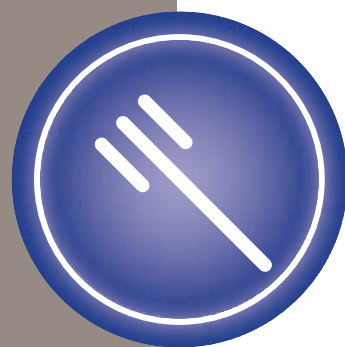




ACTIVITEITENVERSLAG 2002



Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen



200

ACTIVITEITENVERSLAG



Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen



Colofon

Verantwoordelijke uitgever

Piet Vanthemsche
Gedelegeerd Bestuurder
Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
WTC 3 – 21ste verdieping
Simon Bolivarlaan 30
1000 BRUSSEL

Eindredactie

Bert Matthijs

Vertaling

Vertaaldienst FAVV

Vormgeving

Gert Van Kerckhove
Jan Germonpré

Druk

Drukkerij IPM nv, Brussel

© FAVV - november 2003

Tekstovername toegestaan mits bronvermelding

Onze opdracht is te waken over de veiligheid
van de voedselketen en de kwaliteit van ons voedsel,
ter bescherming van de gezondheid van mens, dier en plant.



Inhoud

Woord vooraf	11
1. Horizontale activiteiten	12
1.1. Communicatie	13
1.1.1. Persberichten	13
1.1.2. Meldpunt	13
1.1.2.1. Vragen	14
1.1.2.2. Klachten	15
1.1.3. Andere communicatie-initiatieven	15
1.1.3.1. Deelname aan beurzen	15
1.1.3.2. Ondersteuning roadshows OIVO	16
1.1.3.3. FAVV-Nieuwsbrief	16
1.2. Crisisbeheer en -preventie	17
1.2.1. Het PCB-incident	17
1.2.2. Het nitrofen-incident	17
1.2.3. Het MPA-incident	18
1.3. Raadgevend Comité	19
1.4. Wetenschappelijk Comité	20
1.5. Internationale betrekkingen	25
1.6. CONSUM : monitoring- en controleprogramma 2002	25
1.6.1. PCB	26
1.6.2. Dioxines	27
1.6.3. Mycotoxines	28
1.6.3.1. Aflatoxine B1	29
1.6.3.2. Aflatoxine M1	29
1.6.3.3. Aflatoxine B1, B2, G1, G2	29
1.6.3.4. Deoxynivalenol	29
1.6.3.5. Patuline	30
1.6.3.6. Fumonisines	30
1.6.3.7. Ochratoxine A	30
1.6.4. Zware metalen	30
1.6.4.1. Cadmium	30
1.6.4.2. Lood	31
1.6.4.3. Arseen	32
1.6.4.4. Kwik	32
1.6.5. Verwerkte dierlijke eiwitten	32
1.6.6. Nitraat	33
1.6.7. Andere contaminanten	33
1.6.8. Evaluatie CONSUM-programma	34
Referenties	35

hoofdstuk 2

2. Dierenvoerders, diergezondheid, dierlijke producten	36
2.1. Organisatie van de controles	37
2.1.1. Controle van de dierenvoerders	37
2.1.2. Controle van de diergezondheid	37
2.1.3. Controle van de kwaliteit van de dierlijke producten	37
2.2. Dierenvoerders	38
2.2.1. Algemene controleresultaten	38
2.2.1.1. Erkenningen, registraties en toelatingen	40
2.2.1.2. Documenten en verpakkingen	41
2.2.1.3. Samenstelling van de producten	41
2.2.2. Specifieke controleresultaten	42
2.2.2.1. Verboden ingrediënten	42
2.2.2.2. Dierlijke eiwitten	42
2.2.2.3. Verboden additieven	42
2.2.2.4. Hormonale en anti-hormonale substanties	42
2.2.2.5. Genetisch gemodificeerde organismen	43
2.2.2.6. Gemedicineerde dierenvoerders	43
2.2.2.7. Additieven	44
2.2.2.8. Gehaltebepalingen	45
2.2.3. Schriftelijke aanmaningen en gerechtelijke gevolgen	46
2.3. Diergezondheid	46
2.3.1. Identificatie- en registratiecontroles	47
2.3.1.1. Rundvee	47
2.3.1.2. Varkens	48
2.3.2. Residu's	49
2.3.2.1. Gerichte controles	49
2.3.2.2. Verdachte controles	50
2.3.2.3. R- en H-statuten	50
2.3.3. Epidemiologische bewaking dierenziektes	52
2.3.3.1. Herkauwers	52
2.3.3.1.1. Overdraagbare Spongiforme Encephalopathieën (OSE)	52
2.3.3.1.1.1. BSE bij rundvee	52
2.3.3.1.1.2. OSE bij schapen en geiten	55
2.3.3.1.2. Runderbrucellose	56
2.3.3.1.3. Rundertuberculose	56
2.3.3.1.4. Enzoötische runderleucose	56
2.3.3.2. Varkens	57
2.3.3.2.1. Ziekte van Aujeszky	57
2.3.3.2.2. Klassieke Varkenspest	58
2.3.3.2.3. Salmonella	59
2.3.3.3. Pluimvee	60
2.3.3.3.1. Gezondheidskwalificatie	60
2.3.3.3.2. Salmonellacontrole bij slachtpluimvee	61
2.3.3.3.3. Controles in legbedrijven	61
2.3.4. Dierenwelzijn en CITES	61
2.3.4.1. Dierenwelzijn	61
2.3.4.2. CITES	62

2.4. Kwaliteit van dierlijke producten	62
2.4.1. Handel en verwerking van slachtvee	62
2.4.1.1. Erkende inrichtingen	62
2.4.1.1.1. Vers vlees van slachtdieren	63
2.4.1.1.2. Opslagplaatsen	64
2.4.1.1.3. Vleesverwerkende inrichtingen	64
2.4.1.2. Algemene gegevens keuringen grootvee	65
2.4.1.2.1. Ter keuring aangeboden slachtdieren	65
2.4.1.2.2. Particuliere slachtingen in slachthuizen	67
2.4.1.2.3. Totale afkeuringen	68
2.4.1.2.4. Gedeeltelijke afkeuringen	69
2.4.1.2.5. Bacteriologische onderzoeken	70
2.4.1.2.6. Niertest, onderzoeken op stoffen met kiemgroeiremmende werking	71
2.4.2. Handel en verwerking van pluimvee, wild en eiproducten	72
2.4.2.1. Pluimvee	72
2.4.2.2. Vrij wild	74
2.4.2.3. Eiproducten	74
2.4.3. Handel en verwerking van zuivelproducten	76
2.4.4. Handel en verwerking van vis en schelpdieren	78
2.4.5. Toezicht op de bacteriologische besmetting van eetwaren van dierlijke oorsprong en op de hygiëne-indicatoren	79
2.4.5.1. Besmetting van eetwaren door Salmonella	79
2.4.5.2. Besmetting van eetwaren door Campylobacter	81
2.4.5.3. Besmetting van eetwaren door enterohemorragische Escherichia coli O157	82
2.4.5.4. Besmetting van eetwaren door Listeria monocytogenes	82
2.4.5.5. Hygiëne-indicatoren in eetwaren	84
2.4.6. Grensinspectieposten	85
Referenties	87

hoofdstuk 3

3. Planten, meststoffen, bestrijdingsmiddelen	90
3.1. Organisatie van de controles	91
3.2. Planten	91
3.2.1. Fytosanitaire begeleiding van de plantaardige sector	91
3.2.2. Prospecties en campagnes ter bestrijding van schadelijke organismen	91
3.2.3. Kwaliteit van de plantaardige producten	92
3.2.4. Residucontroles groenten en fruit	93
3.2.5. CITES	93
3.3. Meststoffen, bodemverbeteraars en teeltsubstraten	93
3.3.1. Controleresultaten	93
3.3.1.1. Controle op de handel in meststoffen, bodemverbeteraars en teeltsubstraten	95
3.3.1.1.1. Documentencontroles	95
3.3.1.1.2. Controles op de opslag- en verkoopvoorwaarden van producten	95
3.3.1.1.3. Controles op de waarborgen en de normen	95
3.3.1.2. Controles bij landbouwers / gebruikers	96
3.3.2. Vervolgingen en schriftelijke waarschuwingen	97
3.4. Gewasbeschermingsmiddelen	97
3.4.1. Controleresultaten	97
3.4.1.1. Controle op de handel in gewasbeschermingsmiddelen	98
3.4.1.1.1. Documentencontroles	98
3.4.1.1.2. Controle op de erkenningen en toelatingen van producten	98
3.4.1.1.3. Controle op de waarborgen en de normen	99
3.4.1.2. Controle op het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen	100
3.4.1.3. De verplichte keuring van spuittoestellen	101
3.4.2. Vervolgingen en schriftelijke waarschuwingen	101
Referenties	102

4. Voedingsmiddelen, fabricage, distributie	104
4.1. Organisatie van de controles	105
4.2. Bacteriologie	106
4.2.1. Kaas met gepasteuriseerde melk	107
4.2.2. Voorgesneden groenten en fruit en gekiemde zaden	108
4.2.2.1. Voorgesneden verse groenten	109
4.2.2.2. Fruitsalade	110
4.2.2.3. Gekiemde zaden	111
4.2.3. Vruchtensap	111
4.2.4. Eiproducten	112
4.2.5. Gebak met pasteibakkersroom en bavarois	113
4.2.6. Suddergerichten	115
4.2.7. Vis die rauw wordt gegeten	116
4.2.8. Bereidingen met rauwe eieren	117
4.2.9. Bereide salades	118
4.2.10. Bereidingen op basis van gehakt vlees van gevogelte	119
4.3. Residu's van bestrijdingsmiddelen in fruit, groenten en granen	121
4.3.1. Nut van gewasbeschermingsmiddelen	121
4.3.2. Wat en hoeveel werd geanalyseerd ?	121
4.3.3. Interpretatie van de MRL-waarden	123
4.3.4. Wijze van monsterneming en analyse	123
4.3.5. Bespreking van de resultaten	123
4.4. GGO's in levensmiddelen en in ingrediënten van levensmiddelen	125
4.4.1. Controles aan de hand van analyses	126
4.4.2. Controles op de door fabrikanten opgezette preventiesystemen	127
4.5. HACCP-audit	129
4.5.1. Gemeenschapskeukens	129
4.5.1.1. Scholen	129
4.5.1.2. Rust- en verzorgingstehuizen	132
4.5.1.3. Ziekenhuizen	134
4.5.1.4. Kinderdagverblijven	136
4.5.1.5. Algemeen besluit voor de gemeenschapskeukens	137
4.5.2. Gecoördineerde programma's	139
4.5.2.1. Niet gepasteuriseerde vruchten- en groentesappen	139
4.5.2.2. Geschild of gesneden vers fruit en verse groenten (4de gamma)	141
4.5.3. Automatische soft-ice verdelers	143
4.6. Additieven	143
4.6.1. Propyleenglycol in gebak	143
4.6.2. Sulfit in gehakt vlees	144
Referenties	145

5. Het FAVV en de laboratoria	146
5.1. Het netwerk van laboratoria	147
5.2. De FAVV-laboratoria	148
5.3. De wetenschappelijke instellingen als referentielaboratoria	151
5.3.1. Referentielaboratorium voor microbiologie (WIV en de universiteit Luik)	152
5.3.2. Referentielaboratorium voor hormonen en groeibevorderaars (WIV)	152
5.3.3. Referentielaboratorium voor dierenziekten (CODA)	152



hoofdstuk 5

Bijlagen:

Bijlage 1:	Samenstelling Raadgevend Comité op 31 december 2002	154
Bijlage 2:	Samenstelling Wetenschappelijk Comité op 31 december 2002	157
Bijlage 3:	Lijst van gebruikte afkortingen	158



Woord vooraf

Beste lezer,

Terwijl je dit leest heb je het allereerste activiteitenverslag van het FAVV in handen. Het verslag handelt over de activiteiten van de verschillende diensten van het Voedselagentschap tijdens het jaar 2002. Het jaar 2002 was een erg moeilijk jaar, waarin onze organisatie nog niet op punt stond. De diensten werkten nog volledig los van elkaar, de integratie moest nog worden aangevat. Verschillende crisissen en incidenten zorgden voor grote commotie, onzekerheid en spanningen in en rond het FAVV. De verwikkelingen rond de PCB-affaire resulteerden zelfs in het ontslag van toenmalig Gedelegeerd Bestuurder Luc Beernaert. De aanstelling van Xavier De Cuyper als Gedelegeerd Bestuurder ad interim zorgde voor nieuwe impulsen in het wordingsproces en de vormgeving van het Voedselagentschap.

De opmaak van dit activiteitenverslag was geen sinecure. We werden immers geconfronteerd met de gevolgen van de moeilijke opstart van het FAVV. De rapportering vanuit de verschillende vroegere diensten was niet éénvormig. Dit maakt dat we met betrekking tot onze activiteiten in 2002 soms over heel gedetailleerde en betrouwbare gegevens beschikken, maar in andere gevallen ook weer niet. We hebben dat niet weggemoffeld, de beschikbare informatie wordt weergegeven.

Ondanks alle onvolkomenheden is dit activiteitenverslag een opvallende eersteling. Voor het eerst in de geschiedenis van de Belgische overheid beschikken we over een bundeling van alle officiële controles, inspecties en analyseresultaten op de ganse Belgische voedselketen: echt van riek tot vork! Je vindt in dit rapport informatie over grondstoffen, landbouwbedrijven, voedingsindustrie, distributie, horeca. Vroeger moest je voor het verzamelen van deze gegevens een lange lijdensweg doorlopen. Een meer tastbaar bewijs van de uitbouw van de nieuwe, geïntegreerde structuur die het FAVV is, is moeilijk denkbaar.

Het Voedselagentschap is een organisatie in opbouw. Wij zijn fier ons eerste activiteitenverslag voor te stellen, maar zijn ons bewust van de gebreken ervan. We doen er alles aan om tegen volgend jaar alle onvolkomenheden de wereld uit te helpen.

Ik dank iedereen die de voorbije jaren heeft meegewerkt aan de uitbouw van het FAVV.

Veel informatief leesplezier!

Piet Vanthemsche
Gedelegeerd Bestuurder



Horizontale activiteiten





1. Horizontale activiteiten

1.1. Communicatie

Voedselveiligheid is een materie die zeer gevoelig ligt bij het grote publiek, en die daarenboven een reglementair kader oplegt aan een belangrijke sector van onze economie. Een goede en geïntegreerde communicatie is daarom van essentieel belang, zowel extern als intern. De uitbouw van een duidelijk afgelijnde en goed gestructureerde communicatiecel moet dit garanderen.

Deze communicatiecel heeft als doelstellingen het informeren van de bevolking, het bevorderen van het imago en de naambekendheid van het FAVV, het ontwikkelen van de communicatie en geven van informatie naar externe doelgroepen en het organiseren van de interne communicatie.

De externe communicatie en in het bijzonder de communicatie rechtstreeks gericht naar de consument gebeurt onder verschillende vormen: enerzijds via persberichten die na verspreiding via de gebruikelijke kanalen eveneens on-line beschikbaar worden gesteld op de website van het FAVV, anderzijds via het meldpunt en andere initiatieven zoals de publicatie van een presentatiebrochure van het agentschap, vanaf november 2002 een tweemaandelijks nieuwsbrief en deelname aan beurzen, symposia en dergelijke.

1.1.1. Persberichten

In 2002 werden er 139 persberichten gepubliceerd.

De systematische melding van BSE-gevallen werd verder gezet. Opvallend tijdens het eerste trimester 2002 waren de verschillende types van voedercontaminaties terwijl in de tweede trimester aandacht werd besteed aan een reeks "recalls". Ook de varkenspest in het Groothertogdom Luxemburg trad regelmatig op het voorplan. Tijdens het tweede halfjaar noteerden we ook het MPA-incident, de zaak rond het Léberg-water en de 100ste Belgische BSE-koel. Waar nodig werd een Engelstalig overzichtsdocument opgemaakt ten behoeve van onze contacten met de lidstaten en derde landen.

1.1.2. Het Meldpunt

Begin 2002 werd het meldpunt van het FAVV operationeel.

De opdracht van het Meldpunt is het beantwoorden van consumentenvragen en het aannemen en opvolgen van klachten. Twee voltijdse personeelsleden worden hiervoor ingezet.

Het gaat hierbij specifiek om vragen en klachten van de consumenten: het Meldpunt is niet bedoeld en ook niet uitgerust om te kunnen inspelen op vragen en klachten die komen vanuit de operatoren in de voedselketen (primaire productie, fabricatie en transformatie, en distributie). Deze dienen zich rechtstreeks te wenden tot de bevoegde diensten (in geval van crisis kan desgevallend een specifiek call-centrum voor de professionele sector worden opgericht). Desondanks komen soms ook een aantal vragen van de professionele sector bij het meldpunt terecht.

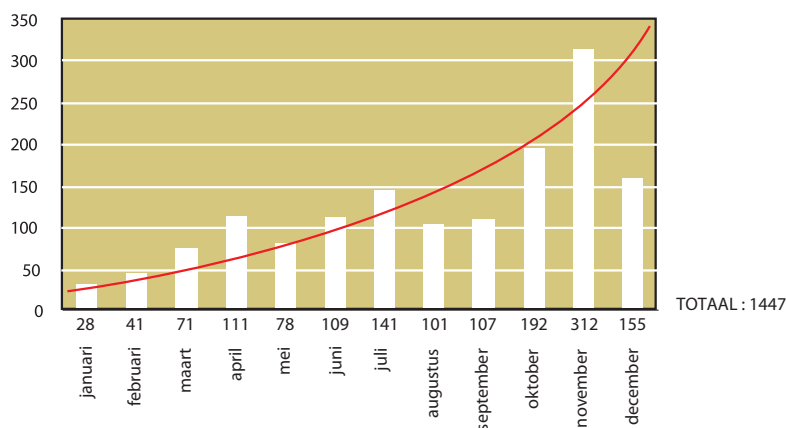
Om een efficiënte en correcte afhandeling van de vragen en klachten te waarborgen, wordt gebruik gemaakt van een registratiesysteem en werd een procedure opgesteld voor de behandeling van de

vragen en klachten door het Meldpunt en de operationele diensten van het Voedselagentschap. Hieronder volgt een beknopt overzicht van het aantal en het soort vragen en klachten die in 2002 bij het Meldpunt werden ingediend. Daarbij moet worden opgemerkt dat ook de buitendiensten van het FAVV regelmatig met vragen en klachten geconfronteerd werden. Deze werden echter niet in volgend overzicht opgenomen.

1.1.2.1. Vragen

In 2002 werden in totaal 1447 vragen genoteerd. De meeste vragen werden telefonisch gesteld, maar ook e-mail zat in de lift. Figuur 1.1 illustreert dat het maandelijkse aantal vragen naar het einde van het jaar toenam. De meeste vragen situeerden zich in de categorieën contaminanten (311), FAVV (276), allergenen (160), dranken (65) en vlees en vleesproducten (60).

In het najaar heeft het toenmalige Ministerie van Sociale Zaken, Volksgezondheid en Leefmilieu een brochure gepubliceerd met als titel "Hoe voorverpakte voedingsmiddelen te kiezen wanneer men allergisch is voor één of meerdere ingrediënten". Deze publicatie heeft in november geleid tot een 120-tal vragen bij het meldpunt.

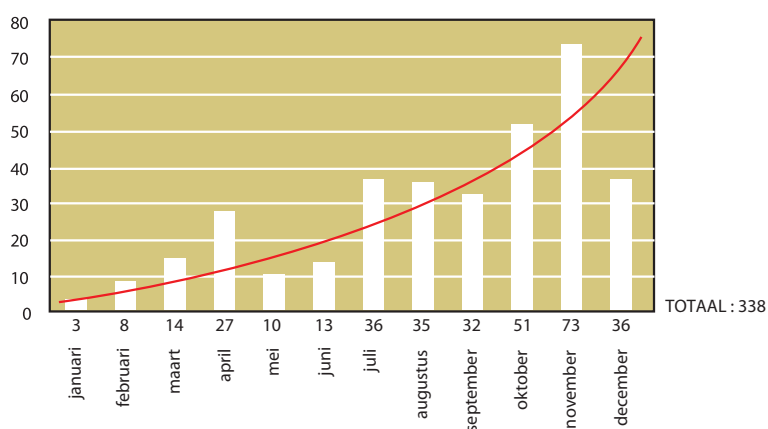


Figuur 1.1
Meldpunt: maandelijks aantal vragen

De meeste vragen konden snel beantwoord worden, zoniet onmiddellijk dan wel in één à twee dagen tijd (mediaanwaarde van de gemiddelde antwoordtijd). Vragen die niet behoren tot de directe bevoegdheid van het FAVV kregen een beknopt antwoord waarbij de consument werd doorverwezen naar de bevoegde instantie. Slechts heel uitzonderlijk slaagde men er niet in een antwoord te formuleren.

1.1.2.2. Klachten

In 2002 werden 338 klachten genoteerd. Ook hier viel er naar het jaareinde toe een stijgende tendens waar te nemen, hetgeen wijst op de toenemende bekendheid van het meldpunt bij de consument (figuur 1.2).



Figuur 1.2

Meldpunt: maandelijks aantal klachten

De meeste klachten situeerden zich in de categorieën hygiëne (68), vlees en vleesproducten (45), fabricage en bewaarmethoden (32), dranken (27), contaminanten (24) en voedselvergiftiging (22). De opvolging van klachten neemt per definitie meer tijd in beslag. In sommige gevallen werden perioden van 3-4 maanden genoteerd. Bovendien blijkt dat voor 41 % van de in 2002 gemelde klachten het dossier niet afgesloten werd. Dit betekent niet noodzakelijk dat er geen gevolg aan gegeven werd, maar wel dat het meldpunt niet op de hoogte werd gebracht over de uitkomst ervan. Het is wel zo dat in 2002 de procedure voor de behandeling van klachten door het meldpunt en door de diensten nog niet volledig op punt stond.

1.1.3. Andere communicatie-initiatieven

1.1.3.1. Deelname aan beurzen

Het FAVV was van 11 tot en met 17 februari 2002 aanwezig op het landbouwsalon Agribex 2002. Een stand van 150 m² bevond zich midden in de centrale hall. De bezoekers konden er diverse brochures bekomen en kregen er uitleg over de werking van het FAVV. Een zelfklevende koelkastthermometer met opdruk werd eveneens uitgedeeld met als doel meer naambekendheid te geven aan het meldpunt en de consument te wijzen op zijn gedeelde verantwoordelijkheid in de voedselveiligheid.

Het FAVV was van 26 juli tot en met 29 juli 2002 aanwezig op de 68ste Beurs voor Land-, Bosbouw en Agrovoeding van Libramont met een eigen stand in de hoofdhall "Walexpo".

Een brede waaier van activiteiten maakte er de bezoeker wegwijs in de werking van het FAVV:

- Een animatrice maakte de jongsten middels een ludieke quiz vertrouwd met de diverse aspecten van de voedselveiligheid. De deelnemers kregen als beloning een nuttige koelkastthermometer.
- De consument kon er met zijn vragen terecht bij het Meldpunt.
- Er was een demonstratie van een verbeterde experimentele versie van de "Bel steak phone". Deze toepassing via de telefoon laat toe dankzij het oormerknummer van een rund, dat terug te vinden is op het etiket van een biefstuk, na te gaan wanneer het werd geboren en waar het werd geslacht.
- Traceerbaarheid was het centraal thema van de hoofdhall, medewerkers van de pilothek en van Sanitel stonden tot ieders beschikking voor een woordje uitleg.
- Een internetverbinding liet toe kennis te maken met de website van het Agentschap of te surfen naar andere voedselgerelateerde sites.

1.1.3.2. Ondersteuning roadshows OIVO

Het FAVV verleende eveneens financiële en logistieke ondersteuning aan de roadshows georganiseerd door het OIVO (onderzoeks- en informatiecentrum van de verbruikersorganisaties). In navolging van de eigen roadshow van het FAVV (een reeks bedrijfsbezoeken voor de pers die plaatsvonden in het najaar van 2001 ter gelegenheid van het Belgisch voorzitterschap van de Europese Unie) organiseerde het OIVO in het voorjaar vier reeksen bedrijfsbezoeken aan verschillende sectoren namelijk aan de voedersector, de vleessector, de groentesector en de biologische landbouw. Vier andere reeksen bedrijfsbezoeken vonden plaats in het najaar en hadden betrekking op de productie voor een duurzame consumptie, op de zuivelsector, op de jongereneetcultuur en op Belgische specialiteiten.

Ter afsluiting van deze roadshows gaf het OIVO op 18 december 2002 een persconferentie in de lokalen van het FAVV.

1.1.3.3. FAVV-Nieuwsbrief

Een vlugge, duidelijke en correcte informatieverstrekking in geval van incidenten in de voedselketen is en blijft uiteraard een hoofdplicht van het Voedselagentschap. Maar daarnaast wil het agentschap de consument ook laten zien waar het dagdagelijks mee bezig is.

Daarom werd een tweemaandelijks nieuwsbrief opgezet. Dit initiatief wordt door de medewerkers van het FAVV zelf geschreven en uitgegeven. Via de nieuwsbrief verstrekken de verschillende afdelingen van het FAVV informatie over hun activiteiten (welke vragen worden er zoal aan het meldpunt gesteld, welke acties heeft het FAVV de afgelopen maanden gevoerd en met welk resultaat, ...).

Regelmatig wordt in de nieuwsbrief ook een onderdeel van de voedselketen belicht.

De nieuwsbrief wordt gratis verspreid onder elektronische en in gedrukte vorm. Niet alle consumenten hebben immers toegang tot het internet. De elektronische versie kan door iedereen vrij worden afgehaald van de website van het Voedselagentschap.

1.2. Crisisbeheer en -preventie

Telkens zich een incident voordeed dat de bevoegdheid van een bepaalde dienst van het FAVV overschreed kwamen alle diensten samen om het probleem op een gecoördineerde en geïntegreerde manier aan te pakken. In 2002 werden deze werkwijze driemaal toegepast.

1.2.1. Het PCB-incident

Op 18 januari 2002 bracht CONSUM een beperkte PCB-besmetting in voeder bestemd voor vleeskippen aan het licht (zie ook deel 1.6). Het voeder was geproduceerd door een bedrijf te Roeselare.

Hoewel de besmetting op zich niet zo dramatisch was, verliep de bestrijding ervan spijtig genoeg niet zoals het hoorde. De werking van het FAVV had te lijden onder een aantal kinderziektes die onvermijdelijk gepaard gaan met elk ontstaansproces van een nieuwe organisatie.

Naar aanleiding hiervan werden een aantal maatregelen genomen om te vermijden dat dergelijk incident zich in de toekomst nog zou herhalen. Zo werd er bijvoorbeeld voor gezorgd dat de tijd tussen de monsternemingen en de analysesresultaten maximum vijf dagen kan bedragen. Bovendien werd binnen CONSUM de procedure herzien voor wat betreft het onderscheid tussen de normale informatieve procedure enerzijds en de alarmprocedure anderzijds.

Het PCB-incident heeft geleid tot een aantal interne spanningen binnen het FAVV en tot spanningen tussen het FAVV en de politieke wereld. Het was de directe aanleiding tot het ontslag van toenmalig gedelegeerd bestuurder Luc Beernaert.



1.2.2. Het nitrofen-incident

Eind mei 2002 werd Duitsland opgeschrikt door het nitrofen-schandaal. Nitrofen is een onkruidverdelger waarvan het gebruik in Europa reeds geruime tijd niet meer toegelaten is. In een loods in Duitsland waar vroeger nitrofen in opgeslagen werd, geraakte ongeveer 800 ton graan, bestemd voor de bio-sector, besmet met restanten van het herbicide. Dit graan besmette op zijn beurt gevogelte dat gekweekt werd onder het bio-label.

Niettegenstaande de betrokken sectoren in Duitsland reeds maanden van deze besmetting op de hoogte waren, werden de Duitse autoriteiten slechts laattijdig ingelicht. In de daaropvolgende verwarring - er was tegenspraak tussen de officiële kanalen van de RASFF en de publieke verklaringen van Duitse beleidsmensen omtrent de uitvoer van potentieel gecontamineerde producten richting België - zag België zich genoodzaakt te eisen dat bepaalde producten bij invoer uit Duitsland vergezeld moesten zijn van gunstige nitrofen-analysesresultaten. Het betreffend besluit werd na enige dagen opgeheven omdat de Europese Commissie geen bijkomende maatregelen nodig achtte.

Intussen was in ons land een onderzoek gestart naar de mogelijke aanwezigheid van nitrofen in een reeks producten. Eén Belgisch bedrijf, gespecialiseerd in gevogeltevlees, bleek de voorafgaande maanden kalkoenvlees uit de risicoperiode ingevoerd te hebben. Hiervan werden de nog voorradige loten geblokkeerd.

Uiteindelijk werd in België in geen enkel staal van voeder of van voedingsmiddelen de aanwezigheid van nitrofen vastgesteld.



1.2.3 Het MPA-incident

Op 25 juni bracht de Nederlandse overheid het FAVV ervan op de hoogte dat er in Nederland op een bedrijf zeugen aangetroffen waren die besmet waren met een synthetisch hormoon met antioestrogene werking: MPA (medroxyprogesteronacetaat). De dieren hadden vruchtbaarheidsproblemen en omdat geen onmiddellijke oorzaak gevonden kon worden, werd naar stoffen met anti-oestrogeenactiviteit gezocht. Bij dit onderzoek werd de aanwezigheid van MPA vastgesteld.

MPA is een stof die voor veterinaire gebruik enkel toegelaten is bij schapen en gezelschapsdieren. Het is een product dat ook in de menselijke geneeskunde gebruikt wordt als contraceptivum en als cytostaticum in anti-tumorale therapie. Het is een stof met een relatief geringe toxiciteit.

Onderzoek wees uit dat farmaceutisch afval uit de Ierse Republiek aan de oorsprong van de besmetting lag. Dat afval was zonder voorafgaande kennisgeving van de Ierse Republiek naar België gebracht. Het was afkomstig van een bedrijf dat gespecialiseerd was in behandelingen met vervangingshormonen en werd vermengd met glucosesiroop. In de glucosesiroop werden vrij hoge concentraties aangetroffen van twee in de menselijke geneeskunde gebruikte hormonen (MPA en 17- β -oestradiol). Zowel in België als in Ierland werd een gerechtelijk onderzoek opgestart om uit te maken of er sprake was van opzettelijke vermenging en om de geografische herkomst van het afval te achterhalen.

Vanuit de bestemming in België werd de glucosesiroop enerzijds geleverd als een ingrediënt voor veevoeder en anderzijds als een ingrediënt voor de levensmiddelenindustrie.

- De voor de veevoederindustrie bestemde glucosesiroop werd geleverd aan twee veevoederbedrijven in Nederland. Vanuit Nederland werden daarna besmette siroop, besmet veevoeder en besmette varkens geleverd. Verscheidene Lidstaten kregen in mindere of meerdere mate met het probleem te maken. Nederland was hierbij het sterkst betrokken, gevolgd door België, Luxemburg, Duitsland, Frankrijk, Spanje, Denemarken, Italië, Zweden en het Verenigd Koninkrijk.
- De levensmiddelenindustrie kreeg ongeveer een jaar voor de vaststelling van de besmetting bij varkens besmette siroop aangeleverd. In België bleven de leveringen beperkt tot twee fabrikanten van frisdrank. De houdbaarheidsdatum van de partijen was bij het uitkomen van de MPA-besmetting reeds verstreken. Er werd geen besmette frisdrank meer verkocht en er moesten dus ook geen producten worden teruggeroepen. Alle beschikbare informatie werd aan de betrokken landen medegedeeld zodat zij de tracerings in hun land konden opzetten en konden uitmaken of het noodzakelijk was frisdrank en andere levensmiddelen terug te roepen.

De door België en Nederland gekozen aanpak kreeg de volle steun van de Commissie die de Belgische bemonsteringsplannen bij wijze van voorbeeld aan andere Lidstaten bezorgd heeft. De Commissie heeft letterlijk verklaard dat België bij dit incident niets te verwijten viel.

1.3. Raadgevend Comité

Via het Raadgevend Comité (1) worden alle belanghebbenden (het beroep, de consumenten en de andere overheden) bij de werking van het FAVV betrokken. De exacte samenstelling van dit comité (2) is terug te vinden in bijlage 1.

In het jaar 2002 heeft het Raadgevend Comité 9 keer vergaderd. In tabel 1.1 wordt een overzicht gegeven van de behandelde agendapunten.



Tabel 1.1: Overzicht agendapunten Raadgevend Comité

Datum vergadering	Behandelde agendapunten
30 januari 2002	<ul style="list-style-type: none"> • Toelichting over de gebeurtenissen i.v.m. de PCB-besmetting van kippenvoer + discussie
13 maart 2002	<ul style="list-style-type: none"> • FAVV: stand van zaken • Organisatie en verdere werking van het Raadgevend Comité • Algemeen crishandboek – basisprincipes • Advies Wetenschappelijk Comité: maatregelen te nemen bij een eventuele contaminatie met PCB's in de voedselketen • Advies Wetenschappelijk Comité: residuen van antibiotica en sulfonamiden in honing
15 mei 2002	<ul style="list-style-type: none"> • FAVV: stand van zaken <ul style="list-style-type: none"> - werkgroep 'controlebeleid' - werkgroep 'laboratoria' - werkgroep 'crisisbeheer' • Organisatie en verdere werking van het Raadgevend Comité vanaf 1 juli 2002: samenstelling van een werkgroep communicatie • Vraag voor advies betreffende het ontwerp van koninklijk besluit tot vaststelling van de procedureregels en de modaliteiten van betaling van de administratieve boetes ingevolge controles die zijn uitgevoerd met toepassing van de wetgeving betreffende de voedselveiligheid en tot inwerkingstelling van sommige bepalingen van de wet van 4 februari 2000 houdende oprichting van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen • Stand van zaken 'kosten BSE-testen'
26 juni 2002	<ul style="list-style-type: none"> • FAVV: stand van zaken <ul style="list-style-type: none"> - Werkgroep 'controle' - Werkgroep 'communicatie' • Stand van zaken dossier Nitrofen (herbicide) • Voedselconsumptie onderzoek • Feedback: KB tot vaststelling van de procedureregels van betaling van administratieve boetes
9 juli 2002	<ul style="list-style-type: none"> • Contaminatie van voedselketen met MPA (Affaire BIOLAND)

1 augustus 2002	<ul style="list-style-type: none"> • Stand van zaken MPA problematiek • Stand van zaken 'operationeel worden FAVV' – eindverslagen van de werkgroepen • Organisatie en verdere werking van het Raadgevend Comité
25 september 2002	<ul style="list-style-type: none"> • Antwoorden op de tijdens de vorige vergadering (01-08-2002) gestelde vragen : <ul style="list-style-type: none"> - DNA-testen op kalveren ; - Overlegstructuren met DG5 – bestrijding klassieke varkenspest bij everzwijnen • Reacties op de organisatieplannen FAVV • MPA-problematiek: stand van zaken • Stand van zaken operationeel worden FAVV: actieplan FAVV 2002-2003 • Toekomst werking Raadgevend Comité, vaststelling van werkgroepen • Verslag en aanbevelingen van de werkgroep communicatie van 26-08-2002 • De toekomst van het platform veilig voedsel • Presentatie en stand van zaken werking Meldpunt
30 oktober 2002	<ul style="list-style-type: none"> • Advies over "de communicatie van het FAVV" (toepassing artikel 8 van het huishoudelijk reglement) • Werkgroep huishoudelijk reglement (datum vergadering, samenstelling) • Toekomst van de bedrijfskolommen • Advies over "ontwerp KB tot wijziging van het KB van 17 maart 1997 houdende de organisatie van het epidemiologisch toezicht op overdraagbare spongiforme encefalopathieën bij herkauwers • Secretariaat Raadgevend Comité
27 november 2002	<ul style="list-style-type: none"> • Toelichting bij het ontwerp van financieringswet van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen • Toelichting bij de FAVV-begroting 2003 • Evolutie BSE-gevallen in België • Stand van zaken operationeel worden FAVV: actieplan FAVV • Voorstel huishoudelijk reglement Raadgevend Comité • Werking Wetenschappelijk Comité: programma 2003 • Voorstel vergaderkalender 2003



1.4. Wetenschappelijk Comité

Het Wetenschappelijk Comité (3) speelt een centrale rol in de evaluatie van de risico's in verband met de voedselketen. Het is samengesteld uit wetenschappers die gespecialiseerd zijn in deze materie (zie bijlage 2), en kan, indien nodig, een beroep doen op een netwerk van experts in geval van zeer specifieke problemen.

In de loop van 2002 kwam het Wetenschappelijk Comité 12 keer samen in plenaire vergadering. Van de werkgroepen van het Wetenschappelijk Comité vonden 19 vergaderingen plaats. Er werden 40 nieuwe dossiers voorgelegd aan het Wetenschappelijk Comité, dat 30 adviezen uitbracht, 9 voor dossiers ingediend in 2001 en 21 voor dossiers ingediend in 2002. Daarvan waren 14 adviezen omstandige adviezen.

Tabellen 1.2 en 1.3 geven een overzicht van de adviezen die het Wetenschappelijk Comité in 2002 heeft uitgebracht. Al deze adviezen zijn te raadplegen op de website van het FAVV (www.favv.be).

Tabel 1.2 : Wetenschappelijk Comité: dossiers 2001

Dossier	Onderwerp	Stand van zaken op 31 december 2002
2001/16	Vragen over CONSUM	Omstandig advies uitgebracht op 30/05/2002
2001/31	Ontwerp KB tot wijziging van het KB van 7 januari 1998 betreffende de handel in meststoffen, bodemverbeterende middelen en teeltsubstraten	Omstandig advies uitgebracht op 14/06/2002
2001/35	Biologische landbouw: evaluatie van de blootstelling van de verbruikers aan residuen van pesticiden, zware metalen, nitraten, nitrieten en mycotoxines	Omstandig advies uitgebracht op 06/12/2002
2001/39	Verzekering van de voedselveiligheid in de zuivelsector	Omstandig advies uitgebracht op 17/10/2002
2001/41	De landbouwkundige valorisatie van zuiveringslibs van gelatineverwerkende bedrijven	Omstandig advies uitgebracht op 08/03/2002
2001/44	De voorschriften voor het regelmatig doen controleren van de algemene hygiëne door de exploitanten in inrichtingen overeenkomstig Richtlijn 64/433/EEG van de Raad van 26 juni 1964 betreffende de gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van vers vlees en Richtlijn 71/118/EEG van de Raad van 15 februari 1971 inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van de productie en het in de handel brengen van vers vlees van pluimvee (in toepassing van Beschikking 2001/471/EG)	Omstandig advies uitgebracht op 30/05/2002
2001/47	Ontwerp KB tot wijziging van het KB van 17 maart 1997 houdende organisatie van het epidemiologisch toezicht op overdraagbare spongiforme encephalopathies bij herkauwers	Omstandig advies uitgebracht op 22/02/2002
2001/50	Ontwerp KB tot wijziging van het KB van 3 september 2000 betreffende de bepaling van de kwaliteit van de zuivelproducten rechtstreeks verkocht aan de eindverbruiker	Gunstig advies uitgebracht op 30/04/2002
2001/51	Ontwerp KB betreffende het gebruik van dierlijke afval voor de dierenvoeding	Omstandig advies uitgebracht op 28/06/2002

Tabel 1.3 : Wetenschappelijk Comité: dossiers 2002

Dossier	Onderwerp	Stand van zaken op 31 december 2002
2002/01	Dit dossier is geen adviesaanvraag.	
2002/02	Dit dossier is geen adviesaanvraag.	
2002/03	De opvolging van rundveebeslagen na de isolatie van een E. coli 0157. Actieprogramma en door DG5 genomen maatregelen tijdens het jaar 2001.	Omstandig advies uitgebracht op 22/08/2002.
2002/04	Ontwerp van KB betreffende de financiering van het laboratoriumonderzoek voor het opsporen van bovine spongiforme encefalopathie (BSE).	Gunstig advies uitgebracht op 22/02/2002.
2002/05	Maatregelen te nemen bij PCB contaminatie.	Omstandig advies uitgebracht op 22/02/2002.
2002/06	Ontwerp KB tot wijziging van het KB van 13 maart 2000 betreffende residuen van pesticiden.	Gunstig advies uitgebracht op 08/03/2002.
2002/07	Nitraat/nitriet in koude lijn.	Omstandig advies uitgebracht op 30/12/2002.
2002/08	Ontwerp KB betreffende de etikettering van rundvlees en rundvleesproducten.	Adviesaanvraag ingetrokken.
2002/09	Dit is hetzelfde dossier als 2002/06.	
2002/10	Acrylamide in voedingsmiddelen.	In onderzoek.
2002/11	Ontwerp van koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 4 juli 1996 betreffende de algemene en bijzondere exploitatievoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen.	Gunstig advies uitgebracht op 14/06/2002.
2002/12	Ontwerpteksten van wet betreffende : - de financiering van het Instituut voor veterinaire keuring - de financiering van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen	Gunstig advies uitgebracht op 30/05/2002.
2002/13	Ontwerp van koninklijk besluit tot vaststelling van de procedureregels en de modaliteiten van betaling van de administratieve boetes ingevolge controles die zijn uitgevoerd met toepassing van de wetgeving betreffende de voedselveiligheid en tot inwerkingstelling van sommige bepalingen van de wet van 4 februari 2000 houdende oprichting van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.	Gunstig advies uitgebracht op 30/05/2002.

