



activiteitenverslag

05



Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen



activiteitenverslag



Verantwoordelijke uitgever

Gilbert Houins
Gedelegeerd Bestuurder a.i.
Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
WTC3 - 21^e verdieping
Simon Bolivarlaan 30
1000 Brussel

Eindredactie

Yasmine Ghafir

Lay-out

Communicatiedienst FAVV (Gert Van Kerckhove & Jan Germonpré)

Druk

Cartim

Vertaling

Vertaaldienst FAVV

Wettelijk depot : BD 54.194

© FAVV — juli 2006

Tekstovername toegestaan mits bronvermelding

1 **Het voedselagentschap als organisatie**

2 **Horizontale activiteiten**

3 **Controleactiviteiten**

4 **Crisispreventie en crisisbeheer**

5 **Activiteiten van de laboratoria**



Beste lezer,

Op het moment dat u dit jaarverslag leest ben ik niet langer Gedelegeerd Bestuurder van het FAVV. Ik heb een andere richting gekozen. Dit jaarverslag getuigt van het vele goede werk dat het FAVV in 2005 heeft afgeleverd. Bij lezing zal u evenwel merken dat er nog veel werk aan de winkel is. Voedselveiligheid is een "ongoing story", het werk is nooit af. Er duiken steeds nieuwe gevaren op, om elke hoek loert het incident.

Ik wil hier alle medewerkers bedanken voor hun voorbeeldige inzet voor de uitbouw van het FAVV op basis van onze vijf waarden: integriteit, professionalisme, transparantie, multidisciplinariteit en participatie. Ik wens hen voor de toekomst veel succes bij de verdere uitbouw van onze organisatie.

A handwritten signature in blue ink, enclosed in a blue oval. The signature is stylized and appears to read 'Piet Vanthemsche'.

Piet Vanthemsche

Inhoud

Woord vooraf 5

Het voedselagentschapals organisatie

1. Nieuw financieringssysteem	15
1.1. Heffingen	15
1.2. Retributies	16
2. Structuur van de organisatie	17
3. Het personeel van het Voedselagentschap	20
3.1. Overzicht van de effectieven (VTE)	20
3.2. Een definitieve structuur	21
3.3. Opleiding	22
4. Het budget van het Voedselagentschap	23

Horizontale activiteiten

1. Projecten	27
1.1. Food@work	27
1.1.1. Uittekenen van de nieuwe organisatieprocessen	27
1.1.2. Kloofanalyse en implementatieplan	27
1.1.3. Implementatie	30
1.2. ICT projecten binnen het Agentschap	30
2. Uitvoering van het controleplan 2005 32	
2.1. Opmaken van de planning	32
2.2. Opvolging, rapportering en realisaties 2005	33
3. Opmaak controleprogramma 2006	34
4. Communicatie	38

4.1.	De nieuwsbrief, foodnotes en andere brochures	38
4.2.	Het Meldpunt	41
4.2.1	Vragen	41
4.2.2	Klachten	42
4.3.	Contacten met de pers en persberichten	43
4.4.	Campagne gericht naar de landbouwwereld	43
4.5.	Zomercampagne : "Bederf je zomer niet !"	44
4.6.	Deelname beurzen - exposities	45
4.7.	www.favv2006.be	45
4.8.	Projecten in samenwerking met de Koning Boudewijnstichting	46
5.	Raadgevend Comité	47
5.1.	Algemene werkzaamheden	47
6.	Wetenschappelijk Comité	50
6.1.	Algemene werkzaamheden	50
6.2.	Verontreiniging van de voedselketen door zware metalen in de nabijheid van de bedrijfssites van Umicore	50
6.3.	Terminologie inzake gevaren- en risicoanalyse volgens de Codex Alimentarius	51
6.4.	Workshop: toepassing van het voorzorgsbeginsel in de voedselketen	51
7.	Internationale zaken	52
7.1.	Internationale uitstraling	52
7.2.	Inspecties door internationale organismen	54
8.	Nieuwe beleidsopties	55
8.1.	Databank en Traceerbaarheid	55
8.2.	Cadmium in de voedselketen	56

Controleactiviteiten

1.	Diervoeders, diergezondheid en dierlijke producten	59
1.1.	Dierenvoeders	59
1.1.1.	Controles in inrichtingen	59
1.1.2.	Controles op documenten	60
1.1.3.	Controles op diervoeders	60
1.1.4.	Veiligheid van diervoeders	61
1.1.5.	Kwalitatieve samenstelling van diervoeders	62
1.1.6.	GGO's in diervoeders	62
1.1.7.	Sectorgids	63
1.2.	Diergezondheid	63
1.2.1.	Identificatie- en registratiecontroles	63
1.2.2.	Epidemiologische bewaking dierenziektes	65
1.2.3.	Dierenwelzijn en Cites	70
1.2.4.	Residuen en contaminanten bij levende dieren	71
1.3.	Producten van dierlijke oorsprong	72
1.3.1.	Erkende inrichtingen	72
1.3.2.	Handel en verwerking van slachtdieren	72
1.3.3.	Handel en verwerking van pluimvee, konijnen en wild	78
1.3.4.	Handel en verwerking van vis, schaal- en weekdieren	81
1.3.5.	Primaire productie van melk	83
1.3.6.	Primaire productie en verwerking van eieren en eiproducten	87
1.3.7.	Bacteriologische besmetting van karkassen en vlees van slachtdieren	89
2.	Planten, meststoffen en bestrijdingsmiddelen	94
2.1.	Planten	94
2.1.1.	Controle en monitoring ter bestrijding van schadelijke organismen	94
2.1.2.	Gebruik van plantenpaspoorten	97
2.1.3.	Kwaliteit van de plantaardige producten	97
2.1.4.	Bacteriologische toestand van planten in de verwerkingsinrichtingen van levensmiddelen	98
2.1.5.	Residuen van gewasbeschermingsmiddelen in fruit, groenten en granen	98
2.1.6.	Nitraten in bladgroenten	100
2.1.7.	Zware metalen in fruit en groenten	101
2.2.	Gewasbeschermingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik	101

2.3.	Meststoffen, bodemverbeters en teeltsubstraten	103
2.4.	Controle van spuittoestellen	104
3.	Voedingsmiddelen: productie en distributie	106
3.1.	Microbiologische toestand van de levensmiddelen	106
3.1.1.	Horeca en grootkeukens	106
3.1.2.	Distributiesector	108
3.1.3.	Kinderdagverblijven en ziekenhuizen	112
3.2.	Controle van de inrichtingen: resultaten van het hygiëne- en HACCP-inspectieprogramma	114
3.2.1.	Inrichtingen voor de productie van zuivel	114
3.2.2.	Controle bij eipakstations	114
3.2.3.	Inrichtingen in de sector verwerking	115
3.2.4.	Grootkeukens, horeca en kleinhandel	117
3.2.5.	Hygiëne campagne op zomerevenementen	118
3.3.	Collectieve voedseltoxi-infecties	119
3.4.	De chemische toestand van levensmiddelen	121
3.4.1.	Dioxines	121
3.4.2.	PCB	122
3.4.3.	Mycotoxines	124
3.4.4.	3-MCPD	126
3.4.5.	Zware metalen	126
3.4.6.	Polycyclische aromatische koolwaterstoffen	127
3.4.7.	Acrylamide	128
3.5.	Genetische gemodificeerde organismen	129
3.5.1.	Doelstellingen van de monitoringcampagne	129
3.5.2.	Resultaten van de controles	130
3.6.	Additieven	132
3.6.1.	Sulfiet	132
3.6.2.	Soedanrood	133
3.7.	Materialen bestemd om met voedingsmiddelen in aanraking te komen	133
3.7.1.	Lood en cadmium in ceramiek	134
3.7.2.	Semicarbazide in babyvoeding	134
3.7.3.	Globale migratie-analyse in wegwerp plastic vaatwerk	135
3.7.4.	Andere controles	135
3.8.	Irradiatie en radioactiviteit	135
3.8.1.	Irradiatie	135

3.8.2.	Radioactiviteit	136
3.9.	Tabakscontrole in de horeca	136
4.	Fraudepreventie en -bestrijding	137
4.1.	Activiteiten in het kader van de multidisciplinaire samenwerking	137
4.2.	Eigen activiteiten van de NOE	138
4.2.1.	Algemeen overzicht	138
4.2.2.	Afgewerkte dossiers en opgestelde processen-verbaal en waarschuwingen	139
4.2.3.	Verdachte monsternames	141
4.2.4.	Specifieke acties	145
5.	Controles op intracommunautaire zendingen en invoer uit derde landen	149
5.1.	Intracommunautair handelsverkeer	149
5.1.1.	Levende dieren	149
5.2.	Grensinspectieposten	150
5.2.1.	Dierenvoeders	150
5.2.2.	Planten en plantaardige producten	151
5.2.3.	Dierlijke sector	155
5.2.4.	Levensmiddelen	159
5.3.	RASFF	160

Crisispreventie en crisisbeheer

1.	Vogelgriep	163
1.1.	Bioveiligheid in de pluimveesector en risicoanalyse op de pluimveehouderijen	164
1.2.	Monitoring bij wilde vogels en bij pluimvee	165
1.2.1.	Passieve monitoring bij in het wild levende vogels	165
1.2.2.	Actieve monitoring bij in het wild levende vogels	165
1.2.3.	Toezicht bij in gevangenschap gehouden pluimvee	167
1.2.4.	Jaarlijkse serologische screening bij in gevangenschap gehouden pluimvee	167
1.3.	Gevoelige natuurgebieden en ophokregeling	169
1.4.	Vaccinatie in de dierentuinen	170

1.5. Voorbereiding van de organisatie op uitbraken en samenwerking met andere diensten en organisaties	170
2. Varkenspest bij everzwijnen	172
3. Maiswortelboorder	174
4. Ziekte van Newcastle bij duiven en pluimvee	177
5. Soedan rood kleurstof in worcestersaus	178

Activiteiten van de laboratoria

1. Het netwerk van laboratoria	181
2. De laboratoria van het FAVV	182
2.1. Federale Laboratoria voor de Voedselveiligheid in Melle en Gembloux	187
2.2. Federaal Laboratorium voor de Voedselveiligheid in Gent	188
2.3. Federaal Laboratorium voor de Voedselveiligheid in Luik	189
2.4. Federaal Laboratorium voor de Voedselveiligheid in Tervuren	189
3. Externe laboratoria	190
4. De referentielaboratoria	190

Bijlage 1 Samenstelling van het Raadgevend Comité op 31 december 2005	192
---	-----

Bijlage 2 Samenstelling van het Wetenschappelijk Comité op 31 december 2005	194
---	-----

Bijlage 3 Lijst van afkortingen	196
---------------------------------	-----



05



activiteitenverslag

Het voedselagentschap als organisatie

1. Nieuw financieringssysteem
2. Structuur van de organisatie
3. Het personeel van het voedselagentschap
4. Het budget van het voedselagentschap

1. Nieuw financieringssysteem

Een nieuwe financiering van het Voedselagentschap die een meer billijke verdeling van de lasten over de verschillende sectoren nastreeft werd opgesteld, in overleg met de sectoren. In dit door de regering goedgekeurd nieuw systeem stijgt de totale inbreng van de sectoren in de werkingskosten van het FAVV niet en wordt ernaar gestreefd zoveel mogelijk de prestaties direct aan de betrokken ondernemingen te factureren. Het controleprogramma wordt door een heffing gefinancierd waaraan alle operatoren onder de bevoegdheid van het FAVV onderworpen zijn. In uitvoering van de wet van 9 december 2004, betreffende de financiering van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen heeft het Agentschap in 2005 de nodige stappen ondernomen om het KB 'Heffingen' en het KB 'Retributies' te laten publiceren en om ze in de praktijk te implementeren. De sector werd hierbij geraadpleegd, zowel in de voorbereidingsfase als in de uitvoeringsfase van deze uitvoeringsbesluiten.

De retributies dekken zoveel mogelijk toewijsbare kosten en slechts de niet-toewijsbare kosten worden via heffingen door alle operatoren die onder de bevoegdheid van het FAVV vallen gedragen.

Op 10 november werden de beide uitvoeringsbesluiten, met goedkeuring van de Europese Commissie, door de minister ondertekend en op 21 november 2005 in het Belgisch Staatsblad gepubliceerd.

1.1. Heffingen

Het KB met betrekking tot de heffingen voorziet dat alle operatoren met activiteiten die onder de bevoegdheid van het FAVV vallen, op enkele uitzonderingen na, een heffing moeten betalen.

De heffingsenveloppe dient de kosten te dekken, gemaakt in het kader van de steekproefsgewijze controles voor het controleplan. Het specifieke bedrag van de heffing voor één bepaalde operator varieert al naargelang de sector waartoe hij behoort en de omvang van zijn bedrijf.

De operatoren moeten zelf aangifte doen van de gegevens die noodzakelijk zijn voor de berekening van het heffingsbedrag. In het kader van deze aangifte werden tussen 15 november en 9 december 243.428 mailings verzonden door eGOV/SMALS in opdracht van het FAVV. Elke mailing bestond uit: een begeleidende brief, een informatiebrochure en een aangifteformulier. De verzendingsgegevens waren gebaseerd op data uit de oude databanken en de KBO (Kruispuntenbank der Ondernemingen). De operatoren konden opteren voor een elektronische of een manuele aangifte. eGOV/SMALS nam de verwerking van de formulieren op zich.

Om de operatoren zo goed mogelijk te informeren en hun vragen te beantwoorden werd in de eerste plaats een call-center opgezet in samenwerking met eGOV/SMALS. Aan de hand van vooraf door het FAVV opgestelde FAQ's beantwoorde het call-center zoveel mogelijk vragen. Vragen of problemen die op deze manier niet opgelost geraakten, werden in tweede instantie in het FAVV behandeld en werden na validatie door de verschillende besturen aan de FAQ-lijst toegevoegd.

Ook op het web konden de operatoren een schat aan informatie terugvinden via de financieringsite (www.favv2006.be) en de officiële site van het FAVV (www.favv.be).

1.2. Retributies

Het in voege treden van het Koninklijk Besluit met betrekking tot de retributies moest leiden tot een billijkere benadering van de vergoeding van de prestaties van het FAVV in de verschillende sectoren. Hierbij werd hoofdzakelijk via het principe gewerkt dat de gehanteerde tarieven kostendekkend moesten zijn en werd vertrokken van een uurtarief voor controleurs respectievelijk inspecteurs of gelijkgestelden.

Om de implementatie van deze nieuwe regeling vlot te laten verlopen, werden zowel centraal als op het terrein de nodige voorbereidingen getroffen. Dit heeft ondermeer geleid tot de ontwikkeling en het opstarten van het nieuwe informaticaprogramma Adminlight.

2. Structuur van de organisatie

Het FAVV is opgebouwd rond vier grote pijlers. Elk van deze vormt een bestuur en staat onder leiding van een directeur-generaal. De vier besturen zijn Controlebeleid, Controle, Laboratoria en Algemene Diensten.

Controlebeleid

Waar de daadwerkelijke uitvoering van de controles door het bestuur Controle gebeurt, is het uitwerken en het integreren van controlemaatregelen en –programma's de verantwoordelijkheid van het bestuur Controlebeleid. Ook de uitwerking van traceer- en identificatiesystemen doorheen heel de voedselketen valt onder de bevoegdheid van dit bestuur, evenals het verzorgen van de relaties op internationaal vlak.

Controle

De controleprogramma's die door het Bestuur Controlebeleid gemaakt zijn, worden vertaald in controleplannen en dienstinstructies door de centrale diensten van het Bestuur Controle. De controleopdrachten op het terrein worden uitgevoerd door 11 Provinciale Controle-Eenheden (PCE's).

Laboratoria

Het FAVV beschikt over 5 eigen labo's en doet regelmatig beroep op een 70-tal externe en onafhankelijke laboratoria. De kwaliteit van de resultaten is daarbij een eerste vereiste om door het FAVV erkend te kunnen worden.

Algemene Diensten

Een organisatie kan maar functioneren wanneer er voldoende logistieke en administratieve ondersteuning aanwezig is. Vandaar een goed uitgebouwd bestuur Algemene Diensten. We vinden er de afdelingen Personeel & Organisatie, Budget, Logistiek, ICT (informatica) en de juridische dienst.

Los van deze indeling zijn een aantal diensten rechtstreeks onder de verantwoordelijkheid van de Gedelegeerd Bestuurder geplaatst. Zij vormen de stafdiensten.

De structuur van het FAVV wordt voorgesteld op de volgende bladzijde.

Interne audit

Raadgevend Comité

Controlebeleid

Planten - Meststoffen
Bestrijdingsmiddelen

Dieren - Dierenvoeders
Diergeneeskunde - Diergeneesmiddelen

Voedingsmiddelen
Transformatie en Distributie

Internationale zaken

Databanken en Traceerbaarheid

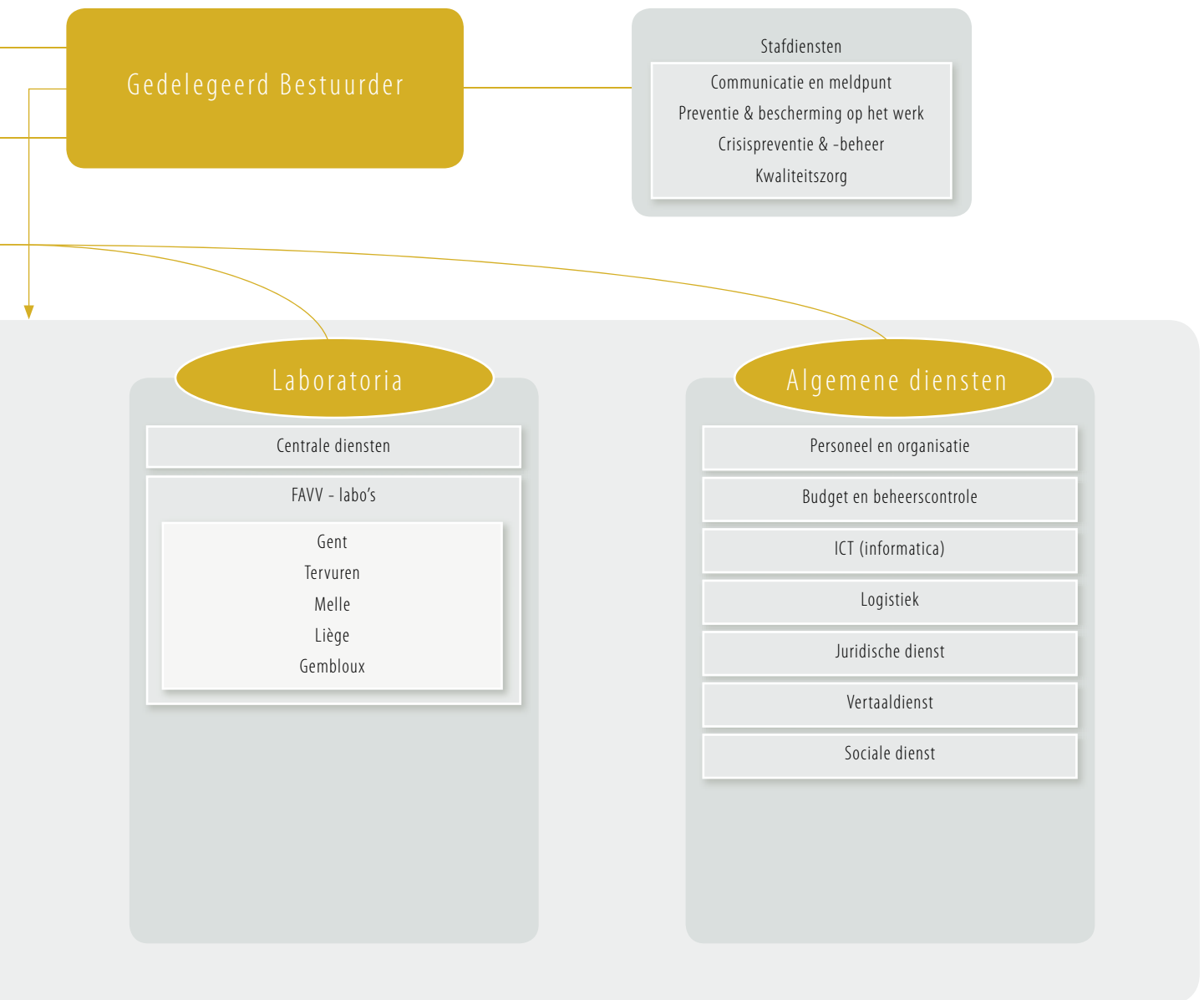
Wetenschappelijk Comité
met secretariaat

Controle

Centrale diensten
Primaire productie
Transformatie
Distributie
Erkenningen
In- en uitvoer / RASFF / CONSUM

Inspectiediensten
NICE
11 PCE's

Nationale Opspringseenheid (NOE)



3. Het personeel van het Voedselagentschap

3.1. Overzicht van de effectieven (VTE)

In 2005 werd het nieuwe personeelsplan opgesteld in overleg met de directeurs-generaal. Het hield rekening met de noden aan uitbreiding binnen de verschillende besturen. Dit tweede personeelsplan, in het vakjargon 'PP2', vervangt het eerste personeelsplan dat eertijds werd opgesteld op basis van de het bij het Agentschap in dienst getreden personeel, afkomstig uit alle toetredende verschillende entiteiten.

In volledige overeenstemming met het Businessplan van de Gedelegeerd Bestuurder werden in de loop van het jaar 2005 97 nieuwe personeelsleden aangeworven. In 2006 en 2007 voorziet het nieuwe personeelsplan enkel nog bijkomende aanwervingen in de mate van de reële noden, maar ook hierbij wel reeds rekening houdend met de te verwachten natuurlijke afvloeiingen.

Onderstaande tabellen geven een duidelijk overzicht van de verdeling van de effectieven over de verschillende diensten in 2005 ten opzichte van het voorgaande jaar.

Tabel 11.1 Overzicht van de effectieven (VTE)

		2004	2005
Gedelegeerd bestuurder		29	33
Controlebeleid		64	72
Controle	Centrale diensten	85	82
	Inspectiediensten	644	659
Laboratoria		155	156
Algemene diensten		189	189
Totaal		1.166	1.191

Naast het statutair (675 personen) en contractueel (571) personeel deed het FAVW ook in 2005 weer een beroep op zelfstandige dierenartsen met opdracht (DMO's). Dit jaar werd bijzondere aandacht besteed aan hun selectie en de vernieuwde wijze van samenwerking.

3.2. Een definitieve structuur

Na het scharnierjaar 2004 waarin niveau 1 niveau A werd en elk personeelslid ook nog zijn nieuwe affectatie kreeg, kon in 2005 gewerkt worden aan stabilisatie. Deze stabilisatie betekende geenszins een stilstand, want doorgedreven terreinanalyses bij de uitvoering van het BPR, gaven aanleiding tot 'food@work'. In 2005 werd de basis gelegd voor een vlotte implementatie in 2006.

In februari 2005 werd ook gestart met de ontwikkelcirkels en in de eerste plaats de functioneringsgesprekken. Elkeen kreeg de kans om met de functionele chef de inhoud van zijn functie en taken te preciseren. Tijdens het planningsgesprek dat hierbij aansloot, dienden zowel de persoonlijke als de organisatiedoelstellingen scherp gesteld te worden. Een tussentijds functioneringsgesprek diende de realisatie van de voornemens te toetsen aan de realiteit en bood de kans tot bijsturing. Vanaf december kon gestart worden met de evaluatiegesprekken.

In 2005 werd de aanzet gegeven tot een verfijning van het personeelsbeheer door gebruik te maken van sterk verbeterde statistische gegevens. Deze moeten het management toelaten om met volle kennis van zaken de juiste keuzes te maken inzake de invulling van het personeelsplan via statutaire respectievelijk contractuele werving of via bevordering, mobiliteit of mutatie.

Uit deze verbeterde statistische gegevens kon bijvoorbeeld ook worden afgeleid dat het absentieïsme binnen het Agentschap niet hoger ligt dan het gemiddelde van de privé-ondernemingen.

3.3. Opleiding

Het Centrum voor Ontwikkeling en Opleiding heeft in 2005 de opleiding over autocontrole voortgezet.

Tijdens een nieuwe cyclus van 5 dagen interne, verplichte opleiding (2005-2006), bestemd voor alle betrokken personeelsleden, is in 2005 de opstelling van het PV van verhoor en het PV van overtreding besproken. Er werd een volledige dag gewijd aan de reglementering (Europese / nationale / interpretatie en procedures) op het vlak van audits en autocontrole.

De auditoren-opleiders van het FAVV hebben hun opleiding beëindigd (3 dagen in 2005, 6 dagen in totaal sinds 2004) om begin 2006 te kunnen starten met de "stapsgewijze" opleiding van alle betrokken personeelsleden in de PCE's.

Het Centrum voor Ontwikkeling en Opleiding heeft eveneens heel wat energie geïnvesteerd in de samenwerking met de FOD P&O om de deelname van de personeelsleden van het FAVV aan de gecertificeerde opleidingen te optimaliseren :

- Samenwerking voor de oprichting van een gecertificeerde opleiding voor laboranten (niveaus B en C) gericht op de veiligheid in de laboratoria, met een slagingspercentage van 100%.
- Oprichten van een gecertificeerde opleiding "op maat" voor de controleurs (niveaus B en C) , die in 2006 volledig door het FAVV zal worden georganiseerd.
- Actieve deelname aan de Vakcommissie 14 Wetenschappen, Toegepaste wetenschappen, Studie en Onderzoek om pertinente gecertificeerde opleidingen te voorzien voor de personeelsleden van niveau A : opstellen van twee gecertificeerde opleidingen namelijk "Audit-Autocontrole van de voedselketen", hernemen van verschillende gecertificeerde opleidingen zoals "Kwaliteitssysteem in de laboratoria".

4. Het budget van het Voedselagentschap

Het begrotingsjaar 2005 mag beschouwd worden als een overgangsjaar voor wat betreft de financiering van het Voedselagentschap.

De 2 koninklijke besluiten inzake retributies en heffingen die de financiering van het Voedselagentschap vanaf 1 januari 2006 moeten garanderen werden in het Belgisch Staatsblad gepubliceerd. Met het oog op zijn vlotte implementatie werd een volledig nieuw boekhoudplan opgesteld. Dit geeft het agentschap achteraf een grote transparantie tegenover de sectoren.

Sinds 1 juli 2004 worden de BSE-testen gefinancierd door het FAVV. Gezien een gedeelte van deze kosten pas vanaf 1 januari 2006 via de facturatie van de heffingen gerecupereerd zal worden, heeft de Thesaurie op zijn beurt de kostprijs van de BSE-testen in 2005 voor een bedrag van 12.000.000 € gefinancierd. Tevens werd in uitvoering van de beslissing van de Ministerraad van 12 maart 2004 een eerste jaarlijkse aflossing verricht van 4.477.101 €, waarbij de door het BIRB in het verleden gefinancierde kosten van de BSE-testen door het FAVV terugbetaald worden en dit over een periode van 15 jaar.

Om in de toekomst de operationele kosten van crisissituaties in eerste instantie op te vangen, heeft het Voedselagentschap een bijzondere provisie van 10.000.000 € aangelegd overeenkomstig de bepalingen van het KB van 10 november 2005 houdende vaststelling van de nadere regels en het bedrag van de bijzondere provisie bedoeld in artikel 9 van de wet van 9 december 2004 betreffende de financiering van het FAVV.

Tabel 1.2 : Het budget van het Voedselagentschap (in euro)

Rubriek	Inkomsten	
	Begroting	Realisaties
Dotatie	64.716.500	64.716.500
EU tussenkomst	4.026.000	5.740.018
Eigen inkomsten	67.379.389	57.008.883
BSE-inkomsten	3.852.000	2.931.715
Prefinanciering BSE door Thesaurie	12.000.000	12.000.000
Totaal	151.973.889	142.397.116
Totaal zonder BSE	136.121.889	127.465.401
Rubriek	Uitgaven	
	Begroting	Realisaties
Personeel		
Lonen en wedden	67.141.977	64.426.608
Andere personeelskosten	6.367.980	5.708.103
Werking		
Personeelsgebonden werkingskosten	9.926.053	9.981.973
ICT	5.796.921	5.986.922
Externe dierenartsen	27.371.833	25.218.536
Externe labo's	14.432.800	13.964.050
Uitgaven BSE	14.526.200	12.338.401
Terugbetaling BIRB lasten uit het verleden BSE	4.385.580	4.477.101
Andere werkingskosten	3.635.733	3.400.825
Investerings		
Machines, meubilair, ICT	3.361.300	2.814.574
Totaal	156.946.377	148.317.093
Totaal zonder BSE	138.034.597	131.501.591



activiteitenverslag

05

Horizontale activiteiten

1. Projecten
2. Uitvoeren van het controleplan 2005
3. Opmaak controleprogramma 2006
4. Communicatie
5. Raadgevend comité
6. Wetenschappelijk comité
7. Internationale zaken
8. Nieuwe beleidsopties

1. Projecten

1.1. Food@work

In oktober 2003 werd in het Voedselagentschap food@work officieel opgestart. Food@work is het BPR-project (Business Process Reengineering) dat werd opgestart om de werking van het FAVV te verbeteren en te stroomlijnen. BPR kan men omschrijven als het fundamenteel herdenken en vernieuwen van de organisatieprocessen om grote prestatieverbeteringen te realiseren.

1.1.1. Uittekenen van de nieuwe organisatieprocessen

In een eerste fase van het BPR-project werden 9 verbeterprogramma's geïdentificeerd, telkens gefocust op een bepaald thema (zie figuur hierna). Per verbeterprogramma werd een multidisciplinaire werkgroep samengesteld. In mei 2005 beëindigden de 9 werkgroepen hun opdracht om een 65-tal processen van het FAVV te analyseren en te optimaliseren. Navolgende figuur toont de belangrijkste thema's en resultaten van de analyses door de werkgroepen per verbeterprogramma:

1.1.2. Kloofanalyse en implementatieplan

Nieuwe processen staan niet op zichzelf. Om deze in de praktijk te realiseren moeten een aantal voorwaarden vervuld zijn:

- De medewerkers beschikken over de benodigde competenties,
- E zijn voldoende VTE's voorzien,
- Waar nodig is een goede ICT-ondersteuning voorzien,
- De noodzakelijke budgettaire middelen zijn beschikbaar.

Vooraleer te starten met de implementatie van de BPR werd er een kloofanalyse gemaakt op het vlak van personeel, ICT, structuur en budget. Bovendien werden de processen op een logische manier geclusterd tot implementatieprojecten. Op basis hiervan, en van een prioritering van de projecten, werd een planning opgemaakt voor de implementatie.

Kwaliteitszorg :

- Uitbouwen van de interne audit binnen het FAVV
- Invoering van een permanente kwaliteitszorg, met een gedeeltelijke ISO 9001 certificering als doel
- Oprichting van een ombudsdienst voor klachten van externen over de werking van het FAVV
- Introductie van een systeem voor het beheer van documenten
- Creatie van een uniek glossarium voor het FAVV

Algemeen beleid en overleg met andere overheden :

- Aanpassingen aan de rol en de samenstelling van het Raadgevend Comité
- Optimaliseren van de procedure voor het uitbrengen van (spoed)advies door het Wetenschappelijk Comité
- Invoering van een interne en externe impactanalyse vooraleer beleidsvoorstellen goedgekeurd worden
- Opmaak van een canvas voor de organisatie van alle externe rapporteringen.

Crisispreventie en –beheer :

- Nieuw geïnformatiseerd systeem voor de captatie en behandeling van potentiële crisissignalen
- Nieuwe typologie van meldingen
- Uniform en uitgewerkt raamkader voor beheer van crisis, verhoogde waakzaamheid en alarm
- Vaste methodologie voor simulatieoefeningen

Budget en beheerscontrole :

- Centraliseren, standaardiseren en automatiseren van de inning van gelden
- Verbetering van het proces rond begrotingsopmaak en –controle
- Grotere responsabilisering van de budgetverantwoordelijken binnen de verschillende diensten
- Opstart van gestructureerde financiële audits
- Verregaande automatisering en standaardisering van de uitgaande betalingen

Personeel en organisatie :

- Vaste procedure voor het opstellen van strategisch personeels- en opleidingsplan voor 5 jaar, met jaarlijkse concretisering
- Implementatie van een nieuwe personeelsdatabank
- Uitbouw van de processen voor selectie, promotie, stages en opleidingen
- Nieuwe praktische en functionele organisatie van de dienst P&O
- Verzekeren van de sociale dienst volgens een aantal nieuwe principes
- Speciale aandacht voor de verdere uitwerking van interne competentieoverdracht

Controlebeleid:

- Versneld proces voor de validatie van sectorgidsen
- Optimalisering van de methodologie voor de uitwerking van de wetenschappelijk onderbouwde risico-evaluatie
- Opzetten van een systematische gestructureerde coördinatie met DG Controle en DG Laboratoria bij de opmaak van het controleprogramma
- Aanzet tot uitwerking van de FAVV-smiley

Controle:

- Volledige beschrijving van de processtappen inzake het voorbereiden, uitvoeren, opvolgen en rapporteren van controles
- Volgen van genomen monsters doorheen hun cyclus (PCE-dispatching-labo) via nieuw traceersysteem
- Nieuw planningsstelsel voor de verdeling van controles over de controleurs
- Nieuwe structuur voor de omzetting van controleprogramma in controleplan

ICT:

- Reorganisatie van de dienst ICT
- Opzetten van een geïntegreerd projectportofolio management
- Aandacht voor kwaliteit en de gebruiker binnen een uitgebouwd ICT-service management
- Centralisatie van het beheer van alle contracten en de controle op de outsourcing
- Nieuwe richtlijnen voor het opstellen van testscenario's en een vaste installatieprocedure voor de implementatie van nieuwe ICT-projecten

Beheer en uitvoeren van analyses:

- Verbeteren van het proces van de dispatching van monsters
- Nieuwe procedure voor de erkenning van externe laboratoria
- Invoering van een nieuw LIMS-systeem voor de FAVV-laboratoria

1.1.3. Implementatie

Op 17 oktober 2005 werd het startschot gegeven voor de implementatie van food@work. Negenendertig projecten zagen het levenslicht, elk met een projectleider, een sponsor en een projectteam. Naargelang van hun link met ICT-applicaties zijn de projecten verdeeld in A-projecten (vooral business) en B-projecten (sterke relatie met ICT-projecten). Dit onderscheid faciliteert het beheer van de projecten.

De implementatiefase van food@work loopt tot eind juni 2007. Eén van de eerste verwezenlijkingen in 2005 is de oprichting van een ombudsdienst binnen het FAVV, die sinds 1 december 2005 operationeel is.

1.2. ICT projecten binnen het Agentschap

Het businessplan voor het FAVV definieert geïntegreerd gegevens- en informatiebeheer als een belangrijke strategische doelstelling.

Het FAVV heeft bij zijn ontstaan een aantal applicaties geërfd uit het verleden die door de diverse diensten gebruikt werden voor de registratie van de vaststellingen. De uitgevoerde controles en monsternames worden op die manier in diverse systemen ingevoerd waardoor ze verspreid zitten en waardoor een doeltreffend beheer en een consistente rapportering onmogelijk zijn.

Om te komen tot een geïntegreerd informatiebeheer is een nieuwe applicatiearchitectuur opgesteld die alle activiteiten van het agentschap afdekt. Nieuwe applicaties moeten ervoor zorgen dat op middellange termijn :

- alle controle- en auditactiviteiten op een eenvormige manier worden uitgevoerd en opgevolgd
- de planning van het controleprogramma, de controle- en analyseplannen en de missies van de controleurs op een coherente manier worden uitgevoerd
- de laboactiviteiten voor de vijf interne laboratoria en de externe laboratoria op één gecentraliseerd platform gebeuren
- de ondersteunende diensten de nieuwe financieringsregels kunnen opvangen in het facturatiesysteem en dat alle medewerkers toegang krijgen tot een HR self service,
- een koppeling wordt gerealiseerd met de informatie van de Kruispuntbank der Ondernemingen (KBO),

- een centralisatie en vernieuwing gebeurt van de verschillende systemen rond traceerbaarheid.

Om deze doelstellingen te bereiken zijn binnen de afdeling ICT een aantal projecten opgestart:

- Binnen FoodNet werd een nieuwe eigen applicatie gebouwd die de controleurs en inspecteurs op het terrein ondersteunt bij de voorbereiding, uitvoering en rapportering van hun controles. Dit systeem werd eind 2005 afgewerkt en wordt begin 2006 operationeel.
- Het Alfa project groepeerde alle BPR-planningsprojecten om via voorstudie te komen tot een geïntegreerde planningstool voor het controleplan.
- Door de invoering van een nieuw financieringssysteem werd de applicatie voor de facturatie Finfood grotendeels herbouwd.
- Voor het HR Oracle project werd een lastenboek uitgegeven en een partner geselecteerd voor de invoering van een centrale personeelsdatabank, met uitgebreide functionaliteiten rond het human resources management.
- Om de gegevens van alle operatoren binnen de voedselketen te beheren werd het project BOOD gerealiseerd. Hierbij werd een centrale databank binnen het agentschap gecreëerd voor het beheer van adresgegevens en activiteiten van operatoren. Deze databank staat in directe verbinding met de Kruispuntbank der Ondernemingen (KBO).
- Voor de modernisatie van de ondersteuning van de FAVV-laboratoria werd een nieuw LIMS-pakket aangekocht. Deze applicatie zal gelinkt worden aan andere systemen zoals FoodNet.
- De Beltrace-applicatie moet zorgen voor een uniforme registratie in de slachthuizen en werd operationeel in december 2005.
- Voor de herwerking van het traceerbaarheidssysteem Sanitel werd een lastenboek opgesteld en gepubliceerd.

2. Uitvoering van het controleplan 2005

In 2005 heeft het voedselagentschap voor het tweede opeenvolgende jaar een geïntegreerd controleplan gerealiseerd dat het controleprogramma, ontwikkeld door evaluatie van de risico's, omzet in een planning voor de 11 PCE's.

2.1. Opmaken van de planning

De controles werden gepland door het controleprogramma 2005 over het ganze jaar te verdelen onder de 11 PCE's, rekening houdend met parameters als het seizoensgebonden karakter van sommige controles en het aantal operatoren per provincie.

