



20
12



Activiteitenverslag

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

.be



Activiteitenverslag 2012

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Onze opdracht

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.

Verantwoordelijke uitgever

Gil Houins, gedelegeerd bestuurder
Federaal agentschap voor de veiligheid van de voedselketen
AC-Kruidtuin - Food Safety Center
Kruidtuinlaan 55 - 1000 Brussel

Eindredactie

Yasmine Ghafir - Paul Coosemans - Timothy Hutsebaut

Opmaak en vormgeving

Communicatiedienst FAVV
(Gert Van Kerckhove – Jan Germonpré)

Drukwerk

GEWA, Arendonk

Vertaling

Vertaaldienst FAVV

Wettelijk depot: BD 54.194

© FAVV – Juni 2013

Tekstovername toegestaan mits bronvermelding
Ce rapport d'activités est aussi disponible en français.
De pdf-versie is beschikbaar op onze website www.favv.be
Gedrukt op papier dat voldoet aan het FSC-label





Woord vooraf

Het Voedselagentschap brengt, vanuit zijn streven naar transparantie – een kernwaarde van het agentschap – ook dit jaar een zeer gedetailleerd jaarverslag uit dat bovendien voor iedereen online beschikbaar is op www.favv.be.

In de eerste jaren van zijn bestaan was het FAVV bezig met de uitbouw van de nieuwe structuur, de ontwikkeling van procedures en een strikte controlecultuur. Het was meer dan verantwoord om na verschillende voedselcrisissen het vertrouwen terug te winnen van de consumenten en de buitenlandse handel in onze landbouw- en voedingssector.

Repressie kent echter grenzen: wanneer een operator actief in de voedselketen niet weet welke voorschriften hij moet naleven (en dat zijn er veel), als niemand hem op de hoogte brengt van de goede praktijken van zijn vak draagt repressie slechts zelden bij tot verbetering.

Daarom stimuleert het FAVV al sinds 2003 de sectorverenigingen om “autocontroleguides” op te stellen en te verspreiden met als doel alle operatoren bewust te maken van hun verplichtingen en om de veiligheid van hun productie beter te garanderen.

Om diezelfde reden werd ook een voorlichtingscel opgericht die het B to C segment, dat het dichtst bij de consument staat en paradoxaal genoeg het minst goed scoort bij onze inspecties, een helpende hand reikt.

Het activiteitenverslag 2012 toont aan dat die beleidskeuzes hun vruchten afwerpen: 95 % van de operatoren van de voedselketen kunnen bij hun werk op een gids steunen en vorig jaar bood onze voorlichtingscel aan meer dan 7.200 restauranthouders, slagers, bakkers, kruideniers of studenten uit die branche cursussen aan.

Dank zij de volledige digitalisering van onze gegevens kunnen wij aantonen dat de hygiëne- en inspectieresultaten aanzienlijk zijn verbeterd in de bedrijven die de gratis opleidingen hebben gevolgd.

Uitgaande van die vaststelling stelde de voogdijminister van het FAVV, mevrouw Sabine Laruelle, zich als ambitie om alle gidsen voor het hele B to C segment gratis aan de operatoren beschikbaar te stellen. Dat is voortaan een feit aangezien de gidsen, sinds kort kunnen worden geconsulteerd op de website van het Agentschap.

Ongeveer 20.000 operatoren lieten reeds een audit uitvoeren en werden op basis van deze gidsen gecertificeerd voor hun risicobeheersing (autocontrole).

In de huidige economische omstandigheden is het Agentschap ook gaan beseffen dat wij voldoende aandacht moeten besteden aan onze export.

Daarom werd de in de private sector reeds welbekende LEAN-methode toegepast op alle procedures die leiden tot de certificering van onze voor de export bestemde producten en werd de dienst Internationale zaken uitgebreid.

Er wordt met de betreffende economische sectoren, Buitenlandse Zaken en de Gewesten nauw samengewerkt aan de verwezenlijking van de duidelijke doelstelling om de exporteurs een betere dienstverlening aan te bieden zonder de uitstekende betrouwbaarheid van onze certificaten in het gedrang te brengen.

Uit de resultaten van de op meer dan 70.000 monsters uitgevoerde analyses blijkt dat de voedselveiligheid in ons land op een zeer hoog peil staat.

De nieuwe voorzitter van FEVIA bewijst met de lancering van het ambitieuze Food.be project dat hij goed heeft begrepen dat dit beter bekend moet zijn bij de Belgische producenten en dat ze dit gegeven moeten uitspelen op de buitenlandse markten.

De jaar na jaar opgetekende verbetering van de Belgische barometer van de voedselveiligheid kan ons daarbij helpen.

Wij mogen fier zijn op het veiligheidsniveau van onze productie en knowhow. Wij zullen dat dan ook laten zien op de wereldtentoonstelling van Milaan in 2015 waar het FAVV vertegenwoordigd zal zijn in het Belgische paviljoen.

Veel leesplezier !

Gil Houins

Gedelegeerd bestuurder



Inhoud

Organisatie	11
1. Onze middelen	13
1.1. Ons personeel	15
1.2. Laboratoria	18
1.3. Onze begroting	20
2. Businessplan	23
2.1. Administratieve vereenvoudiging	24
2.2. B2C-autocontrolegidsen voortaan onder beheer van het FAVV	25
3. Wetenschappelijk comité	26
3.1. Voedselveiligheid van de korte ketens	27
3.2. Reductie van het zoutgehalte in levensmiddelen	28
3.3. Voeding en overdracht van antibioticumresistentie naar de mens	28
3.4. Salmonella-actieplan bij varkens	29
4. Een professionele en voor zichzelf veeleisende organisatie	29
4.1. LEAN: naar optimalisering van de efficiëntie	30
4.2. Interne controle	31
4.3. Interne audit	31
4.4. Audit door nationale instanties	33
4.5. Inspecties en audits van de Europese Commissie	33
4.6. Inspecties en audits door derde landen	34
5. Crisispreventie	35

Het FAVV ten dienste van consumenten en beroepssectoren 37

1.	Opleiding en begeleiding van beroepsactieven	39
1.1.	Het FAVV en voedselverspilling	39
1.2.	Voorlichtingscel	40
2.	Meldpunt voor de consument	42
3.	Ombudsdienst	44
4.	Sociale media	46
5.	Raadgevend Comité van het FAVV	46

Internationale relaties 49

1.	Internationale uitstraling	51
2.	Naar een betere dienstverlening voor de export	53
3.	Handel met derde landen	53
4.	Deelname aan internationale vergaderingen	55

Van programmatie tot inspectie 57

1.	Inrichtingen in de voedselketen	59
2.	Autocontrolesystemen en sectorgidsen	59
3.	Realisatie van de controles	63
3.1.	Resultaten van de inspecties (met checklists)	64
3.2.	Analyseresultaten	65

Inspecties en ziektes

67

1.	Inspecties in de bedrijven	69
1.1.	Toelevering aan de landbouwsector	69
1.2.	Landbouw	72
1.3.	Slachtingen	76
1.4.	Visserij	79
1.5.	Verwerking van levensmiddelen	81
1.6.	Groothandel	86
1.7.	Horeca	88
1.8.	Grootkeukens	90
1.9.	Kleinhandel	91
1.10.	Verpakking en etikettering van diverse producten	92
1.11.	Vervoer van levensmiddelen	93
1.12.	Dierlijke bijproducten	93
2.	Fytosanitaire controles	95
3.	Dierengezondheid	100
3.1.	OSE	100
3.2.	Sanitair beleid	102
3.3.	Ziekten waarvan België officieel vrij is	103
3.4.	Vogelgriep	104
3.5.	West Nile virus	105
3.6.	Schmallenbergvirus	105
3.7.	Cysticercose	105
3.8.	Equine infectieuze anemie	106
3.9.	Ziekten bij dieren uit de aquacultuur	106
3.10.	Bijenziekten	106
4.	Voedseltoxi-infecties	108

Controles op producten	111
1. Kwaliteit	115
2. Residuen en contaminanten	116
2.1. Dioxines, dioxineachtige PCB's en merker PCB's	116
2.2. Mycotoxines	117
2.3. Residuen van bestrijdingsmiddelen	118
2.4. Zware metalen	119
2.5. PAK	120
2.6. Additieven en aroma's	121
2.7. Andere verboden of ongewenste stoffen	122
2.8. Allergenen	127
2.9. Zout in brood	128
2.10. Contactmaterialen	128
2.11. Water	129
3. Microbiologische controles	131
3.1. Diervoeders	131
3.2. Dieren	132
3.3. Producten	133
3.4. Humane besmettingen	140
4. Antibioticaresistentie	142
5. Genetische gemodificeerde organismen	146
5.1. Diervoeders	146
5.2. Levensmiddelen	146
6. Bestraling	147
7. Radioactiviteit	147
8. Controles op intracommunautaire zendingen	148
8.1. Levende dieren en vermeerderingsmateriaal	148
8.2. Dierlijke bijproducten	149

Controles van producten bij invoer 151

1.	Levende dieren en vermeerderingsmateriaal	152
2.	Dierlijke producten voor menselijke consumptie	154
3.	Levensmiddelen van niet-dierlijke oorsprong	156
4.	Contactmaterialen	158
5.	Producten niet bestemd voor menselijke consumptie	158
6.	Planten en plantaardige producten	160
7.	CITES	162

Meldingen en gevolgen van controles 163

1.	RASFF	165
2.	Meldingsplicht	166
3.	Productterugroepingen	167
4.	Administratieve boetes	168
5.	Intrekking of weigering van de erkenning of toelating	169

Fraudebestrijding 171

1.	Gebruik van illegale groeibevorderaars	174
1.1.	Verdachte monsters in landbouwbedrijven	174
1.2.	Verdachte monsters in slachthuizen	175
2.	Wegcontroles	175
3.	Namaakproducten	175
4.	Controle van reizigers bij de douane	176
5.	Paling	177
6.	Voedingssupplementen	177
7.	Pesticiden	177

8.	Paarden	178
8.1.	Paardenkoersen	178
8.2.	Handel in paarden	178
8.3.	Identificatie en registratie van paarden	178
9.	Rundersperma	178
10.	Andere acties	179
11.	Bedreigingen FAVV agenten	179

Barometers voor de veiligheid van de voedselketen **181**

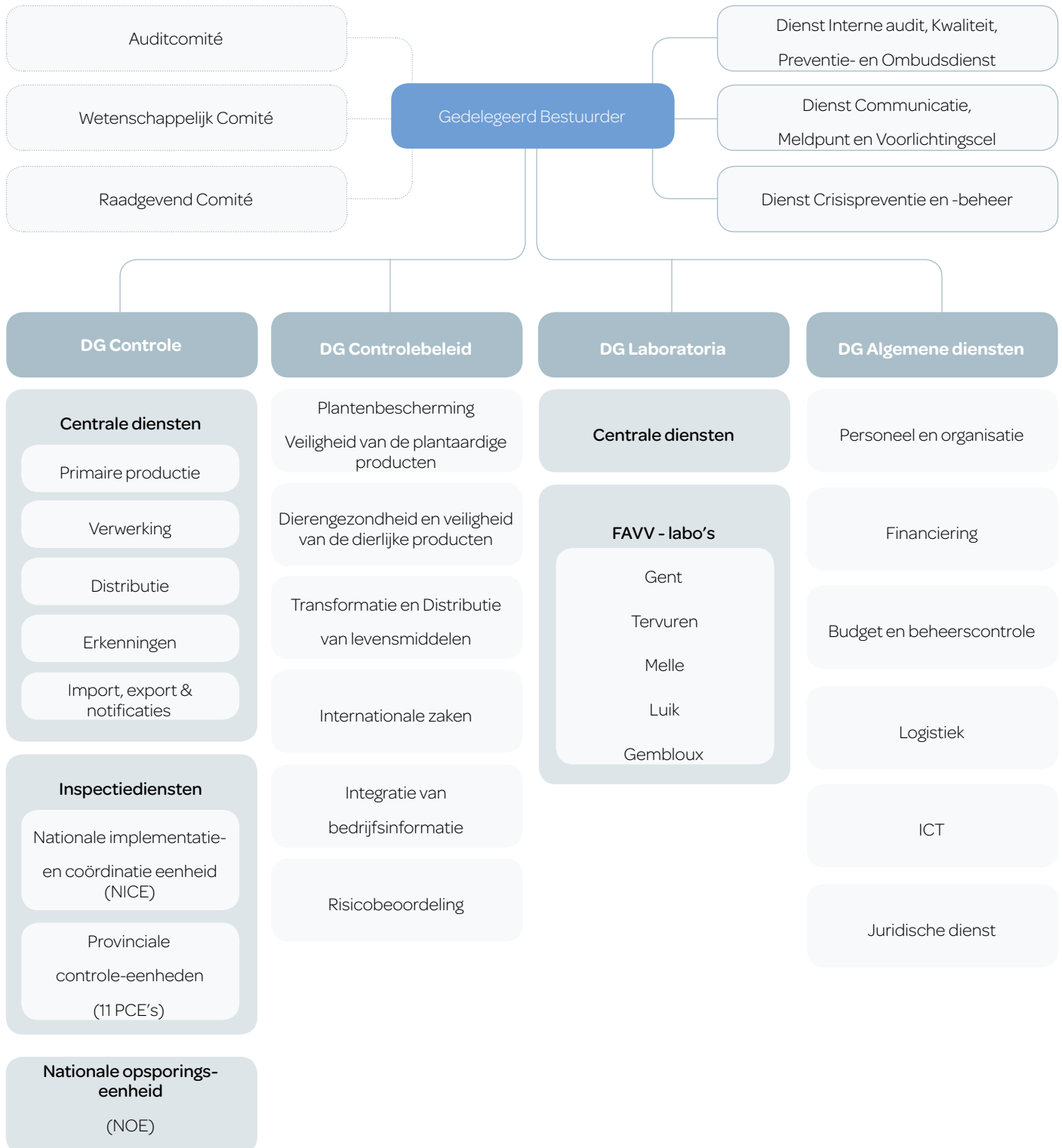
1.	De barometer van de voedselveiligheid	183
2.	De barometer van de dierengezondheid	184
3.	De barometer van de plantengezondheid (fyto-sanitaire situatie)	185

Bijlagen **187**

Organisatie

1

Organigram



1. Onze middelen

Om zijn opdrachten in 2012 uit te voeren kon het FAVV rekenen op:

- 1.323 medewerkers waarvan 724 in de 11 provinciale controle-eenheden (PCE);
- 660 zelfstandige dierenartsen met opdracht (DMO), wat overeenstemt met ongeveer 385 FTE, die controle-opdrachten (hoofdzakelijk ante- en postmortemkeuringen in slachthuizen, inspecties op het dierenwelzijn) en een deel van de certificering voor uitvoer op zich nemen onder toezicht van de ambtenaren. Wanneer de DMO's opdrachten uitvoeren voor rekening van het FAVV worden zij als officiële dierenartsen beschouwd;
- 5 ISO 17025 geaccrediteerde interne laboratoria met samen 151 medewerkers;
- een netwerk van 59 door het FAVV erkende externe laboratoria en 9 nationale referentielaboratoria;

- een budget van 179,5 miljoen euro;
- een nauwe samenwerking met diverse federale en regionale overheidsdiensten, waaronder de politie en de douane.

De centrale diensten zijn voornamelijk belast met:

- de algemene coördinatie van de interne controle en de kwaliteits- en milieusystemen,
- de uitwerking van operationele regelgeving,
- de evaluatie van risico's die de veiligheid van de voedselketen kunnen aantasten,
- de uitwerking van inspectie- en analyseprogramma's op basis van de risicobeoordeling en de rapportering van de resultaten,
- de organisatie van de controles op het

terrein (controleplan),

- het overleg met de sectoren en de nationale en internationale instanties, met name de Europese Commissie en de Wereldorganisatie voor diergezondheid (OIE),
- de opvolging van de internationale relaties met derde landen,
- de coördinatie van de laboratoriumanalyses
- de communicatie met operatoren en consumenten, met onder meer het beheer van het meldpunt voor consumenten,
- crisispreventie en -beheer,
- de ombudsdienst voor operatoren,
- gecoördineerde enquêtes met het oog op fraudebestrijding.

Tevredenheidsenquête bij de operatoren

Het FAVV streeft er naar om bij het uitvoeren van zijn opdrachten zoveel mogelijk aan de verwachtingen van de samenleving te voldoen. Zoals vermeld in het businessplan van het FAVV werd daartoe op vraag van het FAVV en anoniem een tevredenheidsenquête gehouden bij gecontroleerde operatoren. Deze werd uitgevoerd door de Federale overheidsdienst Personeel en Organisatie, in samenwerking met een privé bureau.

Van de 27.910 bevroegde operatoren die in 2011-2012 werden gecontroleerd hebben er 6.863 op de enquête geantwoord, wat dus meer dan 24 % is van de bevroegde personen (21 % in 2009).

Wij willen immers graag weten wat zij vinden van het FAVV en van de ontwikkeling die het sinds 2009 heeft doorgemaakt: hoe voelen zij de controles aan, hoe evalueren zij de dienstverlening van het FAVV, ...? Na gedetailleerde analyse van de resultaten zullen acties worden voorgesteld om onze relaties met de operatoren te verbeteren.

Er zal daarover met de sectoren worden overlegd binnen het Raadgevend Comité.

De resultaten geven een zeer positieve evaluatie aan van het FAVV: 91 % meent dat het FAVV blinkt in professionalisme en 94 % is van mening dat het FAVV draagt bij tot de verbetering van de veiligheid van de voedselketen en de betrouwbaarheid van de Belgische producten. Voor 89 % van de operatoren geeft het inspectieverslag de werkelijke toestand van hun bedrijf weer.

Het volledige verslag van deze enquête is beschikbaar op de website www.sondagepeiling.be.

ICT – de ruggengraat van het voedselagentschap

Een hedendaagse organisatie met de omvang van het FAVV kan niet langer functioneren zonder doeltreffende ondersteuning door een uiterst performant informatica-geheel.

Van bij de integratie in 2002 werd stelselmatig gekozen voor de progressieve verbetering van het ICT-materiaal en de planmatige uitbouw van de ICT-toepassingen met als resultaat dat op dit ogenblik alle sleutelprocessen van het Voedselagentschap ondersteund worden door deze technologie en er vaak zelfs grotendeels afhankelijk van zijn geworden.