2002/14	Landbouwkundige valorisatie van zuiveringslibs.	In onderzoek.
2002/15	Autopsiepraktijken in de landbouwbedrijven, in de centra voor diagnostiek en veterinaire begeleiding en in de faculteiten voor diergeneeskunde.	Omstandig advies uitgebracht op 06/12/2002.
2002/16	Ontwerp van KB tot wijziging van het KB van 20 juli 1995 betreffende diervoeders bestemd voor een bijzondere voeding.	Gunstig advies uitgebracht op 13/09/2002.
2002/17	Ontwerp van koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 19 augustus 1998 tot vaststelling van de retributies en bijdragen verschuldigd aan het Begrotingsfonds voor de Grondstoffen.	Gunstig advies uitgebracht op 23/07/2002.
2002/18	Ontwerp KB tot wijziging van het KB van 30 oktober 1998 betreffende de erkenning en de registratie van fabrikanten en tussenpersonen en de toelating van operatoren en handelaars in de sector dierenvoeding.	Gunstig advies uitgebracht op 13/09/2002.
2002/19	Ontwerp KB tot wijziging van het KB van 8 november 1998 betreffende de officiële controle op de stoffen bestemd voor dierlijke voeding en van het KB van 8 februari 1999 betreffende de handel en het gebruik van stoffen bestemd voor dierlijke voeding.	Gunstig advies uitgebracht op 13/09/2002.
2002/20	Ontwerp KB tot wijziging van het KB van 30 december 2002 betreffende de erkenning en de inrichtingsvoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen.	Gunstig advies uitgebracht op 13/09/2002.
2002/21	Jaarverslag BSE-gegevensbank 2001.	Omstandig advies uitgebracht op 30/12/2002.
2002/22	Integratie van de werkgroepen OSE; Snelle procedure voor adviesaanvraag.	Omstandig advies uitgebracht op 23/12/2002.
2002/23	Ontwerp KB tot wijziging van het KB van 8 februari 1999 betreffende de handel en het gebruik van stoffen bestemd voor dierlijke voeding.	In onderzoek.
2002/24	Dit dossier is geen adviesaanvraag.	
2002/25	Landbouwkundige valorisatie van dierlijke bijproducten in meststoffen en bodemverbeterende middelen.	In onderzoek.
2002/26	Ontwerp KB tot wijziging van het KB van 17 maart 1997 houdende organisatie van het epidemiologisch toezicht op OSE bij herkauwers.	In onderzoek.
2002/27	Ontwerp van programmawet 2002.	Gunstig advies uitgebracht op 27/10/2002.

2002/28	Project voedselconsumptiepeiling.	In onderzoek.
2002/29	Grenswaarden residuen als gevolg van versleping in mengvoeder.	In onderzoek.
2002/30	Ontwerp KB tot vaststelling van voorschriften voor de gehaltebepaling van dioxinen en dioxineachtige PCB's in diervoeders (omzetting RL 2002/70/EG).	Gunstig advies uitgebracht op 23/12/2002.
2002/31	Ontwerp KB tot reglementering van de doelbewuste introductie in het leefmilieu evenals van het in de handel brengen van GGO's of van producten die er bevatten, en tot intrekking van het KB van 18 december 1998.	In onderzoek.
2002/32	Ontwerp KB tot wijziging van het KB van 15 december 1994 betreffende de productie en het in de handel brengen van consumptiemelk en producten op basis van melk.	In onderzoek.
2002/33	Ontwerp KB tot wijziging van het KB van 16 november 2001 houdende het toevertrouwen van bijkomende opdrachten aan het FAVV.	Gunstig advies uitgebracht op 13/12/2002.
2002/34	Ontwerp KB tot vaststelling van de datum van inwerkingtreding van het KB van 22 februari 2001 houdende organisatie van de controles die worden verricht door het FAVV en tot wijziging van diverse wettelijke bepalingen.	Gunstig advies uitgebracht op 06/12/2002.
2002/35	Aanwezigheid van dioxinen in eieren van hennen met vrije uitloop bij particulieren.	In onderzoek.
2002/36	Prioriteiten voor 2003.	In onderzoek.
2002/37	Hoorzitting Ovocom - Bemonsteringsplan.	In onderzoek.
2002/38	Omzetting Richtlijnen mycotoxines (Omzetting RL 2002/26/EG en 2002/27/EG).	Gunstig advies uitgebracht op 23/12/2002.
2002/39	- Ontwerp KB betreffende de samenstelling en de werking van de wetenschappelijke raad voor het verstrekken van advies ter bepaling van de regels voor goede diergeneeskundige praktijkuitoefening. - Ontwerp KB betreffende de samenstelling en de werking van de gewestelijke commissies ter beoordeling van het voorschrijven van geneesmiddelen door dierenartsen.	In onderzoek.
2002/40	Terminologie inzake gevaren- en risicoanalyse.	In onderzoek.



1.5. Internationale betrekkingen

De verschillende incidenten die zich in de eerste helft van 2002 voordeden vergden eveneens een bijzondere aandacht wat de informatie naar de lidstaten en derde landen toe betreft. Zo werden naar aanleiding van het PCB-incident en de nitrofen-affaire specifieke Engelstalige teksten beschikbaar gesteld. Ondertussen werd de behandeling van berichten afkomstig uit het RASFF gereorganiseerd.

Op 14 november 2002 nam het FAVV deel aan de open bestuursvergadering van de Britse Food Safety Agency in Brussel.

Op 29 november 2002 ging een FAVV-delegatie onder leiding van de gedelegeerd bestuurder naar Zweden voor een eerste kennismaking met de Zweedse National Food Administration

In november 2002 werd er tevens een attaché voor voedselveiligheid, diergezondheid en dierenwelzijn - een zogenaamde "Veterinaire Raad" - aangeduid bij de Permanente Vertegenwoordiging van België bij de Europese Unie.

1.6. CONSUM: monitoring- en controleprogramma 2002



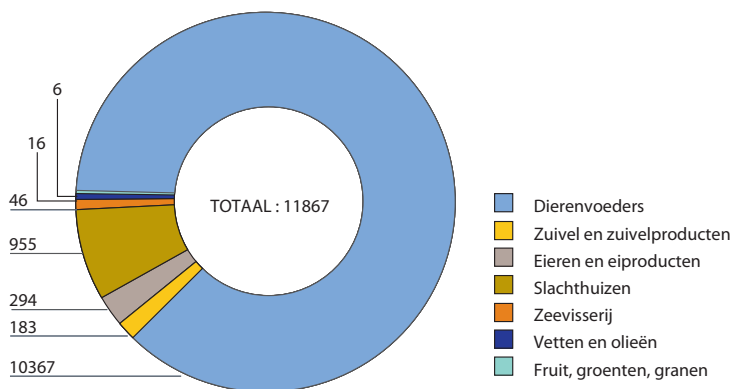
Het CONSUM programma dat begin 2000 werd opgestart in de nasleep van de dioxinecrisis, voert sindsdien een systematische controle uit op de aanwezigheid van PCB's en dioxines in de voedselketen. Vanaf 2001 werd het programma uitgebreid met controles op een reeks andere contaminanten (o.a. mycotoxines, zware metalen, verwerkte dierlijke eiwitten en nitraten).

De bemonsteringsstrategie van de ad random wekelijkse selectie van de monsters is voor diervoeders gebaseerd op de totale productie van het voorbijgaande jaar, aangepast op bedrijfs- én lotniveau. Dit wil zeggen dat bij bedrijven waar een groot aantal loten geproduceerd wordt, de kans groter is dat zij frequenter geselecteerd zullen worden voor de bemonstering van de aanwezige loten.

Op basis van de opgedane ervaring tijdens de dioxinecrisis werden bepaalde additieven (stollings-, bindings- en verdunningsmiddelen) en voedermiddelen van dierlijke oorsprong, die bestemd zijn voor het gebruik in diervoeding, geïdentificeerd als mogelijke risicostoffen. Voor deze zogenaamde kritische voedermiddelen wordt een systematische PCB-analyse geëist voor de voedermiddelen van dierlijke oorsprong en een dioxineanalyse voor de additieven. Deze analyses moeten uitgevoerd worden door erkende en geaccrediteerde (ISO17025) laboratoria op monsters genomen door geaccrediteerde (EN45004) inspectie-instellingen. Enkel bij een gunstig analysesresultaat mogen de kritische voedermiddelen op de Belgische markt gebracht worden of verder verwerkt worden bij de veevoederproductie. Overschrijdingen worden gemeld bij de CONSUM Gegevensbank die deze meldingen overmaakt aan de betrokken afdeling van het FAVV. Vervolgens wordt een enquête opgestart bij het bedrijf waar het monster genomen werd, waarbij er veel aandacht besteed wordt aan de traceringsprocedure. Meestal wordt er eveneens een informatie- of alarmprocedure opgestart, naargelang de ernst van de overschrijding. Dit is een intern communicatiesysteem waarin kort alle beschikbare informatie samengebundeld wordt.

1.6.1. PCB

Zoals gezegd werd het CONSUM monitoringprogramma in 2000 opgestart voor de controle op de aanwezigheid van PCB's en dioxines in de voedselketen. Tot op heden vormen deze analyses nog steeds het leeuwendeel van alle geregistreerde analyses in de CONSUM Gegevensbank. In figuur 1.3 wordt het aantal uitgevoerde PCB-analyses over de hele voedselketen weergegeven.



Figuur 1.3: PCB-analyses

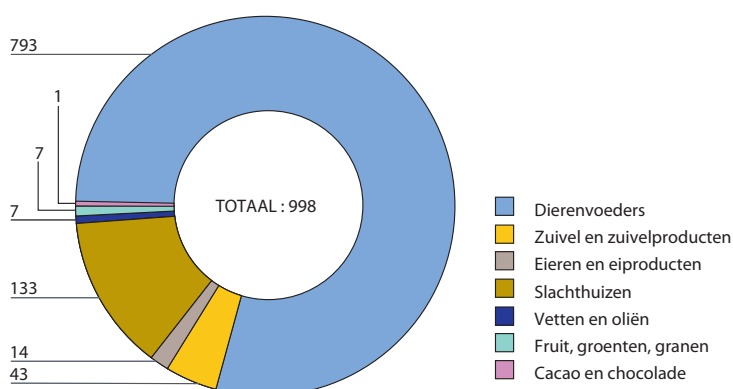
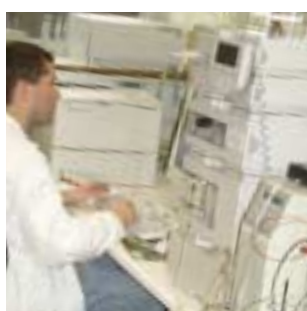
Tijdens de CONSUM monitoring werden 4 overschrijdingen voor de PCB-norm in dierenvoeders genoteerd. Eén overschrijding werd vastgesteld in een aanvullend dierenvoeder voor melkvee dat bemonsterd werd in een bedrijf waar ook in 2001 een PCB-contaminatie werd vastgesteld. In 2001 werd de oorzaak niet gevonden, maar de audit die in 2002 werd uitgevoerd, wees op de aanwezigheid van aangekoekt materiaal in de transportschachten van de productielijn. Dit materiaal werd getest en hoge PCB-gehalten mét eenzelfde profiel als het gecontamineerde voeder werden in het aangekoekte materiaal aangetoond. Het aangekoekte materiaal werd dan ook verwijderd tijdens de schoonmaakbeurt. Vermoedelijk was ook de PCB-contaminatie van 2001 op dit bedrijf te wijten aan een geleidelijk loskomen van dit gecontamineerde materiaal tijdens de productie. Voor de overige 3 overschrijdingen werd geen oorzaak gevonden.

Naast de 4 overschrijdingen die gedetecteerd werden tijdens het monitoringprogramma werden nog 3 PCB-overschrijdingen in grondstoffen voor dierenvoeders gemeld. In gedroogd vispersapp werd een PCB-contaminatie vastgesteld bij een repressieve monsterneming. Bij de verplichte controle op kritische voedermiddelen die werd opgelegd na de dioxinecrisis van 1999 en die inhoudt dat alle veevoederoperatoren de kritische voedermiddelen (producten van dierlijke oorsprong) moeten laten controleren op de aanwezigheid van PCB's vooraleer ze op de Belgische markt te brengen of te verwerken, werden 2 overschrijdingen vastgesteld: één overschrijding in visolie en één in dierlijk vet. De contaminatie van visolie was hoogstwaarschijnlijk te wijten aan het feit dat vissen, het uitgangspunt voor de productie van visolie, dikwijls hoge PCB-gehalten vertonen door een algemeen gekende PCB-vervuiling van het aquatisch milieu. De oorzaak van de contaminatie van het dierlijk vet werd niet teruggevonden.

Tot slot werd een PCB-overschrijding waargenomen in hoefmelk die bemonsterd werd tijdens een gerichte controle in een gebied dat gekend is om een PCB-contaminatie van het milieu. Vermoedelijk waren de PCB's in de melk dan ook afkomstig van het vervuilde milieu. De Vlaamse Milieumaatschappij was er eind 2002 nog niet in geslaagd om de bron van de PCB-vervuiling te achterhalen.

1.6.2. Dioxines

In figuur 1.4 wordt het aantal uitgevoerde dioxineanalyses over de hele voedselketen weergegeven.



Figuur 1.4: Dioxineanalyses

Er werden tijdens de uitvoering van het CONSUM monitoringprogramma 10 overschrijdingen voor dioxines vastgesteld waarvan 7 bij dierenvoeders, 2 in dierlijk vet en 1 in visolie bestemd voor menselijke consumptie.

Van de 7 dierenvoeders waren er slechts 3 voeders waarvoor het dioxineresultaat rechtstreeks aanleiding gaf tot het opstarten van een informatie-enquête. Voor 2 (brijvoeder voor mestvarkens, volledig dierenvoeder voor konijnen) van die 3 voeders werd de oorzaak van de contaminatie niet gevonden. Het derde voeder was een mineraal mengsel. In dit mengsel waren geen kritische voedermiddelen (bind-, stollings- of verdunningsmiddelen) verwerkt. Vermoedelijk werd de contaminatie hier veroorzaakt doordat het bedrijf in de nabijheid van een asfaltproductiesite ligt, maar het onderzoek heeft dit niet kunnen bevestigen.

Twee dierenvoeders werden positief bevonden voor dioxines nadat de PCB-test positief bleek te zijn en er dus een dioxineanalyse op deze monsters werd aangevraagd.

Naar aanleiding van de overschrijding in het brijvoeder werd opdracht gegeven om 2 andere monsters die op dezelfde dag in hetzelfde bedrijf genomen werden in het kader van de CONSUM monitoring, eveneens te analyseren op dioxines. De 3 brijvoeders hadden dezelfde grondstoffen maar verschillende kernen. Slechts één van de 2 monsters was positief op dioxines, waarna de grondstoffen gecontroleerd werden op dioxines. Indien alle grondstoffen negatief zouden zijn, dan zou de oorzaak bij de kernen moeten liggen. De analysesresultaten van de grondstoffen konden echter geen uitsluitsel over de oorzaak geven.

Voor het zevende dierenvoeder werd geen enquête opgestart omdat het dioxinegehalte 0,75 pg WHO-TEQ/g product bedroeg, hetgeen de norm voor dioxines in veevoeders is.

De 2 dioxineoverschrijdingen in dierlijk vet werden vastgesteld in lichaamsvet van duiven en in schapenvet. Voor de overschrijding in duivenvet was het onmogelijk om de oorzaak te achterhalen.

Voor het schapenvet werd het bedrijf van herkomst getraceerd, waarna bleek dat er op dit bedrijf slechts 16 schapen gehuisvest waren. Deze schapen graasden op een weide in de nabijheid van de kerncentrale van Tihange die langs één zijde door een vervuilde beek begrensd werd. Analyses op grond-, water- en grasmonsters konden dit vermoeden echter niet bevestigen.

Naast de overschrijdingen van monitoringmonsters, werden nog 4 andere overschrijdingen gemeld. Tijdens een gerichte controle op een melkveebedrijf in de nabijheid van verbrandingsovens, werd een melkmonster positief bevonden op dioxines. Het dioxineprofiel van de melk was echter sterk afwijkend van het profiel van de dioxine-uitstoot van de nabijgelegen verbrandingsoven, waardoor het weinig waarschijnlijk werd geacht dat de contaminatie het gevolg was van de dioxine-uitstoot van de verbrandingsoven. Het bedrijf werd opnieuw bemonsterd: de melk werd dan conform de norm bevonden.

De oorzaak van de initiële contaminatie kon niet vastgesteld worden.

Er kwamen 2 meldingen van dioxineoverschrijdingen binnen via het RASFF. Ierland maakte melding van een dioxinecontaminatie in een voormengsel waarvan de gebruikte sporenelementen afkomstig waren van een Belgische firma. Onderzoek heeft echter uitgewezen dat de contaminatie van het voormengsel te wijten was aan het gebruik van een Amerikaans kopermineraal en niet aan de gebruikte sporenelementen. De Luxemburgse autoriteiten meldden een dioxinecontaminatie in een mineraal mengsel dat uit België werd ingevoerd. Onderzoek bij de Belgische firma en analyse van de verdachte grondstoffen hebben echter niet kunnen aantonen waarvan de dioxinecontaminatie afkomstig was.

Tot slot werd nog een dioxinecontaminatie in eieren vastgesteld, die bemonsterd werden naar aanleiding van een melding door de exploitant van een verbrandingsoven. In het kader van zijn autocontroleprogramma had deze vastgesteld dat het dioxinegehalte in de uitstootgassen van de oven te hoog was. In de eieren, bemonsterd bij kippen met vrije uitloop, werden eveneens hoge dioxinegehalten aangetroffen; de profielen stemden echter niet overeen met het dioxineprofiel van de uitstoot. Er werd een monitoringprogramma opgezet voor eieren afkomstig van particulieren en van 2 types bedrijven met kippen met vrije uitloop: conventionele bedrijven en biobedrijven. De bemonsterde bedrijven en particulieren lagen verspreid over heel België. Enkel voor de eieren genomen bij particulieren werd een overschrijding vastgesteld. De resultaten werden overgemaakt aan het Wetenschappelijk Comité om een verklaring te vinden waarom in de eieren van kippen van particulieren het dioxinegehalte te hoog was, terwijl dit niet het geval was voor eieren afkomstig van bedrijven (conventioneel, bio) met kippen met vrije uitloop, gezien deze kippen ook in de open lucht rondlopen.

1.6.3. Mycotoxines

Sinds 2001 worden in de CONSUM Gegevensbank de resultaten van het onderzoek naar 7 mycotoxines geregistreerd: aflatoxine B₁, aflatoxine M₁, de som van de aflatoxines B₁, B₂, G₁ en G₂, deoxynivalenol, ochratoxine A, patuline en fumonisines. Niet alle mycotoxines worden doorheen de voedselketen gecontroleerd. De mycotoxines worden gecontroleerd op die matrices waarvoor de kans op besmetting het grootst is zoals aflatoxine B₁ in granen en dierenvoeders, aflatoxine M₁ in melk en dergelijke meer.

Een algemeen probleem voor de mycotoxines is dat er weinig officiële normen voorhanden zijn, hetgeen de beoordeling van de analyseresultaten bemoeilijkt. Soms zijn er wel richtwaarden voorhanden waarop men zich kan baseren om de resultaten te beoordelen, maar dit is lang niet het geval voor ieder mycotoxine in iedere matrix.



1.6.3.1. Aflatoxine B1

Voor aflatoxine B1 werden 189 voeders bemonsterd. Eén voeder werd positief bevonden. De contaminatie werd veroorzaakt doordat er gecontamineerde kokos als grondstof gebruikt werd.

Er waren ook nog 2 andere meldingen van positieve analyseresultaten voor aflatoxine B1 in voeders: één monster werd genomen in het kader van een enquête die werd opgestart omdat er aflatoxine M1 in rauwe melk werd aangetroffen. Om de oorzaak van deze contaminatie te achterhalen werd het melkveevoeder bemonsterd omdat een aflatoxine M1 contaminatie van melk veroorzaakt kan worden doordat het rund voeder heeft gekregen waarin aflatoxine B1 aanwezig was. De contaminatie van het voeder was te wijten aan een partij grondnootkoeken, afkomstig uit Nederland en waarin ook aflatoxine B1 aanwezig was.

De andere overschrijding betrof een gering gehalte aan aflatoxine B1 in grondnootkoeken, afkomstig uit Argentinië en via Nederland verscheept naar de Antwerpse haven. Het begeleidend analysecertificaat vermeldde dat de grondnootkoeken conform de geldende normen waren maar de controle uitgevoerd door de Belgische autoriteiten in de Grensinspectiepost wees dus het tegendeel aan. De partij grondnootkoeken werd naar Nederland teruggestuurd waar ze tot olie geperst werd.

1.6.3.2. Aflatoxine M1

Voor aflatoxine M1 werden 356 stalen van hoefemelk gecontroleerd en 262 stalen van zuivelproducten zoals yoghurt, melkpoeder en kaas. Enkel voor melk is een officiële norm voorhanden. Er werd tijdens de monitoring 1 overschrijding vastgesteld die te wijten was aan het vervoederen van gecontamineerd voeder aan het melkvee. De contaminatie van het voeder was te wijten aan het gebruik van gecontamineerde grondnootkoeken (zie boven). Onmiddellijk werden de melkleveringen van de betrokken bedrijven geblokkeerd en verdere onderzoeken uitgevoerd. Op zeer korte termijn konden de bedrijven vrijgegeven worden omdat de residugehalten in de melk vlug gedaald waren tot beneden de veiligheidsgrens.

1.6.3.3. Aflatoxine B1, B2, G1, G2

Het FAVV voert havencontroles uit op de aanwezigheid van de groep aflatoxines B1, B2, G1 en G2 in noten en andere risicoproducten. Er werden geen overschrijdingen gemeld voor deze groep mycotoxines.

1.6.3.4. Deoxynivalenol

Er werden 108 analyses geregistreerd voor het mycotoxine deoxynivalenol. De helft van de analyses werd uitgevoerd op diervoeders, waarbij geen enkele overschrijding werd vastgesteld. De beoordeling gebeurde hier op basis van maximaal toegelaten waarden die teruggevonden werden in de normering van EU-lidstaten en in de literatuur, gezien er in België geen officiële normen voorhanden zijn. Voor de distributiesector en detailhandel werden granen (tarwe) en graanproducten (brood, pasta) bestemd voor menselijke consumptie gecontroleerd. Er werden geen overschrijdingen vastgesteld.

1.6.3.5. Patuline

De aanwezigheid van patuline werd in 25 appelsapmonsters en 10 monsters voor babyvoeding gecontroleerd. Er werden geen afwijkende waarden vastgesteld.

1.6.3.6. Fumonisines

Voor fumonisines werden 33 maïsproducten gecontroleerd. Ook hier werden geen overschrijdingen vastgesteld.

1.6.3.7. Ochratoxine A

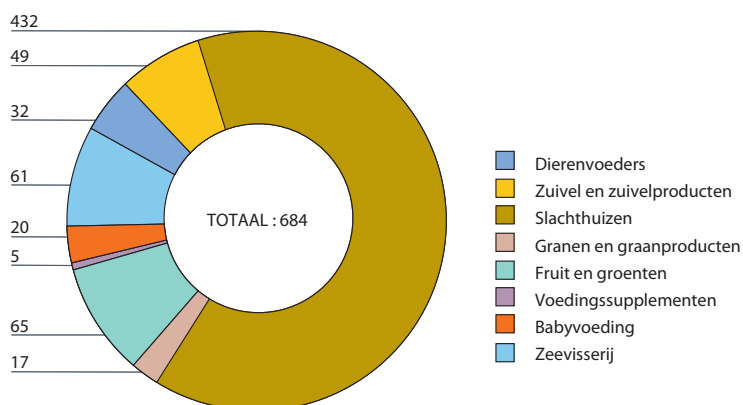
Er werden 210 analyses uitgevoerd op de aanwezigheid van ochratoxine A. Voor diervoeders werden 35 analyses uitgevoerd ; 68 analyses werden uitgevoerd op dieren waarvan 10 voor aquacultuur, waarbij het visvlees bemonsterd werd, en 58 op monsters van zoogdieren, waar het ochratoxine A gehalte van een niermonster bepaald werd. Verder werden ook koffie, wijn, druivensap granen en mout gecontroleerd. In geen enkel van de monsters werden afwijkende waarden voor ochratoxine A teruggevonden.

1.6.4. Zware metalen

In het CONSUM monitoringprogramma worden ook controles uitgevoerd op de aanwezigheid van zware metalen in de voedselketen. De controles worden vooral uitgevoerd op lood, cadmium, arseen en kwik.

Bij de zware metalen wordt men zoals bij de mycotoxines dikwijls geconfronteerd met de afwezigheid van officiële normen voor verschillende matrices.

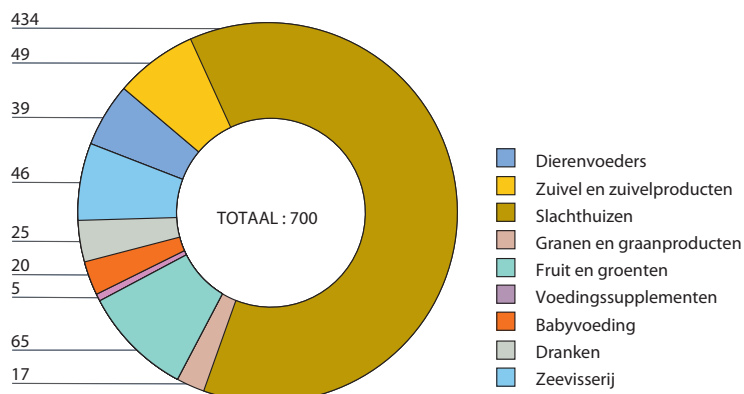
1.6.4.1. Cadmium



Figuur 1.5: Cadmiumanalyses

Er werd geen enkele overschrijding vastgesteld tijdens het monitoringprogramma maar er werd wel melding gemaakt van een te hoog cadmiumgehalte in zinksulfaat-monohydraat. Onderzoek heeft uitgewezen dat het zinksulfaat-monohydraat afkomstig was uit China en via Nederland in België terecht kwam. Uit de enquête is gebleken dat de mengvoederfabrikant waar het zinksulfaat bemonsterd werd niets van de gecontamineerde partij verwerkt had maar de partij volledig verkocht had aan een handelaar. De handelaar had op zijn beurt de volledige partij doorverkocht aan een meststoffenbedrijf waardoor dus niks van het gecontamineerde zinksulfaat-monohydraat in de diervoeding, noch in de voedselketen terecht kwam. De partij werd toch onder definitief beslag gelegd.

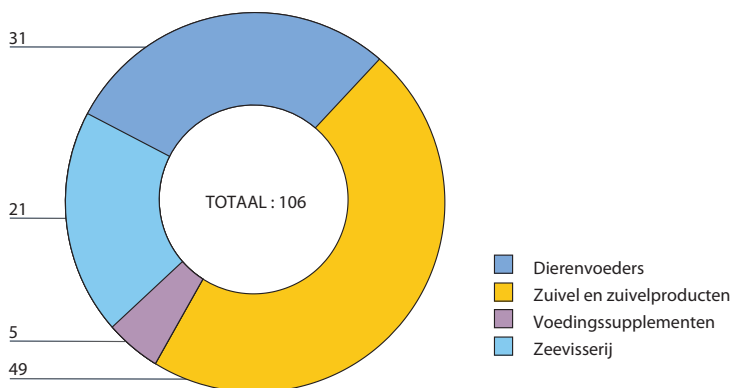
1.6.4.2. Lood



Figuur 1.6: Loodanalyses

Noch bij de diervoeders, noch bij de consumptieproducten werden loodoverschrijdingen vastgesteld. Er werd 1 keer een overschrijding vastgesteld in eendenvlees en er werden 4 meldingen gemaakt van hoge loodwaarden in vlees van wild (2 in everzwijn, 1 in hert en 1 in reebok). Voor wild zijn er geen normen voorhanden maar de teruggevonden waarden werden toch als hoog beschouwd. In alle 4 de gevallen was het hoge loodgehalte hoogstwaarschijnlijk te wijten aan de aanwezigheid in het vlees van loden hagelbolletjes die gebruikt werden tijdens de jacht. Er werd eveneens 1 overschrijding vastgesteld voor zeevisserijproducten.

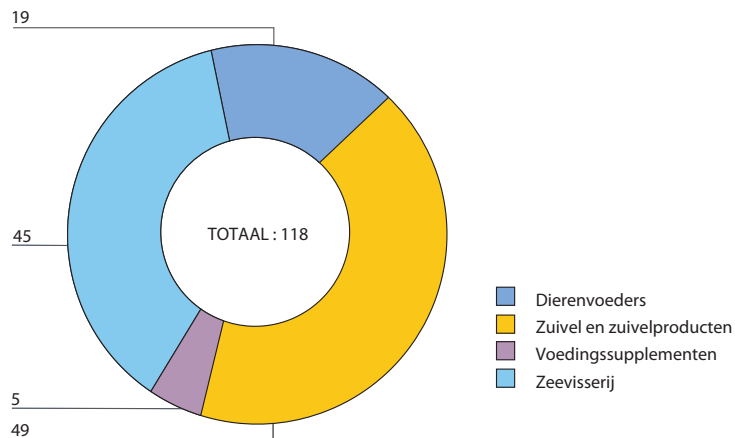
1.6.4.3. Arseen



Figuur 1.7: Arseenanalyses

Er werden geen overschrijdingen vastgesteld

1.6.4.4. Kwik



Figuur 1.8: Kwikanalyses

Er werden 6 overschrijdingen vastgesteld voor zeevisserijproducten.

1.6.5. Verwerkte dierlijke eiwitten

In het kader van de controles die worden uitgevoerd voor de bescherming tegen BSE worden sinds 1 januari 2001 voeders bestemd voor consumptiedieren gecontroleerd op de aanwezigheid van verwerkte dierlijke eiwitten. Er werden 448 analyses geregistreerd in de CONSUM Gegevensbank waarvan 1 voeder positief bevonden werd.

In een monster dat genomen werd van een pluimveevoeder bestemd voor Gabon werd 0,43% verwerkte dierlijke eiwitten aangetroffen. Onderzoek wees uit dat de contaminatie veroorzaakt werd door onvoldoende spoelen van de installatie na het vermalen van dierenmeel. In de maïs, die na het spoelen van de installatie met lijnzaad, vermalen werd, kwamen nog sporen van dierlijke eiwitten terecht. Deze maïs werd gebruikt voor de aanmaak van het bewuste voeder. Het schip met de container gecontamineerd pluimveevoeder werd teruggeroepen, de volledige partij voeder werd vernietigd. Tot slot werd ook melding gemaakt van de aanwezigheid van verwerkte dierlijke eiwitten in een ingevoerd voeder. De tegenanalyse kon het initiële resultaat echter niet bevestigen.

1.6.6. Nitraat

Om de aanwezigheid van nitraat in verse groenten na te gaan werden er 120 monsters genomen. Ook 19 monsters van babyvoeding werden getest op de aanwezigheid van nitraat. Er werden geen overschrijdingen gemeld.

1.6.7. Andere contaminanten

In 2002 werden een aantal meldingen geregistreerd voor contaminanten waarvoor de monitoringgegevens niet in de CONSUM gegevensbank zijn opgenomen, met name sulfonamiden, nicarbazine, pesticideresiduen, nitrofen en MPA.

Er werden 4 overschrijdingen gemeld voor sulfonamiden: 3 meldingen hadden betrekking op de aanwezigheid van sulfadiazine in niet-gemedicineerd voeder. Eén contaminatie werd veroorzaakt door versleping. In het tweede voeder waren sulfonamiden aanwezig omdat de retourstromen, bekomen na het toevoegen van medicijnen met behulp van het molentje, tijdens het inblazen van de voeders in de silo's opnieuw gebruikt werden, waarbij dus nog restanten van het medicijn in de retourstromen aanwezig waren. Voor het derde voedermonster lag een combinatie van beide vorige oorzaken (gebruik retourstroom én versleping) aan de basis van de contaminatie. De vierde melding had betrekking op eieren waarbij niet achterhaald kon worden wanneer de vervuiling had plaatsgevonden.

Er werden 3 meldingen gemaakt van de aanwezigheid van nicarbazine in eieren. Vermoedelijk kwam de nicarbazine in de eieren terecht omdat de kippen gevoederd werden met nicarbazine-houdende voeders. In alledrie de gevallen werden nochtans niet-gemedicineerde voeders gebruikt maar onderzoek wees uit dat er in de voeders toch nicarbazine aanwezig was. Vermoedelijk trad er versleping op bij het laden van de voederwagens, omdat zowel voor als na de leveringen van de bewuste voeders gemedicineerde voeders verhandeld werden.

Er werden ook 5 meldingen gemaakt van de aanwezigheid van pesticideresiduen: chloormequat in biologische babyvoeding, dichloorvos in gerst, fosmet in perziken, nitrofen in Duits graan en chloorprofam in bewaaraardappelen.

Tot slot was er één melding van de aanwezigheid van MPA in grondstoffen en diervoeders.

1.6.8. Evaluatie CONSUM programma

Voor de contaminanten die in de CONSUM Gegevensbank geregistreerd worden (PCB's, dioxines, zware metalen, mycotoxines, verwerkte dierlijke eiwitten, nitraat) werden 22 overschrijdingen vastgesteld via het CONSUM monitoringprogramma en waren er via andere kanalen (RASFF, autocontrole, ...) 12 meldingen van overschrijding.

De meeste overschrijdingen in het kader van het CONSUM programma worden in absolute én relatieve aantallen nog steeds vastgesteld voor dioxines (zie tabel 1.4).

Tabel 1.4: Overschrijdingen vastgesteld in het kader van CONSUM

Contaminant	Aantal analyses	Overschrijdingen	
		Absoluut	Relatief (%)
PCB	11821	4	0,03
Dioxines	998	10	1,00
Zware metalen	1435	5	0,35
Mycotoxines	1193	2	0,18
Verwerkte dierlijke eiwitten	448	1	0,22

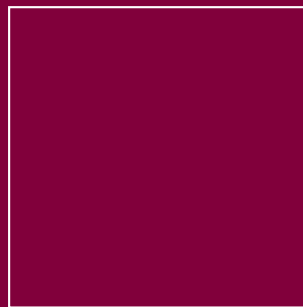
Opmerkelijk is dat het CONSUM programma oorspronkelijk werd opgestart als gevolg van de ernstige PCB-besmettingen die men in 1999 tijdens de dioxinecrisis gekend heeft. Nu wordt relatief gezien het laagste aantal overschrijdingen genoteerd voor PCB's. Dit betekent dat de controle van de voorbije jaren wel degelijk zijn vruchten begint af te werpen.

Er is ook een verbetering waar te nemen in het al dan niet achterhalen van de oorzaken van de waargenomen contaminaties: voor 45,5% van de overschrijdingen vastgesteld via het CONSUM programma en voor 50% van de overschrijdingen die via een andere weg gemeld werden, kon min of meer een oorzaak achterhaald worden. Nochtans blijft het vooral voor dioxines en PCB's heel moeilijk om een oorzaak vast te stellen: slechts voor 7 van de 22 vastgestelde of gemelde overschrijdingen voor PCB's en dioxines (31,8%) werd de oorzaak teruggevonden waarbij de contaminatie dan nog in 5 van de 7 gevallen te wijten was aan een milieucontaminatie.

Voor mycotoxines werd voor de 4 overschrijdingen de oorzaak achterhaald en lag deze oorzaak meestal in het gebruik of vervoederen van een gecontamineerde grondstof, wat heel normaal is gezien mycotoxines geproduceerd worden door schimmels die zich van nature ontwikkelen wanneer een product niet in de juiste omstandigheden bewaard wordt.

Referenties:

- (1) Koninklijk besluit van 19 mei 2000 betreffende de samenstelling en de werkwijze van het Raadgevend Comité ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.
- (2) Koninklijk besluit van 1 februari 2001 tot benoeming van de leden van het Raadgevend Comité ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.
- (3) Koninklijk besluit van 27 oktober 2000 tot benoeming van de leden van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.



Dierenvoerders, dierengezondheid, dierlijke producten





2. Dierenvoerders, dierengezondheid, dierlijke producten

2.1. Organisatie van de controles

2.1.1. Controle van de dierenvoerders

In afwachting van de effectieve installatie van de verschillende structuren van het FAVV, werden de controles op de dierenvoerders uitgevoerd door de aan het FAVV overgedragen ambtenaren van het ontbonden Ministerie van Middenstand en Landbouw, Inspectie-generaal Grondstoffen en Verwerkte Producten. Om doeltreffend te kunnen controleren bleven de zogenaamde buitendiensten van dit voormalige Inspectie-generaal in 2002 ingedeeld in vier zones. Binnen elke zone werd het werk gecoördineerd door een ingenieur-zoneverantwoordelijke die ook toezag op de uitvoering van de instructies van het hoofdbestuur in Brussel. De genomen monsters werden ontleed in het rijksontledingslaboratorium te Gentbrugge, Tervuren of Luik. Sommige analyses werden doorgestuurd naar officieel erkende externe labo's (dioxine, salmonella, ...).

De controles op het naleven van de wettelijke voorschriften (1) gebeurden zowel gericht als steekproefsgewijs en waren enerzijds gefocust op de inrichtingen en anderzijds op de producten en eraan gerelateerde documenten (registers, etiketten, facturen, publiciteit,...).

De controle had betrekking op de productie en fabricatie (fabrikanten), op het in de handel brengen (tussenpersonen, handelaars, operatoren), evenals op het gebruik van de dierenvoerders tot op de boerderij.

2.1.2. Controle van de dierengezondheid

De controles op de dierengezondheid werden uitgevoerd door de bevoegde ambtenaren van het ontbonden Ministerie van Landbouw en Middenstand, Inspectie-generaal Veterinaire Diensten. Hierbij bleven de Veterinaire buitendiensten provinciaal ingedeeld in afwachting van de installatie van de Provinciale Controle Eenheden. Binnen elke provincie werd het werk gecoördineerd door een Inspecteur-dierenarts. Per regio coördineerde een Inspecteur-directeur de Vlaamse en Waalse Veterinaire Inspectiediensten. De Inspecteur-dierenarts kon voor de uitvoering van de controles rekenen op plaatsvervangende hulpinspecteurs, dierenartsen uit de sanitaire ploegen en technische medewerkers.

De controles op het naleven van de wettelijke voorschriften (2) gebeurden enerzijds op de gezondheid en het welzijn van de dieren en anderzijds op de inrichting en uitbating van de bedrijven.

2.1.3. Controle van de kwaliteit van de dierlijke producten

De taken inzake de keuring en controle op slachtvlees, vlees van gevogelte, wild, konijnen, vis en producten ervan, werden uitgevoerd door de aan het FAVV overgedragen ambtenaren van het vroegere Instituut voor Veterinaire keuring. Er werd eveneens verder beroep gedaan op de diensten van zelfstandige dierenartsen, de DMO's, dierenartsen met opdracht. De werkzaamheden geschieden onder de benaming "Veterinaire keuring" waarbij voor wat de buitendiensten betreft de geografische indeling volgens de keurkringen behouden bleef.

Op slachthuisniveau werd er grotendeels nog steeds gewerkt volgens het principe van de individuele keuring (een keuring van ieder karkas) met een permanente aanwezigheid van een officiële dierenarts tijdens het slachtproces in voor export erkende slachthuizen.

De controle in de inrichtingen stroomafwaarts (uitsnijderijen, productie-eenheden van paté, ...) gebeurde op basis van regelmatige controlebezoeken. Hierbij werd bijzondere aandacht besteed aan aspecten zoals ingangscntrole, bewaring, procescontrole, hygiëne en eindproductkwaliteit.

De controle met betrekking tot de kwaliteit van zuivel en eieren werden uitgevoerd door de aan het FAVV overgedragen ambtenaren van het ontbonden Ministerie van Landbouw en Middenstand, Inspectie-generaal Kwaliteit van de Dierlijke Producten.

2.2. Dierenvoerders

2.2.1. Algemene controleresultaten

Gedurende het werkjaar 2002 heeft het FAVV 24.858 controles uitgevoerd tijdens 10.587 bedrijfsbezoeken op 2690 verschillende bezochte bedrijven van voederfabrikanten, tussenhandelaren (met inbegrip van uitvoerders en invoerders) en eindgebruikers van veevoerders. Het aantal en de verdeling van de bezoeken en de controles zijn weergegeven in tabel 2.1.

Tabel 2.1: Aantal en verdeling van de bezoeken en de controles

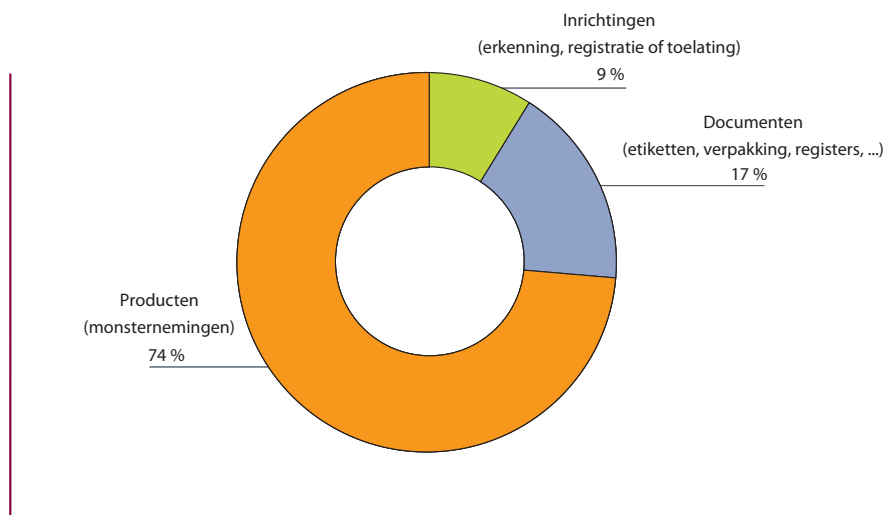
Bedrijven	Totaal aantal uitgevoerde bezoeken	Totaal aantal uitgevoerde controles	Totaal aantal verschillende bezochte bedrijven
Fabrikanten	7.503	19.641	
Tussenhandelaars	1.959	3.371	
Eindgebruikers	1.25	1.846	
Totaal	10.587	24.858	2.690

De controleactiviteiten waren in 2002 vooral gericht op:

- het uitvoeren van inspecties inzake erkenningen, registratie en toelatingen van de inrichtingen;
- het controleren van de verpakking, van de vermeldingen op de documenten die verwijzen naar de producten en van de diergeneeskundige voorschriften voor de gemedicineerde voeders;
- het controleren van de aard en de samenstelling van de producten. In het merendeel van de gevallen werden hiertoe monsters genomen om na te gaan of de kwaliteitsgaranties en de normen werden nageleefd.