In het controleplan onderscheiden we drie types controles:

- **De voorspelbare en kwantificeerbare controles**
De PCE krijgt een vooropgesteld doel (aantal controles) binnen een welbepaalde tijdsperiode (maand of week). De verdeling verzekert een regelmatige controle gedurende het hele jaar over alle provincies.
- **De niet-voorspelbare maar kwantificeerbare controles**
Het objectief is vastgelegd op jaarbasis, zonder opgelegde controleperiode. Het gaat hier bijvoorbeeld om controles die moeten uitgevoerd worden bij variërende oogstperiodes of bij invoer van producten die occasioneel worden ingevoerd.
- **De niet-voorspelbare en niet-quantificeerbare controles**
Enkel een niet-quantificeerbaar objectief wordt op jaarbasis gepland. Hier gaat het bijvoorbeeld om monsternemingen bij het vaststellen van afwijkingen of bij onvoorziene wegcontroles.

Het controleplan werd ter beschikking gesteld van de PCE's via een veilige en gebruiksvriendelijke webapplicatie die toelaat om op een passende manier een analyseaanvraagformulier af te drukken, de gegevens van uitgevoerde prestaties in te brengen, de technische fiches te consulteren, ...

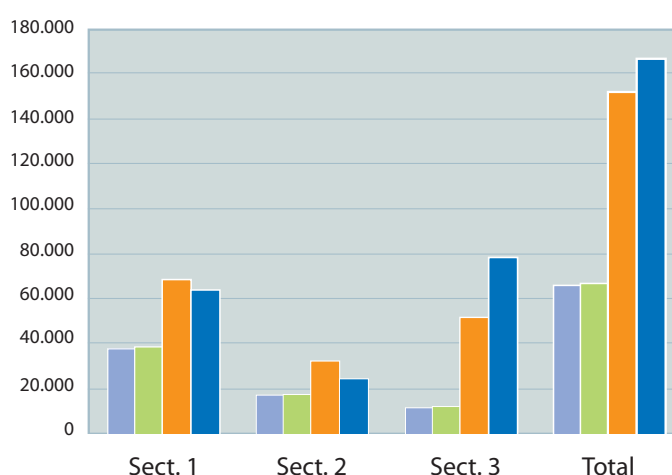
2.2. Opvolging, rapportering en realisaties 2005

De controles en de monsternemingen uitgevoerd in het kader van het controleplan worden gerapporteerd in de webapplicatie die speciaal daarvoor werd ontwikkeld. Door de uitgevoerde controles te vergelijken met de geplande objectieven, kunnen de PCE-hoofden de evolutie volgen van de situatie in hun provincie ten opzichte van de andere PCE's.

De regelmatige opvolging op het niveau van het hoofdbestuur van de realisatie van het controleplan laat indien nodig toe om tijdens het jaar de controles onder de PCE's te herverdelen. Het veranderen van het aantal operatoren tijdens het jaar kan eveneens wijzigingen in het aantal uitgevoerde controles met zich meebrengen.

De objectieven en de uitvoering van het controleplan 2005 worden in onderstaande figuur weergegeven. Bovenop deze inspecties werden 30.765 niet-voorspelbare en niet-kwantificeerbare controles uitgevoerd. Dat brengt het totaal van de uitgevoerde controles in het kader van het controleplan 2005 op 197.834.

Figuur 2.1: Doelstellingen en realisaties van monsternemingen en controles in 2005, onderverdeeld per sector



Gegevens	Sect. 1 Primaire productie	Sect. 2 Transformatie	Sect. 1 Distributie	Totaal
Aantal geplande monsters	37.424	17.126	11.574	66.124
Aantal gerealiseerde monsters	38.591	16.944	11.570	67.105
Aantal geplande inspecties	68.890	31.661	51.483	152.034
Aantal gerealiseerde inspecties	64.400	24.390	78.279	167.069

3. Opmaak controleprogramma 2006

Een van de doelstellingen die in het beleidsplan van het FAVV (businessplan voor het Voedselagentschap) werd nagestreefd, is het realiseren van een veilige voedselketen enerzijds door de consumenten minder bloot te stellen aan schadelijke stoffen en anderzijds door minder incidenten en crisissen. Voedselveiligheid kan enkel door nauwe samenwerking met de operatoren zelf worden bereikt. Die operatoren staan hoe dan ook garant voor de producten die zij op de markt brengen en voeren hiervoor zelf een aantal controles uit (autocontrole). Het FAVV ziet conform zijn opdracht bij middel van officiële routinecontroles toe op de instandhouding van de voedselveiligheid. Deze officiële controles berusten nu eens op de analyse van monsters, dan weer op de inspectie van inrichtingen en de verificatie van documenten.

In het kader van haar controleprogramma integreert het FAVV het geheel van de voedselketen, van de primaire sector tot de verkoop aan de eindverbruiker en beoogt de naleving van de garanties en normen voor alle aspecten die onder haar bevoegdheid vallen. Deze geïntegreerde aanpak draagt bij tot een sterkere veiligheid en hogere kwaliteit van de producten in doorheen de voedselketen, tot een beter niveau van dierenwelzijn en tot een hoog gezondheidsniveau van de dierlijke en plantaardige productie.

Zowel bij de operatoren in de voedselketen als bij het FAVV is een controlesysteem dat alle producten, documenten en inrichtingen omvat echter praktisch niet haalbaar. Derhalve berusten de officiële controles door het FAVV in de eerste plaats op een aantal keuzes. In deze context is de risico-evaluatie een essentieel onderdeel in de keuze van geprogrammeerde analyses, want deze houdt rekening met de ernst van de schadelijke effecten die door de gevaren worden veroorzaakt (zware metalen, residuen van pesticiden, salmonella ...) en met de omvang van de bevindingen van de laatste jaren. In verband hiermee zijn de aanwezigheid van gevalideerde autocontrolesystemen, de resultaten van vroegere inspecties en de sancties van de operatoren slechts enkele elementen van het risico die de programmering van de inspecties bepalen. De wettelijke verplichtingen en de aanbevelingen van de internationale instanties of van de verschillende comités (waaronder het Wetenschappelijk Comité) zijn eveneens criteria die bij de programmering van de analyses en de inspecties in aanmerking worden genomen.

In 2005 heeft het FAVV aan het Raadgevend Comité een detailoverzicht van de programmeringmethodologie voorgesteld. Bij deze gelegenheid heeft het zijn opzet, zijn beslissingen en acties meegedeeld die in het kader van zijn opdracht werden opgesteld. Op die manier heeft het FAVV de door de sectoren genomen initiatieven om de veiligheid van hun producten te garanderen, meer bepaald de gidsen voor goede praktijken en het sectoraal bemonsteringsplan, aangemoedigd die dan op een objectieve manier in de programmering van de officiële controles kunnen worden opgenomen.

Het bemonsteringsprogramma 2006 telt 2.604.360 analyses, ofwel 1,5 miljoen analyses minder ten opzicht van 2005. Dit is te wijten aan drie elementen :

- vanaf de programmering 2006 worden de tuberculinaties (1 miljoen tests) als inspecties beschouwd en niet meer als analyses;
- er werd een coördinatie tussen de uitgevoerde controles in verschillende plaatsen van de voedselketen (primaire productie, distributie) ingesteld;
- de afweging van het aantal analyses houdt rekening met het risico (de meest pathogene kiemen worden meer opgespoord).

De tabel hierna geeft de markante cijfers weer van het programma 2006 .

Sector	Analyses (groep)	Opsporingen en vaststellingen	2006
Dierlijke productie	Biologische contaminanten	Botanische onzuiverheden, micro-organismen, parasieten, toxines, virussen, OSE	2.604.360
	Chemische contaminanten	Organische zuren, boorzuurzout, dioxines, koolwaterstoffen, zware metalen, PCB, residuen	23.962
	Fysieke contaminanten	Radioactieve contaminanten, verwerkte dierlijke eiwitten, residuen van schalen en membranen	2.305
	Garanties & normen	Toegelaten additieven, versheid, toegelaten geneesmiddelen, mineralen, GGO, hoofdzakelijke hoedanigheden	2.940
	Bestraling	Bestraling	58
	Verboden stoffen	Afval, water (gehalte in vers vlees), hormonen, verboden geneesmiddelen	27.022
Plantaardige productie	Biologische contaminanten	Micro-organismen, parasieten, toxines, virussen	15.699
	Chemische contaminanten	Acrylamide, kleurstoffen, dioxines, koolwaterstoffen, zware metalen, PCB, residuen, contactmaterialen, semicarbazide	3.546
	Garanties & normen	Toegelaten additieven, GGO, fysicochemische eigenschappen, hoofdzakelijke hoedanigheden	1.521
	Bestraling	Bestraling	29
	Fysieke contaminanten	Radioactieve contaminanten	375
	Verboden stoffen	Niet-toegelaten additieven	390
Bereide producten	Biologische contaminanten	Micro-organismen, toxines	12.957
	Chemische contaminanten	3-MCPD, acrylamide, kleurstoffen, dioxines, koolwaterstoffen, zware metalen, PCB, residuen, semicarbazide, contactmaterialen	1.387
	Fysieke contaminanten	Radioactieve contaminanten	120
	Garanties & normen	Toegelaten additieven, versheid, fysicochemische eigenschappen, hoofdzakelijke hoedanigheden	1.524
	Bestraling	Bestraling	87
	Verboden stoffen	Verboden geneesmiddelen	501

Drank	Biologische contaminanten	Micro-organismen, toxines	461
	Chemische contaminanten	Acrylamide, organische zuren, zware metalen, residuen	1.417
	Fysieke contaminanten	Radioactieve contaminanten	30
	Garanties & normen	Toegelaten additieven	514
Water (niet als drinkwater bestemd)	Biologische contaminanten	Micro-organismen	1.106
	Chemische contaminanten	Zware metalen, residuen	1.473
	Garanties & normen	Toegelaten additieven	264
Verpakkingen	Chemische contaminanten	Contactmateriaal, zware metalen	925
	Biologische contaminanten	Micro-organismen	30
Andere producten	Biologische contaminanten	Parasieten	
	Chemische contaminanten	Zware metalen	130
	Garanties & normen	Toegelaten additieven	20

4. Communicatie

In januari 2005 werd een nieuw aangepast strategisch en operationeel plan "Communicatie 2005" opgesteld. Dit plan werd goedgekeurd door het Directiecomité en voorgesteld aan het Raadgevend Comité.

De doelstellingen vervat in het plan werden in drie grote blokken verdeeld:

- Algemeen, imago, herkenbaarheid
- Interne communicatie
- Externe communicatie

4.1. De nieuwsbrief, foodnotes en andere brochures

Van de nieuwsbrief gericht naar de consumenten verschenen in 2005 5 nummers. Het aantal abonnementen steeg van 1.841 naar 2.604 postabonnementen en van 4.287 naar 5.763 abonnementen op de elektronische versie.

Van het nieuw personeelsblad "foodnotes" verschenen in 2005 3 edities.

Meerdere nieuwe thematische brochures werden in 2005 uitgegeven:

- [Gedragscode van de inspecteur en de controleur](#)
Het Voedselagentschap nam begin 2005 een gedragscode voor de inspecteurs en controleurs aan, waarin hun rechten en plichten worden vastgelegd ("Het charter van de controleur"). Basisprincipes zijn onder meer dat de controleur zich legitimeert en uitlegt welke controles er zullen gebeuren en met welk doel. Belangrijk is ook het beginsel van gelijkheid van behandeling: elke gecontroleerde die zich in een zelfde situatie bevindt heeft het recht op een gelijke manier behandeld te worden. Het charter werd gebundeld in een folder maar wie het nog geanimeerder wenst kan terecht op de website van het Agentschap waar het charter audiovisueel wordt toegelicht.

- [Vademecum voor de dierenarts](#)

Het Agentschap realiseerde ten behoeve van de praktijkdierenartsen een "vademecum voor de dierenarts" waarin alle informatie en instructies vanuit het FAVV kan worden bijhouden. De map bevat naast een geïntegreerd vademecum voor het gebruik van diergeneesmiddelen en een overzicht van de geldende reglementering, ook een aantal fiches over het correct gebruik van diergeneesmiddelen. Deze fiches werden opgesteld door het wetenschappelijk comité van het FAVV en plaatsen de reglementering in het breder kader van het verantwoord gebruik van diergeneesmiddelen. In de loop van het jaar werden regelmatig nieuwe fiches bezorgd die bijhouden kunnen worden in de verzamelmap.

- [Geneesmiddelen op het landbouwbedrijf](#)

Voor de veehouder werd een aangepaste versie gemaakt van het onderdeel van het vademecum voor de dierenarts dat handelt over het geneesmiddelenregister en ter beschikking gesteld in een brochure.

- [Bederf je zomerkamp niet!](#)

Met de "bederf je zomerkamp niet"-brochure richtte het Voedselagentschap zich naar de talrijke jeugdverenigingen die richting avontuur trekken. Dankzij enkele eenvoudige voorzorgsmaatregelen, tijdens de voorbereiding en tijdens het kamp zelf kan veel narigheid voorkomen worden. In samenwerking met de koepelorganisaties vond deze brochure zijn weg naar de vele afdelingen. Net als alle andere brochures kan iedereen ook deze brochure via de website van het Voedselagentschap inkijken en bestellen.

- [Autocontrole, ook in uw bedrijf](#)

Deze brochure legt in eenvoudige bewoordingen de verschillende onderwerpen van dit thema uit. Bijzondere aandacht wordt besteed aan de sectorgidsen en aan de versoepelingen voor zeer kleine ondernemingen.

- [Report on zoonotic agents in Belgium in 2003](#)

Dit is een gezamenlijke Engelstalige publicatie van het FAVV, het CODA en het WIV en is de weergave van het jaarlijks rapport dat overgemaakt wordt aan de Europese Commissie.

- [Terminologie inzake gevaren- en risicoanalyse volgens de codex alimentarius](#)
Deze brochure werd opgesteld door het Wetenschappelijk Comité van het FAVV en heeft als doel de verwarring tussen deze beide begrippen die nochtans gemeenschappelijke raakpunten hebben, uit de weg te helpen.
- [Voedselveiligheid, fytosanitaire controles en traceerbaarheid in de aardappelteelt](#)
Deze brochure speelt in op de problematiek van de bruin- en ringrot bij de aardappelen en geeft een overzicht van de verschillende elementen van het verscherpt toezicht.

Daarnaast verleende het Voedselagentschap zijn medewerking aan twee publicaties van OIVO:

- Halve en hele waarheden over veilig voedsel
- Veilig voedsel. Hoe houden we het bij?

4.2. Het Meldpunt

De opdracht van het Meldpunt is het beantwoorden van consumentenvragen en het aannemen (en opvolgen) van klachten.

4.2.1 Vragen

Het meldpunt noteerde in 2005 5.408 vragen (4.584 in 2004 dus + 18 %) . De vragen zijn onderverdeeld in verschillende categorieën.

Tabel 2.1: aantal door het meldpunt geregistreerde vragen

2005	
Januari	472
Februari	458
Maart	416
April	408
Mei	415
Juni	427
Juli	432
Augustus	412
September	460
Oktober	594
November	494
December	420
Totaal	5.408

De meeste vragen situeerden zich in de 4 volgende categorieën:

2005
Hygiëne der lokalen en personen (1.484)
Fabricage en bewaarmethoden (608)
De werking van het FAVV (419)
Vragen over zaken die niet tot de bevoegdheid van het FAVV behoren (468)

4.2.2 Klachten

In 2005 werden 1520 klachten genoteerd, (1.159 in 2004, +31 %, een duidelijkere stijging dan bij de vragen). De klachten worden in de zelfde 27 categorieën onderverdeeld als de vragen

Tabel 2.2: Aantal door het meldpunt geregistreeerde klachten

2005	
Januari	123
Februari	98
Maart	112
April	114
Mei	116
Juni	136
Juli	139
Augustus	185
September	148
Oktober	110
November	134
December	105
Totaal	1.520

De meeste klachten situeerden zich in volgende categorieën :

2005
Hygiëne der lokalen en personen (592)
Fabricage en bewaarmethoden (332)
Voedselvergiftiging (135)
Contaminanten (95)

Net als in 2004 een enkele uitschieter in deze "top 4" namelijk "Hygiëne der lokalen en personen" wat begrijpelijk is gezien dit een categorie is waarmee de consument rechtstreeks geconfronteerd wordt tijdens het winkelen of buitenshuis eten.

4.3. Contacten met de pers en persberichten

Tijdens het jaar 2005 bracht het voedselagentschap 82 persberichten uit.

Ook in 2005 vonden in het kader van de meldingsplicht persberichten van bedrijven in verband met productterugroepingen hun weg naar de website van het Voedselagentschap (24), het versturen van het bericht zelf wordt ten laste genomen door de bedrijfswereld zelf.

Een overzicht van deze en eigen persberichten van het Voedselagentschap is te vinden op de onthaalpagina van de website van het FAVV..

4.4. Campagne gericht naar de landbouwwereld

Tijdens de maanden mei-juni werd in verschillende landbouwwakbladen een advertentie opgenomen die de landbouwer of veehouder er op wijst dat het Voedselagentschap meer is dan een louter controleorganisme en veel belang hecht aan zijn informatieve taak. De advertentie bood de mogelijkheid drie brochures, specifiek gericht naar de landbouwgemeenschap, gratis te bestellen.. Meer dan 1.200 brochures werden verstuurd.

4.5. Zomercampagne : “Bederf je zomer niet !”

Het Voedselagentschap gaf in 2005 een vervolg aan de “Bederf je zomer niet!”-campagne van het vorig jaar. Ook nu werd gemikt zowel op de bedrijfswereld als op de consument. Het werd een mix van kleinere doelgerichte acties en van campagnes gevoerd via de massamedia.

Voor wat de bedrijfswereld betrof zochten tijdens de maand juli in gans België (grote en middel-grote steden) jobstudenten de uitbaters van uiteenlopende voedingszaken (vb. tearooms, softijsverkopers, sandwichbars enz.) op en overhandigden hen een brochure.

Ook de consumenten kwamen aan bod tijdens de campagne. De jobstudenten deelden aan de voorbijgangers kleine kaartjes uit waarop de tips voor veilig voedsel die te vinden zijn op onze andere publicaties hernomen werden.

Het blauw mannetje dat tijdens de zomer van 2004 in vier verschillende TV-spots wees op een aantal gevaren gebonden aan de zomerse temperaturen gaf in 2005 opnieuw concrete tips die de consument helpen bij het veilig bewaren en bereiden van voedsel. België is een stripland en hoe kon men beter het Ohlala-figuurtje aan bod laten komen dan in een stripverhaal? Tijdens de laatste week van juni en de eerste week van juli werden in populaire magazines voor het brede publiek twee advertenties gepubliceerd die in stripstijl de boodschap van de TV-spots in herinnering brengen.

Maar naast het brede publiek zocht het Voedselagentschap ook zeer specifieke doelgroepen op. Met de “bederf je zomerkamp niet!”-brochure richtte het zich naar de talrijke jeugdverenigingen die richting avontuur trekken (zie rubriek brochures).

4.6. Deelname beurzen - exposities

2005 was een druk jaar voor wat de beurzen en manifestaties betreft.

Begin januari nam het Voedselagentschap deel aan Agriflanders

Op initiatief van DG Controlebeleid werd in maart deelgenomen aan Meat & Fresh expo, een vakbeurs voor de vleesverwerkende sector, en in september aan het Belgian Bakery Event, gericht naar de bakkerijsector. Dit kaderde in de strategie van het Voedselagentschap om zijn communicatie-initiatieven te verbreden naar verschillende sectoren.

Traditiegetrouw was het Voedselagentschap eind juli aanwezig op de Foire de Libramont, waar eveneens het thema van de controles werd belicht. In september was het Voedselagentschap dan weer te gast op twee belangrijke regionale manifestaties: de Foire Agricole de Battice-Herve en de Werktuigendagen te Oudenaarde.

Op het Voedingssalon in oktober werd vooral ingegaan op de rol van de consument zelf in de voedselveiligheid.

Ditzelfde thema kwam eveneens aan bod op de consumentenbeurs Kokerello waar het Voedselagentschap voor het derde jaar op rij aanwezig was. Onmiddellijk daarna kwam Agribex.

Verder heeft het FAVV gedurende het ganse jaar deelgenomen aan een aantal kleinere lokale initiatieven.

4.7. www.favv2006.be

2006 is op het vlak van voedselveiligheidsreglementering een scharnierjaar voor alle operatoren binnen de voedselketen. Op 1 januari 2006 traden immers verschillende nieuwe systemen en voorschriften in werking.

Om de operatoren wegwijs te maken ontwikkelde het Voedselagentschap een gelegenheidswebsite : www.favv2006.be die een overzicht geeft van de vernieuwingen.

Deze situeren zich op verschillende vlakken:

- financiering van het voedselagentschap (aangifteformulieren heffingen),
- erkenningen, toelatingen en registratie,
- de hygiëneverordeningen,
- versoepelingen op het vlak de autocontrole en de traceerbaarheid voor zeer kleine ondernemingen,
- detailhandel in levensmiddelen van dierlijke oorsprong,
- autocontroleplannen.

Deze website die actief blijft tot eind 2006 geeft een overzicht van alle nieuwe reglementeringen en biedt de operator de mogelijkheid om na te gaan welke elementen specifiek op zijn situatie van toepassing zijn.

Een radiospotcampagne ondersteunde eind november de lancering van de 2006-website.

4.8. Projecten in samenwerking met de Koning Boudewijnstichting

Het project "Consumentendialoog over voedselveiligheid" heeft als doel de burger-consument een stem te geven in het voedseldebat en in de besluitvorming. Dit project en de activiteiten die in 2005 hebben plaatsgevonden worden in het hoofdstuk over het Raadgevend Comité nader omschreven.

5. Raadgevend Comité

Het raadgevend comité van het FAVV geeft advies over alle materies die betrekking hebben op het door het Agentschap gevolgde en te volgen beleid. Dit kan zowel op eigen initiatief gebeuren als op aanvraag van de Minister of van de Gedelegeerd Bestuurder. Het comité is samengesteld uit alle belanghebbenden (sectoren, consumenten en andere overheden) die bij de werking van het FAVV zijn betrokken.

5.1. Algemene werkzaamheden

In de loop van 2005 heeft het raadgevend comité 11 keer vergaderd, waarvan twee spoedvergaderingen. Het raadgevend comité werd in een eerste spoedvergadering samengeroepen omwille van de aanhoudende kritiek op de werking van het Agentschap binnen de primaire sector. Deze vergadering had tot doel informatie te verstrekken omtrent de acties van het FAVV op landbouwbedrijven en ten opzichte van de landbouwsector. De interdisciplinaire samenwerking van het FAVV met de federale politie en justitie en de samenwerking tussen het Voedselagentschap en de Gewesten zijn eveneens aan bod gekomen. De tweede spoedvergadering kwam er naar aanleiding van de gewijzigde situatie op het vlak van aviariale influenza in het najaar van 2005. Op deze vergadering werd nader ingegaan op de maatregelen en de situatie in België en is de situatie op internationaal vlak van nabij toegelicht.

Verder werd het raadgevend comité in de loop van 2005 onder meer geraadpleegd of geïnformeerd over volgende onderwerpen:

- Evaluatie van de samenstelling en de werking van het raadgevend comité in het kader van de hernieuwing van de mandaten,
- Food@work / verbeterprogramma,
- Communicatieplan 2005-2006,
- Begroting 2006,
- Klachtenbeheer bij het FAVV / ombudsdienst,
- Controleprogramma 2006,
- Realisatie controleplan,
- SmalS-project / nieuwe financiering,

- Nieuwe voedselveiligheidsreglementering,
- Opmaak jaarprogramma van het Raadgevend Comité voor 2006,
- Allerhande actualiteitsdossiers (antibiotica in varkensvlees, Soedanrood in Worchestersaus, Umicore, fraude met oormerken, ei-labeling).

Het spreekt voor zich dat het raadgevend comité voldoende aandacht heeft geschonken aan de evaluatie van haar werkzaamheden in het kader van de hernieuwing van de mandaten en dit in uitvoering van een beslissing van de Ministerraad. De verbetering van de organisatie en de werking van het raadgevend comité zal gebaseerd worden op de bevindingen van de food@work. Een ontwerp van koninklijk besluit houdende de wijziging van de samenstelling van de raadgevend comité en van de werking werd voor advies voorgelegd.

Aansluitend bij het businessplan van het Agentschap zal worden voorzien in de oprichting van een opvolgingscomité dat de adviezen van het comité in verband met de financiering zal voorbereiden en zal instaan voor de opvolging van de financiële toestand van het Agentschap. Dit opvolgingscomité wordt samengesteld uit vier vertegenwoordigers van sectoren die bijdragen tot de financiering van het Agentschap.

In 2005 heeft het comité in het kader van haar wettelijke opdracht overwegend geadviseerd over reglementering. Hierbij zijn volgende ontwerpen van besluiten aan bod gekomen:

- de detailhandel in bepaalde voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong,
- de vaststelling van de vergoedingen betreffende de taken toevertrouwd aan de Gewesten door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen,
- de wijziging van de samenstelling van het raadgevend comité,
- afwijkingen voor zeer kleine bedrijven,
- vaststelling van de modaliteiten van de erkenningen afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen,
- de vaststelling van de modaliteiten van voorafgaande registratie of kennisgeving voor de uitoefening van activiteiten in het kader van de voedselketen.

5.2. Markant in 2005

Op 21 april 2005 werd het Raadgevend Comité in een speciale vergadering samengeroepen om samen met de deelnemers aan het project "Dialoog met consumenten over voedselveiligheid", de FOD Volksgezondheid en de Koning Boudewijnstichting van gedachten te wisselen over de resultaten van de consumentendialoog. Dit project beoogde de burger/consument een stem te geven in het voedselveiligheidsdebat en besluitvorming en de dialoog te versterken rond belangrijke maatschappelijke problemen met alle belangrijke stakeholders. Het was een open vergadering in aanwezigheid van de pers. Na afloop werd een persconferentie gegeven over de resultaten van het project.

Als algemene conclusie van dit eerste project is gesteld dat de betrokken overheidsinstaties, het Voedselagentschap en de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu het instrument "rechtstreekse dialoog met de burger" waardevol vinden en concrete toepassingsmogelijkheden zien binnen hun organisatie. Er is evenwel een behoorlijk kostenplaatje verbonden aan deze oefening dat gedeeltelijk is te wijten is aan het feit dat het om een eerste project ging. Binnen het FAVV wordt gekozen voor een nieuw project consumentendialoog rond het invoeren van een Smiley-logo.

De discussie over consumentendialoog als onderdeel van het besluitvormingsproces bij overheden overstijgt de bevoegdheden van het FAVV.

Vanuit haar invalshoek "governance" pleit de Koning Boudewijnstichting voor de uitbouw van een soort federaal expertisecentrum, dat vooral methodologisch ondersteunend zou kunnen werken voor alle federale overheidsdiensten die een rechtstreekse dialoog met burgers willen organiseren.

De FOD Volksgezondheid van haar kant is van oordeel dat de tijd is aangebroken, om samen met het Voedselagentschap en met al de sectoren, een methodologie uit te werken, om de communicatie niet alleen met de sectoren maar ook met de burgers te voeren zodanig dat een goed geïnformeerde overheid op haar beurt informatie kan doorgeven aan de consument.

6. Wetenschappelijk Comité

6.1. Algemene werkzaamheden

Het Wetenschappelijk Comité van het FAVV onderzoekt en geeft advies, zowel op eigen initiatief als op vraag van de Minister of de Gedelegeerd Bestuurder, over alle materies die onder de bevoegdheid vallen van het Agentschap en die betrekking hebben op het gevolgde en het te volgen beleid van het Agentschap.

In 2005 werd de samenstelling van het Wetenschappelijk Comité vernieuwd. Bij koninklijk besluit van 17 februari 2005 werden 20 nieuwe leden benoemd voor een periode van 4 jaar. De professoren Huyghebaert en Pussemier werden herverkozen als voorzitter en ondervoorzitter van dit Comité

In 2005 heeft het Wetenschappelijk Comité 10 keer in plenaire zitting vergaderd en waren er 83 werkgroepvergaderingen. In totaal werden er in 2005 65 adviezen, 4 evaluaties, 1 consultatie en 1 amendement aan een advies uitgebracht. De adviezen kunnen geraadpleegd worden op de website van het FAVV (www.favv.be). Eén van de belangrijkste adviezen wordt verder kort toegelicht. In 2005 werd ook veel aandacht besteed aan de wetenschappelijke evaluatie van sectoriële gidsen voor autocontrole. Zo hebben 15 van de 65 uitgebrachte adviezen betrekking op deze gidsen.

6.2. Verontreiniging van de voedselketen door zware metalen in de nabijheid van de bedrijfssites van Umicore

Op basis van de beschikbare gegevens over verontreiniging en consumptie, voerde het Wetenschappelijke Comité een risicobeoordeling uit om zo het niveau van blootstelling aan cadmium en lood van de verbruikers van voedingswaren die rond de bedrijfssites van Umicore geproduceerd worden (dierlijke producten, fruit en groenten), te schatten en te vergelijken met de wekelijkse aanvaardbare dosis. Daarnaast werd een aanvullende simulatieoefening met betrekking tot de inname en de inademing van cadmium door runderen uitgevoerd en dit op basis van consumptiegegevens van voeder en op basis van beschikbare gegevens over de verontreiniging van putwater.

Aan de hand van de bekomen resultaten werden een reeks aanbevelingen geformuleerd door het Wetenschappelijk Comité voor de risicobeheerders.

6.3. Terminologie inzake gevaren- en risicoanalyse volgens de Codex Alimentarius

In 2005 publiceerde het Wetenschappelijk Comité een brochure met betrekking tot de terminologie inzake gevaren- en risicoanalyse volgens de Codex Alimentarius. Deze brochure staat gratis ter beschikking van de actoren in de voedselketen.

Risicoanalyse en HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – analyse van gevaren en kritische punten om deze te kunnen beheren) worden vaak in één adem genoemd en in dezelfde discussies betrokken. Dit leidt onomstotelijk tot verwarring. Hoewel er gemeenschappelijke raakpunten zijn tussen beide systemen, blijft het belangrijk om de twee systemen los van elkaar te beschouwen. Ze zijn ontwikkeld vanuit een verschillend uitgangspunt en hebben bijgevolg ook verschillende doelstellingen.

In de brochure worden enerzijds de termen 'gevaaranalyse' en 'risicoanalyse' verduidelijkt, en worden anderzijds een aantal voorbeelden van risicoanalyse voor een microbiologisch gevaar, een chemisch gevaar en fysische gevaren uitgewerkt.

6.4. Workshop: toepassing van het voorzorgsbeginsel in de voedselketen

Op 21 oktober 2005 organiseerde het Wetenschappelijk Comité een workshop gewijd aan de "Toepassing van het voorzorgsbeginsel in de voedselketen".

"Beter voorkomen dan genezen" zegt het spreekwoord. Ook bij de bescherming van mens, dier, plant en leefmilieu geldt deze leuze. De bezorgdheid over de schadelijke effecten van bepaalde fenomenen, producten en processen op mens en milieu wordt immers steeds groter. Het is de opdracht van de wetenschappers om de vragen te beantwoorden over de risico's van die schadelijke effecten. Terwijl onderzoek naar de precieze oorzaken en gevolgen van milieuschade of gezondheidsproblemen veelal een werk van lange adem is, waarvan de

uitkomst moeilijk voorspelbaar is, moeten beleidsmakers reeds vandaag beslissingen nemen en het beleid bepalen in verband met het risico. Wanneer wetenschappelijke gegevens echter ontoereikend, niet erg overtuigend of onzeker zijn om risico's in te schatten, wordt een beroep gedaan op het 'voorzorgsbeginsel'. De algemene principes voor het voorzorgsbeginsel werden vastgelegd in Verordening (EG) Nr. 178/2002, de algemene voedingswet.

Gezien het voorzorgsbeginsel op het grensvlak ligt tussen risicobeoordeling en risicobeleid, was één van de doelstellingen van de workshop de visies van evaluatoren en managers met betrekking tot de toepassing van het voorzorgsbeginsel bij de bewaking van de voedselveiligheid aan elkaar te toetsen. Samen met vertegenwoordigers van het bedrijfsleven, beleidsmakers en wetenschappers werd een antwoord gezocht op volgende vragen: wat is het wetgevend kader (nationaal/internationaal) van het voorzorgsbeginsel? Wat betekent het voorzorgsbeginsel concreet in de context van wetenschappelijke adviezen en binnen een productiekolom, en welke interpretaties worden hieraan gegeven? Daarnaast werd de toepassing van het voorzorgsbeginsel toegelicht in de gevalstudies acrylamide, paratuberculose en boviene spongiforme encephalopathie. Tenslotte werden voorlopige richtlijnen over de toepassing van het voorzorgsbeginsel voorgesteld.

Algemeen werd deze workshop, die door een honderdtal deelnemers uit diverse sectoren werd gevolgd, beschouwd als een lovenswaardig initiatief vanwege het Wetenschappelijk Comité. De presentaties zijn ter beschikking gesteld op de website van het FAVV (www.favv.be).

7. Internationale zaken

7.1. Internationale uitstraling

Gedurende het jaar 2005 heeft het FAVV 20 buitenlandse delegaties ontvangen. Hierbij werden de werking en de opdrachten van het FAVV toegelicht en ging bijzondere aandacht naar het vrijwaren van onze exportmarkten en het afsluiten van bilaterale akkoorden.

In het kader van een project voor de verbetering van de kwaliteit van de landbouwgrondstoffen in Marokko heeft het FAVV een expert gestuurd naar Marokko in opdracht van en in

samenwerking met de Belgische Technische Coöperatie (BTC) om een balans op te maken voor dit project. Het FAVV heeft tevens 3 Marokkaanse experts ontvangen voor een stage betreffende de uitbouw van informatica-infrastructuur voor het raadplegen van databanken.

Met Thailand en Zuid-Afrika werden bilaterale overeenkomsten afgesloten voor de uitvoer van verwerkte dierlijke eiwitten.

Tevens werden er met Vietnam en Zuid-Afrika bilaterale overeenkomsten afgesloten voor de uitvoer van levende varkens.

In februari voegde de Taiwanese overheid, na evaluatie van een ingediend dossier, België opnieuw toe aan de lijst van vogelpest (HPAI)-vrije landen. Zo werd de uitvoer van duiven vanuit België naar Taiwan opnieuw mogelijk. In november stelde de Taiwanese overheid echter een invoerverbod in voor vogels (inclusief duiven) vanuit de EU.

Op 28 juni organiseerde het Voedselagentschap een internationale workshop over de implementatie van de Europese verordening 882/2004. Talrijke lidstaten, zowel "oude" als nieuwe, gingen in op de uitnodiging en wisselden hun visies en ervaringen uit waarbij bijzondere aandacht ging naar de nationale controleplannen en de financiering van de officiële controles.

Dit initiatief dat er kwam op verzoek van de verschillende Europese Voedselagentschappen bood het Belgisch Voedselagentschap de gelegenheid om zijn reeds afgelegde weg toe te lichten. De Lidstaten kregen te zien hoe het nieuw businessplan van het FAVV rekening houdt met de invoering van autocontrolesystemen in de Belgische agroalimentaire nijverheid en de gevolgen voor het FAVV op het vlak van organisatie, personeelsbezetting en financiering. Tevens werd het eigen Belgisch controleplan toegelicht alsook de evaluatie ervan door het onafhankelijk Wetenschappelijk Comité.

Vertegenwoordigers van DG Sanco van de Europese Commissie gaven meer uitleg omtrent de leidraden voor de controleplannen en de principes voor de financiering. Het Nederlands Voedselagentschap (VWA) lichtte ook zijn eigen kostberekening toe.

Op datum van 1 juni heeft het luxemburgse voorzitterschap van de EU een internationale studiedag georganiseerd waarop de directeur-generaal Controlebeleid van het FAVV de methodologie van de programmatie van de controles in België heeft toegelicht.

7.2. Inspecties door internationale organismen

In 2005 ontving het FAVV inspectiebezoeken uit volgende landen :

- **Verenigde Staten van Amerika**

Van 30 maart tot 7 april 2005 heeft de Food Safety and Inspection Service (FSIS) van het US Department of Agriculture bij het FAVV een "enforcement audit" uitgevoerd, met een gunstig resultaat als gevolg.

Van 14 tot 22 december 2005 heeft de FSIS van het US Department of Agriculture bij het FAVV opnieuw een audit uitgevoerd. Hierbij werd de klemtoon gelegd op de genomen correctieve acties aangaande de audit van maart-april 2005. Ingevolge de auditconclusies heeft de FSIS beslist dat de Belgische overheid, in casu het FAVV de bevoegdheid behoudt om Belgische bedrijven te erkennen voor de uitvoer van varkensvlees naar de Verenigde Staten.

De FSIS stelt, dat het vertrouwen heeft in het FAVV en dat deze de garantie kan geven dat alle Amerikaanse voorschriften betreffende inspectie en export nageleefd worden.

- **Japan**

De "Plant Protection Division" van het Ministerie van Landbouw van Japan heeft gedurende meer dan 3 maand het Belgisch controlesysteem voor het certificeren van tomaten en komkommers opgevolgd. Een eerste bezoek had plaats in de maand maart om een proefzending tomaten te versturen naar de "FOODEX" beurs in Tokio.

Een andere controleur was aanwezig tijdens de maanden mei, juni, juli en augustus. Deze controles waren gunstig, met als gevolg dat er Belgische tomaten konden uitgevoerd worden naar Japan. Het volume was echter onvoldoende om de kosten te kunnen dragen van deze controles.

Gedurende de maand augustus is een vertegenwoordiger van de "Plant Protection Division" van Japan de Belgische begonia's komen controleren alvorens deze konden worden geëxporteerd naar Japan.

- Cuba

Het Nationaal Fytosanitair centrum van het Ministerie van Landbouw van de Republiek Cuba heeft met het FAVV en met de vertegenwoordigers van het Waalse en het Vlaamse Gewest op 28 juni 2005 een akkoord ondertekend voor de uitvoer van pootaardappelen en dit voor een periode van 5 jaar.

8. Nieuwe beleidsopties

8.1. Databank en Traceerbaarheid

In de loop van 2005 heeft de dienst Databank en traceerbaarheid van de directie generaal controlebeleid geleid tot het operationeel worden van BOOD, de databank van het FAVV voor het uniek beheer van de operatoren, en de uitwisseling van gegevens met de Kruispuntbank voor Ondernemingen. Daarnaast werden zeer vaak gegevens ter beschikking gesteld aan andere overheidsdiensten en aan wetenschappelijke onderzoekcentra. Hierbij werd telkens rekening gehouden met de wettelijke beschermingen die opgelegd zijn.

Deze afdeling Databank en Traceerbaarheid voert immers opdrachten uit i.v.m. databanken en traceerbaarheid van producten in de voedselketen.