Het spreekt voor zich dat met een dergelijk volume aan –soms vertrouwelijke– gegevens voldoende beveiligingsmaatregelen moeten genomen worden om misbruik of verlies van gegevens te vermijden.

Daarom zijn sedert 2012 een externe Disaster Recovery Site en een 2de externe site voor gegevensopslag in gebruik. Deze laten toe om in geval van zware panne toch verder te blijven werken en bij totaal verlies van één computerzaal vrijwel zonder tijdverlies de diverse gegevens te recupereren en de toepassingen terug op te starten.

Op het vlak van de beveiliging werden de klassieke technische maatregelen genomen, maar de aandacht verschuift steeds meer naar de gebruikers zelf die, met de komst van op Cloud gebaseerde oplossingen en mobiele toestellen, steeds meer mogelijkheden krijgen om informatie te verwerken en op te slaan buiten de beveiligde bedrijfsnetwerken.

Bij de ontwikkeling van informaticatoepassingen staan steeds volgende doelstellingen voorop:

- verhogen van de doeltreffendheid, m.a.w. de uitvoer van de kernprocessen kwalitatief verbeteren, de reactiesnelheid verhogen, de communicatie met de verschillende betrokkenen vlotter laten verlopen,
- verhogen van de transparantie: voornamelijk door het online ter beschikking stellen via al dan niet beveiligde omgevingen van informatie,
- verhogen van de toegankelijkheid en de gebruiksvriendelijkheid: door het online ter beschikking stellen van eenvoudige toepassingen via een unieke toegangspoort voor raadpleging en administratieve formaliteiten.



Het directiecomité van het FAVV

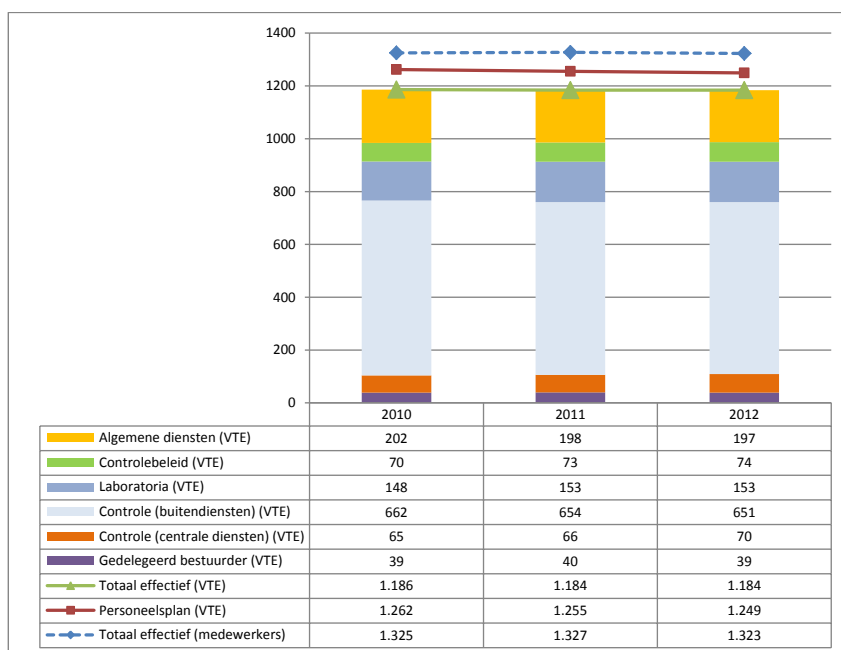
Van links naar rechts : Walter Smedts, directeur Wetenschappelijk departement en externe laboratoria (DG Laboratoria); Herman Diricks, directeur-generaal Controlebeleid; Pierre Naassens, directeur Dierengezondheid en Veiligheid van de Dierlijke producten (DG Controlebeleid); Gil Houins, gedelegeerd bestuurder; Vicky Lefevre, directeur Transformatie en Distributie van Levensmiddelen (DG Controlebeleid); Geert De Poorter, directeur-generaal Laboratoria; Jean-Marie Dochy, directeur-generaal Controle; Bert Matthijs, Nederlandstalige gewestelijke directeur (DG Controle); Paul Mullier, Franstalige gewestelijke directeur (DG Controle); Walter Van Ormelingen, directeur Plantenbescherming en Veiligheid van de Plantaardige producten (DG Controlebeleid)

Het FAVV nam in 2012 in afwachting dat nieuwe reserves worden aangelegd of om tijdelijke afwezige medewerkers te vervangen, 68 nieuwe contractuele personeelsleden in dienst. 12 nieuwe statutaire personeelsleden traden in dienst en 34 contractuele personeelsleden werden statutair. Het percentage statutair personeel bedroeg in 2012 75,3%.

Het FAVV versterkte zijn beleid om laatstejaarsstudenten kennis te laten maken met de grote diversiteit aan functies bij het Agentschap. Naast samenwerkingsakkoorden met een aantal universiteiten en/of hogescholen ontving het Agentschap 53 studenten voor een stage in het kader van hun studie.

1.1. Ons personeel

Het aantal medewerkers van het FAVV blijft stabiel, zowel in aantal medewerkers als in aantal voltijdequivalenten (FTE). Het aantal in het personeelsplan opgenomen FTE daalt sinds 2010 lichtjes maar het kader was niet opgevuld.



1.1.1. In de kijker: Dienst voor Preventie en Bescherming op het Werk (IDPBW)

Voor het uitvoeren van haar opdrachten beschikt het FAVV over een aantal diensten die minder in het oog springen maar

die voor de goede werking essentieel zijn. Eén van deze diensten is de Dienst voor Preventie en Bescherming op het Werk

(IDPBW). Deze dienst bevordert het welzijn van alle werknemers bij het uitvoeren van hun werk.



In 2012 werden door de dienst IDPBW van het FAVV 2 automatische externe defibrillators in de inkomhall van het Food Safety Center geplaatst.

De dienst is actief in 3 grote domeinen:

- **Gezondheid van de werknemers**

Enkele voorbeelden van initiatieven die door de dienst werden genomen:

- periodiek medisch onderzoek,
- jaarlijkse griepvaccinatie (850 in 2012),
- medische adviezen in verband met de arbeidsgeschiktheid van medewerkers,
- -organisatie en opleiding van EHBO.

- **Veiligheid van de werkplaatsen**

In 2012 werden alle 21 werkplaatsen bezocht; voor elk van de bezochte plaatsen werd een verslag opgesteld en werden aanbevelingen geformuleerd.

- **Welzijn op het werk**

Er bestaat al jaren een netwerk van lokale vertrouwenspersonen. In 2012 lag de klemtoon op stress op het werk. Tot slot wordt vanaf 1 januari 2013 voorzien in de mogelijkheid tot het bieden van slachtofferhulp bij agressie op onze controleurs.

1.1.2. Opleiding

Permanente opleiding en voortdurende ontwikkeling van de competenties van de medewerkers vormen een prioriteit voor het FAVV. Het merendeel van de opleidingen hebben als doel professionele contro-

les te garanderen waarbij aan de verwachtingen van de samenleving wordt voldaan (efficiënt, doeltreffend, competent, in verstandhouding met de operatoren...).

De communicatie tussen controleurs en

gecontroleerden en het verantwoordelijk management maken allebei deel uit van meerjaren opleidingstrajecten. In 2012 werd een nieuw opleidingstraject gericht op de "high potentials" van morgen opgestart.

	2010	2011	2012
Aantal opleidingsdagen	6.888	6.228	6.665
Opleidingsdagen / VTE	5,8	5,2	5,7



1.2. Laboratoria

Nieuw FAVV-laboratorium in Wandre

De huisvesting van het laboratorium van Luik is jarenlang een zorgenkind geweest van het FAVV en vooral van de tewerkgestelde personeelsleden. Het beantwoordde niet langer aan de veiligheidsvoorschriften en de werkomstandigheden waren ondermaats wat bij momenten woog op de motivatie van de medewerkers.

De zoektocht naar een aangepaste accommodatie werd uiteindelijk in 2012 succesvol afgerond.

Dank zij deze verhuis naar een goed uitgerust gebouw dat voldoet aan de hedendaagse veiligheidsvoorschriften en de voortreffelijke, vernieuwde uitrusting kan het labo zich vanaf nu vooral concentreren op haar kerntaken.



Nieuwe aanduiding van de NLR

Dit jaar werd de overheidsopdracht voor de aanduiding van de nationale referentielaboratoria (NRL) in het domein van de scheikunde gepubliceerd. De bestaande overeenkomsten liepen immers af op 31/12/2012.

Er werd gekozen voor de "open offerteaanvraag" waarbij alle inschrijvers hun offerte tegen een vastgelegde datum moesten neerleggen. De evaluatie van de technische aspecten werd uitgevoerd door een internationale jury de; voor het administratieve gedeelte werd samengewerkt met de cel "Aankoopbeleid en Advies" van de FOD Personeel en Organisatie.

Drie van de 9 loten konden worden toegewezen:

- verboden stoffen volgens de Richtlijn 96/23/EG,
- mycotoxines en zware metalen,
- mariene biotoxines.

Voor de overige loten werd ofwel geen enkele offerte ofwel een niet-aanvaardbare offerte ontvangen. Voor 3 van de overgebleven loten, met name de pesticiden, migratie en het pakket PCB's, PAK's, dioxines, furanen en polygebromeerde vlamvertragers werden vervolgens onderhandelingen opgestart. Deze werden afgerond eind december 2012, maar de loten konden, gelet op de geldende voorschriften inzake de budgettaire behoedzaamheid, pas toegewezen worden in januari 2013.

De lijst van de NRL's kan op de website van het FAVV worden geraadpleegd.

Inhuldiging van het laboratorium van Wandre op 16/10/2012

*Servais Verherstraeten,
Staatssecretaris bevoegd voor de
Regie der Gebouwen
Jean-François Heymans,
Adjunct-directeur van het Kabinet van
Minister Sabine Laruelle
Geert De Poorter,
Directeur-generaal FAVV-Laboratoria
Gil Houins,
Gedelegeerd Bestuurder van het FAVV
Patrick Genot,
Labomanager van het FAVV-laboratorium in Wandre*

Kerncijfers van het laboratorium van Wandre:

- Een ploeg van 27 personen
- Een oppervlakte van 4.000 m²
- Een investering van 2,8 miljoen Euro (gefinancierd door de Regie der Gebouwen)
- Elk jaar 5.200 stalen en 8.200 analyses

Wetgevende initiatieven

Het koninklijk besluit van 15 april 2005 werd aangepast bij het koninklijk besluit van 3 augustus 2012 betreffende de erkenning van laboratoria die analyses uitvoeren in verband met de veiligheid van de voedselketen.

Het koninklijk besluit van 20 december 2012 voorziet in een wijziging van de kostprijs van de in de FAVV-laboratoria uitgevoerde analyses. In een in het Belgisch Staatsblad van 30 oktober 2012 verschenen bericht wordt meegedeeld dat de door

het FAVV gebruikte analysemethoden en de betreffende validatiedossiers alsook de door de NRL in het kader van de tussen hen en het FAVV afgesloten overeenkomsten ontwikkelde methoden geleidelijk aan op de website van het FAVV zullen worden gepubliceerd.

1.3. Onze begroting

De regering legde in 2012 drastische besparingsmaatregelen op aan de federale instellingen. De zogenaamde maatregelen van begrotingsdiscipline en budgettaire voorzichtigheid hadden een grote impact op de uitgaven van het FAVV. Zij bestonden erin dat de uitgaven moesten worden beperkt tot de als onsamendrukbaar beschouwde uitgaven, dat wil zeggen, uitgaven

die strikt tot doel hebben de continuïteit van de dienstverlening te garanderen. Voor alle andere uitgaven boven € 5.500, btw niet inbegrepen, moest de onsamendrukbaarheid worden bevestigd door de Inspecteur van financiën en goedgekeurd door de Ministerraad. De enige uitzonderingen daarop waren de uitbetaling van de salarissen van het personeel en de uitgaven

die samenhangen met contractuele of wettelijke verplichtingen.

Die maatregelen hebben de uitvoering van een aantal projecten (bijvoorbeeld op het vlak van ICT) afgeremd en leidden tot een aanzienlijke toename van het administratieve werk.

Inkomsten van het FAVV

	Realisaties 2010	Realisaties 2011	Begroting 2012	Realisaties 2012
Dotatie	108.471.000 € (60,5 %)	107.993.000 € (57,5 %)	106.147.000 € (59,1 %)	106.147.000 € (57,7 %)
Heffingen	26.514.000 € (14,8 %)	30.084.000 € (16,0 %)	28.383.000 (15,8 %)	29.957.000 € (16,3 %)
Retributies	36.740.000 € (20,5 %)	40.215.000 € (21,4 %)	37.889.000 € (21,1 %)	37.422.000 € (20,4 %)
Tussensommen van de Europese Unie	2.637.000 € (1,5 %)	3.362.000 € (1,8 %)	2.456.000 € (1,4 %)	2.990.000 € (1,6 %)
Andere	4.938.000 € (2,8 %)	6.086.000 € (3,2 %)	4.597.000 € (2,6 %)	7.415.000 € (4,0 %)
Totaal inkomsten	179.300.000 €	187.740.000 €	179.472.000 €	183.931.000 €

Uitgaven van het FAVV

	Realisaties 2010	Realisaties 2011	Begroting 2012	Realisaties 2012
Personeel	51,9%	51,7%	55,1%	55,8%
Lonen en wedden	76.872.000 €	81.188.000 €	86.204.000 €	85.390.000 €
Andere personeelskosten	6.774.000 €	7.260.000 €	6.739.000 €	6.445.000 €
Werkingskosten	47,0%	47,0%	43,6%	42,9%
Personeelsgebonden werkingskosten	8.208.000 €	8.221.000 €	8.301.000 €	7.695.000 €
ICT	5.425.000 €	7.351.000 €	7.492.000 €	7.268.000 €
Prestaties externe dierenartsen	29.101.000 €	27.744.000 €	27.019.000 €	26.886.000 €
Externe laboratoria	18.384.000 €	20.168.000 €	20.140.000 €	19.910.000 €
Terugbetaling voorschotten Schatkist 2005 (BSE-kosten)	4.285.000 €	6.715.000 €	0 €	0 €
Andere werkingskosten	10.338.000 €	10.213.000 €	10.453.000 €	8.922.000 €
Investeringen	1,1%	1,3%	1,3%	1,3%
Machines, meubilair, ICT	1.725.000 €	2.221.000 €	2.181.000 €	2.060.000 €
Totaal uitgaven	161.112.000 €	171.081.000 €	168.529.000 €	164.576.000 €

1.3.1. Heffingen

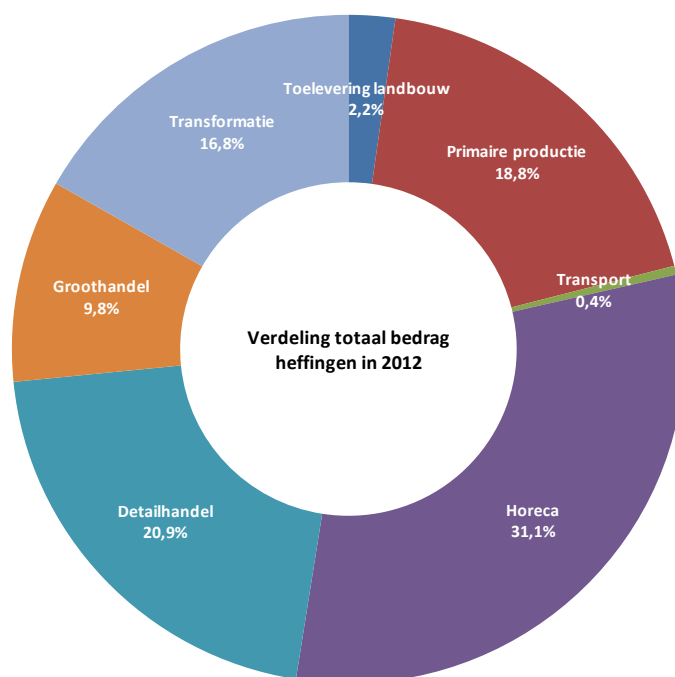
Het koninklijk besluit van 10 november 2005 betreffende de heffingen bepaalt dat alle operatoren die een activiteit beoefenen die door het FAVV wordt gecontroleerd een jaarlijkse heffing moeten betalen. Er wordt een uitzondering gemaakt voor sommige liefdadigheidsinstellingen en voor actoren met een uiterst beperkte activiteit.

Er wordt een korting van 75 % ("bonus") op de vastgelegde tarieven toegekend aan operatoren die voor al hun door het FAVV gecontroleerde activiteiten beschikken

over een gecertificeerd autocontrolesysteem. Het percentage inrichtingen met een gevalideerd autocontrolesysteem steeg van 8 % in 2011 naar 12 % in 2012. De ontvangsten uit de jaarlijkse heffing 2012 (29,96 miljoen euro op 28/02/2013) liggen bijgevolg en conform de budgettaire prognoses lager dan de ontvangsten voor 2011 (30,1 miljoen euro).

Het aangifteformulier is voortaan beschikbaar op Foodweb, via de website van het FAVV. De operatoren kunnen daar ook hun

identificatiegegevens inkijken en aanpassen. In 2012 dienden 70 % van de operatoren hun aangifte via Foodweb in, wat een zeer positief resultaat is (73 % in 2011). Het contactcenter van Financiering dat werd "bevorderd" tot helpdesk van de portaal-site hielp bij het ingeven van 18% van de extra online aangiften. Slechts 12% van de operatoren gebruiken voor hun aangifte dus de papieren versie.



1.3.2. Retributies

Het koninklijk besluit van 10 november 2005 betreffende de retributies legt het bedrag vast dat wordt aangerekend voor de diensten die op aanvraag van de operatoren of bij toepassing van de regelgeving worden verleend door de medewerkers van het FAVV en de zelfstandige dierenartsen met opdracht (keuringen, controles, certificaten...).

In 2012 werd een bedrag van 35,9 miljoen euro gefactureerd.

In 2012 werd aan de slachthuizen gevraagd om hun maandaangiften in te vullen via de BELTRACE applicatie in plaats van op papier. Dit vormt een belangrijke administratieve vereenvoudiging: 85 % van de slachthuizen gebruikt het systeem correct.