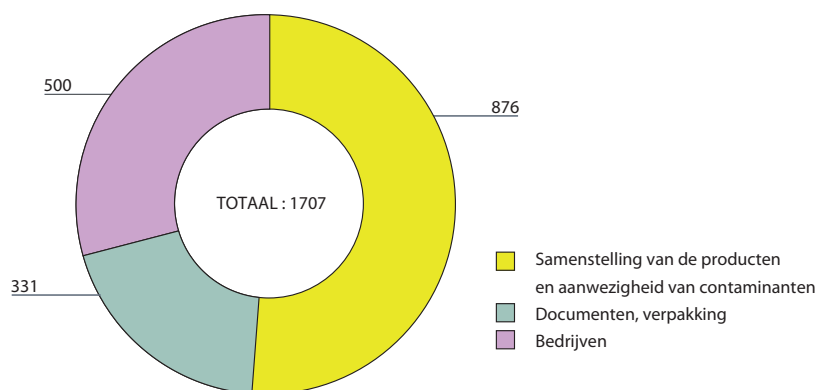
De verdeling van de verschillende controles is weergegeven in figuur 2.1.

Figuur 2.1: Verdeling van de verschillende controles in de sector diervoeders



Figuur 2.2: Aantal controles en verdeling van de vastgestelde inbreuken

Totaal aantal controles	24.858
Aantal controles met vaststellingen	1.707



Bij het uitvoeren van de controles werden er in totaal 1.707 (6,9 %) tekortkomingen ten opzichte van de wettelijke voorschriften (3) vastgesteld, waarvan 3,5 % met betrekking tot de samenstelling van de producten, 1,4 % in verband met de vermelding op het etiket en de verpakking en 2,0 % in verband met inbreuken op het bedrijf zelf.

2.2.1.1. Erkenningen, registraties en toelatingen

In 2002 waren er 237 mengvoederfabrikanten erkend. Het ging daarbij meer bepaald om 198 bedrijven die mengvoerders fabriceren voor de verkoop en 39 zelfmengers. Van de 250 geregistreeerde mengvoederbedrijven waren er 154 geregistreeerd om mengvoerders te fabriceren voor de verkoop en 96 waren geregistreeerd als zelfmenger.

Van de 70 voormengselfabrikanten waren er 65 erkend en 5 geregistreeerd. 11 bedrijven waren erkend en 1 geregistreeerd als fabrikant van toevoegingsmiddelen.

Eén bedrijf kan bijvoorbeeld wel zowel als mengvoederfabrikant en als voormengselfabrikant erkend zijn.

Er waren in 2002 42 bedrijven erkend als tussenhandelaar voor toevoegingsmiddelen, 35 bedrijven waren geregistreeerd als tussenhandelaar voor voormengsels. 1.571 bedrijven beschikten over een toelating als handelaar van mengvoerders. Daarnaast waren er nog 65 bedrijven die kritische voedermiddelen in het verkeer brengen en daartoe over een toelating als operator beschikken. Tussenhandelaars voeren zelf geen enkele productieactiviteit uit.

Tabel 2.2: Erkenningen, registraties en toelatingen - situatie op 31 december 2002

Bedrijven	Totaal aantal bedrijven			
	Erkenning	Registratie	Toelating	Totaal (1)
Fabrikanten van :				
Toevoegingsmiddelen	11	1		12
Voormengsels	65	5		70
Mengvoerders	237	250		487 (2)
Tussenhandelaars in :				
Kritische grondstoffen en additieven			65	65
Toevoegingsmiddelen	42			42
Voormengsels		35		35
Mengvoerders			1.571	1.571

(1) Sommige inrichtingen kunnen erkend en/of geregistreeerd zijn voor verschillende activiteiten.

(2) De voederfabrikanten die voor eigen gebruik fabriceren inbegrepen.

Het hernieuwen van erkenningen, registraties en toelatingen waarmee men de voorgaande jaren begonnen was, werd verdergezet. In deze context werden in 2002 80 dossiers afgewerkt. De erkende,

geregistreerde en toegelaten firma's worden geregeld opgevolgd teneinde na te gaan of de reglementaire vereisten worden uitgevoerd, meer bepaald met betrekking tot het bijhouden van de registers voor productretraceerbaarheid. In 2002 werden zo'n 1.500 controles in die zin uitgevoerd.

2.2.1.2. Documenten en verpakkingen

Er werden bijna 3.050 controles op de documenten uitgevoerd. Het nazicht van de specifieke vermeldingen betreffende de genetisch gemodificeerde organismen (GGO) en betreffende de beschermende maatregelen tegen boviene spongiforme encefalopathie (BSE of gekkekoeienziekte) vertegenwoordigt een belangrijk deel van deze controles.

In 2002 bracht 11 % van de controles op de documenten een niet-conformiteit van de documenten aan het licht en deze maakten het voorwerp uit van verwittigingen of een gerechtelijke vervolging.

2.2.1.3. Samenstelling van de producten

In totaal werden 13.263 monsters genomen om na te gaan of de kwaliteitsgaranties en de normen (o.a. inzake ongewenste stoffen) werden nageleefd. De monsters die in het kader van CONSUM genomen werden, werden ook gebruikt om andere dan PCB- en dioxine-analyses op uit te voeren. Bij iets minder dan één op 15 monsters (6 %), beantwoordde de samenstelling hetzij niet aan de gegeven garanties, hetzij niet aan de vigerende normen en was het product dus niet conform de wettelijke voorschriften.

Tabel 2.3 geeft een verdeling weer van de niet-conformiteiten volgens de aard van het monster.

Tabel 2.3: Aantal monsternemingen en niet-conformiteiten in functie van het soort monster

Aard monster	Totaal aantal monsternemingen	Aantal niet-conformiteiten	% niet-conformiteiten
Grondstoffen	876	98	11,2 %
Fabrikanten	366	35	9,6 %
Mengvoeders			
Runderen	3.944	219	5,6 %
Schapen	170	13	7,7 %
Varkens	5.496	271	4,9 %
Pluimvee	1.368	119	8,7 %
Konijnen	152	14	9,2 %
Paarden	464	16	3,5 %
Andere	427	22	5,2 %
Totaal	13.263	807	6,1 %





2.2.2. Specifieke controleresultaten

2.2.2.1. Verboden ingrediënten

165 stalen van diervoeders werden gecontroleerd op de aanwezigheid van gerecycleerde vetten en oliën. Hierbij hadden 32 stalen (19,3 %) een gehalte hoger dan de actielimiet van 0,9 %.

2.2.2.2. Dierlijke eiwitten

In het kader van de beschermende maatregelen tegen BSE werden er 930 microscopische controles op de aanwezigheid van dierlijke eiwitten in basisgrondstoffen en in samengestelde diervoeders uitgevoerd. Twee samengestelde voeders voor pluimvee overschreden de detectielimiet van 0,1 % en de aanwezigheid van dierlijke eiwitten en/of vismeel stond niet vermeld op het etiket. Bij de andere gecontroleerde producten werd geen overschrijding vastgesteld.

In totaal werden 643 controles uitgevoerd op de wettelijke voorschriften met betrekking tot het gebruik van verwerkte dierlijke eiwitten (controles van documenten en van de inrichtingen). Hierbij werden 10 inbreuken (1,6 %) vastgesteld.

Bij de bepaling van onzuiverheden in vetten en oliën op 131 stalen werd bij 38 analyses (29 %) een gehalte hoger dan de toegelaten norm van 0,15 % geconstateerd.

2.2.2.3. Verboden additieven

De 770 uitgevoerde analyses waren voornamelijk bedoeld om de aanwezigheid op te sporen van additieven in voeders van dieren waarvoor het additief niet bedoeld is (sommige additieven zijn enkel toegelaten voor specifieke diersoorten) of van additieven die voor alle diersoorten verboden zijn.

Vier basisgrondstoffen (maïs, cichorei, soja en luzerne) vertoonden een lichte antimicrobiële activiteit zonder aantoonbare aanwezigheid van één of ander antibioticum. Zeven onderzoeken op mengvoeders hebben bovendien een antibacteriële activiteit aangetoond die wijzen op ongepast gebruik van antibiotica.

2.2.2.4. Hormonale en anti-hormonale substanties

Op het verbod op gebruik van stoffen met hormonale en anti-hormonale werking werden 919 onderzoeken verricht in diervoeders. De analyse van 15 monsters van aanvullende diervoeders voor rundvee, genomen op één en hetzelfde mengvoederbedrijf, heeft de aanwezigheid van beta-agonisten (analoog van clenbuterol) aangetoond. Het betreffend mengvoederbedrijf is nu voorwerp van een onderzoek in samenwerking met de "Hormonencel" van de Federale Politie. De overige uitgevoerde analyses hebben geen inbreuk aan het licht gebracht.

Als gevolg van de MPA-crisis werden voor een monitoringsprogramma 262 stalen genomen die achteraf allen negatief bleken.



2.2.2.5. Genetisch gemodificeerde organismen

De producenten zijn verplicht de grondstoffen en de samengestelde voeders voor dieren die genetisch gemodificeerde organismen (GGO's) bevatten te etiketteren en de aanwezigheid van deze laatste te vermelden. Geen etikettering betekent dat de verantwoordelijke voor de etikettering van het voeder in staat is aan te tonen dat het voeder geen GGO's bevat. Dat kan bijvoorbeeld door te bewijzen dat de bevoorrading gebeurt is via een gegarandeerd GGO-vrij handelscircuit of dat er uit een voorafgaandelijke analyse is gebleken dat het product GGO-vrij is.

Indien het resultaat van een kwalitatieve analyse de afwezigheid van GGO's aantoont, is er dus geen etikettering vereist. De reglementering laat wel niet toe om die afwezigheid als dusdanig dan ook op het etiket te vermelden en het product zo bijvoorbeeld als "GGO-vrij" te bestempelen.

Indien het resultaat van de kwalitatieve analyse daarentegen positief is, zijn er GGO's aanwezig en wordt de etikettering vereist, welk het resultaat van de kwantitatieve analyse ook is. Er bestaat op dit ogenblik immers geen tolerantiegrens voor toevallige besmettingen door GGO's in diervoeder.

Het doel van de controle op diervoeder met betrekking tot GGO's is te verifiëren of de wettelijke voorschriften inzake etikettering worden gerespecteerd. Ofwel worden de documenten gecontroleerd (controle op de etiketten, de facturen of elk ander document waarbij de leverancier garanties geeft op de grondstoffen), ofwel wordt een monster van het diervoeder geanalyseerd.

De inbreuken op de voorschriften van de betreffende reglementering kunnen het gevolg zijn van bijvoorbeeld :

- a) een niet-toegelaten vermelding betreffende GGO's (bijvoorbeeld een opschrift in de zin van "OGM-free");
- b) de afwezigheid van de verplichte specifieke vermelding (opschrift in de zin van "bevat GGO's");
 - zonder dat de verantwoordelijke van de etikettering het bewijs kan leveren dat er geen GGO's aanwezig zijn, of
 - terwijl het resultaat van een analyse uitgevoerd op het voeder in kwestie aantoont dat er wel GGO's aanwezig zijn.

In 2002 hadden 345 controles op de etiketten betrekking op de specifieke vermelding van GGO's. Deze controles werden uitgevoerd bij veevoederfabrikanten, handelaars en landbouwers. In sommige gevallen gingen de controles van de documenten gepaard met analyses. Zo werden er 31 monsters onderzocht op de aanwezigheid van GGO's.

In deze context, op basis van de analyseresultaten van de monsters en van de controle van de documenten, bleken 23 etiketteringen niet conform te zijn: 17 op basis van de controles via analyse en 6 op basis van de controles op de documenten.

2.2.2.6. Gemedicineerde diervoeders

Voor de controle op het naleven van de wetgeving op gemedicineerde voeders werden 270 analyses uitgevoerd.

In 65 gevallen (24 %) werd het gemedicineerde voeder ongeschikt bevonden wegens onvoldoende garanties over de gehalten aan toegevoegde medicamenteuze substantie (2,6 %) of wegens kruiscontaminatie.

minaties door versleping van medicamenten gedurende het productieproces (21,4 %) waarbij het in alle gevallen ging om de versleping van sulfonamiden.

Dit hoge percentage van niet-conformiteit moet geplaatst worden in het kader van gerichte acties naar kruisbesmettingen, die door het FAVV bij fabrikanten van gemedicineerde veevoerders werden uitgevoerd. De monsternemingen waren gericht op veevoerders waarvan de productie onmiddellijk volgt op deze van gemedicineerd voeder. Het hoge percentage onregelmatigheden is dus niet representatief voor de gemiddelde kwaliteit van de betrokken veevoerders.

In totaal werden 120 onderzoeken uitgevoerd om de naleving van de bestaande wetgeving in verband met het voorschrijven van gemedicineerde voeders te controleren. Hierbij werden 50 inbreuken vastgesteld.

2.2.2.7. Additieven

Tabel 2.4 toont het aantal analyses uitgevoerd ter controle van de waarborgen voor additieven.

Het merendeel van de vastgestelde niet-conformiteiten heeft te maken met het niet respecteren van de aangekondigde waarborgen. Ze kunnen het gevolg zijn van een incorrecte dosering van het additief, of, bij de zoötechnische additieven, van een foute etikettering van het product.

Tabel 2.4: Controle op het naleven van de waarborgen voor additieven

Additief	Aantal analyses		
	Totaal	Niet conform	%
Antibiotica	277	36	13,0
Cocciostatica	99	6	6,1
Vitamines	689	264	38,3
Antioxydantia	4	0	0
Bewaarmiddelen	2	0	0
Carotenoïden	5	0	0
Sporenelementen	667	87	13,0
Andere	16	6	37,5

2.2.2.8. Gehaltebepalingen

In totaal werden 5.486 analyses verricht ter controle van de kwaliteit (hoofdzakelijke hoedanigheden) van grondstoffen en samengestelde diervoeders. Hierbij werd het gehalte aan essentiële bestanddelen zowel kwalitatief als kwantitatief gecontroleerd.

De niet-conformiteiten uit tabel 2.5 kunnen zowel slaan op een afwijking ten opzichte van de normen als van de waarborgen.

Tabel 2.5: Controle op de hoofdzakelijke hoedanigheden van grondstoffen en samengestelde diervoeders

	Aantal analyses voor gehaltebepalingen		
	Totaal	Niet conform	%
Totaal eiwit	1538	110	7,2
Vetgehalte	961	71	7,4
Ruwe celstof	824	18	2,2
As	480	51	10,6
Onoplosbare as	69	6	8,7
Suikers	48	4	8,3
Vochtgehalte	87	3	3,4
Zetmeel	41	5	12,2
Ureum	21	2	9,5
Calcium	47	2	4,3
Magnesium	30	8	26,7
Fosfor	1.326	71	5,35
Natrium	12	4	33,3
Zwavel	2	0	0

2.2.3. Schriftelijke aanmaningen en gerechtelijke vervolgen

In totaal werden 104 processen verbaal opgesteld, hoofdzakelijk met betrekking tot afwijkingen van opgegeven gehalten (77%) of het niet respecteren van vooropgestelde normen.

Eveneens werden 1261 schriftelijke aanmaningen gericht aan firma's, hoofdzakelijk voor het niet naleven van gehalten en vooropgestelde normen in voedermiddelen (47%).

De gebreken vastgesteld tijdens controles op de minimaal vereiste uitbatingsvoorwaarden voor de vernieuwing van de toelatingsvergunning, de uitbatingsvergunning of de registratieprocedure van een bedrijf waren verantwoordelijk voor 31% van de schriftelijke aanmaningen.

Niet-reglementaire vermeldingen op het etiket of foutieve vermeldingen op de verpakking of niet-reglementaire publiciteit waren verantwoordelijk voor 10% van de aanmaningen.

2.3. Diergezondheid

Tabel 2.6 geeft een overzicht van de controles die bij operatoren werden uitgevoerd in het kader van de diergezondheid. Ter gelegenheid van één controle van een operator kunnen uiteraard meerdere gereguleerde onderwerpen gecontroleerd worden.

De voornaamste redenen tot controle zijn identificatie en registratie, residu's en hormonen, erkenningen, diergezondheid, invoer en uitvoer intracommunautair en uit derde landen, vervoer en bewegingen van dieren en dierenwelzijn.

Tabel 2.6: Overzicht van de controles in het kader van diergezondheid

Totaal aantal controles in 2002				
	Runderen	Varkens	Pluimvee	Schape, geiten hertachtigen
Beslag / Bedrijf	13.371	9.335	1.320	1.109
Handelaar	2.246	164	159	128
Vervoerder	1.205	311	51	288
Slachthuis	1.652	236	46	28
Verzamelplaats	450	16	3	37
Erkende dierenarts	25	12	0	2
Dierentuin	1	3	1	6
Andere	313	110	17	60
Totaal	19.263	10.187	1.597	1.658

Naast de controles in tabel 2.6 werden er ook controles uitgevoerd op gezelschapsdieren (1.420) en op exotische dieren (292). Deze controles situeerden zich vooral op het niveau van de handelaars en de kwekers.

2.3.1. Identificatie- en registratiecontroles


2.3.1.1. Rundvee

In 2002 waren in België 48.238 beslagen geregistreerd waaronder 16.399 melkveebedrijven. Hierop bevonden zich in het totaal 2.844.636 runderen.

Bij elke inspectie van een rundveebedrijf gebeurt er in toepassing van de wettelijke voorschriften (4) steeds een identificatie- en registratiecontrole (I&R-controle). Deze controle kan op twee manieren worden uitgevoerd:

- onder de vorm van een fysische controle waarbij daadwerkelijk een dier ter plaatse gecontroleerd wordt;
- onder de vorm van een administratieve controle waarbij de gereguleerde documenten worden gecontroleerd. Vaak gebeurt dit ten gevolge van abnormaliteiten vastgesteld in het Sanitel-systeem. Ter gelegenheid van een (fysische) controle van één of meerdere dieren worden ook het bedrijfsregister en de paspoorten van andere dieren gecontroleerd.

Tabel 2.7: I&R-controles

 Aantal geregistreerde beslagen	Aantal uitgevoerde controles		
	Op beslagen	Op runderen	
	7.693	479.149	
		Administratieve controles	Fysische controles
48.238		382.356	96.793

Tabel 2.7 geeft aan dat er in 2002 op 7.693 beslagen 479.149 runderen aan een I&R-controle onderworpen werden.

De selectie van de te controleren bedrijven gebeurt aan de hand van een aantal criteria, waardoor de I&R-controles in een aantal categorieën kunnen worden onderverdeeld:

- er zijn de gerichte I&R-controles naar aanleiding van vaststellingen van abnormaliteiten bij de permanent uitgevoerde I&R-controles op locaties zoals slachthuizen en veemarkten;
- er zijn de I&R-controles die gebeuren in het kader van epidemiologisch onderzoek via een 'tracing on' en 'tracing back' systeem na het klinisch of serologisch vaststellen van bepaalde aandoeningen;

- in het kader van het premiestelsel voor runderen moeten I&R-controles worden uitgevoerd;
- bij te late meldingen van verplaatsingen tussen beslagen moet er steeds een I&R-controle plaatsvinden;
- tot slot worden een aantal I&R-controles op willekeurige basis uitgevoerd.

Bij deze I&R controles op de rundveebedrijven werden een aantal onregelmatigheden vastgesteld. Soms werden op één beslag meerdere inbreuken vastgesteld. Al naargelang de inbreuk volgde er in toepassing van de wettelijke voorschriften (4) (5) een schriftelijke verwittiging (194 gevallen) of een proces verbaal (275 gevallen).

Volgende inbreuken hadden een schriftelijke verwittiging tot gevolg:

- één oormerk verloren en geen nieuw oormerk aangevraagd;
- twee oormerken verloren zonder aanwijzingen tot fraude;
- het laattijdig opmaken van een identificatiedocument;
- het laattijdig opsturen van merk- en/of vertrekluik van het identificatiedocument;
- het laattijdig bijhouden van het beslagregister.

Andere inbreuken gaven dan weer aanleiding tot een proces verbaal:

- de afwezigheid van de twee oormerken, waarbij geen bewijs kon geleverd worden over de juiste identiteit van het dier;
- fraude bij identificatie;
- niet bijhouden van het beslagregister;
- niet registreren op naam van het beslag waar het rund zich bevindt.

In geval van moedwillige fraude op identificatie werden runderen afgeslacht voor vernietiging.

2.3.1.2. Varkens

In december 2002 waren in België 11.643 varkensbeslagen geregistreerd met in totaal 712.424 zeugenplaatsen en 5.266.209 vleesvarkensplaatsen.

Elk bedrijf moet 3 maal per jaar bezocht worden door de bedrijfsdierenarts die met de verantwoordelijke varkenshouder een schriftelijke overeenkomst heeft afgesloten. De dierenarts maakt een bezoekrapport op dat nadien geregistreerd wordt in Sanitel Varkens.

Tijdens dit bezoek gebeurt:

- een telling van de dieren per categorie;
- een controle op de identificatie van de dieren;
- een controle van de identificatiemiddelen;
- een controle op de algemene gezondheidstoestand van het bedrijf;
- een controle op het dierenwelzijn.

Daarenboven worden dagelijks controles uitgevoerd op varkensbedrijven door de sanitaire ploegen. Deze controles gebeuren naar aanleiding van import, export, melding van verdenking, residucontrole, Aujeszky-bestrijding en andere. In 2002 hebben de sanitaire ploegen 2.777 dergelijke controles uitgevoerd.

2.3.2. Residu's

De residucontroles werden gepland volgens het controleplan 2002 conform de Europese regelgeving (6) (7). Tabel 2.8 geeft een algemeen overzicht van de uitgevoerde residucontroles.

Tabel 2.8: Overzicht algemeen onderzoek op residu's

		Monsters bij gerichte controles		Monsters bij verdachte controles		Totaal	
		Aantal	Positief	Aantal	Positief	Aantal	Positief
Runderen	Landbouwbedrijf	1.704	1	85	0	1.789	1
	Slachthuis	2.840	6	5.363	151	8.203	157
Kalveren	Landbouwbedrijf	416	0	59	0	475	0
	Slachthuis	923	0	824	22	1.747	22
Varkens	Landbouwbedrijf	1.782	0	347	0	2.129	0
	Slachthuis	6.383	34	7.151	61	13.534	95
Schaap, geit	Slachthuis	109	1	0	0	109	1
Paard	Slachthuis	89	0	56	4	145	4
Pluimvee	Landbouwbedrijf	136	0	0	0	136	0
	Slachthuis	2.076	3	10	0	2.086	3
Overig gevogelte	Slachthuis	33	1	0	0	33	1
Aquacultuur		275	3	8	5	0	0
Melk	Melkveebedrijf RMO Comité melkqualiteit	2.258	5	0	0	2.258	5
Eieren		864	4	0	0	864	4
Konijnen	Slachthuis	125	0	0	0	125	0
Kweekwild	Slachthuis	122	0	0	0	122	0
Vrij wild	Verwerkingsinrichting	108	2	0	0	108	2
Honing	Distributie	30	0	92	80	122	80
Totaal		20.273	60	13.995	323	34.268	383

2.3.2.1. Gerichte controles

Gerichte controles gebeuren in het kader van een monitoringprogramma of in uitvoering van de Europese reglementering.

Bij runderen werden er geen residuen van stoffen met hormonale werking, van beta-antagonisten of stoffen met anti-hormonale werking aangetroffen. Wel zijn er 3 positieve monsters aangetroffen met

residuen van corticosteroiden, meer bepaald van dexamethasone. In de andere positieve gevallen ging het om residu's van toegelaten stoffen.

Bij kalveren, varkens, paarden, schapen en geiten werden er geen residuen van stoffen met hormonale werking, van beta-antagonisten, van corticosteroiden of van stoffen met anti-hormonale werking aangetroffen. De positieve monsters bij varkens betroffen bijna allemaal residu's van toegelaten tranquilizers.

2.3.2.2. Verdachte controles

Verdachte controles spitsen zich toe op verdachte dieren. Een dier wordt als verdacht beschouwd wanneer er een vermoeden is dat het illegaal behandeld werd. Dit vermoeden kan er zijn ten gevolge van bepaalde vaststellingen (het aantreffen van spuitplaatsen, dieren die ongewoon zwaar zijn, ...) of naar aanleiding van gegevens uit het verleden (dieren met een H statuut, ...). De betrokken dieren of karkassen worden geblokkeerd tot de uitslag van het onderzoek bekend is.

Bij runderen werden er geen residuen van stoffen met hormonale werking, van beta-antagonisten of stoffen met anti-hormonale werking aangetroffen. Wel zijn er 8 positieve monsters aangetroffen met residuen van corticosteroiden, meer bepaald van dexamethasone (4) en prednisolone (4). In de andere positieve gevallen ging het om residu's van toegelaten stoffen.

In 2002 werden er bij varkens 4 positieve monsters aangetroffen van stoffen met hormonale werking meer bepaald van Medroxyprogesteronacetaat (MPA). Deze positieve monsters waren te wijten aan een versleping van MPA in het varkensvoeder.

In de andere positieve gevallen ging het om residu's van toegelaten stoffen. Er werden geen residuen van beta-antagonisten, van corticosteroiden of van stoffen met anti-hormonale werking aangetroffen.

Bij kalveren, paarden, schapen en geiten werden er geen residuen van stoffen met hormonale werking, van beta-antagonisten, van corticosteroiden of van stoffen met anti-hormonale werking aangetroffen.

In het kader van de MPA-problematiek gebeurden er 180 extra monsternemingen op varkens en 15 op melk. Alle analyses waren negatief en dus gunstig.

2.3.2.3. R- en H-statuten

In toepassing van de vigerende wetgeving kunnen R- en H-statuten enkel toegekend worden aan varkens- en rundveebedrijven. Maar ook daar komt het aantal positieve resultaten en het aantal toegekende statuten niet met elkaar overeen. Bij het toekennen van een R- of H-statuut werden immers een aantal afwegingen gemaakt:

- Wanneer uit de enquête bleek dat niet de landbouwer maar wel de vervoerder de dieren ingespoten had, werd een proces-verbaal tegen de vervoerder opgemaakt. Er worden immers nog steeds tranquilizers gebruikt om varkens rustig te houden tijdens het transport.
- Wanneer de residuen enkel werden teruggevonden in de spuitplaats en het ging om toegelaten producten, werd geen R-statuut toegekend, maar werd enkel het karkas afgekeurd.

Een aantal geneesmiddelen blijven immers vrij lang aanwezig op de plaats van inspuiting, zelfs lang nadat de wachttijd is verstreken.

- Wanneer tijdens het vervoer naar het slachthuis de dieren vergezeld werden van een IVK-20 document (noodslachting) of een attest van behandeling, werd geen R-statuut toegekend. In dat geval werd er wel onderzoek gedaan naar de aanwezigheid van residuen. Indien naar aanleiding van dat onderzoek residuen werden teruggevonden, werd het karkas afgekeurd.
- Dexamethasone is een diergeneesmiddel dat toegelaten is voor een therapeutische behandeling. Soms wordt het echter ook illegaal gebruikt voor de vetmesting. Indien bij het aantreffen van dexamethasone uit het onderzoek bleek dat het om een illegale toediening ging, werd een H-statuut toegekend, zo niet kreeg de betrokken inrichting een R-statuut.
- Soms liet de analyse onredelijk lang op zich wachten en was het resultaat maar na een aantal maanden gekend. In die gevallen werd geen R-statuut toegekend.

Een R-statuut wordt toegekend aan dieren van een beslag indien uit de analyse van controlemonsters blijkt dat er residuen van toegelaten stoffen aanwezig zijn. Dit houdt in dat voor een periode van 8 weken er 1 op 10 dieren van dat beslag bij slachting op dat residu zal onderzocht worden. Dit gebeurt op kosten van de verantwoordelijke.

Er werden 38 R-statuten toegekend aan rundveebedrijven en 24 R-statuten aan varkensbedrijven. Ten opzichte van 2001 ligt dit aantal hoger voor rundveebedrijven maar lager voor varkensbedrijven. Toen werden er immers 11 R-statuten aan rundveebedrijven en 36 R-statuten aan varkensbedrijven toegekend.

Bij de rundveebedrijven werd het R-statuut in het grote merendeel van de gevallen toegekend omdat er antibiotica waren aangetroffen. De R-statuten bij de varkensbedrijven kwamen er voornamelijk omdat er residu's van toegelaten tranquillizers gevonden waren.

Het H-statuut wordt toegekend aan dieren van een beslag waar verboden stoffen worden aangetroffen (dit kan zijn in flesjes, of in spuitjes, naalden e.d.) of waar dieren positief bevonden worden op residuen van verboden stoffen. Het statuut wordt aangebracht op de identificatiedocumenten en dit voor een periode van 52 weken. Dusdanig gemerkte dieren mogen het bedrijf enkel verlaten om naar een binnenlands gelegen slachthuis te worden gebracht, waar er dan 1 op 10 of een deel van 10 bemonsterd en onderzocht worden op kosten van de verantwoordelijke.

In 2002 werden er respectievelijk 5 en 3 H-statuten toegekend aan rundvee- en varkensbedrijven. Dit is min of meer een status quo ten opzichte van de situatie in 2001. Toen werden er immers 6 H-statuten aan rundveebedrijven en 1 H-statuut aan één varkensbedrijf toegekend.

Bij de rundveebedrijven kwam het H-statuut er viermaal omdat er stoffen met hormonale werking werden aangetroffen. In het vijfde geval was de aanwezigheid van een verboden antibioticum aangetoond. De 3 H-statuten bij varkensbedrijven kwamen er telkens omdat er verboden tranquillizers gevonden waren.

Tabel 2.3: Evolutie R- en H-statuten bij rundvee- en varkensbedrijven

	R-statuut		H-statuut	
	Rundveebedrijven	Varkensbedrijven	Rundveebedrijven	Varkensbedrijven
2001	11	36	6	1
	47		7	
2002	38	24	5	3
	62		8	

2.3.3. Epidemiologische bewaking dierenziektes

2.3.3.1. Herkauwers

2.3.3.1.1. Overdraagbare Spongiforme Encefalopathieën (OSE)

Het systematisch testen van in het slachthuis geslachte runderen ouder dan 30 maand werd verder gezet. Zowel voor in nood geslachte dieren als voor in het vilbeluik aangevoerde dieren gebeurt deze test vanaf de leeftijd van 24 maanden. Begin april voegde zich daar de verscherpte opsporing van "OSE" bij schapen en geiten aan toe. In de maand juni werd een procedure voor de controle op de huiden van geteste runderen geconcretiseerd. Eind mei voerde het Voedsel- en Veterinair Agentschap van de Europese Commissie een inspectiebezoek uit in ons land in verband met de toepassing van de BSE-reglementering. Het directoraat Pers en Communicatie van de Europese Commissie maakte van de gelegenheid gebruik om in dit kader een infoclip aan te maken. Ook hieraan verleende het Agentschap zijn bijzondere medewerking.

Ondertussen werd verder gewerkt aan het ontwerp van protocol tussen de federale en gewestelijke overheden omtrent de problematiek van de dierlijke afvalfen.

Een geactualiseerde stand van zaken van de BSE-gegevens m.b.t. de runderen en OSE-gegevens m.b.t. scrapie bij schapen en geiten is on-line beschikbaar op de website van het FAVV (www.FAVV.be).

2.3.3.1.1.1. BSE bij rundvee

De ingrijpende maatregelen voor een doorgedreven bescherming van de consument tegen de menselijke variant van Boviene Spongiforme Encefalopathie bestaan enerzijds uit een uitgebreid nationaal testprogramma en anderzijds uit een totaal verbod op het voeren van dierlijke eiwitten aan alle landbouwhuisdieren (sinds 1 januari 2001). Het testprogramma bestaat uit onderzoek van hersenmateriaal van alle risicodieren met de zogenaamde "snelle BSE-tests" (8).

Naast deze bewaking met snelle tests, verzekert een epidemiologische bewaking de opsporing van BSE bij levende dieren door de erkende dierenarts op de rundveebedrijven, door een erkende dierenarts op de veemarkten en bij aankomst in de slachthuizen door de dierenarts-keurders.

Elk rund dat zenuwstoornissen vertoont waaruit de ziekte zou kunnen blijken of waarvan de oorzaak onbekend is, wordt beschouwd als verdacht van BSE en wordt aan de diagnostische tests onderworpen.

Om de overdracht van BSE naar de voedselketen maximaal te verhinderen worden niet alleen de afgekeurde dieren met bijbehorend risicomateriaal volledig uit de voedselketen verwijderd, maar ook alle gespecificeerde risicomaterialen (GRM) van goedgekeurde (niet met BSE besmette) dieren.

België test al de risicocategorieën systematisch met een snelle BSE-test. Het testresultaat bepaalt wat er gebeurt met het karkas van het aangetaste dier, met de andere dieren van dezelfde leeftijds- en voeder-categorie op de boerderij en soms zelfs met alle dieren van het rundveebedrijf waaruit het aangetaste rund komt.

Worden als risicodieren beschouwd:

- alle gezonde slachtrunderen ouder dan 30 maand;
- alle runderen gestorven op een landbouwbedrijf en ouder dan 24 maand;
- alle noodslachtingen van dieren ouder dan 24 maand;
- alle runderen met verdachte ziektesymptomen.

De praktische uitvoering van deze snelle testen bestaat uit twee fasen: de monsterneming en het eigenlijke onderzoek. De monsterneming gebeurt in het slachthuis voor de geslachte dieren of na aanvoer op het destructiebedrijf voor de dode dieren.

Wanneer het onderzoek van het monster door een erkend laboratorium een negatief en dus gunstig resultaat oplevert, wordt het karkas vrijgegeven.

Is het resultaat daarentegen positief en dus ongunstig, dan wordt het karkas in beslag genomen en vernietigd. Alle bij het dier horende afvalstoffen worden eveneens vernietigd.

Als directe maatregel wordt ook dadelijk het bedrijf van herkomst (= laatste bedrijf) en van oorsprong (= geboortebedrijf) opgespoord, evenals de tussentijdse bedrijven waar het dier heeft verbleven.

In afwachting van de definitieve resultaten worden deze bedrijven geblokkeerd.

Eveneens worden nakomelingen van de vrouwelijke aangetaste runderen alsook de geboortecohortedieren opgezocht en in hun huidige beslagen geblokkeerd. Het epidemiologisch onderzoek wordt opgestart.

Het erkende laboratorium geeft monsters met ongunstig testresultaat door aan het referentielaboratorium voor BSE-onderzoek. Dit referentielaboratorium voert de noodzakelijke "klassieke testen" (referentietesten) uit ter bevestiging of ontkrachting van de snelle test. Ook de snelle test wordt er herhaald. Indien één van deze klassieke testen eveneens een ongunstig resultaat geeft, dan wordt niet alleen het bewuste dier, maar ook al de andere runderen op de bedrijven waar het dier voor zijn laatste levensjaar heeft verbleven, gedood en vernietigd (9).

Tabel 2.10 geeft de resultaten van de onderzoeken op BSE bij runderen in 2002. Wat vooral opvalt is dat het aantal positief geteste runderen in 2002 gedaald is tot 38, terwijl in 2001 nog 46 runderen positief werden getest op BSE. Van de runderen geboren na 1997 werd er geen enkel positief getest, zodat er gehoopt kan worden dat het verbod op het gebruik van dierlijke eiwitten in diervoeder langzaamaan zijn vruchten begint af te werpen.

Tabel 2.10: Resultaten van de onderzoeken op BSE bij runderen

Doelgroep	Aantal stalen	Positief	Negatief
Vilbeluik	36.386	16	36.370
Noodslachtingen	1.445	0	1.445
Verdenking bij rund met klinische symptomen bij anti-mortem keuring + rund gestorven tijdens het transport naar het slachthuis	98	0	98
Slachthuizen : gezonde slachtrunderen	408.934	17	408.917
Dieren gedood en onderzocht bij uitroeiing BSE-haard	3.277	0	3.277
Klinische verdenking op landbouwbedrijf of veemarkt	279	5	274
Totaal	450.419	38	450.381



2.3.3.1.1.2. OSE bij schapen en geiten

Tabel 2.11: Resultaten van de onderzoeken op scrapie bij schapen en geiten

Doelgroep	Aantal stalen	Positief	Leeftijdsgrens
Vilbeluik	702 schapen 78 geiten	2 schapen	> 18 maand
Noodslachtingen	0	0	0
Verdenking bij dieren met klinische symptomen bij levende keuring + dieren gestorven tijdens het transport naar het slachthuis	61 schapen 10 geiten	0	Minimum 12 maand
Slachthuizen : gezonde slachtschapen en geiten	2.131 schapen 64 geiten	1 schaap	> 18 maand
Dieren gedood en onderzocht bij uitroeiing scrapie-haard	428 schapen	20 schapen	> 12 maand
Klinische verdenking op bedrijf of veemarkt	13 schapen 1 geit	2 schapen	Minimum 12 maand
Totaal	3.335 schapen 153 geiten	25 schapen	/

Zoals voorzien in de nieuwe Europese wetgeving (8) heeft het FAVV sedert 1 april 2002 bijkomende maatregelen uitgevaardigd om Overdraagbare Spongiforme Encefalopathieën (Scrapie) op te sporen bij schapen en geiten.

Op jaarbasis moeten verplicht 950 Scrapie-tests uitgevoerd worden :

- in slachthuizen, door steekproeven op de ongeveer 3.750 schapen of geiten die ouder zijn dan 18 maanden en geslacht worden voor humane consumptie;
- in het vilbeluik, op alle gestorven schapen of geiten ouder dan 18 maanden (450 tests).

Via de bewaking met deze snelle tests wordt na ieder officieel vastgesteld geval van Scrapie, op de bedrijven van herkomst waar het aangetast schaap of de aangetaste geit geboren is of verbleven heeft, overgegaan tot de afslachting van het ganse beslag. Bij eradicatie van een bedrijf met een aangetast schaap wordt vastgesteld dat vaak meerdere dieren aangetast zijn door Scrapie.

In 2002 werd de besmetting in 5 schapenbeslagen vastgesteld.

2.3.3.1.2. Runderbrucellose

Het onderzoek op runderbrucellose (10) berust hoofdzakelijk op de systematische screening van individueel genomen bloedstalen bij zoogkoeien ouder dan 2 jaar of op mengmonsters van melkstalen bij melkvee. Eveneens wordt onderzoek op brucellose verricht bij verwerpingen (bloedstaal en/of stuk nageboorte), bij aankooponderzoeken en bij gerichte screenings op contactbedrijven met een geïnfecteerd bedrijf.

Het uitzuiveringsbeleid berust op het afslachten van alle geïnfecteerde dieren of alle dieren van een besmet bedrijf waarbij, na schatting, een schadevergoeding uitbetaald wordt ter vervanging van de afgeslachte runderen.

In 2002 werd geen enkele haard van runderbrucellose vastgesteld. De laatste infectiehaard dateert van 27 maart 2000.

Tabel 2.12: Onderzoeken voor runderbrucellose

	Aantal onderzoeken	Aantal gecontroleerde beslagen
Ringtest op melk	159.912	15.156
Serologisch onderzoek	887.596	33.340
Onderzoek verwerpingen	3.648	

2.3.3.1.3. Rundertuberculose

De bestrijding van rundertuberculose (11) berust hoofdzakelijk op de tuberculinatie bij aankooponderzoek (450.000 gecontroleerde runderen), op systematisch post-mortem onderzoek uitgevoerd door dierenarts-keurders van het FAVV (950.000 gecontroleerde runderen), op onderzoek na autopsie van kadavers in de laboratoria voor diergeneeskundige diagnose en op het uitvoeren van supplementaire intradermo-tuberculinaties bij dieren afkomstig uit beslagen die mogelijk besmet zijn. Bij het minste vermoeden van letsels die op tuberculose kunnen wijzen, wordt een weefselstaal doorgestuurd naar een erkend laboratorium of naar het Coda voor verdere analyse. In het bedrijf van herkomst wordt ook verplicht om een algemene tuberculinatie uit te voeren bij alle runderen van het beslag. Tevens wordt een epidemiologisch onderzoek ingesteld.

In 2002 werd rundertuberculose vastgesteld op 10 rundveebeslagen. In 7 bedrijven werd bevel gegeven alle dieren af te slachten. Eind 2002 stonden nog 6 haarden onder toezicht. De incidentie en prevalentie voor 2002 bedragen respectievelijk 0,021 % en 0,013 %.

2.3.3.1.4. Enzoötische runderleucose.

De opsporing van runderleucose (12) berust op bloedonderzoek bij aankoop, onderzoek van verdachte letsels bij keuring en autopsie, onderzoek van mengmelkstalen met behulp van een Elisa-test, of jaarlijks onderzoek van sera van één derde van de rundveebeslagen die niet via melkonderzoek gecontroleerd worden.

Ons land is officieel leucose-vrij verklaard sinds 1 juli 1999 (13). In 2002 werd opnieuw geen enkele haard vastgesteld.

2.3.3.2. Varkens

2.3.3.2.1. Ziekte van Aujeszky

In het Aujeszky-bestrijdingsprogramma wordt op een varkensbedrijf gestart met een toegangstest. Hierbij worden een aantal bloedstalen genomen volgens het aantal varkens op het bedrijf aanwezig. Deze stalen worden gecontroleerd op de aanwezigheid van antistoffen tegenover het wild Aujeszky-virus en geven een indicatie over de viruscirculatie op een varkensbedrijf. Bij negatief en dus gunstig resultaat kan een aannemingstest uitgevoerd worden. Hierbij worden alle varkens op het bedrijf onderzocht. Bij negatief en dus gunstig resultaat van deze aannemingstest wordt het varkensbedrijf het A3-statuut toegekend (Aujeszky-vrij met vaccinatie). Een A4-statuut (Aujeszky-vrij zonder vaccinatie) kan enkel toegekend worden aan bedrijven waar de vaccinatie niet moet uitgevoerd worden (derogatie door het FAVV).