De taken i.v.m. de databanken houden vooral verband met de volgende elementen:

- het vastleggen van de inhoud van de eigen databanken
- het toegankelijk maken van deze gegevens voor de gebruikers van het FAVV
- het opzoeken en opvragen van gegevens in externe databanken
- het gecontroleerd ter beschikking stellen van gegevens uit eigen databanken aan externe gebruikers

Voor wat betreft traceerbaarheid heeft het Agentschap bijgedragen tot de vulgarisatie van de reglementering door actief mee te werken aan informatiesessies en besprekingen met sectororganisaties of vormingsinstellingen. Daarnaast heeft het veel aandacht besteed aan specifieke programma's om de tracersing in risico sectoren, snel zelf te kunnen doen. In 2005 waren dit voornamelijk:

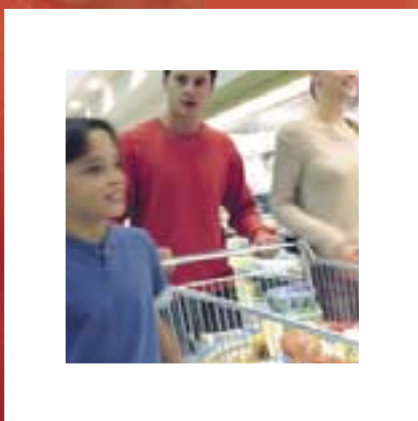
- de opstart van Beltrace in de slachthuizen
- de voorbereiding van de re-engineering van Sanitel
- het begeleiden van de opstart van Traces, het Europese programma voor de opvolging van intracommunautaire verplaatsingen van dieren en bepaalde dierlijke producten.

8.2. Cadmium in de voedselketen

In 2003 en vooral in 2004 werd een intensieve monitoring gevoerd naar de aanwezigheid van het zware metaal cadmium in de voedselketen. Hierbij lag het accent vooral op het onderzoek van de organen van runderen. Als gevolg van het advies nr 1/2005 van het Wetenschappelijk Comité werd in de monitoring 2005 het aantal bemonsteringen in de plantaardige productie verhoogd en toegespitst op verontreinigde gebieden. Op basis hiervan werden in 2005 een perceel wortelen en twee percelen schorseneren aan de voedselketen onttrokken.

De ministeriële beslissing van 11 maart 2005 tot instelling van een verbod tot het in de handel brengen voor menselijke consumptie van nieren van runderen die 18 maanden in een verontreinigd gebied hadden verbleven, werd uitgebreid tot een 10-tal gemeenten en deelgemeenten.

Naar aanleiding van een incident met een voedersupplement voor runderen besliste het Voedselagentschap op basis van de resultaten van 2003, 2004 en deze van 2005 dit verbod tot het in de handel brengen voor menselijke consumptie uit te breiden tot de nieren van alle runderen



05



activiteitenverslag

Controleactiviteiten

1. Diervoeders, diergezondheid en dierlijke producten
2. Planten, meststoffen en bestrijdingsmiddelen
3. Voedingsmiddelen: productie en distributie
4. Fraudepreventie en -bestrijding
5. Controles op intracommunautaire zendingen en invoer uit derde landen

1. Diervoeders, dierengezondheid en dierlijke producten

1.1. Dierenvoeders

De controles omvatten alle stadia van de fabricage, de handel en het gebruik van diervoeders. Het gaat daarbij zowel om voeders die in België in de handel worden gebracht als om voor de uitvoer bestemde voeders.

In de loop van 2005 voerde het FAVV 17079 controles uit tijdens 7668 bezoeken aan 2572 inrichtingen, waarvan 22% fabrikant waren, 50,5 % handelaar en 23 % veehouder. Tijdens al deze controles werden 1.671 tekortkomingen ten aanzien van de wettelijke voorschriften vastgesteld. Elke vaststelling van een niet-conformiteit geeft, al naargelang van de ernst van de feiten, aanleiding tot een waarschuwing of een proces-verbaal. Verschillende niet-conformiteiten kunnen echter vastgesteld worden tijdens hetzelfde bezoek en aldus in hetzelfde proces-verbaal opgenomen worden.

1.1.1. Controles in inrichtingen

Om diervoeders te bereiden of in de handel te brengen is, al naargelang het geval, een erkenning, toelating of registratie nodig. De bedrijven met een erkenning, toelating of registratie worden regelmatig bezocht om na te gaan of de reglementaire eisen worden nageleefd. In 2005 werden 1380 dergelijke controles uitgevoerd. 306 niet-conformiteiten werden aangetoond die aanleiding gaven tot 180 waarschuwingen. Het aandeel niet-conformiteiten (22%) is vergelijkbaar met 2004. Daarnaast werden 1382 controles uitgevoerd in opslagplaatsen en voorraden waarbij 36 niet-conformiteiten aan het licht kwamen. Een proces-verbaal en 23 waarschuwingen werden opgemaakt.

1.1.2. Controles op documenten

Diervoeder kunnen gecommmercialiseerd worden in bulk of verpakt, maar moeten in ieder geval vergezeld gaan van documenten die voldoen aan de wettelijke etiketteringsvoorschriften (beschrijving, samenstelling,...). Gemedicineerde voeders mogen alleen op basis van een diergeneeskundig voorschrift worden afgeleverd. De operatoren uit de sector moeten overigens de traceerbaarheid van de voeders garanderen bij middel van bijzondere registers. Op al deze documenten werden 4519 controles uitgevoerd. Daarbij werden zo'n 574 niet-conformiteiten vastgesteld die aanleiding gaven tot 9 processen-verbaal en 441 waarschuwingen. Dit aantal is licht lager dan in 2004 (-4%).

1.1.3. Controles op diervoeders

In 2005 werden in totaal 8740 voedermonsters genomen om de naleving van de kwaliteitsgaranties en de veiligheidsnormen na te gaan. Het aantal monsters is minder dan in 2004 (11.395) wegens de vermindering van het aantal PCB analyses.

De hierna volgende tabel geeft een globaal overzicht van de niet-conformiteiten voor elke soort monster. Er dient te worden aangestipt dat deze cijfers geen rekening houden met de resultaten van eventuele tegenanalyses die werden aangevraagd door de personen die voor de voeders verantwoordelijk zijn. Naar aanleiding van die niet-conformiteiten werden 637 waarschuwingen en 28 processen-verbaal opgemaakt.

Tabel 3.1: Verdeling van de niet-conformiteiten volgens het soort voeder

Aard van het monster	Aantal monsters	Aantal niet-conformiteiten	% niet-conformiteiten in 2005	% niet-conformiteiten in 2004
Voedermiddelen	2.753	188	6,8	7,5
Toevoegingsmiddelen en voormengsels	292	61	20,9	14,2
Mengvoeders	5.641	478	8,5	9,3
Andere	54	1	1,8	
Totaal	8.740	728	8,3	9,3

Hoewel de controles op voedermiddelen in vergelijking met het vorige jaar gevoelig zijn toegenomen (+66%), is het aandeel aangetoonde niet-conformiteiten verminderd. De stijging van het aandeel niet-conformiteiten voor toevoegingsmiddelen en voormengsels is het gevolg van een beter gerichte analyse. Deze niet-conformiteiten hebben vooral betrekking tot het niet naleven van gegarandeerde gehalten aan vitaminen en spoorelementen in voormengsels.

1.1.4. Veiligheid van diervoeders

Rekening houdend met de gunstige resultaten van de voorbije jaren kon de Consum monitoring naar risicovolle voeders bij voorkeur geselecteerd.

Onder de 2.764 op PCB's geanalyseerde monsters en de 1.135 dioxineanalyses, was geen enkel resultaat niet conform.

Behalve het gehalte in fluor van 2 monsters werden alle analyses van zware metalen conform bevonden, ondanks een belangrijke verhoging van het aantal analyses op cadmium, arseen, lood, kwik, chroom, nikkel en fluor, hetzij 1.297 in plaats van 601 in 2004.

De controle op mycotoxines (toxines geproduceerd door schimmels) heeft geleid tot 1.230 analyses die betrekking hadden tot deoxynivalenol, ochratoxine A, aflatoxine B₁, zearalenone, alkaloiden van moederkoren en fumonisine. De 6 niet-conformiteiten betroffen fumonisine (3 in maïs), zearalenone (1 in maïs en 1 in kokosschilfers) en aflatoxine B₁ (1 in kokosschilfers).

Voor de detectie van aanwezigheid van residuen van bestrijdingsmiddelen (pesticiden) werden, in voedermiddelen (201) en in mindere mate in mengvoeders (19), 220 analyses gerealiseerd. Zes analyses gaven een overschrijding van de aanvaardbare maximumwaarden (4 chloorpropham, 1 permethrine en 1 dichloorvos). Dit is een lichte daling in vergelijking met 2004.

Er werden 505 onderzoeken op salmonella uitgevoerd: 12 gevallen werd de aanwezigheid vastgesteld in voedermiddelen (9), in mengvoeders voor gevogelte (1) en voor varkens (2).

Het voornaamste serotype was S. Senftenberg. Wat het nakijken van de specifieke voorschriften ter bescherming tegen de gekkekoeienziekte (BSE) betreft, werden er 1220 microscopische analyses uitgevoerd voor de detectie van de aanwezigheid van verboden dierlijke eiwitten en 130 analyses van totale residuele onoplosbare onzuiverheden in dierlijk vet. De normen werden overschreden in 18 voeders en 5 monsters van dierlijk vetten.

Op een totaal van 991 monster werden 1.405 analyses uitgevoerd voor de detectie van verboden stoffen met geneeskundige werking en de controle van en de gebruiksvoorwaarden van de toegelaten stoffen met geneeskundige werking: 32 monsters waren niet conform door een toevallige besmetting met sporen van toegelaten antibiotica of coccidiostatica (kruisbesmetting) en door het niet respecteren van de gebruiksvoorwaarden op diergeneesmiddelen. De controles werden eveneens uitgevoerd met als doel de detectie van verboden stoffen zoals gerecycleerde vetten (126) en hormonen (764). Twee voedermiddelen van dierlijke oorsprong vertoonden aanwezigheid van gerecycleerde vetten. Dit gaf aanleiding tot twee waarschuwingen. Binnen het kader van het controleplan werd er geen enkele aanwezigheid van hormonen gedetecteerd.

1.1.5. Kwalitatieve samenstelling van diervoeders

Bij 2.334 analyses werden de gebruiksvoorwaarden voor toegelaten additieven en geneesmiddelen nagegaan. 678 analyses brachten het niet respecteren van de garanties die werden gegeven voor antibiotica, coccidiostatica, vitamines, spoorelementen of andere additieven aan het licht (hetgeen overeenkomt met 51 % van de voormengsels en 26 % van de mengvoeders). Om de naleving na te gaan van de voorschriften inzake kwaliteitsparameters zoals bijvoorbeeld totaal eiwit, vetgehalte, ruwe celstof of as, werden 4.900 analyses uitgevoerd. Bij 578 analyses bleek een niet-conformiteit te bestaan. Een groot aandeel van de voormengsels waren niet conform (48,5 %). Deze niet-conformiteiten betreffen de niet-naleving door de fabrikant van de normen en/of waarborgen die op de goederen liggen.

1.1.6. GGO's in diervoeders

Bij de 160 analyses waarbij de aanwezigheid van GGO's werd opgespoord, kwamen 9 niet-conformiteiten aan het licht wat betreft de verplichte vermeldingen op het etiket. Het aandeel van niet-conformiteiten is minder dan in 2004 (-12,4%). De meerderheid van deze niet-conformiteiten komt door een toevallige aanwezigheid van transgene soja.

1.1.7. Sectorgids

De Autocontrolelegids voor de sector van de diervoeding, ontwikkeld door het platform OVOCOM, werd gevalideerd in 2005. Bepaalde verbintenissen werden aangegaan voor de aanpassing ervan in 2006, in het bijzonder de realisatie van een studie over de risico's van kruiscontaminatie, de opmaak van een sectorieel bemonsteringsplan en de uitvoering van HACCP principes bij de kleine fabrikanten van diervoeders.

1.2. Diergezondheid

In totaal werden in 2005 tijdens 17.907 bedrijfsbezoeken 35.568 controles uitgevoerd. Ten opzichte van 2004 waren er ongeveer evenveel bedrijfsbezoeken terwijl het aantal controles tijdens die bedrijfsbezoeken gestegen is met 14%. De voornaamste redenen tot controle blijven identificatie en registratie van dieren, residu's en hormonen, erkenningen, diergezondheid, vervoer en bewegingen van dieren, invoer en uitvoer en dierenwelzijn.

1.2.1. Identificatie- en registratiecontroles

1.2.1.1. Rundvee

In januari 2005 waren in België 2,7 miljoen runderen verdeeld over 42.204 geregistreerde rundveebeslagen waarvan 13.216 melkveebeslagen.

Ten opzichte van de vorige jaren blijft het totaal aantal rundveebeslagen licht dalen (40.640 in december 2005), terwijl het totaal aantal runderen is in 2005 gestegen (van 2.492.757 in januari tot 2.697.824 in december).

Het aantal controles wordt in de tabel hierna beschreven. Het gaat om een fysische controle van de dieren ter plaats, of een administratieve controle van reglementaire documenten. Bij deze controles werden 613 processen-verbaal opgesteld en kregen 80 beslagen een administratieve boete. Soms werden op één beslag meerdere inbreuken vastgesteld (afwezigheid van oormerken en identificatiedocumenten).

Tabel 3.2: controles van identificatie en registratie (I & R)

Totaal aantal beslagen	Totaal aantal runderen	Aantal uitgevoerde controles		
		Beslagen	Runderen	
			Administratieve controles	Fysische controles
42.204	2.492.757	2.997	249.177	185.203

1.2.1.2. Varkens

In 2005 waren in België 10.792 varkensbeslagen geregistreerd met in totaal 657.998 zeugenplaatsen en 4.989.016 vleesvarkensplaatsen. Hierop werden 1.625 I & R-controles verricht. Naast deze I & R-controles voerde het Agentschap controleopdrachten uit in het kader van erkenningen, diergezondheid, dierenwelzijn, import en export, varkenstransport, residuen en contaminanten.

1.2.1.3. Schapen, geiten en hertachtigen

Op een totaal van 40.654 werden 1.826 beslagen van kleine herkauwers bezocht voor controle. Hierbij werden 1.625 I & R-controles uitgevoerd. Er werden 65 processen-verbaal opgesteld. De voornaamste andere redenen voor controle waren: afleveren van erkenningen (261), diergezondheid (400), import (41), export (101), transport (337), dierenwelzijn (936) en onderzoek op residuen en contaminanten (19).

1.2.2. Epidemiologische bewaking dierenziektes

1.2.2.1. Herkauwers

1.2.2.1.1. BSE bij rundvee

Er werden snelle BSE (boviene spongiforme encefalopathie)-diagnostetests uitgevoerd op alle gezonde runderen van meer dan 30 maand oud die werden geslacht voor humane consumptie en op risicorunderen van meer dan 24 maand oud die zijn gestorven of als noodmaatregel werden geslacht.

Bij een positief resultaat van de snelle test werden ter bevestiging tests uitgevoerd in het CODA als nationaal referentielaboratorium voor de bestrijding van overdraagbare spongiforme encefalopathie (OSE). Er werd ook een bewaking op levende runderen uitgevoerd in veehouderijen, op markten, bij het vervoer en bij het gezondheidsonderzoek in slachthuizen. Aan alle verdenkingen op het landbouwbedrijf of in het slachthuis kon de nodige opvolging gegeven worden dankzij het in acht nemen van de aangifteplicht. De hersenen van verdachte dieren werden door het CODA onderzocht met het oog op een diagnosestelling.

De evolutie van het aantal BSE-gevallen geeft de jongste jaren een duidelijke daling te zien: in 2001, 2002, 2003 en 2004 werden respectievelijk nog 46, 38, 15 en 11 BSE-gevallen opgetekend, en slechts 2 in 2005.

Tabel 3,3 : Resultaten van de opsporing van BSE bij runderen in 2005

Doelgroep	Aantal monsters	
	Onderzocht	Positief
Vilbeluik	41.729	0
Slachthuis (normale slachtrunderen)	324.128 + 1 (*)	1 (*)
Noodslachtingen	1.174	0
Klinische verdenking bij gezondheidsonderzoek voor de slachting (slachthuizen)	98	0
Klinische verdenking op landbouwbedrijf of veemarkt	136	1
Dieren gedood en onderzocht bij uitroeiing BSE-haard	15	0
Totaal	367.280 + 1 (*)	2

(*) Belgisch rund geslacht en bemonsterd in slachthuis in Nederland

1.2.2.1.2. OSE bij schapen en geiten

Bij 1.422 dode schapen en 166 dode geiten van meer dan 18 maand oud werden willekeurig monsters genomen in het destructiebedrijf. Daarop werd de snelle OSE-diagnosetest uitgevoerd.

De steekproefsgewijze OSE-opsporing in het slachthuis bij geslachte schapen en geiten werd in 2004 niet uitgevoerd omdat de Belgische populatie van dergelijke dieren niet langer de drempel haalde die in dat verband door de Europese Commissie was vastgelegd. Deze opsporing werd opnieuw ingevoerd in 2005 voor geiten naar aanleiding van de vaststelling van BSE bij een geit in Frankrijk. In 2005 werden alle geiten ouder dan 18 maanden in het slachthuis aan een snelle OSE-diagnosetest onderworpen.

Ook op levende schapen en geiten werd een bewaking in veehouderijen, op markten, bij het vervoer en bij het gezondheidsonderzoek vóór het slachten in slachthuizen uitgevoerd.

Zoals onderstaande tabel toont waren slechts 2 schapen positief voor OSE in 2005.

Tabel 3.4 : Resultaten van de opsporing van OSE bij schapen en geiten in 2005

Doelgroep	Aantal monsters	
	Onderzocht	Positief
Vilbeluik	1.588	2
Slachthuis (normale slachtrunderen)	703	0
Noodslachtingen	0	0
Klinische verdenking bij gezondheidsonderzoek voor de slachting (slachthuizen)	33	0
Klinische verdenking op landbouwbedrijf of veemarkt	53	0
Dieren gedood en onderzocht bij uitroeiing Scrapie-haard	8	0
Totaal	2.385	2

1.2.2.13. Runderbrucellose

België is officieel vrij van runderbrucellose sinds 25 juni 2003. Zoals in 2004 werd in 2005 werd geen enkele haard van runderbrucellose vastgesteld.

1.2.2.14. Rundertuberculose

België is officieel vrij van rundertuberculose sinds 25 juni 2003. Toch komt deze ziekte nog sporadisch voor. Het statuut 'vrij van rundertuberculose' laat immers toe dat nog maximum 0,1% van alle beslagen één of meerdere runderen bevat die door tuberculose zijn aangetast. In 2005 werd rundertuberculose vastgesteld in 5 rundveebeslagen. Na epidemiologisch onderzoek werden alle runderen in deze haarden afgeslacht. Het totaal aantal geslachte dieren bedroeg 744. De totale vergoeding voor het afslachten van deze runderen bedroeg € 554.351 en wordt betaald door het 'sanitair Fonds runderen' waaraan alle rundveehouders financieel moeten bijdragen. Dit is een lichte vermindering van het aantal getroffen beslagen in vergelijking met 2004 (8 beslagen voor in totaal 271 runderen afgeslacht).

1.2.2.15. Enzootische runderleucose

België is officieel leucose-vrij sinds 1 juli 1999. In 2005 werd geen enkele haard vastgesteld, net zoals in 2004.

1.2.2.2. Varkens

1.2.2.2.1. Ziekte van Aujeszky

De verplichte bestrijding van de ziekte van Aujeszky werd in 1993 opgestart. De bestrijding is gebaseerd op een verplichte vaccinatie met een merkervaccin en het selectief slachten van besmette varkens.

Op 31 december 2004 waren nog 3 Belgische varkensbedrijven besmet met het Aujeszkyvirus, op 31 december 2005 nog slechts 2. Het gaat om 2 bedrijven waar uitsluitend everzwijnen in gevangenschap worden gehouden. Het einddoel van een volledige uitroeiing van het Aujeszkyvirus is bijna bereikt. Dank zij deze gunstige resultaten kon het vaccinatieschema voor vleesvarkens versoepeld worden.

1.2.2.2.2. Salmonella

Sinds 1 september 2002 loopt het 'Begeleidingsprogramma Salmonella Varkens'. Dit programma heeft als doel het opstellen van praktische adviezen voor het beheersen en bestrijden van Salmonella op varkensbedrijven.

In 2005 werd gestart met de eerste fase van het Salmonella-bewakingsprogramma bij varkens. De serumstalen genomen bij vleesvarkens in het kader van het Aujeszkyprogramma werden eveneens serologisch onderzocht op Salmonella. In totaal werden 208.013 serologische analyses uitgevoerd, waarvan 12,8 % positief werden bevonden en zullen dienen voor het indelen van de varkensbedrijven in het kader van het Salmonella bewakingsprogramma. Afhankelijk of een bedrijf al dan niet een risicobedrijf is zullen er maatregelen opgelegd worden. Tegen het begin van 2007 zal het programma operationeel zijn.

In het kader van het 'Begeleidingsprogramma Salmonella Varkens' werden 859 bloedstalen onderzocht op antistoffen en werden 1.708 stalen drijfmest bacteriologisch onderzocht. Hierbij werden 24% en 18% positief bevonden. De meest voorkomende serotypes waren *S. Typhimurium*, *S. Derby*, *S. Goldcoast*, *S. London* en *S. Livingstone*.

1.2.2.3. Pluimvee

1.2.2.3.1. Gezondheidskwalificatie

Ieder bedrijf met minstens 200 stuks pluimvee moet voldoen aan de algemene voorwaarden voor gezondheidskwalificatie (gebruik van een hygiënesluis, bijhouden van een bedrijfregister, uitvoeren van een dergelijke reiniging en ontsmetting bij leegstand). Van de 916 inspecties waren er niet-conformiteiten in 12% van de gevallen.

1.2.2.3.2. Salmonellacontrole bij fokpluimvee

De monitoring van vermeerderingspluimvee tijdens de productie gebeurt aan de hand van een officieel bacteriologisch onderzoek om de 6 weken en een routineonderzoek om de 2 weken. In 2005 werd Salmonella Enteritidis in 3 tomen (0.49%) aangetroffen en geen enkele toom was positief voor Salmonella Typhimurium. Andere Salmonella serotypes werden ook geïsoleerd.

1.2.2.3.3. Salmonellacontrole bij slachtpluimvee

In 2005 werden 17.161 analyses uitgevoerd door de braadkippensector als uitgangscntrole waarvan 710 positief waren voor Salmonella (4.14%).

1.2.2.3.4. Salmonellacontrole in legbedrijven

In 2005 werden 753 analyses uitgevoerd door de legsector als uitgangscntrole waarvan 41 positief waren voor Salmonella (5,4 % in 2005, 27 % in 2004).

Er werd eveneens een Europees onderzoek ingesteld naar de prevalentie van Salmonella op legbedrijven. In totaal werden 149 bedrijven bemonsterd voor pluimvee, meststalen en stofstalen. Onder deze monsters bevatte 38%, 19% en 24% Salmonella respectievelijk. In meerderheid was het serotype S. Enteritidis. Op aanraden van het Agentschap wordt de vaccinatie van leg-hennen tegen Salmonella Enteritidis op grote schaal vrijwillig toegepast. Het aantal humane Salmonella Enteritidis gevallen is, eveneens vermoedelijk ten gevolge van de grootschalige vaccinatie, sterk gedaald in 2005.

1.2.2.4. Vis in aquacultuur

Men telt thans 99 geregistreerde viskwekerijen. Kwekerijen waar zalmachtigen worden gekweekt, worden twee maal per jaar gecontroleerd op een mogelijke aanwezigheid van het VHS virus (virale hemorrhagische septicemie) of van het IHN virus (infectieuze hematopoïetische necrose). In 2005 werd in 8 viskwekerijen de aanwezigheid van een VHS besmetting vastgesteld. Voor die ziekte bestaat een aangifteplicht. Deze werden leeggemaakt, indien mogelijk ontsmet, en herbevolkt met "zuivere" vissen. Deze ziekte is aangifteplichtig.

1.2.2.5. Rabies

België heeft het rabies-vrij statuut bekomen in juli 2001. In de loop van het jaar 2005 heeft het Louis Pasteur-Instituut te Brussel op vraag van het FAVV 521 analyses uitgevoerd (32 vleermuizen, 117 vossen, 231 runderen, 106 schapen of geiten, 5 herten, 10 katten, 10 honden, 3 dasen, 2 marters, 3 steenmarters, 1 eekhoorn en 1 paardachtige). Alle analyses waren negatief.

1.2.3. Dierenwelzijn en Cites

1.2.3.1. Dierenwelzijn

De Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu bepaalt het beleid in verband met dierenwelzijn. Het Voedselagentschap kan tijdens de controles op de bedrijven waar het aanwezig is in het kader van zijn normale opdrachten eveneens controles op het dierenwelzijn uitvoeren. In totaal werden bij de verschillende diersoorten 5.012 controles uitgevoerd op dierenwelzijn. Hierbij werden 142 processen-verbaal opgesteld.

1.2.3.2. CITES

Handel in bedreigde diersoorten vereist meestal een speciale vergunning en de levende dieren en vogels moeten steeds begeleid worden door een gezondheidscertificaat. Bovendien moeten vogels in quarantaine geplaatst worden alvorens ze België binnen kunnen.

De behandeling van de aanvragen voor vergunningen en certificaten in het kader van de CITES-wetgeving gebeuren door de Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu.

De controles, in het kader van de CITES-reglementering, bij de internationale handel van bedreigde diersoorten vallen onder de bevoegdheid van het Agentschap en worden gelijktijdig met andere controles uitgevoerd.

Op verzoek van de FOD VWL worden er ook gerichte controles uitgevoerd.

1.2.4. Residuen en contaminanten bij levende dieren

In totaal werden 4.759 monsters genomen op de hoeve voor onderzoek naar verboden stoffen in het kader van het controleplan uitgevoerd in toepassing van de Europese wetgeving, namelijk 2.721 bij runderen, 555 bij kalveren, 1.354 bij varkens en 129 bij gevogelte.

Bij kalveren bleek 1 monster niet-conform te zijn en hormonale stoffen te bevatten in combinatie (alfaboldenon, betaboldenon, alfatestosteron en prednisolon). Geen enkel ander monster was niet-conform.

H-statuten werden in 2005 toegekend voor het gebruik van stoffen met hormonale werking (2 rundveebedrijven), van verboden stoffen (1 varkensbedrijf) of van corticosteroiden (1 rundveebedrijf en 3 varkensbedrijven).

Het aantal R-statuten bij rundvee vermindert, zoals onderstaande tabel aantoont. De toekenning van deze statuten vloeit voort uit het gebruik van antibiotica of van niet-steroïde ontstekingsremmers. Bij varkens wordt een verhoging van het aantal toegekende statuten vastgesteld, allen wegens het gebruik van antibiotica.

Tabel 3,5: Evolutie van H- en R-statuten in de rundvee- en de varkensbedrijven

	H-statuut		R-statuut	
	Runderen	Varkens	Runderen	Varkens
2002	5	3	38	24
2003	7	1	31	14
2004	6	1	18	3
2005	3	4	7	9 ⁽¹⁾

(1) Voor 2 van deze gevallen werden de monsters in 2004 genomen. Drie statuten werden in 2006 toegekend, terwijl de monsters in 2005 werden genomen.

1.3. Producten van dierlijke oorsprong

1.3.1. Erkende inrichtingen

In 2005 waren 511 koelhuizen erkend, waarvan 75 voor de nationale markt. Ten opzichte van 2004 is deze situatie stabiel.

Onder de erkende vleesverwerkende inrichtingen telde men 262 inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt en vleesbereidingen (waarvan 18 bestemd voor de binnenlandse markt), 535 inrichtingen voor de vervaardiging van vleesproducten (waarvan 55 voor de binnenlandse markt) en 56 inrichtingen voor de vervaardiging voor de behandeling van afval van dierlijke oorsprong. Het aantal inrichtingen is lichtjes hoger voor de vervaardiging van gehakt (+12) en gelijk voor de andere soorten firma's ten opzichte van 2004.

Wat de inrichtingen voor de bereiding en de verwerking van vis en visserijproducten betreft, werden er in 2005 369 erkend, ofwel 23 meer dan in 2004; dit komt overeen met een constante verhoging van het aantal erkende bedrijven sinds 2002.

1.3.2. Handel en verwerking van slachtdieren

1.3.2.1. Ter keuring aangeboden slachtdieren

Alle slachtdieren (runderen, schapen, geiten, varkens en éénhoevigen) moeten vóór en na de slachting aan een onderzoek (de keuring) worden onderworpen. De motieven voor afkeuring zijn wettelijk bepaald. De afkeuringspercentages (totaal aantal afgekeurde dieren/totaal aantal geslachte dieren) bedragen voor alle diersoorten 0,1 à 0,3 %. De afkeuringen situeren zich voornamelijk bij de noodslachtingen. In tabel 3.6 zijn de 3 belangrijkste redenen van afkeuring in 2005 opgesomd.

Tabel 3.6: de 3 belangrijkste redenen van afkeuring in 2005.

	Rund	Kalf	Varken	Eénhoevigen	Schaap
1	Afwijkend uitzicht	Afwijkend uitzicht	Gestorven dieren	Gestorven dieren	Gestorven dieren
2	septicaemie, pyemie	koliek, baarmoeder-, darm-, borstklier-, of buikvliesontste- king die aanleiding hebben gegeven tot een noodslachting	septicaemie, pyemie	septicaemie, pyemie	koliek, baarmoeder-, darm-, borstklier-, of buikvliesontste- king die aanleiding hebben gegeven tot een noodslachting
3	doorsijpeling	septicaemie, pyemie en gestorven dieren	Afwijkend uitzicht	Afwijkend uitzicht	Afwijkend uitzicht

In onderstaande tabel is het aantal in 2005 geslachte dieren weergegeven, met het aandeel voor consumptie goedgekeurde karkassen.

	Rund	Kalf	Varken	Eénhoevigen	Schaap	Geit
Totaal slachtingen	523.795	313.115	10.861.234	11.542	112.771	2.585
Goedkeuringen						
Normale slachtingen	519.746	311.542	10.835.998	11.483	112.656	2.578
Noodslachtingen	2.532	905	26	20	0	0
Totaal	522.278 99,7 %	312.447 99,8 %	10.836.024 99,8 %	11.503 99,7 %	112.656 99,9 %	2.578 99,7 %
Afkeuringen						
Normale slachtingen	1.090	512	23.670	26	113	7
Noodslachtingen	427	156	1.540	13	2	0
Totaal	1.517 0,3 %	668 0,2 %	25.210 0,2 %	39 0,3 %	115 0,1 %	7 0,3 %

Particuliere slachtingen zijn slachtingen van dieren waarvan het vlees uitsluitend bestemd is voor de behoeften van de eigenaar en zijn huisgezin. Varkens, schapen en geiten mogen door een particulier thuis worden geslacht (het vlees is uitsluitend bestemd voor zijn huisgezin). De thuisslachting is niet toegelaten voor runderen. Dit verklaart wellicht het relatief grote aandeel runderen dat als particuliere slachting wordt aangeboden in het slachthuis: 3,8% van het totaal aantal slachtingen in 2005. Het aantal particuliere slachtingen van runderen, kalveren en varkens is de laatste jaren sterk verminderd.

Tabel 3.7: totaal aantal particuliere slachtingen in 2005.

	Runderen	Kalveren	Varkens	Eenhoevigen	Schapen	Geiten
Aantal particuliere slachtingen	19.884	2.207	1.195	166	2.414	23

1.3.2.2. Controle traceerbaarheid rundvlees : DNA-testen

In het kader van BSE, dient de identificatie van rundvlees te worden gegarandeerd vanaf de slachting tot en met het stadium van de detailhandel. Ter controle hiervan werden in 2005 350 monsters genomen van rundvlees voor DNA-analyse in uitsnijderijen en slagerijen, in totaal werden 30 non-conformiteiten vastgesteld.

Voor deze controle wordt bemonsterd, enerzijds vers rundvlees afkomstig van één rund in uitsnijderijen en slagerijen, en anderzijds een monster van het oor waarop het identificatienummer wordt vermeld (het oornummer van het rund). Het DNA van het rundvlees wordt vergeleken met het DNA van het runderoor. In geval van niet-vereinstemming, wordt een onderzoek ingesteld om de oorzaak hiervan te achterhalen en dergelijke fouten in de toekomst te vermijden.

1.3.2.3. Bacteriologische onderzoeken

Het bacteriologisch onderzoek heeft als doel te bepalen of er een algemene verspreiding is van bacteriën in het karkas, met als gevolg besmetting van het vlees. Bij een positief bacteriologisch onderzoek, en dus ongunstig resultaat, worden het karkas en het bijhorende slachtafval afgekeurd. Dit onderzoek wordt uitgevoerd wanneer de officiële dierenarts symptomen of letsels vaststelt die wijzen op bacteriologische aandoeningen. Bij noodslachtingen is het bacteriologisch onderzoek steeds verplicht.

Tabel 3.8: resultaten bacteriologisch onderzoek in 2005.

	Rund	Kalf	Varken	Eénhoevigen	Schapen
Totaal slachtingen					
Totaal	3.434	1.037	229	38	1
Positief	144	27	10	2	1
Normale slachtingen					
Totaal	698	90	229	7	0
Positief	46	1	10	0	0
Noodslachtingen					
Totaal	2.736	947	0	31	1
Positief	98	26	0	2	1

1.3.2.4. Residuen en contaminanten bij slachtdieren

1.3.2.4.1. Niertest : onderzoeken op stoffen met kiemgroeiremmende werking

Met behulp van een niertest wordt onderzocht of er kiemgroeiremmende stoffen (antibiotica of andere chemotherapeutica) aanwezig zijn die het vlees kunnen hebben besmetten. Bij een positief, en dus ongunstig, resultaat worden het karkas en het bijhorende slachtafval afgekeurd. Dit onderzoek wordt uitgevoerd wanneer de officiële dierenarts een vermoeden heeft van behandeling. Bij noodslachtingen is dit onderzoek steeds verplicht. Als tijdens het organoleptisch onderzoek een reden tot afkeuring wordt vastgesteld, wordt dit onderzoek niet uitgevoerd.

Tabel 3.9: resultaten van de niertesten in 2005.

	Rund	Kalf	Varken	Eénhoevigen	Schapen
Totaal slachtingen					
Totaal	3.425	1.033	658	38	1
Positief	49	9	27	15	0
Normale slachtingen					
Totaal	696	91	658	7	0
Positief	17	3	27	5	0
Noodslachtingen					
Totaal	2.729	942	0	31	1
Positief	32	6	0	10	0

1.3.2.4.2. Opsporen van residuen en contaminanten in het kader van het bewakingsprogramma

In het kader van het bewakingsprogramma voor residuen en contaminanten, werden monsters genomen van karkassen van slachtdieren. Die monsters worden getest om de aanwezigheid van de verschillende stoffen aan te tonen (stoffen met hormonale werking, beta-agonisten, verboden stoffen, corticosteroiden, niet-steroïde ontstekingsremmers, antibiotica, antiparasitica, PCB,...)

Tabel 3.10 : residuen en contaminanten bij slachtdieren

Diersoort	Gerichte monsters		Verdachte monsters	
	Aantal monsters	Aantal niet conform	Aantal monsters	Aantal niet conform
Runderen	2.119	23	178	35
Kalveren	985	2	3	1
Varkens	5.926	8	144	2
Schapen	171	1	0	0
Paarden	101	0	1	10
Totaal	9.302	34 (0,4 %)	326	48 (14,7 %)

De gerichte monsters werden genomen in het kader van het nationaal controleplan op residuen. De verdachte monsters werden genomen op basis van een verdenking (gebruik van diergeneesmiddelen, injectieplekken, dieren met een R- of H-statuut).

De niet-conforme resultaten bij gerichte bemonstering waren vooral te wijten aan de aanwezigheid van antibiotica, corticosteroiden, procaine of een te hoog gehalte aan cadmium en lood. Wat het onderzoek van verdachte monsters betreft, werden vooral antibiotica, niet-steroïde ontstekingsremmers, corticosteroiden en wormdodende middelen aangetroffen.

1.3.2.5. Trichinose

In 2005 werden 10.549.454 varkens en 11.267 ééenhoevigen onderzocht op aanwezigheid van trichinen. Geen enkel monster werd positief bevonden voor trichinose.

1.3.2.6. Cysticercose

Cysticercen zijn larvale tussenstadia van lintwormen die bij consumptie door de mens kunnen aanleiding geven tot het ontstaan van een volwassen lintworm. Bij een gelokaliseerde infestatie met cysticercen wordt een koudebehandeling (ten minste 10 dagen aan -18°C) toegepast waarna het vlees geschikt is voor humane consumptie. Bij een veralgemeende infestatie met cysticercen worden de karkassen volledig afgekeurd.

Bij 15 runderen en 1 kalf werd een veralgemeende infestatie met cysticercen vastgesteld, terwijl een lokale cysticercose bij 2.374 runderen en 2 kalveren werd opgemerkt. In 2004, 2003 en 2002 bedroeg het aantal runderen met veralgemeende cysticercose respectievelijk 21, 25 en 18.

1.3.3. Handel en verwerking van pluimvee, konijnen en wild

1.3.3.1. Pluimvee

In 2005, is het aantal geslacht pluimvee gelijk aan dat in 2004. Het gaat vooral om braadkippen (88%), en soepkippen (11%). Het afkeuringspercentage voor braadkippen en soepkippen bedraagt zoals de vorige jaren respectievelijk 1,3% en 2,5%.

Tabel 3.11: aantal geslachte dieren in 2005 en aandeel ongeschikt verklaard voor consumptie

Diersoort	Aantal geslacht	Aantal afgekeurd
Braadkippen	238.102.857	3.118.534
Soepkippen	29.475.483	745.574
Kalkoenen	694.927	9.316
Parelhoenders	96.261	1.297
Duiven	290.334	4.577
Eenden	118.845	582
Ganzen	1.234	12
Piepkuikens	149.841	250
Loopvogels	192	0
Kwartels	80.260	1.884
Fazanten	5.225	64
Patrijzen	3.575	0
Totaal	269.019.034	3.882.090 (1,4 %)

1.3.3.2. Konijnen

In 2005 werden 2.454.277 konijnen geslacht, een lichte stijging in vergelijking met vorig jaar. Slechts 0,8% werden afgekeurd. De voornaamste redenen van afkeuring zijn abnormaal uitzicht, algemene verontreiniging en dood voor het slachten.