1.3.3. Geschillenbeheer

Ondanks de economische crisis blijft het onbetaalde bedrag zeer laag.

Het FAVV spande zich verder in om verschuldigde bedragen te innen: eind 2012 bedroeg het percentage nog onbetaalde facturen:

- heffingen: 2,4 % (3,3 % eind 2011, 4,3 % eind 2010, 8,4 % eind 2009),
- retributies: 0,66 % (0,5 % eind 2011, 1,1 % eind 2010, 1,8 % eind 2009).

Er werden in 2012, 116 afbetalingsplannen goedgekeurd voor een bedrag van € 628.244 (177 in 2011 voor een bedrag van € 1.648.240). Die plannen worden nauwgezet uitgevoerd: 93% van de bedragen werden in 2012 betaald.

Dank zij een betere gegevensuitwisseling tussen de dienst Financiering en DG Controle is synergie mogelijk en worden de controleurs beter geïnformeerd over operatoren die niet hebben betaald.

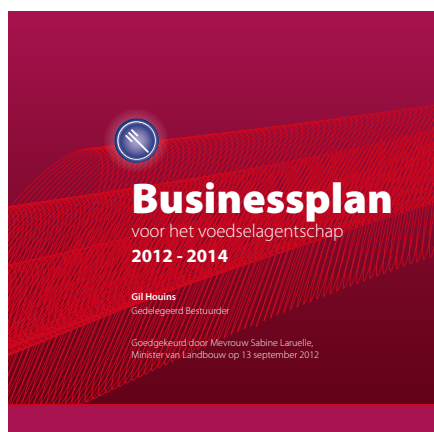
2. Businessplan

Operationele doelstellingen

Het businessplan 2012-2014 van het FAVV voorziet tegelijk in de continuïteit ten aanzien van de vorige 3 businessplannen maar ook in een actieve bijdrage van de consumenten, de operatoren en hun

respectievelijke organisaties op basis van de tussen 2009 en 2011 uitgevoerde tevredenheidsenquêtes en SWOT-analyses. Het legt heel in het bijzonder de nadruk op de verbetering van de dienstverlening aan de

exporteurs (zie hoofdstuk 3, Internationale relaties), waarbij de geloofwaardigheid van de certificaten van het FAVV onaangetast blijft, en op het voortzetten van de administratieve vereenvoudiging.



Vergelijkende studie van de inspectiediensten in het buitenland

Bezoek aan het DVFA (Denemarken)

Het businessplan 2012-2014 voorziet een vergelijkende studie van de organisatie van inspectiediensten in het buitenland. Daartoe werd door medewerkers van het FAVV een bezoek gebracht aan het DVFA (Danish Veterinary and Food Administration). Dit bezoek moest inzicht verschaffen in de manier waarop in Denemarken de controle op de veiligheid van de voedselketen georganiseerd is en hoe dit in de praktijk gebeurt om potentiële verbetermogelijkheden voor het FAVV te identificeren.

Naast een bezoek op het hoofdkantoor van de overkoepelende organisatie die afhangt van het "Ministry of Food, Agriculture and Fisheries", werden gedurende twee dagen controleurs op het terrein gevolgd tijdens de controle.

Een team van twee controleurs werd tijdens hun controles in de distributiesector gedurende een dag gevolgd in de stad Kopenhagen bij achtereenvolgens een bakker, een beenhouwer, een detailhandel en een eetgelegenheden. De volgende dag werd buiten de stad een inspectie gevolgd bij een veevoederproducent. Nadien volgde nog een controle op een melkveebedrijf.

Hoewel er natuurlijk veel gelijkenissen zijn in de manier van werken, kan toch geconcludeerd worden dat de Deense werkwijze minder uitgebouwd en gedocumenteerd is dan de werkwijze van het FAVV in het kader van de ISO 17020 accreditatie. Er is op dit ogenblik geen beleid bij de DVFA omtrent de implementatie van kwaliteitsstandaarden. Dit heeft een impact op de uniformiteit van de controles aangezien bijvoorbeeld geen gebruik wordt gemaakt van vaste checklists bij de controles.

De beleidsprioriteiten van het FAVV voor de betreffende 3 jaar:

- Een veiliger voedselketen,
- Een agentschap aanvaard door de operatoren en erkend door de maatschappij en de consumenten in het bijzonder,
- De administratieve vereenvoudiging,
- Internationale handel: naar een betere dienstverlening aan de exporteurs en een internationaal erkend agentschap,
- Een ambitieus informaticaplan,
- Betrouwbare en performante labo's,
- Een transparant agentschap,
- De uitbreiding van de autocontrole in de voedselketen
- Een modern human resources beleid.

2.1. Administratieve vereenvoudiging

Het FAVV heeft steeds de noodzaak aan-gevoeld om de reglementering en daarmee samenhangende verplichtingen zo bevat-elijk en toegankelijk mogelijk te houden. Daartoe worden behoorlijk wat inspannin-gen geleverd op het vlak van informatie en sensibilisatie maar ook op wetgevend en procedureel vlak.

Het was de uitdrukkelijke wens van de gedelegeerd bestuurder en de bevoegde minister om de administratieve vereenvou-diging een prominente plaats te geven in de businessplannen 2009 – 2011 en 2012 – 2014 als één van de strategische doel-stellingen. In 2012 werden o.m. volgende vereenvoudigingen gerealiseerd:

- **BSE:** dit dossier wordt elders in dit activiteitenverslag meer in detail besproken,
- **modernisering van de regelgeving** waarbij o.m. 13 ministeriële besluiten met tijdelijke maatregelen m.b.t. de diergezondheid werden opgeheven,
- via de **lex alimentaria**, die in 2013 in het parlement zal worden onderzocht, wordt een coherente basiswetgeving voorzien in de hele voedselketen (1 wet ipv 9),
- akkoord over een **convenant tussen het FAVV en de sector van de dier-voederfabrikanten** over de productie van gemedicineerde diervoeders (Zie hoofdstuk 5, inspecties en ziektes),
- het **medisch attest** voor werknemers in de voedingssector wordt beperkt tot die personen die daadwerkelijk met le-vensmiddelen in contact komen en de geldigheidsperiode wordt opgetrokken van 1 tot 3 jaar. Het model van dit attest is nu beschikbaar op de FAVV-website.

Daarnaast kunnen volgende voorbeelden geciteerd worden.

Horeca light

Om de operatoren in de horecasector aan te moedigen om de veiligheidsvoorschrif-ten in acht te nemen, werden tal van maat-regelen genomen waaronder de mogelijk-heid tot het volgen van een opleiding om een administratieve boete te vermijden. Op basis van het businessplan 2012 – 2014 werd recent een vereenvoudigde check-list voor controle ontwikkeld waarbij nog slechts de items die essentieel zijn voor het beoordelen van de hygiëne werden be-houden. Op die manier werd de checklist van 53 items teruggebracht naar 23.

Verder werden de meeste items voorzien van een toelichting of interpretatie. Deze checklists met commentaar kunnen via de website geraadpleegd worden door de operatoren. Deze “checklist-light” wordt uitsluitend gebruikt wanneer de gecon-troleerde operator bij een vorige controle de beoordeling “gunstig” of “gunstig met opmerkingen” ontving en wanneer in de tussentijd de toestand van het bedrijf onveranderd bleef (zelfde eigenaar, geen belangrijke verbouwingen, ...).

Deze verkorte checklist betekent een aan-zienlijke tijdswinst voor de gecontroleerde operatoren en reduceert bovendien de administratieve werkzaamheden van de controleurs.

Activiteitenboom sterk vereenvoudigd

Voor hun registratie moeten bedrijven vermelden welk soort van activiteit zij wensen uit te voeren. Dit gebeurt aan de hand van een activiteitenlijst op basis van de combinatie Plaats (soort bedrijf, v.b. landbouwbedrijf) – Activiteit (v.b. vervaar-diging voor directe verkoop) – Product (v.b. zuivelproducten op basis van rauwe koemelk), afgekort als PAP.

Dank zij een doorgedreven vereenvoudi-ging kon het aantal combinaties van 506 tot 382 gereduceerd worden en werden de samenhangende codes eveneens vereen-voudigd. Ondanks deze reductie kon het niveau van detail zelfs worden verhoogd, vooral op productniveau. Voor ongeveer 5.000 actuele operatoren zal dit een aan-passing van de registratie vergen. Zij zullen daartoe evenwel zelf geen initiatief moeten nemen.

Voor operatoren die zich wensen te laten registreren, werd bovendien de webappli-catie Foodweb voorzien van een zoekmo-tor waarbij op basis van trefwoorden de betreffende combinatie en code snel kan worden teruggevonden.

Elektronisch voorschrift voor gemedicineerde voeders

Door de sector van de diervoederfabri-kanten werd een aantal jaren gelden een pilootproject opgestart voor het afleve-ren van elektronische voorschriften voor gemedicineerde diervoeders. De bedoe-ling was de aflevering van de voorschriften door de dierenartsen bij de fabrikanten te versnellen en de procedure te vereenvou-digen. Het project vereenvoudigt tevens de archivering van de voorschriften. De FOD Volksgezondheid, het FAGG en het FAVV hebben dit project ondersteund en voorzien van de nodige wettelijke basis (KB van 20/12/2012). Dit project betekent on-getwijfeld een belangrijke vereenvoudiging voor fabrikanten en dierenartsen; ook de gebruikers-veehouders kunnen door het gebruik van het elektronisch voorschrift sneller over de voorgeschreven gemedici-neerde voeders beschikken en bijgevolg de behandeling sneller opstarten.

2.2. B2C-autocontrolegidsen voortaan onder beheer van het FAVV

Een van de strategische doelstellingen uit het businessplan 2012- 2014 betreft de verdere uitbreiding van de autocontrole. Hiertoe werden een ganse reeks concrete maatregelen in het vooruitzicht gesteld waaronder voor de sectoren B to C het gratis ter beschikking stellen van de autocontrolegidsen voor de operatoren.

Op initiatief van Minister Laruelle werd hierover een akkoord bereikt met de beheerders van de betrokken gidsen.

Als gevolg hiervan zullen alle volgende wijzigingen van de betrokken gidsen gebeuren op initiatief van het FAVV maar in nauw overleg met de betrokken sectoren/ beheerders maar door het FAVV. Het FAVV staat niet alleen in voor de opmaak maar ook voor het gratis te beschikking stellen via de website en voor het drukken van de gids. De gedrukte exemplaren worden verspreid via de betrokken sectororganisaties. Om deze nieuwe taak naar behoren te kunnen vervullen werden overigens 2 bijkomende experts aangetrokken. Bij de opmaak gaat bijzondere aandacht naar de praktische bruikbaarheid o.m. op het vlak van leesbaarheid, naslagmogelijkheden en met oog voor eventuele latere aanpassingen.

Bovendien zullen vanaf nu alle gidsen voor autocontrole voorzien worden van "quickstart-fiches" waardoor nieuwe operatoren zeer snel hun activiteiten kunnen aanvangen; alle gidsen zullen ook de nodige formulieren bevatten die operatoren nodig hebben voor de registratie van kritische parameters.



3. Wetenschappelijk comité

Het Wetenschappelijk Comité brengt op vraag van de gedelegeerd bestuurder of de Minister of op eigen initiatief onafhankelijk advies uit over onderwerpen die te maken hebben met de risicobeoordeling en risicobeheer in de voedselketen.

Door de benoeming van Prof. Dr. Ir. K. Raes, Prof. Dr. Lic. M.-L. Scippo en Prof. Em. Dr. W. Stevens in 2012 werd het Comité opnieuw voltallig. De ledenlijst is in bijlage.

In 2012 werden 28 adviezen gepubliceerd waarvan 2 sneladviezen. De adviezen kunnen worden geraadpleegd op de website van het FAVV. In 2012 schonk het Wetenschappelijk Comité bijzondere aandacht aan:

- de evaluatie van het Salmonella actieplan bij varkens (advies 03-2012),
- de toepassing van nanotechnologie in de voedselketen (advies 04-2012),
- de reductie van het zoutgehalte en de risico's bij herformulering van levensmiddelen (advies 05-2012 in samenwerking met de Hoge Gezondheidsraad),
- humaan pathogene E. coli in de voedselketen (advies 15-2012),
- het risico van de overdracht van antibioticumresistentie via de voeding (advies 18-2012),

- het risico op herintroductie van het Schmallenbergvirus in België (advies 22-2012).

Daarnaast werden adviezen uitgebracht over ontwerpen van koninklijk besluit, autocontrolegidsen en strategische documenten waaronder het inspectieprogramma van het FAVV (advies 27-2012), het bacteriologisch en residuonderzoek naar kiemgroeiremmende stoffen bij slachtingen (advies 25-2012), de herziening van het BSE bewakingsprogramma (advies 17-2012), actiegrenzen voor microbiologische contaminanten in levensmiddelen (advies 10-2012), ...

3.1. Voedselveiligheid van de korte ketens

Verwerking en verkoop op de hoeve

In 2012 werd de gids “hoevezuivel” gevalideerd door het FAVV. Deze gids is een nuttig instrument voor de invoering van een autocontrolesysteem door landbouwers die hun melk verwerken op de hoeve. Hij beschrijft uiterst didactisch de goede hygiënepraktijken, de HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) waarbij de gevaren inzake voedselveiligheid bij de productie van hoevezuivel geïdentificeerd en de kritische controlepunten aangeduid worden ook de vereisten inzake traceerbaarheid en de meldingsplicht aan het FAVV. Dankzij de validatie van het autocontrolesysteem kunnen landbouwers genieten van een korting op de jaarlijks heffing aan het FAVV. Bovendien vermindert het aantal FAVV-controles.

Het FAVV publiceerde in 2012 de brochure “Verwerking en verkoop op de hoeve”. Deze brochure geeft landbouwers praktische informatie i.v.m. de verplichtingen inzake voedselveiligheid als hoeveproducent en over de versoepelingen waarvan de landbouwers die aan verwerking en verkoop op de hoeve doen, kunnen genieten.

Hiermee wil het FAVV de bestaande korte keteninitiatieven kwaliteitsvol ondersteunen.

Symposium “Voedselveiligheid in de korte keten”

Naast het verlenen van adviezen op vraag is het Wetenschappelijk Comité tevens bijzonder waakzaam om nieuwe maatschappelijke trends in de voedselketen op te volgen en desgevallend de nodige aanbevelingen te formuleren. In dit kader organiseerde het comité in 2012 een symposium omtrent “voedselveiligheid in de korte keten” of m.a.w. de rechtstreekse verkoop van producent aan consument: de directe verkoop van onverwerkte of verwerkte producten op de hoeve, quasi exclusiviteitsvereenkomsten tussen restauranthouders en landbouwproducenten, lokale organisaties van consumenten die hun producten betrekken bij lokale producenten, directe participatie van consumenten in de lokale productie, ...

Steeds meer producenten en consumenten beginnen deze korte ketenverkoop te herwaarderen waarbij de consument op zoek gaat naar authenticiteit, kwaliteit, versheid en duurzaamheid. Voor producenten is de directe verkoop al dan niet gekoppeld aan de verwerking ter plaatse een middel om te diversifiëren en het bedrijfsinkomen te verhogen.

In ons land voeren de gewesten een actief ondersteuningsbeleid voor deze activiteiten.

In het symposium kwamen Belgische, Franse en Nederlandse ervaringen aan bod. Hieruit blijkt dat slechts weinig wetenschappelijke studies voorhanden zijn in verband met de voedselveiligheid in dit marktsegment. Immers, controleinstanties zoals het FAVV maken in het kader van de consumentenbescherming geen onderscheid tussen de diverse productie- en distributiemethodes zolang de kwaliteit van het eindproduct gegarandeerd is. De Europese reglementering voorziet in tal van versoepelingen voor kleine en lokale producenten maar deze hebben uitsluitend betrekking op de middelen en niet op het resultaat.

Het symposium wekte een bijzonder grote belangstelling op bij een breed publiek. Ondanks het feit dat er wegens gebrek aan wetenschappelijk gevalideerde studies nog geen duidelijke conclusies te trekken waren kwam toch naar voren dat de korte keten

over het algemeen iets meer kwetsbaar is op het vlak van voedselveiligheid dan de reguliere keten. Meerdere redenen kunnen hiervoor worden aangeduid. Voor het garanderen van een optimale voedselveiligheid is een brede kennis vereist (zowel inzake product, hygiëne, wetgeving,...) die in de reguliere keten berust bij meerdere personen. Het risico voor verhoogde blootstelling aan bepaalde gevaren kan potentieel hoger liggen wanneer consumenten zich regelmatig bij dezelfde (kleinschalige) producent bevoorraden. En tot slot is er als gevolg van de diverse activiteiten op de productieplaats sprake van een verhoogd risico op kruiscontaminatie.

Voor het FAVV is een bijzondere opdracht weggelegd op het vlak van informatieverstrekking. Als gevolg hiervan werd een didactische brochure over verwerking en verkoop op de hoeve opgesteld. De gids voor autocontrole voor hoevezuivel wordt in januari 2013 op de website van het FAVV gepubliceerd en de voorlichtingscel van het FAVV biedt opleidingen aan waarbij zowel de productie als de hoeveverkoop aan bod komen.

3.2. Reductie van het zoutgehalte in levensmiddelen

Zout wordt niet alleen omwille van de smaak, maar ook voor de bewaring (zout remt de kiemgroei) of om technologische redenen aan voedingsmiddelen toegevoegd. Zout bestaat scheikundig uit natrium en chloor. Zout ("keukenzout" of NaCl) is de belangrijkste bron van natrium in voedingsmiddelen; met zoutreductie wordt eigenlijk natriumreductie bedoeld. Een (te) hoge natriuminname kan gezondheidsrisico's met zich brengen zoals verhoogde bloeddruk met diverse klinische gevolgen zoals hart- en vaatziekten. In verschillende landen worden dan ook zoutreductiecampagnes gelanceerd. Ook in ons land zijn er afspraken met verschillende sectoren om het natriumgehalte in de voeding te verminderen.

In het advies 05-2012 stelt het Wetenschappelijk Comité, samen met de Hoge Gezondheidsraad, dat bij de herformulering van voedingsmiddelen rekening dient gehouden te worden met de verschillende functionaliteiten van zout. Herformulering mag niet gepaard gaan met een verhoging van het vet- of suikergehalte, wat tegenstrijdig is met het streven naar een gezonde voeding. Bovendien dient steeds de microbiële en chemische veiligheid van het geherformuleerde product geëvalueerd te worden.