Om een A3- of A4- statuut te behouden, moeten 3 maal per jaar een beperkt aantal stalen willekeurig genomen worden om onderzocht te worden op antistoffen (opvolgingstesten).

Op probleembedrijven worden in opdracht van het FAVV evaluatie- en controletesten uitgevoerd.

Het doel van het Aujeszky-bestrijdingsprogramma voor 2002 was dat alle beslagen met fokvarkens en 60% van de beslagen met uitsluitend vleesvarkens het A3- of A4-statuut zouden verwerven (14). De bestrijding van de ziekte van Aujeszky is in 2002 bijzonder succesvol verlopen. Vooral in de provincies met voorheen de hoogste prevalentie werd de grootste vooruitgang geboekt. Dankzij een goede medewerking van de sector had op 31 december 2002 reeds 84% van de varkensbeslagen het Aujeszky-vrij statuut verworven. Hierbij verkreeg 98% van de bedrijven met fokvarkens en 88% van de bedrijven met vleesvarkens het A3- of A4-statuut.

Inmiddels werd het Belgisch bestrijdingsprogramma voor de ziekte van Aujeszky goedgekeurd (15).

Vanaf 1 januari 2002 heeft België over gans het grondgebied de artikel 9-status voor de ziekte van Aujeszky (16). Dit betekent dat varkens kunnen verhandeld worden naar landen of regio's binnen de EU die eveneens verder gevorderd zijn in de Aujeszkybestrijding. Daarenboven kunnen bijkomende garanties gevraagd worden bij import of binnenkomend handelsverkeer van varkens.



Tabel 2.13: Serologische onderzoeken Aujeszky

	Objectief 2002	Aujeszky serologie 2002
	Aantal onderzoeken	
Toegangstest (verwerven A2-statuu		41.208
Aannemingstest (verwerven A3- of A4- statuut)	343.000	165.328
Opvolgingstest (behoud A3- of A4- statuut)	445.000	371.179
Evaluatietest (probleembedrijven)	18.000	6.732
Controletest (opdracht FAVV)	-	15.435
Totaal	806.000	599.882

Ingevolge de gunstige resultaten van het bestrijdingsprogramma werden minder testen uitgevoerd dan oorspronkelijk gepland.

2.3.3.2.2. Klassieke Varkenspest

Naar aanleiding van het voorkomen van Klassieke Varkenspest bij everzwijnen in Duitsland en het Groothertogdom Luxemburg werd in België preventief een bufferzone ingesteld langs de grens met bovenvermelde landen alsook met Frankrijk.

Na het terugvinden van 1 viruspositief everzwijn, geschoten tijdens de jacht langs de grens met Duitsland, werd de bufferzone langs deze grens ingedeeld in een besmettingsgebied, een bewakingszone en een observatiezone.

Er vond een intensieve serologische en virologische screening bij everzwijnen en gedomesticeerde varkens plaats ter controle van de beschermingsmaatregelen en om de besmetting van de varkensstapel met Klassieke Varkenspest in voorkomend geval zeer snel te kunnen detecteren. Het onderzoek op wilde everzwijnen gebeurde zowel op dieren afkomstig van in als van buiten het toezichtsgebied en het beschermingsgebied.

Verdere onderzoeken werden uitgevoerd bij import uit Duitsland van gebruiks- en fokvarkens op week 3 en week 5 na aankomst, bij KI-beren in KI- en selectiecentra en bij export van Belgische fokvarkens naar EU-landen of naar derde landen.

Alle onderzoeken bij gedomesticeerde varkens waren negatief en dus gunstig. Bij everzwijnen werd bij 1 dier virus aangetoond en bij 24 dieren antistoffen. Alle positieve everzwijnen werden geschoten in het risicogebied langs de grens met Duitsland en het Groot Hertogdom Luxemburg.

Tabel 2.14: Aantal en motieven van de onderzoeken inzake Klassieke Varkenspest

Motief onderzoek	Varken	Everzwijn
Aankoop	1.985	0
Hercontrole	52	0
Diagnose	580	4
Export	1.336	0
Import	6.521	0
KI-centrum	3.908	0
Prijskamp	259	0
Screening	3.509	739
Toezichtsgebied	1.901	1.182
Veiling	753	0
Verdenking	375	0
Totaal	21.179	1.925

2.3.3.2.3. Salmonella

Sinds 1 september 2002 loopt het begeleidingsprogramma "Salmonella Varkens". In het kader van dit project werden op 24 bedrijven monsters genomen, 847 bloedstalen en 205 faecesstalen. De faecesstalen werden gepoold onderzocht. Hierbij werden 27 stalen positief bevonden op Salmonella. Van een aantal gepoolde faecesstalen werd de typering uitgevoerd. Zoals tabel 2.15 aantoont bleek daaruit dat Salmonella Typhimurium het meest frequent voorkwam (56 % van de gevallen).

Tabel 2.15: Salmonellatypering in het kader van het begeleidingsprogramma "Salmonella Varkens"

Salmonellatypering	Aantal
Salmonella Typhimurium	15
Salmonella Derby	2
Salmonella Livingstone	2
Salmonella Brandenburg	2
Salmonella Agona	2
Salmonella London	1
Salmonella Havana	1
Salmonella Infantis	1
Salmonella Mokola	1
Totaal	27

Bedrijven waar een besmetting wordt vastgesteld kunnen zich laten begeleiden om de aanwezigheid van Salmonella terug te dringen. Dit begeleidingsplan is in volle ontwikkeling en deelname is nog vrijwillig.

In de nabije toekomst zal een verplichte Salmonellabestrijding opgestart worden op basis van nieuwe Europese regelgeving.

2.3.3.3. Pluimvee

2.3.3.3.1. Gezondheidskwalificatie

Ieder bedrijf met ten minste 200 stuks pluimvee moet voldoen aan de voorwaarden voor gezondheidskwalificatie (17).

Dit betekent ondermeer de aanwezigheid en het gebruik van een hygiënesluis, het bijhouden van een bedrijfsregister en het uitvoeren van een degelijke reiniging en ontsmetting bij leegstand.

De inspectiediensten voeren hierop talrijke controles uit, waarbij alle pluimveebedrijven in 2002 minstens eenmaal gecontroleerd werden.

2.3.3.2. Salmonellacontrole bij slachtpluimvee

Op alle pluimveebedrijven met meer dan 5000 stuks pluimvee is de uitgangscontrole op Salmonella verplicht (18). Het betreft een bacteriologisch onderzoek dat ten vroegste 14 dagen voor de voorziene slachtdatum moet uitgevoerd worden.

De bacteriologische onderzoeken op Salmonella worden uitgevoerd in een 6-tal laboratoria. Het resultaat van dit onderzoek moet de dieren vergezellen naar het slachthuis en wordt gecontroleerd door de dierenarts van het FAVV.

Indien het resultaat van een onderzoek positief is, moet er overgegaan worden tot het logistiek slachten van de aangevoerde toom slachtpluimvee. Dit betekent dat de besmette toom als laatste in de keten geslacht wordt om kruisbesmettingen met andere tomen zoveel mogelijk te vermijden.

2.3.3.3. Controles in legbedrijven

Op legbedrijven werden 202 monsters van eieren genomen voor onderzoek op residuen van antibacteriële middelen, met inbegrip van sulfonamiden en quinolones (6).

Al de onderzochte stalen waren negatief voor penicillines, tetracyclines, aminoglycosides, chloramphenicol, colistine alsook voor neomycine. Er waren evenwel 3 stalen bij die lage concentraties aan sulfonamiden bevatten. De stalen werden doorgestuurd naar een ander labo voor fysicochemische bevestiging en positief bevonden. De oorzaak van de contaminatie bleek te liggen bij het voeder van de legkippen, wat op zijn beurt gecontamineerd geraakt was via versleping.

Van de 160 stalen onderzocht op residu van anticoccidia, waren er 156 negatief, 1 positief voor nicarbazine en 3 positief voor halofuginone. In alle gevallen werd een bewarend beslag gelegd op de eieren bij de betrokken producenten. Ondertussen werden de eieren opnieuw bemonsterd en geanalyseerd. In het geval van de halofuginone waren de resultaten van de heranalyses gunstig en werd het beslag opgeheven. In het geval van de nicarbazine waren de resultaten van de heranalyse positief. Diverse bijkomende heranalyses waren ook positief. De eieren van dit legbedrijf werden vernietigd tot wanneer de resultaten van de herbemonstering negatief en dus gunstig waren.

2.3.4. Dierenwelzijn en CITES

2.3.4.1. Dierenwelzijn

De sanitaire ploegen voeren tijdens hun controles op de bedrijven eveneens controles op het dierenwelzijn uit. Specifieke normen voor dierenwelzijn op landbouwbedrijven zijn er voor mestkalveren, varkens en legkippen.

Daarenboven worden er ook gerichte controles uitgevoerd. Gerichte controles op dierenwelzijn gebeuren veelal ten gevolge van een klacht.

Het totale aantal bedrijven dat in 2002 door de sanitaire ploegen met betrekking tot dierenwelzijn werd gecontroleerd staat weergegeven in tabel 2.16.

Tabel 2.16 : Aantal controles inzake dierenwelzijn

Diersoort	Aantal controles
Rund	1.715
Varken	1.250
Pluimvee	182
Kleine herkauwers	216
Gezelschapsdieren	493
Exotische dieren	71
Totaal	3.927

2.3.4.2. CITES

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 controlediensten van het FAVV voeren in het kader van de CITES-reglementering controles uit in:

- de grensinspectieposten (GIP). De controles worden in eerste instantie gedaan door de douane en dit uitsluitend in de GIP Zaventem. In uitzonderlijke gevallen wordt hierbij het advies van de controledierenarts van de GIP gevraagd;
- gekende quarantaine instellingen (occasioneel).

Op verzoek van de Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu worden er ook gerichte controles uitgevoerd.

2.4. Kwaliteit van dierlijke producten

2.4.1. Handel en verwerking van slachtvee

2.4.1.1. Erkende inrichtingen

Overeenkomstig de vigerende wetgeving (19) moeten ondermeer de volgende inrichtingen over een erkenning beschikken:

- slachthuizen;
- uitsnijderijen;
- inrichtingen waar gehakt vlees of vleesbereidingen worden vervaardigd;
- inrichtingen voor de vervaardiging van vleesproducten;
- inrichtingen voor de vervaardiging van bijproducten van dierlijke oorsprong;
- opslagplaatsen.

Een inrichting kan erkend worden voor meerdere activiteiten (bijvoorbeeld als uitsnijderij én als inrichting voor de vervaardiging van vleesbereidingen). In de volgende tabellen is voor iedere activiteit het aantal op 31 december 2002 erkende inrichtingen weergegeven.

2.4.1.1.1. Vers vlees van slachtdieren

Op 31 december 2000 waren 76 slachthuizen erkend voor het intracommunautaire handelsverkeer (EG), op 31 december 2001 waren dit er 70 en op 31 december 2002 was dit aantal verder gedaald tot 64. Voor de slachthuizen erkend voor de nationale markt (geringe capaciteit) is er een status quo voor de laatste 3 jaren: op 31 december 2000 waren 44 slachthuizen erkend, op 31 december 2001 waren dit er 41 en op 31 december 2002 waren het er 42.

Op 31 december 2000 waren er 486 uitsnijderijen erkend voor het intracommunautaire handelsverkeer (EG), op 31 december 2001 waren dit er 467 en op 31 december 2002 bedroeg het aantal 456.

Op 31 december 2000 waren 48 uitsnijderijen erkend voor de nationale markt (geringe capaciteit), op 31 december 2001 waren dit er 46 en op 31 december 2002 waren het er 41.

Voor zowel de slachthuizen (EG) als de uitsnijderijen valt de afname van het aantal erkende inrichtingen vooral te verklaren door stopzettingen van de activiteiten. Van 14 inrichtingen werd de erkenning opgeschort of ingetrokken wegens inbreuken op de vigerende wetgeving.

Tabel 2.17: Erkenningen inzake vers vlees van slachtdieren

	Slachthuis EEG	Slachthuis geringe capaciteit	Uitsnijderij EEG	Uitsnijderij geringe capaciteit
Antwerpen	12	1	66	6
West-Vlaanderen	15	5	85	13
Oost-Vlaanderen	12	7	127	3
Limburg & Vlaams-Brabant	6	4	85	7
Luik & Luxemburg	9	10	39	4
Namen & Henegouwen & Waals-Brabant	10	15	54	8
Totaal	64	42	456	41

2.4.1.1.2. Opslagplaatsen

Op 31 december 2000 waren 315 opslagplaatsen erkend voor het intracommunautaire handelsverkeer (EG), op 31 december 2001 waren dit er 313 en op 31 december 2002 bedroeg het aantal 327.

Op 31 december 2000 waren 44 opslagplaatsen erkend voor de nationale markt (geringe capaciteit), op 31 december 2001 waren dit er 47 en op 31 december 2002 waren het er 56. Dit stijgend aantal valt wellicht ondermeer te verklaren door de relatief recente invoering van dit type inrichting.

Tabel 2.18: Erkenningen inzake opslagplaatsen

	Opslagplaats EEG	Opslagplaats geringe capaciteit
Antwerpen	64	7
West-Vlaanderen	56	9
Oost-Vlaanderen	68	5
Limburg & Vlaams-Brabant	51	26
Luik & Luxemburg	26	3
Namen & Henegouwen & Waals-Brabant	62	6
Totaal	327	56

2.4.1.1.3. Vleesverwerkende inrichtingen

Tabel 2.19 toont aan dat het aantal inrichtingen dat erkend was voor de vervaardiging van vleesproducten (activiteit 3), van vleesbereidingen (activiteit 4) en van gehakt vlees (activiteit 5) de afgelopen jaren gestadig afnam.

Het aantal inrichtingen dat erkend was voor het smelten van dierlijke vetten (activiteit 41), voor de behandeling van darmen, magen of blazen (activiteit 43) of voor de productie van extracten, meel of poeder van vlees, bloed of serum bestemd voor menselijke consumptie (activiteit 42) bleef de afgelopen jaren min of meer status quo.

Tabel 2.19: Evolutie van het aantal erkenningen per activiteit

	Activiteit 3	Activiteit 4	Activiteit 5	Activiteit 41	Activiteit 42	Activiteit 43	Totaal
31 december 2000	558	205	86	14	6	28	897
31 december 2001	542	208	80	14	6	29	879
31 december 2002	528	199	78	14	7	31	857

De afname van het aantal erkende inrichtingen voor de vervaardiging van vleesproducten is vooral te wijten aan stopzettingen van de activiteiten (faillissementen, verplaatsing van de activiteiten naar een andere locatie,...). Van 16 inrichtingen werd de erkenning opgeschort of ingetrokken wegens inbreuken op de vigerende wetgeving.

2.4.1.2. Algemene gegevens keuringen grootvee

2.4.1.2.1. Ter keuring aangeboden slachtdieren

Alle slachtdieren (runderen, schapen, geiten, varkens en éénhoevigen) moeten vóór en na de slachting aan een keuringsonderzoek worden onderworpen (20) (21). Het primaire doel van de keuring is het waarborgen van de bescherming van de volksgezondheid door het opsporen en het uitsluiten voor menselijke consumptie van vlees dat pathologische en anatomische abnormaliteiten vertoont, dat besmet is met ziekteverwekkers of dat residuen bevat van diergeneesmiddelen, bestrijdingsmiddelen of contaminanten.

In tabel 2.20 is het aantal in 2002 geslachte dieren weergegeven, met het aandeel goedgekeurde en afgekeurde karkassen.



Tabel 2.20: Aantal in 2002 geslachte dieren en het aandeel goedgekeurde en afgekeurde karkassen.

	Rund	Kalf	varken	Eenhoevigen	Schaap	Geit	Hert
Totaal slachtingen	641.292	309.023	11.200.914	15.672	89.114	2.733	301
Goedkeuringen							
Normale slachtingen	636.168	307.486	11.167.476	15.585	89.050	2.721	301
Noodslachtingen	2.958	675	16	43	2	0	0
Totaal	639.126 99,7 %	308.161 99,7 %	11.167.492 99,7 %	15.628 99,7 %	89.052 99,9 %	2.721 99,6 %	301 100 %
Afkeuringen							
Normale slachtingen	1.494	742	30.507	27	60	11	0
Noodslachtingen	672	120	2.915	17	2	1	0
Totaal	2.166 0,3 %	862 0,3 %	33.422 0,3 %	44 0,3 %	62 0,1 %	12 0,4 %	0 0 %

De afkeuringen situeren zich voornamelijk bij de noodslachtingen. Bijna alle in nood geslachte varkens worden afgekeurd. De huidige reglementering op de diergezondheid verbiedt het vervoer van varkens met het oog op noodslachtingen. De keurder kan, als resultaat van het gezondheidsonderzoek voor het slachten, evenwel de noodslachtingsprocedure opleggen voor elk varken dat het slachthuis binnengebracht wordt. Deze procedure resulteert meestal in een afkeuring. Bij de schapen werden er 4 noodslachtingen uitgevoerd, waarvan er 2 werden afgekeurd. Bij de geiten werd er 1 noodslachting uitgevoerd die werd afgekeurd.



Tabel 2.21: Percentage afgekeurde noodslachtingen per diersoort

Diersoort	Percentage afgekeurde noodslachtingen
Runderen	18,5 %
Kalveren	15,1 %
Varkens	99,5 %
Eenhoevigen	28,3 %
Schape	50 %
Geiten	100 %

2.4.1.2.2. Particuliere slachtingen in slachthuizen

Particuliere slachtingen zijn slachtingen van dieren waarvan het vlees uitsluitend bestemd is voor de behoeften van de eigenaar en zijn huisgezin. Het totaal aantal particuliere slachtingen is weergegeven in tabel 2.22.

Tabel 2.22: Aantal particuliere slachtingen in 2002

	Rund	Kalf	varken	Eenhoevigen	Schaap	Geit	Hert
Particuliere slachtingen	34.980	2.881	2.135	202	2.742	20	36

In 2002 werden 34.980 runderen geslacht als particuliere slachtingen. Varkens, schape 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 (5% van het totaal aantal slachtingen).

Niettegenstaande thuisslachtingen van schape toegelaten zijn, wordt 3% van de schape als particuliere slachtingen in het slachthuis geslacht. Dit kan worden verklaard door het feit dat rituele slachtingen (zonder voorafgaande verdoving) niet thuis mogen worden uitgevoerd. Ook de verplichte vernietiging van het gespecificeerd risicomateriaal (GRM) binnen de bestrijding van BSE speelt wellicht een rol.



2.4.1.2.3. Totale afkeuringen

De redenen van afkeuring zijn wettelijk bepaald (21). Naast ziekten of afwijkingen die leiden tot gedeeltelijke inbeslagname van het dier (zie volgend punt), bestaan er ziekten en afwijkingen die steeds leiden tot de volledige inbeslagname. Tabel 2.23 geeft de 3 belangrijkste redenen van totale afkeuring in 2002.

Tabel 2.23: Belangrijkste redenen van totale afkeuring bij slachtvee

	Rund	Kalf	Varken	Eenhoevigen	Schaap	geit
1	afwijkend uitzicht	afwijkend uitzicht	gestorven dieren	afwijkend uitzicht	gestorven dieren	gestorven dieren
2	septicaemie, pyemie	uitmergeling	septicaemie, pyemie	gestorven dieren	geelzucht	uitgebreide bedoezeling
3	doorsijpeling	septicaemie, pyemie	afwijkend uitzicht	tumoren	afwijkend uitzicht en uitmergeling	/

Bij alle diersoorten is "afwijkend uitzicht" een belangrijke reden van afkeuring. Het gaat immers om een groot aantal mogelijkheden: afwijkingen van uitzicht, kleur, vastheid, reuk en smaak.

Ook "gestorven dieren" komt vaak voor als reden van afkeuring. Bij varkens is dit mogelijk te verklaren door het zeer stressgevoelig zijn van deze dieren. Verder zijn septicaemie en pyemie belangrijke redenen van afkeuring bij runderen, kalveren en varkens.

In 2002 werden 10.377.363 varkens en 15.628 éenhoevigen onderzocht op aanwezigheid van trichinen. Geen enkel monster werd positief bevonden. Ook in 2000 en 2001 werd geen enkel karkas positief bevonden voor trichinose.

Bij 29 runderen werd een veralgemeende infestatie met cysticercen (dit zijn tussenstadia van lintwormen die bij consumptie aanleiding kunnen geven tot het ontstaan van een volwassen lintworm) vastgesteld. In 2001 en 2000 bedroeg het aantal runderen met veralgemeende cysticercose respectievelijk 18 en 9.

Septicaemi en pyemie zijn zowel bij de runderen, kalveren als varkens de belangrijkste reden van totale afkeuring. Ook uitmergeling en doorsijpeling worden vaak ingeroepen. Bij 29 runderen was de aanwezigheid van cysticercen (tussenstadium van lintworm die bij de consument aanleiding kan geven tot de volwaardige ontwikkeling van een lintworm) zo veralgemeend dat een koudebehandeling (ten minste 10 dagen aan -10°C) geen soelaas zou brengen zodat het dier volledig werd afgekeurd.

Los van de totale afkeuringen die hierboven beschreven staan, kunnen op het niveau van het slachthuis karkassen ook volledig in beslag genomen worden in toepassing van de BSE-reglementering (2) (8). Zo werden er bijvoorbeeld 19 karkassen in beslag genomen omwille van een inbreuk op de identificatie en 23 omwille van een ontbrekende BSE-test. Er werden in hetzelfde kader ook 68 buurtkarkassen in beslag genomen.

2.4.1.2.4. Gedeeltelijke afkeuringen.

Tabel 2.24 : Aantal organen dat per diersoort werd afgekeurd

	Rund	Kalf	Varken	Eenhoevigen	Schaap	Geit
Hart	6.624	1.140	463.855	1.594	146	2
Lever	68.906	1.764	1.080.074	2.030	2.990	165
Tong	3.439	131	57.061	33	99	0
Uier	28.848	433	613.524	6	547	24
Geslachtsorgaan	48.754	1.694	1.207.254	35	1.097	0
Karkasdeel	3.372	228	78.935	3	28	0
Milt	34.031	978	51.947	99	4.058	25
Nier	31.430	4.029	466.087	1.477	1.300	20
Bloed	39.139	3.502	1.175.289	46	779	2
Kop	54.126	1.826	12.330	50	2.760	8
Darm	119.523	1.481	76.425	71	1.319	45
Long	31.027	3.355	2.786.317	6.104	3.403	139
Andere	33.593	385	3.081	0	144	0

Bij runderen werden vooral de darmen, de lever en de kop afgekeurd. Vaak is de leverbeschadiging, opgelopen naar aanleiding van de parasitaire aandoening met leverbot (distomatose), een gelijkaardige ziekte komt trouwens ook voor bij schapen. Bij 3.336 runderen werd een gelokaliseerde infestatie met cysticercen vastgesteld, resulterend in een afkeuring van het aangetaste weefsel en een koudebehandeling (bevrozing gedurende ten minste 10 dagen op een temperatuur van ten hoogste -10°C) van de rest van het karkas.

Tabel 2.25: Redenen voor gedeeltelijke afkeuring

	Rund	Kalf	Varken	Eenhoevigen	Schaap	Geit
Abces	9.208	355	18.437	1	296	/
Actinomyose of Botriomyose	25	1	42	/	/	/
Distomatose	33.766	2	7.284	/	1.082	70
Echinococcose	171	/	1	/	3	/
Sarcosporidiose gelocaliseerd	5	/	/	/	/	/
Tuberculose gelocaliseerd	57	/	172	/	/	/
Ascariidiose	977	436	948.061	1.835	/	/
Cysticercose gelocaliseerd	3.336	/	/	/	/	/

Bij varkens werden vooral de longen, de geslachtsorganen, het bloed en de lever afgekeurd. De grote boosdoener voor de lever is de spoelworm (ascariidiose). De vele afgekeurde varkenslongen zijn hoofdzakelijk broeiwaterlongen die altijd ongeschikt worden verklaard voor menselijke consumptie.

Vele gedeeltelijke afkeuringen werden veroorzaakt door abcessen. Dit was voornamelijk bij runderen het geval en in mindere mate bij varkens. Bij deze laatste betrof het meestal oudere dieren (zeugen).

2.4.1.2.5. Bacteriologische onderzoeken

Met het bacteriologisch onderzoek gaat de keurder na of er al dan niet sprake is van algemene inwendige verspreiding van bacteriën in het vlees. Bij positief en dus ongunstig resultaat wordt het karkas en het slachtafval afgekeurd.

De keurder gaat tot dit onderzoek over op grond van zijn bevindingen bij de gewone zintuiglijke keuring die enige twijfel doen rijzen over de gezondheidstoestand van het dier betreffende bacteriologische aandoeningen. Het kan daarbij gaan om hem verstrekte informatie over het dier of om vaststellingen ante of post mortem. Ingeval van noodslachting is dit onderzoek verplicht. Evenwel en in elk geval, indien reeds bij de zintuiglijke keuring een reden tot afkeuring wordt vastgesteld, is het de keurder verboden nog tot dit onderzoek over te gaan.

Tabel 2.26: Resultaten bacteriologisch onderzoek

Normale slachtingen	Rund	Kalf	Varken	Eenhoevigen
Totaal	1.138	114	445	8
Positief	95	9	55	1
Noodslachtingen				
Totaal	3.150	675	15	47
Positief	127	23	1	5
Totaal aantal slachtingen				
Totaal	4.288	789	460	55
Positief	222	32	56	6

2.4.1.2.6. Niertest, onderzoeken op stoffen met kiemgroeiremmende werking

Met de niertest speurt de keurder naar remstoffen in het vlees die een aanwijzing vormen voor de aanwezigheid van kiemgroeiremmende stoffen (antibiotica of andere chemotherapeutica). Bij positief en dus ongunstig resultaat wordt het karkas en het slachtafval afgekeurd.

De keurder gaat tot dit onderzoek over op grond van zijn bevindingen bij de gewone zintuiglijke keuring die een vermoeden van behandeling wekken. Het kan daarbij gaan om hem verstrekte informatie over het dier of vaststellingen ante of post mortem, zoals bijvoorbeeld recente injectieletsels. Ingeval van noodslachting is dit onderzoek verplicht. Evenwel en in elk geval, indien reeds bij de zintuiglijke keuring een reden tot afkeuring wordt vastgesteld, is het de keurder verboden nog tot dit onderzoek over te gaan.

Tabel 2.27: Resultaten niertest

Normale slachtingen	Rund	Kalf	Varken	Eenhoevigen
Totaal	1.188	112	6.659	7
Positief	39	7	36	1
Noodslachtingen				
Totaal	3.078	666	15	49
Positief	34	12		3
Totaal aantal slachtingen				
Totaal	4.266	778	6.674	56
Positief	73	19	36	4

2.4.2. Handel en verwerking van pluimvee, wild en eiprodukten

2.4.2.1. Pluimvee

In 2002 werden in totaal 288.994.806 stuks gevogelte geslacht. De stijgende trend sinds 1994 blijft hier dus aanhouden. Braadkippen maken het grootste gedeelte uit van het geslacht gevogelte (87%). Daarop volgen de soepkippen (11%).



Tabel 2.28: Overzicht gekeurd en afgekeurd pluimvee

Diersoort	Aantal gekeurd	Aantal afgekeurd
Braadkippen	250.625.396	3.069.525
Soepkippen	32.479.761	969.965
Kalkoenen	95.724	712
Parelhoenders	431.034	7.782
Duiven	311.053	4.511
Eenden	84.981	819
Ganzen	4.830	28
Piepkuikens	590.169	6.275
Konijnen	2.177.544	19.494
Loopvogels	611	3
Kwartels	454.564	10.828
Zware kippen >2 kg	1.003.667	8.885
Zware kalkoenen >5kg	710.298	6.433
Fazanten	24.675	32
Patrijzen	457	0
Zwanen	42	0

Volgens de vigerende wetgeving (22) moet gevogelte vóór en na het slachten aan een gezondheidsonderzoek onderworpen worden.

Van de 250 miljoen geslachte braadkippen worden er ongeveer 1,2 % afgekeurd. De voornaamste reden van afkeuring bij braadkippen is abnormaal uitzicht. Het gaat hier om afwijkingen in consistentie, kleur, geur, uitgemergelde dieren, onvoldoende uitgebloede dieren. De twee andere belangrijke redenen van afkeuring zijn dood vóór het slachten (dood aangevoerde dieren mogen niet meer uitgeslacht worden) en besmettelijke toestand (hierbij gaat het over besmettelijke ziekten zoals leucose, CRD, Salmonellose). Van de 32 miljoen soepkippen die worden geslacht worden ongeveer 3 % afgekeurd. Dit is twee en een half keer meer dan bij braadkippen. Soepkippen zijn afgedankte legkippen. Bij de soepkippen is de voornaamste reden van afkeuring dood vóór het slachten gevolgd door abnormaal uitzicht en fysiologische afwijkingen (oedeem, ascites, geelzucht, enz.).

2.4.2.2. Vrij wild

Volgens de vigerende wetgeving moet vrij wild aan een gezondheidsonderzoek onderworpen worden (23).

In 2002 werden 5.690 stukken grof vrij wild (reeën, everzwijnen, ander tweehoevig wild) en 363.114 stukken klein vrij wild in de vrij-wildverwerkingsinrichtingen aangevoerd. Dit is een stijging met respectievelijk 1.650 stuks voor grof vrij wild en 67.386 voor klein vrij wild tegenover 2001.

Deze stijging is waarschijnlijk gedeeltelijk te verklaren door een wijziging van de wetgeving waardoor het sinds 1 juli 2002 voor de detailhandelaar en de maaltijdbereider verboden is zich rechtstreeks bij de jager in stukken vrij wild te bevoorraden. Sindsdien kunnen zij met het oog op de verkoop alleen nog stukken vrij wild aankopen die gekeurd en voor menselijke consumptie geschikt bevonden zijn, of ze middels een specifieke erkenning laten keuren in hun eigen inrichting.

De voornaamste redenen van afkeuring bij vrij wild zijn: afwijkende kleur, geur, of smaak, uitgebreide letsels of verontreiniging of algemene doorsijpeling van het bindweefsel en uitgebreide bezoedeling.

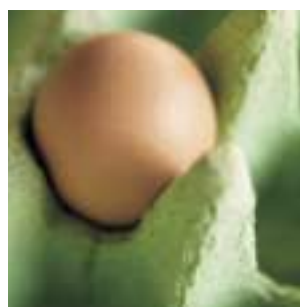
Tabel 2.29: Overzicht aangevoerd en goedgekeurd wild

	Grof vrij wild			Klein vrij wild	
	Reeën	Everzwijnen	Ander tweehoevig wild	Haarwild	Vederwild
Aantal stuks aangevoerd	656	2.643	2.391	58.572	304.542
Aantal stuks goedgekeurd	653	2.611	2.350	57.606	300.812

2.4.2.3. Eiproducten

Voor het toezicht op de naleving van de voorschriften voor het in handel brengen van eieren worden steekproefcontroles uitgevoerd in legbedrijven, in eierpakstations en in de distributie (24).

Het aantal bedrijven dat gecontroleerd werd, het aantal ter plaatse uitgevoerde controles en het aantal vastgestelde niet-conformiteiten staan weergegeven in tabel 2.30. Tabel 2.31 geeft dan weer de uitgevoerde analyses met de eraan verbonden niet-conformiteiten (25).



Tabel 2.30: Controles inzake eiproducten

Plaats van controle	Aantal bedrijven	Uitgevoerde controles	Afwijkingen met schriftelijke waarschuwing of proces-verbaal
Legbedrijven	464	466	5
Verpakkingscentra	168	570	52
Distributie	301	293	4
Broeierijen	33	24	0
Eiproductenfabricanten	12	156	5

Tabel 2.31: Overzicht analyses eiproducten

Aard van de analyse	Aantal analyses	Aantal niet-conformiteiten
Melkzuur op droge stof	86	0
Barnsteenzuur op droge stof	85	14
Beta-hydroxyboterzuur op droge stof	91	0
Schaaldelen en vliezen	110	1
Enterobacteriaceae	101	0
Kiemgetal	101	0
Salmonella	101	0
Staphylococcus aureus	99	0

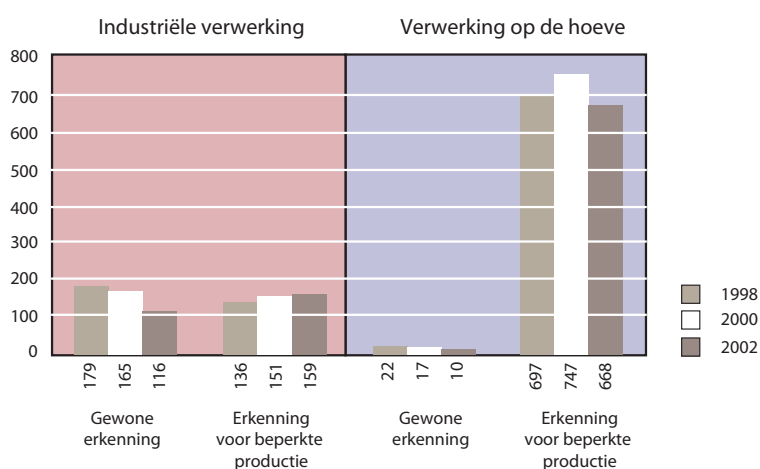
In 2002 voerde de betrokken dienst van het FAVV ook nog controles uit voor de gewesten met betrekking tot de productiemethodes. Van de 168 erkende pakstations waren er in 2002 36 speciaal geregistreerd voor het facultatief vermelden van één of meerdere alternatieve houderijsystemen en 7 voor

vermelding van de legdatum. Op de 464 geïdentificeerde legbedrijven waren er 80 speciaal geregistreerd voor een alternatief houderijsysteem. Op de 1.160 geïdentificeerde vleeskuikenbedrijven waren er 86 speciaal geregistreerd voor een bijzondere productiemethode.

2.4.3. Handel en verwerking van zuivelproducten

Richtlijn 92/46/EEG (26) legt de voorschriften vast om melk en producten op basis van melk (boter, kaas, yoghurt,...) in de handel te brengen. De voorschriften zijn gericht op de melkwinning op de hoeve (27) (28), de erkenning van de inrichtingen die melk verwerken (29) en de normen voor de rauwe melk en de verwerkte producten (30). Afhankelijk van de jaarlijkse hoeveelheid verwerkte melk kunnen afwijkingen op de erkenningsvoorwaarden bekomen worden. De Europese richtlijn geldt niet voor de rechtstreekse verkoop aan de consument. Toch verplicht de Belgische wetgever sinds oktober 2000 deze hoevezuivelaars ook in het bezit te zijn van een erkenning. De hoeveproducten moeten bijgevolg onder andere de opgelegde kwaliteitsnormen in acht nemen, op straffe van productie- of commercialisatieverbod indien de vooropgestelde kwaliteitseisen niet gehaald worden.

Figuur 2.3 geeft het aantal erkende melkinrichtingen weer. De gegevens van de hoeveproducenten met rechtstreekse verkopen zijn niet opgenomen.



Figuur 2.3
Aantal erkende melkinrichtingen
(1998 – 2002)

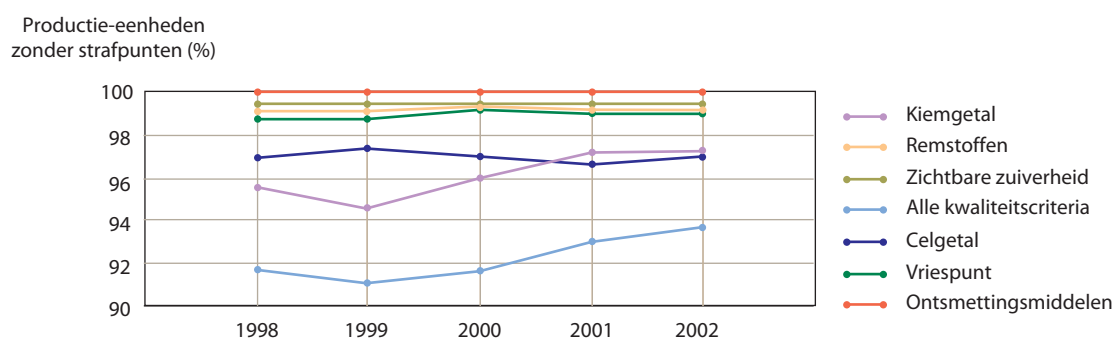
De kwaliteit van de melk die de producenten leveren aan de kopers wordt gecontroleerd door de interprofessionele organismen (31), met name het Melkcontrolecentrum (Vlaanderen) en het Comité du Lait (Wallonië). Ze worden erkend door de overheid en staan onder controle van het FAVV.

Bij overschrijding van de kwaliteitscriteria krijgen de melkveehouders strafpunten toegekend. Een leveringsverbod is ingesteld indien gedurende 4 opeenvolgende maanden niet voldaan is aan de normen voor kiem- en/of celgetal. Voor melk waarvan het antibioticagehalte boven de norm ligt geldt het strafpuntensysteem niet, maar worden zware financiële sancties opgelegd aan de melkveehouder. Vanaf 1 november 2002 wordt namelijk per 100 liter geleverde remstoffen-positieve melk 29,75 € ingehouden.

In figuur 2.4 zijn de statistische gegevens van de officiële bepaling van de kwaliteit van de melk voorgesteld. In 2001 werden remstoffen aangetroffen in 0,18 % van de leveringen. In 2002 evolueerde dit percentage in gunstige zin: slechts in 0,11 % van de leveringen waren remstoffen aanwezig. Verwacht wordt dat dit aantal nog zal afnemen als gevolg van de financiële implicaties voor de melkveehouder. Voor het kiemgetal wordt een lichte daling vastgesteld van het aantal productie-eenheden zonder strafpunten: 97,01 % in 2001 ten opzichte van 96,99 % in 2002. Voor het celgetal daarentegen is er een lichte stijging: 96,76 % in 2001 t.o.v. 97,02 % in 2002. Voor de overige parameters (vriespunt, zichtbare zuiverheid en ontsmettingsmiddelen) blijft het reeds zeer gunstige niveau (meer dan 99 % productie-eenheden zonder strafpunten) behouden.

Voor alle kwaliteitsparameters samen is er een stijgende trend in het aantal productie-eenheden zonder strafpunten. In 1998 bedroeg dit percentage 91,48 %, in 2002 93,47 %. Het aantal gevallen met leveringsverbod omwille van ongunstige resultaten (kiemen en/of cellen) gedurende 4 opeenvolgende maanden blijft dalen: 502 in 2002 ten opzichte van 573 in 2001.

Figuur 2.4: Statistische gegevens over de melkkwaliteit (1998-2002)



Remstoffen:

januari t/m oktober 2000, vanaf 1 november 2000: geen strafpunten maar financiële sancties
aanwezigheid van remstoffen in 0,21 % van de leveringen van november en december 2000
aanwezigheid van remstoffen in 0,18 % van de leveringen van 2001
aanwezigheid van remstoffen in 0,11 % van de leveringen van 2002

Het FAVV garandeert de samenstelling en de kwaliteit van de zuivelproducten. Experts keuren de organoleptische eigenschappen van boter en melkpoeder. Op basis hiervan mogen deze producten kwaliteitslabels dragen en kan de industrie Europese steun verkrijgen en exportcertificaten bekomen. Tabel 2.32 illustreert het aantal keuringen met bijhorende kwaliteit, verricht tijdens de voorbije jaren.



Tabel 2.32: Aantal monsters en resultaten van boter- en melkpoederkeuringen (2000-2002)

Keuringen	2000		2001		2002	
	Aantal monsters	Extra kwaliteit	Aantal monsters	Extra kwaliteit	Aantal monsters	Extra kwaliteit
Boter	519	82,7 %	535	88,4 %	492	89,2 %
Melkpoeder	180	92,7 %	174	98,2 %	179	94,4 %
Totaal	699		709		671	

Om de veiligheid van de zuivelproducten te verzekeren wordt door het FAVV een uitgebreid monitoringsprogramma georganiseerd. Hierbij wordt preventief onderzoek verricht naar contaminatie van melk of producten op basis van melk met vreemde bestanddelen en naar besmetting met schadelijke micro-organismen. De analyses worden uitgevoerd in de FAVV-laboratoria en de geaccrediteerde externe labo's.

Ondermeer volgende parameters worden opgespoord: PCB's, dioxines, organochloorpesticiden, zware metalen, antibiotica, aflatoxine M₁, Salmonella, Listeria monocytogenes, Escherichia coli.

Over het algemeen beschouwd werden voor alle onderzochte parameters zeer gunstige resultaten bekomen (zie ook deel 1.6).

Het bewakingsplan voor dioxines bestaat uit 2 luiken:

- enerzijds wordt, om een idee te hebben van de gemiddelde contaminatie waaraan consumenten worden blootgesteld, per provincie melk van 3 ophaalwagens (mengmelk) ontleed (30 stalen). De dioxinecontaminatie in Belgische mengmelk evolueert gunstig: daar waar in 1999 gemiddeld nog 1,88 picogram TEQ/g vet gemeten werd, zijn in 2002 de concentraties gedaald tot op een niveau van gemiddeld 0,80 picogram TEQ/g vet.
- anderzijds wordt onderzoek gedaan op melk afkomstig van hoeves gelegen in de buurt van een mogelijke besmettingsbron en wordt tevens per provincie melk van 1 hoeve geanalyseerd (in totaal 30 monsters). Hoeves waarvan in de melk de dioxinelimiet overschreden wordt, mogen geen melk meer in de handel brengen.

Wat betreft het onderzoek naar de microbiologische kwaliteit van hoeveproducten worden voor hygiënische indicatorbacteriën en pathogenen vergelijkbare resultaten bekomen als in overige Europese landen en in andere geïndustrialiseerde landen zoals de VS, die reeds dergelijk onderzoek verrichtten.