1.3.3.3. Vrij wild

Vrij wild moet aan een gezondheidsonderzoek onderworpen worden. Het onderzoek op trichinen is verplicht bij alle everzwijnen die in een vrij - wildverwerkingsinrichting aangeboden worden. In 2005 werden 759.814 dieren aan verwerkingsinrichtingen afgeleverd. Slechts 1% van deze dieren werd afgekeurd. De voornaamste redenen van afkeuring bij vrij wild zijn: afwijkende kleur, geur, of smaak, bederf en uitgebreide bezoedeling.

Tabel 3.12: vrij wild afgeleverd aan verwerkingsinrichtingen en aandeel voor consumptie goedgekeurde dieren

Vrij wild	Grof vrij wild			Klein vrij wild	
	Reeën	Everzwijnen	Ander tweehoefig wild	Haarwild	Vederwild
Aantal stuks aangevoerd	3.253	11.277	5.585	42.382	697.317
Aantal stuks goedgekeurd	3.210	11.039	5.476	42.133	690.504

1.3.3.4. Residuen en contaminanten bij vlees van pluimvee, konijnen en wild

De monsters werden onder andere onderzocht op de aanwezigheid van residuen van stoffen met hormonale werking, van verboden stoffen, van beta-agonisten, van antibiotica, van PCB en van dioxines. Monsternamen van vrij wild heeft hoofdzakelijk tot doel de contaminatie door lood en cadmium te bepalen. De stoffen die in niet-conforme monsters werden aangetoond waren coccidiostatica, niet-steroïde ontstekingsremmers en dioxines.

Tabel 3.13 : residuen en contaminanten bij pluimvee, konijnen en wild

	Aantal monsters	Aantal niet conform
Pluimvee	2.237	5
Konijnen	139	1
Gekweekt wild	106	1
Vrij wild	108	0

1.3.4. Handel en verwerking van vis, schaal- en weekdieren

1.3.4.1. Aanvoer van vis in de Belgische vismijnen

In vergelijking met 2004 is de aanvoer van vis in Nieuwpoort gedaald met 50,5 ton, in Oostende gestegen met 920,5 ton en in Zeebrugge gedaald met 1.895 ton. Globaal gezien resulteert dit in een daling van de aanvoer met 1.025 ton in de Belgische havens in vergelijking met 2004.

Tabel 3.14: hoeveelheid aangevoerde en afgekeurde vis in 2005

	Aanvoer	Afgekeurd
Vismijn Nieuwpoort	226.392 kg	0 kg
Vismijn Oostende	9.577.465 kg	4.673 kg
Vismijn Zeebrugge	11.893.820 kg	3.142 kg
Totaal	21.697.677 kg	7.815 kg

In 2005 werd 0,04 % van de aangevoerde vis afgekeurd. De voornaamste reden van afkeuring zijn onvoldoende versheid en bederf. Het gaat om een vermindering in vergelijking met vorige jaren.

1.3.4.2. Mariene Biotoxines

Tweekleppige schelpdieren (oesters, mosselen, Sint-Jakobsschelpen) zijn voor hun voedsel afhankelijk van fytoplankton, dat zij uit het water filtreren. Bepaalde soorten fytoplankton produceren natuurlijke toxines die niet toxisch zijn voor schelpdieren, maar die zich kunnen opstapelen in het dier. Deze toxines zijn bestand tegen het gewone koken. Bij de mens kan na het eten van besmette schelpdieren verlamming (Paralytic Shellfish Poison), diarree (Diarrhetic Shellfish Poison) of geheugenverlies (Amnesic Shellfish Poison) optreden.

In 2005 werden 54 analyses uitgevoerd op oesters afkomstig van het productiegebied te Oostende voor onderzoek op mariene biotoxines. Eén monster van oesters genomen in de Spuikom was positief voor de buiklooptoxines (DSP). Er werd onmiddellijk een nieuw monster genomen, dat negatief was. Verdere maatregelen waren niet nodig aangezien er geen gecontamineerde oesters in de handel waren.

1.3.4.3. Residuen en contaminanten in viskwekerijen

In zalmkwekerijen en visvijvers werden 225 monsters genomen voor onderzoek op diverse residuen. In 3 van de monsters werd de aanwezigheid van de verboden stof, malachietgroen, aangetoond.

1.3.5. Primaire productie van melk

1.3.5.1. Productie en verwerking op de hoeve

1.3.5.1.1. Residuen en contaminanten in rauwe melk

Zowel op de hoeve als tijdens het transport neemt het FAVV monsters ter controle van de aanwezigheid van residuen en contaminanten in rauwe melk van koe, geit, ooi en merrie. Er wordt daarbij gezocht naar antibiotica, aflatoxines M₁, zware metalen, antiparasitaire geneesmiddelen, nitro-imidazolen, NSAID, organofosforpesticiden, dioxines, PCB's en merker PCB.

In 2005 waren slechts 4 op de 1.297 genomen monsters niet-conform. In 1 staal paardenmelk werden residuen van antibiotica aangetroffen, in 1 staal koemelk residuen van ivermectine, en bij de gerichte monsternamen werd in 1 staal een lichte overschrijding van de dioxinenorm vastgesteld, in een ander geval betrof het PCB's.

In de betrokken inrichtingen werd telkens de melk geblokkeerd tot wanneer opnieuw gunstige resultaten bekomen werden.

1.3.5.1.2. Microbiologische analyses van melk en melkproducten in verwerkingsinrichtingen

De volgende tabellen geven een globaal overzicht van de microbiologische analyseresultaten in melk en melkproducten op de boerderij in 2005.

De indicatorkiemen wijzen op de hygiëne in de inrichtingen voor de productie van melkproducten. De overschrijdingen van het aantal *Escherichia coli* getuigen van een gebrek aan hygiëne, namelijk bij het melken, of een verontreiniging van het fabricatiemateriaal.

Onbevredigend resultaat bij een analyse naar coagulase positieve *Staphylococcus* heeft aanleiding gegeven tot een onderzoek naar enterotoxines (die gevaarlijk zijn voor de gezondheid). Alle onderzoeken bleken gunstig.

Tabel 3.15: Indicatorkiemen in hoevemelk en hoevemelkproducten

Opgespoorde kiem en matrix	Aantal monsters	Niet-conform
Totaal kiemgetal		
Room- en melkijs	40	27,5 %
Rauwe melk van geiten	16	-
Rauwe melk van schapen	8	12,5 %
Rauwe melk van paarden	8	12,5 %
Rauwe koemelk	161	25,5 %
Coagulase pos. Staphylococcus		
Yoghurt	116	-
Hoeveboter	185	9,2 %
Room- en melkijs	40	2,5 %
Rauwe melk van geiten	16	-
Rauwe melk van schapen	8	25 %
Rauwe melk van paarden	8	12,5 %
Rauwe koemelk	164	1,8 %
Rauwmelkse kaas	141	17,7 %
Escherichia coli		
Yoghurt	116	5,1 %
Hoeveboter	185	15,7 %
Roomijs	40	-
Rauwe koemelk	171	6,5 %
Rauwmelkse kaas	141	0,7 %

Naast de vermelde resultaten in onderstaande tabel, werd geen Salmonella noch Escherichia coli O157:H7 vastgesteld in de hoeveproducten.

Tabel 3.16: ziektekiemen in hoevemelk en hoevemelkproducten

Opgespoorde kiem en matrix	Aantal monsters	Onvoldoende
Listeria monocytogenes		
Yoghurt	118	4,2 %
Hoeveboter	184	6,5 %
Room- en melkijs	40	2,5 %
Rauwe melk van geiten	16	-
Rauwe melk van schapen	7	-
Rauwe melk van paarden	8	-
Rauwe koemelk	164	3,7 %
Rauwmelkse kaas	141	5 %
Campilobacter		
Rauwe koemelk	173	0,6 %
Rauwmelkse kaas	141	-

1.3.5.2. Productie en verwerking op de melkerij

Tabel 3.17 geeft een globaal overzicht van de microbiologische analysesresultaten in melk en melkproducten bemonsterd in de verwerkingsinrichtingen van het industriële type in 2005. In het geval van gepasteuriseerde consumptiemelk wordt een verlaging van de resultaten met een score "onvoldoende" waargenomen voor het totaal kiemgetal ten opzichte van 2004 en een zeer duidelijke verhoging van de "aanvaardbare" resultaten. Hierbij moet worden opgemerkt dat dit product regelmatig werd getest aan het eind van de uiterste consumptiedatum; een vermeerdering van het totaal kiemgetal zou het gevolg kunnen zijn van het niet-naleven van de bewaar temperatuur. De andere resultaten van gepasteuriseerde melk zijn overigens helemaal bevredigend.

Er werden geen ziektekiemen vastgesteld in de industriële productie van melk- en melkproducten, behalve een monster van rauwmelkse kaas dat *Listeria monocytogenes* bevatte.

Tabel 3.17 : indicatorkiemen in industriële melk en melkproducten in de industriële productie

Opgespoorde kiem en matrix	Aantal monsters	Bevredigend	Aanvaardbaar	Onvoldoende
Totaal kiemgetal				
Gepasteuriseerde consumptiemelk	111	55,9 %	41,4 %	2,7 %
Roomijs	51	90,2 %	7,9 %	1,9 %
Coagulase pos. Staphylococcus				
Gepasteuriseerde consumptiemelk	103	99 %		1 %
Poedermelk	13	92,3 %	-	-
Rauwmelkse kaas	38	86,9 %	5,2 %	7,9 %
Kaas van gepasteuriseerde melk	144	100 %		
Yoghurt	137	100 %		
Boter	106	92,7 %	5,5 %	1,8 %
Roomijs	51	100 %		
Escherichia coli				
Gepasteuriseerde consumptiemelk	103	100 %		
Rauwmelkse kaas	38	92,1 %	5,3 %	2,6 %
Kaas van gepasteuriseerde melk	144	96,5 %		3,5 %
Yoghurt	138	100 %		
Boter	106	100 %		
Roomijs	51	100 %		

Listeria monocytogenes blijft een pathogene kiem die voor problemen zorgt bij hoeveproducten, evenals bij industrieel vervaardigde rauwmelkse kaas. De verkregen resultaten wijzen op de aanwezigheid van Listeria monocytogenes in de producten, maar niet op het aantal bacteriën aanwezig in de matrix. In de toekomst zal de telling van bacteriën toelaten om na te gaan of de bacterie in die mate aanwezig is dat ze een gevaar vormt voor de gezondheid van de consument.

Ten opzichte van de resultaten van de vorige jaren is er een progressieve verbetering van de bacteriologische kwaliteit van rauwmelkse hoeveboter.

1.3.5.3. Controles zonder monstername

Naast de controles die gepaard gaan met een monstername, voert het FAVV ook inspecties uit in de melkproductiebedrijven waarbij de algemene hygiëne worden gecontroleerd. Er werden 3.447 melkproductiebedrijven bezocht. Hierbij werden 3 PV's opgesteld en 524 waarschuwingen gegeven. In 1 melkproductiebedrijf werd de melkproductie opgeschort.

1.3.6. Primaire productie en verwerking van eieren en eiprodukten

1.3.6.1. Residuen en contaminanten in eieren

Voor het onderzoek naar residuen en contaminanten in eieren werden monsters genomen op legbedrijven en in eierpakstations.

De analyseresultaten worden in de tabel hieronder beschreven. Enkel residuen van coccidiostatica – diergeneesmiddelen - werden in 15 gevallen van de 811 analyses aangetroffen. In de meeste gevallen waren het beperkte overschrijdingen, dat wil zeggen onder de actielimiet. De eieren werden vernietigd en de vestiging geblokkeerd tot wanneer de analyseresultaten gunstig waren. Vermoedelijk was de contaminatie een gevolg van versleping van de voeders.

Tabel 3.18 : resultaten van het onderzoek naar residuen en contaminanten in eieren.

Parameter	Aantal onderzochte monsters	Aantal overschrijdingen
PCB	55	0
Dioxine, dioxine-achtige PCB	85	0
Antibiotica	107	0
Organochloorpesticiden	55	0
Nitrofuranen	32	0
Nitro-imidazolen	233	0
Cocciostatica	244	4
Totaal	811	4

1.3.6.2. Microbiologische analyses in inrichtingen voor de productie van eiproducten

In 2005 werden er ongeveer 150 monsters van eiproducten genomen in de productie-inrichtingen om na te gaan of de wettelijke normen werden gerespecteerd. Er is geen significant verschil in de resultaten ten opzichte van deze van vorig jaar.

Wat de aanwezigheid van Salmonella betreft, waren alle monsters bevredigend. De resultaten van de analyses met betrekking tot de aanwezigheid van indicatorkiemen zijn weergegeven in onderstaande tabel.

Tabel 3.19: indicatorkiemen in eiproducten

Opgespoorde kiem	Aantal monsters	Niet-conform
Enterobacteriaceae	153	9,8 %
Staphylococcus aureus	150	1,3 %
Totaal kiemgetal	151	6,6 %

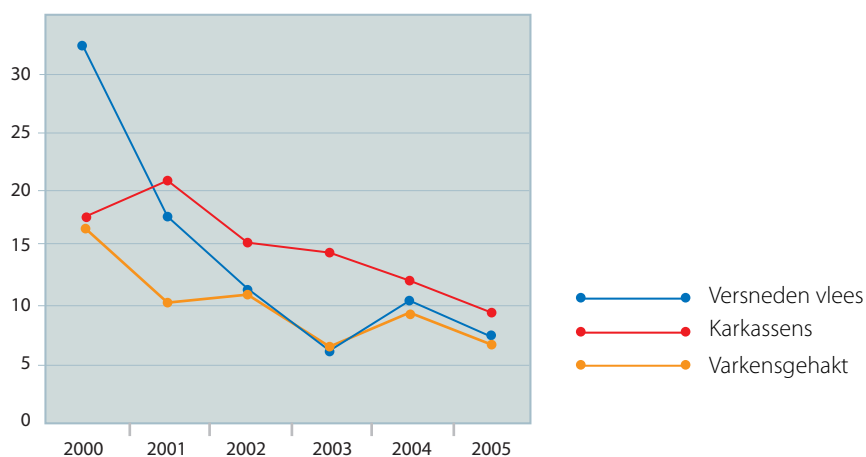
1.3.7. Bacteriologische besmetting van karkassen en vlees van slachtdieren

Om de evolutie van de toestand in België te kunnen evalueren werd in 2005 de besmetting door zoönotische kiemen en hygiëne-indicatoren geëvalueerd in dezelfde soorten monsters als de voorgaande jaren.

1.3.7.1. Salmonella

De figuur hieronder toont dat de besmetting van varkensarkassen, versneden vlees en gehakt van varkens daalt sinds 2000.

Figuur 3.1: evolutie van de besmetting van varkensvlees door Salmonella



Varkensvlees	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Varkenskarkassen	24,1 %	20,8 %	15,4 %	14,6 %	12,1 %	9,3 %
Versneden vlees	32,3 %	17,7 %	11,2 %	6,1 %	10,4 %	7,3 %
Varkensgehakt	16,6 %	10,3 %	11,0 %	6,4 %	9,3 %	6,5 %

Wat de karkassen van braadkippen betreft, werd sinds 2003 een daling van de prevalentie vastgesteld (12,1 %, 7,9 % en 5,7 % respectievelijk in 2003, 2004 en 2005).

De Salmonella besmetting van karkassen van soepkippen was in 2005 (22,6 %) licht stijgend ten opzichte van 2004 (19,6 %).

Naast kippenfilets zonder vel en been werd sinds 2004 ook versneden kippenvlees met vel (vleugels, billen, borststukken ...) onderzocht. De gemiddelde Salmonella-besmettingsgraad voor beide categorieën samen bedroeg nog 14,2 % en is dalend ten opzichte van 2004 (19,9 %). Rundergehakt is maar in geringe mate besmet door Salmonella (1,4 % positieve monsters)

1.3.7.2. Campylobacter

De figuur hieronder toont de evolutie van de besmettingsgraad van gevogeltekarkassen die in 2005 sterk daalde.

Figuur 3.2 : evolutie van de besmetting van gevogeltekarkassen door Campylobacter



	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Karkassen van braadkippen	33,9 %	27,1 %	34,9 %	28,0 %	30,3 %	19,6 %
Karkassen van soepkippen	23,0 %	19,3 %	20,5 %	12,8 %	23,5 %	10,9 %
Versneden kippenvlees					26,3 %	20,7 %

De bemonsterde bereidingen op basis van gevogeltevles bleken slechts in 3,4 % van de gevallen positief.

Varkenskarkassen en varkensgehakt werden eveneens onderzocht. Hierbij werd een besmettingsgraad vastgesteld van respectievelijk 7,2 % en 0,7 %.

1.3.7.3. Enterohemorragische Escherichia coli O157

In 2005 werden 2.554 karkassen van runderen onderzocht. In 1,1 % van de gevallen werd enterohemorragische E. coli O157 (EHEC) aangetoond. Versneden vlees van runderen vertoont een besmettingsgraad van 0,7 %. Alle 281 monsters van rundergehakt bleken vrij van besmetting. Deze resultaten liggen in de lijn van de voorgaande jaren.

1.3.7.4. Listeria monocytogenes

De figuur hieronder illustreert de besmettingsgraad van rundergehakt (6,7 %) en varkensgehakt (10,3 %).

Figuur 3.3: evolutie van de besmetting van gehakt door *Listeria monocytogenes*



	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Rundergehakt	16,0 %	14,8 %	13,7 %	10,7 %	15,7 %	6,7 %
Varkensgehakt	25,0 %	18,3 %	20,7 %	21,5 %	17,2 %	10,3 %

De besmettingsgraad van gebakken patébereidingen in het stadium van de productie (1,4 %) is gering en vergelijkbaar met 2004. Van de monsters genomen bij de distributie waren er geen besmet met *Listeria monocytogenes*.

2. Planten, meststoffen en bestrijdingsmiddelen

2.1. Planten

2.1.1. Controle en monitoring ter bestrijding van schadelijke organismen

Het FAVV voert jaarlijks inspecties uit bij producenten, in opslagplaatsen en verzendingscentra om na te gaan of de planten en plantaardige producten vrij zijn van schadelijke organismen. Bovendien worden er monitoringscampagnes uitgevoerd om na te gaan of bepaalde schadelijke organismen al dan niet voorkomen in België. Bij vaststelling van besmettingen, worden passende bestrijdingsmaatregelen opgelegd en eventueel besmette zones afgebakend. Door deze nauwlettende opvolging van de toestand, kan op internationaal vlak gegarandeerd worden dat onze planten en plantaardige producten voldoen aan de wettelijke vereisten.

2.1.1.1. Ringrot en bruinrot bij aardappelen

In navolging van de besmettingen vastgesteld in 2003, wordt een intensieve prospectie doorgevoerd om de efficiëntie van de uitroeiingsmaatregelen van ringrot en bruinrot te verifiëren. In 2005 was oppervlakte van de nationale productie van gecertificeerd aardappelenpootgoed en bewaaraardappelen respectievelijk 2.452 ha en 62.500 ha. Daarop werden 3.299 en 968 monsters genomen. Ondanks dit hoog bemonsteringsniveau, werd slechts één geval van bruinrot vastgesteld in een partij consumptieaardappelen geteeld uitgaande van hoevepootgoed. Er werden eveneens 234 monsters genomen van pootgoed bestemd voor de productie van consumptieaardappelen en 147 monsters van consumptieaardappelen afkomstig van andere landen. Eén besmetting met ringrot werd vastgesteld bij een Duitse partij die bestemd was voor verwerking. De besmetting werd uitgeroeid. Men kan dus stellen dat de toepassing van drastische maatregelen vanaf de eerste vaststellingen hun vruchten hebben afgeworpen.

2.1.1.2. Bacterievuur

In 2005 telt België 9 bufferzones met samen een totale oppervlakte van 1.769 km² die 475 percelen bevatten. Bufferzones zijn zones met waardplanten voor bacterievuur waarin een extra strenge controle- en bestrijdingsregeling voor dit organisme van toepassing is om de productiepercelen te beschermen. In 2005 werd, na overleg met de sector, de afbakening van deze zones gewijzigd.

Op 2% van de percelen en 0,2% van de andere controlepunten werd een besmetting vastgesteld en werden de aangetaste planten vernietigd. Een zone van 500 m rond elk productieperceel werd aan een grondige visuele inspectie onderworpen.

2.1.1.3. Phytophthora ramorum

In 2005 werden er 467 visuele inspecties uitgevoerd in kwekerijen en tuincentra op de aanwezigheid van *Phytophthora ramorum*, wat aanleiding gaf tot 242 monsternames. Deze schimmel werd vastgesteld op 13 bedrijven op Rhododendron en Viburnum. De besmette planten en de planten in een straal van 2 meter rond de besmette planten werden vernietigd.

In openbaar groen en bossen werden 116 inspecties en 9 monsternames uitgevoerd, dit leverde geen positieve stalen op.

2.1.1.4. Dennenaaltje

Zoals vereist door de Europese Commissie wordt er jaarlijks een campagne uitgevoerd om de afwezigheid van deze schadeverwekker na te gaan. In 2005 werden 82 monsters van naaldhout ontleed afkomstig van 38 lokaties. Er werd geen enkel positief geval vastgesteld.

2.1.1.5. Pepinomozaïekvirus

In opkweekbedrijven voor tomatenplanten werden 343 gemengde bladstalen genomen zodat elk lot bemonsterd werd. Alle stalen testten negatief op de aanwezigheid van pepinomozaïekvirus. Tijdens de kwaliteitscontrole op tomaten in de veilingen werd speciale aandacht besteed aan de aanwezigheid van verdachte symptomen. Er werden 2 monsters genomen van tomaten met verdachte symptomen; geen enkel bleek positief te zijn.

2.1.1.6. Monilinia fructicola

Monilinia fructicola is een schimmel die schade kan aanrichten in Prunus-boomgaarden (pruim, kers, kriek, perzik,...). In 2005 werden er 45 monsters genomen in boomgaarden, allen waren negatief.

2.1.1.7. Maïswortelboorder

De maïswortelboorder vormt een ernstige bedreiging voor deze teelt.

Dankzij het doorvoeren van een prospectie werd in 2003 voor de eerste keer in België, in de omgeving rond de luchthaven van Zaventem (3 verschillende haarden) de aanwezigheid van de maïskever vastgesteld. In 2004 werden twee nieuwe uitbraken ontdekt in dezelfde regio. Deze insecten zouden in ons grondgebied zijn binnengekomen via het luchtverkeer uit landen waarvan ze afkomstig zijn (USA, Hongarije, Italië, Slowakije, Tsjechië, enz).

Ten gevolge van deze besmettingen werden verschillende maatregelen genomen overeenkomstig de Beschikking 2003/766/EG van de Commissie:

- jaarlijkse prospectie voor de opsporing van besmettingen in alle zones waar maïs wordt geproduceerd (359 feromonenvallen in 2005),
- noodmaatregelen omtrent de uitroeiing en de bepaling van afgebakende zones.

In de afgebakende zones gelegen onmiddellijk rond de uitbraken, moeten bepaalde verplichte maatregelen worden toegepast, zoals behandeling met gewasbeschermingsmiddelen, teeltrotatie, verbod op vervoer van grond of maïs naar bestemmingen buiten deze zone.

Deze maatregelen, waaronder intensieve monitoring in 2005 in de afgebakende zones (649 feromonenvallen) hebben het mogelijk gemaakt om vast te stellen dat geen insecten meer aanwezig zijn. Anderzijds moet worden vermeld dat 1 nieuwe uitbraak werd vastgesteld in Nederland in 2005, in de nabijheid van de luchthaven van Maastricht, dichtbij de Belgische grens en de stad Maasmechelen.

2.1.2. Gebruik van plantenpaspoorten

Producenten en handelaars van planten en plantaardige producten die gevoelig zijn voor quarantaine-organismen worden jaarlijkse officieel gecontroleerd. Wanneer geen besmettingen vastgesteld worden, mogen zij plantenpaspoorten gebruiken. In 2005 kregen 1207 bedrijven hiervoor dergelijke toelating.

2.1.3. Kwaliteit van de plantaardige producten

Het FAVO oefent controle uit op de naleving van de voorgeschreven kwaliteitsnormen bij groenten en fruit, aardappelen en bananen.

Deze producten worden steekproefsgewijs gecontroleerd in alle stadia van de verkoop.

De in 2005 uitgevoerde controles zijn weergegeven in tabel hieronder. Verkeerde etikettering, bederf en schilgebreken vertegenwoordigen respectievelijk 51 %, 7% en 9,4 % van de geweigerde partijen.

Producten die niet aan de normen voldeden moesten door de verkoper in regel gesteld of vernietigd worden. In 149 gevallen kreeg de verantwoordelijke een schriftelijke waarschuwing. Na aanpassing van de etikettering of hersortering konden de afgekeurde partijen ter herkeuring aangeboden worden. In bepaalde gevallen werden de goederen in afwachting voorlopig in beslag genomen (12 partijen in 2005)

Tabel 3.20: overzicht van de kwaliteitscontroles op groenten en fruit in 2005

Handelsstadium	Aantal uitgevoerde controles	% afkeuring
Groothandel	2.688	4,8
Veilingen	977	4,7
Totaal	3.665	4,8

2.1.4. Bacteriologische toestand van planten in de verwerkingsinrichtingen van levensmiddelen

Er werden monsters genomen van volgende verwerkte plantaardige producten : voorgesneden groenten, de zogeheten 4de gamma groenten, kruiden, plantaardige bereidingen op basis van quorn of tofu, chocolade en semi-producten op basis van cacao evenals niet-gepasteuriseerde cider. Deze analyses hebben geen pathogene kiemen (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *Escherichia coli* O 157 H7, of *Clostridium botulinum*) aangetoond en over het geheel waren de resultaten betreffende de indicatorkiemen eveneens heel bevredigend.

2.1.5 Residuen van gewasbeschermingsmiddelen in fruit, groenten en granen

Het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen op de teelt van fruit, groenten en granen laat in veel gevallen residuen na waaraan de consument wordt blootgesteld. Het koninklijk besluit van 13 maart 2000 definieert de maximum toegelaten gehalten (Maximaal Residulimiet, MRL) voor gewasbeschermingsmiddelen op en in voedingsmiddelen bij het in de handel brengen. Deze MRL's zijn geen toxicologische limieten en hebben als functie het correcte gebruik van de fytofarmaceutische producten te controleren (gebruik van toegelaten producten op een teelt, naleving van dosissen en termijnen voor de oogst...), maar ook de gezondheid van de consument te garanderen.

Wanneer een MRL is overschreden wordt een risicoanalyse uitgevoerd om de gevaren voor de gezondheid van de consument te bepalen. Op basis hiervan worden adequate maatregelen genomen, zoals de vernietiging van het product en de terugtrekking uit de handel. Afhankelijk van de ernst van de overtreding zal de verantwoordelijke operator een waarschuwing of een proces-verbaal ontvangen. Dit laatste leidt tot een administratieve boete of strafrechtelijk vervolg.

Het controleprogramma van het FAVV gaat de naleving na van de maximale residulimieten in monsters van voedingsmiddelen genomen door controleurs van het FAVV bij de invoerders in de grensinspectieposten, op veilingen, bij groot- en kleinhandelaars..

In 2005 heeft het FAVV 1.322 monsters genomen van fruit en groenten (thee en cacao inbegrepen), waarvan 62% van Belgische oorsprong waren. Globaal vertoonden 44,1 % van de monsters geen residuen van bestrijdingsmiddelen. De normen waren in 7,9% van de monsters overschreden (7,2 %, 8,3 % en 0% voor fruiten, groenten, en thee, cacao respectievelijk). Voor de ingevoerde monsters stelt men een beetje meer overschijdingen vast (8,8 %) dan voor monsters van Belgische oorsprong (7,3 %) In dalende volgorde werden de meeste overschijdingen opgemerkt op passievruchten, pepers, perziken, selderij, paprika's, veldsla, frambozen, aalbessen en andijvie. Het gaat om 43 verschillende gewasbeschermingsmiddelen waarvan de belangrijkste zijn : dimethoaat, dimethomorf, dithiocarbamaten, imidacloprid, tolclofos-methyl, iprodione en methomyl.

Er werd een significante toename van het percentage aan MRL-overschijdingen vastgesteld ten opzichte van 2004 (+3,1%). Dit is onder andere het gevolg van het groter aantal opgespoorde gewasbeschermingsmiddelen in 2005 (>200) alsook van de daling van de analytische grenswaarden. De meeste overschijdingen van de MRL zijn echter miniem.

Bovenop de monsters van fruit en groenten, werden 24 monsters van granen en 170 monsters van verwerkte producten van plantaardige oorsprong genomen en geanalyseerd in 2005. Geen enkel monster overschreed de toegelaten MRL.

In 2005 werden 43 waarschuwingen verstuurd naar de operatoren voor lichte overschijdingen van de MRL en 49 PV's werden gericht aan de operatoren voor zware overschijdingen van de MRL voor fruit, groenten, granen en verwerkte producten van plantaardige oorsprong.

2.1.6 Nitraten in bladgroenten

In 2005 werden 251 monsters van groenten (spinazie, selderij, sla en gelijkaardige bladgroenten) genomen en geanalyseerd in het kader van het controleprogramma voor de aanwezigheid van nitraten. Deze monsters waren in 92 % van Belgische oorsprong. Bij 5,2 % van de genomen monsters werd een overschrijding vastgesteld van de Europese en Belgische normen voor nitraten. Het vastgesteld percentage aan overschrijdingen in 2005 is lager dan in 2003 en 2004 (7,5%).

Tabel 3.21: monsters van groenten genomen in 2005 en geanalyseerd op de aanwezigheid van nitraten.

Matrix	Aantal genomen monsters	% overschrijdingen
Sla en bladgroenten	174	5,8 %
Spinazie (vers en diepgevroren)	43	2,3 %
Selderij	34	5,9 %
Totaal	251	5,2 %

In 2005 werden 9 waarschuwingen verstuurd voor lichte overschrijdingen en 3 PV's opgesteld voor zware overschrijdingen.

Er werden eveneens 27 monsters van potjes babyvoeding op basis van groenten genomen en geanalyseerd op de aanwezigheid van nitraten. Geen enkel monster overschreed de normen.

2.1.7 Zware metalen in fruit en groenten

In het kader van het controleprogramma voor de aanwezigheid van cadmium en lood werden in 2005 288 monsters van fruit en groenten genomen en geanalyseerd. Deze monsters waren in 83% van de gevallen van Belgische oorsprong. Het aantal monsters genomen in 2005 is duidelijk hoger dan 2004 (+342%).

Bij één monster spinazie geproduceerd in België (0,5 %) werd een gehalte aan cadmium vastgesteld dat hoger lag dan de Europees vastgestelde norm en bij vier (1,8 %) monsters (spinazie, veldsla en peterselie geproduceerd in België) overschreed het gehalte aan lood de Europees vastgestelde norm.

In 2005 werden 3 waarschuwingen verstuurd voor lichte overschrijdingen en 1 PV opgesteld voor een zware overschrijding.

2.2 Gewasbeschermingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik

Het FAVV controleert het in de handel brengen en het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik.

De uitgevoerde controles omvatten :

- bemonsteringen om de kwaliteit van de fytofarmaceutische producten op de markt te controleren (gehalte aan werkzame stoffen en hun belangrijkste fysico-chemische eigenschappen) ;
- inspecties om te controleren of de gecommercialiseerde producten wel degelijk erkend/toegelaten zijn alsook correct geëtiketteerd en verpakt zijn;
- inspecties om na te gaan dat de gebruikers de wettelijke voorschriften naleven voor het gebruik van fytofarmaceutische producten (gebruik van erkende/toegelaten producten, gebruik van een spuittoestel dat voldoet aan de technische controle).

In 2005 werden 80 fytofarmaceutische producten bemonsterd op de Belgische markt en geanalyseerd op hun gehalte aan werkzame stoffen en hun belangrijkste fysico-chemische eigenschappen. De niet-conformiteiten (25% van de bemonsterde producten) zijn in toename in vergelijking met 2004 (+6%). Er werden 11 waarschuwingen en 5 PV's opgesteld.

Tabel 3.22: resultaten van bemonsterde en geanalyseerde fytofarmaceutische producten in 2005.

Aard	Bemonsterd	Niet-conform
Fungiciden	34	12
Herbiciden	27	4
Groeibevorderaars	3	0
Insecticiden	9	2
Mollusciden	4	0
Mosverdelger	2	2
Bevochtigingsmiddel	1	0
Totaal	80	20

In 2005 hebben de controleurs van het FAVV 525 inspectiebezoeken uitgevoerd bij operatoren die actief zijn in het in de handel brengen van gewasbeschermingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik, en 409 inspectiebezoeken uitgevoerd bij gebruikers van gewasbeschermingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik. Van deze inspectiebezoeken voor in het in de handel brengen, werden er 140 niet-conform bevonden (151 vastgestelde overtredingen). Op de 409 inspectiebezoeken bij de gebruikers werden 51 niet-conform bevonden (58 overtredingen vastgesteld). De belangrijkste vastgestelde overtredingen zijn opgenomen in de volgende tabel. Er werden 127 waarschuwingen en 4 PV's opgesteld.

Tabel 3.23: overtredingen vastgesteld in 2005 met betrekking tot het in de handel brengen en op het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik.

Soort overtreding	Aantal in het handel brengen	Aantal op het gebruik
Niet erkend / toegelaten product	77	27
Etikettering	49	
Commerciële documenten	11	
Opslag	4	2
Erkenning operator	4	
Verpakking	3	
Publiciteit	3	
Spuittoestellen		23
Registers		3
Andere		3
Totaal	151	58

2.3. Meststoffen, bodemverbeteraars en teeltsubstraten

In 2005 heeft het FAVV 966 monsternemingen en 704 inspectiebezoeken uitgevoerd voor de controle van de meststoffen, bodemverbeteraars en teeltsubstraten van meststoffen, bodemverbeteraars en teeltsubstraten op de Belgische markt. Het ging om:

- bemonsteringen om de kwaliteit van de producten in de handel te controleren (naleving van criteria en waarborgen);
- inspecties om onder andere na te gaan of de meststoffen, bodemverbeteraars en teeltsubstraten die in de handel zijn gebracht, wel zijn toegelaten en correct zijn geëtiketteerd en verpakt.

Van die monsters waren 21% niet-conform, zoals in 2004. De belangrijkste niet-conformiteiten hebben betrekking tot het niet naleven van de gewaarborgde gehalten (droge en organische stoffen; gehalte aan stikstof, kalium en fosfor). Er zijn 170 waarschuwingen en 17 PV's opgesteld.

Tabel 3.24: resultaten van genomen en geanalyseerde monsters in 2005.

Aard	Genomen	Niet-conform
Meststoffen	559	133
Bodemverbeteraars	105	35
Teeltsubstraten	66	11
Meststoffen die sporenelementen bevatten	13	7
Meststoffen voor de bereiding van nutritieve oplossingen	1	0
Aanverwante waren	1	0
Zuiveringsslib	221	14
Totaal	966	200

Tijdens de 704 inspectiebezoeken werden 950 controles uitgevoerd; 148 waren niet-conform. De belangrijkste vastgestelde non-conformiteiten betreffen ontbrekende vermeldingen op de etikettering en de begeleidende documenten.

In 2005 werden 122 waarschuwingen verstuurd naar operatoren voor overtredingen op de handel in meststoffen, bodemverbeteraars en teeltsubstraten.

2.4. Controle van spuittoestellen

Sinds 1995 moeten alle op het Belgisch grondgebied gebruikte spuittoestellen gecontroleerd worden met uitzondering van de rugtoestellen, lansspuittoestellen of de kleine toestellen waarin de spuitvloeistof manueel of met de hulp van een samengedrukt gas onder druk wordt gebracht of waarbij de spuitvloeistof wordt uitgestoten onder invloed van de zwaartekracht.

Het doel van deze controle is de gebruiker objectief te informeren over de toestand van zijn/haar spuittoestel door een duidelijke en nauwkeurige diagnose aan te bieden. De conformiteit van de toestellen wordt bevestigd door het aanbrengen van een zelfklever met een geldigheidsduur van drie jaar.

Het FAV is de bevoegde autoriteit voor de technische controle van de spuittoestellen en delegeert de praktische uitvoering aan het Departement voor Landbouwtechniek van het CRA van Gembloux (CRA-W) voor de Franstalig en Duitstalig landsgedeelte, en aan het Departement Mechanisatie, Arbeid, Gebouwen, Dierenwelzijn en Milieubeveiliging te Gent (ILVO-DVL) voor het Nederlandstalig landsgedeelte en het Brussels Gewest.

In 2005 hebben de controlerende organismen 7171 spuittoestellen gecontroleerd. Het FAV heeft 105 inspecties uitgevoerd bij eigenaars van spuittoestellen. Deze controles hadden hoofdzakelijk betrekking tot spuittoestellen die niet op de door de controlerende organismen gestelde datum voor controle waren verschenen.

3. Voedingsmiddelen: productie en distributie

3.1. Microbiologische toestand van de levensmiddelen

Tabel 3.25: Percentage van de niet conforme resultaten van de indicatorkiemen in levensmiddelen genomen in de horeca en de kleinhandel.

Kiemen	Koude schotels	Filet américain nature	Filet américain préparé	Koffiekoeken, pasteibakkersroom	Desserten op basis van rauwe eieren	Kaas van gepasteuriseerde melk	Levende tweeklep-pige weekdieren	Gekookte weekdieren	Soft ice
Totaal aërobe kiemen				33,9 %	15,9 %				21,3 %
Totaal coliformen									46,7 %
E. coli	3,1 %	3,0 %	0,9 %	4,2 %	2,1 %	4,3 %	4,0 %	10,2 %	
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	2,6 %	-	-				
Staphylocoques à coagulase +	0,8 %	-	-	1,7 %	0,5 %	0,5 %	-	2,0 %	-
<i>Salmonella</i>		0,6 %	0,9 %				2,0 %	0,0 %	
<i>Listeria monocytogenes</i>		1,2 %	0,9 %						
<i>E. coli</i> O157		0,6 %	0,0 %						
<i>Campylobacter</i>							11,2 %		
<i>Norovirus</i>							8,5 %		
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>								2,0 %	
Aantal monsters	129	171	116	118	188	185	98	49	108

3.1.1.. Horeca en grootkeukens

3.1.1.1. Koude schotels

De controles van het FAVV in 2005 hadden enkel betrekking op de koude schotels in de horecasector en in de grootkeukens. Deze producten konden een gevaar betekenen indien ze besmet waren door pathogene kiemen, omdat ze klaar zijn voor consumptie en niet op voorhand worden gekookt of opgewarmd.