Mogelijke methoden om het zout- of natriumgehalte van voedingsmiddelen te reduceren zijn via een stapsgewijze reductie van het gehalte, het gebruik van zoutvervangers, het inspelen op de smaak (bv. via gebruik van kruiden en smaakversterkers), en de vervanging van andere

natriumbevattende voedingsadditieven. In het advies wordt gewaarschuwd tegen het veralgemeende vervangen van NaCl door kaliumzouten in voedingsmiddelen. Gezien de overdosering van zout in vele voedingsmiddelen en de grote schommelingen van het zoutgehalte binnen eenzelfde categorie van voedingsproducten, lijkt in een eerste fase een eenvoudige, stapsgewijze verlaging van het zoutgehalte te zijn in bepaalde levensmiddelen de meest voor de hand liggende methode.

In dit advies worden niet alleen de belangrijkste nutritionele en technologische aspecten van de problematiek besproken, maar worden ook aanbevelingen geformuleerd voor het beleid, de betrokken sectoren, het onderzoek en de consumenten.

3.3. Voeding en overdracht van antibioticumresistentie naar de mens

Opname van antibioticumresistente (ziekte)kiemen via de voeding vormt een risico voor de gezondheid van de consumenten omwille van een mogelijke opflakking van resistente darminfecties en het risico op therapiefalen.

Dierlijke en plantaardige producten kunnen besmet zijn met antibioticumresistente bacteriën als gevolg van het gebruik van antibiotica op het landbouwbedrijf. Ook tijdens de verwerking kunnen levensmid-

delen besmet worden met antibioticumresistente bacteriën door het opzettelijk toevoegen van fermentatie-inducerende bacteriën of door een kruiscontaminatie uit de omgeving.

In het advies 18-2012 stelt het Wetenschappelijk Comité dat rauwe producten het grootste risico inhouden bij de overdracht van antibioticumresistentie naar mensen, gevolgd door minimaal verwerkte levensmiddelen. Minimale verwerking kan

een stresserende invloed hebben op de bacteriën waardoor de overdracht van antibioticumresistente genen naar andere bacteriën gestimuleerd wordt. Levensmiddelen die een productieproces ondergaan dat de bacteriën volledig afdoodt vormen uiteraard het kleinste risico.

3.4. Salmonella-actieplan bij varkens

De laatste jaren is het aantal salmonellosegevallen bij de mens afgenomen. Deze gunstige evolutie is vooral toe te schrijven aan het sterk gedaalde aantal besmettingen met Salmonella Enteritidis bij pluimvee als gevolg van een veralgemeende vaccinatie. Salmonellose bij de mens is de afgelopen jaren dan ook vooral het gevolg van een infectie met Salmonella Typhimurium afkomstig van besmet varkensvlees.

Het Salmonella-actieplan bij varkens werd ingevoerd vanaf 2007 en legde de focus op de primaire productie. Het Wetenschappelijk Comité heeft in haar advies 03-2012, dit actieplan geëvalueerd en aanbevelingen gedaan om het aantal besmettingen met Salmonella bij de mens verder te doen dalen.

Het Comité is voorstander van een meer geïntegreerde aanpak van de salmonellaproblematiek die de gehele keten bestrijkt en waarbij er maatregelen dienen te worden genomen om de insleep van Salmonella in het begin van de keten te voorkomen door de aankoop van Salmonella-negatieve fokvarkens en voeder. Verder wordt voorgesteld om de monitoring van Salmonella niet meer te baseren op serologisch onderzoek van vleesvarkens in de bedrijven maar op een bacteriologische onderzoek van varkens in het slachthuis. Ook raadt het Comité aan om vaccinatie toe te laten om de overdracht van Salmonella op de varkensbedrijven af te remmen.

Tenslotte is het Wetenschappelijk Comité van mening dat er aanzienlijke hygiënische inspanningen dienen te worden geleverd door de slachthuizen en de vleesverwerkende bedrijven. Studies tonen immers aan dat op dit niveau van de keten het meest en het snelst winst kan worden geboekt voor een verminderde blootstelling van de consument aan Salmonella.

4. Een professionele en voor zichzelf veeleisende organisatie

In 2012 kwam het geïntegreerde systeem voor kwaliteit, veiligheid en milieu van het agentschap op kruissnelheid na afronding van de grote kwaliteitsprojecten uit het businessplan 2009-2011: certificering, registratie en accreditatie. De op die vlakken gedane inspanningen worden nog elke dag voortgezet. In 2012 werd de nadruk gelegd op het consolideren en verbeteren van wat reeds werd bereikt door middel van procesanalyse, onder meer met het oog op:

- optimalisering van het gebruik van de middelen (LEAN-projecten), meer in het bijzonder bij internationale zaken, financiering, de juridische diensten en de dienst Personeel en Organisatie,
- risicomanagement, bijvoorbeeld met betrekking tot bescherming van het patrimonium,
- vereenvoudiging en rationalisering van de werkprocedures bij de DG's Controle en Laboratoria,

- een efficiënte organisatie van het document- en archiefbeheer bij het agentschap.

Om de efficiëntie van dergelijke projecten te vergroten worden ervaringen uitgewisseld met andere overheidsinstellingen.

4.1. LEAN: naar optimalisering van de efficiëntie

De LEAN-methode beoogt concreet te beantwoorden aan de verwachtingen van de klanten met inzet van zo weinig mogelijk middelen. Bij een LEAN-project moet elke bij het proces betrokken medewerker deelnemen, zijn mening te kennen geven en de situatie analyseren om het op een logische wijze, met gezond verstand en in samenwerking met de verschillende betrokkenen te verbeteren door verspilling en rompslomp weg te werken.

Dienst financiering

De LEAN-methode, waarvan de implementering in september 2011 werd opgestart bij de dienst financiering en die eind maart 2012 volledig in werking was, gaf doorslaggevende resultaten te zien:

- invordering van de achterstallige betalingen dank zij een verdubbeling van het aantal aanmaningen en ingebrekestellingen tussen 2011 en 2012;
- kortere antwoordtermijn voor klachten en vragen om informatie van operatoren, deels per e-mail gegeven antwoorden (20 % van de antwoorden binnen 15 dagen in 2011 en 40 % binnen die termijn in september 2012);
- verhoging van het aantal afgehandelde dossiers (13.908 in 2011 en 19.280 in 2012);
- voorzien in een backup voor kritieke functies;
- KPI's op basis van teamwerk (en niet langer van het personeelslid) wat de groepsdynamiek versterkt;
- responsabilisering van de dossierbeheerders die zelf de dossiers controleren;
- verbetering van het beheer van geretourneerde post.

Juridische dienst

Het LEAN-project in die dienst leidde tot de tenuitvoerlegging van de volgende maatregelen in 2012::

- invoering van een nieuwe structuur om het management en de coördinatie van de werkzaamheden te optimaliseren;
- grotere polyvalentie van de juristen;
- vereenvoudiging van de administratieve taken op grond van de prioriteiten en de meerwaarde ervan;
- verbetering van de dienstverlening aan de klant (invoering van antwoordtermijn, verbeterde beschikbaarheid, verhoogde deelname aan door andere directies opgezette vergaderingen);
- werken aan de bekendheid en de erkenning van de juridische dienst ten aanzien van de buitenwereld (artikelen, opvang van studenten, stagiairs,...);
- verbeterde doorstroming van de dossiers;
- ontwikkeling van een computerapplicatie (ABAA) voor de afhandeling van de administratieve boetes (snelheid van afhandeling, kortere termijnen, invordering van achterstallen) en uitwerking van een globaal beleid dienaangaande;
- verbetering van de kwaliteit van de processen-verbaal door het organiseren van een opleiding en de indeling van overtredingen naar graad van ernst;
- maximaal gebruik van de elektronische tool om dossiers af te handelen, te rangschikken en te archiveren en om documenten te beveiligen.

Dienst personeel en organisatie

De dienst P&O kon vanaf maart 2012 de LEAN-methode toepassen. De gevolgen daarvan lieten niet lang op zich wachten:

- de "clean-desk" opvatting werd geleidelijk aan aanvaard en ingevoerd;
- er werd een nieuwe structuur opgezet om het managen en coördineren van de werkzaamheden te optimaliseren;
- de voor de klanten bestemde dienstnota's werden herbekeken om de leesbaarheid ervan te verbeteren;
- er werd een werkgroep opgericht om het gebruik van en de rapportering over de interne software voor opleidingen en afwezigheden (Debohra) te optimaliseren;
- preventieve acties kregen de voorkeur boven corrigerende acties (bijvoorbeeld: geven van een alarmsignaal bij overschrijding van het kilometercontingent);
- er werd voorzien in een nieuw opleidingskader voor functionele chefs (ter versterking van het systeem van de ontwikkelcirkels om beter rekening te kunnen houden met de groei van de competenties en de loopbaanontwikkeling);
- de werkmethoden werden geharmoniseerd en de procedures beter gedocumenteerd.

4.2. Interne controle

De implementering van de interne controle bij het FAVV werd in 2012 versterkt door de opname van een nieuw proces voor risicomanagement in het KVM (kwaliteit-veiligheid-milieu)-systeem).

De eerste stappen, identificatie en beoordeling van de risico's en de bestaande controlemaatregelen, die in 2011 werden opgestart met de hulp van een consultant, resulteerden in risicoregisters voor de verschillende entiteiten van het FAVV. Het proces werd in 2012 verder uitgebouwd met de planning van bijkomende controlemaatregelen en de monitoring van die acties, met name tijdens de directiebeoordelingen.

Vanwege de sterke gelijkenis tussen de eisen inzake interne controle en de ISO-normen voor kwaliteit, veiligheid en milieu, streven wij naar een maximale integratie van de principes, procedures en middelen om daaraan te voldoen, met het oog op gebruiksvriendelijkheid en efficiëntie voor de gebruikers.

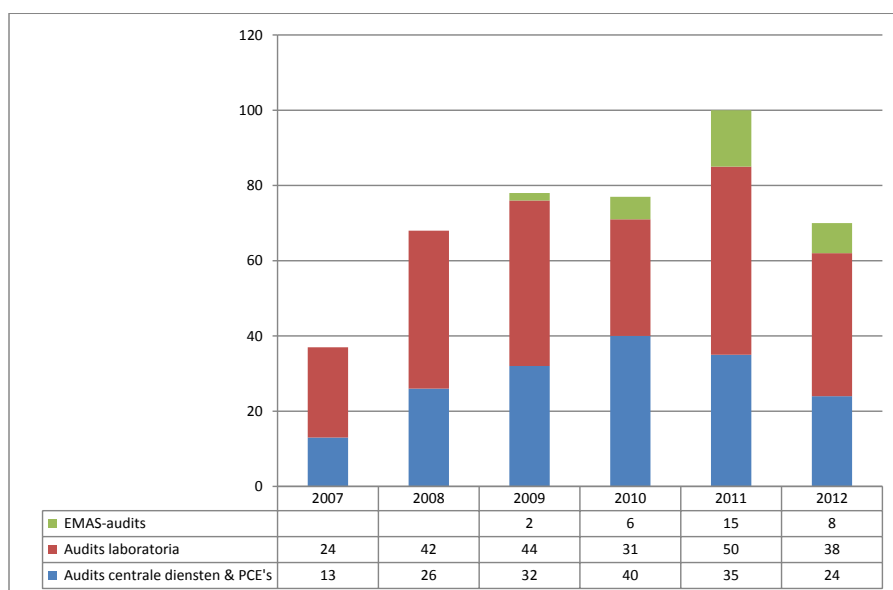
4.3. Interne audit

De interne audit evalueert vanuit een methodische benadering de werking van het FAVV op onafhankelijke wijze en biedt bijgevolg een garantie met betrekking tot de beheersing van de activiteiten ervan. Een andere belangrijke doelstelling bestaat erin,

zowel op organisatorisch als op technisch vlak, verbetermogelijkheden aan te reiken.

De uitvoering van interne audits is een eis van zowel de Europese Unie (verordening (EG) nr. 882/2004) als de nationale overheid (koninklijk besluit van 17 augustus

2007 betreffende de interne auditactiviteiten binnen sommige diensten van de federale uitvoerende macht). Dat is tevens een onontbeerlijke stap in de richting van de validatie (certificering of accreditatie) van de bij het FAVV ingestelde kwaliteitsmanagementsystemen (ISO 9001, ISO 17020, ISO 17025 en EMAS).



Auditcomité

Het auditcomité van het FAVV heeft als opdracht toezicht te houden op de uitoefening van de interne auditactiviteiten. Het telt 5 leden van wie 4 van buiten het FAVV (2 vertegenwoordigers van het Raadgevend Comité (met plaatsvervangers), 1 vertegenwoordiger van de toezichhoudende minister en 1 in audit en kwaliteitssystemen gespecialiseerd consultant die het comité voorziet plus een vertegenwoordiger van het directiecomité van het agentschap).

Sedert 2010 staan de interne auditactiviteiten eveneens onder toezicht van een federaal auditcomité (Sinds begin 2010 staan de interne auditactiviteiten ook onder toezicht van een Auditcomité van de federale overheid (ACFO) dat gemeenschappelijk is aan alle federale diensten.

De interne audits worden gepland op basis van een jaarplanning die rekening houdt met de reglementaire verplichtingen, de in de managementsystemen vastgelegde cycli en de interne of externe aanvragen. In 2012 werden 24 audits uitgevoerd waaronder 3 vervolgaudits waarbij werd nagegaan of de tijdens voorgaande audits gedane aanbevelingen en vastgelegde acties werden uitgevoerd.

Vervolgaudits

88 % van de 426 aanbevelingen konden afgesloten worden aangezien de genomen acties door de auditoren als doelmatig en doeltreffend werden aanvaard; in 6,3 % van de gevallen was reeds actie ondernomen maar nog niet voleindigd en in 4,2 % van de aanbevelingen was nog geen enkele actie opgestart. Bij de opvolgingsaudit besloten de auditoren in 1,9 % van de aanbevelingen dat deze voorbijgestreefd waren en hebben zij de oude aanbeveling geherformuleerd. De auditactiviteiten gaven aanleiding tot 12 nieuwe aanbevelingen.

Eerste audits

De 11 eerste audits hadden als thema:

- de controleactiviteiten (4) (eierproductie, varkenssector, vismijnen en –verwerking, verwijdering van dierlijke bijproducten); de regelgeving was doorgaans goed bekend bij de controleurs en de inspecties en bemonsteringen vonden plaats zoals voorgeschreven in de betreffende procedures; enkele kleine tekortkomingen.
- import en export (2) (grensinspectieposten en certificering voor export): de aanbevelingen hadden onder meer betrekking op verbeteringen van de registratie en een beter toezicht op de DMO's.
- opmaken van de protocollen (2) die voorzien in afwijkingen op de verdeling van de bevoegdheden tussen het FAVV, de Gewesten (inspecties en bemonstering van pootaardappelen) en de verenigingen DGZ en ARSIA (laboratoriumactiviteiten in verband met de diergezondheid): aanpassing van de protocollen om de taakverdeling tussen het FAVV en de Gewesten nader

te omschrijven lijkt noodzakelijk; de financiële en budgettaire controle werd goed gevolgd voor de verenigingen.

- de werking van de regionale directies van de PCE's: er werden slechts kleine opmerkingen gemaakt in verband met documenten.
- de beveiliging van gegevens en goederen: de beveiliging van de gebouwen en de archivering van documenten zijn een permanent aandachtspunt voor alle diensten en er wordt gewerkt aan de noodzakelijke garanties om het verloren gaan ervan te vermijden.
- de bij de veterinaire diensten betrokken autoriteiten (Ordes, onderwijs, laboratoria, verenigingen, FOD Volksgezondheid, FAVV): het gebruik van het OIE-evaluatiesysteem toonde de ontoereikendheid aan van sommige scharnierpunten tussen de verschillende schakels van de audits door de nationale instanties.

4.4. Audit door nationale instanties

Externe audits van het FAVV in 2012

- 26 dagen van audits door een geaccrediteerd orgaan (ISO 9001, EMAS) en door BELAC (ISO 17020, ISO 17025 en ISO 17043)
- 17 auditoren uit België, Nederland en het Groothertogdom Luxemburg
- bezoek aan het hoofdbestuur, 6 PCE's en 5 laboratoria

Naast de garanties met betrekking tot de goede werking en de kwaliteit van onze prestaties wijzen die audits concrete verbetermogelijkheden aan, bijvoorbeeld de tool Synchronap die het mogelijk maakt

om aan de controleurs en inspecteurs op het terrein up to date versies van de regelgevingen beschikbaar te stellen door automatische synchronisatie van hun draagbare pc's met de referentiebronnen.

Bij de EMAS-vervolgaudits werd slechts één kleine non-conformiteit aangetoond. 15 van de 17 vestigingen van het FAVV verkregen de EMAS-registratie. Het FAVV wil dat alle vestigingen tegen eind 2013 de registratie hebben behaald.

4.5. Inspecties en audits van de Europese Commissie

De Voedsel- en Veterinaire Autoriteit (FVO) van de Europese Commissie die moet instaan voor controle op de efficiëntie van de door de bevoegde autoriteiten van de lidstaten in de voedselketen verrichte controles voerde in België 5 sectorale missies uit in 2012.

Die missies hadden betrekking op:

- de officiële controles in verband met slachten en de verwerking van vers vlees, met name paardenvlees;
- de fytosanitaire controles bij invoer;
- de toepassing van de voorschriften inzake organische meststoffen en bodemverbeterende middelen;

- de officiële controles op de productie van vlees van gekweekte konijnen, gelatine en grondstoffen voor voor menselijke consumptie bestemde gelatine;
- de controlesystemen voor de beschermde geografische aanduidingen (BGA), de beschermde oorsprongsbenamingen (BOB) en de gegarandeerde traditionele specialiteiten (GTS) van landbouwproducten en levensmiddelen.

De verslagen over die missies zijn reeds of worden later gepubliceerd op de website van het FVO (http://ec.europa.eu/food/fvo/index_en.cfm)

Daarnaast voerde het FVO in september een algemene vervolgaudit uit om de uitvoering de eerder geformuleerde aanbevelingen te evalueren. Die audit maakte het mogelijk 46 van de 70 nog openstaande aanbevelingen af te sluiten en heeft aanleiding gegeven tot een update van het "landenprofiel" voor België op de website van het FVO (<http://ec.europa.eu/food/fvo>).