2.4.4. Handel en verwerking van vis en schelpdieren

In vergelijking met 2001 is de aanvoer van vis in Nieuwpoort gedaald met 190 ton, in Oostende gestegen met 1433 ton, en in Zeebrugge gedaald met 639 ton. Globaal gezien resulteert dit in een stijging van de aanvoer met 604 ton in de Belgische havens in vergelijking met 2001.

Tabel 2.33: Hoeveelheden aangevoerde en afgekeurde vis in 2002

	Aanvoer	Afgekeurd
Vismijn Nieuwpoort	323.253 kg	0 kg
Vismijn Oostende	4.929.324 kg	16.644 kg
Vismijn Zeebrugge	13.160.430 kg	34.158 kg
Totaal	19.160.430 kg	50.802 kg 0,27 %

In 2002 werd er 0,27 % van de aangevoerde vis afgekeurd. Dit is een lichte stijging ten opzichte van de 0,10 % in 2001. De voornaamste reden van afkeuring is onvoldoende versheid tot bederf. In een aantal zeldzame gevallen werd een partij Sint-Jakobsschelpen afgekeurd omwille van de aanwezigheid van het mariene biotoxine DSP (Diarrheic Shellfish Poison).

2.4.5. Toezicht op de bacteriologische besmetting van eetwaren van dierlijke oorsprong en op de hygiëne-indicatoren

In 2002 werden bij voorkeur dezelfde matrices als in 2000 en 2001 gekozen, om zodoende de evolutie van de toestand in België te kunnen evalueren. Naast de ziekteverwekkende kiemen werd een telling uitgevoerd op alle genomen monsters van de volgende hygiëne-indicatoren: Escherichia coli (karkassen van alle diersoorten, karkassen, uitgesneden stukken en gehakt van varkens, pluimvee, runderen, struisvogels), enterobacteriën (varkens- en runderkarkassen, vleeswaren), totaal kiemgetal (varkenskarkassen, runderen, schapen en paarden) en Pseudomonas (karkassen van kippen en braadkippen).

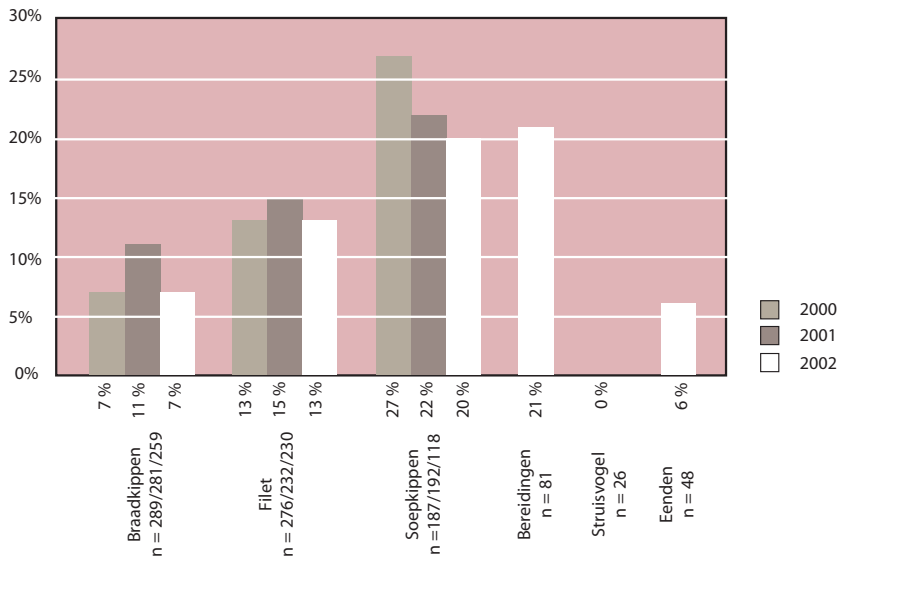
De uitgebreide verslagen van het toezicht op zoönosen en van indicatoren van fecale besmetting van eetwaren van dierlijke oorsprong in België zijn beschikbaar op de website van het Nationaal Referentielaboratorium voor microbiologie in eetwaren van de universiteit van Luik (<http://mdao4.fmv.ulg.ac.be>).

2.4.5.1. Besmetting van eetwaren door Salmonella

Tussen 2000 en 2002 bleef de besmetting van varkenskarkassen statistisch gezien stabiel. Er bleken 46 van de 298 monsters positief. Het versneden vlees (25 positieve monsters op 224) en gehakt (33 positieve monsters op 301) van varkens waren minder besmet (duidelijke vermindering) door Salmonella in 2001 en 2002 ten opzichte van 2000.

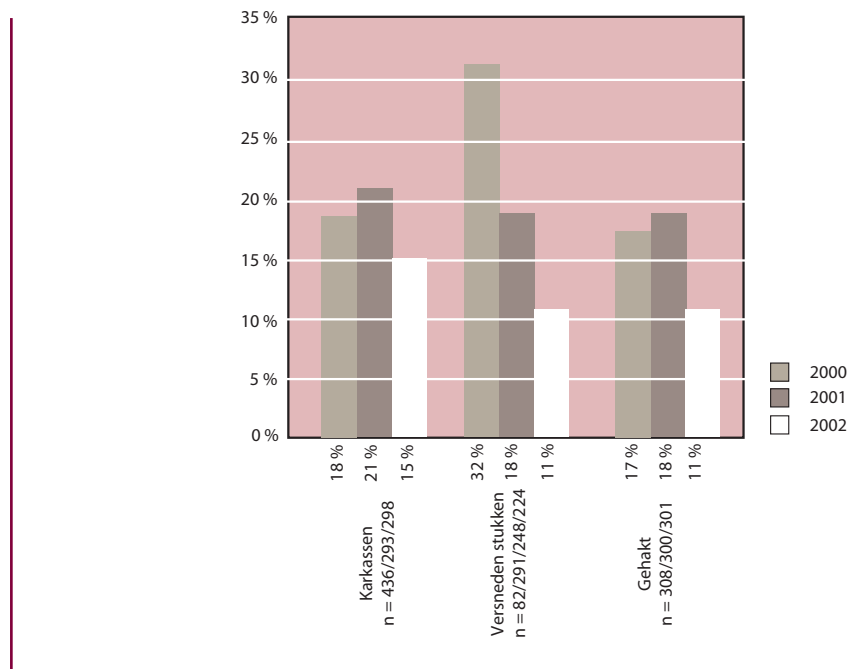
Wat de serotypes van Salmonella betreft die bij varkens geïsoleerd werden, kwamen 3 serotypes in grote mate het vaakst voor. Het ging om Salmonella Typhimurium, Salmonella Derby en Salmonella Brandenburg.

Figuur 2.5: Aanwezigheid van Salmonella bij gevogelte tussen 2000 en 2002.



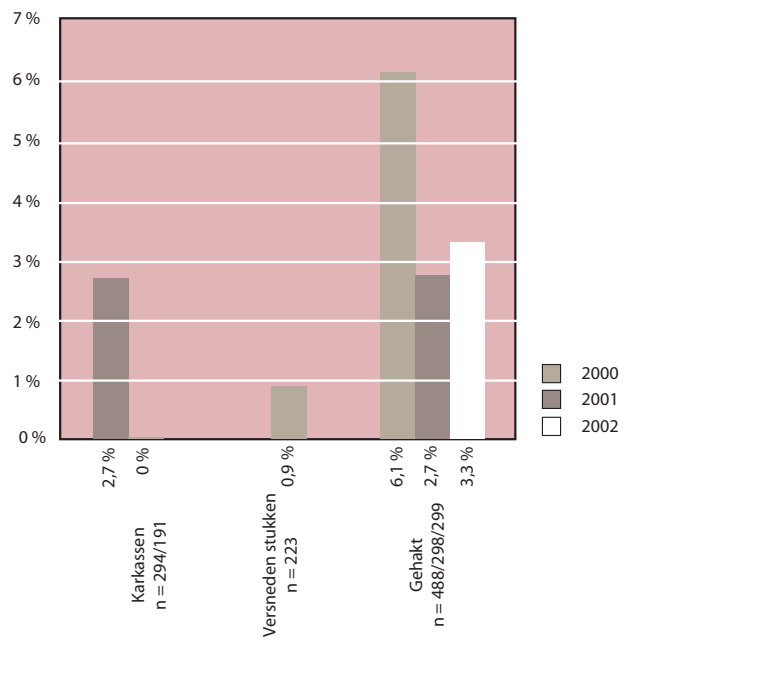
Bij pluimvee was er ten opzichte van 2000 en 2001 een lichte vermindering van Salmonella-besmetting bij braadkippen (18 positieve monsters van karkassen op 259 en 29 positieve monsters van filets op 230) en bij soepkippen (24 positieve monsters op 118). De vermindering was echter niet significant. De serotypes die bij braadkippen het vaakst geïsoleerd werden, waren Salmonella Bredeney, Salmonella Paratyphi B en Salmonella Virchow. Salmonella Enteritidis was nog steeds in grote mate bij soepkippen predominant aanwezig (tot 92 %).

Figuur 2.6: Aanwezigheid van Salmonella bij varkens tussen 2000 en 2002.



De runderkarkassen waren heel weinig besmet door Salmonella. Op 191 monsters werd er in 2002 geen enkele stam geïsoleerd. Gehakt vlees van runderen was heel weinig door Salmonella besmet (10 positieve monsters op 299), hetgeen een stabilisatie betekende ten opzichte van 2001.

Figuur 2.7: Aanwezigheid van Salmonella bij runderen tussen 2000 en 2002.

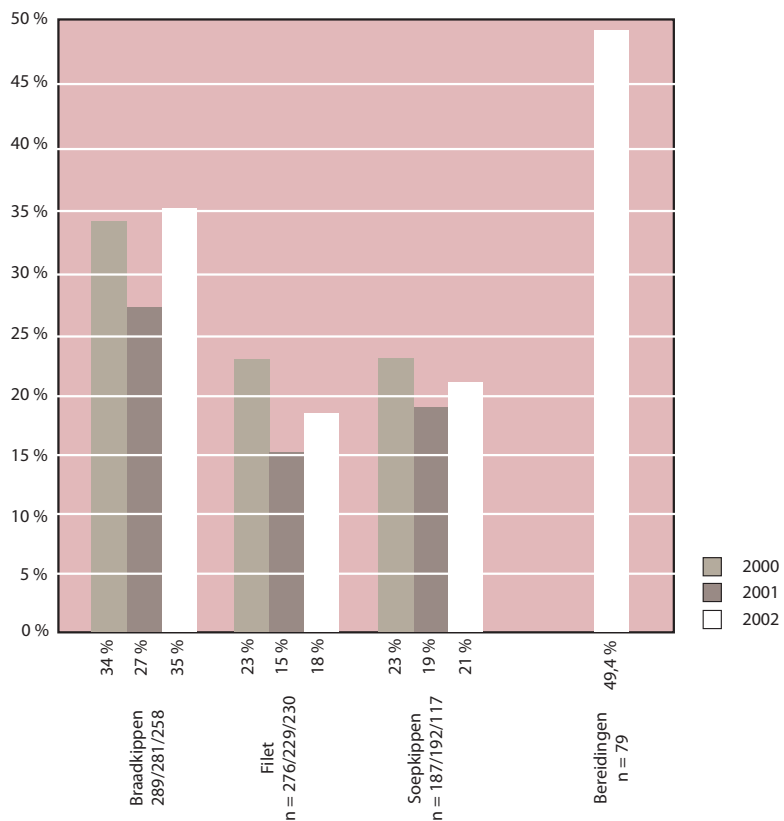


2.4.5.2. Besmetting van eetwaren door Campylobacter

In 2002 steeg de besmettingsgraad in karkassen (90 positieve monsters op 258) en filets van gevogelte (42 positieve monsters op 230) lichtjes. Deze stijging was ten opzichte van 2001 slechts weinig significant voor karkassen en niet significant voor filets. De besmetting van gevogelte door Campylobacter bleef echter hoog, niettegenstaande de geringe hoeveelheid van de onderzochte matrix, namelijk 1g voor filets en 0,01g voor karkassen van kippen en braadkippen. De vleesbereidingen van gevogelte (soorten worst) waren erg besmet door Campylobacter (39 positieve monsters op 79).

De geïsoleerde stammen bij braadkippen bestonden, net zoals de vorige jaren, voor meer dan 71 % uit Campylobacter jejuni. Voor vleesbereidingen van gevogelte daarentegen bestonden 38,5 % van de geïsoleerde stammen uit Campylobacter jejuni en 33,3 % uit Campylobacter coli.

Figuur 2.8: Aanwezigheid van *Campylobacter* bij gevogelte tussen 2000 en 2002



2.4.5.3. Besmetting van eetwaren door enterohemorragische *Escherichia coli* O157

In 2002 werden 1.215 runderkarkassen bemonsterd. Er werden dertien stammen van enterohemorragische *Escherichia coli* O157:H7 of O157:H- aangetoond (1,1 %). De andere in 2002 onderzochte matrices bestonden uit 222 monsters van versneden vlees van runderen en 297 monsters van rundergehakt. In deze monsters konden geen stammen van EHEC O157 worden aangetoond.

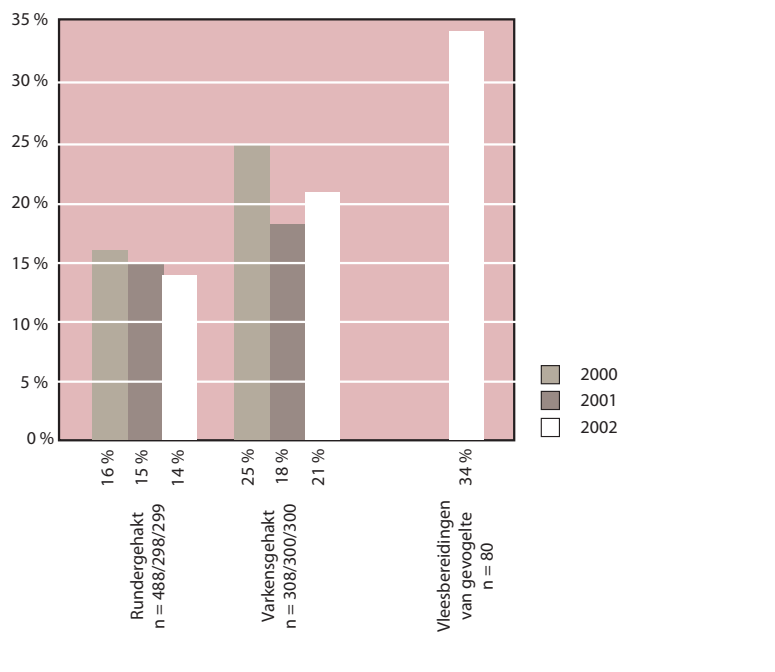
Wanneer er een besmetting wordt vastgesteld, wordt er steeds onderzocht wat er fout is gelopen en worden de algemene hygiënepraktijken en de HACCP-procedures in het slachthuis herzien. Bovendien worden er in de landbouwbedrijven waarvan het slachtvee afkomstig was bijkomende controles uitgevoerd.

2.4.5.4. Besmetting van eetwaren door *Listeria monocytogenes*

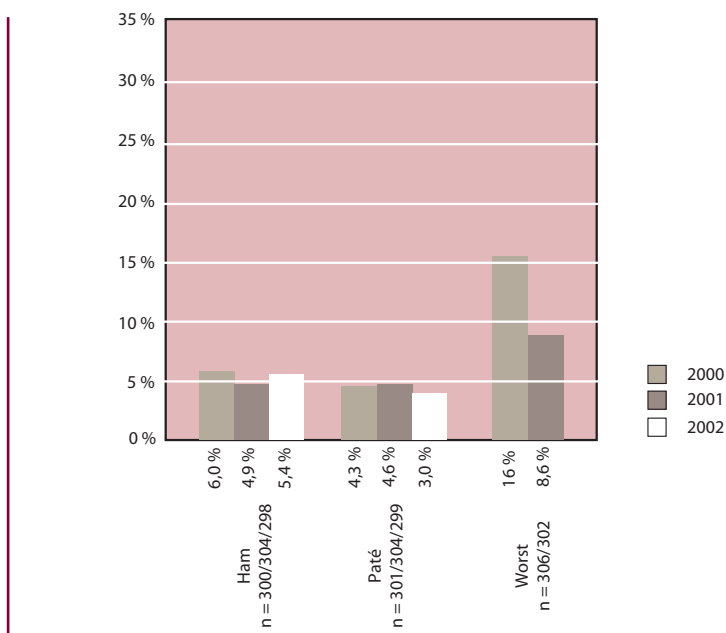
De lichte verhoging die voor gehakt van varkens (62 positieve monsters op 300) werd opgemerkt, is niet significant ten opzichte van 2000, noch ten opzichte van 2001. De besmetting in ham (16 positieve

monsters op 298) en paté (9 positieve monsters op 299) lijkt niet erg hoog te zijn, maar deze gekookte producten zouden nooit besmet mogen zijn.

Figuur 2.9: Aanwezigheid van *Listeria monocytogenes* in runder- en varkensgehakt en in vleesbereidingen van gevogelte tussen 2000 en 2002

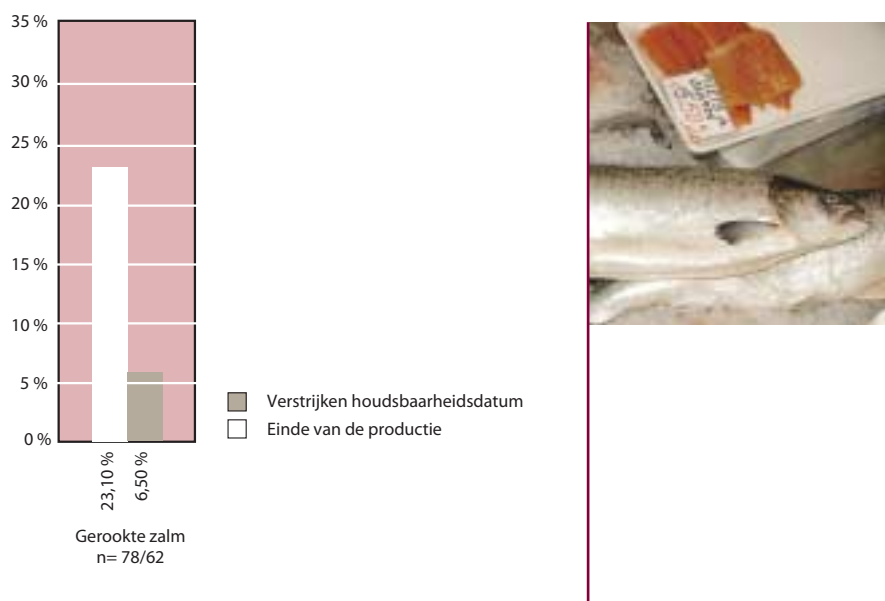


Figuur 2.10: Aanwezigheid van *Listeria monocytogenes* in vleeswaren tussen 2000 en 2002



Gerookte zalm is heel vaak besmet door *Listeria monocytogenes* (18 positieve monsters op 78 monsters genomen op het einde van de productie en 4 positieve monsters op 62 bij het verstrijken van de houdbaarheidsdatum).

Figuur 2.11: Aanwezigheid van *Listeria monocytogenes* in gerookte zalm in 2002



Wanneer er een besmetting door *Listeria monocytogenes* wordt vastgesteld, wordt er steeds onderzocht wat er fout is gelopen en worden de algemene hygiënepraktijken en de HACCP-procedures in het betrokken bedrijf herzien. Bovendien worden er nieuwe monsters van hetzelfde lot of van dezelfde producten genomen. Indien één of meerdere van die nieuwe monsters ook positief blijkt te zijn, wordt de productie stilgelegd tot wanneer de producent heeft aangetoond dat het probleem is opgelost.

2.4.5.5. Hygiëne-indicatoren in eetwaren

Om de hygiëne in de verschillende vleesproductiekolommen in België te evalueren, wordt sinds 1998 een telling van de hygiëne-indicatoren uitgevoerd in monsters genomen in het kader van het plan op het toezicht van zoonosen. Het gaat om het totaal kiemgetal, *Escherichia coli*, *Pseudomonas* en enterobacteriën.

Op basis van de resultaten van dit toezicht was het mogelijk criteria inzake de werk-, bedrijfs- en producthygiëne op te stellen. Tevens kon zo de evolutie van de hygiënekwaliteit van jaar tot jaar in de verschillende vleesproductiekolommen opgevolgd worden.

Het doel van deze evaluatie is ieder jaar de criteria te verbeteren door het wegwerken van de 5 % onaanvaardbare resultaten. Deze gegevens laten eveneens toe om de hygiëne van elk bedrijf te evalueren, gezien er om de 1 tot 3 jaar in alle slachthuizen en uitsnijderijen minstens 5 maal minstens 1 monster genomen wordt.

2.4.6. Grensinspectieposten

De grensinspectieposten (GIP) voor slachtvlees, verwerkt vlees en vleesbereidingen zijn gelegen in de zee- en/of luchthavens van Antwerpen, Charleroi, Luik, Oostende, Zaventem en Zeebrugge.

Tabel 2.34: Activiteiten van de GIP inzake slachtvlees, verwerkt vlees en vleesbereidingen

Aard van de producten	Aantal partijen	Gewicht (kg)	Aantal partijen geweigerd
Roodvlees totaal	5.267	136.937.081	8
Vleesproducten	542	1.254.569	5
Vleesbereidingen	56	16.234	2
Vlees van gevogelte	767	3.096.345	6
Eieren en eiproducten	149	1.735.960	1
Tweekleppige weekdieren	3.050	36.600.728	45
Visserijproducten	10.693	121.313.761	108
Konijnenvlees	1	24.000	0
Vlees van gekweekt wild	683	4.551.062	0
Vlees van vrij wild	208	889.999	1
Verwerkt dierlijk eiwit	4	18.178	0
Gelatine	4	31.975	1
Melk en melkproducten	1.042	103.942.913	8
Darmen	92	605.335	8
Reuzel en gesmolten vetten	0	0	0
Kikkerbillen & slakken	179	2.495.307	0
Honing & bijenteelt	156	3.600.988	7
Producten voor de farmaceutische industrie	10	299.430	0
Beenderen en afgeleide producten	78	6.633.036	0
Totaal	22.981	424.046.901	200

De GIP voor levende dieren, producten van dierlijke oorsprong voor humane consumptie of dierlijke producten niet bestemd voor humane consumptie bevinden zich in de luchthavens van Luik, Zaventem en Oostende en de havens van Antwerpen, Gent en Zeebrugge.

Tabel 2.35: Activiteiten van de GIP inzake levende dieren, producten van dierlijke oorsprong voor humane consumptie of dierlijke producten niet bestemd voor humane consumptie

		Aantal zendingen	Gewicht in ton
Zaventem luchthaven	LA	2.056	nvt
	NHC + HC	3.032	3.845 (*)
Zeebrugge haven	NHC + HC	6.673	203.730
Oostende luchthaven	LA	85	nvt
	HC	2.015	12.768
Gent zeehaven	NHC	93	99.112
Antwerpen haven	NHC + HC	11.241	207.247
Luik luchthaven	HC	1.463	5.200
Charleroi luchthaven	HC	0	0

LA = levende dieren,

HC = bestemd voor humane consumptie,

NHC = niet bestemd voor humane consumptie

nvt = niet van toepassing

(*) voor NHC variëren de gewichten van enkele gram tot een paar ton per zending

De controles van de GIP maken deel uit van een controleprogramma of gebeuren in uitvoering van Europese wetgeving of naar aanleiding van RASFF-berichten.

De redenen waarom de import van bepaalde goederen in de EU geweigerd wordt zijn zeer divers.

Meestal worden de goederen geweigerd omdat:

- ze niet overeenkomen met de eraan verbonden certificaten;
- het erkenningsnummer niet klopt;
- de etikettering onvolledig of afwezig is;
- er geen verzegelde sluiting van de kartons is;
- er een afwijkende temperatuur of geur wordt vastgesteld (ontdooiingsverschijnselen);
- de goederen gecontamineerd zijn met residu's, hormonen, bacteriën en dergelijke.

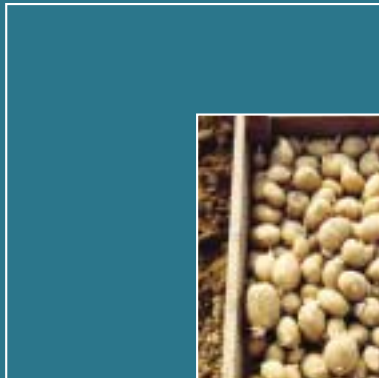
Referenties:

- (1) De richtlijn 95/53/CE van 25 oktober 1995 van de Raad tot vaststelling van de beginselen inzake organisatie van de officiële controles op het gebied van diervoeding werd omgezet bij koninklijk besluit van 8 november 1998 betreffende de officiële controle op de stoffen bestemd voor dierlijke voeding.
- (2) Dierengezondheidswet van 24 maart 1987.
- (3) Wet van 11 juli 1969 betreffende de bestrijdingsmiddelen en de grondstoffen voor de landbouw, tuinbouw, bosbouw en veeteelt en zijn uitvoeringsbesluiten.
- (4) Koninklijk besluit van 8 augustus 1997 betreffende de identificatie, de registratie en de toepassingsmodaliteiten voor de epidemiologische bewaking van de runderen.
- (5) Ministerieel besluit van 22 april 1998 houdende uitvoeringsbepalingen voor administratieve sancties in het kader van het Koninklijk besluit van 8 augustus 1997 betreffende de identificatie, de registratie en de toepassingsmodaliteiten voor de epidemiologische bewaking van de runderen.
- (6) Richtlijn 96/23/EG van de Raad van 29 april 1996 inzake controlemaatregelen ten aanzien van bepaalde stoffen en residuen daarvan in levende dieren en in producten daarvan en tot intrekking van de Richtlijnen 85/358/EEG en 86/469/EEG en de Beschikkingen 89/187/EEG en 91/664/EEG.
- (7) Beschikking 97/747/EG van de Commissie van 27 oktober 1997 tot vaststelling van de niveaus en frequenties van de monsternemingen zoals bedoeld in Richtlijn 96/23/EG van de Raad, ten behoeve van de controle op bepaalde stoffen en residuen daarvan in bepaalde dierlijke producten.
- (8) Verordening (EG) nr. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad van 22 mei 2001 houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën
- (9) Koninklijk besluit van 17 maart 1997 houdende de organisatie van het epidemiologisch toezicht op overdraagbare spongiforme encefalopathieën bij herkauwers.
- (10) Koninklijk besluit van 6 december 1978 betreffende de bestrijding van de runderbrucellose.
- (11) Koninklijk besluit van 10 mei 1963 houdende maatregelen tot bestrijding van de rundertuberculose.
- (12) Koninklijk besluit van 16 december 1991 betreffende de bestrijding van de runderleucose.
- (13) Beschikking 1999/465/EG van de Commissie van 13 juli 1999 houdende erkenning van de rundveebeslagen in bepaalde lidstaten of regio's van lidstaten als officieel vrij van enzootische bovine leucose.
- (14) Koninklijk besluit van 5 maart 1993 houdende maatregelen van diergeneeskundige politie betreffende de ziekte van Aujeszky.
- (15) Beschikking 2001/905/EG van de Commissie van 18 december 2001 tot goedkeuring van de door België en Nederland ingediende programma's voor de uitroeiing van de ziekte van Aujeszky, betreffende de aanvullende garanties ten aanzien van varkens die voor België of Nederland zijn bestemd.

- (16) Richtlijn 64/432/ EG van de Raad van 26 juni 1964 inzake veterinairerechtelijke vraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in runderen en varkens.
- (17) Koninklijk besluit van 10 augustus 1998 houdende bepaalde voorschriften voor de gezondheidskwalificatie van pluimvee.
- (18) Ministerieel besluit van 19 augustus 1998 betreffende de modaliteiten ter toepassing van het koninklijk besluit van 10 augustus 1998 houdende bepaalde voorschriften voor de gezondheidskwalificatie van pluimvee.
- (19) Koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende de erkenning en de inrichtingsvoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen.
- (20) Wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel.
- (21) Koninklijk besluit van 9 maart 1953 betreffende de handel in slachtvlees en houdende reglementering van de keuring van hier te lande geslachte dieren.
- (22) Koninklijk besluit van 21 september 1970 betreffende de keuring van en de handel in vlees van gevogelte.
- (23) Koninklijk besluit van 9 november 1994 betreffende de keuring van en de handel in vlees van vrij wild.
- (24) Verordening (EEG) nr. 1907/90 van de Raad van 26 juni 1990 betreffende bepaalde handelsnormen voor eieren.
- (25) Koninklijk besluit van 31 december 1992 betreffende de bereiding en het in handel brengen van eiproducten.
- (26) Richtlijn 92/46/EEG van de Raad van 16 juni 1992 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in handel brengen van rauwe melk, warmtebehandelde melk en producten op basis van melk.
- (27) Koninklijk besluit van 17 maart 1994 betreffende de productie van melk en tot instelling van een officiële controle van melk geleverd aan kopers.
- (28) Ministerieel besluit van 17 maart 1994 betreffende de productie van melk en tot instelling van een officiële controle van melk geleverd aan kopers.
- (29) Koninklijk besluit van 7 maart 1994 betreffende de erkenning van melkinrichtingen en kopers
- (30) Koninklijk besluit van 15 december 1994 betreffende de productie en het in handel brengen van consumptiemelk en producten op basis van melk.
- (31) Koninklijk besluit van 3 maart 1994 betreffende de erkenning van interprofessionele organismen voor het bepalen van de kwaliteit en de samenstelling van de melk.



Planten, meststoffen, gewasbeschermingsmiddelen





3. Planten, meststoffen, gewasbeschermingsmiddelen

3.1 Organisatie van de controles

In afwachting van de daadwerkelijke invoering van de verschillende structuren van het FAVV werden de controles in de sector “planten” uitgevoerd door de bevoegde ambtenaren van het ontbonden Ministerie van Middenstand en Landbouw, Inspectie-generaal Planten en Plantaardige producten.

Deze controles hebben betrekking op de invoer van en uitvoer naar derde landen van planten en plantaardige producten, en prospecties en campagnes ter bestrijding van voor planten en/of plantaardige producten schadelijke organismen. Er is een kwaliteits- en residucontrole op groenten en fruit en een controle op de handel in bedreigde plantensoorten.

Voor de praktische uitvoering van de controles werd het grondgebied opgedeeld in 4 zones.

Binnen elke zone werd het werk gecoördineerd door een ingenieur-zoneverantwoordelijke die ook toezag op de uitvoering van de instructies van het hoofdbestuur in Brussel.

Ook de controles in de sectoren “meststoffen” en “gewasbeschermingsmiddelen” werden in 2002 uitgevoerd door de bevoegde ambtenaren van het ontbonden Ministerie van Middenstand en Landbouw. Het ging hier meer bepaald om de ambtenaren afkomstig van het vroegere Inspectie-generaal Grondstoffen en Verwerkte Producten. Ook hier werd het grondgebied opgedeeld in vier zones, met per zone één ingenieur als zoneverantwoordelijke. De genomen monsters werden ontleed in de rijksontledingslaboratoria te Gentbrugge, Tervuren of Luik.

3.2. Planten

3.2.1. Fytosanitaire begeleiding van de plantaardige sector

Uit derde landen ingevoerde planten worden pas tot het vrije verkeer toegelaten na controle ofwel op de plaatsen van binnenkomst in de EU (Antwerpen, Gent, Zeebrugge, Oostende, Zaventem, Bierset en Gosselies voor België), ofwel op de plaats waar de goederen worden vrijgegeven. De producten die aan de voorschriften voldoen, mogen vrij vervoerd worden. De lidstaat die de inkleding toestaat is derhalve verantwoordelijk ten aanzien van de EU (1).

In 2002 werden 124 van de 9.084 ingevoerde zendingen tegengehouden omdat ze niet voldeden aan de EU-eisen. Hiervan werden 16 zendingen na voorlegging van de juiste documenten vrijgegeven 38 werden behandeld met een passend gewasbeschermingsmiddel, 5 werden teruggestuurd of verzonden naar een niet EU-lidstaat, 65 werden vernietigd omdat ze een gevaar betekenden voor de inbreng van nieuwe quarantaineorganismen.

Er werden in 2002 door het FAVV respectievelijk 9.084 en 48.121 fytosanitaire certificaten voor invoer en uitvoer uitgeschreven.

3.2.2. Prospecties en campagnes ter bestrijding van schadelijke organismen

Ieder jaar organiseert het FAVV prospectiecampagnes om de schadelijke organismen (bruinrot (2), ringrot (3), knolcyperus (4), het dennenaaltje (5), pepinomozaïekvirus (6), ...) op te sporen en de besmette zones af te bakenen.

In Frankrijk werd er bruinrot vastgesteld in een partij Nederlands Felsina aardappelpootgoed. Een deel van deze partij was ook in België geleverd aan 13 telers, welke over gans Vlaanderen verspreid waren. 93.740 kg was reeds uitgeplant. De getroffen bedrijven werden volgens de EU-normen in quarantaine geplaatst en om verdere besmetting te voorkomen werden de overeenkomstige 58,82 ha aardappelen vernietigd. Een klein gedeelte (8.400 kg) was nog niet uitgeplant en werd teruggestuurd naar Nederland. Er werden ook 1,63 ha Nederlandse Agria aardappelen vernietigd omwille van de vaststelling van ringrot. Op vraag van de EU werd in het najaar ook gestart met een prospectie op de aanwezigheid van *Phytophthora ramorum* (7), een schimmel die sinds eind 2002 op de quarantainelijst van de EU werd geplaatst. Op 417 geïnspecteerde sierteeltbedrijven werden 153 stalen genomen waarvan er 34 positief waren. De besmette planten en de planten in een straal van 2 meter rond de besmette planten werden vernietigd.

3.2.3. Kwaliteit van de plantaardige producten

Het FAVV oefent tevens controle uit op de naleving van de voorgeschreven kwaliteitsnormen bij groenten en fruit (8), aardappelen (9) en bananen (10).

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

De in 2002 uitgevoerde controles zijn weergegeven in tabel 3.1.

Verkeerde etikettering en bederf vertegenwoordigen respectievelijk 40 % en 14 % van de geweigerde partijen.

Producten die niet aan de normen voldeden moesten in regel gesteld of vernietigd worden.

De verantwoordelijken kregen ofwel een verwittiging (730) ofwel een proces-verbaal (14).

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 (82 partijen in 2002). Voor heel wat groenten en fruit werden op Europees niveau specifieke kwaliteitsnormen uitgewerkt. Bij invoer uit en uitvoer naar derde landen worden alle zendingen van dergelijke genormeerde producten systematisch gecontroleerd. Producten die niet in regel zijn worden voor in- of uitvoer geweigerd. De gecontroleerde hoeveelheden bij in- en uitvoer bedroegen in 2002 respectievelijk 621.000 en 263.000 ton, het weigeringspercentage respectievelijk 2 % en 0,5 %.

De controle op de invoer van bananen gebeurde grotendeels door de 121 invoerende bedrijven zelf die daartoe door de dienst een erkenning kregen.

Het FAVV voerde kwaliteitscontroles uit volgens de Europese verordening op de kwaliteitsnormen voor hop (11) en op de certificering (12), overeenkomstig de aanvullende Belgische vereisten (13).

Tabel 3.1: Overzicht van de controles op groenten en fruit in 2002

Kwaliteitscontroles op de Belgische markt		
Handelsstadium	Aantal uitgevoerde controles	% Afkeuring
Kleinhandel	86	14
Groothandel	1.007	7
Veilingen	3.948	12
Totaal	5.041	11

3.2.4. Residucontroles groenten en fruit

De serrebladgroenten waren in 2002 aan het systeem van de vóóroogstcontrole onderworpen. Dit betekent dat een producent over een toelating moet beschikken alvorens hij zijn producten kan oogsten. Voor serrebladgroenten waren 5 telersverenigingen erkend om de controles bij hun eigen leden uit te voeren. Er hebben zich in 2002 een aantal overtredingen voorgedaan, die zoals wettelijk voorzien steeds aan het FAVV gemeld werden.

De serrebladgroenten van telers die niet bij één van de erkende telersverenigingen aangesloten zijn, werden door het FAVV zelf gecontroleerd; het betrof 325 partijen bij 72 telers. In 5,5 % van de gevallen werd een significante overschrijding van de norm vastgesteld waardoor de oogst niet onmiddellijk toegelaten kon worden, in 23 gevallen diende een tweede of een derde bemonstering plaats te vinden. De meeste overschrijdingen werden vastgesteld bij propamocarb en dithiocarbamaten.

In het kader van het algemene monitoring op residuen in de sector groenten en fruit werden 1000 monsters gecontroleerd. De resultaten zijn weergegeven in deel 4.3.

3.2.5. CITES

In 2002 werden voor het deel flora (14) (15) (16) (17), 12 uitvoervergunningen en wederuitvoer certificaten, 947 fytosanitaire certificaten, 55 invoervergunningen, 11 aangiften tot invoer en 1 intra EU certificaat afgeleverd.

Er waren 3 verwisselingen in etiketten en eveneens 3 dossiers inbeslagname wegens illegale invoer van planten of producten van planten.

3.3. Meststoffen, bodemverbeteraars en teeltsubstraten



3.3.1. Controleresultaten

Het FAVV voerde 2.600 controles uit tijdens de 1.487 bezoeken die in 2002 werden gebracht aan fabrikanten, invoerders, verpakkers, handelaars en gebruikers. Bij dergelijke controles wordt nagegaan of de wettelijke voorwaarden inzake de handel in en het gebruik van meststoffen, bodemverbeteraars en teeltsubstraten worden nagekomen (18) (19).

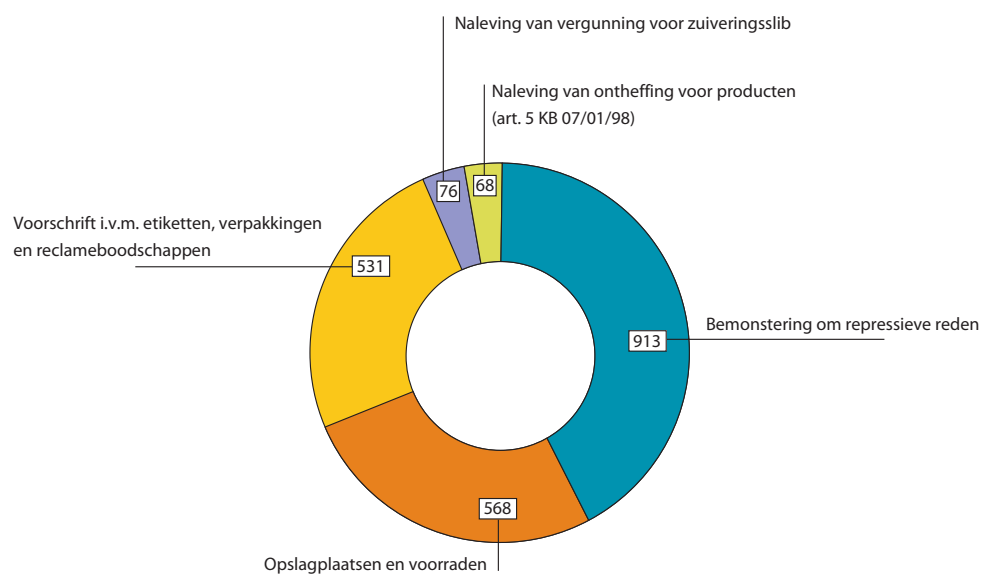
In totaal waren er 454 (17 %) controles die een gebrek aan conformiteit aan het licht brachten; 64 % van de inbreuken hadden betrekking op het product, 26 % op de vermeldingen op het etiket en de verpakking en 10 % op de inrichtingen.

Figuur 3.1 vermeldt het aantal en de aard van de belangrijkste controles die door het FAVV werden uitgevoerd.

Tabel 3.2: Overzicht van de uitgevoerde controles

Uitgevoerde controles		
Inrichtingen	Aantal bezoeken	Aantal controles
Fabrikanten	763	1.474
Invoerders	65	99
Verpakkers	15	28
Handelaars	600	940
Gebruikers	44	59
Totaal	1.487	2.600

Figuur 3.1: Overzicht van de verschillende soorten controles



3.3.1.1. Controle op de handel in meststoffen, bodemverbetersaars en teeltsubstraten

3.3.1.1.1. Documentencontroles

Bij de documentencontroles wordt de overeenstemming nagegaan van de etiketten, verpakkingen, registers en boekhouding met de wettelijke voorschriften (18).

In 2002 werden 538 documentencontroles uitgevoerd waarvan 121 een gebrek aan conformiteit aan het licht brachten.

De inbreuken die het vaakst werden vastgesteld betroffen :

- het ontbreken van de volgens de wetgeving vereiste documenten (vervoersdocumenten, etiketten);
- het niet naleven van de opgelegde voorschriften (onjuiste of onvolledige vermeldingen).

3.3.1.1.2. Controles op de opslag- en verkoopvoorwaarden van producten

De meststoffen die verhandeld en gebruikt mogen worden staan vermeld in bijlage 1 van het KB van 7 januari 1998 (18). Producten die niet in bijlage 1 zijn opgenomen, mogen worden verkocht en gebruikt op voorwaarde dat de Minister hiervoor vooraf een ontheffing heeft afgeleverd.

Verder is het zo dat voor het op de markt brengen van zuiveringsslib een vergunning moet worden afgeleverd voor elke productie-eenheid.

Bij 714 controles werden de in de opslagplaatsen en voorraden aanwezige producten nagekeken en werd vooral nagegaan of de voorwaarden inzake de vergunning voor zuiveringsslib en de ontheffing voor producten werden nageleefd. Die controles werden uitgevoerd bij fabrikanten, verkopers, invoerders en gebruikers. Bij 50 controles werd een gebrek aan conformiteit vastgesteld, bijvoorbeeld de afwezigheid van een bord met opschrift dat vereist is bij de opslag van meststoffen en slib.