Net zoals vorig jaar zijn de koude schotels van een goede microbiologische kwaliteit, en de Salmonella-analyses zijn eveneens bevredigend.

3.1.1.2. Sandwich-bars, snacks

In de sandwich-bars werden de controles uitgevoerd op vlees-, tonijn- en garnalensalade, waarmee de sandwiches worden belegd. Ongeveer 190 monsters werden genomen, in één enkel monster werd de aanwezigheid van *Listeria monocytogenes* aangetoond; er werd geen andere pathogene kiem geïdentificeerd. Over het algemeen waren de resultaten met betrekking tot de indicatorkiemen bevredigend.

3.1.2. Distributiesector

3.1.2.1. Slagerij

Net zoals in de onafhankelijke slagerijen werden ook in de slagerijen van supermarkten monsters van filet américain genomen.

Filet américain is een heel gevoelig voedingsmiddel dat vaak betrokken is bij collectieve voedseltoxi-infecties en meer in het bijzonder in de zomer (salmonelloses). Gezien het voedsel rauw wordt geconsumeerd, worden de bacteriën niet vernietigd door het koken ervan. Daarom moet het product onder heel strikte hygiënevoorwaarden worden vervaardigd, bij een heel lage temperatuur worden bewaard en zo vlug mogelijk worden geconsumeerd. Het houdt hoofdzakelijk een gevaar in voor risicoconsumenten, meer bepaald jonge kinderen, senioren, zwangere vrouwen en personen met immunodeficiëntie, die dit voedsel niet rauw mogen eten.

Er werden in 2005 171 en 116 monsters van filet américain nature en préparé getest. De resultaten tonen aan dat de kwaliteit van dit product bevredigend is, en meer bepaald met betrekking tot de aanwezigheid van coagulase positieve staphylococcus, die getuigt van een besmetting door personen die dit product behandeld hebben. Eén monster was besmet met Salmonella en één monster met Listeria monocytogenes.

3.1.2.2. Bakkerij-banketbakkerij

De meest kwetsbare producten in de bakkerij-banketbakkerij zijn deze die rauwe eieren of banketbakersroom bevatten die met Salmonella kunnen besmet zijn. Er werd geen Salmonella gevonden in de 118 monsters genomen van koffiekoeken met banketbakersroom. Van de 188 monsters van desserts op basis van rauwe eieren, bevatte één monster Salmonella, en een ander Listeria monocytogenes.

De onbevredigende resultaten (33,9 %) met betrekking tot de totale kiemen wijzen op een gebrek aan hygiëne tijdens de vervaardiging, een gebrek aan versheid of een te hoge bewaar-temperatuur, terwijl de aanwezigheid van een onaanvaardbare hoeveelheid Escherichia coli (4,2 %) in de monsters op een besmetting van fecale oorsprong wijst.

3.1.2.3. Kleinhandel

Op het vlak van de kleinhandel wordt hoofdzakelijk aandacht geschonken aan levensmiddelen die klaar zijn voor consumptie zonder dat ze eerst worden gekookt of opgewarmd. Deze moeten van uitstekende microbiologische kwaliteit zijn omdat ze voor consumptie geen enkele thermische behandeling meer ondergaan die eventuele bacteriën in het product zouden vernietigen.

3.1.2.3.1. Zuivelproducten

Kaas op basis van gepasteuriseerde melk, gepasteuriseerde consumptiemelk en zuigelingenvoeding op basis van melk werden geanalyseerd. In de 80 monsters genomen van zuigelingenvoeding in poeder op basis van melk, werden geen pathogene noch toxineproducerende kiemen aangetroffen. Slechts in 3,8% van de monsters werd een te hoge waarde van totale kiemen vastgesteld.

In 2005 werden 185 monsters van kaas op basis van gepasteuriseerde melk onderzocht. De aanwezigheid van *Escherichia coli* in 4,3% van de monsters getuigt van een fecale besmetting van het product, ofwel door het materiaal gebruikt tijdens het melken of het productieproces, ofwel door herbesmetting na pasteurisatie. Er werd gezocht naar de *Bacillus cereus*-kiem in 142 monsters van gepasteuriseerde consumptiemelk; waarvan 2,1% van de monsters de actielimiet voor deze kiem overschreden.

Er werden geen pathogene kiemen aan het licht gebracht.

3.1.2.3.2. Weekdieren

Een honderdtal monsters van levende tweekleppige weekdieren werd genomen; op de helft hiervan werd een onderzoek naar virussen uitgevoerd.

De bacteriologische kwaliteit van levende tweekleppige weekdieren is niet optimaal : 11% hiervan bevatten *Campylobacter*. De overheid van de producerende landen werd systematisch van deze besmetting op de hoogte gebracht en een lot besmet met zowel *Salmonella* als *Campylobacter* werd teruggeroepen. Hiervoor werd op Europees niveau een RAS-bericht verzonden.

Er werden eveneens analyses uitgevoerd op een vijftigtal monsters van gekookte weekdieren. In één monster werd *Vibrio parahaemolyticus* aangetroffen. Producten uit de zee zijn belangrijke vectoren van dit soort bacterie. Enkel na een belangrijke bacteriële vermeerdering ingevolge verkeerde bewaarpraktijken kan er een infectie optreden.

De overschrijding van de norm voor *Escherichia coli* in 10% van de monsters wordt verklaard door sommige specifieke aspecten van de productie, zoals het koken van de producten aan boord van de vissersvaartuigen, het koelen ervan met zeewater, de intensieve behandeling en de lange transporttijd.

3.1.2.3.3. Plantaardige producten

Bij de bemonsterde plantaardige producten werd in 2005 een te grote hoeveelheid *Bacillus cereus* aangetroffen in gedroogde champignons (een monster op 29) en in 4de gamma groenten (3 monsters op 114), maar wel in een onvoldoende hoeveelheid om toxines te produceren. Een overschrijding werd vastgesteld in 2,3% van de 86 monsters genomen van aromatische kruiden voor wat de norm voor *Escherichia coli* betreft, wat wijst op een fecale besmetting. Alle andere parameters voor deze producten waren bevredigend.

17% van de 205 monsters van kruiden bevatte een onbevredigend gehalte aan enterobacteriën.

De aanwezigheid hiervan wijst op een foute beheersing van de algemene hygiëne tijdens het productieproces. Er werden geen pathogene kiemen aan het licht gebracht.

3.1.2.3.4. Kant-en-klaar gerechten

De meer dan 370 monsters van kant-en-klaar gerechten (tomaat-garnaal, sandwiches, Russisch ei, salade niçoise,...) waren van een relatief bevredigende kwaliteit, behalve met betrekking tot de aanwezigheid van Enterobacteriaceae die in een kwart van de genomen monsters werd aangetroffen. De aanwezigheid van deze bacterie betekent dat er een tekort in de beheersing van de algemene hygiëne is. Er was slechts één van deze monsters besmet met *Salmonella*.

3.1.2.3.5. Andere eetwaren

In de kleinhandel werden nog andere monsters genomen en geanalyseerd (50 monsters van gedroogd fruit, 58 monsters van thee en 56 van groene bladgroenten, 170 monsters van bereide salades op basis van rijst, pastagries, 105 monsters van bereidingen op basis van quorn of tofu, 15 van niet-gepasteuriseerde cider, 81 van natuurlijk mineraalwater, 150 van chocolade en suikerwerk met chocolade). Alle analyseresultaten waren bevredigend.

3.1.2.4. Ijs

Ijs en roomijs zijn gevoelige producten; verschillende micro-organismen kunnen hierin terechtkomen door het gebruik van grondstoffen (room, eiproducten,...) of door de verschillende behandelingen ervan.

Er werden een honderdtal monsters voor analyse genomen van soft ice, en meer in het bijzonder van de soft ice automaten die men hoofdzakelijk vindt aan snack-bars of bij banketbakkers.

Er werden geen pathogenen aan het licht gebracht bij de 108 soft-ice-monsters (21,3 %). De heel hoge besmettingen van totale kiemen (21,3 %) en totale coliformen (46,7 %) die te wijten zijn aan een gebrekkige hygiëne kunnen worden verklaard door een onvoldoende pasteurisatie of reiniging en door een te hoge bewaar temperatuur en te lange bewaartijd.

Op de website van het Agentschap staat een document ter beschikking voor consumptie-ijsbereiders waarin de minimum hygiënevoorschriften worden verduidelijkt. Anderzijds wordt de gids voor goede praktijken bestemd voor bakkers, banketbakkers, consumptie-ijsbereiders en chocolatiers herzien en ter goedkeuring aan het Agentschap voorgelegd.

3.1.3. Kinderdagverblijven en ziekenhuizen

Zuigelingen en heel jonge kinderen zijn een bijzonder gevoelige groep, daarom controleert het Agentschap de zuigflessen die in de ziekenhuizen worden bereid, evenals de maaltijden in de kinderdagverblijven.

De resultaten van dit jaar zijn minder bevredigend dan de vorige resultaten, vooral op het vlak van de totale kiemen. De resultaten van de hygiëne-inspectie tonen echter een duidelijke verbetering aan ten opzichte van vorig jaar en dit met betrekking tot het afkoelen van de zuigflessen na bereiding; geen enkel ziekenhuis houdt de zuigflessen warm in afwachting van de consumptie ervan. Drie monsters bevatten te veel Enterobacteriaceae, deze kiem wordt beschouwd als een potentiële indicator van Enterobacter sakazakii of van Salmonella, maar de resultaten van deze 2 kiemen, evenals van Listeria monocytogenes waren heel erg bevredigend.

Tabel 3.26: percentage van de niet conforme indicatorkiemen in ziekenhuizen en kinderdagverblijven

Kiemen	Bereide zuigflessen	Babymaaltijden
Totaal aerobe kiemen	16,5 %	
Enterobacteriën	2,4 %	
E. coli		3,7 %
Clostridium perfringens		0,9 %
Coagulase pos. Staphylococcus	1,6 %	0,0 %
Bacillus cereus	0,0 %	4,6 %
Gisten en schimmels	1,6 %	

Er werden 108 maaltijden in kinderdagverblijven bemonsterd, en er werd geen enkele pathogene kiem aan het licht gebracht; Er werd echter een te grote hoeveelheid aan *Bacillus cereus* en *Escherichia coli* in verschillende monsters vastgesteld. Daarop werd een herbemonstering uitgevoerd, evenals een inspectie inzake hygiëne, die conform werden bevonden. Er werden geen pathogene kiemen vastgesteld.

Over het algemeen zijn de resultaten vrij bevredigend, de aan de consumenten aangeboden levensmiddelen stellen geen groot probleem inzake besmetting door pathogenen. Geval per geval bekeken, kan men wensen dat er verbeteringen komen op het vlak van de hygiëne bij de bereiding evenals op het vlak van naleving van de koudeketen.

3.2. Controle van de inrichtingen: resultaten van het hygiëne- en HACCP-inspectieprogramma

3.2.1. Inrichtingen voor de productie van zuivel

Naast de productnormen (microbiologie, de chemische toestand, de kwaliteit), controleerde het FAVV de hygiënevoorschriften in de erkende inrichtingen. Onder de 308 erkende industriële inrichtingen en 726 erkende hoeveproducten werden 267 controles uitgevoerd bij industriële melkinrichtingen en 548 bij hoeveproducenten. Het gaat om controle van een aantal structurele voorwaarden, zoals de beheersing van de temperatuur, de naleving van de hygiënevoorschriften voor de werklokalen, het materiaal en de uitrusting, de hygiëne van het personeel, de etikettering, de naleving van de traceerbaarheid en de meldingsplicht, en het toepassen van een autocontrolesysteem.

3.2.2. Controle bij eipakstations

In 2005 werden 234 controles (erkenning, hygiënevoorschriften, handelsnormen) uitgevoerd in de 166 erkende eipakstations.

Tabel 3.27: resultaten van de controles bij de pakstations

Capaciteit	Aantal				
	Erkende	Controles	Non-conformiteiten	Waarschuwingen	PV's
< 15.000 eieren per uur	166	166	92	32	8
> 15.000 eieren per uur	20	68	39	21	7

3.2.3. Inrichtingen in de sector verwerking

De 523 bezochte bedrijven verwerken levensmiddelen andere dan vlees- en zuivelproducten. In het kader van het controleprogramma hadden deze inspecties tot doel het naleven van de hygiënevoorschriften, van de bewaartemperatuur en van de toepassing van het HACCP-systeem te controleren.

Tabel 3.28 : resultaten van de hygiëne-inspecties en HACCP in de bedrijven van de verwerkingssector van levensmiddelen

Gecontroleerde parameters	Niet conform
Algemene hygiëne	56,1 %
Respect voor de koudeketen	28,7 %
HACCP	70,5 %
Traceerbaarheid	38,4 %

Slechts een derde van de bedrijven heeft een HACCP-systeem ingesteld, terwijl de reglementering sedert een tiental jaar een autocontrolesysteem voor alle niveaus oplegt. Het Agentschap spoort de sectoren ten zeerste aan om autocontrole gidsen op te stellen, conform het besluit inzake autocontrole en het nieuwe "hygiënepakket" dat vanaf 1 januari 2006 van toepassing wordt. Deze gidsen bieden de operatoren de gelegenheid om zich in regel te stellen met de reglementaire vereisten en om te genieten van een korting op de heffingen (15%) wanneer hun autocontrolesysteem wordt gevalideerd.

Er worden op dit ogenblik, voor wat de sector verwerking van levensmiddelen betreft, 9 gidsen voorgelegd ter goedkeuring door het Agentschap.

In 2005 werden zeven gidsen gevalideerd :

- Autocontrolegids diervoeders
- Gids autocontrolesysteem zuivelindustrie,
- Gids voor de autocontrole in de slagerij,
- Generische autocontrolegids voor pluimveeslachthuis en -uitsnijderij,
- Gids voor autocontrole van de primaire productie van rauwe melk,
- Gids voor autocontrole van de ophaling en het transport van rauwe melk,
- Autocontrolegids in de sector van de productie en de distributie van bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik.

Op dit ogenblik is de goedkeuring van negen gidsen voor de sector transformatie van levensmiddelen door het Agentschap nog aan de gang:

- Autocontrolegids voor de brouwerijsector,
- Gids voor goede hygiënepraktijken in de voedingssupplementenindustrie,
- Autocontrolegids : verwerkingsindustrie van en handel in aardappelen, groenten en fruit,
- Sectorgids voor wegtransport en opslag in de voedselketen,
- Autocontrolegids voor maalderijen,
- Autocontrolegids voor de koekjes-, chocolade-, praline- en suikerwerksector,
- Gids voor het uitwerken van een APIM-autocontrolesysteem (margarine),
- Gids voor goede hygiënepraktijken in bakkerijen – banketbakkerijen – chocolaterieën – ijsbereidingen,
- Autocontrolegids van koffiebranderijen,
- Autocontrolegids van bottelarijen van water, frisdrank, fruitsap en nectar.

Het meerjarig inspectieprogramma dat vanaf 2007 van toepassing is, wordt gebaseerd op een risico-analyse en maakt het mogelijk om een individueel gericht onderzoek uit te voeren bij operatoren met ongunstig resultaat.

3.2.4. Grootkeukens, horeca en kleinhandel

In 2005 werden er 2.356 grootkeukens gecontroleerd (rust- en verzorgingsinstellingen, collectieve cateringbedrijven), waarvan 639 in scholen, evenals 173 melkkeukens in ziekenhuizen en kinderdagverblijven, 8.253 inrichtingen in de horecasector en 7.286 inrichtingen in de kleinhandel.

Tabel 3.29 : resultaten van de hygiëne-inspecties en HACCP in de grootkeukens, de melkkeukens, de horecasector en de kleinhandel

Gecontroleerde parameters	Niet-conform				
	Grootkeukens	Scholen	Melkkeukens	Horecasector	Kleinhandel
Algemene hygiëne	70%	62,2%	52,9%	60,5%	42,1%
Naleven van de koudeketen	22%	23,3%	18,1%	28,2%	27,85%
Naleven van de warmteketen	24,2%	27,9%	34,3%	32,5%	38,5%
Naleven van de temperatuur van de frituurvetten	27,4%	27,5%	0%	21,4%	21,3%
HACCP	72,5%	79,6%	67,4%	88,5%	79,2%
Retraceerbaarheid	39,8%	41,4%	23,5%	65%	53,9%
De melk na bereiding zo vlug mogelijk koelen			16,6 %		
De zuigflessen niet warm bewaren			0 %		

De algemene hygiëne blijft een cruciaal probleem in alle soorten van inrichtingen. Ten opzichte van 2004 zijn de resultaten in de melkkeukens minder goed, maar beter in de horeca en de kleinhandel.

Een aantal federaties (grootkeukens en verzorgingsinstellingen, horeca, kleinhandel) hebben een autocontrolelegids ingediend ter goedkeuring van het FAVV.

Met betrekking tot de naleving van de bewaarvoorschriften (koude- en warmteketen) is de situatie verbeterd bij de warmteketen, maar de koudeketen blijft nog problematisch. In de melkkeuken is er een duidelijke verbetering qua naleving van de temperaturen bij de bereiding en de bewaring van de zuigflessen. Het lijkt er dus op dat de aanbevelingen gesteld in het Advies 28-2004 van het Wetenschappelijk comité van het Agentschap ruimschoots worden opgevolgd;

Er moet nog een grote inspanning worden gedaan zelfs indien meer en meer inrichtingen een stap in de richting van een HACCP-systeem zetten, en voornamelijk dan in de kleine inrichtingen die op zijn minst de basis-hygiëneregels moeten naleven..

3.2.5. Hygiënecampagne op zomerevenementen

In het kader van de campagne "Bederf je zomer niet !" die doorging in de periode van juni tot september, werd speciaal aandacht geschonken aan braderieën, toeristische trekpleisters en andere evenementen, met de volgende aandachtspunten :

- de hygiëne van de uitrusting (bijvoorbeeld de soft ice automaten),
- de hygiëne van het verkooppunt,
- de persoonlijke hygiëne van de verkopers en van het personeel dat de voedingswaren bereidt,
- de naleving van de wettelijke temperaturen.

De verplichtingen inzake de minimale hygiëneregels die van toepassing zijn op de ambulante handel, en op alle occasionele verkopers en alle ijsverkopers staan ter beschikking op de website van het Agentschap ("<http://www.favv.be>" > beroepssectoren > eetwaren). In het kader van deze actie werden 912 verkooppunten gecontroleerd, waaronder 60 evenementen werden bezocht.

Ten opzichte van de resultaten van de campagne van 2004, blijft de hygiëne van de uitrusting en van het verkooppunt het zwakke punt van de sector, gevolgd door de naleving van de koeltemperaturen. Men bemerkt echter een duidelijke verbetering voor de eerste twee punten, evenals voor de naleving van de warmteketen. De hygiëne van het personeel is daarentegen licht verslechterd. In 71% van de vastgestelde niet-conformiteiten werd een schriftelijke waarschuwing gegeven en in 6% een proces-verbaal. In ernstigere gevallen werd overgegaan tot de sluiting van de inrichting.

Tabel 3.30 : resultaten van de hygiëne-inspecties op zomerevenementen

	% niet-conform	Aantal waarschuwingen	Aantal PV's	Aantal sluitingen
Hygiëne van de uitrusting	26,4 %	184	15	1
Hygiëne van het verkooppunt	17,5 %	113	10	2
Hygiëne van het personeel	10 %	64	2	0
Roken tijdens het bereiden van gerechten	2,3 %	11	2	0
Naleving van de temperatuur van eetwaren die moeten worden gekoeld	21,3 %	116	9	1
Naleving van de temperatuur van eetwaren die warm moeten worden gehouden	11,6 %	48	7	0

3.3. Collectieve voedseltoxi-infecties

We spreken van een collectieve voedseltoxi-infectie (CVTI) wanneer er onder dezelfde omstandigheden twee of meer personen gelijkaardige symptomen vertonen, en waarbij er een (waarschijnlijk) oorzakelijk verband bestaat met eenzelfde voedselbron.

In België zijn de verschillende actoren die tussenkomen bij collectieve voedseltoxi-infecties de volgende:

- het FAVV die het onderzoek op voedingswaren uitvoert en de monsters van de verdachte voedingswaren neemt
- de Gewesten die het onderzoek op personen uitvoeren, en de geneesheren-hygiënist die de epidemiologische onderzoeken uitvoeren
- het Wetenschappelijk Instituut voor de Volksgezondheid (dat aangeduid werd als nationaal referentielaboratorium voor collectieve voedsel-toxi-infecties) dat alle verdachte monsters onderzoekt en alle gegevens over voedselvergiftigingen op nationaal niveau verzamelt
- het nationaal platform voedselvergiftigingen en door voedingswaren overgedragen zoönosen, dat een uitwisseling van gegevens en informatie tussen de verschillende actoren mogelijk maakt.

De gegevens die tijdens deze onderzoeken ingezameld werden, zijn essentieel om het toezichts- en preventiebeleid op een ander niveau te bepalen of te oriënteren.

Op de 105 geregistreerde uitbraken van CVTI's heeft het FAVV in 2005 een onderzoek ingesteld bij 92 ervan, waarbij 634 personen betrokken waren van wie er 446 ziek en 47 gehospitaliseerd werden.

Het aantal haarden ligt veel hoger dit jaar dan vorig jaar (27 CVTI-onderzoeken in 2004), want sinds begin 2005 werd er een meldpunt in het Agentschap ingesteld dat alle informatie moeten verzamelen en de dossiers moet opvolgen. Deze nieuwe procedure voor het beheren van de CVTI's is bedoeld om de reactiesnelheid van de personeelsleden op het terrein te verbeteren om een maximum aan informatie te verzamelen ingeval van CVTI's. Daarom worden op dit ogenblik de gevallen waarbij enkel 2 personen betrokken zijn (43 van dergelijke gevallen) eveneens in aanmerking genomen. De andere gevallen hadden betrekking op minder dan 10 personen (31), meer dan 10 personen (11) of een onbepaald aantal personen (7). Wanneer analyses konden worden uitgevoerd op het voedsel (20,6% van de gevallen), kon het verantwoordelijk agens voor de VTI in 63% van de gevallen worden geïdentificeerd. Het pathogeen agens dat het meest werd geïdentificeerd was de Salmonella kiem (7 gevallen). In de twee haarden waarbij 60 en 22 personen werden aangetast, werd enerzijds de aanwezigheid van Salmonella en Bacillus cereus aangetoond (belegde broodjes) en anderzijds coagulase positieve staphylococcus en Bacillus cereus of Clostridium perfringens.

Een vierde van de haarden werd vastgesteld bij particulieren, 63% in de horecasector en 6% in de catering. Studies hebben aangetoond dat de CVTI's slechts uitzonderlijk het gevolg zijn van een fout bij de productie van levensmiddelen in de industrie. Zij vloeien vooral voort uit de slechte bewaring (het niet-naleven van de koude- of warmteketen) en een gebrekkige hygiëne. In 2005 is in 20% van de gevallen waarbij een groot aantal zieken gevallen zijn duidelijk een gebrek aan hygiëne verantwoordelijk.

Terwijl sinds een aantal jaar het merendeel van de CVTI's te wijten waren aan het consumeren van rauwe eieren of van producten op basis van rauwe eieren, bemerkt men in 2005 dat deze tendens spectaculair omkeert. In het overgrote deel van de gevallen (42%) werden de uitbraken in verband gebracht met de consumptie van vlees en gerechten op basis van vlees en gevarieerde menu's of konden niet worden geïdentificeerd (23,5%). De andere uitbraken hadden diverse oorzaken : zeeproducten (9,5%), banketbakkerswerk (8,5%), pluimveeproducten (5,5%) en slechts 3% waren afkomstig van producten op basis van rauwe eieren. Deze tendens werd op nationaal niveau bevestigd door de gegevens verzameld door het WIV: in 2005 waren slechts 20 % van de VTI's te wijten aan Salmonella (waarvan 40 % S. Enteritidis), hetgeen een duidelijke verandering is ten opzichte van 2004 waar nog 53 % aan Salmonella te wijten was (waarvan 55 % S. Enteritidis). Het WIV heeft deze evolutie eveneens vastgesteld bij stammen bij de mens. In 2004 werden immers 9.543 Salmonella-stammen geïdentificeerd, waarvan 6075 Enteritidis. In 2005 werden slechts 4908 stammen geïdentificeerd, waarvan 2225 Enteritidis. Dit heeft grotendeels te maken met het vaccineren van bijna alle legkippen, evenals met de tips en informatie

die het FAVV gepubliceerd heeft. Het doel van deze publicaties was het geven van informatie aan de consument over de veiligheid van zijn voedsel en had betrekking op de maatregelen die moeten worden genomen om microbiologische gevaren te vermijden en om de risico's op een voedselvergiftiging zo klein mogelijk te houden.

Hoewel het toezicht op CVTI's verbeterd is, wordt de epidemiologische informatie die op dit ogenblik beschikbaar is onderschat en gedeeltelijk verdraaid. Dit heeft te maken met de problemen inzake diagnose, met de moeilijkheid om een verband te leggen tussen een CVTI en het voedsel, evenals door een tekort aan meldingen van uitbraken van CVTI. Zelfs besmettelijke ziektes met een laag sterftecijfer zijn echter van groot sociaal-economisch belang.

3.4. De chemische toestand van levensmiddelen

Voor de algemene volksgezondheid en vooral voor de meest kwetsbare groepen van de bevolking, is het essentieel dat het gehalte aan contaminanten in levensmiddelen toxicologisch gezien minstens op een aanvaardbare en liefst op een zo laag mogelijk niveau blijft. Via een controleprogramma verzekert het FAVV het toezicht op de aanwezigheid van bepaalde verontreinigingen in sommige levensmiddelen.

3.4.1. Dioxines

De term dioxines is een verzamelnaam voor een groep van 75 verwante stoffen van de groep polychloordibenzo-p-dioxines en 135 verwante stoffen van de groep polychloordibenzofuranen, waarvan 17 toxicologisch belangrijk is. Het Internationaal Instituut voor kankeronderzoek heeft 2,3,7,8-tetrachloro-dibenzo-p-dioxine (TCDD) opgenomen als de meest toxische met een kankerverwekkend effect bij de mens. Dioxines zijn heel erg bestand tegen chemische en biologische afbraak en blijven dus in het milieu. Door hun oplosbaarheid in vet blijven ze zich in de menselijke en dierlijke voedselketen ophopen.

In 2005 werden voor de sectoren verwerking en distributie 497 levensmiddelen, hoofdzakelijk van dierlijke oorsprong, gecontroleerd, eveneens in de grensinspectieposten voor wat de visserij- en aquacultuurproducten betreft. In tegenstelling tot de resultaten van 2003 en 2004 waar geen overschrijding werd vastgesteld, heeft men een overschrijding van de normen vast-

gesteld voor 2 voedingssupplementen op basis van visolie. Er werden een PV en een RASFF-bericht voor elk van deze overschrijdingen opgesteld.

Tabel 3.31 : resultaten van de dioxineanalyses

Matrix	Aantal monsters	Aantal niet conform
Fruit, groenten en plantaardige olie	74	0
Eieren en eiproducten	118	0
Visserij en aquacultuur	247	0
Zuivelproducten	39	0
Vlees en afgeleide producten	10	0
Voedingssupplementen	9	2
Totaal	497	2

3.4.2. PCB

Polychloorbifenylen (PCB) vormen een groep van 209 verschillende verwante groepen. Hun oorsprong is terug te vinden in menselijke activiteiten. Al naargelang van hun toxicologische eigenschappen kunnen ze worden onderverdeeld in twee categorieën. Twaalf ervan vertonen toxicologische eigenschappen die analoog zijn met die van dioxines en worden dus vaak als "dioxineachtige PCB's" aangezien. Net zoals de dioxines zijn de PCB's ook heel erg bestand tegen chemische en biologische afbraak en in vet oplosbaar.

In 2005 had de programmatie betrekking op de analyse van de 7 indicator-PCB's in 450 monsters van vis, melk, melkproducten, eieren afkomstig van kippen in vrije uitloop, eieren van legbat-terijen in de sectoren verwerking en distributie. Olie en vet van dierlijke oorsprong, babyvoeding op basis van vlees en vis, evenals voedingssupplementen werden eveneens bemonsterd. De 2 monsters van voedingssupplementen op basis van visolie die niet conform waren voor dioxines waren ook niet conform voor de PCB-indicatoren. Ter herinnering, in 2004 werd slechts één niet conformiteit voor eieren afkomstig van kippen in vrije uitloop vastgesteld.

Tabel 3.32 : resultaten van de analyses van PCB-indicatoren

Matrix	Aantal monsters	Aantal niet conform
Fruit, groenten en plantaardige olie	74	0
Eieren en eiproducten	119	0
Visserij en aquacultuur	209	0
Zuivelproducten	37	0
Vlees en afgeleide producten	11	2
Totaal	450	2

Het programma voor de dioxineachtige PCB's had betrekking op de analyse van melk en melkproducten, eieren, vis en plantaardige oliën. Vanaf november 2006 worden de maximum limieten voor het geheel van dioxines en dioxineachtige PCB bij Verordening nr. 199/2006 bepaald. Indien deze maximum limieten reeds in voege waren, zouden nog steeds voor dezelfde partijen voedingssupplementen op basis van visolie 2 overschrijdingen van de norm worden vastgesteld.

Tabel 3.33 : programma voor dioxineachtige PCB's

Matrix	Aantal monsters	Aantal niet conform
Fruit, groenten en plantaardige olie	72	0
Eieren en eiproducten	118	0
Visserij en aquacultuur	229	0
Zuivelproducten	39	0
Vlees en afgeleide producten	9	2
Totaal	467	2

3.4.3. Mycotoxines

Mycotoxines zijn door schimmels aangemaakte secundaire metabolieten die zich tijdens de teelt en/of gedurende de opslag kunnen ontwikkelen op plantaardige producten. De meest gevaarlijke mycotoxines worden gecontroleerd in de gevoeligste matrices, zoals aflatoxine B₁ in graan en aflatoxine M₁ in melk.

3.4.3.1. Aflatoxines

Aflatoxines zijn mycotoxines die worden aangemaakt door een schimmel van het type *Aspergillus* die tot ontwikkeling komt bij een hoge temperatuur en vochtigheidsgraad. Deze mycotoxines zijn genotoxische kankerverwekkende stoffen die in een groot aantal levensmiddelen kunnen voorkomen. De groep van aflatoxines omvat meerdere verbindingen waarvan de aanwezigheid in levensmiddelen en de toxiciteit varieert; Aflatoxine B₁ is veruit de meest toxische verbinding;

In de punten van binnenkomst worden controles uitgevoerd in verband met de aanwezigheid van de groep van aflatoxines B₁, B₂, G₁ en G₂ in risicoproducten. Er werden 2 overschrijdingen vastgesteld voor 2 partijen hazelnoten uit Turkije. Deze partijen werden naar het land van oorsprong teruggestuurd. Het aantal vastgestelde overschrijdingen van 2005 ligt tussen deze vastgesteld in 2004 en 2003.

De diensten van het Voedselagentschap controleerden eveneens dopnoten zoals aardnoten, hazelnoten, pindanoten, amandelnoten en gedroogde kokosnoten in de verwerkingsindustrie en in de distributie; Er werd voor de genomen monsters 1 overschrijding voor pindanoten vastgesteld. Voor de bemonsterde partij werd een proces-verbaal opgemaakt, waarna de partij werd vernietigd. De vaststellingen gaven aanleiding tot het versturen van een RASFF-bericht.

Tabel 3.34: resultaten voor aflatoxine B1, B2, G1 en G2

Matrix	Aantal monsters	Aantal niet conform
Bier	10	0
Cacao en chocolade	8	0
Specerijen	21	0
Gedroogde vruchten	395	3
Babyvoeding	29	0
Totaal	463	3

Aflatoxine B1 wordt in dieren via de stofwisseling omgezet in aflatoxine M1. Om het aflatoxine M1-gehalte te controleren, werden 507 monsters van consumptiemelk en zuivelproducten genomen. Ze waren allemaal conform. Na 2003 werd voor aflatoxine M1 geen enkele overschrijding meer aangetoond. Het laatste bericht van een overschrijding voor consumptiemelk werd in 2002 gemeld.

3.4.3.2. Patuline

Bij de 92 geanalyseerde monsters (babyvoeding, levensmiddelen op basis van appels, fruitsap, appelsap) werd geen overschrijding voor patuline in 2005 vastgesteld.

3.4.4. 3-MCPD

3-MCPD is een kankerverwekkende verbinding die in bepaalde omstandigheden tot stand komt in de productiefase van sojasaus door middel van zure hydrolyse.

Er werden in 2005 89 monsters genomen van sojasaus : 3 monsters vertoonden een overschrijding van de maximum limiet, 2 partijen werden teruggeroepen en 1 uit de handel genomen. Er werd een proces-verbaal opgemaakt. Via het RASFF-systeem werd een wijd verspreid bericht verstuurd voor de 2 belangrijkste overschrijdingen en de betrokken producten werden teruggeroepen.

3.4.5. Zware metalen

De verontreiniging van levensmiddelen door zware metalen wordt vooral veroorzaakt door een verontreiniging van het milieu. Met betrekking tot zware metalen is het zo dat voor heel wat matrices geen officiële normen bestaan.

3.4.5.1. Cadmium

Cadmium kan zich in het menselijk organisme ophopen en leiden tot nierfunctiestoornissen, botproblemen en voortplantingsstoornissen. Een kankerverwekkend effect bij de mens mag niet worden uitgesloten. Levensmiddelen zijn de voornaamste bron van blootstelling en dan vooral groenten en fruit.

In uitvoering van het controleprogramma werden 963 monsters genomen van levensmiddelen van plantaardige oorsprong, melkproducten, visserij- en aquacultuurproducten. Ze waren allemaal conform.

Meer in detail wordt dit beschreven in punt 8.2 van deel 2 (horizontale activiteiten).

3.4.5.2. Kwik

Kwikverontreiniging komt vooral voor in vis en visserijproducten. 90 % van de kwik die in zeevis en andere mariene producten voorkomt, bestaat uit methylkwik. De aanwezigheid van methylkwik kan de ontwikkeling van de hersenen bij zuigelingen verstoren en kan, bij hoge gehalten, neurologische veranderingen bij volwassenen teweegbrengen. De maximumwaarden houden rekening met de fysiologische verschillen tussen vissoorten.

Er werd in 2005 geen enkele overschrijding vastgesteld in voedingssupplementen en babyvoeding; dat was ook al zo in 2003. In de grensinspectieposten werden twee non conformiteiten in loten vis vastgesteld.

Tabel 3.35 : resultaten van de kwikanalyses

Matrix	Aantal monsters	Aantal niet conform
Visserij- en aquacultuurproducten	151	2
Voedingssupplement	19	0
Babyvoeding	15	0
Totaal	185	2

3.4.6. Polycyclische aromatische koolwaterstoffen

Bij de onvolledige verbranding van organische producten worden polycyclische aromatische koolwaterstoffen (PAK's) gevormd waarvan sommige vermoedelijk kankerverwekkend zijn voor de mens. PAK's komen in levensmiddelen tot stand bij het opwarmen en drogen wanneer verbrandingsproducten rechtstreeks met het levensmiddel in contact komen. Grote hoeveelheden PAK's kunnen worden aangetroffen in geraffineerde olie. In dat geval kunnen de PAK's worden weggewerkt door een extra processtap in te voeren waarbij het levensmiddel door actieve koolstof wordt gehaald. Een andere bron van PAK's zijn de afzettingen uit het milieu op groenten, fruit en mariene producten bij verontreiniging van de zee.

Er werden in het kader van de monitoring 122 monsters genomen van diverse levensmiddelen met de grootste kans op het voorkomen van PAK's (brood, muesli, deegwaren, ontbijtgranen, groenten, kaas, mayonaise, mosselen, olie, margarine, vis, gerookt en/of gekookt vlees). Deze werden geanalyseerd op 16 van de meest voorkomende PAK's. Er werd geen overschrijding aan het licht gebracht in 2005.

3.4.7. Acrylamide

Acrylamide is een stof die in bepaalde levensmiddelen bij het bakken op hoge temperatuur en in een waterarm milieu wordt gevormd uit stoffen die van nature in de levensmiddelen aanwezig zijn (het aminozuur asparagine en reductiesuikers). Acrylamide wordt beschouwd als een vermoedelijk kankerverwekkende stof voor de mens. Het kan worden aangetroffen in een groot aantal levensmiddelen. Volgens studies blijken chips, frieten, koekjes en toasts de meest verontreinigde levensmiddelen te zijn. Men heeft nog geen acrylamide gevonden in rauwe of in water gekookte levensmiddelen en evenmin in levensmiddelen van dierlijke oorsprong zoals vlees, vis en kaas, ook niet als die gebakken of gebraden waren. Het is niet gemakkelijk om het acrylamidegehalte te verlagen. De belangrijkste aanbeveling is dat men het voedsel niet overdreven mag verhitten.

In 2005 werden 155 monsters genomen van producten die op de Belgische markt aanwezig zijn. De bemonsterde producten zijn gekozen op grond van de reeds beschikbare nationale en internationale informatie met betrekking tot het daarin voorkomen van acrylamide. Er werden hoge waarden gevonden in chicorei als koffiesurrogaat, in gezouten popcorn, in specerijen en in chips. De meeste van deze producten waren ingevoerd.

De distributeurs werden bij een schrijven geïnformeerd over de problematiek van acrylamide en werden gevraagd de producenten te contacteren om hen te vragen hun fabricageprocessen te verbeteren. Er worden voor 2006 inspecties geprogrammeerd om na te gaan of de goede fabricagepraktijken op het terrein worden toegepast.

3.5. Genetische gemodificeerde organismen

3.5.1. Doelstellingen van de monitoringcampagne

De monitoringcampagne 2005 voor genetisch gemodificeerde organismen (GGO) was er vooral op gericht om na te gaan of de levensmiddelenwetgeving met betrekking tot GGO's werd nageleefd :

- het verbod op het gebruik van GGO's of daarvan afgeleide producten die niet zijn toegestaan binnen de Europese wetgeving;
- de verplichte etikettering wanneer de GGO's of daarvan afgeleide producten meer dan 0,9% van het ingrediënt uitmaken;
- De verplichting om, indien geen adequate etikettering aanwezig is, te kunnen aantonen dat de eventueel vastgestelde aanwezigheid van GGO's of daarvan afgeleide producten in een gehalte van minder dan 0,9% van het ingrediënt te wijten is aan een accidentele verontreiniging.