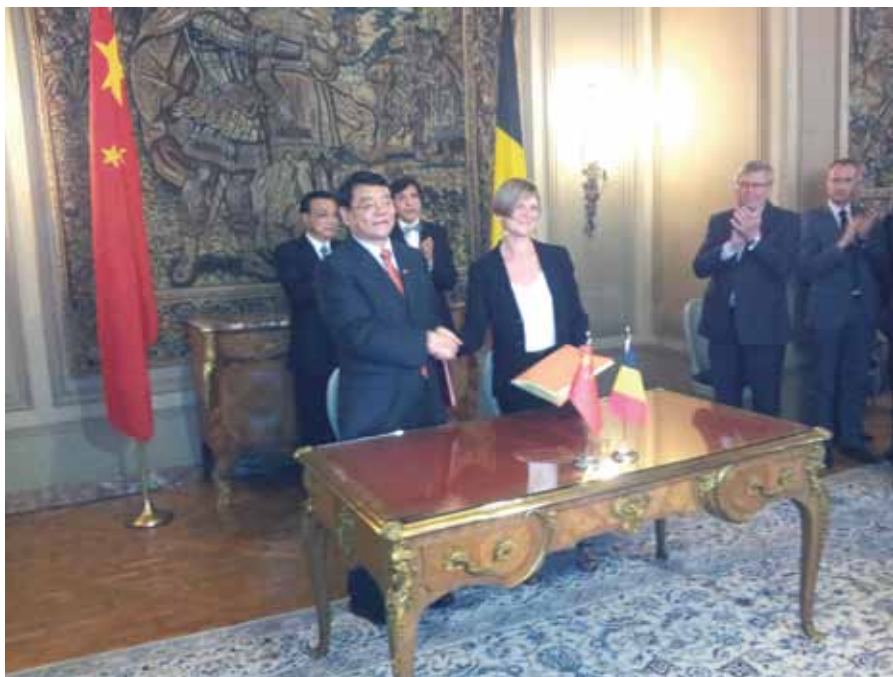
4.6. Inspecties en audits door derde landen

Het FAVV wordt ook geauditeerd door derde landen met het oog op het behoud en de uitbreiding van onze uitvoermarkten.

Volksrepubliek China

Na het positieve verslag van het inspectiebezoek in 2011, werd op 2 mei 2012 een protocol ondertekend voor de export van rundersperma vanuit België naar China. Zeer snel na de ondertekening van het protocol stelde het Chinese AQSIQ echter een embargo in voor de export van rundersperma omwille van het Schmallenbergvirus. Dit embargo werd niet alleen voor België opgelegd, maar voor alle andere Europese landen die met het Schmallenbergvirus geconfronteerd werden.

Daarom besliste de Europese Commissie om een inspectiebezoek te organiseren aan enkele Europese onderzoekscentra die testen uitvoeren op het Schmallenbergvirus. Het Belgische programma met ondermeer de testprocedures en de bewaking, zowel via het abortusprotocol als via vectorsurveillance werden gunstig geëvalueerd door de delegatie en zal hopelijk mee in rekening worden gebracht om het embargo snel op te heffen.



Minister Laruelle ondertekent het protocol voor de uitvoer van rundersperma naar China



Een Chinese delegatie op bezoek op de Foire de Libramont.

5. Crisispreventie

Ook in 2012 is ons land gespaard gebleven van grotere incidenten. Het voorkomen van dergelijke incidenten in de voedselketen is één van de hoofdbekommernissen van het FAVV.

Simulatieoefeningen

Simulatieoefeningen zijn een beproefde methode om de deskundigheid die de overheid en de operatoren nodig hebben om een incident degelijk te beheren, op peil te houden. Uit elke oefening worden de nodige lessen getrokken om de aanpak bij een reëel incident te verbeteren.

De dienst crisispreventie en -beheer organiseerde in 2012 in samenwerking met de aardappel- en de distributiesector een tracteringsoefening. Fictief gecontamineerde consumptieaardappelen werden opgespoord tot bij de producent en de verkooppunten. Bovendien werd de percelen van fictief besmet pootgoed opgespoord. Bedoeling van de oefening was om de betrokken operatoren een reële tractering van hun producten te laten uitvoeren om hen bewust te maken van het belang en de moeilijkheidsgraad van de problematiek.

Daarnaast organiseerde de dienst voor de medewerkers van het FAVV een oefening waarbij de dispatching van monsters in het kader van een fictief incident onder de loep werd genomen. Daarbij was het de bedoeling om praktische oplossingen te zoeken om de juiste monsters snel aan de juiste laboratoria te bezorgen, de capaciteitsproblemen van deze laboratoria op te vangen en de bijbehorende informatiestroom op een overzichtelijke en volledige manier te beheren.

Zoals gebruikelijk werden er verder kleinere oefeningen georganiseerd, die gericht waren op het trainen van de eigen crisisprocedures, en werd ook deelgenomen aan de nucleaire oefeningen van het Crisiscentrum van de regering.

Captatie van signalen

De tijdige captatie van potentiële crisis-signalen is van essentieel belang voor een doeltreffende crisisaanpak. Daartoe werd in 2011 een project aangevat dat tracht de aanwezige informatie in de databanken van het Agentschap beter te benutten en nieuwe of onderbenutte externe informatiebronnen aan te boren.

In 2012 werd vooral aandacht besteed aan het beter oppikken en verwerken van de gegevens van het meldpunt voor de consumenten, de gegevens omtrent voedseltoxi-infecties bij consumenten en de sterftcijfers op veehouderijen.

Voor elke informatiestroom werden verbeterpunten aangeduid en praktische oplossingen uitgewerkt die op termijn een beter toezicht moeten garanderen.

Het FAVV
ten dienste van
consumenten en
beroepssectoren



Communicatie in cijfers

		2010	2011	2012
Persberichten		76	120	129
waarvan recalls van producten		32 %	48 %	52 %
www.afsca.be : aantal bezoeken		703.332	774.367	854.578
Nieuwsbrief	Verschenen nummers	5	6	6
	Postabonnees	3.910	3.858	3.800
	E-mailabonnees	7.937	7.950	7.730
Meldpunt	Vragen	6.408	6.902	4.163
	Klachten	4.039	4.604	4.328
Boorlichtingscel	Sessies	140	216	257
	Deelnemers	4.565	5.660	7.202
Brochures	Verschenen brochures	6	9	11
Ombudsdienst	Klachten	178	211	150
	Klachten over financiering	39 %	55 %	37 %
	Klachten over de interpretatie van de regelgeving, betwisting van controlemaatregelen	36 %	30 %	33 %
Raadgevend Comité	Leden	37	37	37
	Plenaire vergaderingen	8	8	9

In 2012 schreven ongeveer 800 personen zich in voor een van de nieuwsbrieven die het FAVV publiceert waaronder 500 verbruikers; op die manier betoonden zij hun belangstelling voor nieuwigheden m.b.t. de opdrachten van het FAVV. Dit toonde

overduidelijk het belang aan van dergelijke informatie maar toont ook aan dat er nog werk is om aan dit nieuwskanaal een ruimere bekendheid te geven. Geïnteresseerd? Klik op het icoon "newsletter" op de homepage van de FAVV-website.



1. Opleiding en begeleiding van beroepsactieven

1.1. Het FAVV en voedselverspilling

Volgens deskundigen evolueert de wereldbevolking van ongeveer 6 miljard eind 1999 naar 9 miljard in 2050. Het verzekeren van voedselzekerheid wordt in de komende decennia dus ongetwijfeld een grote uitdaging. Daarbij moeten niet enkel inspanningen geleverd worden om de efficiëntie van de voedselproductie en -distributie te verhogen, maar moet zeker ook de voedselverspilling tegengegaan worden.

Voedselverlies doet zich voor in alle schakels van de keten. In een verslag aan het Europees Parlement (plenair vergadering van 19/01/2012) raamt de Europese Commissie dat in de EU 50 % van het eetbare en gezonde voedsel ergens in de voedselketen (huishoudens, supermarkten, horeca, verwerking, ...) wordt verspild. De Europese Commissie merkt verder op dat op dit ogenblik 79 miljoen EU-burgers onder de armoedegrens leven en 16 miljoen burgers aangewezen zijn op voedselhulp. In een resolutie verzoekt het parlement de Commissie de nodige maatregelen te nemen om de voedselverspilling tegen 2025 te halveren en de toegang tot voedsel voor niet-kapitaalkrachtige burgers te verbeteren. Het Parlement reikt daartoe enkele denkpluizen aan zoals informatiecampagnes, opleiding en aandacht voor verpakkingen en etikettering.

Het FAVV-beleid kan als volgt worden samengevat: voedselverspilling maximaal tegengaan maar geen voedselveiligheid met 2 snelheden.

Daartoe werden in 2012 een aantal initiatieven die kaderen binnen dit sociaal en duurzaam voedselveiligheidsbeleid.

Deze waren in eerste instantie gericht op het sensibiliseren en informeren van consumenten en operatoren (inclusief voedselbanken en charitatieve instellingen) over de betekenis van een aantal vermeldingen die terug te vinden zijn op voedingsmiddelen. Etikettering is het belangrijkste informatiemiddel voor consumenten. Daarbij gaat de meeste aandacht naar de houdbaarheid. Er bestaan echter nogal wat onduidelijkheden over het gebruik en de betekenis van deze houdbaarheidsdata wat leidt tot voedselverliezen. Daarom werd een affiche ontworpen die zich richt naar consumenten maar ook professionals want ook bij hen blijven er kennelijk misverstanden bestaan.

Houdbaarheid van producten: wat mag wanneer nog gebruikt worden?

Snel bederfelijke producten hebben een **uiterste consumptiedatum** (te gebruiken tot... of **TGT**): **niet meer gebruiken na het overschrijden van deze datum!**

Bijvoorbeeld vers voorverpakt vlees, verse voorverpakte vis, voorverpakte charcuterie, salades, ...

Langer houdbare producten hebben een **datum van minimale houdbaarheid** (ten minste houdbaar tot... of **THT**): **kunnen nog gebruikt worden na deze datum, op voorwaarde dat ze goed bewaard werden en de verpakkingen niet beschadigd zijn.**

Kijk dus of de verpakking goed dicht is, niet kapot is, de conservenblikken niet bol staan, het product er nog goed uitziet, goed ruikt en lekker smaakt, ...

Bijvoorbeeld ongekookte pasta, koekjes, conservenblikken, UHT melk, chocolade, ...

Meldpunt 0800 13 550

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Verder werd de reglementering inzake traceerbaarheid voor voedselbanken en charitatieve instellingen verduidelijkt. Om de bevoorrading van voedselbanken en charitatieve instellingen vanuit de distributie niet in het gedrang te brengen werd beslist enige flexibiliteit te betonen voor zover de voedselveiligheidsvoorschriften dit toelaten. Bij levering aan charitatieve instellingen en aan voedselbanken volstaat het een lijst op te stellen van vestigingen waaraan geleverd werd. Voor charitatieve instellingen en voedselbanken volstaat een lijst van vestigingen waarvan de producten afkomstig zijn.

Daarnaast heeft het FAVV ook deelgenomen aan het overleg omtrent 'voedselverlies in ketenperspectief', een OVAM-project waarbij zoveel mogelijk stakeholders werden betrokken en dat kadert in een globaal onderzoek door de Vlaamse overheid van voedselverlies in Vlaanderen, waarbij thema's als houdbaarheidsinformatie, de rol van voedselbanken en sociale kruideniers, verpakkingen en het vermijden van productieverliezen samen met de betrokken sectoren werden besproken.

Ook de voorlichtingscel van het FAVV besteedt in haar opleidingsprogramma bijzondere aandacht aan opleidingen voor voedselbanken en andere charitatieve organisaties.

Tot slot heeft het FAVV samen met Co-meos, Fevia, de Federatie van de Voedselbanken, de sociale kruideniers, sociale restaurants en armoedeorganisaties en de drie Gewesten een oproep gelanceerd om voedselverspilling te voorkomen. Hiermee wil men de operatoren in de voedingssector stimuleren om voedseloverschotten te leveren aan voedselbanken, charitatieve instellingen en verenigingen met sociaal oogmerk..



1.2. Voorlichtingscel

De voorlichtingscel is actief sedert 1/9/2008 en helpt operatoren die direct contact hebben met consumenten (horeca, detailhandel) om zich in orde te stellen met de regelgeving. Zij organiseert in dat verband opleidingssessies voor groepen van operatoren

Aantal deelnemers

	2010	2011	2012
Horeca & hoeveverkoop	484	497	194
Horeca (ter vervanging van administratieve boetes)		405	1.170
Slagers	1.210	670	972
Aangekondigde controleacties	1.067	970	1.126
Grootkeukens	517	728	1.343
Scholen (hotel-, slagers- en bakkersscholen)	949	1.657	1.758
Detailhandelszaken	195	188	23
Bakkers	45	45	0
Voedselbanken en caritative verenigingen		306	202
Andere	100	194	414
Totaal aantal deelnemers (sessies)	4.567 (140)	5.660 (216)	7.202 (257)

In samenwerking met andere overheden werden er voor de gemeenschapskeukens 51 opleidingssessies georganiseerd. Dit waren o.a. 18 sessies voor kinderdagverblijven en onthaalouders (547 deelnemers).

Sedert 2010 worden sessies georganiseerd leerkrachten, verantwoordelijken en studenten van hotelscholen in samenwerking met de overheden van de gewesten en gemeenschappen: Er werden niet alleen opleidingen gegeven aan hotelscholen, maar ook aan scholen voor bakkers, slagers en personeel van grootkeukens. 41 scholen namen hieraan deel.

Een alternatief voor administratieve boetes

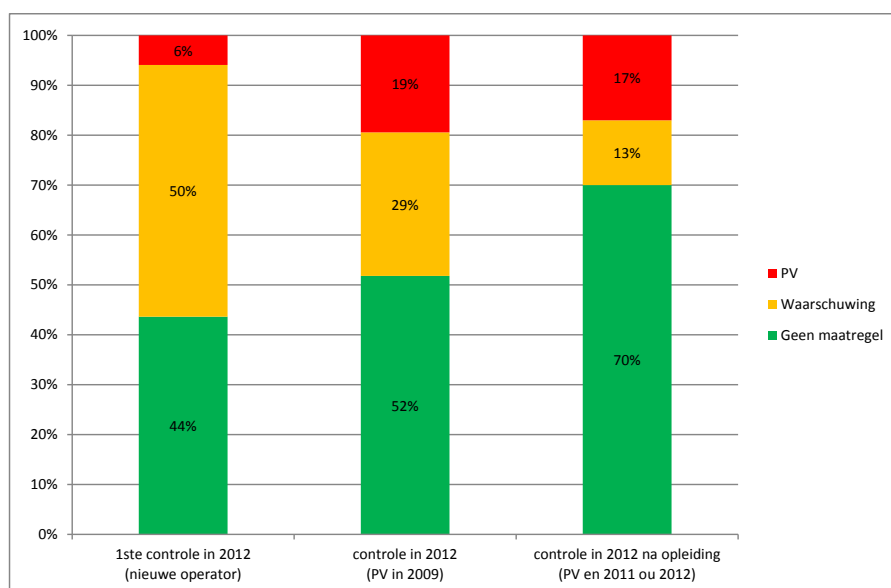
Het Agentschap streeft er naar om het hygiëneniveau waar nodig (bv. in restaurants) te verbeteren. Daarbij wordt de voorkeur gegeven aan positieve acties, eerder dan onmiddellijk te gaan sanctioneren.

In samenwerking met de horecafederaties stelt het FAVV sinds 1/1/2011 aan operators uit de horeca (restaurants, pitabars, frituren, snackbars...) voor om een administratieve boete te laten vallen indien zij met hun personeel een opleiding volgen die wordt georganiseerd door de voorlichtingscel van het FAVV. Die actie geldt alleen voor een eerste boete en slaat niet op inbreuken op het rookverbod.

Dit initiatief kan vergeleken komt bovenop de FAVV-smiley voor operators die een gecertificeerd autocontrolesysteem hebben. In 2012 waren er 56 opleidings-sessies met 1.170 deelnemers.

Na 2 jaar is de evaluatie van die actie zeer positief: 70% bedrijven die een opleiding volgden hadden gunstige resultaten tegenover slechts 52% voor de bedrijven zonder opleiding.

Impact van de opleidingen als alternatief voor de administratieve boetes



Aangekondigde controleacties

Met het oog op verbetering van de hygiëne in de distributiesector organiseert het FAVV sensibiliserings- en informatiecampagnes voor professionals en –sedert 2009- ook in verschillende steden vooraf aangekondigde controleacties voorafgegaan door infosessies.

In 2012 hebben dergelijke acties plaatsgevonden in Hoei, Waregem, Aarlen, Tienen, Sambreville, Bergen, regio Antwerpen, Beveren, Nijvel en Sint-Gillis. Het FAVV organiseerde hierbij 19 infosessies waaraan 1.126 personen deelnamen. Tijdens de campagne werden systematisch de betrokken operatoren per gemeente gecontroleerd. Deze campagne kwam ruim aan bod in de media en leverde de nodige publieke aandacht op voor de voedselveiligheid.

Resultaten van de aangekondigde controleacties: aantal controles (% gunstig)

	2010	2011	2012
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	2.169 (67 %)	2.403 (67 %)	2.114 (69 %)
Autocontrolesysteem	849 (49 %)	919 (53 %)	822 (54 %)
Meldingsplicht	849 (95 %)	1.036 (97 %)	869 (97 %)
Traceerbaarheid	925 (90 %)	1.077 (89 %)	917 (87 %)
Rookverbod	925 (91 %)	1.010 (93 %)	894 (94 %)
Totaal	5.717 (77 %)	6.455 (77,5 %)	5.616 (77,8 %)

De resultaten van deze aangekondigde controleacties zijn duidelijk beter inzonderheid voor infrastructuur, inrichting en hygiëne.

Non-conformiteiten betroffen vooral het autocontrolesysteem en de hygiëneregels. Er werden 663 waarschuwingen en 89 PV's opgesteld; 3 inrichtingen werden tijdelijk gesloten.