3.3.1.1.3. Controles op de waarborgen en de normen

De belangrijkste hoofdzakelijke hoedanigheden van de bemonsterde meststoffen, bodemverbetersaars, teeltsubstraten en zuiveringsslib worden bepaald en vergeleken met de geldende waarborgen en normen.

In 2002 werden er 961 monsters van meststoffen, bodemverbetersaars, teeltsubstraten en zuiveringsslib genomen waarvan er 270 niet conform bleken te zijn.



Tabel 3.3 vermeldt de belangrijkste punten van niet-conformiteit en de verdeling ervan volgens de aard van de genomen monsters.

Tabel 3.3: Belangrijkste punten van niet-conformiteit en de verdeling ervan volgens de aard van de genomen monsters

Aard van de genomen monsters	Aantal	Belangrijkste niet in acht genomen waarborgen en normen
Meststoffen en aanverwante producten	156	Kalium, fosfor
Bodemverbeters	46	Stikstof, zink
Teeltsubstraten	29	Zink, pH
Zuiveringslib	39	Organische stof

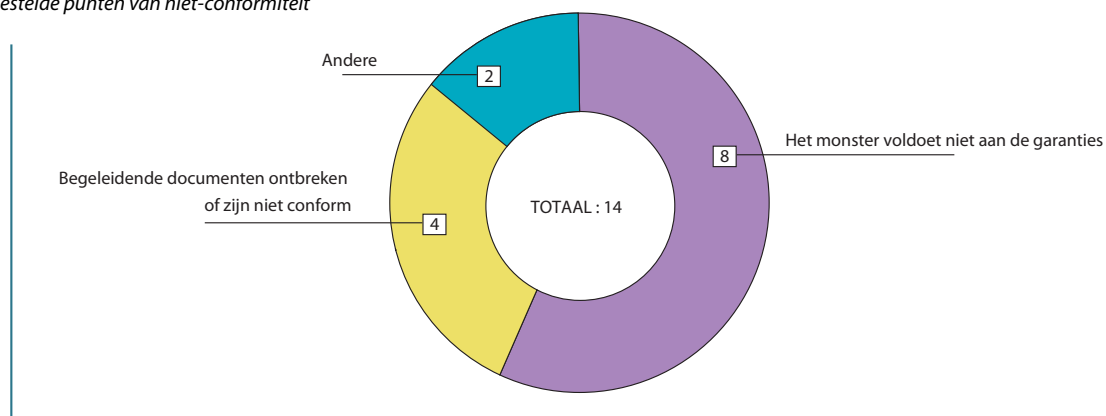
Op 25 oktober 1993 werd met de Belgische Vereniging van de Fosfaatmeststoffenindustrie (ABIFOS) een overeenkomst ondertekend over de vaststelling van maximum cadmiumgehalten in fosfaatmeststoffen en fosfaat bevattende samengestelde meststoffen. Dat maximumgehalte werd vastgesteld op 90 mg Cd/ P₂O₅. In 2002 werden in dat verband 100 analyses uitgevoerd. Geen enkele daarvan wees op een onregelmatigheid.

3.3.1.2. Controles bij landbouwers / gebruikers

De bij landbouwers / gebruikers van meststoffen, bodemverbeters en teeltsubstraten uitgevoerde controles hebben onder meer betrekking op het nakijken van de aangiften en verpakkingen en op het analyseren van de genomen monsters.

In 2002 werden er 59 controles bij landbouwers uitgevoerd. De meeste vastgestelde punten van niet-conformiteit houden verband met de niet-naleving van de belangrijkste waarborgen en normen.

Figuur 3.2: Vastgestelde punten van niet-conformiteit



3.3.2. Vervolgingen en schriftelijke waarschuwingen

Er werden in 2002 in totaal 43 processen-verbaal opgemaakt en 367 schriftelijke waarschuwingen toegestuurd aan bedrijven, vooral op grond van niet-naleving van de normen en waarborgen alsook op grond van onvolkomenheden van de etikettering of de verpakking.

3.4. Gewasbeschermingsmiddelen

3.4.1. Controleresultaten

Het FAVV voerde 699 controles uit tijdens de 503 bezoeken die in 2002 werden gebracht aan fabrikanten, invoerders, verpakkers, handelaars en gebruikers. Bij dergelijke controles wordt nagegaan of de voorwaarden inzake de handel in en het gebruik van erkende of toegelaten (parallelimporten) gewasbeschermingsmiddelen voor gebruik in de landbouw worden nagekomen (20).

In totaal waren er 147 (21 %) controles die een gebrek aan overeenstemming aan het licht brachten; 43 % van de inbreuken hadden betrekking op het product, 33 % op de vermeldingen op het etiket en de verpakking en 24 % op de inrichtingen.

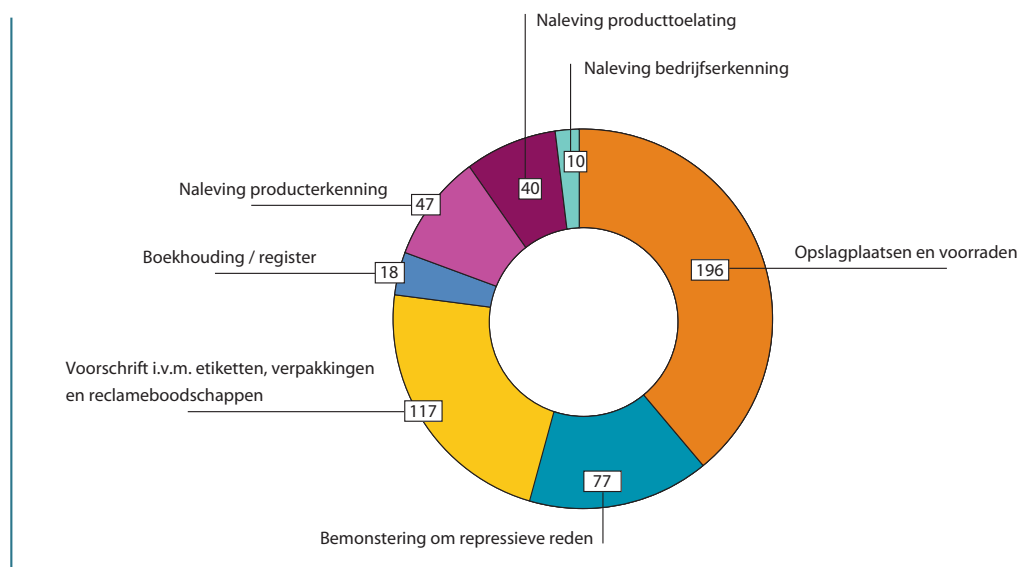


Tabel 3.4: Overzicht van de uitgevoerde controles

Uitgevoerde controles		
Inrichtingen	Aantal bezoeken	Aantal controles
Fabrikanten	53	75
Invoerders	85	130
Verpakkers	1	4
Handelaars	301	413
Gebruikers	61	77
Totaal	503	699

Figuur 3.3 vermeldt het aantal en de aard van de belangrijkste controles die door het FAVV werden uitgevoerd.

Figuur 3.3: Overzicht van de verschillende soorten controles



3.4.1.1. Controle op de handel in gewasbeschermingsmiddelen

3.4.1.1.1. Documentencontroles

Bij de documentencontroles wordt de overeenstemming nagegaan van de etiketten, de verpakkingen, de registers en de boekhouding met de wettelijke voorschriften (20).

In 2002 werden 135 documentencontroles uitgevoerd waarvan 52 een gebrek aan conformiteit aan het licht brachten.

De inbreuken die het vaakst werden vastgesteld betroffen :

- niet-conforme gevaarsymbolen en -vermeldingen ;
- ontbreken van aanduidingen omtrent de behandeling van verpakkingen en overschotten ;
- ontbreken van aanduidingen in verband met eerste hulp ;
- ontbreken van standaardzinnen betreffende gevaar (R) en standaardzinnen betreffende veiligheid (S) ;
- ontbreken van verzegeling.

3.4.1.1.2. Controle op de erkenningen en toelatingen van producten

Op de markt gebrachte gewasbeschermingsmiddelen moeten in overeenstemming met de geldende wetgeving worden erkend, toegelaten en opgeslagen (21).

In 2002 werden 283 controles op de naleving van de voorschriften uitgevoerd in de opslagplaatsen en de stocks van fabrikanten, invoerders, verkopers en gebruikers. 57 controles wezen uit dat niet-erkende of niet-toegelaten gewasbeschermingsmiddelen werden verhandeld.

3.4.1.1.3. Controle op de waarborgen en de normen

Tabel 3.5: Aantal gevallen van niet-conformiteit per monstersoort

Aard van de genomen monsters	Aantal analyses	Aantal gevallen van niet-conformiteit
Fungiciden	13	3
Groeiregelaars	2	0
Herbiciden	36	7
Insecticiden + acariciden	17	5
Rodenticiden	7	2
Ontsmettingsmiddelen	2	2
Totaal	77	19

De belangrijkste fysisch-chemische eigenschappen van de bemonsterde gewasbeschermingsmiddelen worden bepaald en vergeleken met de geldende waarborgen en normen (20).

Voor elk gewasbeschermingsmiddel wordt het gehalte aan werkzame stof bepaald. Daarnaast wordt ook de suspensiestabiliteit bepaald voor formuleringen zoals geconcentreerde suspensies, spuitpoeders en waterdispergeerbare granulaten. De emulsiestabiliteit wordt bepaald voor emulgeerbare concentraten. In voorkomend geval wordt rekening gehouden met de FAO-specificaties (22).

19 gewasbeschermingsmiddelen bleken niet conform voor één of meer van hun eigenschappen.



Tabel 3.6: Vastgestelde punten van niet-conformiteit

Vastgestelde punten van niet-conformiteit	Aantal
Gegarandeerd gehalte aan werkzame stof niet nageleefd, waarvan :	11
Gegarandeerd gehalte overschreden	6
Gegarandeerd gehalte niet bereikt	5
Gebrek aan stabiliteit, waarvan :	4
Emulsie	3
Oplosbaar concentraat	1
Schuimvorming	5
Andere	2
Totaal aantal niet-conforme tests	22

3.4.1.2. Controle op het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen

De bij de landbouwers uitgevoerde controles hebben onder meer betrekking op het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen. Men moet zich ervan vergewissen of de producten die de landbouwer in zijn bezit heeft op gepaste wijze opgeslagen zijn, of ze erkend of toegelaten zijn en of ze in overeenstemming met de erkenningsakte worden gebruikt (20) (21).

In 2002 werden er 77 controles bij landbouwers uitgevoerd. De meeste vastgestelde gevallen van niet-conformiteit houden verband met het gebruik van een niet-toegelaten product.

Tabel 3.7: Vastgestelde punten van niet-conformiteit

Vastgestelde punten van niet-conformiteit	Aantal
Gebruik van verboden producten	13
Niet-conform gebruik van een erkend product	1
Totaal	14

3.4.1.3. De verplichte keuring van spuittoestellen

Sinds 1995 wordt er met het oog op het correct gebruik van gewasbeschermingsmiddelen in België een verplichte controle van de spuittoestellen georganiseerd. Men werkt daarbij met cycli van 3 jaar.

De conformiteit van de toestellen wordt bevestigd door het aanbrengen van een geeloranje zelfklever met een zwarte rand, met een geldigheidsduur van 3 jaar.

De 3de keruingscyclus die in 2001 van start was gegaan, werd in 2002 verder gezet. In 2002 werden er in totaal 7.572 spuittoestellen gekeurd, waarvan er 7.499 voldeden aan de voorschriften (23).

Tabel 3.8: Aantal gekeurde en goedgekeurde spuittoestellen

2002	Vlaanderen	Wallonië	België
Aantal gekeurde spuittoestellen	5.040	2.532	7.572
Aantal goedgekeurde spuittoestellen	4.992	2.507	7.499

3.4.2. Vervolgingen en schriftelijke waarschuwingen

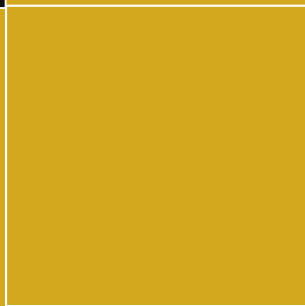
Er werden in 2002 in totaal 18 processen-verbaal opgemaakt en 51 schriftelijke waarschuwingen toegestuurd aan bedrijven, meestal voor het bezit van gewasbeschermingsmiddelen waarvan de erkenning in 2002 werd ingetrokken.



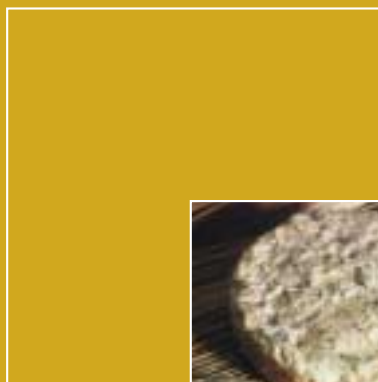
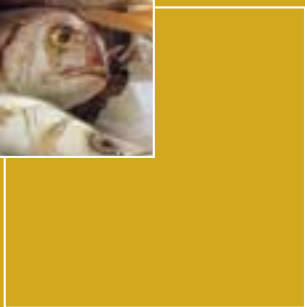
Referenties:

- (1) Koninklijk besluit van 3 mei 1994 betreffende de bestrijding van voor planten en plantaardige producten schadelijke organismen.
- (2) Ministerieel besluit van 30 augustus 1999 betreffende de bestrijding van *Ralstonia solanacearum* (Smith) Yabuuchi et al.
- (3) Ministerieel besluit van 3 november 1994 betreffende de bestrijding van aardappelringrot (*Clavibacter michiganensis* (Smith) Davis et al. spp. *Sepedonicus* (Spiekerman et Kottkoff) Davis et al.
- (4) Koninklijk besluit van 19 november 1987 betreffende de bestrijding van voor planten en plantaardige producten schadelijke organismen.
- (5) Beschikking 2001/218/EG van de Commissie van 12 maart 2001 tot tijdelijke verplichting van de lidstaten om ten aanzien van andere gebieden in Portugal dan die waarvan bekend is dat *Bursaphelenchus xylophilus* (Steiner et Buhner) Nickle et al. (het dennenaaltje) er niet voorkomt, aanvullende maatregelen te nemen teneinde de verspreiding ervan tegen te gaan.
- (6) Beschikking 2003/64/EG van de Commissie van 28 januari 2003 betreffende voorlopige maatregelen met betrekking tot voor opplant bestemde tomatenplanten om het binnenbrengen en de verspreiding in de Gemeenschap van het pepinomozaïekvirus te voorkomen.
- (7) Beschikking 2002/757/EG van de Commissie van 19 september 2002 houdende voorlopige fytosanitaire noodmaatregelen om het binnenbrengen en de verspreiding in de Gemeenschap van *Phytophthora ramorum* Werres, De Cock & Man in 't Veld sp. nov. te voorkomen.
- (8) Verordening (EG) nr. 2200/96 van de Raad van 28 oktober 1996 houdende een gemeenschappelijke ordening der markten in de sector groenten en fruit.
- (9) Koninklijk besluit van 30 november 1999 betreffende de handel in primeur- en bewaaraardappelen.
- (10) Verordening (EG) nr. 2898/95 van de Commissie van 15 december 1995 houdende voorschriften inzake de controle op de naleving van de kwaliteitsnormen in de sector bananen.
- (11) Verordening (EEG) nr. 890/78 van de Commissie van 28 april 1978 betreffende de wijze van certificering van hop.
- (12) Verordening (EEG) nr. 1784/77 van de Raad van 19 juli 1977 betreffende de certificering van hop.
- (13) Koninklijk besluit van 21 december 2001 betreffende de certificering in de sector hop.
- (14) Wet van 28 juli 1981 houdende goedkeuring van de Overeenkomst inzake de internationale handel in bedreigde in het wild levende dier- en plantensoorten, en van de in de Bijlagen, opgemaakt te Washington op 3 maart 1973, alsmede de Wijziging van de Overeenkomst, aangenomen te Bonn op 22 juni 1979.
- (15) Koninklijk besluit van 20 december 1983 houdende toepassing van de Overeenkomst inzake de internationale handel in bedreigde in het wild levende dier- en plantensoorten.

- (16) Verordening (EG) nr. 338/97 van de Raad van 9 december 1996 inzake de bescherming van in het wild levende dier- en plantesoorten door controle op het desbetreffend handelsverkeer.
- (17) Verordening (EG) nr. 939/97 van de Commissie houdende uitvoeringsbepalingen van Verordening (EG) nr. 338/97 van de Raad inzake de bescherming van in het wild levende dier- en plantesoorten door controle op het desbetreffend handelsverkeer.
- (18) Koninklijk besluit van 7 januari 1998 betreffende de handel in meststoffen, bodemverbeterende middelen en teeltsubstraten.
- (19) Ministerieel besluit van 18 februari 2002 betreffende de handel in meststoffen, bodemverbeterende middelen en teeltsubstraten.
- (20) Koninklijk besluit van 28 februari 1994 betreffende het bewaren, het op de markt brengen en het gebruiken van bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik.
- (21) Koninklijk besluit van 28 februari 1994 betreffende de erkenning van ondernemingen die bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik vervaardigen, invoeren, uitvoeren of verpakken.
- (22) http://www.fao.org/WAICENT/FAOINFO/AGRICULT/AGP/AGPP/Pesticid/Specs/PM_Specs.html
- (23) Ministerieel besluit van 23 augustus 2001 betreffende de verplichte keuring van spuittoestellen.



Voedingsmiddelen, fabricage, distributie





4. Voedingsmiddelen, fabricage, distributie

4.1. Organisatie van de controles



Het FAVV stelt ieder jaar een programma op met de op microbiologische en chemische contaminanten te controleren soorten eetwaren, evenals een sanitair inspectieprogramma.

De prioriteiten betreffende het microbiologische controleprogramma en het sanitair inspectieprogramma worden hoofdzakelijk bepaald op basis van volgende criteria:

- de aanbevelingen van de Europese Commissie met betrekking tot de gecoördineerde programma's van de officiële controle op eetwaren;
- de resultaten van de vorige controle- en inspectieprogramma's;
- de problemen inzake besmetting van eetwaren of inzake een gebrek aan hygiëne in de bedrijven die aan het licht gebracht zijn door:
 - de onderzoeksresultaten betreffende haarden van voedselvergiftigingen;
 - de gegevens van het epidemiologisch toezicht op ziekten waarvan de voeding aan de oorsprong ligt;
 - de inspecteurs en de controleurs tijdens hun routinecontroles op basis van hun vaststellingen of hun ervaringen;
 - de klachten van de consumenten;
 - de resultaten van onderzoeken uitgevoerd door de consumentenorganisaties;
- de potentiële problemen van besmetting van eetwaren die verdacht zijn of bevestigd zijn:
 - via een analyse van de gevaren in de voedingskolom;
 - door risico-evaluaties uitgevoerd door het Wetenschappelijk Comité van het FAVV (vroeger gebeurde dit door de Hoge Raad voor Hygiëne);
 - tijdens conferenties of internationale vergaderingen betreffende voedselveiligheid;
 - in wetenschappelijke publicaties of artikels.

De prioriteiten betreffende het chemische controleprogramma zijn hoofdzakelijk bepaald op basis van volgende criteria:

- het gemiddelde verbruik;
- de Belgische productie;
- de vaststellingen in de voorgaande jaren;
- de analysemogelijkheden;
- de budgettaire ruimte;
- andere nuttige informatie, zoals de RASFF-berichten, de verslagen van andere Lidstaten en internationale vergaderingen.

Uiteraard wordt het gecoördineerde programma van de Europese Commissie verwerkt in het nationale programma.

In afwachting van de daadwerkelijke invoering van de verschillende structuren van het FAVV werden de controles en inspecties in dit domein uitgevoerd door de bevoegde ambtenaren afkomstig van de voormalige Eetwareninspectie. Zij kregen daartoe duidelijke instructies, waarbij gebruik gemaakt wordt van programmafiches die ook normen en actielimieten bevatten voor elke onderzochte parameter in elke soort van eetwaren.

Deze ambtenaren die aan het FAVV werden toegewezen nemen gans het jaar door monsters volgens de van kracht zijnde wettelijke procedures. Met betrekking tot het aantal te nemen monsters wordt rekening gehouden met een aantal criteria zoals bijvoorbeeld het aantal ingevoerde partijen of het volume van de vervaardigde eetwaren. De monsternemingen worden uitgevoerd in de hele voedingsketen: in de havens, bij invoerders, verwerkers, groothandelaars, in de kleinhandel, in de horeca. De analyses worden toevertrouwd aan de laboratoria van het FAVV en aan geaccrediteerde externe laboratoria die door het FAVV erkend zijn.

Het aantal uit te voeren inspecties is eerder gebaseerd op de frequentie van de bezoeken of een percentage van te bezoeken inrichtingen, in een heel specifieke bedrijfskolom, in één jaar tijd in functie van het aantal controleurs en inspecteurs op het terrein.

De controle van de residu's van gewasbeschermingsmiddelen in fruit, groenten en granen gebeurde niet enkel door ambtenaren van de voormalige Eetwareninspectie maar ook door ambtenaren van de Dienst Plantenkwaliteit en -bescherming van het intussen ontbonden Ministerie van Middenstand en Landbouw.

4.2. Bacteriologie

In 2002 programmeerde het FAVV controles met betrekking tot de levensmiddelenkwaliteit van de volgende producten:

- Kaas met gepasteuriseerde melk
- Voorgesneden groenten en fruit en gekiemde zaden
- Vruchtensap
- Eiproducten
- Gebak met pasteibakkersroom en bavarois
- Suddergerichten
- Vis die rauw wordt gegeten
- Bereidingen met rauwe eieren
- Bereide salades
- Producten op basis van gehakt vlees van gevogelte

Deze producten werden niet toevallig uitgekozen met het oog op bacteriologisch onderzoek. Enerzijds zijn er een aantal productcategorieën waarvan men weet dat ze bij herhaling bij vergiftigingsverschijnselen betrokken zijn. Anderzijds verplicht de Europese Commissie de Lidstaten elk jaar bepaalde soorten van levensmiddelen te controleren.

Deze werkwijze, waarbij de te onderzoeken productcategorieën jaarlijks wijzigen, biedt het voordeel dat op lange termijn informatie wordt verkregen over de bacteriologische kwaliteit van een breed gamma aan producten. Nadeel is dan weer dat het niet mogelijk is om voor alle productcategorieën een zicht te krijgen op de jaarlijkse evolutie van de bacteriologische kwaliteit.

Voor elke programma gelden bijzondere instructies op het gebied van de aard van het levensmiddel, de uit te voeren analyses, de hoeveelheid te nemen monster, het vervoer ervan en de laboratoria waar ze geanalyseerd kunnen worden.

De resultaten van de programma's zijn hierna weergegeven. De criteria om de analyseresultaten te kunnen interpreteren worden bepaald door de Belgische wetgeving (1) (2). Bij gebrek aan Belgische wetgeving werd teruggegrepen naar buitenlandse wetgeving (3) of naar gegevens uit de vakliteratuur. (4) Het voor *Listeria monocytogenes* gebruikte criterium is afkomstig uit een interne dienstinstructie.

Op basis van voornoemde microbiologische criteria kan de kwaliteit van een product of een partij goederen beoordeeld worden. De afwezigheid van micro-organismen of het aantal aanwezige micro-organismen is daarbij van doorslaggevend belang, waarbij evenmin de hoeveelheid aanwezige parasieten, toxines en metabolieten uit het oog mag worden verloren.

Al naargelang het geval worden de producten als 'bevredigend', 'aanvaardbaar', 'niet bevredigend' of 'niet aanvaardbaar' geclassificeerd. Wanneer een product in de categorie 'niet bevredigend' is ingedeeld, betekent niet dat dit product een gezondheidsgevaar inhoudt. Het wijst er wel op dat om redenen die moeten worden vastgesteld (hygiëne bij de fabricage, slechte bewaring) het product van minder goede microbiologische kwaliteit is dan waarop de verbruiker recht heeft.

Bovendien wordt een voedingsmiddel als giftig of bedorven beschouwd wanneer de verontreiniging de toxiciteitsgrens overschrijdt. Bij dergelijke overschrijding wordt het product uit de handel genomen en vernietigd. Indien het reeds aan de consument verkocht werd, wordt het product teruggeroepen. Vervolgens wordt er bij het verantwoordelijke bedrijf een diepgaande controle uitgevoerd van de algemene hygiëne (in het bijzonder van de koudketen, de personeelshygiëne, de kwaliteit van de leveranciers en de reinigings- en ontsmettingsprocedures) en van de HACCP-veiligheidsprocedures. De productie en/of de verkoop van dergelijke producten wordt geschorst tot de tekortkomingen zijn rechtgezet en er opnieuw gunstige analyseresultaten worden bekomen. In 2002 heeft er zich geen enkele overschrijding van de toxiciteitsgrens voorgedaan.

4.2.1. Kaas met gepasteuriseerde melk

Van oktober tot december 2002 werden monsters genomen van zachte kaassoorten met gepasteuriseerde melk van het type Camembert, Brie of Epoisses.

De bemonsteringen werden uitgevoerd in kleinhandelszaken of zuivelwinkels in alle regio's.

Als monster werd een hoeveelheid genomen van ten minste 100 g.

Dit controleprogramma had betrekking op *Escherichia coli*, coliformen, *Listeria monocytogenes*, coagulase positieve *Staphylococcus* en op *Salmonella* spp.

Tabel 4.1: Indicatorkiemen in kaas met gepasteuriseerde melk

Opgespoorde kiem	Aantal monsters	Resultaten		
		Bevredigend	Aanvaardbaar	Niet bevredigend
Coliforme bacteriën 30°C	139	119 (85,6 %)	3 (2,2 %)	17 (12,2 %)
<i>Escherichia coli</i>	138	133 (96,4 %)	3 (2,2 %)	2 (1,4 %)
<i>Staphylococcus aureus</i>	138	137 (99,3 %)	1 (0,7 %)	0 (0 %)

Tabel 4.2: Pathogene kiemen in kaas met gepasteuriseerde melk

Opgespoorde kiem	Aantal monsters	Resultaten	
		Bevredigend	Onaanvaardbaar
Listeria monocytogenes	139	139 (100%)	0 (0%)
Salmonella	138	138 (100%)	0 (0%)



De bekomen resultaten waren al bij al behoorlijk:

- 17 % van de monsters vertoonden een te hoge contaminatie met totale coliformen. Coliformen worden in de wetgeving gebruikt als indicatorkiemen;
- Een klein percentage monsters gaf minder goede uitslagen te zien voor de kiemen die wijzen op een gebrekkige hygiëne (2,2% voor *Escherichia coli* en 0,7 % voor *Staphylococcus aureus*);
- geen enkel van de genomen monsters bevat ziektekiemen (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella*) die gelden als verplichte criteria.

4.2.2. Voorgesneden verse groenten en fruit en gekiemde zaden

Dit programma maakte deel uit van het gecoördineerde programma 2002.

Geen enkele Europese wetgeving legt nauwkeurige microbiologische criteria vast voor verse groenten en fruit. De ervaring toont aan dat een groot aantal van deze producten kan worden besmet door micro-organismen, met inbegrip van menselijke ziektekiemen. De meeste meldingen hadden betrekking op een bacteriële besmetting, in het bijzonder met *Enterobacteriaceae* (*Salmonella* spp., *Escherichia coli* O157:H7).

Er zijn een aantal factoren die microbiologische besmetting met ziektekiemen in de hand werken, vooral bij consumptie van rauwe groenten en fruit. De aanwezigheid van dergelijke ziektekiemen kan een gevolg zijn van de toegepaste landbouwmethoden of van andere in de productieketen aangewende procédés. Daarnaast schuilt voor de consumenten ook een gevaar voor microbiële besmetting in het eten van steeds meer nieuwe producten (zoals gekiemde zaden) of van eetbare vruchten en planten die als gevolg van de mondialisering van de handel bij ons worden ingevoerd. Daarnaast kunnen bepaalde bewerkingen waarbij de natuurlijke beschermbarrières van de plant worden verwijderd (zoals versnipperen, versnijden, schillen, of kneuzen), een milieu doen ontstaan dat gunstig is voor de ontwikkeling van bacteriologische contaminanten.

De toepassing van goede teelt- en fabricagemethoden kan ervoor zorgen dat men de microbiële risico's die samengaan met elk stadium van de productie van verse groenten en fruit (van primaire productie tot afzet via allerlei behandelingen) beter onder controle heeft. Desgevallend is ook de daadwerkelijke toepassing van de principes van de HACCP (risicoanalyse en kritische controlepunten) overeenkomstig de betreffende EU-richtlijn (5) van groot belang om de veiligheid van groenten en fruit te garanderen.

Het hele jaar door werden bij producenten en kleinhandelaars uit alle regio's monsters genomen van voor rauwe consumptie bestemde voorgesneden verse groenten en fruit en gekiemde zaden. Gelijklopend daarmee werd een HACCP-audit uitgevoerd in de productiebedrijven. De resultaten daarvan staan beschreven onder deel 4.5.2.

Dit controleprogramma was gericht op Salmonella spp , Escherichia coli O157:H7 en Listeria monocytogenes . Bij groenten en fruit ging er ook aandacht naar gisten, schimmels en melkzuurbacteriën.

4.2.2.1. Voorgesneden verse groenten

In totaal werden er 105 monsters genomen, waarvan 65 in de distributie en 40 in de productie.



Tabel 4.3: Pathogene kiemen in voorgesneden verse groenten

Opgespoorde kiem	Aantal monsters	Resultaten	
		Bevredigend	Onaanvaardbaar
Listeria monocytogenes (stadium distributie)	65	63 (96,9 %)	2 (3,1 %)
Listeria monocytogenes (stadium productie)	40	39 (97,5 %)	1 (2,5 %)
Salmonella (stadium productie en distributie)	105	105 (100 %)	0 (0 %)
Escherichia coli o157:H7 (stadium productie en distributie)	105	105 (100 %)	0 (0 %)

Tabel 4.4: Indicatorkiemen in voorgesneden verse groenten

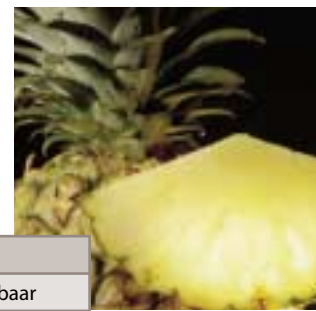
Opgespoorde kiem	Aantal monsters	Resultaten		
		Bevredigend	Aanvaardbaar	Niet bevredigend
Melkzuurbacteriën (stadium productie)	38	28 (73,7 %)	3 (7,9 %)	7 (18,4 %)
Melkzuurbacteriën (stadium distributie)	65	58 (89,2 %)	1 (1,5 %)	6 (9,3 %)
Gisten en schimmels	103	33 (32 %)	15 (14,6 %)	55 (53,4 %)

De resultaten van dit programma zijn behoorlijk hoewel 3 monsters (2 uit het stadium distributie en 1 uit het stadium productie) een besmetting met Listeria monocytogenes vertoonden. Conform de in dat geval geldende procedure werden nogmaals 5 monsters van eenzelfde partij genomen en opnieuw geanalyseerd. Alle resultaten van die tweede bemonstering waren negatief. Er werd geen enkele andere ziektekiem aangetoond.

De overige vastgestelde overschrijdingen betreffen de microbiële flora die reeds vanzelf op groenten voorkomt en die voor de mens niet ziekteverwekkend is. Hoge gehalten aan gisten en schimmels wijzen echter wel op een minder goede versheid.

4.2.2.2. Fruitsalade

Voor dit programma werden er in totaal 25 monsters genomen, waarvan 17 in de distributie en 8 in de productie.



Tabel 4.5: Pathogene kiemen in fruitsalade

Opgespoorde kiem	Aantal monsters	Resultaten	
		Bevredigend	Onaanvaardbaar
Listeria monocytogenes (stadium distributie)	17	17 (100 %)	0 (0 %)
Listeria monocytogenes (stadium productie)	8	8 (100 %)	0 (0 %)
Salmonella	25	25 (100 %)	0 (0 %)
Escherichia coli o157 : H7	25	105 (100 %)	0 (0 %)

Tabel 4.6: Indicatorkiemen in fruitsalade

Opgespoorde kiem	Aantal monsters	Resultaten		
		Bevredigend	Aanvaardbaar	Niet bevredigend
Melzuurbacteriën (stadium productie)	8	6 (75 %)	1 (12,5 %)	1 (12,5 %)
Melzuurbacteriën (stadium distributie)	17	10 (58,8 %)	3 (17,6 %)	4 (23,6 %)
Gisten en schimmels (stadium productie)	8	0 (0 %)	3 (37,5 %)	5 (62,5 %)
Gisten en schimmels (stadium distributie)	17	8 (47 %)	2 (11,8 %)	7 (41,2 %)

Op het gebied van pathogene kiemen zijn de resultaten van dit programma heel goed: er werden in geen enkel geval pathogene kiemen aangetroffen. Bij de indicatorkiemen werden wel een aantal duidelijke overschrijdingen vastgesteld. Het betrof hier telkens microbiële flora die reeds vanzelf op fruit voorkomt en die niet ziekteverwekkend is voor de mens. Deze overschrijdingen zouden een aanuiding kunnen zijn dat de bemonsterde fruitsalade gedurende een te lange periode bij een te hoge temperatuur bewaard werd.

4.2.2.3. Gekiemde zaden

Voor dit programma werden er in totaal 20 monsters genomen, waarvan 14 in de distributie en 6 in de productie.

Tabel 4.7: Pathogene kiemen in gekiemde zaden

Opgespoorde kiem	Aantal monsters	Resultaten	
		Bevredigend	Onaanvaardbaar
Listeria monocytogenes (stadium distributie)	14	14 (100 %)	0 (0 %)
Listeria monocytogenes (stadium productie)	6	6 (100 %)	0 (0 %)
Salmonella	20	20 (100 %)	0 (0 %)
Escherichia coli 0157 : H7	20	20 (100 %)	0 (0 %)

De resultaten van dit programma zijn zeer goed. Er werd geen enkele ziektekiem aangetoond.

4.2.3. Vruchtensap

Evenmin als voor verse groenten en fruit, bevat de Europese wetgeving microbiologische normen voor sap. De betreffende EU-richtlijn (5) eist dat het sap op een hygiënische wijze moet worden bereid en dat de bedrijven uit de voedingssector de HACCP-principes toepassen om de veiligheid en gezondheid van hun producten te kunnen garanderen. Daarnaast worden de bedrijven aangespoord om uit vrije wil een praktijkcode op te stellen en toe te passen die de methoden beschrijft die het mogelijk maken de contaminatie van fruit tijdens de teelt, de oogst, de opslag en de verwerking tot sap en de contaminatie van geconcentreerd vruchtensap tijdens de opslag, het vervoer of de verdere bereiding van vruchtensap zo laag mogelijk te houden

De in de sector opgedane ervaring leert dat alle soorten sap (van fruit en van groenten) kunnen worden besmet met een stof die een microbiologisch risico inhoudt. Sap dat geen enkele vorm van warmtebehandeling heeft ondergaan is hiervoor in het bijzonder erg kwetsbaar. Men neemt aan dat de kans dat

sap met gevaarlijke ziektekiemen wordt besmet gering is. Een eventuele besmetting kan echter ernstige gevolgen hebben voor risicogroepen. De meeste van de meldingen hielden verband met ziekteverwekkers als Salmonella spp. en Escherichia coli O157:H7.

Het hele jaar door werden in alle regio's monsters genomen van vers vruchten- en groentesap, bij voorkeur van sap dat geen of slechts een lichte warmtebehandeling had ondergaan, in productiebedrijven, de horecasector, grootkeukens en warenhuizen. De monsters werden afzonderlijk genomen en hadden een inhoud van ten minste 200 ml.

Dit controleprogramma had betrekking op Salmonella spp, Escherichia coli O157 :H7 en Listeria monocytogenes. In de distributie werden er 57 monsters genomen, in de productie 28.

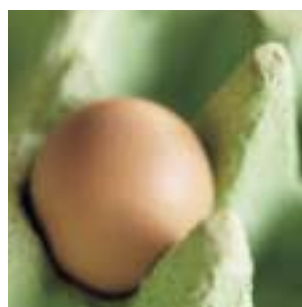
De resultaten van het programma zijn zeer goed ; er werd geen enkele ziektekiem aangetoond.

Tabel 4.8: Pathogene kiemen in vruchtensap

Opgespoorde kiem	Aantal monsters	Resultaten	
		Bevredigend	Onaanvaardbaar
Listeria monocytogenes (stadium distributie)	28	28 (100 %)	0 (0 %)
Listeria monocytogenes (stadium productie)	57	57 (100 %)	0 (0 %)
Salmonella	85	85 (100 %)	0 (0 %)
Escherichia coli O157:H7	84	84 (100 %)	0 (0 %)

4.2.4. Eiproducten

Routinematig werden gedurende het hele jaar en in alle regio's monsters genomen van vloeibare of bevroren eiproducten in tetrapak (eigeel, eiwit of hele eieren). Er werden monsters bestaande uit volledige en gesloten verpakkingen genomen bij gebruikers: bakkers, slaggers-spekslaggers, traiteurs, ... Die werden geanalyseerd rond de uiterste gebruiksdatum. Dit controleprogramma was gericht op Enterobacteriaceae, coagulase positieve Staphylococcus, Salmonella spp. en op totale kiemen. Er werden in totaal 95 monsters genomen en geanalyseerd.



Tabel 4.9: Indicatorkiemen in eiproducten

Opgespoorde kiem	Aantal monsters	Resultaten	
		Bevredigend	Niet bevredigend
Totale kiemen	95	73 (76,8 %)	22 (23,2 %)
Enterobacteriaceae	95	83 (87,3 %)	12 (12,7 %)
Staphylococcus aureus	95	95 (100 %)	0 (0 %)

Tabel 4.10: Pathogene kiemen in eiproducten

Opgespoorde kiem	Aantal monsters	Resultaten	
		Bevredigend	Onaanvaardbaar
Salmonella	95	95 (100 %)	0 (0 %)

De resultaten van dit programma zijn wat de ziektekiemen betreft behoorlijk aangezien geen enkele ziektekiem werd gevonden.

De bij de behandeling van eiproducten gebruikte pasteurisatiebarena's maken het mogelijk de pathogene en bederfflora uit te schakelen. Enkele kiemen kunnen echter overleven, zoals wij tijdens dit programma hebben kunnen vaststellen: 22 % onvoldoende resultaten voor totale kiemen en 12 % voor Enterobacteriaceae geven aan dat de hygiëne bij de bereiding niet toereikend is.

4.2.5. Gebak met pasteibakkersroom en bavaois

Een van de belangrijkste kritieke punten in de sector gebak is de afkoeling van pasteibakkersroom.

Als er daarbij een probleem is met de hygiëne kan de pasteibakkersroom een product worden dat een groot risico inhoudt, vooral dan voor de gevoeligste bevolkingsgroepen.

In de warmste maanden van het jaar, namelijk van mei tot september, werden in brood- en banketbakkerijen en in warenhuizen monsters genomen van soezen, tompoezen en allerlei ander gebak met pasteibakkersroom (niet van gebak waarvan de room nogmaals wordt meegebakken) en van bavaois. De monsters bestonden uit volledige producten en moesten ten minste 200 g wegen.

Dit controleprogramma had betrekking op *Escherichia coli*, coliformen, *Listeria monocytogenes*, coagulase positieve *Staphylococcus*, *Salmonella* spp., anaërobe sulfiet reducerende kiemen (46°C) en op totale kiemen. Er werden 191 monsters genomen en ontleed.

Tabel 4.11: Indicatorkiemen in gebak met pasteibakkersroom en bavaois

Opgespoorde kiem	Aantal monsters	Resultaten		
		Bevredigend	Aanvaardbaar	Niet bevredigend
Totale kiemen	191	132 (69,1 %)	15 (7,9 %)	44 (23 %)
Escherichia coli	191	177 (92,7 %)	2 (1 %)	12 (6,3 %)
Staphylococcus aureus	191	189 (98,9 %)	1 (0,5 %)	1 (0,5 %)
Anaërobe sulfiet reducerende kiemen	187	187 (100 %)	0 (0 %)	0 (0 %)

Tabel 4.12: Pathogene kiemen in gebak met pasteibakkersroom en bavaois

Opgespoorde kiem	Aantal monsters	Resultaten	
		Bevredigend	Onaanvaardbaar
Listeria monocytogenes	191	190 (99,5 %)	1 (0,5 %)
Salmonella	191	189 (99 %)	2 (1 %)

De microbiologische kwaliteit van gebak met pasteibakkersroom bleek in 2002 vaak niet in orde :

- 23 % van de monsters vertoonden een te aanzienlijke besmetting met totale kiemen. Dit kan wijzen op fabricagevoorwaarden die nauwelijks beantwoorden aan de minimale hygiëne-eisen, een gebrek aan versheid of bewaring bij een onaangepaste temperatuur;
 - 6,3% van het gebak met room bevatte te veel Escherichia coli, wat wijst op fecale contaminatie;
 - de contaminatie met Staphylococcus aureus die in 2 monsters werd aangetroffen lag lager dan de toxiciteitsgrens. Het wijst evenwel op een gebrek aan hygiëne bij het personeel.
- De follow-up van de monsters met ziekteverwekkers gaf bevredigende resultaten te zien.



4.2.6. Suddergerechten

Van mei tot december 2002 werden monsters van suddergerechten genomen in schoolkantines, rusthuizen, rust- en verzorgingstehuizen en ziekenhuizen. Dit programma werd opgezet om de gevolgen te kunnen inschatten van het probleem in verband met de koeling van in grote hoeveelheden klaarge maakte suddergerechten op de uiteindelijke bacteriologische kwaliteit van het product.

Er werden vooral monsters genomen van vlees in saus (Bolognese saus, karbonaden, ragouts, bœuf bourguignon, vol-au-vent,...).

