

PERSBERICHT van het FAVV

Het FAVV organiseert een traceringoefening in de pluimveevlees- en de pluimveevoedersector van 1 tot en met 5 februari 2010

01/02/2010

Sedert 01/01/05 is traceerbaarheid verplicht in elke schakel van de voedselketen. Dankzij een goede traceerbaarheid is het mogelijk om bij gevaar voor de gezondheid van mens, dier of plant, een verdacht product onmiddellijk te identificeren, uit de handel te nemen, een terugroeping tot bij de consumenten te organiseren en de oorsprong te achterhalen om zo de productie- of verwerkingprocessen ervan bij te sturen of op te schorten. De voorschriften omtrent traceerbaarheid, evenals de verplichting voor de producenten om alle gegevens die nodig zijn in het kader van deze traceerbaarheid ter beschikking te stellen van het FAVV, werden vastgelegd in het koninklijk besluit van 14 november 2003 voor autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht in de voedselketen.

Voor een optimale werking van traceerbaarheid in de volledige voedselketen, is de actieve medewerking van alle betrokkenen bij alle stappen van de productie nodig. Daarom organiseert het Voedselagentschap (FAVV) in samenwerking met de sectororganisaties VIP (verbond van industriële pluimveeslachthuizen in België), NVP (nationaal verbond van pluimveeslachthuizen), BEMEFA (beroepsvereniging van mengvoederfabrikanten), FENAVIAN (nationale federatie van fabrikanten van vleeswaren en vleesconserven) en FEDIS (Belgische federatie van distributieondernemingen) deze week een **traceringoefening**. Deze oefening is een simulatie van een verontreiniging van een bepaald aantal loten pluimvee die werden geslacht en in de voedselketen terecht kwamen.

De oefening, die uit twee luiken bestaat, gaat van start vandaag maandag 1 februari en eindigt op vrijdag 5 februari.

Het ene luik bestaat uit een mededeling aan de betrokken slachthuizen waarvan het fictief besmette pluimveevlees afkomstig zou zijn. Vervolgens zal een stroomafwaartse tracering worden uitgevoerd vertrekkende van de slachthuizen, over de uitsnijderijen, de vleesverwerkende inrichtingen tot bij de slagers en andere verkooppunten.

F.A.V.V.
Food Safety Center – Kruidtuinlaan 55
1000 Brussel
Tel. 02 211 82 11

Meldpunt voor de consumenten :
Tel. 0800 13 550
Fax 0800 24 177

<http://www.favv.be>



A.F.S.C.A.
Food Safety Center – Bvd. du Jardin botanique
1000 Bruxelles
Tel. 02 211 82 11

Point de contact pour les consommateurs :
Tel. 0800 13 550
Fax 0800 24 177

<http://www.afsca.be>

Het andere luik betreft het stroomopwaarts traceren om de oorzaak van de verontreiniging te vinden en de andere veehouders te identificeren bij wie dezelfde partijen verontreinigd voeder terechtkwamen.

Ook de Provinciale Controle-Eenheden van het Voedselagentschap worden bij deze oefening ingeschakeld om de procedure en de werkwijze te kunnen inoefenen die moet worden toegepast indien zich een incident zou voordoen.

Het hoofddoel van deze oefening is het confronteren van zowel het FAVV als de vleessector met een eventueel incident waarbij het nodig is snel en efficiënt besmet vlees en de oorzaak van de besmetting op te sporen. Deze oefening is van het grootste belang voor de consumenten en voor de vleessector zelf. Een goede traceerbaarheid laat immers toe om snel verontreinigde eetwaren uit de voedselketen te verwijderen en de oorzaken van de verontreiniging snel aan de bron aan te pakken. Op die manier kan een hoog niveau van bescherming geboden worden aan consumenten en kunnen de economische verliezen beperkt blijven.

Meer informatie over traceerbaarheid en de oefening, kan u vinden op onze website: www.favv.be > beroepssectoren > logo traceerbaarheidsoefeningNL

| | | |
|--|-----------------|---------------|
| Contactpersoon voor de Nederlandstalige pers : | Lieve Busschots | 0477 59 83 93 |
| Contactpersoon voor de Franstalige pers: | Pierre Cassart | 0477 69 35 65 |