



kerststronk als dessert? (pg 8)

actueel

kerstmarkten

dossier

rauwe melk

feiten en cijfers

contactmaterialen

weet wat je eet

een kerststronk als dessert

actueel kerstmarkten

Nu er in deze periode overal in het land kerstmarkten worden ingericht willen we nog eens wijzen op de verplichtingen in verband met de registratie.

Het Koninklijk Besluit (K.B.) van 16/01/2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het FAVV legt in principe de verplichting op aan elke operator (commercieel of niet) die levensmiddelen in de handel brengt voorafgaand over een toelating te beschikken.

Het K.B. voorziet echter ook in een aantal uitzonderingen:

- de verkoop van levensmiddelen is in principe onderworpen aan een toelating met uitzondering van operatoren die als enige activiteit de verkoop aan eindverbruiker van dranken en/of voorverpakte levens-

middelen met een houdbaarheid bij omgevingstemperatuur van minstens drie maanden hebben; hiertoe volstaat een eenvoudige registratie bij de Provinciale Controle-Eenheid van het FAVV.

- verenigingen die handelen zonder winstoogmerk of in het algemeen belang, die uitsluitend werken met onbezoldigd personeel en waarvan de activiteit sporadisch en uitzonderlijk is (dit wil zeggen maximum 5 keer per jaar met een totaal van 10 dagen per jaar) zijn vrijgesteld van registratie.

Meer informatie vindt u op onze website www.favv.be: raadpleeg de pagina "Beroepssectoren > Levensmiddelen", en klik op "Richtlijnen voor de professionele ambulante verkoper vs. gelegenhedenverkoper".



Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen

Verantwoordelijke uitgever

Gil Houins, AC Kruidtuin
Food Safety Center, 8^e verdieping
Kruidtuinlaan 55, 1000 Brussel

Abonnementen

Een abonnement op FAVV Nieuwsbrief is gratis.
Surf naar www.favv.be - publicaties - nieuwsbrieven.

Werken mee aan dit nummer

Lieve Busschots, Benoît Delmotte, Nathalie Deltour,
Caroline De Praeter, Jan Germonpré (eindredactie & layout),
Yasmine Ghafir, Tatiana Giltay, Gil Houins, Timothy
Hutsebaut, Marie-Anne Manandise, Carine Verbestel.

Drukwerk: Drukkerij van het FAVV.

Copyrights

Artikelen mogen worden overgenomen mits bronvermelding. Voor overname van beeldmateriaal: contacteer ons. Voor reacties kan u terecht bij de communicatiedienst: AC Kruidtuin, Food Safety Center, 8^e verdieping, Kruidtuinlaan 55, 1000 Brussel.
www.favv.be

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



koken voor consumptie

Rauwe melk wordt best eerst gekookt

In rauwe koemelk kunnen ziekteverwekkers voorkomen die de oorzaak kunnen zijn van een voedselinfecties. De meest gerapporteerde voedselinfecties door rauwe melk worden veroorzaakt door *Campylobacter*, *E.coli* en *Salmonella*. In enkele gevallen kan ook *Listeria* de boosdoener zijn. Het Wetenschappelijk Comité van het Voedselagentschap onderzocht de risico's en de baten van de consumptie van rauwe koemelk in België en het effect van een warmtebehandeling.

De consument moet zich goed bewust zijn van de noodzaak van het koken van rauwe melk voor ze te nuttigen. Deze aanbeveling is nog steeds actueel: meer en meer melkveebedrijven plaatsen automaten voor de rechtstreekse verkoop van melk aan de consument. Het is dus ook heel belangrijk dat deze automaten goed beheerd worden en dat er ook duidelijke informatie wordt verstrekt aan de consument.

In de wetgeving staat dat op de automaten voor verkoop van hoemelk de boodschap "rauwe melk" en "koken voor gebruik" moet staan

en dat een landbouwer die de klant bedient met melk die rechtstreeks uit de koeltank komt de consument mondeling op de hoogte moet brengen.

Het risico op een voedselinfectie bestaat vooral voor risicogroepen zoals jonge kinderen, ouderen, zwangere vrouwen en mensen met een verlaagde immuniteit of die aan een ziekte lijden. Daarom dienen vooral kwetsbare groepen het drinken van rauwe melk te vermijden.

Door de melk te koken bekomt men een veilig product voor consumptie!



agenda

aan tafel

3

Als de wereldbevolking in hetzelfde tempo blijft aangroeien, is er straks niet genoeg voedsel voor iedereen. Maar er zijn al oplossingen in de maak. Insecten, algen, zeewier, in-vitrovlees.... De tentoonstelling "Aan Tafel" in Brussel geeft ons een kijk op alle aspecten van onze voeding. Het is een fascinerende tentoonstelling die vandaag vragen stelt voor morgen.