De monsters van ten minste 200 g moesten vlak voor de verstrekking aan de consument op steriele wijze worden genomen.

Dit controleprogramma was gericht op Enterobacteriaceae, Clostridium perfringens, Escherichia coli, coagulase positieve Staphylococcus, Salmonella spp. en op totale kiemen.

Er werden in totaal 122 monsters genomen en geanalyseerd.

Tabel 4.13: Indicatorkiemen in suddergerechten

Opgespoorde kiem	Aantal monsters	Resultaten		
		Bevredigend	Aanvaardbaar	Niet bevredigend
Totale kiemen	122	117 (95,9 %)	3 (2,5 %)	2 (1,6 %)
Clostridium perfringens	122	122 (100 %)	0 (0 %)	0 (0 %)
Staphylococcus aureus	122	122 (100 %)	0 (0,5 %)	0 (0 %)
Escherichia coli	122	121 (99,2 %)	1 (0,8 %)	0 (0 %)

Tabel 4.14: Pathogene kiemen in suddergerechten

Opgespoorde kiem	Aantal monsters	Resultaten	
		Bevredigend	Onaanvaardbaar
Salmonella	122	122 (100 %)	0 (0 %)

De resultaten van dit programma zijn behoorlijk. Er werd geen enkele ziektekiem aangetoond.

Wat de aanwezigheid van Enterobacteriaceae betreft, is de interpretatie niet zo eenvoudig aangezien er geen criteria voor Enterobacteriaceae bestaan. Van de 122 monsters was er slechts één met een zeer aanzienlijke besmetting (1.700.000 kiemen) wat wijst op een ernstig probleem met de algemene hygiëne en/of op een tekortkoming in het verwerkingsproces. Vier monsters hadden een besmetting van minder dan 1000. De analysesresultaten van de overige monsters waren behoorlijk.



4.2.7. Vis die rauw wordt gegeten

Rauwe vis eten is "in", als het al geen vaste gewoonte is geworden. Denken we maar aan het succes van carpaccio en sushi. Vandaar dat het nuttig was om in 2002 een programma op te zetten voor deze producten die steeds vaker worden aangetroffen in de winkelrekken en op de menu's van restaurants. In de warmste maanden, d.w.z. van mei tot september, werden in viswinkels, warenhuizen, horecabedrijven en bij traiteurs monsters genomen van carpaccio, zalm, tonijn, zwaardvis, sint-jakobschelpen en sushi. De monsters waren voorverpakt (of werden in een steriel zakje gestopt) en wogen ten minste 100 g. Er werden in totaal 120 monsters genomen en geanalyseerd.

Het programma viseerde *Escherichia coli*, coagulase positieve *Staphylococcus*, *Salmonella* spp. en totale kiemen.

Tabel 4.15: Indicatorkiemen in rauwe vis

Opgespoorde kiem	Aantal monsters	Resultaten		
		Bevredigend	Aanvaardbaar	Niet bevredigend
Totale kiemen	120	86 (71,7 %)	26 (21,7 %)	8 (6,6 %)
<i>Escherichia coli</i>	120	115 (95,8 %)	1 (0,9 %)	4 (3,3 %)
<i>Staphylococcus aureus</i>	120	120 (100 %)	0 (0,5 %)	0 (0 %)

Tabel 4.16: Pathogene kiemen in rauwe vis

Opgespoorde kiem	Aantal monsters	Resultaten	
		Bevredigend	Onaanvaardbaar
<i>Salmonella</i>	120	120 (100 %)	0 (0 %)
Parasieten	80	80 (100 %)	0 (0 %)

Er werden bij dit programma geen pathogene kiemen aangetoond en bij een visueel onderzoek werden evenmin parasieten aangetroffen.

Wat de indicatorkiemen betreft, zijn de resultaten behoorlijk. Er dient echter te worden aangestipt dat 3,3 % van de monsters te veel *Escherichia coli* bevatten, wat wijst op fecale besmetting.

4.2.8. Bereidingen met rauwe eieren

Omdat het aantal collectieve voedseltoxi-infecties (CVTI) in de sector grootkeukens elk jaar vrij groot is en dan vooral die waarbij bereidingen met rauwe eieren betrokken zijn, werd een programma opgezet in schoolkantines, rusthuizen en rust- en verzorgingstehuizen, ziekenhuizen en bij traiteurs.

Er werden naar keuze monsters genomen van zelf bereide mayonaise, nagerechten met rauwe eieren (chocomousse, tiramisu,...), puree met rauwe eieren, of andere gerechten op basis van rauwe eieren.

Er werden in de warme maanden, van mei tot september, 54 monsters genomen van ten minste 200 g.

Dit programma had betrekking op *Escherichia coli*, coagulase positieve *Staphylococcus*, *Salmonella* spp. en op totale kiemen .

Tabel 4.17: Indicatorkiemen in bereidingen met rauwe eieren

Opgespoorde kiem	Aantal monsters	Resultaten		
		Bevredigend	Aanvaardbaar	Niet bevredigend
Totale kiemen	54	49 (90,7 %)	2 (3,7 %)	3 (5,6 %)
<i>Escherichia coli</i>	54	53 (98,1 %)	1 (1,9 %)	0 (0 %)
<i>Staphylococcus aureus</i>	54	54 (100 %)	0 (0 %)	0 (0 %)

Tabel 4.18: Pathogene kiemen in bereidingen met rauwe eieren

Opgespoorde kiem	Aantal monsters	Resultaten	
		Bevredigend	Onaanvaardbaar
<i>Salmonella</i>	54	54 (100 %)	0 (0 %)

De resultaten van het programma zijn behoorlijk. Er werd geen enkele ziektekiem aangetroffen.





4.2.9. Bereide salades

Dit programma werd opgezet naar aanleiding van de slechte resultaten die bij het programma 2000 werden bekomen. Bedoeling was om de resultaten van beide programma's met elkaar te vergelijken om zo de evolutie van de hygiëne bij de fabricage en de bewaring van deze producten na te gaan. In alle regio's werden in de warme maanden van het jaar, d.w.z. van mei tot september, in broodjeszaken, slagerijen en kleinhandelszaken monsters genomen van tonijn-salade, vleessalade, krab- of surimisalade met mayonaise. Brussel werd niet in dit programma opgenomen omdat het intercommunale laboratorium van Brussel in deze materie reeds zeer actief is. In totaal werden er 186 monsters genomen die geanalyseerd werden op totale kiemen, Escherichia coli, coagulase positieve Staphylococcus, Salmonella spp. en Listeria monocytogenes.

Tabel 4.19: Indicator kiemen in bereide salades

Opgespoorde kiem	Aantal monsters	Resultaten		
		Bevredigend	Aanvaardbaar	Niet bevredigend
Totale kiemen	186	97 (52,2 %)	23 (13,4 %)	64 (34,4 %)
Escherichia coli	186	175 (94 %)	10 (5,4 %)	1 (0,6 %)
Staphylococcus aureus	186	182 (98,4 %)	2 (1,1 %)	1 (0,6 %)

Tabel 4.20: Pathogene kiemen in bereide salades

Opgespoorde kiem	Aantal monsters	Resultaten	
		Bevredigend	Onaanvaardbaar
Salmonella	181	180 (99,4 %)	1 (0,6 %)
Listeria monocytogenes	117	172 (97,2 %)	5 (2,8 %)

Op grond van dezelfde criteria als die uit 2000 was de kwaliteit van deze producten niet verbeterd. Meer dan een derde van de monsters vertoonden een overschrijding voor de totale kiemen wat kan wijzen op slechte praktijken zoals het gebruik van twijfelachtige grondstoffen, een te lang verblijf van de voedingsmiddelen in omgevingstemperatuur, een slechte hygiëne van het gebruikte gerei bij de verkoop van de slaatjes (recipiënten, deksels) en/of te hoge bewaartemperaturen. Daarnaast werd ook de aanwezigheid van Listeria monocytogenes vastgesteld in 5 monsters (serotype 4b en serotype 1/2b). Het naar aanleiding van deze resultaten uitgevoerde onderzoek gaf aan dat het om een incidentele besmetting ging.

Op basis van de resultaten van de programma's 2001 en 2002 kan geconcludeerd worden dat de kwaliteit van bereide salades niet altijd goed is en een risico kan inhouden voor gevoelige groepen van de bevolking.

De controleurs kregen de opdracht om bij hun controles in deze inrichtingen de verantwoordelijke personen aan te zetten tot een betere hygiëne, met name waar het gaat om handen wassen, schoonmaken van klein gereedschap, 's nachts de schalen afdekken met plasticfolie en de schalen vooral niet bijvullen. Zij moesten ook wijzen op de noodzaak om de temperatuur in acht te nemen en de grondstoffen te controleren.

4.2.10 Bereidingen op basis van gehakt vlees van gevogelte

Het programma "gehakt vlees van gevogelte" liep van mei tot september 2002 en had betrekking op alle bereidingen op basis van gehakt vlees van gevogelte (worst, blinde vinken, gehakt, kipburger, ...). De monsters moesten worden genomen bij zelfstandige slagers, in slagerijafdelingen van warenhuizen en bij traiteurs en bestonden uit voorverpakte en andere producten.

Dit controleprogramma was gericht op *Escherichia coli*, *Escherichia coli* O157:H7, coagulase positieve *Staphylococcus* *Salmonella*, *Campylobacter*, *Listeria monocytogenes* en totale kiemen. In een eerste bemonstering werden 215 monsters geanalyseerd. Vanaf de maand jui gebeurde er ook een herbemonstering wanneer er een positief resultaat werd vastgesteld voor een ziekteverwekker.

Het programma bevatte ook een actiegrens. Levensmiddelen boven een bepaalde graad van besmetting met ziekteverwekkende bacteriën kunnen immers een gevaar inhouden voor de menselijke gezondheid. De actiegrens werd vastgesteld op 100 kiemen per gram voor *Campylobacter* ongeacht of het product wel of niet gekookt of gebakken wordt. Bij de consument is er namelijk steeds een gevaar voor kruisbesmetting. Ook bestaat de kans dat het product onvoldoende wordt gekookt of gebakken en dat bijzonder gevoelige personen dit product opeten (met name in grootkeukens, rusthuizen, kantines, enz...).

Tabel 4.21: Indicatorkiemen in bereidingen op basis van gehakt gevogeltevlees

Opgespoorde kiem	Aantal monsters	Resultaten		
		Bevredigend	Aanvaardbaar	Niet bevredigend
Totale kiemen	215	49,8 %	14 %	36,2 %
<i>Escherichia coli</i>	215	76,3 %	15,8 %	7,9 %
<i>Staphylococcus aureus</i>	215	96,75 %	3,25 %	0 %



Tabel 4.22: Pathogene kiemen in bereidingen op basis van gehakt gevogeltevlees

Opgespoorde kiem	Aantal monsters	Resultaten	
		Bevredigend	Onaanvaardbaar
Listeria monocytogenes	215	95,8 %	4,2 %
Campylobacter	210	73,8 %	26,2 %
Escherichia coli O 157:H7	210	100 %	0 %
Salmonella	210	79 %	21 %

Tabel 4.23: Resultaten herbemonstering bij ongunstig resultaat voor pathogene kiemen (sinds juli 2002)

Opgespoorde kiem	Aantal monsters	Resultaten	
		Bevredigend	Onaanvaardbaar
Listeria monocytogenes	7	4	3
Campylobacter	15	11	4
Salmonella	19	17	2

Er werd vastgesteld dat veel monsters ziekteverwekkende bacteriën bevatten (Listeria monocytogenes, Salmonella, Campylobacter). Elk jaar veroorzaken die bacteriën CVTI, meer bepaald in de zomer. Zij kunnen ook onomkeerbare gevolgen hebben voor de gezondheid van gevoelige personen. Deze producten moeten normaliter worden gekookt of gebakken maar sommige mensen zouden ze rauw of onvoldoende gekookt of gebakken kunnen opeten. Volgens het Louis Pasteur Instituut van Volksgezondheid stijgt het aantal campylobacteriosen elk jaar met 15 % en wordt 80 % ervan veroorzaakt door de voeding. Daarvan zou dan weer 40 % worden veroorzaakt door gevogeltevlees dat besmet is met Campylobacter jejuni. Andere mogelijke bronnen van besmetting zijn bijvoorbeeld melk, zuivelproducten, vlees en vleesproducten.

Op basis van de onderzoeksresultaten werden er verschillende acties ondernomen. Zo werd er bij 4 producenten een proces-verbaal opgemaakt. Tweemaal werd de productie stopgezet tot wanneer de analyseresultaten opnieuw gunstig waren. Vier distributiebedrijven kregen een waarschuwing en ook hier moest telkens de verkoop gestaakt worden tot er gunstige analyseresultaten werden bekomen. Natuurlijk werden de producenten en distributeurs om opheldering gevraagd met betrekking tot de vastgestelde tekortkomingen.

Het is een algemeen bekend fenomeen dat gevogelte in geringe mate besmet is (dit wordt vastgesteld door de aanwezigheid van Campylobacter in 25 g). Daarom worden constant controles en inspecties

uitgevoerd in de keten die het gevegelte doorloopt. Deze controles en inspecties richten zich op het naleven van de hygiënevoorschriften, de naleving van de “goede praktijken” en de toepassing van de basisregels van HACCP.

De uitsnijderen hebben bijv. als taak om alle hygiënemaatregelen te nemen binnen hun proces (aankopen van de grondstoffen tot de afvoer van producten) om te vermijden dat de initiële besmetting stijgt tot een onaanvaardbaar niveau (Campylobacter aanwezig in 0,01 g).

Op de meeste verpakkingen is vermeld dat het product goed moet worden gekookt of gebakken vooraleer het op te eten. Er dient in de toekomst echter nog meer informatie omtrent deze problematiek gegeven te worden aan de consument.

Ondanks alle voormelde maatregelen blijft de besmetting van deze producten dus zeer verontrustend. Deze problematiek zal dan ook worden voorgelegd aan een multidisciplinaire reflectiegroep binnen het FAVV.

4.3. Residu's van gewasbeschermingsmiddelen in fruit, groenten en granen

4.3.1. Nut van gewasbeschermingsmiddelen

Gewasbeschermingsmiddelen worden gebruikt om gewassen te beschermen tegen ziekten, bijvoorbeeld, deze veroorzaakt door schimmels (in dat geval worden fungiciden ingezet), tegen aanvallen van insecten (insecticiden), ... Ook groeiregelaars vallen onder de wetgeving op de gewasbeschermingsmiddelen. Deze producten worden niet alleen vóór de oogst gebruikt, maar in sommige gevallen ook na de oogst om verrotting tegen te gaan (bijvoorbeeld bij citrusfruit), om te beletten dat aardappelen gaan kiemen of als bescherming tegen insecten (bijvoorbeeld bij rauw graan). Een oordeelkundig gebruik levert geen gevaar op voor de volksgezondheid.

4.3.2. Wat en hoeveel werd geanalyseerd?

Er werden in totaal 1.082 monsters genomen van verse en ingevroren groenten en fruit, van granen en van verwerkte voedingsmiddelen. Het ging daarbij om zowel Belgische als ingevoerde producten. In overeenstemming met de betrokken richtlijn werden de meeste monsters genomen op veilingen, bij invoerders, groothandelaars, verwerkers en uitzonderlijk in kleinhandelszaken (6).

Bij de opmaak van het controleprogramma werd met een aantal factoren rekening gehouden (het gemiddelde verbruik, de Belgische productie, het percentage overschrijdingen en de aanwezigheid van residu's in de voorgaande jaren, ...). Net zoals bij de bacteriologische controles wordt voor een aantal producten gewerkt met een rotatieprogramma, zodat niet elk jaar systematisch dezelfde gewasbeschermingsmiddelen gecontroleerd worden. Uiteraard werd het gecoördineerde programma van de Europese Commissie verwerkt in het nationale programma.

In totaal werden 13 verschillende soorten fruit, 20 verschillende soorten groenten, aardappelen, tarwe en verwerkte voedingsmiddelen (babyvoeding en aardappelproducten) onderzocht. Er moet worden onderstreept dat via dit programma gecontroleerd wordt of de wettelijke voorwaarden worden nageleefd. De geveiseerde producten werden dan ook niet toevallig uitgekozen: er werden meer monsters

genomen van levensmiddelen waarvan verwacht werd dat ze bestrijdingsmiddelen zouden bevatten of dat de MRL-waarden overschreden zouden worden. Zo werden peren bijvoorbeeld nauwlettend in de gaten gehouden als gevolg van problemen met chloormequat die zich eerder hadden voorgedaan. Ook kropsla werd grondig gecontroleerd. Wat een MRL of Maximum Residu Level juist is, wordt uiteengezet in deel 4.3.3.

Tabel 4.24 geeft een overzicht van de meest teruggevonden bestrijdingsmiddelenresiduen.

Tabel 4.24: Overzicht van de meest teruggevonden bestrijdingsmiddelenresiduen in de verschillende producten

Chloormequat	Dithio-carbamaten	Propamocarb	Methamidofos	Benzimidazols (carbendazim en thiabendazol)	Bromide-ionen	N-methyl carbamaten	Ethefon
Babyvoeding met peer	Mandarijnen	Paprika	Mandarijnen	Mandarijnen	Paprika	Sinaasappelen	Appelen
Appelen	Sinaasappelen	Spruiten	Sinaasappelen	Sinaasappelen	Kropsla	Peren	Tomaten
Wortelen	Peren	Kropsla	Peren	Appelen	Spinazie	Perziken	
	Perziken	Andijvie	Zoete kersen	Peren	Andijvie	Bananen	
	Bananen	Witloof	Druiven	Zoete kersen	Verse kruiden	Wortelen	
	Wortelen	Tomaten	Perziken	Perziken	Selderij	Spinazie	
	Courgettes	Courgettes	Pruimen	Bananen	Noten	Bonen	
	Bloemkool		Bananen	Wortelen	Tomaten		
	Kropsla		Wortelen	Tomaten	Courgettes		
	Andijvie		Paprika	Meloen			
	Spinazie		Meloen	Spruiten			
	Selderij		Kropsla	Spinazie			
	Bonen		Andijvie	Bonen			
	Venkel		Spinazie	Selderij			
	Prei		Bonen	Champignons			
	Aardappelen		Aardappelen	Aardappelen			
			Babyvoeding met groenten of fruit	Babyvoeding met groenten of fruit			

4.3.3. Interpretatie van de MRL-waarden

De MRL-waarden worden zo laag mogelijk vastgesteld in overeenstemming met de goede landbouwmethoden (niet hoger dan wat noodzakelijk is om het gewas te beschermen), maar mogen nooit hoger liggen dan wat op basis van toxicologische studies als veilig voor de consument kan gedefinieerd worden (er wordt geen vergunning afgegeven om het middel te gebruiken als de voorgestelde MRL als onveilig wordt beschouwd). Dit heeft tot gevolg dat een overschrijding van de MRL-waarde in de meeste gevallen de veiligheid van de consument niet in het gedrang brengt.

Men mag er niet van uitgaan dat een hogere MRL-waarde dan de beslissingsgrens steeds gelijkstaat met een erkend gebruik in België aangezien de MRL-waarden ook kunnen steunen op een erkend gebruik in andere Europese of derde landen: MRL-waarden worden geharmoniseerd om na een veiligheids-evaluatie vrij handelsverkeer mogelijk te maken. Dat harmoniseringsproces is nog steeds aan de gang en dat verklaart de verschillen in de wetgeving van de verschillende landen.

Anderzijds kan een MRL-waarde die gelijk is aan de beslissingsgrens worden gekoppeld aan een erkend gebruik dat normalerwijs na de oogst geen residuen in het voedsel oplevert.

4.3.4. Wijze van monsterneming en analyse

De monsters werden gekoeld en binnen 2 tot 10 dagen onderzocht. Daarbij waren drie officieel erkende laboratoria betrokken die voor de belangrijkste analysemethoden en producten geaccrediteerd waren. Alle accreditatiecertificaten zijn terug te vinden op de website van de nationale accreditatiedienst BELTEST (<http://beltest.fgov.be>). Alle laboratoria hadden deelgenomen aan de geschiktheidsbeproeving van de Europese Commissie en aan de workshops over gecoördineerde kwaliteitscontrole voor analyses. De laboratoria houden in sterke mate rekening met bijlage II bij Aanbeveling 1999/333/EG van de Commissie (7).

4.3.5. Bespreking van de resultaten

Op een totaal van 141 verschillende bestrijdingsmiddelenresidu's die werden opgespoord in groenten en fruit, werden er 45 ten minste één keer aangetroffen tijdens de uitvoering van dit bewakingsprogramma met aselecte steekproeven. Dit betekent dat, in vergelijking met de voorgaande jaren, er meer verschillende soorten bestrijdingsmiddelenresiduen werden aangetroffen.



Tabel 4.25: In plantaardige producten teruggevonden gewasbeschermingsmiddelen

Groenten & fruit (individuele bepaling, gerichte screening)	Groenten & fruit (algemene screening)	Granen	Verwerkte producten
Chloormequat	Chloormequat	Dichloorvos	Chloormequat
Bromide-ionen	Bromide-ionen	Chloorpyrifosmethyl	Chloorprofam
Imazalil	Dithiocarbamaten	Pirimifosmethyl	
Ethefon	Imazalil	Melathion	
Propamocarb	Iprodion		
Dithiocarbamaten	Propamocarb		
Chloorprofam	Tolyfluanide		
Carbendazim	Carbendazim		
Thiabendazol	Thiabendazol		
Iprodion	Chloorprofam		

Zowel bij fruit als bij verse en ingevroren groenten werd er bij 7 % van de geanalyseerde monsters een overschrijding van de MRL-waarde vastgesteld. Er werden helemaal geen overschrijdingen vastgesteld bij mandarijnen, noten, appels, pruimen, aardbeien, veenbessen, bananen, wortelen, knolselder, ui, courgette, meloen, spruiten, kropsla uit de volle grond, andijvie, witloof, venkel, verse kruiden, champignons, tarwe, babyvoeding met fruit, babyvoeding met groenten en aardappelproducten.

Een vrij hoog percentage (> 10 %) overschrijdingen werd gevonden bij druiven, selderij, zoete kersen, bloemkool, kropsla uit beschutte teelten, spinazie en bonen. Vijf overschrijdingen hadden betrekking op het gecoördineerde programma van de EU (3 monsters van bonen, 1 monster van sinaasappel en 1 monster van spinazie).

Het dient duidelijk te worden gesteld dat overschrijdingen slechts zeer uitzonderlijk een bedreiging kunnen vormen voor de volksgezondheid.

Tabel 4.26: Overzicht van het aantal uitgevoerde analyses en de bekomen resultaten

Product	Aantal monsters geanalyseerd	Gunstige resultaten	Overschrijdingen van de MRL-waarde
Fruit	444	413 (93 %)	31 (7 %)
Verse en ingevroren groenten	509	473 (93 %)	36 (7 %)
Aardappelen	47	46 (98 %)	1 (2 %)
Rauwe granen	28	28 (100 %)	0 (0 %)
Verwerkte levensmiddelen	54	53 (98 %)	1 (2 %)
Totaal	1082	1013 (94%)	69 (6%)

Er werden in 2002, vier RASFF-berichten verstuurd : één voor Italiaanse selderij (1,02 mg/kg endosulfan), één voor Franse babyvoeding (2,2 mg/kg chloormequat), één voor Spaanse perziken (0,41 mg/kg fosmet) en één voor Italiaanse druiven (0,29 mg/kg omethoat).

4.4. GGO's in levensmiddelen en in ingrediënten van levensmiddelen

De monitoringcampagne 2002 met betrekking tot genetisch gemodificeerde organismen (GGO's) had vooral tot doel na te gaan of de wetgeving in verband met de etikettering van levensmiddelen met van GGO's afgeleide producten wordt nageleefd (8).

In het kader van de monitoringcampagne werden 2 soorten monsters genomen :

- monsters van levensmiddelen in de staat waarin ze aan de consument worden verkocht en waarvan de ingrediëntenlijst aangeeft of doet vermoeden dat er maïs of soja in werd gebruikt ;
- monsters van ingrediënten van levensmiddelen. Het ging daarbij om ingrediënten die afgeleid zijn van maïs of van soja.

Het ging bijgevolg om een gerichte bemonstering van levensmiddelen of ingrediënten waarvan het, omwille van de aard ervan, waarschijnlijk was dat zij GGO's bevatten. Alle monsters betroffen levensmiddelen waarvan de etikettering geen melding maakte van het gebruik van ingrediënten die van GGO's zijn afgeleid. Tijdens deze monitoringcampagne werd trouwens geen enkel levensmiddel aangetroffen waarvan het etiket vermeldde dat het producten bevatte die van GGO's zijn afgeleid.

Wanneer monsters werden genomen bij fabrikanten van ingrediënten of van levensmiddelen werden ook de door de fabrikanten opgezette preventiesystemen nader onderzocht.

4.4.1. Controles aan de hand van analyses

Net als de campagnes van de voorgaande jaren leert de campagne van 2002 ons vooral dat de wetgeving inzake de verplichte bijzondere etikettering van levensmiddelen die GGO's of daarvan afgeleide producten bevatten goed wordt nageleefd. 98,5 % van de onderzochte monsters waren immers in overeenstemming met de wetgeving inzake de etikettering van GGO's en daarvan afgeleide producten.

In 2 monsters werden van genetisch gemodificeerde soja afgeleide producten aangetroffen in een hoeveelheid van meer dan de wettelijke drempel van 1 %. Het ging daarbij om 1 monster van een levensmiddel en om 1 monster van een ingrediënt. In het geval van het levensmiddelmonster werd dit resultaat bekomen ondanks het feit dat de marktdeelnemer een reeks procedures had ingevoerd om de aanwezigheid van van GGO's afgeleide producten te vermijden. Bovendien wezen de resultaten van andere analyses die binnen het bedrijf werden uitgevoerd op verschillende partijen ingrediënten niet op de aanwezigheid van van GGO's afgeleide producten.

Bovendien werden in één ingrediëntmonster van genetisch gemodificeerde soja afgeleide producten aangetroffen in een hoeveelheid van minder dan de wettelijke drempel van 1 %. De fabrikant kon in dat geval aantonen dat preventiemaatregelen waren getroffen en meende dat het ging om een accidentele of technisch onvermijdbare besmetting.

Er werd geen enkel product aangetroffen dat was afgeleid van genetisch gemodificeerde maïs. In tegenstelling tot soja wordt maïs in grote hoeveelheden geteeld in Europa waar de teelt van genetisch gemodificeerde maïs nog steeds onbelangrijk is.

De resultaten worden gedetailleerd weergegeven in de vorm van tabellen. Tabel 4.27 bevat de resultaten die voor levensmiddelen werden bekomen terwijl tabel 4.28 de resultaten weergeeft die betrekking hebben op de ingrediënten. Gelet op de gevoeligheid van de huidige analysemethodes, kan de waarde van 0,1 % beschouwd worden als de waarde die overeenkomt met de detectielimiet. Bij waarden lager dan 0,1 % gaat men ervan uit dat het monster vrij is van GGO's.



Tabel 4.27: Resultaten van de op levensmiddelen uitgevoerde analyses

Soort van levensmiddel	Aantal monsters	Aantal monsters met		
		Minder dan 0,1% GGO's	Een GGO-gehalte tussen 0,1% en 1%	Meer dan 1% GGO's
Baby en kindervoeding	5	5	0	0
Koekjes en gebak	10	9	0	1
Ontbijtgranen	3	3	0	0
Chips en aperitiefkoekjes	10	10	0	0
Brood	4	4	0	0
Vlees- of visbereidingen	10	10	0	0
Soep, saus en room	12	12	0	0
Andere	5	5	0	0
Totaal	59	58	0	1

Tabel 4.28: Resultaten van de op ingrediënten uitgevoerde analyses

Aantal monsters	Aantal monsters met		
	Minder dan 0,1% GGO's	Een GGO-gehalte tussen 0,1 % en 1 %	Meer dan 1% GGO's
77	75	1	1

4.4.2. Controles op de door fabrikanten opgezette preventiesystemen

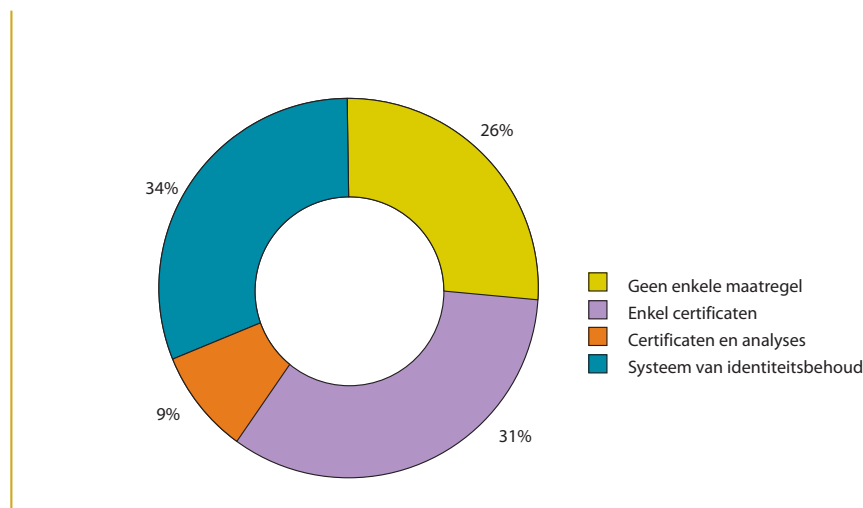
Er bestond in 2002 geen enkele expliciete bepaling die de fabrikanten van levensmiddelen ertoe verplicht bijzondere systemen op te zetten om ervoor te zorgen dat geen GGO's voorkomen in hun ingrediënten. Er waren niettemin een aantal aspecten uit de reglementering die de fabrikanten ertoe aanzetten hieraan aandacht te besteden:

- het verbod op het gebruik van GGO's of daarvan afgeleide producten die niet zijn toegestaan in het kader van verordening 258/97 (8);
- de verplichte etikettering wanneer GGO's of daarvan afgeleide producten meer dan 1 % van het ingrediënt uitmaken;

- de verplichting om, bij ontstentenis van een adequate etikettering, te kunnen aantonen dat het om een accidentele besmetting gaat wanneer GGO's of daarvan afgeleide producten worden aangetroffen in een hoeveelheid van minder dan 1 % van het ingrediënt.

Vierenzeventig procent van de bij de controles betrokken fabrikanten (fabrikanten die gebruik maken van ingrediënten die zijn afgeleid van maïs of soja) beschikten over min of meer verfijnde systemen om de aanwezigheid van van GGO's afgeleide producten in hun productie te vermijden. Er werden diverse regelingen aangetroffen zoals de invoering van een systeem voor identiteitsbehoud (34 % van de fabrikanten) of het van de leveranciers eisen van certificaten die de afwezigheid van GGO's garanderen (40 % van de fabrikanten). De desbetreffende resultaten zijn weergegeven in figuur 4.1.

Figuur 4.1: Soorten van door de fabrikanten genomen maatregelen met als doel de aanwezigheid van van GGO's afgeleide producten in hun productie te vermijden



- Systemen voor identiteitsbehoud zijn systemen waarmee men de volledige productieketen, van de zaaizaadselectie tot het eindproduct, wil bestrijken. In elk stadium van de keten (teelt, opslag, transport, verwerking, ...) worden preventiemaatregelen (waarbij bijv. gebruik wordt gemaakt van speciaal daartoe bestemde of zeer grondig schoongemaakte opslag- en transportmiddelen) en eventueel ook controlemaatregelen toegepast. Bedoeling is te beletten dat de producten worden besmet met GGO's of met daarvan afgeleide producten. Die systemen zijn duur en steunen op een optimale inzet vanwege alle in de keten actieve schakels. Bijgevolg is certificering door onafhankelijke organen er algemeen gebruikelijk. Dergelijke eisen en dergelijk soort systeem kunnen in de gangbare levensmiddelensector dan ook alleen maar worden gehanteerd door grote fabrikanten. Hierbij dient te worden aangestipt dat biologische producten, op grond van de certificering, eveneens vrij zijn van GGO's en van daarvan afgeleide producten. De gecertificeerde biologische producenten werden bijgevolg meegerekend als producenten die beschikken over een systeem voor identiteitsbehoud dat ertoe strekt de aanwezigheid van GGO's te vermijden.
- In veel gevallen worden van de leveranciers certificaten geëist die de afwezigheid van GGO's garanderen (40 % van de onderzochte fabrikanten). Deze maatregel is het meest vanzelfsprekend voor fabrikanten die levensmiddeleningrediënten kopen. De leveranciers kunnen dergelijke certificaten

afleveren als ze een systeem voor identiteitsbehoud bezitten of wanneer ze op regelmatige basis analyses uitvoeren. In een aantal gevallen voeren de fabrikanten uit eigen beweging aanvullende analyses uit (9 % van de bevraagde fabrikanten).

Er moet worden aangestipt dat in een groot aantal gevallen waarin specifieke systemen zijn opgezet voor GGO's de uit vrije wil opgelegde eisen strenger zijn dan de reglementaire eisen.

De overgrote meerderheid van de fabrikanten die geen specifieke controles op GGO's uitvoeren, maken gebruik van van maïs afgeleide ingrediënten waarbij de kans dat zij van GGO's afgeleide producten bevatten minder groot is dan bij van soja afgeleide producten. Dit wordt overigens bevestigd door de uitgevoerde analyses aangezien de aanwezigheid van van GGO's afgeleide producten in geen enkel van de bij die fabrikanten genomen monsters kon worden aangetoond.

Daarnaast wordt door sommige fabrikanten nog op een andere manier preventief opgetreden. Daarbij worden met betrekking tot GGO's als "risicovol" beschouwde ingrediënten zoveel mogelijk vermeden. Die ingrediënten zijn soja, maïs en in mindere mate koolzaad. Dat zijn de enige drie gewassen waarvan een aantal genetisch gemodificeerde rassen in de Europese Unie mogen worden gebruikt in de productie van levensmiddelen. Een dergelijke benadering kan alleen door bepaalde fabrikanten worden toegepast omdat er thans zo weinig gewassen zijn waarvan genetisch gemodificeerde rassen zijn toegestaan.

4.5. HACCP-audit

4.5.1. Gemeenschapskeukens

Omwille van de steeds hogere frequentie van voedselintoxicaties en het groot risico voor de betreffende consument, werd in 2002 aandacht besteed aan de gemeenschapskeukens of collectiviteiten. Het ging daarbij in het bijzonder om keukens in eigen beheer in scholen, in rust- en verzorgingstehuizen en in ziekenhuizen. In totaal werden 871 gemeenschapskeukens minstens één maal bezocht.

Bij de inspectiebezoeken werd gebruik gemaakt van de hygiëne-checklists, de gids voor de audit van systemen gebaseerd op de HACCP beginselen en meettoestellen voor de temperatuur om na te gaan of de wettelijke voorschriften werden nageleefd (9) (10) (11).

4.5.1.1. Scholen

In totaal werden 496 scholen bezocht, in hoofdzaak scholen met keukens in eigen beheer. De inspectiebezoeken hebben duidelijk gemaakt dat heel wat keukens overschakelen van eigen beheer naar cateringsystemen.

Tabel 4.29: Algemene hygiëne voor de keukens in eigen beheer van de scholen

%	Zware tekortkoming	Lichte tekortkoming	Conform	Niet gecontroleerd
Lokalen, uitrustingen	6	36	52	6
Reinigings- en ontsmettingsprogramma	12	35	45	8
Water / IJs	0	4	79	17
Beheersing van afval	1	9	83	7
Persoonlijke hygiëne	2	16	73	9
Beheersing gevaarlijke, toxische en niet eetbare stoffen	0	5	74	21
Hygiënische kwaliteit van grondstoffen / ingrediënten	1	5	81	13
Stockage- en bewaarvoorwaarden	5	16	70	9
Temperatuur van de producten	4	14	71	11
Etikettering van de producten	1	11	66	22
Vervoers- en distributievoorwaarden	1	5	66	28



Tabel 4.30: Veiligheidsprocedures op basis van HACCP principes voor de keukens in eigen beheer van de scholen

%	Voldoende	Onvoldoende	Afwezig
HACCP plan (1)	22	13	65
Toepassing HACCP plan (2)	30	16	54
Herziening HACCP plan	17	14	69
Documentatie	18	13	69
Opleiding	25	17	58
Globale beoordeling	23	14	63

(1) Theoretische uitwerking – Is dit voorzien, is hierover nagedacht?

(2) Praktische uitwerking – Wordt dit begrepen en toegepast op het terrein?

De algemene hygiëne in de schoolkeukens was in 2002 vrij goed. Non-conformiteiten werden voornamelijk vastgesteld voor de lokalen en de uitrusting. Ook het reinigings- en ontsmettingsprogramma vertoonde vaak tekortkomingen. In mindere mate werden non-conformiteiten vastgesteld voor persoonlijke hygiëne, voor de stockage- en bewaarvoorwaarden en voor de temperatuur van de producten.

Betreffende de veiligheidsprocedures werd vastgesteld dat slechts 23% van de bezochte keukens enigszins voldeden. In 63 % van de gevallen bleek de uitwerking en toepassing van veiligheidsprocedures zelfs volledig afwezig. Er werd wel vastgesteld dat, hoewel de op HACCP gebaseerde principes slechts in beperkte mate op papier gezet werden (weinig documentatie, geen uitgewerkt HACCP plan), er in de praktijk toch vaak een aantal van deze principes gehanteerd werden. Dit verklaart de hogere cijfers voor de toepassing van de HACCP principes ten opzichte van de cijfers voor de aanwezigheid van een HACCP plan.

In de keukens was slechts in 10 % van de gevallen een gids voor goede hygiënepraktijken (GGHP) aanwezig.

Samenvattend kan gesteld worden dat hier nog heel wat werk moet verricht worden. Toch zijn een aantal schoolkeukens al heel goed in orde. In ongeveer 25 % van de gevallen resulteerden de inspectiebezoeken in een mondelinge verslaggeving of toelichting, in ongeveer 75 % van de gevallen in een schriftelijk verslag of in een verwittiging. In het kader van dit programma werden in 3 gevallen in de scholen producten uit de handel genomen.

4.5.1.2. Rust- en verzorgingstehuizen

In 2002 werden in het kader van dit programma 325 keukens van dergelijke instellingen bezocht.

Dit vertegenwoordigt ongeveer 15 % van het totaal aantal rust- en verzorgingstehuizen.

Tabel 4.31: Algemene hygiëne voor de keukens van rust- en verzorgingstehuizen

%	Zware tekortkoming	Lichte tekortkoming	Conform	Niet gecontroleerd
Lokalen, uitrustingen	6	26	54	14
Reinigings- en ontsmettingsprogramma	5	30	50	15
Water / IJs	0	1	80	19
Beheersing van afval	1	5	80	14
Persoonlijke hygiëne	0	10	77	13
Beheersing gevaarlijke, toxische en niet eetbare stoffen	0	2	75	23
Hygiënische kwaliteit van grondstoffen / ingrediënten	1	6	76	17
Stockage- en bewaarvoorwaarden	3	12	67	18
Temperatuur van de producten	3	12	66	19
Etikettering van de producten	2	12	71	15
Vervoers- en distributievoorwaarden	0	3	64	33

Tabel 4.32: Veiligheidsprocedures op basis van HACCP principes voor de keukens van rust- en verzorgingstehuizen

%	Voldoende	Onvoldoende	Afwezig
HACCP plan (1)	45	23	32
Toepassing HACCP plan (2)	41	31	28
Herziening HACCP plan	38	26	36
Documentatie	42	16	42
Opleiding	44	29	27
Globale beoordeling	42	25	33

(1) Theoretische uitwerking – Is dit voorzien, is hierover nagedacht?

(2) Praktische uitwerking – Wordt dit begrepen en toegepast op het terrein?

De inspectiebezoeken tonen aan dat voor de algemene hygiëne de situatie in de keukens van de rust- en verzorgingstehuizen goed is. Ook hier situeerden de non-conformiteiten zich vooral op het gebied van de lokalen en de uitrusting en van het reinigings- en ontsmettingsplan. In geringe mate werden ook op het gebied van de stockage- en bewaarvoorwaarden, de temperatuur en de etikettering van de producten tekortkomingen vastgesteld.

In 2002 waren in de rust- en verzorgingstehuizen de HACCP principes in 42 % van de keukens voldoende uitgewerkt, maar voor 33 % van de bezochte keukens bleek dat nog geen veiligheidsprocedures uitgewerkt en toegepast werden.

In 17 % van de keukens kon men een GGHP terugvinden.

Voor 66 % van de bezochte keukens werd een schriftelijk verslag of verwittiging opgemaakt. Daarbij werd voor één keuken proces-verbaal opgesteld en werd voor één keuken van een rust- en verzorgingstehuis de vergunning ingetrokken.



4.5.1.3. Ziekenhuizen

In 2002 werden 36 ziekenhuiskeukens bezocht. Dit vertegenwoordigt ongeveer 11 % van het totaal aantal ziekenhuizen.

Tabel 4.33 : Algemene hygiëne voor de keukens van ziekenhuizen

%	Zware tekortkoming	Lichte tekortkoming	Conform	Niet gecontroleerd
Lokalen, uitrustingen	8	22	58	12
Reinigings- en ontsmettingsprogramma	3	25	64	8
Water / IJs	0	0	69	31
Beheersing van afval	0	3	86	11
Persoonlijke hygiëne	0	14	75	11
Beheersing gevaarlijke, toxische en niet eetbare stoffen	0	0	78	22
Hygiënische kwaliteit van grondstoffen / ingrediënten	0	0	89	11
Stockage- en bewaarvoorwaarden	6	19	64	11
Temperatuur van de producten	3	11	75	11
Etikettering van de producten	0	22	67	11
Vervoers- en distributievoorwaarden	0	3	67	30

Tabel 4.34: Veiligheidsprocedures op basis van HACCP principes voor de keukens van ziekenhuizen

%	Voldoende	Onvoldoende	Afwezig
HACCP plan (1)	59	24	17
Toepassing HACCP plan (2)	53	32	15
Herziening HACCP plan	47	32	21
Documentatie	47	35	18
Opleiding	73	21	6
Globale beoordeling	55	30	15

(1) Theoretische uitwerking – Is dit voorzien, is hierover nagedacht?