2. Meldpunt voor de consument



www.favv.be > Contact > Meldpunt voor de consument

meldpunt@favv.be

Alle vragen en klachten van consumenten worden door het meldpunt van het FAVV binnen de 30 dagen behandeld en afgesloten met een antwoord aan de consument.

Klachten

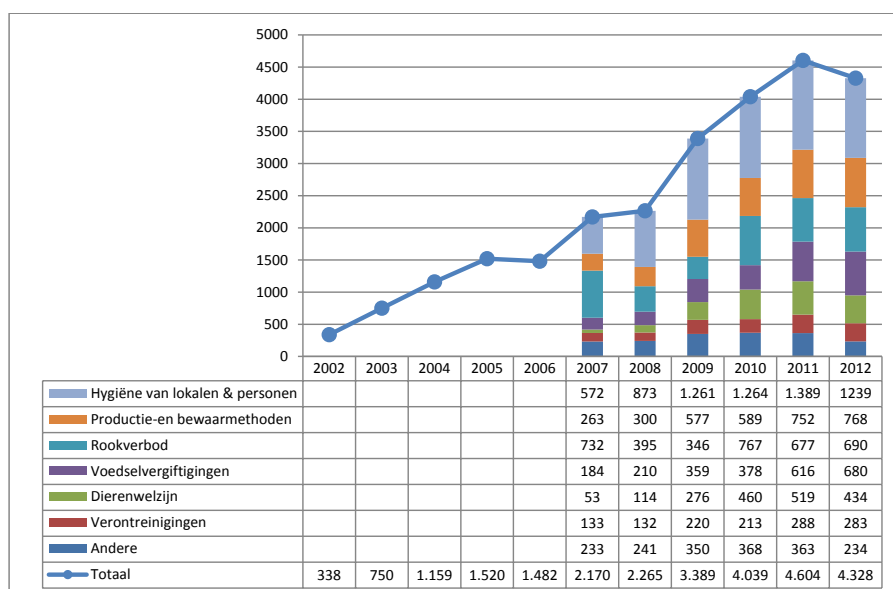
Vanaf 2012 worden nog slechts de klachten van consumenten in de statistieken opgenomen en niet langer deze van andere operatoren t.o.v. consumenten noch deze van andere overheden; dit verklaart wellicht de kleine daling van het aantal klachten.

Met uitzondering van de klachten over het rookverbod gingen de meeste klachten over een horeca- (38%) of distributiebedrijf (31%). Slechts 3% van de klachten betroffen een gemeenschapskeuken.

Vragen

In 2012 ontving het meldpunt 4.163 vragen. De meeste vragen gingen over hygiëne van lokalen en personen (1502), fabricage- en bewaarmethoden (334), vreemde voorwerpen in een voedingsmiddel (149) en vragen over dierenwelzijn (304).

Sinds de oprichting van het meldpunt ontvangen klachten



Voorbeelden van klachten:

Hygiëne van lokalen of personen:

- de uitbater van de frituur droeg vuile kleren en er was ook een kat in de zaak, zelfs op de tafels;
- ik was met twee vriendinnen in een pizzeria die niet echt schoon leek; de chef voegde kip rechtstreeks uit de diepvries in een pan bij restjes van een vorige klant; de smaak liet te wensen over; de volgende nacht werden zowel mijn vriendinnen als ikzelf ziek.

Fabricage- en bewaarmethodes:

- de temperatuur van de opgevulde kalkoen was 12°C en de deur van de koelwagen bleef heel de tijd open;
- de handelaar snijdt koude kip die niet door en door opgewarmd was en warmt dan een beetje op in de microgolfoven;
- in de toonbank bevindt zich een verwarmingslamp, verschillende producten lijken bedorven en de houdbaarheidsdatum van onverkochte producten werd gewijzigd.

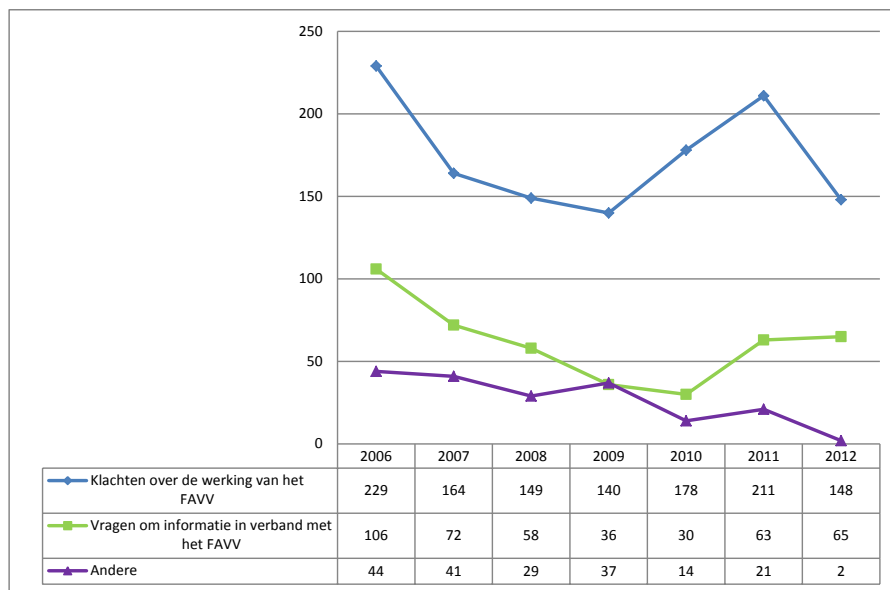
Contaminanten:

- Bij het snijden van mijn brood ontdekte ik zwarte bolletjes die sterk leken op uitwerpselen van muizen;
- ik vond een capsule in een flesje frisdrank; bij het openen van de capsule zag ik dat deze een wit poeder bevatte;
- bij het koken van spaghetti zag ik zwarte puntjes; bij het opschudden zag ik dat het wormpjes waren.

3. Ombudsdienst

De ombudsdienst verwerkt alle klachten over de werking van het FAVV. De dienst biedt een luisterend oor aan de partners van het FAVV, in de eerste plaats aan de in de voedselketen actieve operatoren. Op basis van de verkregen informatie kan het FAVV zijn werking continu verbeteren.

Ontvangen vragen en klachten sinds de oprichting van de ombudsdienst



Aanleiding van de klachten

	2010	2011	2012
Financiering & toepassing van het bonus-malussysteem	38,7 %	55,3 %	37,3 %
Interpretatie van de regelgeving, betwisting van controlemaatregelen	35,9 %	29,9 %	32,7 %
Gedrag van een medewerker van het FAVV (controleur, telefoniste, onthaal)	5,1 %	2,8 %	10,6 %
Problemen bij import of export	4,5 %	4,0 %	6,7 %
Type en methodologie van analyse, wachttijd voor resultaten van laboratoriumanalyse	4,5 %	1,1 %	6,0 %
Andere	11,3 %	6,9 %	6,7 %
Totaal	178	232	150

2012 werd gekenmerkt door een zeer aanzienlijke toename van het aantal klachten in verband met de financiering (69 klachten in 2010, 117 in 2011 en 56 in 2012) wat aantoont dat de de acties in verband met de bekendmaking van de dienst hun vruchten afwerpen. Vier klachten betroffen de verhoging van de inspectiefrequentie als gevolg van een ondoeltreffend autocontrolesysteem

Gegrontheid van de klachten

Elke klacht wordt afzonderlijk onderzocht en geeft aanleiding tot een schriftelijk antwoord waarin de vaststellingen van de ombudsdienst worden uiteengezet.

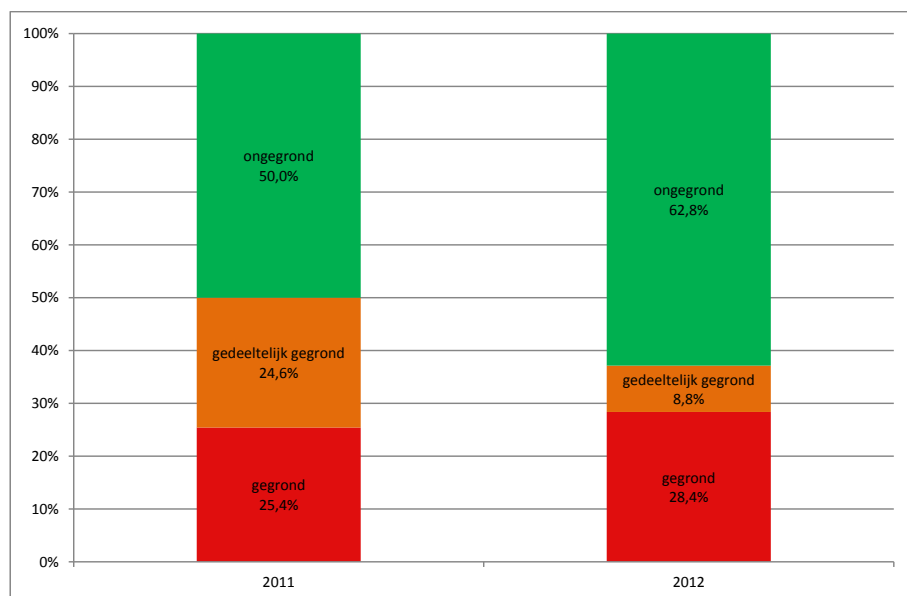
Als de klacht gegrond is worden onmiddellijk corrigerende maatregelen genomen, bijvoorbeeld (gedeeltelijke) terugbeta-

Het aantal klachten in verband met de controles (betwisting opgelegde maatregelen, misverstanden betreffende de regelgeving, indruk van een grotere gestrengheid dan tegenover andere kleine bedrijven) blijft stabiel (64 klachten in 2010, 63 in 2011 en 49 in 2012).

ling van een factuur, interventie wanneer producten werden geblokkeerd, verzoek om aanpassing van een interne werkprocedure... In veel gevallen gaat het niet echt om een klacht maar bijvoorbeeld om een verkeerd begrip van de wetgeving.

Slechts 1 van de 13 klachten inzake de houding van een controleur bleek terecht (een ongepaste email per vergissing verstuurd) en 2 van de 3 klachten betreffende het (telefonisch of fysiek) onthaal bleken gedeeltelijk gegrond.

Als de klacht als ongegrond wordt beschouwd, wordt een genuanceerd antwoord gegeven. Vanaf 2012 worden in afspraak met het netwerk van federale ombudsdiensten, bij elke briefwisseling de contactgegevens van de federale ombudsman vermeld. Iedere operator die ontevreden is over het ontvangen antwoord kan op deze dienst beroep doen.



Enkele voorbeelden van klachten en het gegeven gevolg:

- Als gevolg van problemen bij de invoer van voedingsmiddelen, bijkomende analyses op kosten van het FAVV en deblokering van de invoer,
- De herberekening van de heffingen voor een operator als gevolg van de aanpassing van de activiteitensector, een stopzetting van activiteiten, ...
- De bevestiging van het belang om dieren (paarden en schapen) te identificeren voor de invoer of de uitvoer.

4. Sociale media

Het FAVV ontwikkelde een strategie voor het gebruik van sociale media in zijn communicatie met consumenten. Dit zorgde ook intern voor heel wat veranderingen. Personeelsleden mogen voortaan gebruikmaken van sociaal netwerksites maar moeten hierbij rekening houden met een aantal richtlijnen.

Einde 2012 richtte het Agentschap een Facebook- en een Twitterpagina op. Hierop worden regelmatig nieuwsberichten, productterugroepingen en vacatures geplaatst. Deze pagina's richten zich in de eerste plaats tot de consumenten, maar iedereen kan ze 'volgen' of 'leuk vinden'.

Verder biedt Facebook de mogelijkheid om van elk bericht een melding te ontvangen bij het inloggen, per e-mail, via een pushmelding op de smartphone of tablet en per sms. Standaard ontvangt iedere gebruiker die het Voedselagentschap 'leuk vindt' een melding van de laatste berichten bij het inloggen.

Einde 2013 zal dit initiatief geëvalueerd worden.

5. Raadgevend Comité van het FAVV

Het Raadgevend Comité van het FAVV verleent op eigen initiatief of op vraag van de minister of de gedelegeerd bestuurder advies over alle materies die betrekking hebben op het door het FAVV gevolgde en te volgen beleid. Het comité is ook een overlegplatform waar het FAVV en zijn partners op volledig transparante wijze kunnen discussiëren over actuele onderwerpen, de evolutie van de regelgeving, de financiering, belemmeringen bij export, ...

Het comité bestaat uit 37 leden die de belangrijkste beroepssectoren, de consumentenverenigingen en de bij de werking van het Agentschap betrokken autoriteiten vertegenwoordigen : organisaties van consumenten, de sector landbouwproductie, de sector vervaardiging van diervoeder, organisaties die actief zijn in de levensmiddelenindustrie, de chemische industrie, de handel die onder de controlebevoegdheid van het FAVV vallen, de horeca, het transport, de FOD's Volksgezondheid en Economie, de Gewesten en de Gemeenschappen.

De effectieve en plaatsvervangende leden worden aangesteld bij koninklijk besluit voor een periode van 4 jaar; de lijst is beschikbaar in bijlage.

Het Raadgevend Comité heeft in de loop van 2012, 9 keer vergaderd waarvan 1 keer samen met het Wetenschappelijk Comité van het FAVV. Er werden daarbij steeds adviezen gevraagd aan het Raadgevend comité en informatie verstrekt over de financiële strategie van het FAVV met betrekking tot de heffingen, de retributies, de begroting van het FAVV, het controleprogramma en de uitvoering van het controleplan, de evolutie van Foodweb, de follow-up van de verwezenlijkingen van het businessplan van het FAVV, de gecertificeerde autocontrolesystemen (gidsen, audits, FAVV-smiley), het activiteitenverslag van het FAVV, van de Multidisciplinaire hormonencel en van de Commissarissen voor administratieve boetes, het communicatieplan, de interne audits, de audits van de FVO, de voortgang van de projecten inzake administratieve vereenvoudiging en het jaarverslag van de ombudsdienst.

Tijdens de comités van 2012 werd de problematiek van brucellose meerdere malen besproken. De mogelijke gevolgen van de begrotingsconclaven op het budget van het FAVV werden eveneens in detail besproken.

De vergelijking tussen de inspectiediensten van het Verenigd Koninkrijk en van Denemarken met de onze werd aan de leden van het Raadgevend Comité voorgesteld.

Over volgende aanpassingen van de reglementering werd een formeel advies gevraagd:

- De wijziging van het KB van 10 november 2005 betreffende de retributies
- De wijziging van het KB betreffende de heffingen
- De wijziging van het KB autocontrole
- De meest recente wijzigingen aan het project Lex Alimentaria

Onder de actualiteitsgebonden onderwerpen citeren wij:

- de problematiek van het Schmallenbergvirus
- de aanwezigheid van prednisolone in varkensurine
- voedselvergiftiging in een kinderkribbe in Borgerhout



Internationale
relaties

3

In 2012 heeft het FAVV 21 buitenlandse delegaties ontvangen. Hierbij werden de werking en de opdrachten van het FAVV toegelicht. Er werd bijzondere aandacht besteed aan het vrijwaren van onze exportmarkten en er werden 23 bilaterale akkoorden afgesloten of certificaten afgesteld voor 14 derde landen.

Het FAVV werd ook geauditeerd door de Europese Commissie, nationale overheden en derde landen (zie hoofdstuk 1, organisatie).

1. Internationale uitstraling

In 2012 werden 5 Chinese delegaties ontvangen: CAiQ (wetenschappelijke samenwerking, gevolgen voor de export als gevolg van de uitbraak van het Schmallenbergvirus), een delegatie van de stad Wuhan, hoofdstad van de provincie Hubei, (informatie over de werking en organisatie van het FAVV) en AQSIQ (ondertekening van een protocol inzake sperma van runderen).

Verder ontving het FAVV meerdere delegaties ontvangen die belangstelling hebben voor haar verschillende opdrachten waaronder:

- Zuid-Afrika (Belgische importcontroles van groenten en fruit),
- Brazilië (informatie over de werking en organisatie van het FAVV),
- China (ondertekening protocol runder-sperma),
- Japan (export van groenten),

- Marokko (werking van het FAVV en samenwerkingsverband),
- Taiwan (controle m.b.t. BSE in het kader van de mogelijke export van rundvlees vanuit EU-lidstaten),
- Turkije (kennismaking en informatie over de werking en organisatie van het FAVV).

Deze ruime internationale belangstelling toont aan dat het FAVV voor tal van landen als een uiterst betrouwbare partner geldt en zelfs als een model voor organisatie.

Samenwerking tussen Benin en België

De Europese vereisten, voorzien in de Verordening (EG) nr 178/2002, brachten een Europees embargo met zich van één van de belangrijkste exportproducten van Benin: 700 ton garnalen per jaar. Dank zij de verbetering van de controles kon dit embargo worden geheven.

Hierdoor werd Benin zich bewust van het belang van goed functionerende controlediensten en werd l'Agence Béninoise pour la Sécurité Sanitaire des Aliments (ABSSA) opgericht waarbij het Belgische FAVV als inspiratiebron fungeerde.

De EU en de BTC (Belgisch agentschap voor ontwikkeling) ondersteunen deze herstructurering financieel wat bekrachtigd werd in een samenwerkingsovereenkomst tussen het FAVV en de BTC. FAVV-experts voeren geregeld zendingen uit naar Benin om de ontwikkeling van het ABSSA en zijn laboratorium voor sanitaire controles te ondersteunen.

In 2011 vond een eerste zending plaats naar dit laboratorium. In 2012 werd door de BTC een technisch assistent benoemd om dit project ter plaatse te begeleiden. In 2012 werden 2 zendingen uitgevoerd met betrekking tot het laboratorium (het kwaliteitssysteem en residuanalyses met GC-MS) en een andere zending in verband met de ontwikkeling van het ABSSA. In het licht van de bemoedigende resultaten werden voor 2013 nog verdere zendingen gepland.

Benchmarking tussen voedselveiligheidsagentschappen

In de schoot van het informeel overleg tussen Europese voedselveiligheidsagentschappen ("Heads of Agencies") werd in 2012 een pilootproject afgerond waarbij de werking van agentschappen met een vergelijkbare opdracht werd vergeleken. Hieraan namen naast het FAVV ook de zusterorganisaties uit Nederland, Frankrijk, Zwitserland, het Verenigd Koninkrijk, Ierland, Denemarken en Finland deel.