In het kader van de monitoringcampagne werden twee soorten monsters genomen :

- monsters van levensmiddelen zoals die aan de consument worden verkocht en waarvan de ingrediëntenlijst aangeeft of doet vermoeden dat maïs of soja werd gebruikt. Die monsters werden genomen in de distributiesector, hoofdzakelijk in supermarkten en kleinhandelszaken. Alle monsters waren afkomstig van levensmiddelen waarvan het etiket geen melding maakte van het gebruik van GGO's afgeleide producten.
- monsters die bij de fabrikanten werden genomen. Ook hier ging het om ingrediënten of levensmiddelen op basis van maïs of soja; Daarnaast werden bij de bemonstering ook de door de ingrediëntenfabrikanten opgezette preventiesystemen nader onderzocht.

Het ging bijgevolg om een gerichte bemonstering van levensmiddelen of ingrediënten die door hun aard een verhoogde kans hebben om GGO's te bevatten;

3.5.2. Resultaten van de controles

Net als in de voorgaande jaren bleek uit de monitoringcampagne 2005 vooral dat de wetgeving inzake de verplichte specifieke etikettering van levensmiddelen die GGO's of afgeleiden daarvan bevatten, goed wordt nageleefd. Dit jaar zijn immers alle geanalyseerde monsters conform de wetgeving.

De onderstaande tabellen geven de resultaten weer die werden verkregen voor levensmiddelen die werden bemonsterd in de distributiesector en bij de fabrikanten. Gelet op de gevoeligheid van de huidige analysemethoden kan een waarde van 0,1% worden beschouwd als de waarde die overeenstemt met de detectielimiet. Bij lagere waarden wordt aangenomen dat het monster vrij is van GGO's.

Tabel 3.36 resultaten van de analyses op monsters van levensmiddelen die in de distributiesector werden genomen

Soort levensmiddel	Aantal monsters	Aantal monsters met		
		Minder dan 0,1 % GGO's	Een GGO-gehalte tussen 0,1 % en 0,9 %	Meer dan 0,9 % GGO's
Bereidingen op basis van soja : drank, room, saus, soep, vegetarische maaltijd	58	55	3	0
Voedingsmiddelen op basis van maïs : conserven, deegwaren, pop corn, meel, griesmeel	55	55	0	0
Totaal	113	110	3	0

Tabel 3.37: resultaten van de analyses op monsters van ingrediënten en levensmiddelen die bij de fabrikanten werden genomen

Soort levensmiddel of ingrediënt	Aantal monsters	Aantal monsters met		
		Minder dan 0,1 % GGO's	Een GGO-gehalte tussen 0,1 % en 0,9 %	Meer dan 0,9 % GGO's
Soja (meel, bonen, lecithine, poeder, eiwitten, olie)	45	40	5	0
Maïs (zetmeel, graan, meel, griesmeel)	50	49	1 (soja verontreiniging)	0
Totaal	95	89	6	0

Wat deze twee sectoren betreft, 9 monsters bevatten afgeleiden van toegelaten genetisch gemodificeerde soja (RR-soja), maar steeds met een gehalte lager dan 0,9%. Wat de monsters genomen bij de fabrikanten betreft, kan worden aangetoond dat preventieve maatregelen werden getroffen. Er werd dan ook aangenomen dat het ging om een accidentele of technisch onvermijdbare verontreiniging.

Als men de cijfers vergelijkt met deze van 2003 en 2004, kan worden vastgesteld dat de verhouding bij de niet-conformiteiten constant blijft en heel klein is de laatste 3 jaar : 0% in 2003, 0,5% in 2004 en 0 % in 2005.

3.6. Additieven

Alleen veilige additieven mogen toegevoegd worden aan bepaalde voedingsmiddelen volgens vastgelegde concentraties zodat bij inname van deze stoffen de ADI (aanvaardbare dagelijkse inname)-waarde gerespecteerd wordt. Het is daarom van belang te controleren of additieven enkel toegevoegd worden aan goedgekeurde voedingsmiddelen en in hoeveelheden die voldoen aan de wettelijk maxima. Bovendien moeten de gebruikte additieven op hun beurt voldoen aan bepaalde zuiverheidscriteria.

3.6.1. Sulfit

Het gebruik van sulfit in zuiver gehakt vlees is wettelijk verboden. Toch wordt dit additief nog regelmatig toegevoegd om de rode kleur van het vlees te bewaren. Het gaat hier dan om consumentenbedrog. Indien vlees een tijd aan de lucht wordt blootgesteld dan treedt normaal door oxidatie een bruinkleuring van het vlees op. Sulfit kan aldus bedorven vlees een vers uitzicht geven en een risico vormen voor de voedselveiligheid.

Verschillende honderden controles worden jaarlijks uitgevoerd op de aanwezigheid van sulfit in gehakt vlees. De monsters worden genomen bij de slager, in de groothandel, in de grootkeuken en in de supermarkt. Wat toebereid gehakt vlees betreft, is het mogelijk dat sulfieten voorkomen in de toegevoegde ingrediënten. In dat geval mag het gehalte aan sulfit in het eindproduct niet hoger zijn dan de wettelijk norm en moet nagegaan worden of sulfit wel degelijk is toegelaten in de toegevoegde ingrediënten.

Een controle op de aanwezigheid van sulfiet in gehakt bestaat in eerste instantie altijd uit een snelle routinetest waarbij gebruik wordt gemaakt van malachietgroen. Omdat deze snelle test soms wijst op de aanwezigheid van sulfiet zonder dat dit daadwerkelijk aanwezig is, wordt een analyse ter bevestiging uitgevoerd in het laboratorium.

In 2005 werden 1002 malachietgroentesten uitgevoerd op gehakt vlees waarvan 54 testen positief waren. Hiervan werden 43 monsters in het laboratorium bevestigd. Het ging om gehakt van varken, rund, paard, schaap, filet américain, hamburgers, blinde vinken, worsten... met zowel lichte als zware overschrijdingen. De producten die in overtreding waren met de wetgeving werden in beslag genomen en er werd hiervoor ook proces-verbaal opgesteld.

3.6.2. Soedanrood

Soedanrood is kankerverwekkend en het gebruik ervan als kleurstof voor voedingsmiddelen is dan ook niet toegelaten. Deze illegale kleurstof wordt soms gebruikt om chilipoeder bij te kleuren aangezien de natuurlijke kleur van het chilipoeder lichtgevoelig is en de prijs ervan bovendien bepaald wordt door de kleur. Naar aanleiding van de vele RASFF-berichten en de Europese beschikkingen werd de aanwezigheid van soedanrood gecontroleerd in chilipoeder, kerriepoeder, kurkuma, palmolie en in de producten verwerkte voedingsmiddelen. Op 436 uitgevoerde analyses, waren 2 monsters niet conform. Er werden hiervoor RASFF-berichten verspreid.

3.7. Materialen bestemd om met voedingsmiddelen in aanraking te komen

Het is belangrijk te waken dat er geen contaminatie is van het voedsel vanuit materialen bestemd om met voedingsmiddelen in aanraking te komen. Dit gebeurt aan de hand van migratietesten, waarbij de materialen gedurende een zekere tijd, bij een bepaalde temperatuur met een levensmiddel, of een vloeistof die dat levensmiddel kan vervangen, in contact gebracht worden.

3.7.1. Lood en cadmium in ceramiek

Vele ceramische producten zoals borden, tassen, keukengerei zijn gekleurd, versierd of gelakt, wat soms kan leiden tot een verhoogde afgifte van cadmium en lood in het levensmiddel. De limieten van lood en cadmium in ceramiek en de migratie in eetwaren worden strikt gereguleerd.

In 2005 werden 112 analyses uitgevoerd om de migratie van lood en cadmium uit ceramiek na te gaan. Er werden geen positieve resultaten vastgesteld voor cadmium maar 4 gevallen van migratie van lood werden vastgesteld. Dit is een lichter percentage in vergelijking met de jaren 2003 en 2004.

3.7.2. Semicarbazide in babyvoeding

In glazen bokalen met een metalen deksel wordt azodicarbonamide gebruikt als blaasmiddel voor het maken van de schuimrand bij de afsluitingsring.

Onder andere door sterilisatie kan azodicarbonamide worden omgezet tot SEM.

Er is geen wettelijke norm voorzien voor SEM. Het gebruik van azodicarbonamide als blaasmiddel is wel verboden sinds 2 augustus 2005. Materialen en voorwerpen die voor dit datum zijn afgevuld, mogen nog in de handel worden gebracht op voorwaarde dat de afvuldatum is vermeld.

De EFSA stelde een advies op waarin wordt vermeld dat de risico's voor de volksgezondheid gering lijken, maar dat azodicarbonamide uit de deksels voor babyvoeding moet worden gebannen. In 2004 en 2005 werden 10 en 15 analyses op babyvoeding in glazen bokalen met een metalen deksel uitgevoerd om een zicht op deze problematiek in België te kunnen krijgen.

Bij de 10 analyses die werden uitgevoerd in 2005 was 13 µg/kg de hoogst gemeten concentratie. Er werd geen verontrustend analyseresultaat vastgesteld.

3.7.3. Globale migratie-analyse in wegwerp plastic vaatwerk

Deze nieuwe programmatie had tot doel om inzicht te krijgen in de migratieproblematiek van relatief frequent gebruikte producten. Er werden in 2005 46 analyses op globale migratie uitgevoerd op plastic wegwerpborden en -tassen. Bij één staal werd de norm overschreden.

3.7.4. Andere controles

In 2005 werden ook andere controles op materialen bestemd om met voedingsmiddelen in aanraking te komen uitgevoerd: migratie van tin en mercaptobenzothiazol in rubberfopsenen (18), migratie van dioctyltin in bakpapier (15), bisfenol A in zuigflessen en bekers uit polycarbonaat (33), tin in blikken (conserven en babyvoeding).

Alle gemeten concentraties waren onder de maximale limieten.

3.8. Irradiatie en radioactiviteit

3.8.1. Irradiatie

Op de producten die bestraald mogen worden moet de vermelding "doorstraald" of "door straling behandeld" of "met ioniserende straling behandeld" staan.

In 2004 en 2005 werden in dit kader 2 soorten controles uitgevoerd:

- Bij producten waarbij doorstraling is toegestaan wordt nagegaan of in het geval er niets op de verpakking vermeld is het product ook werkelijk niet bestraald is, de analyse gaat dus gepaard met een controle van het etiket
- Bij producten waarbij doorstraling niet is toegestaan worden analyses uitgevoerd om na te gaan of er toch geen behandeling is uitgevoerd.

Er wordt een nieuwe methode gesteund op thermoluminescentie gebruikt. De 134 monsters van diepgevroren, gepelde garnalen, kikkerbillen, aardbeien, kruiden, en geraspte kaas waren allen conform, net zoals in 2004.

3.8.2. Radioactiviteit

De controle op radioactiviteit binnen de voedselketen is een gedeelde bevoegdheid tussen het FAVV en het Federaal Agentschap voor de Nucleaire Controle (FANC) die allebei controles uitvoeren.

De wettelijke basis rond het toezicht op de nucleaire contaminatie van levensmiddelen is een Europese regelgeving die werd gelegd na de kernramp van Tsjernobyl.

In 2005 werden in totaal 193 monsters geanalyseerd.

In de grensinspectieposten werden 42 stalen afkomstig uit derde landen bemonsterd (pluimveevlees, visserijproducten, kikkerbilen enz.). In de distributie werden 19 stalen genomen (paardengehakt, wilde paddestoelen en wilde bessen). De monsters werden in slachthuizen, vismijnen, leefvijvers en tijdens de jacht de jacht genomen. Alle gemeten concentraties waren onder de toegelaten norm.

3.9. Tabakscontrole in de horeca

Jaarlijks worden er controles georganiseerd in de horeca waarbij o.a. wordt nagegaan in hoeverre de rookreglementering wordt nageleefd. Hierbij wordt een onderscheid gemaakt tussen drank- en eetgelegenheden die kleiner zijn dan 50 m² en horeca-zaken die groter zijn dan 50 m². Enkel deze laatste zijn wettelijk verplicht om een ruimte voor de niet-rokers in te richten die ten minste de helft moet zijn van de totale oppervlakte van de gesloten plaats en die duidelijk moet worden aangeduid d.m.v. rookverbodstekens. De ongemakken van de rook moeten echter in alle horeca-zaken voor niet-rokers tot een minimum herleid worden door de installatie van een rookafzuig- of verluchtingssysteem.

In 2005 werden ongeveer 3500 bezoeken gebracht aan de horeca waarbij ongeveer 1150 waarschuwingen werden gegeven en processen-verbaal opgesteld werden naar aanleiding van het overtreden van de rookreglementering. De resultaten zijn vergelijkbaar met vorig jaar. De voornaamste inbreuken betreffen de ruimte voor niet-rokers (afwezig, te weinig plaatsen, geen rookverbodstekens...), 44% van de onderzochte horeca-zaken bleek niet in orde, en 26 % had een ontoereikend rookafzuig- of verluchtingssysteem.

4. Fraudepreventie en -bestrijding

4.1. Activiteiten in het kader van de multidisciplinaire samenwerking

In het kader van fraudebestrijding voor de veiligheid van de voedselketen neemt de NOE deel aan de vergaderingen van de werkgroepen van:

- de Multidisciplinaire hormonencel (MHC),
- de Interdepartementale Commissie voor de coördinatie van de fraudebestrijding in de economische sectoren (ICCF),
- de Interdepartementale Coördinatiecel voor de controle van de voedselveiligheid (ICV).

De NOE neemt tevens het voorzitterschap waar van de Multidisciplinaire Fraude bestrijdingscel voor de Veiligheid van de Voedselketen (MCV)

In het kader van de strijd tegen het illegaal gebruik van groeistimulators in de fokkerij en de vetmesting werden er door de NOE volgende punten behandeld:

- Aanmaak en distributie :
een inventaris van conditioneringsmateriaal (flacons, potjes, afsluitdoppen,...) en van de verdelers ervan,
- Opvolging veebeslagen :
een stand van zaken, na controle in de slachthuizen, omtrent de bestemming van de oormerken na slachting,
- Wetenschappelijke problemen :
aanwezigheid van de NOE op het overleg tussen het FAVV en de verschillende labo's;
verhoogde contacten met buitenlandse labo's.
- Internationale samenwerking :
deelname aan de Small Bull conferenties en aan de Safe Food Conference.

In 2005 hebben de medewerkers van NOE deelgenomen aan de opleidingen georganiseerd door de Politie zone GAVERS te Harelbeke over informatiegaring inzake hormonen, producten en dierenvervoer.

In 2005 werden 9 dossiers waarin agenten van het FAVV in de uitoefening van hun taak werden bedreigd voor verder gevolg overgemaakt aan de Multidisciplinaire Hormonen Cel.

4.2. Eigen activiteiten van de NOE

4.2.1. Algemeen overzicht

In 2005 heeft de NOE 426 administratieve vattingen geregistreerd. Een administratieve vating is elke informatie die toekomt en die aanleiding kan geven tot het opstarten van een fraudeonderzoek, een deelname aan een wegcontrole, het uitvoeren van een verdachte monstername op het bedrijf of in het slachthuis, het uitwerken van een actie. De informatie kan tot slot tevens doorgestuurd worden naar een andere dienst (intern of extern) alsook worden geklasseerd met het oog op de exploitatie ervan op een later tijdstip. In de tabel hieronder wordt de verdeling van de administratieve vattingen over de bovengenoemde categorieën weergegeven.

Tabel 3.38 : Overzicht administratieve vattingen.

Opstarten van een fraudeonderzoek	Doorgestuurd	Ter info	Verdachte monstername Slachthuis	Verdachte monstername Bedrijf	Wegcontrole	Actie	Totaal
216	43	21	13	100	24	9	426
50,7 %	10,1 %	4,9 %	3,1 %	23,5 %	5,6 %	2,1 %	100 %

De helft van de verkregen informatie heeft in 2005 aanleiding gegeven tot het openen van een dossier. Een deel van deze dossiers kunnen na een eenmalige controle afgesloten worden. Andere dossiers geven dan weer aanleiding tot diepgaand onderzoek, zowel op het terrein als op het bureel.

Er werden in 2005 100 verdachte monsternemingen op het landbouwbedrijf uitgevoerd. Ongeveer 10 % van de dossiers werden doorgestuurd naar andere diensten, zowel binnen als buiten het Voedselagentschap. De reden van doorsturen kan variëren: dossiers die niet meteen een frauduleus karakter hebben, onderwerpen waarvoor de NOE in eerste instantie niet bevoegd is.

4.2.2 Afgewerkte dossiers en opgestelde processen-verbaal en waarschuwingen

In 2005 werden er door de NOE 339 overtredingen vastgesteld, 182 processen-verbaal opge- maakt en 25 waarschuwingen gegeven. In de onderstaande tabel wordt een overzicht van de kaderwetten weergegeven waarop geverbaliseerd werd.

Tabel 3.39: overzicht van de overtredingen per kaderwet.

	Overtredingen in processen- verbaal		Overtredingen met waarschuwingen	
Wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel	31		10	
Wet van 15 juli 1985 betreffende het gebruik bij dieren van stoffen met hormonale, antihormonale, beta-adrenergische of productiestimulerende werking	102		0	
Wet van 24 februari 1921 betreffende het verhandelen van gifstoffen, slaapmiddelen en verdovende middelen, ontsmettingsstoffen en antiseptica	50		1	
Wet van 25 maart 1964 op de geneesmiddelen	17		2	
Wet van 11 juli 1969 betreffende de bestrijdingsmiddelen en de grondstoffen voor de landbouw, tuinbouw, bosbouw en veeteelt	37		0	
Wet van 14 augustus 1986 betreffende de bescherming en het welzijn der dieren	5		2	
Wet van 24 maart 1987 betreffende de dierengezondheidswet	23		2	
Wet van 15 april 1965 betreffende de keuring van en de handel in vis, gevogelte, konijnen en wild, en tot wijziging van de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel	5		1	
Wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van voedingsmiddelen en andere producten	12		5	
Wet van 28 maart 1975 betreffende de handel in landbouw-, tuinbouw- en zeevisserijproducten	5		1	
Wet van 28 augustus 1991 op de uitoefening van de diergeneeskunde	15		2	
Wet van 21 juni 1983 betreffende gemedicineerde diervoeders	37		0	
Totaal	339		26	

Uit deze tabel is duidelijk dat de meeste inbreuken vastgesteld door de NOE binnen het kader van de hormonenbestrijding vallen. Met name de hormonenwet van 1985 (30,1 %), de drugs-wet van 1921 (14,8 %), de wet van 1969 betreffende de grondstoffen (verboden producten in diervoeders) (10,9 %) en de wet van 1983 betreffende de gemedicineerde diervoeders (10,9 %). De andere overtredingen (o.a. vleesfraude, oormerkenfraude, fraude met betrekking tot de uitoefening van de diergeneeskunde, ...) hebben meestal betrekking op dossiers met een grootschalig en/of georganiseerd karakter.

Wat betreft de waarschuwingen hebben de wetten van 1952 (keuring van vlees) en 1977 (voorverpakte voedingsmiddelen) het grootste aandeel (respectievelijk 33,5 % en 19,2 %). Dit heeft in hoofdzaak te maken met de vaststellingen tijdens de wegcontroles die niet onmiddellijk een gevaar voor de volksgezondheid betekenen en daarom in een waarschuwing worden vervat.

4.2.3. Verdachte monsternames

4.2.3.1. Verdachte monsternamen op landbouwbedrijven

In 2005 werden monsters in 100 landbouwbedrijven genomen tengevolge van een specifieke actie van NOE (dossier BIOSIS), een aanvraag van het Parket, niet-conform analyseresultaten van een monster in een andere kader genomen, of zachte informatie wijzend een mogelijke fraude.

Tabel 3.40 : redenen van monsterneming

Basis	Totaal	Niet-conform
Dossier IBIOSIS (zie verder)	68	34
Niet conform bij screening	11	3
Zachte informatie (Hormonencel)	11	4
Parket	6	0
Andere	4	1
Totaal	100	42

Tabel 3.41: analyseresultaten van verdachte monsters genomen op het landbouwbedrijf

Opgespoorde stoffen	Matrix	Runderen		Kalveren		Varkens	
		Conform	Niet-conform	Conform	Niet-conform	Conform	Niet-conform
Oestrogenen Gestagenen Androgegen	Faeces	739	0	81	0	15	
	Urine	63	0	53	0	5	
	Vacht	6	0	2	0	0	
	Materiaal	115	14	13	0	5	
	Veevoeders	235	0	20	0	6	
Beta - agonisten	Faeces	730	0	81	0	15	
	Urine	62	0	53	0	5	
	Vacht	0	0	2	0	0	
	Materiaal	104	2	13	0	5	
	Veevoeders	234	0	15	0	6	
Corticosteroiden	Faeces	1.145	94	81	0	15	
	Urine	69	3	53	0	5	
	Vacht	0	0	2	0	0	
	Materiaal	104	8	13	0	5	
	Veevoeders	234	20	15	0	6	
Stanozolol	Faeces	107	0	21	0	0	
	Urine	25	0	0	0	0	
	Vacht	6	0	0	0	0	
	Materiaal	13	0	0	0	0	
	Veevoeders	34	0	0	0	6	
Thyreostatica	Faeces	2	0	0	0	0	
	Urine	0	0	0	0	0	
	Vacht	0	0	0	0	0	
	Materiaal	29	0	0	0	0	
	Veevoeders	6	0	0	0	0	
Totaal		4.062	141	518	0	99	

Monsters van materiaal zijn meestal spuiten, naalden en flacons. In de onderstaande tabel wordt een overzicht gegeven van de aangetroffen stoffen.

Tabel 3.42 aangetroffen stoffen

Oestro-, andro – en gestagenen :	Testosteron esters Testesoteron decanoaat Nortestosterondecanoaat Chloortestosteron acetaat Methyltestosteron Fluoxymesterone Algestone aceto phenide Progesteron Medroxyprogesteron acetaat
Beta-agonisten :	Clenbuterol
Corticosteroiden :	Dexamethasone-isonicotinoaat Dexamethasone Prednisolone

4.2.3.2. Verdachte monsternames in slachthuizen

In 2005 werden 928 monsters van dieren in slachthuizen genomen.

Tabel 3.43: analyseresultaten van monsters genomen in het slachthuis

Onderzochte stof	Matrix	Kalf	Rund	Varken	Kip	Niet - conform
Oestrogenen Gestagenen androgenen	Lever	10	55	0		0
	Urine	2	53	0		0
	Mest	0	5	0		0
	Vet	1	100	0		0
	Vlees	0	10	0	1	0
	Spuitplaats	0	6	0		0
Bêta agonisten	Lever	13	141	1		0
	Urine	1	17	0		0
	Mest	0	0	0		0
	Vet	0	13	0		0
	Vlees	0	6	0		0
	Spuitplaats	0	10	0		0
Corticosteroiden	Lever	15	329	21		19
	Urine	1	15	0		0
	Mest	0	1	0		0
	Vet	0	13	0		0
	Vlees	0	8	0		0
	Spuitplaats	0	11	0		0
Thyreostatica	Lever	0	0	0		0
	Urine	0	0	0		0
	Mest	0	0	0		0
	Vet	0	0	0		0
	Vlees	0	0	0		0
	Spuitplaats	0	0	0		0
Stanozolol	Lever	0	7	0		0
	Urine	1	50	0		0
	Mest	0	0	0		0
	Vet	0	9	0		0
	Vlees	0	0	0		0
	Spuitplaats	0	2	0		0

In tegenstelling tot 2004 werden in 2005 er wel niet-conforme karkassen van runderen en kalveren aangetroffen. De teruggevonden substanties betreffen dexamethasone en prednisolone. Al de niet conforme dexamethasone gevallen zijn te wijten aan het mengen van deze corticoïde stof in een kruidenmengsel.

4.2.3.3. Wegcontroles

Op vraag van de lokale en federale wegpollitie, neemt de NOE op regelmatige basis deel aan wegcontroles die een duidelijk multidisciplinair karakter hebben. Meestal zijn andere diensten (RVA, Douane en Accijnzen, ...) ook aanwezig. In 2005 heeft de NOE aan 24 wegcontroles deelgenomen waarvan 18 door NOE uitgevoerd. Tijdens deze controles werden er 304 wagens gecontroleerd. Op 47 van deze wagens (15,5 %) werden niet-conformiteiten vastgesteld, en 21 proces-verbaal, 20 waarschuwingen en 6 opvolgingen werden opgemaakt.

Het aantal wegcontroles is in vergelijking met 2004 lager (44 controles en 705 gecontroleerde wagens). De NOE heeft er echter wel voor gekozen om, weliswaar minder frequent, te blijven deelnemen aan deze controles. Op deze manier kan de NOE zijn energie meer in de "echte" fraudedossiers steken en toch nog een beeld behouden van de evolutie van overtredingen tijdens het transport.

4.2.4. Specifieke acties

Iedere jaar neemt NOE deel aan een aantal specifieke acties. De markantste acties die in 2005 uitgevoerd worden zijn hieronder opgesomd.

4.2.4.1. Handel in geneesmiddelen en verboden producten

Bij een onderzoek verricht door de FOD Volksgezondheid werd vastgesteld dat gedurende de periode 2002-2003 door farmaceutische firma's grote hoeveelheden gratis geneesmiddelen werden geleverd via een apotheek aan 529 dierenartsen. De actie (Free Goods) vond plaats in samenwerking met het Federaal Parket en de Federale Politie. Door de NOE werd bijstand verleend aan dit onderzoek bij deze dierenartsen die gratis hormonale producten verkregen.

Op vraag van het Parket van Kortrijk (actie Kocura) werd bij verschillende landbouwers en afnemers, het diergeneesmiddelen depot gecontroleerd. Diverse inbreuken op de wet van 28 augustus 1991 op de diergeneeskunde werden vastgesteld in verband met het bezit en het toedienen van diergeneesmiddelen.

Door de onderzoeksrechter te Leper (actie IBIOSIS) werd in het voorjaar 2005 de medewerking van de NOE gevraagd naar aanleiding van de verdeling van een voedingssupplement voor runderen en kalveren onder de vorm van kruiden. In deze kruiden werd dexamethasone aangetroffen. Op basis van de informatie (afnemers, verdelers) werden er verschillende verdachte monsternames op landbouwbedrijven en in de slachthuizen uitgevoerd. Deze gegevens worden vermeld in de tabel "verdachte monsternames op bedrijven".

Een controle werd, op initiatief van en in samenwerking met de federale Politie, en tesamen met de PCE West Vlaanderen uitgevoerd op de veemarkt St Michiels te Brugge (Actie Breemar). Tijdens deze actie werd aandacht besteed aan de identificatie en registratie van de aangeboden runderen alsmede aan de mogelijke handel in hormonale producten. Verschillende handelaars werden aan een verder onderzoek onderworpen.

4.2.4.2 Acties in de sector van de distributie

In de periode juli augustus 2005 werd op vraag van de onderzoeksrechter te Charleroi (Actie Sobelco) en in samenwerking met de PCE Henegouwen medewerking verleend bij het onderzoek naar fraude door middel van vervalsing van etiketten (wijzigen van de houdbaarheidsdatum) op voorverpakte voedingsmiddelen. Ter plaatse werden grote hoeveelheden producten aangetroffen waarvan de houdbaarheidsdatum overschreden was. Tevens werden er vaststellingen gedaan op gebied van hygiëne. Ongeveer 70 ton voorverpakte voedingsmiddelen (snoep, groentenconserven, dranken,...) werden vernietigd. Door middel van een RASFF bericht werden de landen van de Europese Unie op de hoogte gebracht. In het kader van dit dossier werden door verschillende PCE's de afnemers van deze firma's aan een controle onderworpen. Hierbij werden 2 PV's en 3 verwittigingen opgemaakt.

Op vraag van de Federale Politie (GDA Dendermonde) werden, in het kader van een onderzoek naar mensenhandel, 69 pita-restaurants gecontroleerd. In geval van een anomalie (hygiëne, tracement van vlees), werd door de PCE Oost Vlaanderen en door de NOE bijstand verleend.

Hierbij werden 2 officiële waarschuwingen, 3 PV's van overtreding aangaande gebrekkige hygiëne en 1 PV voor sluikslachting (aanvoer van niet gekeurd schapenvlees) opgesteld. 1 restaurant werd tijdelijk en 1 definitief gesloten.

In het kader van een ander onderzoek naar mensenhandel (uitgevoerd door de GDA Dendermonde) werden gedurende 5 avonden 77 restaurants gecontroleerd. Vijfmaal werd er door de politiediensten aan het FAVV bijstand gevraagd. Hierbij werden 5 PV's van overtreding aangaande gebrekkige hygiëne opgemaakt; 4 restaurants werden tijdelijk gesloten. Bij de debriefing van de totale actie waren er nog 3 meldingen van mogelijke gebrekkige hygiëne die eveneens opgevolgd werden.

4.2.4.3 Actie in de fytosanitaire sector

Het betreft een actie naar het mogelijk misbruik als bestrijdingsmiddel van het fytofarmaceutisch product DURSBAN 5 G. Er werden residuen van chloorpyrifos vastgesteld in wortelen. In samenwerking met de DPA en diverse PCE's werden controles uitgevoerd op bedrijven en ter hoogte van de veiling en de verwerkende industrie.

4.2.4.4 Actie in de sector levende dieren

In navolging van voorgaande jaren werd ook in 2005 een actie door de NOE georganiseerd in het kader van de illegale handel van schapen en geiten. De actie werd dit jaar toegespitst op enerzijds de invoer van schapen/geiten en anderzijds op een meer specifieke doelgroep van schapenhandelaars en -invoerders. Een derde aandachtspunt was het gebruik van verboden stoffen bij de vetmesting van de dieren. Naast deze drie aandachtspunten werden door de NOE tijdens de bedrijfsbezoeken de identificatie, registratie, vervoer van dieren alsook de inventaris gecontroleerd (36 controles). Daarvan waren er 15 niet in orde. Eenendertig controles werden uitgevoerd op het naleven van het Koninklijk besluit betreffende het vervoer van levende dieren. Hiervan werden 9 niet-conformiteiten vastgesteld.

De belangrijkste inbreuken betreffen meestal het register van de vestiging, inventaris, identificatie en oormerken, en het register van vervoer. Er werden 9 processen-verbaal en 3 officiële waarschuwingen opgemaakt; 16 gecontroleerde bedrijven waren volledig in orde.

Tijdens de actie werden monsters (als gerichte monsternames) genomen van het voeder, drinkwater en faeces. Deze werden gescreend op de aanwezigheid van Beta-agonisten. In totaal werden 45 stalen genomen. Deze werden allemaal conform bevonden.

4.2.4.5 Actie in de zuivelsector

In het kader van het nationaal Veiligheidsplan van de politie werd door de GDA Gent beslist om een actie op te starten rond de zwendel in afvalstoffen in de zuivelsector. Rauwe hoemelk die gecontamineerd is met remstoffen (antibiotica) mag niet verwerkt worden tot levensmiddelen of dierenvoeding. Zij dient onder strikte voorwaarden opgehaald en vernietigd te worden. Het FAVV heeft, evenals OVAM (Openbare Vlaamse Afvalstoffen Maatschappij), zijn medewerking verleend aan deze actie "Galaxy". In totaal werden vier melkinrichtingen geïnspecteerd en dit verspreid over het gerechtelijk arrondissement Gent, Dendermonde en Oudenaarde. In één van de vier gecontroleerde melkinrichtingen werd duidelijk vastgesteld dat de gecontamineerde melkleveringen niet werden afgevoerd en vernietigd zoals wettelijk voorgeschreven. Deze inspectie heeft aanleiding gegeven tot het opstarten van een opsporingsonderzoek onder leiding van het parket Gent.

5. Controles op intracommunautaire zendingen en invoer uit derde landen

5.1. Intracommunautair handelsverkeer

De zendingen die gemeld moeten worden via TRACES (TRAdE Control and Expert System) voor het intracommunautaire handelsverkeer zijn levende dieren en bepaalde dierlijke bijproducten zoals mest.

In totaal zijn er in 2005 34.993 zendingen vertrokken uit België die gemeld werden via TRACES. Dit zijn 5.232 meer dan in 2004. Dit is mogelijk te wijten aan de moeilijke startfase van TRACES in april 2004 waardoor het systeem niet bereikbaar was en de zendingen bijgevolg niet ingegeven konden worden. In de volledige Europese Unie werden 480.418 zendingen tussen lidstaten gemeld via TRACES. Dit betekent dat België 7,3 % van het totaal aantal zendingen naar andere lidstaten voor zijn rekening neemt. België staat hiermee op de vierde plaats na Frankrijk (19,3% of 92.472 zendingen), Nederland (18,3% of 87.719 zendingen) en Duitsland (15,5% of 74.591 zendingen).

5.1.1. Levende dieren

De volgende tabel geeft het aantal zendingen weer van levende dieren die vanuit België naar andere lidstaten gezonden werden en omgekeerd. Dit omvat ook sperma en broedeieren. België voert netto runderen, geiten, vogels, paarden en broedeieren uit naar andere lidstaten en varkens, schapen, pluimvee, vissen, honden en katten, andere kleine zoogdieren, amfibieën en reptielen, ongewervelden en sperma in uit andere lidstaten.

Tabel 3.44: aard van de zendingen van levende dieren

Diersoort	Aantal uitgaande zendingen		Aantal inkomende zendingen	
	Certificaat	Hoeveelheid	Certificaat	Hoeveelheid
Runderen	9.557	216.418	4.704	117.404
Varkens	3.659	522.433	5.573	826.503
Schapen	168	3.222	831	74.289
Geiten	82	7.335	67	3.227
Pluimvee	1.018	886.207	17.280	117.790.709
Vogels	1.309	216.857	114	164.318
Vissen	44	38.133	533	1.549.928
Paarden	2.868	14.118	966	4.755
Honden en katten	1.236	11.257	444	14.511
Andere kleine zoogdieren	48	582	26	1.454
Amfibieën en reptielen	1	1	10	349
Broedeieren	1.172	30.271.990	634	27.087.135
Ongewervelden	13	325	4	767
Sperma	740	322.913	2.020	870.630
Totaal	21.915		33.206	

5.2. Grensinspectieposten

5.2.1 Dierenvoerders

In 2005 werden stoffen bestemd voor dierlijke voeding afkomstig van derde landen aangeboden via de haven van Antwerpen, Gent en Zeebrugge. Geen enkele zending werd geweigerd. De volgende tabel geeft het aantal aangeboden zendingen weer.

Tabel 3.45: zendingen aangeboden in de verschillende plaatsen van binnenkomst

Plaats van binnenkomst	Aantal aangeboden zendingen
Antwerpen	1.654
Gent	337
Zeebrugge	7

De zendingen aangeboden in Zeebrugge bevatten uitsluitend grondstoffen (voornamelijk rietmelasse, sojabonen en lijnzaad). De zendingen aangeboden in Gent bestonden eveneens uitsluitend uit grondstoffen (sojabonen, sojameel en sojapellets, lijnzaad...). In Antwerpen daarentegen bevatten de zendingen zowel grondstoffen (vooral granen bestemd voor voeders van siervogels: kanariezaad, millet, zonnebloempitten...) als toevoegingsmiddelen (choline en pantotheenzuur), en bijzondere stikstofhoudende mengsels (methionine, lysine, threonine).

5.2.2 Planten en plantaardige producten

5.2.2.1 Fytosanitaire invoercontroles

5.2.2.1.1 De nieuwe wetgeving

Op 1 januari 2005 werden de fytosanitaire invoercontroles voor de hele EU geharmoniseerd. De fytosanitaire invoercontrole van planten en plantaardige producten moet sindsdien steeds op de eerste plaats van binnenkomst in de EU, zijnde in de GIP, uitgevoerd worden. De fysieke fytosanitaire controle kan enkel nog bij wijze van uitzondering op de plaats van bestemming uitgevoerd worden en enkel indien volgende voorwaarden vervuld zijn:

- de plaats van bestemming is een erkende inspectieplaats in België of in een andere lidstaat waarmee een akkoord is afgesloten inzake het wederzijds erkennen van elkaanders inspectieplaatsen;
- de verpakking of het vervoermiddel moet zo gesloten of verzegeld zijn dat er tijdens het transport geen besmetting met schadelijke organismen kan plaatsvinden;

- de goederen moeten tijdens het transport steeds vergezeld gaan van een fyto-sanitair vervoersdocument en het fyto-sanitair certificaat van het land van oorsprong;
- de zending moet op de plaats van bestemming, in afwachting van de fysieke controle, afgezonderd worden van communautaire goederen, goederen die mogelijks geïnfecteerd zijn en in voorkomend geval, de productieplaats en moet van merktekens voorzien zijn zodat ze op elk ogenblik identificeerbaar en traceerbaar zijn.

Naar aanleiding van deze nieuwe invoerregeling voor fytoplichtige werd het voormalige fyto-sanitair invoercertificaat vervangen door het fyto-sanitair vervoersdocument.

5.2.2.2. Erkende inspectieplaatsen, bilaterale akkoorden en verlegde controles

In 2005 werden in België 18 inspectieplaatsen erkend. Eén erkenning werd ingetrokken omdat de activiteiten van de betreffende inspectieplaats overgenomen werden door een andere erkende inspectieplaats. Er werden ook 2 tijdelijke erkenningen afgeleverd in het kader van de Gentse Floraliën, en wegens de invoer van omvangrijke planten voor de aanplant van een nieuw project.

In de volgende tabel wordt weergegeven in welke sector de erkende inspectieplaatsen actief zijn. Meer dan 1/3 van de erkenningen werden toegekend aan invoerders van groenten en fruit wat kan verklaard worden door de beperkte houdbaarheid en het fragiele karakter van de goederen. Een kwart van de erkenningen werd toegekend aan invoerders van sierteeltgewassen, te verklaren door de specifieke condities die bepaalde planten eisen die beter gewaarborgd kunnen worden op het bedrijf zelf.

Tabel 3.46: activiteiten van de erkende inspectieplaatsen

Activiteit	Aantal	Percentage
Invoerder plantaardige producten (algemeen)	2	11
Invoerder groenten en fruit	7	39
Invoerder sierteeltgewassen	5	28
Invoerder boomkwekerijgewassen	2	11
Invoerder hout	2	11

Een unilateraal akkoord werd afgesloten met het Groothertogdom Luxemburg waarbij België de toestemming gaf om zendingen die via een GIP in die lidstaat binnenkwamen, naar een erkende inspectieplaats te verleggen in België. Dat betreft 117 zendingen waarvan 97% bestemd waren voor de erkende inspectieplaats die op de terreinen van de luchthaven in Bierset gelegen is. Het betreft voornamelijk snijbloemen, groenten en fruit die 's nachts landen in Luxemburg, naar Bierset worden afgevoerd voor fysieke controle, ten einde de goederen 's morgens te kunnen aanbieden op de veilingen in Nederland, Frankrijk en Duitsland.