We weten het allemaal : nooit eerder waren we zo geïnteresseerd in koken en eten. Maar al deze boeken en tv-programma's gaan zelden verder dan het bereiden en opeten.

De tentoonstelling "Aan tafel! Van akker tot bord", die plaatsvindt in Tour&Taxis, doet dat wel.

Waar komt ons voedsel vandaan? Hoe wordt het getransformeerd en getransporteerd? Waarom is er hongersnood in gebieden waar toch voldoende grondstoffen aanwezig zijn? Waarom zijn er zo veel te dikke mensen?

Wat gebeurt er als we 2050 met 9 miljard op de aardbol rondlopen?

Wat staat er op het spel, hoe werkt het systeem vandaag, wat moet er veranderen opdat het voldoet aan de vraag van vandaag door het behouden of het herstellen van een eerlijke verdeling?

Ook het Voedselagentschap kon hier niet ontbreken. Twee kortfilmpjes van telkens 3 minuten laten zien hoe een controle gebeurt in de primaire sector – van akker - en hoe een controle gebeurt in een restaurant – tot bord -.

De tentoonstelling is van start gegaan op 11 november en loopt 6 maanden in Tour en Taxis te Brussel. Daarna verhuist de tentoonstelling naar Libramont.



EXPO

AAN TAFEL !
Van de akker tot het bord

TOUR & TAXIS | BRUSSEL | VANAF 11.11.2011
www.expo-aan-tafel.be

in de voedselketen een nieuwe zoetstof

Stevia (*Stevia rebaudiana*) of honingkruid is een plant die van oorsprong uit subtropisch en tropisch Zuid- en Centraal-Amerika komt. *Stevia* komt nog in het wild voor op de hoogvlakte in het grensgebied tussen Brazilië en Paraguay. De plant wordt daar door de oorspronkelijke bewoners al eeuwenlang gebruikt als zoetmiddel voor thee en medicinale drankjes en in kruidenextracten.

Tot nog toe was het gebruik van zoetstoffen op basis van *Stevia* niet toegestaan in de Europese Unie (behalve in Frankrijk sinds 2009), omdat de veiligheid volgens de EFSA, de wetenschappelijke Voedingsmiddelencommissie van de Europese Unie niet vaststond. Vanaf begin december 2011 is de zoetstof "steviolglycosiden" ook in de Europese Unie toegelaten.

Het gaat voorlopig enkel nog maar om de glucosides. De plant *Stevia rebaudiana* wordt momenteel nog beschouwd als een niet toegelaten nieuw voedingsmiddel (novel food) en mag dus niet toegevoegd worden aan voedingsmiddelen (noch als zodanig, noch als poeder van gedroogde bladeren).

Deze zoetstof wordt geëxtraheerd uit de blaadjes van de plant. Het zoetmiddel is tot 200 keer zoeter dan suiker maar bevat geen calorieën en is dus perfect voor mensen met neiging tot zwaarlijvigheid. Als vervanger voor suiker is het ook uitstekend voor diabetici.

De nieuwe zoetstof kreeg het nummer E960.

Hoe kan je als consument nu weten of een voedingsmiddel steviolglycosiden bevat? Het is wettelijk verplicht dit te vermelden in de ingrediëntenlijst op het etiket. Voor voedingsmiddelen met steviolglycosiden moet er staan: "zoetstof: steviolglycosiden" of "zoetstof: E960".

Gezien de "gezondheidsclaim" van steviolglycosiden zullen de fabrikanten dit ook wel als reclame op de verpakking vermelden. Dit mag natuurlijk, maar volgens de wet mogen deze vermeldingen niet misleidend zijn.

(Bronnen: FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu)



feiten en cijfers

contactmaterialen

Voeding komt voortdurend in contact met andere materialen. Het meest voor de hand liggend is de verpakking, directe verpakkingen maar ook secundaire verpakkingen.

Verpakkingen kunnen verschillende functies hebben zoals het levensmiddel beschermen tegen besmettingen van buitenaf, toelaten het product op een gemakkelijke wijze te verhandelen of te vervoeren, een goede kwaliteit van het levensmiddel behouden enzovoorts. Verpakkingen zijn ook belangrijk bij het overmaken van belangrijke informatie naar de consument. Denken we maar aan de samenstelling van het levensmiddel of de allergeneninformatie.

Naast de verpakkingen zijn er echter nog veel meer materialen waarmee een levensmiddel in contact komt.