Elk agentschap voerde eerst een zelfevaluatie uit, op basis van een vragenlijst die betrekking had op KPI's (key performance indicators) i.v.m. de organisatie en het uitvoeren van officiële controles, alsook omtrent managementprocessen. De antwoorden op deze vragen werden vervolgens verder onderzocht door en

besproken met een zusteragentschap dat op bezoek kwam. Daarna werden de rollen omgedraaid.

Op basis van deze pilootoefening konden een aantal goede praktijken worden geïdentificeerd:

- informatiesystemen voor consumenten zoals het Deense smiley-systeem voor bedrijven
- instrumenten zoals de Nederlandse 'tafel van 11'-benadering waarbij op basis van een analyse van 11 factoren inzicht wordt bekomen waarom een doelgroep een regel wel of niet naleeft
- opmaak van een op risico gebaseerd analyseprogramma zoals die door het FAVV wordt toegepast

- gebruik van verschillende soorten handhavingsacties/-hefbomen, bv. het sluiten van een onderneming vs. gerechtelijke vervolging
- het registreren en meten van de activiteiten en resultaten hiervan zoals bij de Belgische barometer voor de veiligheid van de voedselketen

Tijdens de vergadering van de Heads of Agencies in december 2012 in Cyprus werden de resultaten van het project voorgesteld waarna werd beslist om, op vrijwillige basis, deze benchmarkoefening uit te breiden, thematische workshops/vergaderingen te organiseren om de geïdentificeerde goede praktijken verder uit te werken.



Heads of Agencies-meeting in Cyprus

2. Naar een betere dienstverlening voor de export

Sedert de economische crisis in 2008 heeft de export steeds meer belang gekregen voor onze bedrijven. Dit toenemend belang moet op professionele en transparante wijze vanuit de overheid ondersteund worden; ook het FAVV moet, voor de producten waarvoor het controlebevoegdheid heeft, bijgevolg een tandje bijsteken.

Transparante en heldere procedures, gestructureerde communicatie en dito kanalen, afbakenen van verantwoordelijkheden, ... het moest beter kunnen. Daarom werd een LEAN-project opgestart, om vanuit een grondige analyse van de actuele toestand, verbeteringen aan te brengen in de cruciale domeinen om de doelstelling, een betere dienstverlening in de export, op korte en middellange termijn te realiseren.

De zwakheden en ontbrekende schakels in de toegepaste processen werden blootgelegd en vervolgens actieplannen opgesteld. Deze worden in de loop van 2012, 2013 en enkele uitzonderingen ook in 2014 in toepassing gesteld. Deze acties passen perfect in de vierde strategische doelstelling van het business plan: "Internationale handel: naar een betere dienstverlening aan de exporteurs en een internationaal erkend agentschap"

Voortaan werken de stafdirectie Internationale zaken en de Cel import, export en notificaties nauwer samen en de diensten volgen de exportdossiers op de voet via wekelijks overleg. De stand van zaken van dossiers wordt up-to-date gehouden en maandelijks overgemaakt aan de stakeholders. Het FAVV neemt tevens acties om de informatieverstrekking via de website te verbeteren. Procedures zullen ook de efficiëntie van de dienstverlening verhogen. Hiertoe behoort ook een correcte

opvolging van klachten. Samenwerkingsverbanden met andere partners zoals de gewestelijke exportbevorderende organismen en Buitenlandse zaken worden momenteel herzien.

Tot slot wordt met de andere partners bekeken hoe de onderlinge samenwerking geoptimaliseerd kan worden. Daarbij wordt ruim aandacht besteed aan de bepaling van prioriteiten voor de behandeling van exportdossiers.

3. Handel met derde landen

Verschillende bilaterale overeenkomsten werden na overleg met derde landen afgesloten en nieuwe certificaten opgemaakt: Afrique du Sud (sérum bovin d'origine non-belge)

- Australië (varkensvlees)
- China (varkensvlees)
- Filippijnen (varkenssperma)
- Kazakstan (gelatine en/of collageen, eendagskuiken, pluimveevlees)
- Macedonië (dierenvoeder)
- Nieuw Zeeland (melk en melkproducten)
- Oekraïne (melk en zuivelproducten)
- Russische federatie (gelatine en/of collageen, eendagskuiken, pluimveevlees, slachtpluimvee)
- Servië (visproducten, vleesproducten)
- Tunesië (siervogels)
- Uruguay (paardenembryo's, paardensperma)
- Vietnam (vlees van als huisdier gehouden varkens)
- Wit-Rusland (gelatine en/of collageen, pluimveevlees)
- Zuid Afrika (runderserum van niet-Belgische oorsprong)

Specifieke sectorale bemonsteringsplannen in het kader van de export naar derde landen

Enkele beroepsfederaties hebben een sectoraal bemonsteringsplan opgesteld om te verifiëren of de producten die bestemd zijn voor export voldoen aan de productnormen van het land van bestemming.

Zo hebben het Verbond van Belgische Tuinbouwveilingen (VBT) en de exporteurs van groenten en fruit (Fresh Trade Belgium) in 2012 hun bemonsteringsplan voor de Russische markt verder gezet en werd met een nieuw plan voor de export naar Japan gestart. De Federatie van de Belgische mengvoederfabrikanten (BEMEFA) heeft een bemonsteringsplan uitgevoerd voor de garantie van de certificering van diervoeders die geëxporteerd worden naar de Russische federatie, Wit-Rusland en Kazakstan.

Sinds juli 2012 wordt de productconformiteit van vlees- en vleesproducten voor de Russische markt gegarandeerd door een bemonsteringsplan dat wordt beheerd door de Federatie van het Belgisch Vlees (FEBEV).

Belgisch varkensvlees wereldwijd

In maart 2012 heeft het FAVV tijdens de Prinselijke handelsmissie in Vietnam de exportdossiers voor varkensvlees, gevogeltevlees en rundersperma besproken met de Vietnamese veterinaire diensten. Het FAVV heeft van deze verplaatsing eveneens gebruik gemaakt om met de Chinese collega's van AQSIQ de exportdossiers voor rundersperma, hommels, levende paarden, varkensvlees en varkensgelatine te bespreken. Deze onderhandelingen hebben ertoe geleid dat sinds juli 2012 Belgisch varkensvlees geëxporteerd kan worden naar Vietnam en dat sinds september 2012 ook de export van varkensvlees naar China mogelijk is.

Enkele jaren geleden werd door VLAM-BMO een goed onderbouwd aanvraagdossier ingediend voor de export van varkensvlees naar Australië. De afwerking liet ondanks de geleverde inspanningen op zich wachten. Door een uitstekende samenwerking en direct overleg tussen het FAVV, VLAM-BMO, de beroepsfederatie FEBEV, de Belgische ambassade in Australië en de Australische autoriteiten werd het dossier op anderhalve maand tijd afgewerkt en goedgekeurd. Sinds september 2012 heeft het FAVV het gezondheidscertificaat en de nodige procedures ter beschikking gesteld op haar website zodat de Belgische varkensvleesproducenten nu ook deze markt kunnen bedienen.

Op veterinairetechnisch vlak zijn nu alle belemmeringen voor de export van Belgisch varkensvlees naar China, Vietnam en Australië weggewerkt. Het is nu aan de bedrijven om deze mogelijkheden te benutten, hierbij ondersteund door de gewestelijke exportorganisaties.

Deze marktopeningen tonen aan dat een nauwe samenwerking van alle betrokken schakels onontbeerlijk is om dossiers efficiënt te behandelen en van de Belgische export een succesverhaal te maken. Het FAVV organiseert daarom regelmatig overleg. Tijdens een vergadering in december 2012 met de beroepsfederaties, de FOD Buitenlandse zaken en de gewestelijke exportorganisaties is duidelijk de goede wil van iedereen gebleken om samen verder te werken in dezelfde richting en met het gemeenschappelijk belang voor ogen.

4. Deelname aan internationale vergaderingen

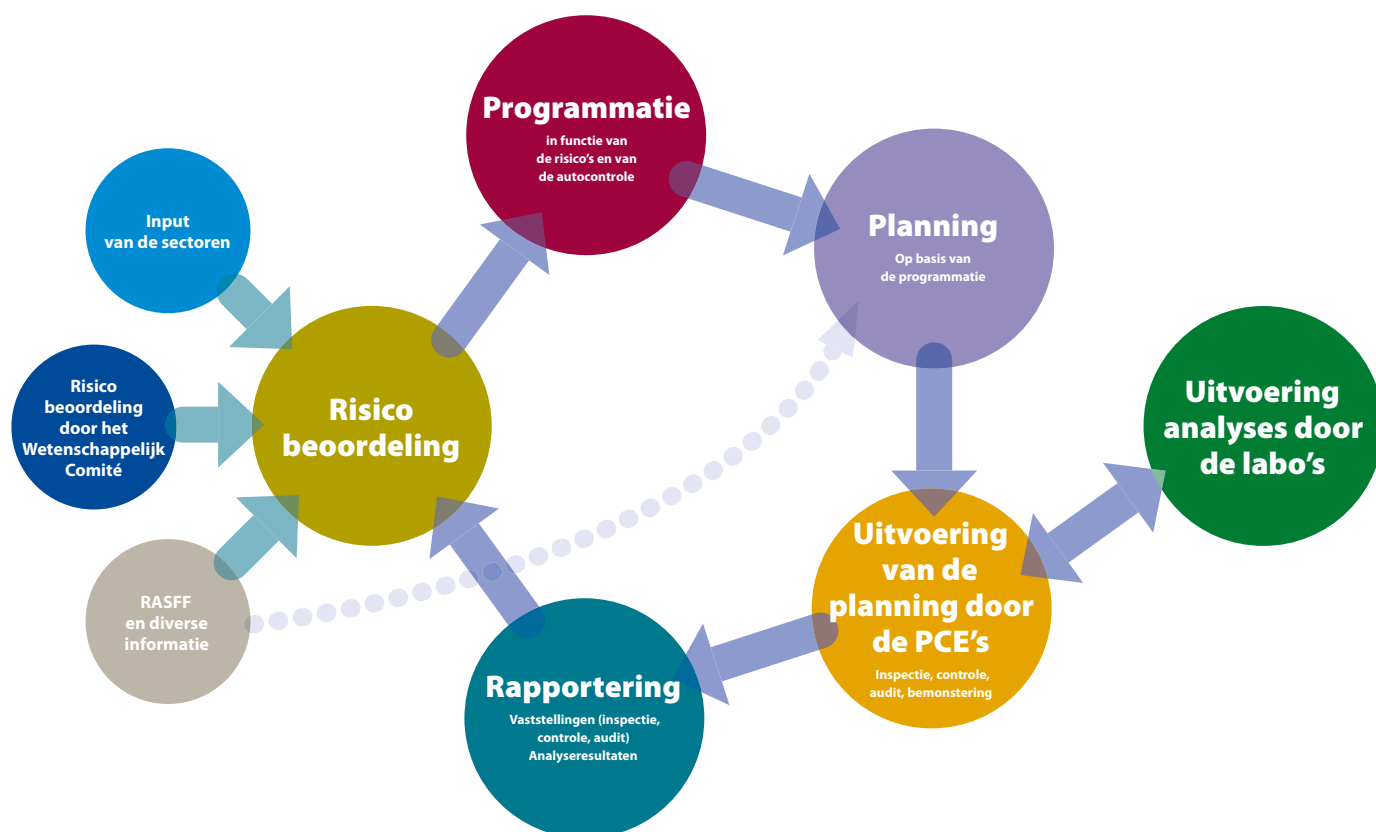
Het FAVV neemt deel aan de jaarvergadering van de Commissie van de Codex Alimentarius. Experten van het FAVV namen ook deel aan verschillende comités van de Codex Alimentarius in 2012 en meer bepaald aan het comité van de Codex over de algemene principes, over analyse- en bemonsteringsmethoden, over contaminanten in voeding en over voedselhygiëne.

Het FAVV vertegenwoordigde België ook op de algemene vergadering van de World Organisation for Animal Health (OIE), waar de internationale normen en aanbevelingen m.b.t. de diergezondheid worden vastgelegd, evenals aan het Comité voor sanitaire en fytosanitaire maatregelen van de Wereldhandelsorganisatie (WTO-SPS Committee) te Genève. Onder leiding van de Europese Commissie werden de uiteenlopende aspecten van het sanitair en fytosanitair akkoord met de derde landen (SPS) behandeld. Via bilaterale raadplegingen wordt getracht een oplossing te geven aan specifieke handelsgeschillen.

Van
programmatische
tot inspectie



Het kernproces van het FAVV



1. Inrichtingen in de voedselketen

Alle in België actieve operatoren in de voedselketen moeten bij het FAVV gekend en dus geregistreerd zijn. De gegevens kunnen worden geraadpleegd via Foodweb, een tool die beschikbaar is op de website van het FAVV. Bovendien is voor de uitoefening van bepaalde activiteiten een toelating of een erkenning vereist.

Alle inrichtingen met een beroepsactiviteit, behalve de hobbyisten zijn hier opgenomen. De cijfers ervan kunnen niet worden vergeleken met die in het jaarverslag 2011.

Aantal geregistreerde inrichtingen bij het FAVV

	2012
Toelevering aan de landbouw	3.584
Primaire productie	40.492
Verwerking	2.997
Distributie	36.680
Horeca en gemeenschapskeukens	53.146
Diensten	2.177
Import / handelsverkeer IN	139
Export / handelsverkeer OUT	87
Andere sectoren	5.024
Totaal	144.326

2. Autocontrolesystemen en sectorgidsen

Sinds 2005 moeten alle operatoren actief in de voedselketen in hun inrichting een autocontrole uitoefenen om aan de consumenten een betere bescherming te bieden. Teneinde de operatoren te helpen aan deze verplichting te beantwoorden, worden door de beroepsorganisaties autocontrolelegidsen opgemaakt die door het FAVV gevalideerd worden.

Het FAVV moedigt al 10 jaar lang de sectorverenigingen aan om duidelijke en didactische gidsen op te stellen. Het Agentschap helpt de redacteuren van de gidsen bij hun taak. Om het doorvoeren van de autocontrole in de bedrijven te vergemakkelijken, wordt in versoepelingen voorzien voor de KMO's uit de distributie, de horeca en de ZKO van de transformatiesector. Deze versoepelingen maken het voor de inrichtingen mogelijk om de HACCP die in de gids beschreven is over te nemen zodat

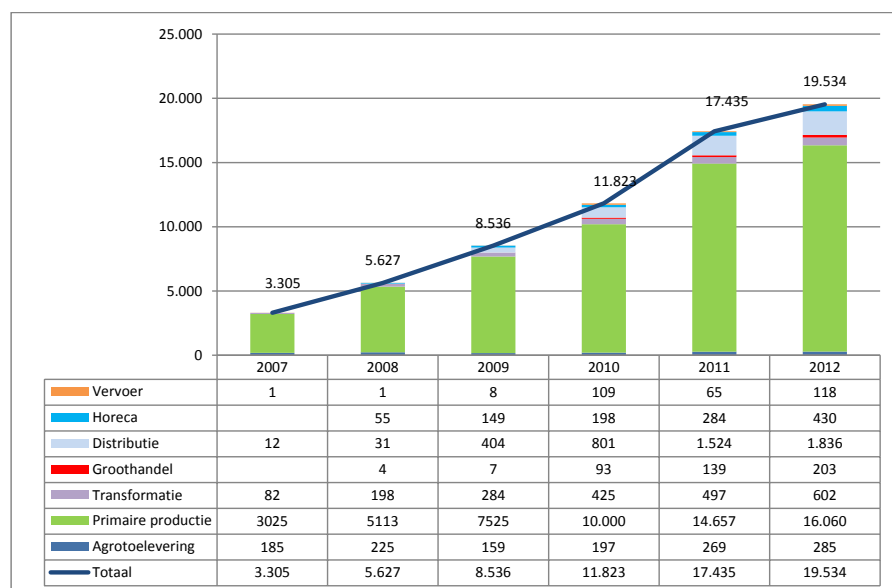
zij hun eigen gevarenanalyse niet moeten opmaken. Dit vergemakkelijkt grotendeels het opstellen van de autocontrole in kleine bedrijven die over weinig human resources en wetenschappelijke expertise beschikken.

Operatoren die hun autocontrolesysteem hebben laten valideren, genieten van een verlaging van de inspectiefrequentie door het FAVV en van een lagere jaarlijkse heffing. De audits zijn gebaseerd op de goedgekeurde autocontrolelegidsen en worden uitgevoerd aan de hand van checklists die door het FAVV zijn opgesteld in overleg met de vertegenwoordigers van de betrokken beroepsverenigingen. Voor enkele activiteiten die nog niet door een gids gedekt zijn (er is een gids beschikbaar voor meer dan 99 % van de operatoren) heeft het FAVV specifieke tools ingesteld om de bedrijven te helpen.

Als er een gids bestaat, worden de audits eventueel door het FAVV maar meestal door geaccrediteerde en erkende privé-certificeringsinstellingen (OCI) uitgevoerd. Gelijktijdig met de audits voor validering van de autocontrole kunnen deze OCI certificeringsaudits uitvoeren op basis van privélastenboeken, zoals Certus, QFL, GMP, IFS, BIO, ... Door deze "gecombineerde audits" kunnen hun kosten worden verlaagd.

Het aantal bedrijven die hun autocontrole laten valideren, gaat voortdurend in stijgende lijn en dit toont de doeltreffendheid van het doorgevoerde beleid aan.

Eind 2012 beschikten 19.534 inrichtingen over een gevalideerd autocontrolesysteem voor al hun activiteiten



De meeste validaties zijn terug te vinden in de sector van de primaire productie. Het FAVV heeft immers de samensmelting van de gidsen voor dierlijke en plantaardige productie aangemoedigd en heeft de redactie en vertaling ervan financieel gesteund. Deze samenvoeging is in de zomer van 2012 doorgevoerd ten voordele van de operators die nu beroep kunnen doen op een enkele gids die de meeste landbouw- en fokactiviteiten dekt. De landbouwers moeten niet over de gids beschikken in hun bedrijf: het online raadplegen ervan op de site van hun beheerders is voldoende. Anderzijds, de landbouwers die gegroepeerd zijn in feitelijke verenigingen kunnen het autocontrolesysteem van de vereniging laten valideren en betalen enkel een maal heffing aan het FAVV, gezien de leden vrijgesteld zijn van betaling.