In 2005 heeft België enkel met Nederland een bilateraal akkoord afgesloten inzake het wederzijds erkennen van elkanders inspectieplaatsen. In onderstaande tabel wordt weergegeven dat voor 941 zendingen van planten en plantaardige producten, die via een Belgische GIP de EU binnenkwamen, de fysieke controle verlegd werd naar een erkende inspectieplaats in Nederland.

Tabel 3.47: aantal en percentage van de in Belgische GIP aangekondigde zendingen verlegd naar een Nederlandse erkende inspectieplaats

GIP	Aangekondigd	Verlegd		Productgroep
		Aantal	%	
Antwerpen	9.773	1.446	14,8	Groenten en fruit potplanten
Bierset	1.347	624	46,3	Snijbloemen
Gent	109	0	0	
Oostende	265	139	52,5	Snijbloemen
Zaventem	7.619	2.800	36,8	Snijbloemen

Achtennegentig procent van deze zendingen bestonden uit groenten en fruit waarvan 93% bestemd was voor de grote fruitimporteurs in Antwerpen en 7% voor het Europees Centrum voor Groenten en Fruit in Brussel.

5.2.2.3. Houten verpakkingsmateriaal en stuw hout

Sinds 1 maart 2005 moet houten verpakkingsmateriaal uit derde landen dat gebruikt wordt voor het vervoer bij invoer in de EU voorzien zijn van het ISPM15 merkteken dat aangeeft dat het verpakkingsmateriaal begast werd met methylbromide of een hittebehandeling onderging. Bij wijze van overgangsmaatregel werden in België zendingen met niet-gemerkt houten verpakkingsmateriaal nog 6 maanden aanvaard op voorwaarde dat het vergezeld was van een fytosanitair certificaat waaruit een behandeling bleek.

Om de naleving van de nieuwe reglementering na te gaan werden inspecties op houten verpakkingsmateriaal opgenomen in het controleplan van de GIP. Onder de 339 geïnspecteerde zendingen had ongeveer één derde van de zendingen betrekking op plantaardige goederen (voornamelijk fruit) die aan een fytosanitaire en/of kwaliteitscontrole onderworpen werden; één derde had betrekking op zendingen van goederen die aan een veterinaire controle onderworpen werden. De andere zendingen werden in de hallen van de havens en luchthavens aangetroffen en vallen normaliter niet onder de bevoegdheid van het FAVV.

Voor 93 van de gecontroleerde zendingen was het houten verpakkingsmateriaal niet-conform. Ongeveer 25% van de niet-conforme zendingen, was afkomstig uit de VS. Niet-conform houten verpakkingsmateriaal werd ofwel vernietigd ofwel behandeld met methylbromide en nadien conform ISPM15 gemarkeerd.

5.2.3. Dierlijke sector

5.2.3.1. Dierlijke producten voor humane consumptie

In april 2005 heeft de FVO een inspectie uitgevoerd in de Belgische grensinspectieposten. Naar aanleiding van de conclusies van deze missie is een actieplan opgesteld om de tekortkomingen binnen de gestelde termijn te verhelpen. Een concrete actie als gevolg van deze inspectie-missie betrof de sluiting van de grensinspectiepost op de luchthaven van Charleroi: er kwamen vrijwel geen zendingen meer binnen langs deze post en bovendien voldeed de GIP niet meer aan de reglementaire voorwaarden.

Ten opzichte van vorig jaar is er een lichte daling van het aantal zendingen waarneembaar; het totale gewicht van de ingevoerde producten is echter gestegen. Het aantal geweigerde zendingen is gestegen van 154 in 2004 naar 198 in 2005. Voor visserijproducten en wild werden meer zendingen geweigerd. Redenen van weigering voor visserijproducten waren gebreken op het gebied van certificatie en etikettering, de aanwezigheid van malachietgroen boven de vastgestelde norm, ontduoing of een afwijkende geur, producten afkomstig uit een niet erkend land of een niet erkende inrichting. Zendingen van wild werden voornamelijk geweigerd vanwege microbiologische besmettingen.

Tabel 3.48: aard van de zendingen van dierlijke producten voor humane consumptie

Aard van de zending	Aantal zendingen	Gewicht (kg)	Aantal zendingen geweigerd
Roodvlees en producten ervan	4.038	58.713.707	8
Gevogeltevlees	784	6.215.431	7
Eieren en eiproducten	130	2.220.083	0
Tweekleppige weekdieren	352	4.405.885	2
Visserijproducten	15.856	161.044.088	132
Wild	963	9.229.212	23
Verwerkte dierlijke eiwitten	1	36	0
Gelatine	7	121.997	1
Melkproducten	679	65.664.380	13
Darmen	368	4.733.478	5
Kikkerbillen en slakken	99	1.392.152	0
Honing en bijenteeltproducten	281	6.586.104	7
Producten voor de farmaceutische industrie	0	0	0
beenderen en producten uit beenderen	131	13.830.549	0
Totaal	23.689	334.157.102	198

5.2.3.1.1. Illegale import

Drie illegale zendingen met vers vlees van pluimvee en visserijproducten afkomstig uit China werden via het Rapid Alert Systeem van de Europese Commissie gemeld. Deze zendingen werden ontdekt in samenwerking met de douane van de Grensinspectiepost Antwerpen.

De betrokken levensmiddelen werden in containers gestopt waarvan slechts een klein percentage van de producten in overeenstemming was met de communautaire wetgeving.

De loten werden geweigerd en vernietigd.

Eind 2005 heeft China de controles opgevoerd van de bedrijven die levensmiddelen exporteren naar Europa.

Ook België heeft de veterinaire - en grenscontroles opgevoerd bij zendingen afkomstig uit China.

5.2.3.2. Dierlijke producten voor niet-humane consumptie

In de havens van Gent, Antwerpen en Zeebrugge en de luchthaven van Zaventem werden in totaal 4.624 zendingen van dierlijke producten niet bestemd voor menselijke consumptie, aangeboden. Antwerpen is koploper met 2.769 zendingen (60%), gevolgd door Zeebrugge met 979 zendingen (21%) en Zaventem met 869 zendingen (19%). In de Zeehaven van Gent, waar enkel visolie in bulk wordt aangevoerd, werden slechts 7 zendingen ontvangen.

Voor het eerst werden ook in de luchthaven van Luik enkele zendingen (5 zendingen) van dierlijke producten niet bestemd voor menselijke consumptie aangeboden.

De aard van de zendingen en het aantal aangeboden zendingen wordt in onderstaande tabel weergegeven. In totaal werden 27 zendingen (0,6%) geweigerd.

Tabel 3.49: aard van de zendingen van dierlijke producten voor niet-humane consumptie

Aard van de zending	Aantal zendingen
Voeder voor gezelschapsdieren en hondenkluiven	1.347
Wol, haar, veren (met inbegrip van wolvet)	1.284
Bloed en bloedproducten	825
Dierlijke grondstoffen voor vervaardiging diervoeder	398
Eiproducten	187
Huiden en vellen	179
Jachttrofeeën	152
Aromatische klieren	46
Beenderen en producten uit beenderen	38
Dierlijke grondstoffen voor vervaardiging technische producten	35
gelatine en gehydrolyiseerd eiwit	30
Hoornen, hoeven en producten hieruit	15
Vetderivaten	13
Verwerkte dierlijke eiwitten	12
Gesmolten vet en visolie	11
Melk en melkproducten	11
Andere	46
Totaal	4.629

5.2.3.3. Levende dieren

De controles op levende dieren en gelijkgestelde producten zoals broedeieren en sperma, kenden in 2005 een terugval van ongeveer 10 %. Deze controles zijn systematisch. Het aantal geweigerde zendingen nam echter toe (24 zendingen in 2004 en 26 in 2005).

Er werden beduidend minder zendingen ongewervelde dieren ter controle aangeboden, de reden daarvan is niet bekend.

Anderzijds werd een beduidend groter aantal zendingen kleine zoogdieren, andere dan honden en katten, ter controle aangeboden. In de meeste gevallen is de reden van weigering te wijten aan een niet-conform of afwezig gezondheidscertificaat.

Tabel 3.50: aard van de zendingen van levende dieren

Diersoort	Aantal zendingen	Geweigerd
Vogels	196	6
Vissen	651	2
Paarden	58	0
Honden en katten	214	12
Andere kleine zoogdieren	153	1
Amfibieën en reptielen	113	3
Broedeieren	27	0
Ongewervelden	251	1
Sperma	6	1
Totaal	1.699	26

5.2.4. Levensmiddelen

De Europese Commissie, die zich hiervoor baseert op een risicoanalyse, eist dat sommige producten worden vergezeld van een certificaat dat de afwezigheid van bepaalde contaminanten garandeert.

Dit betreft twee soorten van contaminanten: aflatoxines waarvoor vijgen en noten in de dop zoals pistachenoten, hazelnoten, aardnoten, paranoten uit sommige specifieke landen gevoelig zijn, en Soedan rood, een verboden kleurstof die in Spaanse pepers, curry, en sinds 2005 in palmolie en kurkuma wordt aangetroffen.

Tabel 3,51 geeft het aantal zendingen weer van die ingevoerde producten en het aantal ongunstige zendingen in 2005.

Tabel 3,51: aantal zendingen van de ingevoerde producten en het aantal ongunstige zendingen in 2005

Aard	Aantal ontvangen zendingen in 2005	Aantal geweigerde zendingen
Curry, kurkuma, paprika en spaanse peper	79	2
Paranoten	10	0
Aardnoten uit China	32	0
Aardnoten uit Egypte	3	0
Pistachenoten uit Iran	16	0
Pistachenoten uit Turkije	2	0
Hazelnoten uit Turkije	555	2
Vijgen uit Turkije	58	0
Totaal	755	4

5.3. RASFF

In 2005 verzond het FAWV 47 alarmkennisgevingen en 30 informatie-kennisgevingen naar de Europese Commissie; dat komt neer op een stijging met ongeveer 20 % in vergelijking met 2004. Zoals onderstaande tabel aangeeft, stemt deze tendens overeen met de tendens die voor heel Europa werd opgetekend.

Tabel 3.52: evolutie van het aantal kennisgevingen sinds 2004.

Jaar	Europese kennisgeving	Belgische kennisgevingen
2004	2.589	62
2005	3.158	77
Stijging% in 2005	+ 18 %	+ 19,4 %

In België hangt deze stijging vooral samen met de kennisgevingen voor kleurstoffen. Het totale aantal kennisgevingen wordt in de hierna volgende tabel toegelicht volgens het betreffende hoofdstuk uit het activiteitenverslag.

Tabel 3.53: verdeling van de kennisgevingen vanuit België in 2005 al naargelang van de aard van het gevaar.

Gevaren		Aantal
Chemische gevaren	Kleurstoffen	15
	residuen van diergeneesmiddelen	6
	Mycotoxines	7
	Residuen van bestrijdingsmiddelen	3
	Diverse additieven	7
	Zware metalen	3
	Migratie	2
Biologische gevaren	Ziekteverwekkende en ontvaardende stoffen	18
	Mariene biotoxinen : ASP - Sint-Jacobsschelpen	5
Fysische gevaren	Diverse vreemde stoffen	5
Andere gevaren	Diverse non-conformiteiten : <ul style="list-style-type: none"> • Illegale invoer • Houdbaarheidsdatum verstreken • Niet-conforme bewaartemperatuur • Ongeschikte of gebrekkige verpakking 	6
Totaal		77



activiteitenverslag

05

Crisispreventie en crisisbeheer

1. Vogelgriep
2. Varkenspest bij everzwijnen
3. Maïswortelboorder
4. Ziekte van Newcastle bij duiven en pluimvee
5. Soedanrood kleurstof in worcestersaus

De crisispreventie van het Agentschap heeft het grootste deel van het 2005 in het teken gestaan van de vogelgriep. Doordat de dreiging van de ziekte evenwel alsmat toenam, was het onderscheid tussen preventie en bestrijding flinterdun. Het Voedselagentschap heeft immers in het najaar zijn crisisstructuur geactiveerd en alle voorbereidingen getroffen die nodig zijn om een uitbraak van de ziekte zo snel mogelijk onder controle te brengen. De maatregelen die op dat ogenblik in het ganse land werden opgelegd en in het bijzonder de maatregelen die van toepassing waren in de gebieden waar veel trekvogels zich ophouden, waren in de eerste plaats bedoeld om de insleep van het vogelgriepvirus tegen te gaan. In die zin hadden ze strikt genomen een preventief karakter. Door de grote dreiging en hun strengheid werden ze in de praktijk toch als bestrijdingsmaatregelen beschouwd. Mede daarom wordt in deel 4 geen onderscheid gemaakt tussen crisispreventie enerzijds en crisisbeheer anderzijds.

1. Vogelgriep

Het vogelgriepvirus dat einde 2003 in Zuidoost-Azië is opgedoken en daar in 2004 lelijk heeft huisgehouden, heeft in 2005 zijn opmars richting Europa gestaag voortgezet. De ziekte werd in het voorjaar en de zomer door de seizoensgebonden migratiebewegingen van wilde vogels verspreid naar het zuiden van Rusland en Kazakstan. Van daaruit werd in het najaar de sprong gemaakt eerst naar het deel van Rusland ten westen van het Oeralgebergte en nadien naar de regio rond de Zwarte Zee. Zowel Rusland, Roemenië, als Oekraïne en Turkije werden zwaar getroffen door de ziekte.

Ter herinnering: het H5N1 vogelgriepvirus dat aan de basis ligt van deze bijna wereldwijde epizootie onderscheidt zich van andere hoogpathogene vogelgriepvirussen (zoals bijvoorbeeld het H7N7 virus dat in 2003 voor problemen heeft gezorgd in Nederland, België en Duitsland) door zijn zeer brede gastheerspecificiteit en zijn uitermate agressieve karakter bij andere vogelsoorten dan pluimvee. Tot op heden werd het virus al aangetroffen bij meer dan 70 vogelsoorten, voornamelijk eenden, ganzen, zwanen, meeuwen en andere watervogels. Daarnaast zijn ook zoogdieren als de kat, steenmarter, civetkat, luipaarden, tijgers en ook de mens al getroffen geweest, dikwijls met dodelijke afloop. Dit vogelgriepvirus wordt door experts gezien als één van de mogelijke kandidaten om de volgende humane griepandemie te veroorzaken en geniet in die zin dan ook wereldwijd een enorme belangstelling, zowel vanuit veterinaire hoek als vanuit de hoek van de volksgezondheid.

Gezien de rol die migrerende watervogels duidelijk spelen in de verspreiding van het virus, was de kans reëel dat het virus via deze weg in de EU zou worden geïntroduceerd bij wilde of in gevangenschap gehouden vogels. De ervaring in de reeds getroffen landen had bovendien geleerd dat daarbij vooral de eenden en ganzen op professionele houderijen en het pluimvee gehouden door particulieren (de zgn. 'backyard' houderijen) een groter risico lopen om besmet te raken. Deze dieren worden immers overwegend in open lucht gehouden en gevoerd en oefenen zo een grote aantrekkingskracht uit op wilde vogels op zoek naar voedsel of een plaats om te rusten.

Het Voedselagentschap heeft in samenwerking met andere overheidsdiensten een resem preventieve maatregelen uitgewerkt om de dreiging van het vogelgriepvirus te anticiperen en de gevolgen van een eventuele introductie zoveel als mogelijk te voorkomen. Overal in de EU werden gelijklopende initiatieven genomen en werden gelijkaardige maatregelen uitgevoerd. Aangezien het onmogelijk is om de verspreiding van de ziekte onder de wilde vogels te voorkomen, zijn de maatregelen er voornamelijk op gericht geweest om een dergelijke introductie bij in het wild levende vogels zo snel mogelijk op te sporen, om de overdracht vanuit de wilde fauna naar in gevangenschap gehouden pluimvee en vogels te voorkomen en om een eventuele uitbraak bij in gevangenschap gehouden dieren zo snel als mogelijk te ontdekken en uit te roeien.

1.1. Bioveiligheid in de pluimveesector en risicoanalyse op de pluimveehouderijen

Het Voedselagentschap heeft de pluimveesector via zijn website, de pers en door directe mailing zoveel mogelijk over de problematiek geïnformeerd en gesensibiliseerd. Centraal in de boodschap stonden de bioveiligheidsmaatregelen. Zo werden in de ganse pluimveeketen strenge bioveiligheidsmaatregelen opgelegd, die insleep van ziekten in de stallen moeten verhinderen. De belangrijkste nieuwigheid op dat vlak is ongetwijfeld de risicoanalyse die in het najaar op de ruim 1.900 professionele pluimveehouderijen van het land werd uitgevoerd. Samen met de bedrijfsdierenarts diende de pluimveehouder daarbij een checklist te overlopen, die er op gericht was om hem of haar bewust te maken van de zwakke punten wat betreft de bioveiligheid van het bedrijf. Het FAVV heeft de gegevens van de enquête verwerkt in een databank en zal deze gebruiken als hulpmiddel in de bestrijding en de preventie van de vogelgriep. De bedoeling is om deze enquête jaarlijks te herhalen.

1.2. Monitoring bij wilde vogels en bij pluimvee

De monitoring voor vogelgriep wordt sinds 2005 op 2 verschillende fronten georganiseerd. Voor het eerst diende immers een groot deel van de inspanningen te worden gericht op het zo snel mogelijk ontdekken van een eventuele besmetting bij in het wild levende vogels. Daarnaast werd ook het reeds bestaande toezicht in de pluimveesector sterk verhoogd.

1.2.1. Passieve monitoring bij in het wild levende vogels

Gevallen van abnormale sterfte bij wilde vogels dienen zo snel mogelijk onderzocht te worden. Het FAVV heeft daartoe in samenwerking met de bevoegde diensten van de Gewesten ('Agentschap voor Natuur en Bos' van het Vlaams Gewest, 'Division Nature et Forêts' bij het Waals Gewest en 'Brussels Instituut voor Milieubeheer' bij het Brussels Hoofdstedelijk Gewest) een netwerk uitgebouwd dat instaat voor het ophalen en afvoeren naar het laboratorium van dergelijke verdachte kadavers. Om een zo objectief mogelijk toezicht te hebben en om de meldpunten van het netwerk en de laboratoria niet onnodig te belasten, heeft een expertengroep duidelijke criteria vastgelegd om verdachte sterfte bij wilde vogels te definiëren. Deze criteria bepalen welke soorten in aanmerking komen voor een analyse en houden rekening met hoeveel, waar en in welke omstandigheden de kadavers gevonden worden. In de 3 laatste maanden van 2005 werden via deze weg een tiental kadavers van wilde vogels voor analyse aangeboden. Alle onderzoeken waren negatief.

1.2.2. Actieve monitoring bij in het wild levende vogels

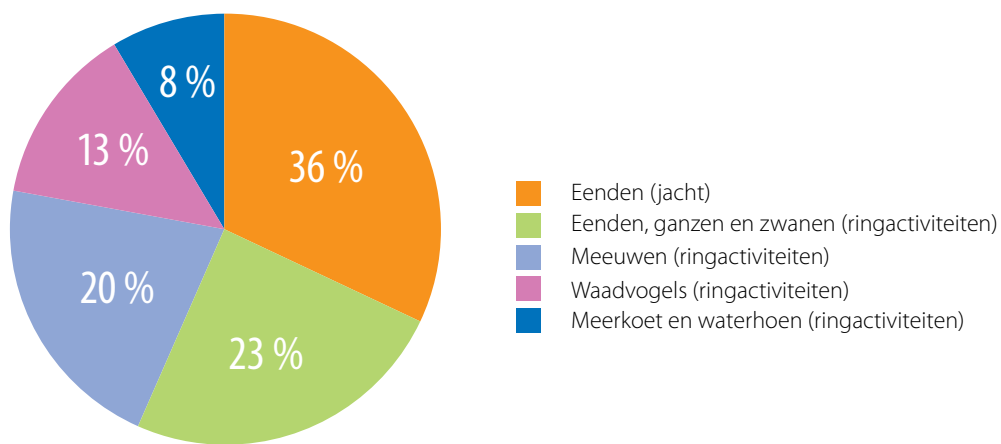
De monsterneming voor de actieve monitoring bij in het wild levende vogels werd uitgevoerd enerzijds door jagers en anderzijds door ringers van het Koninklijk Belgisch Instituut voor Natuurwetenschappen (KBINW) anderzijds. Van elk dier werd een cloacaswab genomen, die onderzocht werd in het referentielaboratorium CODA. In totaal werden 1.669 vogels bemonsterd:

Tijdens jachtactiviteiten werden 603 geschoten vogels bemonsterd. Het betrof in overgrote meerderheid wilde eenden.

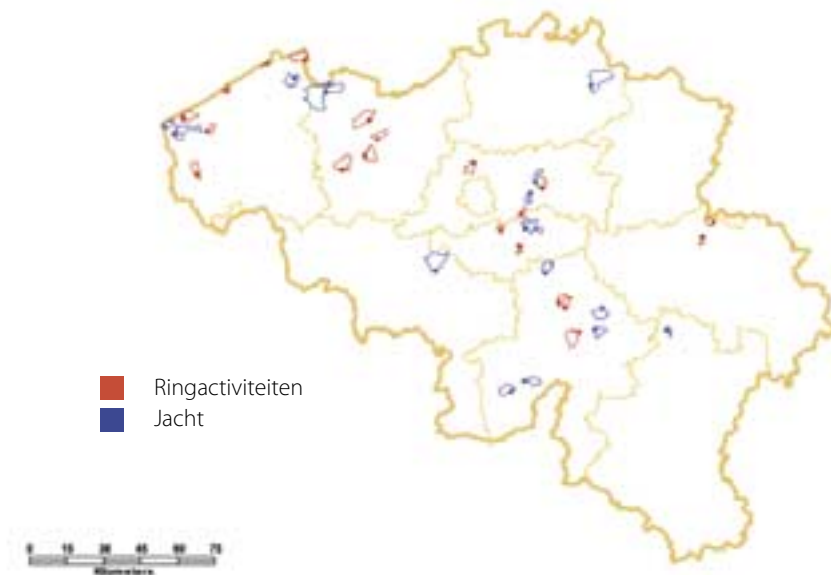
De ringers van het KBINW hebben 1.066 vogels van 21 verschillende soorten, vnl. watervogels, die ze in het kader van hun ringactiviteiten hadden gevangen, tegelijk bemonsterd.

In één groep wilde eenden werd een laagpathogeen H3N6 virus gevonden, dat verder niet van betekenis is in de problematiek van de vogelgriep bij pluimvee.

Figuur 4.1: verdeling van de bemonsterde vogels volgens categorie en circuit.



Figuur 4.2: overzicht van de bemonsteringsplaatsen van de actieve monitoring.



1.2.3. Toezicht bij in gevangenschap gehouden pluimvee

Het Voedselagentschap tracht elke insleep van vogelgriep in onze pluimveestapel zo spoedig mogelijk op te sporen. Elke houder van pluimvee is daarom verplicht om elk geval van abnormale ziekte en sterfte van zijn dieren onmiddellijk te laten onderzoeken door een dierenarts. Indien deze laatste bij dat onderzoek vogelgriep niet kan uitsluiten, dan moet hij dit onmiddellijk melden. Het FAVV stuurt vervolgens een medewerker ter plaatse, die de verdenking zal onderzoeken en beoordelen. Indien nodig worden stalen voor onderzoek aan het laboratorium overgemaakt. In het najaar heeft het FAVV bovendien in de professionele sector de verplichting opgelegd om stalen voor een laboratoriumonderzoek over te maken vooraleer met de behandeling van een lot zieke dieren kon worden begonnen. Beide verplichtingen hebben aanleiding gegeven tot een significante stijging van het aantal autopsies. Sinds de zomermaanden werden meer dan 550 dossiers aangelegd en onderzocht. In geen van de gevallen werd vogelgriep aangetoond.

1.2.4. Jaarlijkse serologische screening bij in gevangenschap gehouden pluimvee

Het FAVV organiseert jaarlijks een serologische monitoring in de pluimveesector, waarbij antistoffen voor H5- en H7-vogelgriepvirussen worden opgespoord. De bedoeling is in de eerste plaats om de aanwezigheid van laagpathogene vogelgriepvirussen op onze pluimveebedrijven vast te stellen. Deze weinig agressieve stammen van het vogelgriepvirus kunnen immers omdat ze weinig of geen ziekte veroorzaken ongemerkt in het pluimvee sluimeren. En hoewel de besmetting veelal van korte duur is, bestaat toch altijd het risico dat het virus zich tot een hoogpathogene, veel agressievere vorm ontwikkelt die wel tot ernstige uitbraken zal leiden. De screening heeft zich hoofdzakelijk gericht op de risicobedrijven, bedrijven dus die omwille van de pluimveesoorten die ze houden of omwille van het houderijtype een groter risico lopen om besmet te raken met vogelgriepvirussen. Het betreft hier onder meer kalkoen-, eenden- en ganzenhouderijen en de houderijen waarbij het pluimvee in open lucht wordt gehouden. Einde 2005 werden zo 4.770 dieren bemonsterd op 376 pluimveebedrijven.

Tabel 4.1: overzicht van de monsternemingen in het kader van de jaarlijkse serologische screening bij pluimvee.

	Aantal bedrijven				
	Kippen, fazanten, patrijzen en loopvogels			Eenden en ganzen	Kalkoenen
	In de risicogebieden	Buiten de risicogebieden			
		met buitenbeloop	zonder buitenbeloop		
West-Vlaanderen	16	18	34	2	22
Oost-Vlaanderen	19	13	26	3	5
Antwerpen	7	18	44	2	0
Limburg en Vlaams-Brabant	2	14	43	3	0
Wallonië	2	34	34	10	5
Totaal	46	97	181	20	32

Op 2 ganzenbedrijven, 2 eendenbedrijven en 3 legkippenhouderijen en 1 kippenbedrijf met ouderdieren werden in totaal 15 dieren met antistoffen tegen H7 of H5 gevonden. Bijkomende onderzoeken en staalnemingen hebben evenwel op geen van deze bedrijven een H5- of een H7-vogelgriepvirus kunnen aantonen. Wel werd in één van de eendenhouderijen een laagpathogeen H3N1 virus aangetoond, dat verder niet van betekenis is in de problematiek van de vogelgriep bij pluimvee.

1.3. Gevoelige natuurgebieden en ophokregeling

Het Voedselagentschap heeft in oktober in toepassing van de Europese regelgeving de zogenaamde gevoelige natuurgebieden afgebakend. Deze gevoelige natuurgebieden zijn zones waar hoge concentraties watervogels of migrerende vogels worden aangetroffen en waar bij gevolg de kans groter is op contact tussen mogelijk met het H5N1-virus besmette wilde vogels en gedomesticeerde vogels. De gevoelige natuurgebieden werden afgebakend op aangeven van ornithologen en van de bevoegde diensten van de 3 Regio's, die zich daarbij baseerden op de tellingen van wilde vogels van de afgelopen 10 jaren. In totaal werden 202 gemeenten in Vlaanderen en 59 gemeenten in Wallonië geheel of gedeeltelijk door dergelijke zone bedekt. De gevoelige natuurgebieden maakten ongeveer 10% van het grondgebied of de oppervlakte van een provincie uit.

Figuur 4.3: overzicht van de gevoelige natuurgebieden afgebakend in 2005.



Tussen 31 oktober en 15 december was in de gevoelige natuurgebieden een algemene ophokplicht van kracht voor in gevangenschap gehouden pluimvee en vogels. Deze ophokplicht betekende in de praktijk dat de dieren effectief in hun stal of hok dienden te worden opgesloten om zo contact met wilde vogels te voorkomen. Gezien de welzijnsproblemen die een langdurig opsluiten in een beperkte leefruimte met zich mee kan brengen, is nadien in overleg met alle betrokken sectoren en verenigingen en op aangeven van experts beslist om het ophokken eerder als een afschermen in te vullen. Dieren die nog dienden te worden opgehokt, konden vanaf 15 december alsnog in open lucht worden gehouden, weliswaar onder netten of gaasdraad.

1.4. Vaccinatie in de dierentuinen

Hoewel de Europese Unie momenteel wel toelaat dat pluimvee in noodsituaties en onder welbepaalde voorwaarden kan worden gevaccineerd, verbiedt ze nog steeds het routinematige gebruik van de preventieve vaccinatie bij de bestrijding van de vogelgriep. Als enige uitzondering op deze regel heeft de Commissie in oktober 2005 toegestaan dat dierentuinen hun genetisch waardevolle populaties van zeldzame vogels mochten vaccineren. Het FAVV heeft daartoe in samenwerking met de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu de modaliteiten en het wettelijk kader geschapen voor een dergelijke vaccinatie tegen het H5N1-virus. Van de 40-tal erkende dierentuinen en dierenparken in ons land hebben er uiteindelijk 9 gebruik gemaakt van deze mogelijkheid. Met de vaccinatie van de zowat 1.200 vogels werd pas begin 2006 een aanvang genomen.

1.5. Voorbereiding van de organisatie op uitbraken en samenwerking met andere diensten en organisaties

Het FAVV heeft haar inspanningen om zo goed mogelijk voorbereid te zijn op een eventuele uitbraak van het vogelgriepvirus onverminderd verder gezet. Ook werd getracht om de samenwerking met de andere overheidsdiensten en met het Interministerieel Commissariaat Influenza verder uit te bouwen.

Op organisatorisch vlak werd de interne crisisstructuur verder uitgebouwd en omschreven. De samenwerking met de andere bij de bestrijding betrokken overheidsdiensten werd aangehaald. Zo werd met de Gewesten het ophaalnetwerk voor kadavers van wilde vogels op poten gezet en werden met het Crisis- en Coördinatiecentrum van de Regering de afspraken omtrent samenwerking met de hulpdiensten bij een uitbraak van vogelgriep verder geconcretiseerd. Ook werd de informatieverbreiding naar de gemeentebesturen sterk opgedreven.

Ter aanvulling van het bestaande draaiboek vogelgriep werden praktische procedures en instructies en de wetgeving uitgewerkt of aangepast aan nieuwe Europese instructies of regelgeving en aan de steeds wijzigende situatie op het terrein.

In samenwerking met de pluimveesector en de federaties die de duiven- en vogelliefhebbersverenigingen vertegenwoordigen werd een lange-termijn-strategie op papier gezet. In het uit de besprekingen resulterende schema werden maatregelen zoals de ophokregeling en het verzamelen van dieren uitgewerkt in functie van de migratieperiode en waar het vogelgriepvirus zich bevindt.

Wat betreft de bescherming van de werknemers tegen vogelgriep werden de voorraden beschermkledij aangevuld en de kwaliteit van het materiaal verbeterd. Elke agent die mogelijk bij een uitbraak zou worden ingeschakeld werd gevaccineerd tegen humane griep. Via het Interministerieel Commissariaat Influenza kan het FAVV beschikken over een voorraad virusremmende middelen.

De nodige praktische afspraken werden gemaakt om het logistieke aspect van een uitbraak in ons land zo goed als mogelijk op te vangen. Zo werd onder meer met een Belgisch bedrijf een raamcontract afgesloten voor het ruimen van pluimvee.

De crisiscel heeft lange tijd als call center gefungeerd voor oproepen en vragen omtrent de vogelgriep. Na het uitbouwen van het call center influenza door het Interministerieel Commissariaat werd de werking ervan door de crisiscel ondersteund met het opleiden en informeren van de betrokken telefonisten.

2. Varkenspest bij everzwijnen

In de Oostkantons, vlakbij de Duitse grens, werd einde 2002 een geval van klassieke varkenspest vastgesteld bij everzwijnen. Deze vondst werd toen verwacht, aangezien zowel in Duitsland (in de deelstaten Rheinland-Pfalz en Nordrhein-Westfalen) als in het Groothertogdom Luxemburg honderden gevallen waren vastgesteld tot net over de grens. Begin 2005 – ruim 2 jaar later dus – kon de laatste zone waarbinnen nog specifieke bestrijdingsmaatregelen van kracht waren worden opgeheven. Net zoals dat het geval is bij vogelgriep, waren de maatregelen die in die periode in de verschillende risicogebieden werden opgelegd aan de varkenshouderijen er in de eerste plaats op gericht om de overdracht van het varkenspestvirus vanuit de everzwijnenpopulatie naar varkens te voorkomen. Dat het virus uiteindelijk succesvol kon worden uitgeroeid in de everzwijnenpopulatie in het grensgebied tussen de 3 landen, is vooral te danken aan de doorgedreven vaccinatie die de Duitse en de Luxemburgse overheid in samenwerking met hun respectieve jagersverenigingen hebben georganiseerd bij deze wilde dieren. Ons land heeft de stap naar vaccinatie niet gezet, voornamelijk omdat de zeer intensieve monitoring van de everzwijnenpopulatie, die in de afgelopen jaren werd uitgevoerd in de provincies Luik en Luxemburg, geen nieuwe gevallen op ons grondgebied heeft kunnen aantonen. De resultaten van dit monitoringsprogramma zijn samengevat in de onderstaande tabel.

Tableau 4.2: overzicht van de monitoring voor klassieke varkenspest bij everzwijnen

	2001	2002	2003	2004	2005
Aantal everzwijnen aangeboden voor onderzoek in de risicogebieden	72	733	2.099	1.762	87
Aantal everzwijnen aangeboden voor onderzoek in de jaarlijkse screening	388	308	309	302	844
Totaal aantal everzwijnen aangeboden voor onderzoek	460	1.041	2.408	2.064	931

	2001	2002	2003	2004	2005
Aantal virologische interpreteerbare stalen	424	1.003	2.328	1.966	878
Aantal viruspositieve dieren	0	1	0	0	0
Aantal serologisch interpreteerbare stalen	421	572	1.534	503	606
Aantal seropositieve dieren	3	21	53	15	5
Seroprevalentie	< 1 %	3,7 %	3,5 %	3,0 %	< 1 %

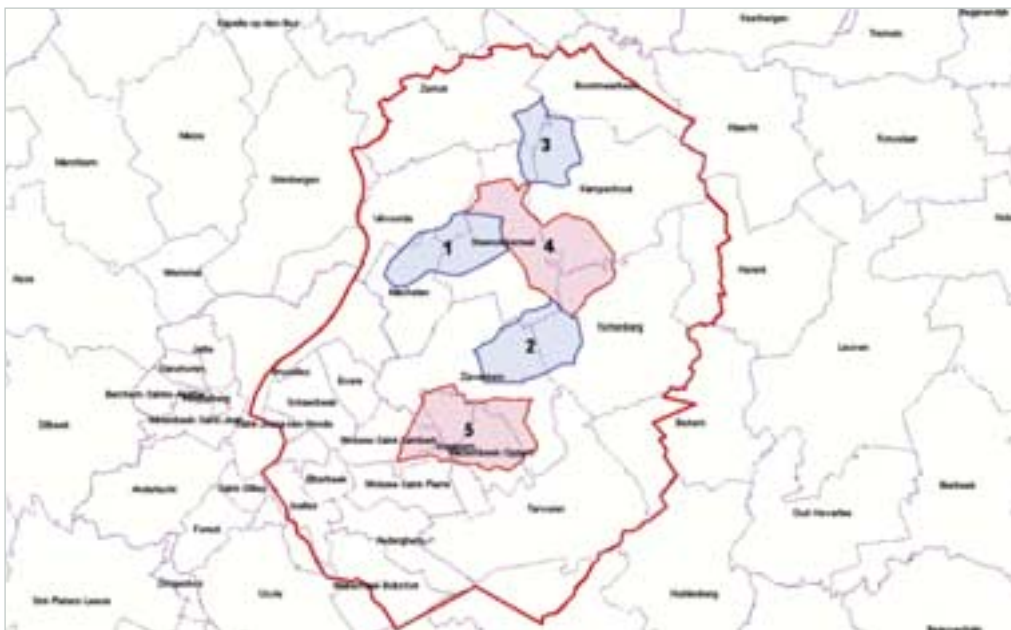
Het FAVV zal deze monitoring ook in 2006 nog voortzetten. In de Duitse deelstaat Nordrhein-Westfalen zijn in het najaar en de winter immers opnieuw gevallen vastgesteld in het grensgebied met Rheinland-Pfalz. De overheid heeft de betrokken everzwijnenpopulatie opnieuw gevaccineerd en de verspreiding van het virus lijkt daarmee tot stand te zijn gebracht. Het FAVV zal voor de uitvoering van deze monitoring zoals in de voorgaande jaren opnieuw samenwerken met de 'Division Nature et Forêts' van het Waalse gewest en de jagersverenigingen.

3. Maïswortelboorder

De maïswortelboorder (*Diabrotica virgifera* Le Conte) is een 6 tot 7 mm groot insect waarvan de larven zich voeden met de wortels van de maïsplant. Het insect is onschadelijk voor de gezondheid van de mens, maar kan wel een echte bedreiging vormen voor de maïsteelt, vooral indien deze in monocultuur geteeld wordt. De plaag is begin jaren 90 vanuit de VS via het luchtverkeer Europa binnengebracht en heeft zich sindsdien gestaag verspreid. In de Balkan en in Hongarije breidt de kever op eigen kracht zijn leefgebied jaarlijks met zowat 40 km uit. Ook in West-Europa is het insect al rond verschillende luchthavens opgedoken, maar daar is verdere verspreiding voorlopig nog niet opgemerkt.

Ons land is voor het eerst met de plaag geconfronteerd in de nazomer van 2003. Rond de luchthaven van Zaventem werden toen 69 kevers op 17 verschillende percelen gevonden. In 2004 werd het insect opnieuw aangetroffen: er werden toen 7 insecten op 5 verschillende percelen gevonden, alle gesitueerd in hetzelfde gebied. Rond elk van de aangetaste percelen werd een focuszone afgebakend, die op hun beurt omvat werden door één groot veiligheidsgebied.

Figuur 4.4: afbakening van de zones rond percelen aangetast door *Diabrotica virgifera* rond de luchthaven van Zaventem.