Als we in onze eigen keuken rondkijken zien we van alles wat met levensmiddelen in aanraking komt, bvb. borden, kommen, bestek, spatels, maar ook het werkblad, de potten en pannen, de koffiekkan, het stuk van de mixer dat in het levensmiddel komt, bakvormen, de binnenkant van het koffietoestel, bewaar dozen, de barbecue grill, etc. De lijst is eindeloos.

En ook op industriële schaal, tijdens het productieproces is er voortdurend contact tussen het materiaal en de levensmiddelen, zo zijn er de leidingen, bakken, kleppen, zakken etc.

Al deze materialen en voorwerpen zijn onderworpen aan zowel Europese als Belgische wetgeving.

In het ideaal geval is een voorwerp of een materiaal dat bestemd is om met levensmiddelen in contact te komen inert, m.a.w. gaan er geen stoffen uit dat materiaal of voorwerp over naar het levensmiddel.

De praktijk kan echter anders uitdraaien. Er kan er zich migratie of set off voordoen. Dit zijn processen waarbij ongewild stoffen vanuit het contactmateriaal in het levens-



middel terecht komen. Sommige situaties kunnen migratie bevorderen, bijvoorbeeld hoge temperaturen, contact met zure of vette levensmiddelen, een lange contacttijd etc.

De wetgeving stelt dat er geen bestanddelen mogen worden afgegeven in hoeveelheden die een gevaar zouden kunnen opleveren voor de gezondheid van de consument, of die de samenstelling van het levensmiddel of de geur, kleur, smaak etc zou veranderen.

feiten en cijfers

(Vervolg)

Tijdens de fabricage van de contactmaterialen moeten alles in het werk gesteld worden om een veilig product te maken. Daarvoor moet een degelijk kwaliteitssysteem uitgewerkt worden. De keuze van de grondstoffen is belangrijk, het naleven van de procedures, en het uitvoeren van tests, de zogenoemde migratietesten.

In de wetgeving zijn ook bepalingen opgenomen die verband houden met de etikettering. Het is van belang dat een product kan getraceerd worden als er zich een probleem voordoet en natuurlijk ook dat de consument weet wat hij er wel mag mee doen en wat niet.

Het FAVV neemt al vele jaren stalen van contactmaterialen om die te laten testen op migratie. Het kan hierbij gaan om globale migratie metingen waarbij alles gemeten wordt wat er vrijkomt of om specifieke migratiemetingen waarbij gekeken wordt naar de migratie van één specifieke component.

In 2010 werden door het FAVV meer dan 800 analyses uitgevoerd op contactmaterialen. Voorbeelden hiervan zijn globale migratietesten op plasticmaterialen, migratie van lood en cadmium uit keramiek, migratie van weekmakers gebruikt in de dichtingringen van metalendeksel van bokaal, migratie van formaldehyde uit melamine voorwerpen (bv. kinderbordjes), migratie van bisfenol A uit zuigflessen, migratie van inktcomponenten, enzovoorts.

De resultaten van de controles kan u nakijken in het activiteitenverslag van het FAVV (beschikbaar op www.favv.be, rubriek "publicaties"). Globaal waren 96,5% van de analyses conform.



Maar oorspronkelijk was de kerststronk helemaal geen patisserie. Het was een echte blok hout, meestal van een fruitboom. In hartje winter koos de heer des huizes een heel dikke stronk, die minstens twaalf uur moest kunnen blijven branden (of voor sommigen zelfs tot nieuwjaar!). De stronk mocht niet uitgaan: in de langste nacht werd immers het feest van het licht gevierd! De stronk werd gezegend met water, zout en wijn om de heksen buiten te houden en om te zorgen voor een rijke oogst het volgende jaar.



weet wat je eet een kerststronk als dessert?

Keuze te over!

December, de laatste maand van het jaar... Lange nachten, korte, koude en winderige dagen... Maar december is vooral ook de feestmaand, feesten met de familie met Kerstmis, met de vrienden op oudejaarsavond... Overal zijn slingers en lichtjes, kerstbomen en versierde huizen.

Op kerstavond verzamelen we ons rond de feestdis, die voor velen afgesloten wordt met de beroemde kerststronk (of "bûche") als dessert.

Als het vuur veel gensters gaf, was dit de voorbode van een goede oogst. Verscheen er daarentegen een schaduw op de muur, dan kwam er een sterfgeval in de familie.

De traditie van de brandende stronk verdween in de loop van de negentiende eeuw, toe de gietijzeren kachels verschenen, en daarin paste de dikke stronk niet langer. In het begin werd de stronk vervangen door kaarsen op tafel en een groenversiering.