(2) Praktische uitwerking – Wordt dit begrepen en toegepast op het terrein?

Algemeen bekeken scoorden de keukens van de ziekenhuizen in 2002 goed op het gebied van algemene hygiëne. De vastgestelde non-conformiteiten deden zich op dezelfde domeinen voor als bij de andere gemeenschapskeukens, namelijk op het gebied van de lokalen en de uitrusting, het reinigings- en ontsmettingsprogramma, de temperatuur, de etikettering van de producten en de vervoers- en distributievoorwaarden.

De veiligheidsprocedures in de ziekenhuiskeukens waren reeds voor 55 % van de keukens voldoende uitgewerkt.

In 42 % van de gevallen was ook een GGHP aanwezig.

Hier komt duidelijk naar voor dat reeds heel wat inspanningen gedaan werden. Er blijft echter nog een lange weg te gaan: 15 % van de bezochte keukens had in 2002 nog geen uitgewerkte en toegepaste veiligheidsprocedures. Positief is ook dat voor 75 % van de bezochte keukens de opleiding aan het personeel voldoende tot goed was.

Voor de ziekenhuiskeukens werd geen proces-verbaal opgesteld, wel werd in ongeveer 66 % van de gevallen een schriftelijk verslag of een verwittiging aan de verantwoordelijke overgemaakt.

4.5.1.4. Kinderdagverblijven

In 2002 werden in het kader van dit programma 14 kinderdagverblijven bezocht.

Tabel 4.35: Algemene hygiëne voor de keukens van kinderdagverblijven

%	Zware tekortkoming	Lichte tekortkoming	Conform	Niet gecontroleerd
Lokalen, uitrustingen	0	7	93	0
Reinigings- en ontsmettingsprogramma	0	0	100	0
Water / IJs	0	0	100	0
Beheersing van afval	0	0	100	0
Persoonlijke hygiëne	0	7	93	0
Beheersing gevaarlijke, toxische en niet eetbare stoffen	0	0	100	0
Hygiënische kwaliteit van grondstoffen / ingrediënten	0	0	100	0
Stockage- en bewaarvoorwaarden	0	0	57	43
Temperatuur van de producten	21	0	79	0
Etikettering van de producten	0	36	50	14
Vervoers- en distributievoorwaarden	0	14	64	22

Tabel 4.36: Veiligheidsprocedures op basis van HACCP principes voor de keukens van kinderdagverblijven

%	Voldoende	Onvoldoende	Afwezig
HACCP plan (1)	43	0	57
Toepassing HACCP plan (2)	38	5	57
Herziening HACCP plan	36	0	64
Documentatie	7	7	86
Opleiding	43	4	53
Globale beoordeling	33	3	64

(1) Theoretische uitwerking – Is dit voorzien, is hierover nagedacht?

(2) Praktische uitwerking – Wordt dit begrepen en toegepast op het terrein?

Op basis van de beperkte gegevens is het niet mogelijk om een algemeen besluit op te stellen, doch op basis van deze gegevens is op het gebied van de veiligheidsprocedures in 33% van de keukens de globale beoordeling voldoende. Opvallend was dat de documentatie op het gebied van veiligheidsprocedures bijna in alle gevallen onvoldoende of afwezig was.

Bij 14 % van de kinderdagverblijven werd een GGHP aangetroffen.

Voor de algemene hygiëne werden voornamelijk non-conformiteiten vastgesteld voor de temperatuur en de etikettering van de producten. Deze sector moet in de toekomst zeker van nabij worden opgevolgd. Het betreft immers voornamelijk zuigelingenvoeding. Het niet respecteren van vermeldingen op de etikettering en het bewaren of bereiden van gerechten op een verkeerde temperatuur is zeer risicovol voor de gevoelige groep van baby's en peuters.

Voor de kinderdagverblijven werd in bijna alle gevallen een schriftelijk rapport of een verwittiging opgemaakt.

4.5.1.5. Algemeen besluit voor de gemeenschapskeukens

Globaal bekeken was de algemene hygiëne in keukens in 2002 redelijk tot vrij goed. Tekortkomingen werden vooral vastgesteld op het gebied van de lokalen en de uitrusting en van het reinigings- en ontsmettingsprogramma.

Er werden geen grote verschillen vastgesteld tussen de verschillende collectiviteiten in scholen, ziekenhuizen en rusthuizen. De kinderdagverblijven vormen hierop een uitzondering, met opvallende tekortkomingen op het gebied van de temperatuur van de producten. Alhoewel er op basis van het aantal uitgevoerde audits niet veralgemeend mag worden, moet de sector van de kinderdagverblijven in de toekomst zeker van nabij worden opgevolgd.

Tabel 4.37: Globaal overzicht van de algemene hygiëne in gemeenschapskeukens

%	Zware tekortkoming	Lichte tekortkoming	Conform	Niet gecontroleerd
Lokalen, uitrustingen	6	31	54	9
Reinigings- en ontsmettingsprogramma	9	32	48	11
Water / IJs	0	3	79	18
Beheersing van afval	1	7	82	10
Persoonlijke hygiëne	1	14	75	10
Beheersing gevaarlijke, toxische en niet eetbare stoffen	0	4	75	22
Hygiënische kwaliteit van grondstoffen / ingrediënten	1	5	80	14
Stockage- en bewaarvoorwaarden	4	14	68	13
Temperatuur van de producten	4	13	69	14
Etikettering van de producten	1	12	68	19
Vervoers- en distributievoorwaarden	1	4	65	30

Tabel 4.38: Globale beoordeling van de veiligheidsprocedures op basis van HACCP principes voor de verschillende onderverdelingen binnen de gemeenschapskeukens

%	Voldoende	Onvoldoende	Afwezig
Scholen	23	14	63
Kinderdagverblijven	33	3	64
Rust- & verzorgingstehuizen	42	25	33
Ziekenhuizen	55	30	15

Uit de cijfergegevens van tabel 4.38 blijkt duidelijk dat er in 2002 tussen de verschillende sectoren grote verschillen bestonden met betrekking tot de veiligheidsprocedures op basis van de HACCP principes (9). Globaal kan gesteld worden dat de grootkeukens van ziekenhuizen het verst gevorderd zijn. Niettegenstaande er een goedgekeurde gids is voor goede hygiënische praktijken bij de voedselvoorziening in grootkeukens en verzorgingsinstellingen, blijft de verdeling van deze gids in de gemeenschapskeukens toch beperkt.

Omwille van de veelal gevoelige bevolkingsgroepen (kinderen, ouderen, zieken, ...), is de controle op de veiligheid van de voeding in de gemeenschapskeukens zeer belangrijk en krijgt het programma voor de gemeenschapskeukens in 2003 een vervolg. Er zal daarbij nog meer de nadruk gelegd worden op de melkkeukens binnen de ziekenhuizen en de kinderdagverblijven omwille van de mogelijk zware gevolgen verbonden aan eventuele contaminaties. Zoals eerder gesteld gaan steeds meer scholen over van een keuken in eigen beheer naar maaltijden geleverd door een cateringbedrijf. In het programma 2003 zullen deze bedrijven eveneens opgenomen worden.

4.5.2. Gecoördineerde programma's

In het kader van een gecoördineerd programma van de Europese Commissie (12) zijn in 2002 een aantal inspecties uitgevoerd teneinde de veiligheid van vruchtensappen en versneden groenten na te gaan.

4.5.2.1. Niet gepasteuriseerde vruchten- en groentesappen

Voor alle sappen bestaat er een gevaar op microbiologische verontreiniging, in het bijzonder voor sappen die geen enkele warmtebehandeling ondergaan. Hoewel de kans op verontreiniging met gevaarlijke pathogenen relatief klein is, kan een verontreiniging wel ernstige gevolgen hebben voor risicogroepen (*Salmonella* spp., *Escherichia coli* O157:H7). Dit programma heeft als doel de bacteriologische veiligheid van vruchten- en groentesappen te controleren en de mogelijke gevaren voor de volksgezondheid te bewaken. Daarom bestaat dit programma uit twee delen: een controle op de toepassing van de HACCP-beginselen en een bacteriologische analyse (zie deel 4.2.3).

In totaal werden 40 bedrijven bezocht: 9 fabrikanten en 31 verkopers van vruchtensappen.

Tabel 4.39: Veiligheidsprocedures op basis van HACCP principes voor de fabrikanten van vruchtensappen (9 bedrijven)

%	Voldoende	Onvoldoende	Afwezig
HACCP plan (1)	41	23	36
Toepassing HACCP plan (2)	38	15	37
Herziening HACCP plan	33	22	45
Documentatie	34	22	44
Opleiding	48	12	50
Globale beoordeling	39	19	42

(1) Theoretische uitwerking – Is dit voorzien, is hierover nagedacht?

(2) Praktische uitwerking – Wordt dit begrepen en toegepast op het terrein?

Tabel 4.40: Veiligheidsprocedures op basis van HACCP principes voor de verkopers (horeca, detailhandel of collectiviteit) van vruchtensappen (31 bedrijven)

%	Voldoende	Onvoldoende	Afwezig
HACCP plan (1)	55	21	24
Toepassing HACCP plan (2)	49	25	26
Herziening HACCP plan	45	28	27
Documentatie	36	16	48
Opleiding	55	11	34
Globale beoordeling	48	20	32

(1) Theoretische uitwerking – Is dit voorzien, is hierover nagedacht?

(2) Praktische uitwerking – Wordt dit begrepen en toegepast op het terrein?

Slechts 39 % van de fabrikanten had de HACCP principes goed uitgewerkt en toegepast. In 42 % van de gevallen waren deze veiligheidsprocedures volledig afwezig. Met betrekking tot de extrapolatie van deze onderzoeksresultaten is wel voorzichtigheid geboden aangezien ze op slechts 9 bedrijven gebaseerd zijn.

In de detailhandel waren de veiligheidsprocedures in ongeveer de helft van de bedrijven voldoende, maar ook hier waren in 32 % van de gevallen geen veiligheidsprocedures uitgewerkt. De documentatie van hun HACCP systeem bleef in de bedrijven zeer beperkt.

In 12,5 % van de gevallen was een GGHP aanwezig.

Ongeveer de helft van de bedrijven heeft een schriftelijk verslag of een verwittiging ontvangen. De meeste non-conformiteiten werden vastgesteld op het gebied van producttemperatuur.

4.5.2.2. Geschild of gesneden vers fruit en verse groenten (4de gamma) (13)

Voor voorgesneden vers fruit en verse groenten bestaat een risico op verontreiniging met micro-organismen, waaronder menselijke pathogenen. Bepaalde factoren dragen bij tot de microbiologische verontreiniging met pathogenen, vooral wanneer het fruit en de groenten rauw worden gegeten en verschillende handelingen (snijden, schillen, raspen, ..) op het rauwe product gebeuren. Analoog aan het gecoördineerd programma vruchtensappen bestaat dit programma ook uit 2 delen, namelijk een controle van de HACCP-principes aan de hand van inspectiebezoeken en een bacteriologische analyse (zie deel 4.2.2.1).

Er werden 99 bedrijven bezocht voor inspectie van de veiligheidsprocedures, waarvan 24 fabrikanten en 75 bedrijven die dergelijke producten in de handel brengen.

Tabel 4.41: Veiligheidsprocedures op basis van HACCP principes voor fabrikanten van gesneden vers fruit of groenten (24 bedrijven)

%	Voldoende	Onvoldoende	Afwezig
HACCP plan (1)	56	23	21
Toepassing HACCP plan (2)	50	28	22
Herziening HACCP plan	46	21	33
Documentatie	29	21	50
Opleiding	52	21	27
Globale beoordeling	47	23	30

(1) Theoretische uitwerking – Is dit voorzien, is hierover nagedacht?

(2) Praktische uitwerking – Wordt dit begrepen en toegepast op het terrein?

Tabel 4.42: Veiligheidsprocedures op basis van HACCP principes voor de detailhandel van gesneden vers fruit of groenten (75 bedrijven)

%	Voldoende	Onvoldoende	Afwezig
HACCP plan (1)	51	15	34
Toepassing HACCP plan (2)	45	26	29
Herziening HACCP plan	37	21	42
Documentatie	43	19	38
Opleiding	43	17	40
Globale beoordeling	43	20	37

(1) Theoretische uitwerking – Is dit voorzien, is hierover nagedacht?

(2) Praktische uitwerking – Wordt dit begrepen en toegepast op het terrein?

De situatie geleek sterk op de toestand bij de bedrijven die vruchtensappen al dan niet fabriceren en in de handel brengen. In een groot aantal van de gevallen hadden de bedrijven beide productsoorten in het assortiment.

Bij 11 % van de bedrijven was een GGHP aanwezig.

Twee derde van de bedrijven werden op de hoogte gebracht van non-conformiteiten of onvoldoende geachte procedures aan de hand van een schriftelijk rapport of verwittiging. In één geval werd een proces-verbaal opgesteld.



4.5.3. Automatische soft-ice verdelers

Uit de resultaten van het programma 2001 was de slechte bacteriologische kwaliteit van soft-ice gebleken. In het programma 2002 werd dan ook bijzonder aandacht besteed aan algemene hygiëne en aan 3 kritische punten bij het gebruik van deze toestellen: de reinigingsprocedure (frequentie, efficiëntie, ...), de kennis van het toestel en de volledige leegloop van het toestel (vat en leidingen) voor het opnieuw vullen en gebruiken.

Er werden 62 installaties geïnspecteerd.

Tabel 4.43: Belangrijke criteria bij de controle van soft-ice verdelers

%	Zware tekortkoming	Lichte tekortkoming	Conform
Algemene hygiëne	2	14	84
Reinigingsprocedure	8	32	60
Kennis van de werking van het toestel en de reinigingsprocedure	5	13	82
Volledige leegloop	8	27	65

De algemene hygiëne was in 84 % van de gevallen goed, doch in 2 % van de gevallen werd een zware tekortkoming vastgesteld. In het algemeen was men vrij goed op de hoogte van de werking van het toestel en de reinigingsprocedure. De eigenlijke toepassing van de reinigingsprocedure en de volledige leegloop van het toestel (vat en de leidingen) voor het opnieuw vullen en gebruiken, was slechts in 60 % respectievelijk 65 % van de toestellen conform.

Voor de helft van de uitgevoerde inspectiebezoeken werd een schriftelijk rapport of verwittiging aan de verantwoordelijke overgemaakt. Er werd één proces-verbaal opgesteld.

4.6. Additieven

4.6.1. Propyleenglycol in gebak

Er werd in 2002 een programma voor propyleenglycol in industriële bakkerijen opgezet. Dit additief wordt vaak gebruikt bij de productie van cakes, madeleines, frangipanes en dergelijke meer. Propyleenglycol mag als oplosmiddel van kleurstoffen, emulgatoren, anti-oxidantia en enzymen gebruikt worden. Het uiteindelijke gehalte ervan in het levensmiddel mag echter niet groter zijn dan 1 g/kg (14).

Er waren reeds eerder problemen vastgesteld met Belgische producten. In 2001 werden RASFF-berichten verspreid over te hoge gehalten van dit additief dat soms verkeerdelijk gebruikt wordt om cakes en gebak zachter te maken.

In het kader van dit programma werden er 77 monsters genomen. Daarvan bleken er 9 monsters positief (11,7 %).

Er werd tweemaal een Europees alarm gelanceerd voor producten gefabriceerd in Spanje en in Schotland waarvoor het gehalte aan propyleenglycol de norm van 1 g / kg zeer zwaar overschreed.

De betrokken producten werden uit de handel genomen.

4.6.2. Sulfit in gehakt vlees

Elk jaar worden controles uitgevoerd met betrekking tot de aanwezigheid van sulfit in gehakt vlees en bewerkt gehakt vlees waarin geen sulfit mag voorkomen (américain, bewerkt gemengd gehakt, blinde vinken, ...). Wat bewerkt gehakt vlees betreft, is het mogelijk dat sulfieten voorkomen in de toegevoegde ingrediënten. Bij het gebruik van dergelijke ingrediënten komen de sulfieten natuurlijk in het bereide gehakt terecht. In het eindproduct mag het gehalte echter niet hoger zijn dan 30 mg/kg en er moet worden nagegaan of sulfieten toegestaan zijn in de toegevoegde ingrediënten (15).

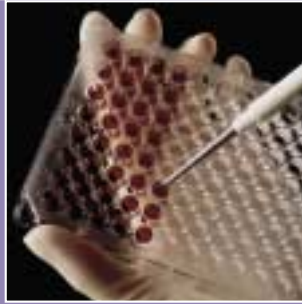
De controleurs die de slagerijen bezoeken onderzoeken stelselmatig het gehakt vlees op de aanwezigheid van sulfit. Deze snelle routinetest wordt uitgevoerd met behulp van malachietgroen. Omdat deze snelle test soms wijst op de aanwezigheid van sulfit zonder dat dit daadwerkelijk aanwezig is, dient bij een eerste positief resultaat steeds een bevestiging gevraagd te worden in het laboratorium.

Bij het uitvoeren van de routinetest bleken 25 monsters in eerste instantie positief. Voor 16 van de 25 in het laboratorium onderzochte monsters werd het positieve resultaat van de routinetest bevestigd.



Referenties :

- (1) Koninklijk besluit van 15 december 1994 betreffende de productie en het in de handel brengen van consumptiemelk en producten op basis van melk.
- (2) Koninklijk besluit van 31 december 1992 betreffende de bereiding en het in de handel brengen van ei-producten.
- (3) Franse wetgeving.
- (4) La qualité microbiologique des aliments. Maîtrise et critères par J.-L. Jouve. Paris : Polytechnica [1996], 565 p. ISBN 2-84054-040-1 ; Critères microbiologiques pour l'interprétation des résultats en analyse alimentaire. Gouvernement du Québec. MAPAQ. 1995. 37 p. ; Vade-mecum HACCP voor KMO en vakman Catherine Quittet en Helen Nélis, Presses agronomiques de Gembloux. Jaarlijks rapport Intercommunaal Laboratorium voor Scheikunde en Bacteriologie (Brussel).
- (5) Richtlijn 93/43/EEG van de Raad van 14 juni 1993 inzake levensmiddelenhygiëne.
- (6) Richtlijn 79/700/EEG van de Commissie van 24 juli 1979 tot vaststelling van communautaire bemonsteringsmethoden voor de officiële controle op residuen van bestrijdingsmiddelen in en op groenten en fruit .
- (7) Aanbeveling 1999/333/EG van de Commissie van 3 maart 1999 inzake een in 1999 uit te voeren gecoördineerd bewakingsprogramma van de Gemeenschap om de inachtneming van de maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in en op granen en bepaalde producten van plantaardige oorsprong, met inbegrip van groenten en fruit, te garanderen.
- (8) Verordening (EG) nr. 258/97 van het Europees Parlement en de Raad van 27 januari 1997 betreffende nieuwe voedingsmiddelen en nieuwe voedsel ingrediënten.
- (9) Koninklijk besluit van 7 februari 1997 inzake de algemene voedingsmiddelenhygiëne.
- (10) Koninklijk besluit van 4 februari 1980 betreffende te koelen voedingsmiddelen.
- (11) Koninklijk besluit van 5 december 1990 betreffende diepvriesproducten.
- (12) Aanbeveling 2002/66/EG van de Commissie van 25 januari 2002 betreffende een gecoördineerd programma voor 2002 inzake de officiële controle op levensmiddelen.
- (13) Voorgesneden, gekuist, verpakt.
- (14) Koninklijk besluit van 1 maart 1998 betreffende in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen.
- (15) Koninklijk besluit van 8 maart 1985 betreffende de fabricage van en de handel in gehakt of gemalen vers vlees.



Het FAVV en de laboratoria





5. Het FAVV en de laboratoria

In het kader van zijn bewakingsopdracht maakt het FAVV veelvuldig gebruik van de diensten van de laboratoria ter ondersteuning van zijn controles en acties. De kwaliteit van de resultaten is daarom een eerste vereiste.

In het totaal wordt aan laboratoriumresultaten een budget verbonden van om en bij de 60 miljoen €. De details en de context van deze analyses zijn beschreven in de overige hoofdstukken.

Binnen het pakket aan analyses, die uitgevoerd worden in het kader van de competentie en de opdracht van het FAVV, kunnen kortweg gesteld twee soorten analyses onderscheiden worden:

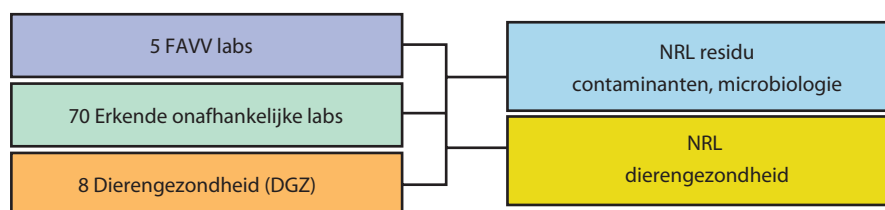
- de bepaling van kwaliteitsparameters,
- de bepaling van veiligheidsparameters.

5.1. Het netwerk van laboratoria

Voor de uitvoering van de analyses beschikt het FAVV over 5 eigen labo's en een 70-tal externe en onafhankelijke laboratoria. Daarnaast zijn er in het domein van de diergezondheid en het dierenwelzijn een 8-tal laboratoria actief die gespecialiseerd zijn in de opsporing van dierenziekten en het uitvoeren van autopsies. Deze laatste groep onderging in 2002 een ingrijpende herstructurering die het geheel onderbrengt in 2 organisaties namelijk DGZ Vlaanderen en ARSIA.

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

Figuur 5.1: Netwerk van erkende en geaccrediteerde labo's



Als kwaliteitscriterium voor de laboratoria van het netwerk geldt de accreditatie als een vereiste.

Deze accreditatie wordt afgeleverd door BELTEST, het Belgische accreditatieorganisme. Sinds 2002 is in alle laboratoria de norm EN 17025 van toepassing. Deze omschakeling is het gevolg van de aanpassing van de normalisatie inzake accreditatiecriteria.

De toepassing van de criteria wordt door BELTEST periodiek geaudit (periodiciteit van 12 à 18 maanden).

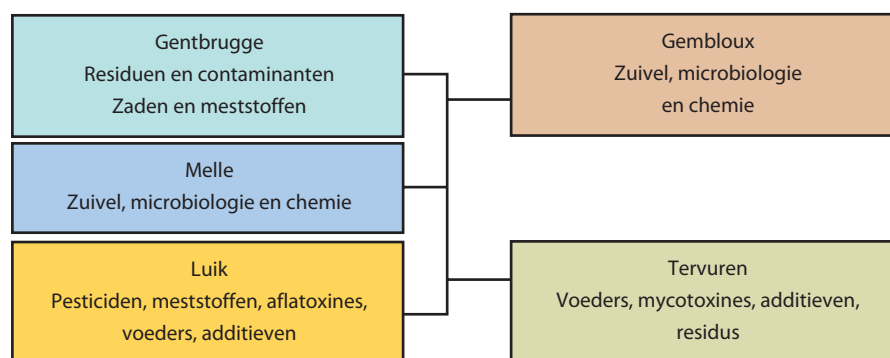
Deze laboratoria nemen geregeld deel aan interlaboratoriumproeven.

De performantie wordt door BELTEST geëvalueerd evenals de eventuele bijsturing.

5.2. De FAVV-laboratoria

De laboratoria van het FAVV zijn gevestigd in Gentbrugge, Luik, Tervuren, Melle en Gembloux. De eerste drie zijn geaccrediteerd. Voor het labo gelegen te Gembloux werd de auditprocedure ingezet in 2002 terwijl voor het labo gelegen te Melle een aanvang werd gemaakt met de introductie van het kwaliteitssysteem. De laboratoria hebben ieder hun werkgebied dat gekenmerkt is door een multidisciplinaire aanpak en kleine series.

Figuur 5.2: De FAVV-laboratoria



De uitrusting van de laboratoria werd in 2002 uitgebreid met nieuwe technieken waarvan de voornaamste de LC/MS is.

In tabel 5.1 is een overzicht opgenomen van de apparatuur in de verschillende laboratoria.



Tabel 5.1: Overzicht van de apparatuur in de verschillende FAVV-laboratoria

Gentbrugge	Melle	Tervuren	Gembloux	Luik
3 HPLC	GC-MS	NIRS	GC-MS	GC-MS
Elisa reader	4 GC	Fibertec	5 GC	HPLC
3 HPLC DAD	3 HPLC	Kjeltec	HPLC	NIRS
2 LC-MS	Cryoscoop	2 GC-ECD	Vacuümdroogstoof	AAS
4 GC-MS	Vacuümdroogstoof	GC-MS	Cryoscoop	IC
ICP-OES	Spectrofotometer	LC-MS	Spectrofotometer	3 GC-FID en ECD
AAS grafiet AAS hydridegeneratie	Koelbroedstoof	3 LC-HPLC-DAD	Koelbroedstoof	Microscopie en beeldverwerking
IC: uv-en geleidbaarheids- detectie	Densimeter	4 LC-HPLC-UV- Fluoro	Laminaire flow	
Spectrofotometer	Laminaire flow	LC-HPLC-UV		
Vapodest		Microscopie en beeldverwerking		
PCR				
Microscopie				
Electroforese				

De analyses in de eigen laboratoria gebeuren in opdracht van het FAVV zelf. Daarnaast zijn er eveneens prestaties voor derden waaronder als opdrachtgevers andere Federale Overheidsdiensten (zoals bijvoorbeeld Justitie), gewestelijke overheden en in zeer beperkte mate bedrijven.

De inkomsten die verbonden zijn aan deze activiteit bedroegen 1,6 miljoen € in 2002.

Tabel 5.2 geeft een overzicht van het aantal uitgevoerde analyses per labo en per soort analyse. De cijfers hebben betrekking op aantallen analyses hetgeen niet overeenkomt met aantal stalen.

Tabel 5.2: Overzicht van het aantal uitgevoerde analyses per labo en per soort analyse

Labo	Aard analyse	Aantal bepalingen
Gentbrugge	Anabolica	5.045
	Beta-agonisten	4.155
	Corticosteroïden	3.927
	Chlooramfenicol	1.619
	PCB	6.105
	Sulfonamiden	1.110
	Chloormequat	833
	Thyreostatica	105
	Meststoffen	6.061
	Voeders	3.003
	Zaazaadanalyse	3.505
	Certificatie zaden	4.822
	Globodera	8.074
		ong. 25 % van alle testen zijn in opdracht van derden
Gembloux	Microbiologie	4.085
	Chromatografie	1.533
	Chemische analyses	5.962
		ong. 30 % in opdracht van BIRB
Melle	Microbiologie	5.614
	Chromatografie	1.493
	Chemische analyses	10.198
		ong. 35 % in opdracht van BIRB

Luik	Meststoffen	1.235
	Mycotoxines	157
	Voeders	1.924
	Dierenmeel	725
	PCB	3.005
	Pesticiden	891
	TGP	257
		ong. 25 % van alle testen zijn in opdracht van derden
Tervuren	Additieven	1.316
	Dierenmeel	1.241
	Voeders	5.503
	Antibiotica	1.706
	Cocciostatica	1.529
	PCB	4.528
	Mycotoxines	732
		ong. 20 % van alle testen zijn in opdracht van derden

5.3. De wetenschappelijke instellingen als referentielaboratoria

Deze instellingen zijn de wetenschappelijke ondersteuning van het hele netwerk. Ze zijn op nationaal en internationaal vlak aangeduid om de wetenschappelijke en technische aspecten in verband met bepaalde disciplines te volgen. Deze expertisecentra staan in voor de standaardisatie van analysemethoden, ontwikkeling van diagnostische methoden en organisatie van ringonderzoeken als externe kwaliteitscontrole. Zij onderhouden een verzameling referentiematerialen en standaardreagentia. Zij verzorgen technische en wetenschappelijke training en coördineren studies.

Het Wetenschappelijk Instituut voor Volksgezondheid (WIV) en het CODA zijn wetenschappelijke instellingen die opgenomen zijn in de bevoegdheid van de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu. Zij hebben aldus een bijzondere relatie met het FAVV. Daarnaast wordt deze opdracht van referentielaboratorium eveneens waargenomen door de Faculteit Diergeneeskunde van de Universiteit van Luik en door het Tropisch Instituut in Antwerpen. In de zuivelsector vervullen het CLO van Melle en het CRA van Gembloux ook een functie als referentielaboratorium.

5.3.1. Referentielaboratorium voor microbiologie (WIV en de universiteit Luik)

In het kader van deze opdracht werden in 2002 twee ringonderzoeken met 5 stalen georganiseerd (circuit RAEMAB) en een ringonderzoek met diepgevroren stalen van vlees. Aan de individuele laboratoria werd technische bijstand verleend en validaties werden geactualiseerd. Tevens werd de jaarlijkse conferentie "Microbiologie in voedingswaren" georganiseerd voor 250 deelnemers.

5.3.2. Referentielaboratorium voor hormonen en groeibevorderaars (WIV)

De werkgroep rond deze problematiek vergaderde tweemaal en heeft de laboratoria in 2002 begeleid bij de uitbreiding van hun scope naar andere substanties zoals bijvoorbeeld diergeneesmiddelen, teneinde de capaciteit te verhogen en om tegenanalyses mogelijk te maken.

- A6 nitroimidazolen, nitrofuranen en coccidiostatica
- B1 antibiotica
- B2A antihelminthica
- B2E NSAIDS
- B3 zware metalen (TriBut. Tn Oxide) en aflatoxines

Het WIV heeft in de loop van de maand november 2002 een mini-workshop georganiseerd om een aantal veldlaboratoria de methode voor nitrofuranen te demonstreren zodat de routineanalyses over meerdere laboratoria kunnen verdeeld worden.

Teneinde het accreditatieproces te vereenvoudigen werd een ontwerp voor flexible scope overgemaakt aan BELTEST.

5.3.3. Referentielaboratorium voor dierenziekten (CODA)

Deze wetenschappelijke instelling is niet alleen het referentie- en confirmatielaboratorium voor dierlijke aandoeningen maar eveneens het enige laboratorium bevoegd voor de uitvoering van de testen op epizotische aandoeningen (lijst A -ziekten).

Bijlagen

Bijlage 1: Samenstelling Raadgevend Comité op 31 december 2002

Vertegenwoordigers van de verbruikersorganisaties:

- Mevrouw Sonja Broucke, voorgedragen door het Algemeen Belgisch Vakverbond (ABVV)
- Mevrouw Eva Brumagne, voorgedragen door de Kristelijke Arbeidersvrouwenbeweging vzw (KAV)
- Mevrouw Sigrid Laurysen, voorgedragen door de Belgische Verbruikersunie - Test Aankoop vzw
- De heer Robert Remy, voorgedragen door de Belgische Verbruikersunie - Test Aankoop vzw
- Mevrouw Ingrid Vanhaevre, voorgedragen door het Onderzoeks- en Informatiecentrum van de Verbruikersorganisaties (OIVO)
- Mevrouw Vera Dos Santos Costa, voorgedragen door de Algemene Centrale der Liberale Vakbonden van België (ACLVB)
- De heer Michel Vandenbosch, voorgedragen door Global Action in the Interest of Animals vzw (GAIA)
- Mevrouw Esmeralda Borgo, voorgedragen door Bond Beter Leefmilieu Vlaanderen vzw (BBL Vlaanderen)

Vertegenwoordigers van de organisaties van de sector van de landbouwproductie:

- De heer Jos Matthys, voorgedragen door de Boerenbond (BB)
- De heer Camiel Adriaens, voorgedragen door het Algemeen Boerensyndikaat vzw
- De heer Pierre Ska, voorgedragen door de Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA)
- Mevrouw Marie-Laurence Semaille, voorgedragen door de Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA)

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

- Mevrouw Relinde Baeten, voorgedragen door BioForum vzw

Vertegenwoordiger van de sector van de fabricage van diervoeding:

- De heer Yvan Dejaegher, voorgedragen door de Beroepsvereniging van de Mengvoederfabrikanten vzw (BEMEFA)

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 René Maillard, voorgedragen door de Beroepsvereniging van de Internationale Vlees- en Veehandel, de Belgische Exportslachthuizen en Exportuitsnijderijen vzw (BIVEX) voor de sector van de slachterijen
- Mevrouw Marina Lepeire-Nollet, voorgedragen door de Rederscentrale voor de sector van de zeevisserij
- De heer Johan Hallaert, voorgedragen door de Federatie Voedingsindustrie vzw (FEVIA) voor de sector van de fabricage van voedingsmiddelen
- De heer Mark Dockx, voorgedragen door het Verbond van Belgische Tuinbouwveilingen vzw (VBT) voor de sector van de groenten- en fruitveilingen
- Mevrouw Georgette Detiège, voorgedragen door de Federatie van de Chemische Industrie van België vzw (FEDICHEM) 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, voorgedragen door de Belgische Federatie van de Distributie-ondernemingen vzw (FEDIS)
- De heer Luc Ardies, voorgedragen door de Nationale Centrale voor Levensmiddelenbedrijven (CLB)

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

- Mevrouw Sophie Meurice
- De heer Hugo Nimmegeers

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

- De heer Jules Van Liefferinge, voorgedragen door de Minister-President van de Vlaamse Regering
- De heer Dirk Wildemeersch, voorgedragen door de Minister-President van de Vlaamse Regering
- Mevrouw Cristine Deliens, voorgedragen door de Ministre-Président du Gouvernement de la Communauté française de Belgique
- De heer Michel Vanquaille, voorgedragen door de Ministre-Président du Gouvernement Wallon
- 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 Wetenschappelijk Comité op 31 december 2002

Voorzitter :

Prof. Dr. ir. André Huyghebaert, Universiteit Gent, Faculteit Landbouwkundige en Toegepaste Biologische Wetenschappen

Ondervoorzitter :

Prof. Dr. Jacques Decallonne, Université Catholique de Louvain, Faculté des Sciences agronomiques

Effectieve leden :

Dr. Jens-Jorgen Larsen, internationaal deskundige, Institute of Food safety and Toxicology, Danish Veterinary and Food Administration

Dr. ir. Gilbert Berben, Centre de Recherches agronomiques de Gembloux

Prof. Dr. Georges Daube, Université de Liège, Faculté de Médecine vétérinaire

Prof. Dr. ir. Johan Debevere, Universiteit Gent, Faculteit Landbouwkundige en Toegepaste Biologische Wetenschappen

De heer Jean-Marie Degroodt, Institut scientifique de Santé publique

Dr. Marie-Paule Delcour-Firquet, Institut scientifique de Santé publique

Dr. Lic. Katelijne Dierick, Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid

Dr. Lic. Lieve Herman, Centrum voor Landbouwkundig Onderzoek, Gent

Dr. Hein Imberechts, Centrum voor Onderzoek in Diergeneeskunde en Agrochemie

Dr. ir. Yvan Larondelle, Université Catholique de Louvain, Faculté des Sciences agronomiques

Dr. ir. Patrick Meeus, Centre de Recherches agronomiques de Gembloux

Dr. ir. Luc Pussemier, Centre de Recherche vétérinaire et Agrochimie

Prof. Dr. Etienne Thiry, université de Liège, Faculté de Médecine vétérinaire

Prof. Dr. ir. Paul Tobback, Katholieke Universiteit Leuven, Faculteit Landbouwkundige en Toegepaste Biologische Wetenschappen

Prof. Dr. Jan Van Hoof, Universiteit Gent, Faculteit voor Diergeneeskunde

Prof. Dr. Carlos van Peteghem, Universiteit Gent, Faculteit Farmaceutische Wetenschappen

Bijlage 3 : Lijst van gebruikte afkortingen

AAS	Atomaire Absorptiespectrometrie
ARSIA	Association Régionale de Santé et d'Identification Animales
BIRB	Belgisch Interventie- en Restitutiebureau
BSE	Boviene Spongiforme Encefalopathie of gekkekoeienziekte
CLO	Centrum voor Landbouwkundig Onderzoek
CITES	Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora
Coda	Centrum voor Onderzoek in Diergeneeskunde en Agrochemie
CONSUM	CONtaminant SURveillance systeM
CRA	Centre de Recherches Agronomiques
CRD	Chronic Respiratory Disease
CVTI	Collectieve voedseltoxiïnfecties
DAD	Diode Array Detector
DGZ Vlaanderen	Dierengezondheid Vlaanderen
DMO	Dierenarts met opdracht
DSP	Diarrheic Shellfish Poison
ECD	Electron Capture Detector
EG	Europese Gemeenschap
EU	Europese Unie
FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nations
FAVV	Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
FID	Flame Ionisation Detector
FOD	Federale overheidsdienst
GC	Gaschromatografie
GGHP	Gids voor goede hygiënepraktijken
GGO	Genetisch gemodificeerd organisme
GIP	Grensinspectiepost(en)
GRM	Gespecificeerd risicomateriaal
HACCP	Hazard analysis and critical control points (risicoanalyse en kritische controlepunten)
HPLC	Hoge druk vloeistofchromatografie
I & R	Identificatie en registratie
IC	Ionenchromatografie
ICP-OES	Inductively Coupled Plasma Optical Emission Spectrometer
KB	Koninklijk besluit
KI	Kunstmatige inseminatie
LC	Vloeistofchromatografie
MB	Ministerieel besluit
MPA	Medroxyprogesteronacetaat
MRL	Maximum Residu Level
MS	Massaspectrometrie
NIRS	Near Infrared Spectrometry
NRL	Nationaal Referentie Laboratorium
NSAIDS	Non-steroidal anti-inflammatory drugs
OIVO	Onderzoeks- en Informatiecentrum van de Verbruikersorganisaties
OSE	Overdraagbare Spongiforme Encefalopathieën

OVOCOM	Overlegplatform voor de voedermiddelenkolom (vzw)
PCB	Polychlorinated Biphenyls
PCR	Polymerase Chain Reaction
RASFF	Het RAS of Rapid Alert System werd uitgebreid naar de veevoedersector: het heeft nu niet alleen betrekking op voedsel of «food» maar ook op voeder of «feed». Vandaar dat nu gesproken wordt van RASFF of Rapid Alert System for Food and Feed.
RL	Richtlijn
Sanitel	Geïnformatiseerd identificatie- en registratiesysteem voor nutsdieren
TEQ	Toxicity equivalent
TGP	Gepolymeriseerde triglyceriden
UV	Ultraviolet
WIV	Wetenschappelijk Instituut voor Volksgezondheid
WHO	World Health Organisation - Wereldgezondheidsorganisatie



ACTIVITEITENVERSLAG 2002



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

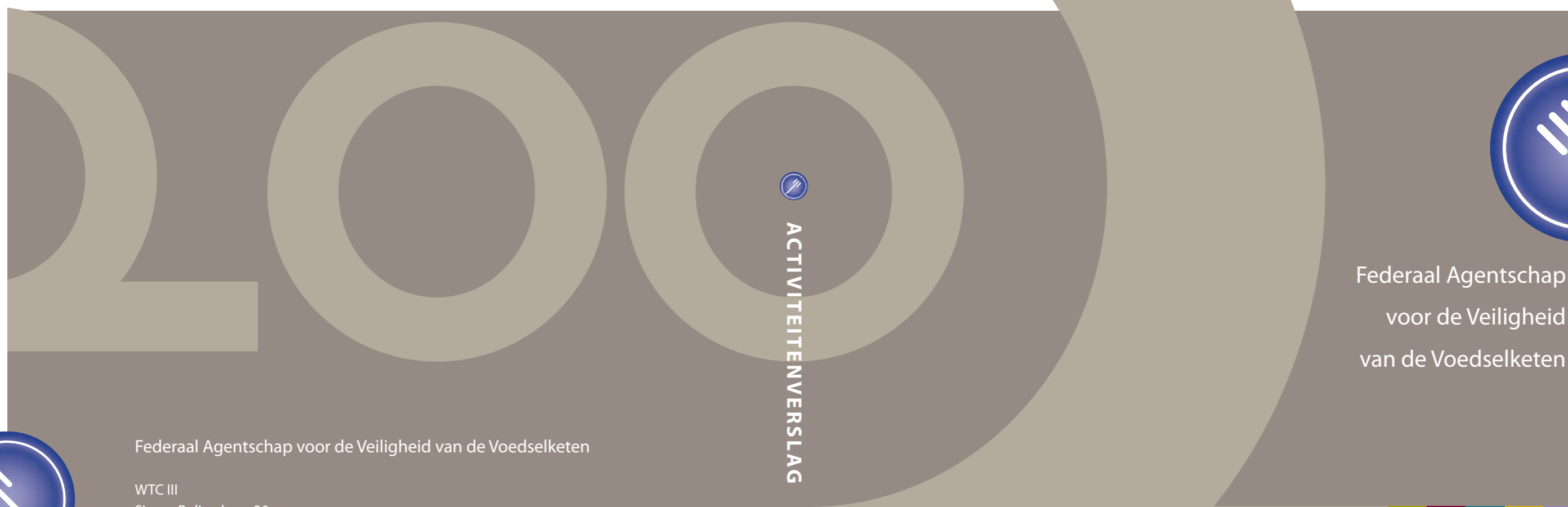
WTC III
Simon Bolivarlaan, 30
1000 Brussel
Tel.: 02 208 34 11
Fax: 02 208 33 37
e-mail: info@favv.be

www.favv.be

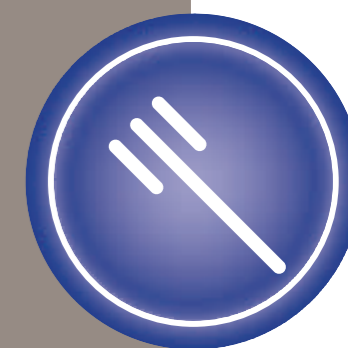


ACTIVITEITENVERSLAG 2002

ACTIVITEITENVERSLAG 2002



ACTIVITEITENVERSLAG



Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen



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
e-mail: info@favv.be

www.favv.be

2002