- 1 = focuszone Steenokkerzeel-Machelen (2003)
- 2 = focuszone Zaventem (2003)
- 3 = focuszone Kampenhout (2003)
- 4 = focuszone Kampenhout-Kortenberg (2004)
- 5 = focuszone Kraainem (2004)
- volle rode lijn = veiligheidszone 2004

In deze afgebakende zones werden in de daaropvolgende teeltseizoenen strikte maatregelen opgelegd wat betreft de maïsteelt. Wisselteelt voor maïs is daarbij essentieel gebleken: maïs mag nog slechts één jaar op drie op hetzelfde perceel geteeld worden. Het insect kan immers enkel in eistadium de winter overleven. Aangezien de larven in het voorjaar en de zomer uitsluitend op maïs aangewezen zijn en in het geheel niet mobiel zijn, staat de wisselteelt er borg voor dat een eventuele besmetting niet in het volgende teeltseizoen kan worden voortgezet. Deze aanpak heeft vruchten afgeworpen. In 2005 werd er rond de luchthaven van Zaventem,

ondanks een intensieve monitoring, geen enkel aangetast perceel gevonden. Dit betekent dat in dit gebied nog enkel de zones afgebakend in 2004 van tel zijn voor wat betreft het teeltseizoen 2006.

Nederland had in 2005 wel te maken met de kever, onder meer rond de luchthaven van Beek in Nederlands Limburg. Een gedeelte van de veiligheidszone rond deze vondst situeert zich op Belgisch grondgebied, in de gemeenten Maasmechelen en Lanaken. Op 20 maïspcelen in dit stukje veiligheidszone en 15 maïspcelen in de errond liggende gemeenten werd de monitoring onmiddellijk opgedreven, maar de kever werd gelukkig niet aangetroffen. Desondanks zal ook hier zal in de komende twee teeltseizoenen wisselteelt moeten worden toegepast op bestaande maïspcelen.

Ter aanvulling van de gerichte monitoring in de gebieden rond de aangetaste percelen, worden in de rest van het land jaarlijks meer dan 350 vallen geplaatst met lokstoffen voor de maïswortelboorder. Deze vallen worden op diverse maïspcelen op een twintigtal verschillende risicolocaties geplaatst, vooral rond luchthavens, zeehavens, grote invalswegen vanuit het zuiden en industrieterreinen waar veel vrachtverkeer uit de Balkan en het zuiden komt lossen. Op geen enkele van deze vallen Deze monitoring heeft tot nu toe geen aangetaste percelen in de rest van het land aangetoond.

Tabel 4.3: overzicht van de monitoring voor *Diabrotica virgifera*.

Zone	Aantal vallen
Focuszones Vlaams-Brabant	242
Veiligheidszone Vlaams-Brabant	275
Veiligheidszone Limburg	54
Opvolgzone Limburg (rond veiligheidszone)	80
Nationale monitoring	439
Totaal	1090

4. Ziekte van Newcastle bij duiven en pluimvee

De ziekte van Newcastle (of paramyxovirus of pseudovogelpest, zoals de ziekte door duivenliefhebbers ook wel wordt genoemd) is een zeer besmettelijke virusziekte waar vrijwel alle tamme en wilde vogels gevoelig voor zijn. Het ziektebeeld kan sterk gelijken op dat van vogelgriep, maar verder houden gelijkenissen met deze ziekte geen steek.

Net zoals in de vorige jaren zijn er ook in 2005 vijf gevallen van ziekte van Newcastle vastgesteld op duiventillen in de provincies Luik, Vlaams-Brabant, Oost-Vlaanderen, Luxemburg en Henegouwen. Het betrof telkens jonge duiven. Bij elk van deze gevallen hebben de PCE's en de burgemeesters van de betrokken gemeenten met succes de nodige maatregelen opgelegd om de ziekte snel onder controle te brengen.

Behalve de problematiek bij duiven, werden er ook twee ernstige klinische verdenkingen van de ziekte van Newcastle vastgesteld bij pluimvee. Het ene bedrijf betrof een particuliere houder van kippen en watervogels in de provincie Luxemburg, de andere een fazantenkweker in de provincie Antwerpen. De beide verdenkingen konden na bijkomend onderzoek worden weerlegd. In één geval werden de betrokken dieren preventief geruimd.

5. Soedanrood kleurstof in worcestersaus

In februari werd het Voedselagentschap er via het Rapid Alert Systeem (RASFF) van de Europese Commissie van op de hoogte gebracht dat worcestersaus, gecontamineerd met 3 ppm Soedan 1 kleurstof en geproduceerd in het Verenigd Koninkrijk, op de Belgische markt was terechtgekomen. Soedan 1 kleurstof is een synthetische, rode kleurstof die als kankerverwekkend wordt beschouwd. Om die reden wordt de aanwezigheid ervan in voedingsmiddelen geweerd en is er geen maximumwaarde voor residuen (MRL) vastgelegd. De contaminatie bij de Britse producent is te wijten aan een lading chilipoeder afkomstig uit India, waarin gehalten van 80 ppm Soedan 1 kleurstof werden aangetoond. De worcestersaus wordt omwille van zijn smaakversterkende eigenschappen veel gebruikt als ingrediënt bij de bereiding van sauzen en kant-en-klare maaltijden.

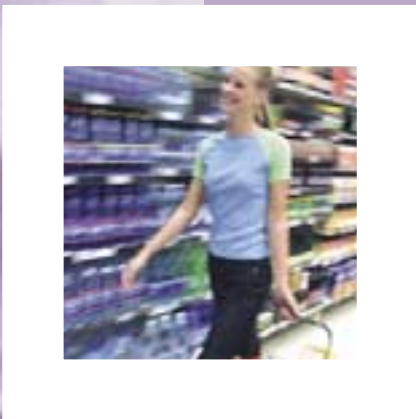
De gecontamineerde worcestersaus werd aan honderden voedingsbedrijven geleverd in zowat alle lidstaten van de Europese Unie. In ons land werd het product in bulkverpakking geleverd aan één invoerder, die het op zijn beurt aan een vijftal producenten van sauzen leverde. Daarnaast werd een beperkt aantal consumentenverpakkingen (flesjes van 150 ml) aan de distributiesector geleverd. Deze consumentenverpakkingen werden onmiddellijk uit de handel genomen en de betrokken operatoren hebben een recall van het product georganiseerd naar de consument. Daarnaast werd ook alle nog op de markt aanwezige bulkverpakkingen teruggeroepen en vernietigd.

Wat betreft voedingsmiddelen die door de voedingsindustrie met de worcestersaus werden bereid, heeft het Voedselagentschap geopteerd voor een aanpak die steunde op door de Europese Commissie vastgelegde prioriteiten en op risicoanalyses vanuit wetenschappelijke hoek. Deze aanpak hield rekening met het gegeven dat de worcestersaus slechts in beperkte gehalten als ingrediënt in verdere bereidingen van levensmiddelen wordt gebruikt (vb. bereide maaltijden: < 0,5%; sauzen: < 5%). Uiteindelijk werden alle sinds juli 2004 door de Britse producent geleverde, nog beschikbare loten worcestersaus geanalyseerd.

- Voor loten met conforme analyseresultaten (onder de detectielimiet (LOD) van 250 ppb) en representatief voor het geheel van gebruikte sauzen en producten werd geen verdere actie ondernomen.
- Voor loten waarvoor niet conforme analyseresultaten (boven de detectielimiet) werden aangetoond, waarop geen analyse kon worden uitgevoerd of waarvoor onvoldoende informatie bekend was om het geheel van gebruikte sauzen en producten als veilig te beschouwen, werden de producten van de markt gehaald die rechtstreeks met de gecontamineerde saus werden aangemaakt.

Naar aanleiding van de bevindingen en laboratoriumanalyses werd aan één producent van sauzen opgelegd om alle producten terug te roepen waarin de worcestersaus verwerkt werd. Voedingsmiddelen die op hun beurt met producten van dit bedrijf werden bereid, werden niet door de recall getroffen.

Deze gefundeerde maar tijdrovende aanpak van het Voedselagentschap is niet door alle Lidstaten gevolgd. Sommige overheden hebben er gemakkelijks halve voor geopteerd om alle met de gecontamineerde worcestersaus bereide voedingsmiddelen uit de handel te nemen, zonder zich daarbij te baseren op analyses. In die zin is deze mini-crisis wat betreft de aanpak geen toonbeeld van eensgezindheid geweest.



05



activiteitenverslag

Activiteiten van de laboratoria

1. Het netwerk van laboratoria
2. De laboratoria van het FAVV
3. Externe laboratoria
4. De referentielaboratoria

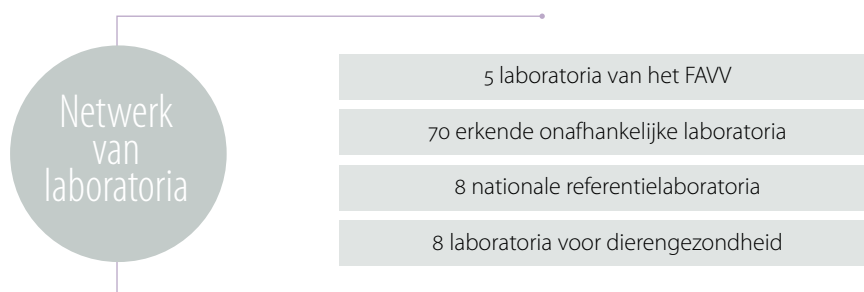
1. Het netwerk van laboratoria

Het Agentschap beschikt voor de uitvoering van de analyses over een uitgebreid netwerk van laboratoria. Naast de 5 eigen laboratoria werkt het Agentschap samen met een 70-tal externe laboratoria en een aantal laboratoria die specifiek actief zijn op het gebied van diergezondheid, en gespecialiseerd in de opsporing van dierenziekten en het uitvoeren van autopsies (bijvoorbeeld : DGZ, ARSIA, CODA).

Dit netwerk van laboratoria wordt wetenschappelijk en technisch ondersteund door referentielaboratoria die gespecialiseerd zijn in welomschreven domeinen.

De laboratoria van het Agentschap stonden in voor 60% van de analyses die in samenhang met de controle- en keuringsopdrachten van het Agentschap in 2005 moesten worden uitgevoerd – zonder evenwel de analyses in verband met BSE en dierenziekten in rekening te brengen. Deze werden samen met de overblijvende analyses in externe laboratoria uitgevoerd.

Figuur 5.1: de FAVV-laboratoria



2. De laboratoria van het FAVV

De 5 laboratoria van het FAVV zijn geaccrediteerd door BELAC, de Belgische accreditatie-organisatie, en zijn gevestigd in Melle, Gembloux, Gent, Luik en Tervuren. De accreditatiescope van de laboratoria wordt elk jaar uitgebreid. Een overzicht hiervan kan worden geraadpleegd op de website van BELAC (www.belac.fgov.be). Figuur 5.2 geeft het werk- en specialisatiegebied weer van de verschillende FAVV-laboratoria.

Figuur 5.2: de FAVV-laboratoria



Het rationaliseringsplan dat in 2003 startte, leidde tot een forse uitbreiding van het werkgebied van de verschillende laboratoria. De monsters die bij controleopdrachten door medewerkers van het FAVV worden genomen, worden - rekening houdend met de competenties en de capaciteit van de laboratoria - bij voorrang naar de laboratoria van het Agentschap gestuurd en pas in de tweede plaats naar de externe laboratoria. De analysecapaciteit van elk laboratorium werd uitgebreid, niet alleen wat het aantal monsters, maar ook wat het aantal analyses betreft. De toepassing van het rationaliseringsplan vergde uiteraard een financiële investering die ook nu nog wordt voortgezet.

Tabel 5.1 geeft een overzicht van de evolutie van het aantal analyses per laboratorium en per soort analyse. Hetzelfde monster ondergaat dikwijls verscheidene soorten analyses.

Tabel 5.1: evolutie van het aantal analyses en monsters per labo

Laboratoria	Soort analyse	Aantal analyses 2003	Aantal analyses 2004	Aantal analyses 2005
Melle	Microbiologie	4.805	10.158	10.979
	Chromatografie	1.157	1.117	740
	Chemische samenstelling	10.296	6.740	3.995
	Totaal (27 % van de analyses voor het BIRB)	16.258	18.015	15.114
	4.726 monsters in 2004			
	5.041 monsters in 2005			
Gembloux	Microbiologie	4.761	11.469	10.544
	Chemische samenstelling	4.041	4.015	5.106
	Fysicochemie	2.103	1.829	1.970
	PCB's	256	80	69
	Organochloorpesticiden	273	189	110
	Aard van het vet	717	771	1.241
	Merkers	235	450	1.087
	Fraude	263	72	97
	Diversen	837	0	0
	Totaal (47 % van de analyses voor het BIRB)	13.486	18.875	20.224
	7.041 monsters in 2004			
	6.139 monsters in 2005			

Laboratoria	Soort analyse	Aantal analyses 2003	Aantal analyses 2004	Aantal analyses 2005	
Gent Residuen en contaminanten	Anabolica	4.408	6.746	7.386	
	Bèta-agonisten	4.064	6.682	7.929	
	Corticosteroiden	3.853	6.493	7.771	
	Thyreostatica	100	442	536	
	PCB's	4.819	4.561	0	
	Chloormequat	591	427	298	
	Tranquillizers	0	562	625	
	Acrylamide	0	163	156	
	Nitro-imidazolen	0	249	500	
	Chlooramfenicol	608	681	941	
	Nitrofuranen	456	691	836	
	Sulfonamiden	106	307	246	
	Diversen (streptomycine, tetracyclines, malachietgroen)	38	297	417	
	Totaal (12 % van de analyses voor derden)	19.043	28.301	27.641	
	17.717 monsters in 2004				
14.097 monsters in 2005					
Gent Anorganische chemie	Metalen, zware metalen en spoorelementen	5.324	7.281	9.109	
	Hoofd- en secundaire elementen (P, K, Mg, Ca, Na, S, Si)	1.722	887	504	
	Fysische parameters en compostparameters	1.313	990	915	
	Diversen (stikstofvormen, halogenen, chelaten)	1.304	570	325	
	Totaal (9 % van de analyses voor derden)	9.663	9.728	10.853	
	5.128 monsters in 2004				
	4.426 monsters in 2005				
Diverse	Aardappelcystenaaltje	8.700	9.221	8.039	
	Totaal	8.700	9.221	8.039	
	9.221 monsters in 2004				
8.039 monsters in 2005					

Laboratoria	Soort analyse	Aantal analyses 2003	Aantal analyses 2004	Aantal analyses 2005	
Luik	Chemische samenstelling van levensmiddelen	1.136	6.233	4.821	
	Aflatoxine M1	0	1.366	884	
	Aflatoxine B1	163	0	0	
	Gepolymeriseerde triglyceriden	200	150	151	
	Dierenmeel	604	1.349	1.363	
	Chemische samenstelling van meststoffen (Na, Ca, S, ...)	1.107	2.050	2.042	
	Bestraalde levensmiddelen	0	148	142	
	PCB's	1.964	0	0	
	Fysicochemie van pesticiden	696	689	666	
	Bewaarmiddelen	0	237	802	
	Diversen (mineralen in voeders, onzuiverheden in vet, ...)	267	584	516	
	Totaal (20% van de analyses voor derden & BIRB)	6.137	12.806	11.387	
	6.218 monsters in 2004				
	6.138 monsters in 2005				
Tervuren	Vitamines	1.266	2.144	1.536	
	Dierenmeel	1.505	884	490	
	Antibiotica	2.644	3.502	2.260	
	Coccidiostatica	2.047	2.027	1.422	
	PCB's	4.735	5.402	3.339	
	Dioxines	713	1.552	3.227	
	Mycotoxines	1.088	1.704	2.067	
	Organochloorpesticiden	214	497	882	
	Polycyclische aromatische koolwaterstoffen	0	182	283	
	Diversen	1.976	0	74	
	Totaal (15 % van de analyses voor derden)	16.188	17.894	15.580	
	12.287 monsters in 2004				
	10.531 monsters in 2005				

2.1. Federale Laboratoria voor de Voedselveiligheid in Melle en Gembloux

De microbiologische analyses werden sinds 2004 gecentraliseerd in Melle en Gembloux. In 2005 werden er monsters van melk, zuivelproducten, vis, vlees, aromatische kruiden en voeders geanalyseerd. Ook het aantal opgespoorde ziekteverwekkers is gestegen. Zo werd in Melle in 2005 het actieterrein uitgebreid met de telling van *Listeria monocytogenes* die hersenvliesontsteking veroorzaakt, en de opsporing van *E. coli* O157:H7 die sterfte en voedselvergiftiging kan veroorzaken. In Gembloux werd een nieuwe methode voor de bepaling van *Clostridium perfringens* ingevoerd.

Het aantal monsters nam in 2005 in Melle licht toe ten opzichte van 2004, terwijl het aantal analyses er afnam. Deze daling wordt verklaard door sterke vermindering van het aantal analyses chemische samenstelling in het controleplan van 2005. Deze daling werd slechts gedeeltelijk opgevangen door een stijging van deze analyses in opdracht van het BIRB (27% in Melle en 47% in Gembloux).

De karakterisatie van het vetzuurpatroon van vetten door middel van gaschromatografie werd overgebracht naar Gembloux.

De daling van het aantal analyses van PCB's en organochloorpesticiden in Gembloux zette zich in 2005 verder. Dit soort analyses werd vanaf 2004 de specialisatie van het laboratorium van Tervuren.

De laboratoria Melle en Gembloux beschikken elk over een dispatchingsysteem. De monsters worden door de controleurs en inspecteurs van het FAVV genomen en bijeengebracht in de PCE van de monsternemer. Eenmaal per dag worden ze opgehaald door een interne transportdienst en naar het dispatchingcentrum in Melle of Gembloux gebracht. Daar worden ze gesorteerd en, ofwel via het interne transport naar een van de FAVV-laboratoria gebracht, ofwel in het dispatchingcentrum bewaard om, door een privé-laboratoria afgehaald worden.

De resultaten van de analyses worden vervolgens ingegeven in het IG/IMP-informaticasysteem en toegezonden aan de PCE die de analyse heeft aangevraagd.

Het jaar 2005 was het eerste volledige jaar waarin het dispatchingsysteem operationeel was en verder werd uitgebouwd en verbeterd. Dit betekende voor de laboratoria van Melle en Gembloux een aanzienlijke reorganisatie van de administratie en het laboratoriumwerk. In Gembloux werden hiervoor geen nieuwe personeelsleden aangeworven.

2.2. Federaal Laboratorium voor de Voedselveiligheid in Gent

Het laboratorium van Gent is het grootste laboratorium van het Agentschap. Het omvat twee grote afdelingen, nl. de afdeling residuen en contaminanten en de afdeling anorganische chemie. De eerstgenoemde afdeling concentreert zich op residuen van verboden stoffen en diergeneesmiddelen in monsters van faeces, vlees en lever. In 2005 werden hier 26% minder monsters geanalyseerd dan in 2004. Dit was voornamelijk te wijten aan het wegvallen van ongeveer 5000 PCB-analyses in voeder, die overgedragen werden aan het laboratorium in Tervuren. Deze terugval werd opgevangen door het ontwikkelen van nieuwe analysemethoden op nieuwe matrices zoals plantaardige levensmiddelen, vlees, ei en eiprodukten, zuivel, haar, vacht, vet, oog en serum. In 2005 werden ook nieuwe analysemethoden ontwikkeld en ingevoerd, waaronder de screening en bevestiging van bèta-agonisten (verboden groeistimulerende middelen) in vlees, van schildklierremmers (met watervasthoudend effect) in vlees en faeces en van chlooramfenicol (verboden antibioticum) in melk, zuivelproducten en faeces. Door deze uitbreidingen bleef het aantal analyses in 2005 nagenoeg status quo. Daarenboven werden meer combinaties van analyses aangevraagd op eenzelfde monster.

In de afdeling anorganische chemie was het aantal metaalanalyses in voeding in 2005 dubbel zo groot als in 2004. Er werden groenten, fruit, dranken, zaden, vis en aquacultuurproducten geanalyseerd. Het laboratorium is gestart met de analyse van cadmium en lood in fruit, groenten en granen, en van kwik in diervoeder, vis en aquacultuurproducten. De meststofanalyses in 2005 betroffen analyses van slib, compost, potgrond en fosfaatmeststoffen. Een derde kleine afdeling 'Globodera' spoort het aardappelcystenaaltje op in aardappelgrondmonsters. Vanaf november werden de analyses aan de pootgoedtelers gefactureerd.

2.3. Federaal Laboratorium voor de Voedselveiligheid in Luik

Het laboratorium van Luik centraliseert sinds 2004 de analyses met betrekking tot de kwaliteitsparameters van diervoeders en meststoffen. Het laboratorium in Luik heeft de analyse van aflatoxine M₁ in melk en zuivelproducten en de meeste bepalingen omtrent de aanwezigheid van dierenmeel in diervoeders overgenomen. In 2005 werd de screening van aflatoxines M₁ met behulp van ELISA en de bevestiging door middel van HPLC in het laboratorium ontwikkeld en in routine genomen. Een andere nieuwe analysetechniek die ingevoerd werd, was de opsporingsmethode voor bestraald voedsel door middel van gaschromatografie in combinatie met massaspectrometrie in 2004, en door middel van thermoluminescentie in 2005. Het laboratorium ontwikkelde ook methoden voor het bepalen van bewaarmiddelen. In dit kader werd de bepaling van benzoëzuur en sorbinezuur in frisdranken en garnaal in 2005 in het laboratorium geïmplementeerd, evenals de bepaling van nitraten en sulfieten in groenten, fruit en andere levensmiddelen.

2.4. Federaal Laboratorium voor de Voedselveiligheid in Tervuren

Het laboratorium in Tervuren centraliseert sinds 2004 de bepaling van PCB's, dioxines (kanker-
verwekkende verbindingen die vrijkomen bij bepaalde verbrandingsprocessen) en dioxineachtige PCB's in voeders, vlees, melk, eieren, en sinds 2005 ook in vis. Het laboratorium is verder gespecialiseerd in de analyse van additieven en ongewenste verbindingen in voeders, levensmiddelen en andere producten van dierlijke oorsprong. De spectaculaire stijging van het aantal geanalyseerde monsters en het aantal uitgevoerde analyses die het laboratorium in Tervuren in 2004 kende, werd niet meer herhaald in 2005. Het belang van de analyses van vitamines, antibiotica, coccidiostatica (diergeneesmiddelen tegen parasieten) en PCB's in voeders nam aanzienlijk af in 2005. Het aantal analyses op levensmiddelen en producten van dierlijke oorsprong steeg. Het aantal dioxinebepalingen kende een verdubbeling in 2005. Het aantal bepalingen van mycotoxines (kankerverwekkende verbindingen afgescheiden door schimmels), organochloorpesticiden en polycyclische aromatische koolwaterstoffen (kankerverwekkende producten die vruchtbaarheidsproblemen kunnen veroorzaken) nam ook in 2005 verder toe. De analyse van mycotoxines werd in 2005 verder uitgebreid met de bepaling van fumonisine B₁ en B₂ in granen en graanproducten, en van ochratoxine in dranken. Beide methoden zijn gebaseerd op HPLC-fluorescentietechnieken.

3. Externe laboratoria

Om met het FAVV te mogen samenwerken, moeten de laboratoria vooraf erkend zijn.

Het FAVV werkte een Koninklijk Besluit uit voor de aanduiding van officiële laboratoria en tot vaststelling van de erkenningsprocedure en –voorwaarden voor laboratoria die analyses of tegenanalyses uitvoeren in samenhang met de bevoegdheden van het FAVV.

Vanaf 1 juni 2006 zal een laboratorium om door het Agentschap erkend te kunnen worden :

- moeten beschikken over een accreditatie verleend door een Belgische accreditatie-instelling of een instelling waarmee het Belgische accreditatiesysteem een akkoord tot wederzijdse erkenning heeft afgesloten met betrekking tot de analyses waarvoor de erkenning wordt aangevraagd;
- het Agentschap in kennis moeten stellen van de eenheidsprijs van de analyses en/of van de prijs per reeks;
- het Agentschap in kennis moeten stellen van de technische prestaties dat het per analysesector kan halen;
- de afgesproken analysetermijnen in acht moeten nemen;
- moeten deelnemen aan interlaboratoriumtests die nationaal, internationaal of door het Agentschap worden opgezet, wanneer het Agentschap daarom vraagt;
- geen band mogen hebben met activiteiten die zouden kunnen leiden tot belangenvermenging.

4. De referentielaboratoria

De referentielaboratoria vormen de wetenschappelijke ondersteuning van het hele netwerk.

Zij werden op nationaal en internationaal vlak aangeduid om de nationale laboratoria op wetenschappelijk en technisch vlak te ondersteunen. Deze expertisecentra staan in voor de ontwikkeling en standaardisatie van analysemethoden en de organisatie van ringonderzoeken als externe kwaliteitscontrole. Zij verzorgen technische en wetenschappelijke training en coördineren studies. Zij worden op hun beurt ondersteund door de Europese communautaire referentielaboratoria.

De nationale referentielaboratoria hangen af van de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu, van het Waalse Gewest, van de Vlaamse Gemeenschap en van universitaire of publieke instellingen.

Het CODA organiseerde in 2005 interlaboratoriumstudies in verband met de isolatie van ver-

schillende soorten van de Salmonella-bacterie en de serologie ervan. Het WIV organiseerde in 2005 interlaboratoriumstudies in het kader van de analyse van nitro-imidazolen in bloedplasma, antibioticaresiduen in nier, organochloorpesticiden in vette voedingswaren en PCB's in vet. Het referentielaboratorium voor microbiologie van de Université de Liège organiseerde in 2005 de jaarlijkse conferentie over 'Microbiologie in voedingswaren', evenals interlaboratoriumstudies op vleesmonsters en melkpoedermonsters. Deze monsters worden kunstmatig besmet met bacteriën die verantwoordelijk zijn voor bederf, voedselvergiftiging, of indicatoren zijn voor slechte hygiëne. De laboratoria die hieraan deelnemen worden beoordeeld op basis van hun kwalitatieve en kwantitatieve analyseresultaten.

Het CLO – DVK (Departement voor de kwaliteit van dierlijke producten en transformatietechnologie) begeleidt de Interprofessionele Organismen (IO's) voor de bepaling van de kwaliteit en samenstelling van rauwe melk. Het organiseert maandelijks ringonderzoeken voor onder andere de bepaling van het totaal kiemgetal, coliformen en het somatisch celgetal (dit laatste is een indicator voor de gezondheid van de uier), de aanwezigheid van residuen van remstoffen (vnl. antibiotica) in rauwe melk.

Tabel 5.2: de referentielaboratoria voor het FAW

Domein	Referentielaboratoria
Besmettelijke dierziekten en BSE	CODA
Trichine	Instituut Tropische Geneeskunde
Residuen en verontreiniging (dieren en planten) Mariene biotoxines Voedseltoxi-infecties Antibioticaresistentie	WIV
Microbiologie van levensmiddelen van dierlijke oorsprong (behalve zuivelproducten) en tweekleppige weekdieren, met inbegrip van virologie van tweekleppige weekdieren	Université de Liège, Laboratoire de Microbiologie des Denrées Alimentaires
Zuivelproducten: microbiologie en kwaliteitsparameters	CLO - Departement voor de kwaliteit van dierlijke producten en transformatietechnologie
Plantenziekten: bacteriën, schimmels, aaltjes, insecten	Gewasbescherming
Plantenziekten : schimmels en virussen	CRA - Département Lutte Biologique et ressources Phytogénétiques

Bijlage 1 : Samenstelling van het Raadgevend Comité op 31 december 2005

Vertegenwoordigers van de verbruikersorganisaties:

- Mevrouw Sonja Broucke - Algemeen Belgisch Vakverbond
- Mevrouw Anne Rahmé - Kristelijke Arbeidersvrouwenbeweging
- Mevrouw Sigrid Laurysen - Belgische Verbruikersunie - Test Aankoop
- De heer Robert Remy - Belgische Verbruikersunie - Test Aankoop
- Mevrouw Ingrid Vanhaevre - Onderzoeks- en Informatiecentrum van de Verbruikersorganisaties
- Mevrouw Vera Dos Santos Costa - Algemene Centrale der Liberale Vakbonden van België
- De heer Michel Vandenbosch - Global Action in the Interest of Animals
- De heer Jef Geldof - Bond Beter Leefmilieu Vlaanderen

Vertegenwoordigers van de organisaties van de sector van de landbouwproductie:

- De heer Jos Matthys - Boerenbond
- De heer Camiel Adriaens - Algemeen Boerensyndikaat
- De heer René Ladouce - Fédération Wallonne de l'Agriculture
- Mevrouw Marie-Laurence Semaille - Fédération Wallonne de l'Agriculture

Vertegenwoordiger van een organisatie van de verbruikers en producenten van producten van de biologische landbouw:

- De heer Hugo Baert - BioForum

Vertegenwoordiger van de sector van de fabricage van diervoeding:

- De heer Yvan Dejaegher - Beroepsvereniging van de Mengvoederfabrikanten

Vertegenwoordigers van organisaties van de sector van de industrie betrokken bij de fabricage van producten die onder de controlebevoegdheid van het Agentschap vallen:

- De heer Dirk van Waesberge - Federatie van het Belgisch Vlees voor de sector van de slachterijen
- Mevrouw Marina Lepeire-Nollet - Rederscentrale voor de sector van de zeevisserij
- De heer Johan Hallaert - Federatie Voedingsindustrie voor de sector van de fabricage van voedingsmiddelen

- De heer David Marquenie - Verbond van Belgische Tuinbouwveilingen voor de sector van de groenten- en fruitveilingen
- Mevrouw Georgette Detiège - Federatie van de Chemische Industrie van België voor de sector van de chemische nijverheid

Vertegenwoordigers van organisaties van de sector van de onder de controlebevoegdheid van het Agentschap vallende handel:

- De heer Alain Verhaeghe - Belgische Federatie van de Distributieondernemingen
- De heer Luc Ardies - Nationale Centrale voor Levensmiddelenbedrijven

Vertegenwoordigers van de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu:

- Mevrouw Sophie Meurice
- De heer Hugo Nimmegeers

Vertegenwoordigers van de FOD Economie, KMO, Middenstand en Energie:

- De heer Luc Ogiers
- Mevrouw Brigitte Vandecavey

Vertegenwoordigers van elk van de gewesten en van elk van de gemeenschappen:

- De heer Jules Van Liefveringhe, voorgedragen door de Minister-President van de Vlaamse Regering
- De heer Dirk Wildemeersch, voorgedragen door de Minister-President van de Vlaamse Regering
- De heer Michel Andrien, voorgedragen door de Ministre-Président du Gouvernement de la Communauté française de Belgique
- De heer Jean Marot, voorgedragen door de Ministre-Président du Gouvernement Wallon (vertegenwoordigd door De heer)
- Mevrouw Liane Deweghe, voorgedragen door de Minister-Voorzitter van de Brusselse Hoofdstedelijke Regering
- Mevrouw Marie-Claire Hames, voorgedragen door de Ministerpräsident der Regierung der Deutschsprachigen Gemeinschaft

Bijlage 2 : Samenstelling van het Wetenschappelijk Comité op 31 december 2005

Voorzitter:

Prof. Emeritus Dr. Ir. André Huyghebaert, Universiteit Gent, Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen, Vakgroep voor Levensmiddelentechnologie en Voeding

Ondervoorzitter:

Dr. Ir. Luc Pussemier, Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement, Centre d'Etude et de Recherches Vétérinaires et Agrochimiques, Département Qualité et Sécurité, Tervuren

Gewone leden:

Dr. Ir. Vincent Baeten, Centre Wallon de Recherches Agronomique, CRA-W, Gembloux

Prof. Dr. Ir. Dirk Berkvens, Instituut voor Tropische Geneeskunde, Departement Diergeneeskunde, Eenheid Epidemiologie en Toegepaste Statistiek, Antwerpen

Prof. Dr. Ir. Claude Bragard, Université Catholique de Louvain, Faculté d'ingénierie biologique, agronomique et environnementale, Département de biologie appliquée et des productions agricoles, Unité de phytopathologie

Prof. Emeritus Dr. Paul Daenens, Katholieke Universiteit Leuven, Faculteit Farmaceutische Wetenschappen, Laboratorium voor Toxicologie en Bromatologie

Prof. Dr. Georges Daube, Université de Liège, Faculté de Médecine vétérinaire, Département des Sciences des Denrées alimentaires d'origine animale, Laboratoire de microbiologie

Prof. Dr. Stefaan De Henauw, Universiteit Gent, Faculteit Geneeskunde en Gezondheidswetenschappen, Vakgroep Maatschappelijke Gezondheidskunde

Prof. Dr. Ir. Johan Debevere, Universiteit Gent, Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen, Vakgroep voor Levensmiddelentechnologie en Voeding, Laboratorium voor Levensmiddelen-microbiologie en –conservering

Dr. Lic. Philippe Delahaut, Centre d'Economie Rurale de Marloie, Laboratoire d'Hormonologie

Prof. dr. Ir. Claude Deroanne, Faculté universitaire des Sciences agronomiques de Gembloux, Unité de Technologie des Industries agro-alimentaires

Dr. Katelijne Dierick, Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid Voedselketen en Leefmilieu, Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid, Departement Farmaco-Bromatologie, Brussel

Prof. Dr. Rik Ducatelle, Universiteit Gent, Faculteit Diergeneeskunde, Vakgroep Pathologie, Bacteriologie en Pluimveeziekten, Laboratorium voor pathologie van de huisdieren, Merelbeke

Dr. Lieve Herman, Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap, Centrum voor Landbouwkundig Onderzoek, Departement Kwaliteit van Dierlijke Producten en Transformatietechnologie, Melle

Dr. Hein Imberechts, Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid Voedselketen en Leefmilieu, Centrum voor Onderzoek in Diergeneeskunde en Agrochemie, Laboratorium Algemene Bacteriologie, Brussel

Prof. Dr. Ir. Bruno Schiffers, Faculté universitaire des Sciences agronomiques de Gembloux, Laboratoire de Phytopharmacie

Prof. Dr. Etienne Thiry, Université de Liège, Faculté de Médecine vétérinaire, Département des Maladies infectieuses et parasitaires, Laboratoire de virologie-épidémiologie

Prof. Emeritus Dr. Jan Van Hoof, Universiteit Gent, Faculteit Diergeneeskunde, Vakgroep Veterinaire Volksgezondheid en Voedselveiligheid, Merelbeke

Prof. Dr. Carlos Van Peteghem, Universiteit Gent, Faculteit Farmaceutische Wetenschappen, Laboratorium voor Bromatologie

Bijlage 3: Lijst van afkortingen

ACS	:	Autocontrolesysteem
AI	:	Aviaire influenza
ARSIA	:	Association Régionale de Santé et d'Identification Animales
Belfyt	:	Informaticasysteem voor controles m.b.t. de plantaardige productie
Beltrace	:	Geïnformatiseerd traceersysteem voor de vleessector
BIRB	:	Belgisch Interventie- en Resitutiebureau
BOOD	:	Operatoredatabank
BPR	:	Business process reengineering
BSE	:	Boviene Spongiforme Encefalopathie
CDV	:	Centrale Dierengezondheidsvereniging
CITES	:	Convention on the International Trade of Endangered Species of wild fauna and flora
CLO	:	Centrum voor Landbouwkundig Onderzoek
CODA	:	Centrum voor Onderzoek in Diergeneeskunde en Agrochemie
CONSUM	:	CONtaminant SURveillance system
CRA	:	Centre de Recherches Agronomiques
DGZ	:	Dierengezondheid Vlaanderen
DMO	:	Dierenarts met opdracht
DNA	:	Deoxyribonucleic acid (desoxyribonucleïnezuur)
DON	:	Deoxynivalenol
EFSA	:	European Food Safety Agency
ELISA	:	Enzyme-linked immunosorbent assay
EU	:	Europese Unie
FANC	:	Federaal Agentschap voor de Nucleaire Controles
FAO	:	Food and Agriculture Organization of the United Nations
FAQ	:	Frequently asked questions (vaak gestelde vragen)
FAVV	:	Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
Fedict	:	Federale Overheidsdienst Informatie- en Communicatietechnologie
FOD	:	Federale Overheidsdienst
FOD WWL	:	Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu
FSIS	:	Food Safety and Inspection Service (van het Amerikaanse Landbouwministerie)
FTE	:	Fulltime equivalent (voltijdse equivalent)
FVO	:	Food and Veterinary Office
GGO	:	Genetisch gemodificeerd organisme

GIP	:	Grensinspectiepost
HACCP	:	Hazard Analysis and Critical Control Points
HPLC	:	High performance liquid chromatography (hogedrukvloiestofchromatografie)
HR	:	Human Resources
I & R	:	Identificatie en Registratie
ICCV	:	Interdepartementale Coördinatieceel voor de Controle van de Voedselveiligheid
ICT	:	Informatie- en communicatietechnologie
IG/IMP	:	Informaticasysteem voor controles in de toelevering
Infana	:	Informaticasysteem voor controles in de distributiesector en de verwerkende industrie (exclusief de vleessector)
KB	:	Koninklijk besluit
KBO	:	Kruispuntbank van Ondernemingen
KBS	:	Koning Boudewijnstichting
Kronos	:	Informaticasysteem voor controles in de slachthuizen, uitsnijderijen en vleesverwerkende bedrijven
LIMS	:	Laboratory Information Management System
MB	:	Ministerieel besluit
MCVV	:	Multidisciplinaire Cel voor de strijd tegen Fraude voor de Veiligheid van de Voedselketen
MCH	:	Multidisciplinaire Cel Hormonen
MRL	:	Maximum Residu Level
ND	:	Newcastle disease
NICE	:	Nationale Implementatie- en Coördinatie-Eenheid
NOE	:	Nationale Opsporingseenheid
NSAID	:	Non-steroidal anti-in ammatory drugs
OCI	:	Geaccrediteerde certificerings- of inspectie-instelling
OCP	:	Organochloorpesticiden
OIVO	:	Onderzoeks- en informatiecentrum van de VerbruikersOrganisaties
OSE	:	Overdraagbare Spongiforme Encefalopathien
P&O	:	Personeel & Organisatie
PAK	:	Polycyclische Aromatische Koolwaterstoffen
PCB	:	Polychloorbifenylen
PCE	:	Provinciale Controle Eenheid

PCR	:	Polymerase Chain Reaction
PET	:	Polyethyleentereftalaat
PIA	:	Geïnformatiseerd boekhoudkundig systeem
PV	:	Proces-verbaal
RASFF	:	Rapid Alert System for Food and Feed
Sanitel	:	Geïnformatiseerd identificatie- en registratiesysteem voor nutsdieren
SEM	:	Semicarbazide
SmIS-MvM/Egov:		ondersteunt en begeleidt de sociale sector en de federale overheidsdiensten bij hun informatiebeheer
TEQ	:	Toxicity equivalent
VTE	:	Voltijd equivalent
WIV	:	Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid
WHO	:	World Health Organisation – Wereldgezondheidsorganisatie



Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen

WTC III
Simon Bolivarlaan, 30
1000 Brussel
Tel.: 02 208 34 11
Fax : 02 208 33 37
info@favv.be

www.favv.be

.be