Wanneer het dessert ontstond dat de stronk vervangt is niet geheel duidelijk. Was het in 1834, toen een leerling-banketbakker van de wijk Saint-Germain in Parijs ermee voor de dag kwam? Of was het een uitvinding uit Lyon, uit 1860? Sommigen schrijven de kerststronk dan weer toe aan de ijsbereider van prins Charles III van Monaco in 1998, volgens anderen was het een creatie van een patissier uit de streek van Poitou-Charentes...

Traditioneel is de kerststronk een opgerolde taart op basis van boterroom. Maar gaandeweg ontstonden recepten met andere texturen en ingrediënten, naargelang van de verbeelding van de patissier. Tegenwoordig vindt men kerststronken op basis van boterroom, slagroom, chocolade, roomijs... Voor elke smaak wat wils.

Om je kerstdiner in stijl af te sluiten met dit dessert, hou je best enkele hygiëneregels in acht.

Dit gebak bevat immers producten zoals slagroom, rauwe eieren, banketbakkersroom, roomijs, ..., die niet geheel zonder risico zijn als het gebak niet volgens strikte hygiëneregels wordt bereid. Als je het zelf maakt, let dan op de versheid van de ingrediënten: kijk naar de houdbaarheidsdatum. Bewaar ze op een temperatuur lager dan 7 ° in een koude kamer of een koelkast voorzien van een thermometer.

Uiteraard werk je met propere handen, of je nu een beroeps- of gelegenhedspatissier bent. Werk op een proper werkblad en gooi afval zoals eierschalen direct weg.

Eens de kerststronk klaar, zet die dan direct in de frigo. Dit dessert met boterroom en slagroom moet beslist binnen de twee uur afgekoeld worden tot 10 ° binnenin, en tot 7 ° na 24 uur. Een kerststronk op basis van roomijs moet bewaard worden bij -18 °.

Deze eenvoudige regels verminderen aanzienlijk de vermenigvuldiging van micro-organismen die dit dessert ongeschikt zouden kunnen maken voor consumptie. Kerstmis is een feest, zorg dat het zo blijft...

Prettige feestdagen!



het FAVV op agribex 2011

6 tot 12 december 2011

Van 6 tot 12 december was het FAVV traditiegetrouw aanwezig op Agribex, de Internationale Beurs voor Akkerbouw, Veeteelt, Tuin en Groene Zones.

We lieten er zien wat het FAVV voor de landbouwsector betekent ("U en het FAVV: samen op weg naar een kwaliteitsvolle landbouwproductie").

Het publiek vond ook dit jaar de weg naar onze stand: bijna 3000 mensen brachten ons een bezoekje.

Ook Sabine Laruelle, minister van Middenstand, KMO's, Zelfstandigen en Landbouw en eveneens nog steeds-voogdijminister van het FAVV, bezocht onze stand.



bron: Landbouwleven



meldpuntvraag van de maand

eieren bij kamertemperatuur?

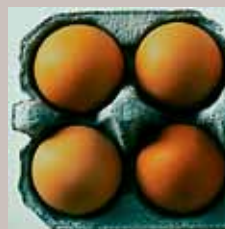
Waarom worden eieren in de winkel bij kamertemperatuur bewaard, terwijl men de consument aanraadt ze in de koelkast te bewaren ?

We raden de consument inderdaad aan om eieren koel en donker te bewaren om ze vers te houden. U kan deze raadgevingen trouwens terugvinden op onze website www.favv.be (Consumenten > Weetjes en tips > Eieren).

Volgens de reglementen (EG) nr 853/2004 en 589/2008 die de specifieke hygiëneregels vaststellen voor eieren en eiprodukten, moeten eieren worden opgeslagen en vervoerd bij de meest geschikte (en bij voorkeur constante) temperatuur om hun kwaliteit optimaal te waarborgen. Het transport van de verdeler naar de supermarkt gebeurt meestal bij kamertemperatuur en blijft constant.

Om temperatuurschommelingen te vermijden raden wij de supermarkten aan eieren niet in de koeling te bewaren. Door die temperatuurschommelingen zou er immers condens op de eischaal kunnen ontstaan waardoor bacteriën gemakkelijker er zich op kunnen ontwikkelen en door de poreuze schaal het ei kunnen binnendringen. Daarom worden eieren niet in de koelkast bewaard in het verkoopscircuit.

Thuis plaatst u eieren echter best wel in de koelkast, in hun originele verpakking. Zo blijven ze langer vers.



nieuwsbrief van het voedselagentschap

Tweemaandelijks tijdschrift - november-december 2011

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
AC-Kruidtuin - Food Safety Center - Kruidtuinlaan 55 - 1000 Brussel

Afgiftekantoor Brussel X

Erkenning: P910664

Belgique - België
P.P. - P.B.
1000 Brussel X
BC31278