In akkoord met de landbouwverenigingen en omwille van besparingen maakt het FAVV het mogelijk dat een landbouwbedrijf dat over een gevalideerd autocontrolesysteem beschikt deze kan behouden wanneer de boerderij overgaat op de echtgenoot/echtgenote of op een afstammeling.

De geldigheidsperiode van een gevalideerd autocontrolesysteem werd van 2 naar 3 jaar gebracht voor de sector groothandel in levensmiddelen.

In 2012 werd de FAVV-smiley, die tot dan enkel bestemd was voor restaurants en grootkeukens die over een gevalideerd autocontrolesysteem beschikten, uitgebreid naar alle inrichtingen die direct levensmiddelen aan consumenten leveren. Eind 2012 afficheerden 1.262 vestigingseenheden een FAVV-smiley (309 eind 2011)..



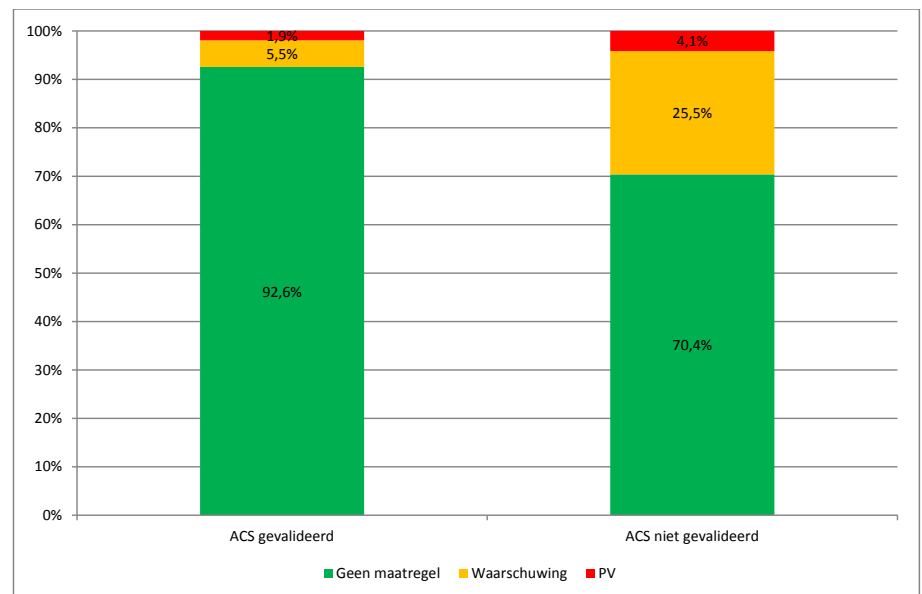
Voor de operatoren die actief zijn in de voedselketen en die een validatie hebben, maar die nieuwe activiteiten willen uitoefenen, evenals de operatoren die een nieuw bedrijf in de voedselketen opstarten, werden verschillende maatregelen getroffen. Zij beschikken immers over 12 maanden i.p.v. 6 maanden als zij hun autocontrolesysteem willen laten valideren. Op die manier genieten zij over een vermindering bij de heffing in het jaar dat volgt op het opstarten van hun bedrijf of hun activiteit.

Autocontrolelegidsen voor de B2C-bedrijven vallen voortaan onder het beheer van het FAVV (zie hoofdstuk 1, organisatie).

Deze vele initiatieven, die door het FAVV genomen zijn om de invoering van de autocontrole in de bedrijven te vergemakkelijken en de validatie van de autocontrolesystemen aan te moedigen, hebben als doel de resultaten van de inspecties te verbeteren waarbij er minder non-conformiteiten worden vastgesteld.

En dit dankzij een betere bewustwording van de operatoren van hun invloed op de voedselketen. Dit beleid heeft als doel dat er, jaar na jaar, steeds veiligere levensmiddelen op het bord van de consument terecht komen.

De resultaten van de inspecties van het FAVV zijn beduidend gunstiger in de inrichtingen met een gevalideerd autocontrolesysteem (ACS).





3. Realisatie van de controles

Het FAVV voert verschillende soorten controles uit waaronder inspecties waarbij checklists (CL) worden gebruikt. In de checklists staan de verschillende punten die worden gecontroleerd. Ze zijn beschikbaar op de website van het FAVV zodat elke operator zelf kan nagaan of zijn inrichting in overeenstemming is met de regelgeving. In geval van een ongunstige inspectie wordt systematisch een hercontrole uitgevoerd na de periode die nodig is om werkzaamheden uit te voeren.

Geen checklist, maar een verslag wordt opgemaakt van deze hercontrole en van andere soorten controles zoals monsternemingen en bijkomende controles bij andere operators, die noodzakelijk zijn na

vaststellingen tijdens een controle. Er kunnen bij een missie (bezoek aan een operator) verschillende controles aan de hand van verschillende checklists plaatsvinden ofwel een inspectie die gelijktijdig met een bemonstering doorgaat.

Aard van de missies (bezoek bij een operator)

	Controles	Missies	Bezochte operators
Inspecties (met CL)	167.629	49.850	41.215
Hercontroles	18.942	18.405	15.546
Monsternemingen	70.664	30.860	13.142
Andere	34.185	31.357	21.442
Totaal	291.420	120.765	65.389

De overige missies bestaan uit:

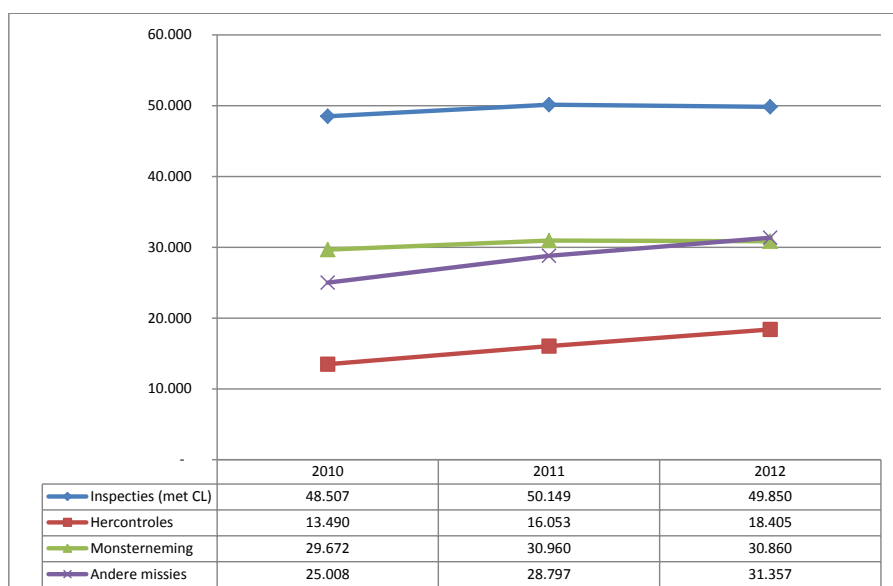
- Inspecties (zonder checklist) in het kader van het controleplan (26 %)
- Onderzoeken als gevolg van een klacht (12 %), van een verdenking van dierziekte (4 %), van een maatregel t.o.v. een andere operator (2 %), een melding

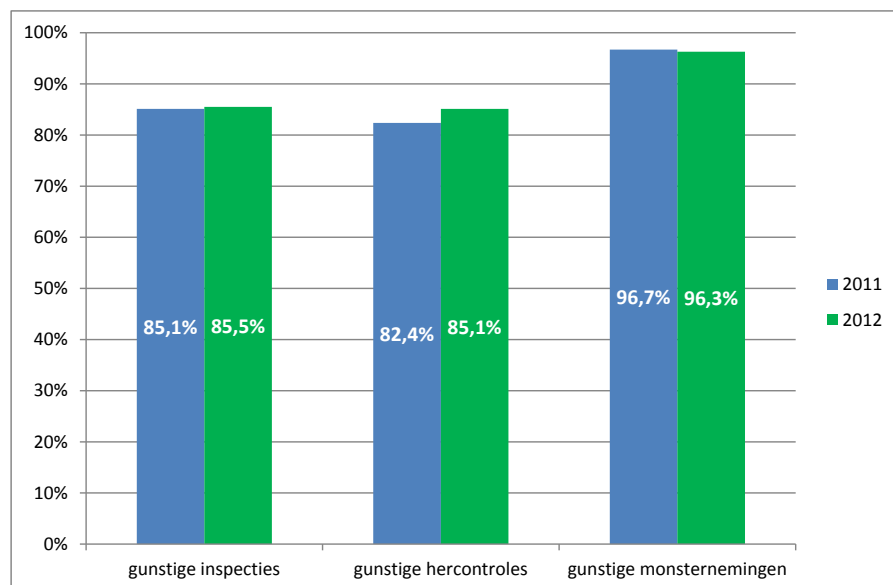
(2 %), een RASFF (1,3 %), een voedselvergiftiging, een onregelmatigheid bij in- of uitvoer, een aanvraag voor erkenning, van een incident in de voedselketen (traceerbaarheid van een dier of een gecontamineerd product, bijkomend onderzoek, van nieuwe reglementaire bepalingen i.v.m. het

dierenwelzijn (verbod op het houden van legkippen in batterijen), ...

- Toezicht op recalls en terugtrekken van producten van de markt.

Aantal missies (aard van de bezoeken op bedrijven)





3.1. Resultaten van de inspecties (met checklists)

Resultaten in alle sectoren

	2011	2012	2012 vs. 2011 (%)	Conformiteit 2011 (%)	Conformiteit 2012 (%)
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	44.292	46.482	+4,9 %	71,3 %	74,1 %
Infrastructuur, inrichting en hygiëne (voor toekennen erkenning)	296	322	+8,8 %	92,6 %	93,2 %
Autocontrolesystemen	17.907	17.646	-1,5 %	63,2 %	65,3 %
Traceerbaarheid (identificatie en registratie inbegrepen)	30.267	29.966	-0,99 %	92,5 %	91,6 %
Meldingsplicht	21.092	21.500	+1,9	97,8 %	98,2 %
Verpakking en etikettering (inclusief handelsnormen)	10.519	9.718	-7,6 %	90,4 %	88,4 %
Verpakkingsmateriaal	2.423	636	-73,8 %	95,4 %	95,3 %
Afvalbeheer	5.863	4.332	-26,1 %	90,6 %	90,3 %
Vervoer	1.505	1.569	+4,3 %	97,2 %	97,8 %
Rookverbod	10.483	10.718	+2,2 %	93,1 %	93,9 %
Fytosanitaire controles	3.133	3.368	+7,5 %	95,0 %	94,0 %
Pesticiden	2.974	2.821	-5,1 %	87,2 %	87,6 %
Diergezondheid	2.935	1.720	-41 %	95,9 %	97,9 %
Dierenwelzijn	9.838	9.206	-6,4 %	97,4 %	97,3 %
Geneesmiddelen en diergeneeskundige bedrijfsbegeleiding	4.163	3.970	-4,6 %	97,9 %	97,3 %
Epidemiologische bewaking	3.853	3.540	-8,1 %	97,1 %	97,7 %
Erkenning uitvoer	0	115	100 %	NVT	72,2 %
Andere	9	0	-100 %	88,9 %	NVT
Totaal	171.552	167.629	-2,3 %	85,1 %	85,5 %

De inspectieresultaten worden in de volgende hoofdstukken meer in detail beschreven.

3.2. Analyseresultaten

In 2012 heeft het FAVV 70.664 (69.869 in 2011) monsternemingen en 172.767 (167.804 in 2011) analyses uitgevoerd. 97,1 % van de analyses waren conform

(97,2 % in 2011). Hieronder werden 2.551 monsternemingen en 7.421 in de GIP's (grensinspectieposten) uitgevoerd (96,3 % conform).

	Monsternemingen	Analyses	Conform
Microbiologische analyses	27.449	62.170	95,5 %
Hormonen en geneesmiddelen	23.952	59.808	98,5 %
Residuen en contaminanten	14.833	36.899	97,6 %
Parasieten	3.732	4.402	93,7 %
Kwaliteit	2.109	4.443	97,9 %
GGO's	407	407	98,8 %
Andere analyses	3.895	4.528	97,9 %
Total	70.664	172.767	97,1 %

De analyseresultaten worden in de volgende hoofdstukken meer in detail beschreven.

Analyses uitgevoerd in de 5 FAVV-laboratoria

82 % van de monsters werden in de 5 FAVV-laboratoria uitgevoerd.

De overige werden aan 25 door het FAVV erkende laboratoria toevertrouwd.

Labo	Activiteiten	Aantal ontlede monsters			Aantal uitgevoerde analyses		
		2010	2011	2012	2010	2011	2012
Gentbrugge	Residuen en contaminanten, anorganische scheikunde	21.571	18.555	20.660	66.397	61.051	63.031
Tervuren	Contaminanten, toevoegingsmiddelen, dioxines en mycotoxines	8.738	8.759	8.362	16.726	17.214	19.176
Melle	Microbiologie, GGO, Globodera, residuen van (eier)schalen en -membranen	12.563	19.454	15.582	23.715	32.974	26.290
Gembloux	Microbiologie, chemie en fytopathologie	12.213	11.623	12.760	22.102	25.627	30.659
Luik	Speciale analyses, natte chemie, fytofarmacie en residuen	5.229	5.222	5.450	8.572	8.901	8.315
Totaal		60.314 (+1,0%)	63.613 (+5,5%)	62.814 (-1,3%)	137.512 (+1,1%)	145.767 (+5,7%)	147.471 (+1,2%)

Inspecties
en ziektes

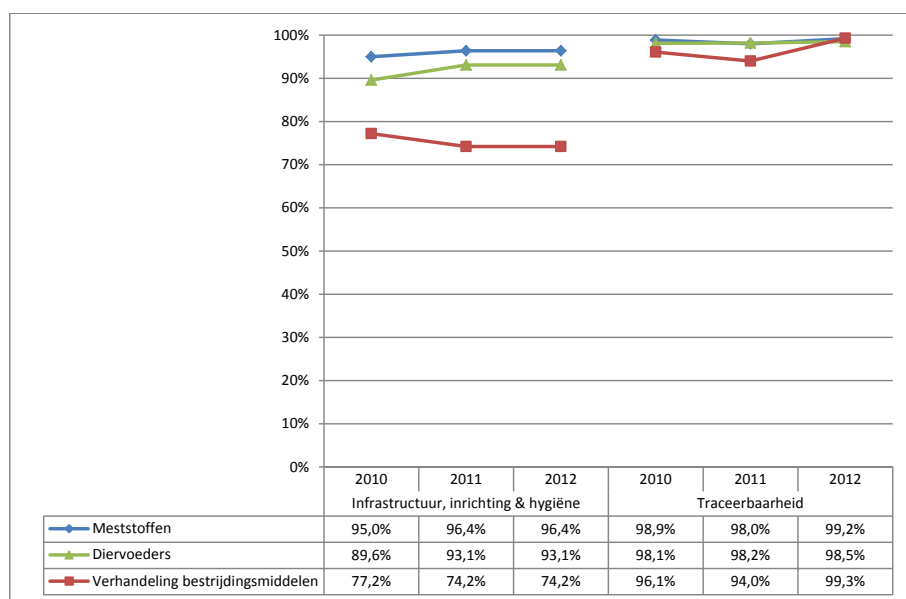
5



1. Inspecties in de bedrijven

1.1. Toelevering aan de landbouwsector

Evolutie van de inspecties (gunstig en gunstig met opmerkingen)



1.1.1. Meststoffen

Resultaten van de 640 missies bij 632 producenten en handelaars in meststoffen, bodemverbeteraars, teeltsubstraten en zuiveringsslib

	Inspecties	Gunstig	Gunstig met opmerkingen	Niet gunstig
Autocontrolesysteem	610	60,5 %	31,5 %	8,0 %
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	624	83,0 %	14,7 %	2,2 %
Traceerbaarheid (identificatie en registratie inbegrepen)	615	85,4 %	13,8 %	0,8 %
Verpakking en etikettering (inclusief handelsnormen)	480	72,5 %	20,8 %	6,7 %

Deze resultaten zijn vergelijkbaar met die van vorig jaar. De niet-conformiteiten gaven aanleiding tot 85 waarschuwingen, 31 PV's en 1 inbeslagname van 35 zakken samengestelde meststof, die na heretikettering opnieuw vrijgegeven werden.

1.1.2. Bestrijdingsmiddelen

Het FAVV controleert gewasbeschermingsmiddelen (insecticiden, fungiciden, herbiciden) die worden gebruikt om de gewassen te beschermen tegen schadelijke organismen of voor onkruidbestrijding, en de toevoegingstoffen. Deze laatste zijn producten die gemengd worden onder de gewasbeschermingsmiddelen zodat ze een beter rendement hebben (benattingsmiddelen, anti-schuimmiddelen, ...).

De handel en het gebruik van dergelijke producten is strikt gereguleerd: ze moeten door de Minister van Volksgezondheid erkend zijn, voldoen aan de garanties van actieve stoffen en aan de internationale fysico-chemische normen, geëtiketteerd zijn overeenkomstig hun erkenningsacte en de spuittoestellen moeten om de 3 jaar een technische controle ondergaan.

In maart 2013 waren er in België 1.250 producten bestemd voor professioneel gebruik of voor gebruik door hobbykwekers. Alle erkende producten evenals het gebruik ervan kunnen worden geraadpleegd op de site <http://www.fytoweb.fgov.be>. Wanneer niet-erkende producten worden bewaard, neemt het FAVV die in beslag. Ze moeten worden meegegeven bij de inzamelingen die Phytofar Recover bvba. om de twee jaar organiseert en die de beveiligde vernietiging ervan verzekert.

Opsplitsing van de erkenningen

Gewasbeschermingsmiddelen en hulpstoffen zijn, sinds de opsplitsing van de erkenningen die op 18 augustus 2012 van kracht werd, geklasseerd onder producten voor professioneel gebruik en producten bestemd voor niet-professioneel gebruik (hobbytelers). Deze nieuwe classificatie heeft als doel producten ter beschikking te stellen van de volgens hun behoeften.

Er worden bij de producten die bestemd zijn voor de hobbytelers strikte criteria nageleefd betreffende de samenstelling, de verpakking (de grootte van de verpakking is beperkt tot de behandeling van een oppervlakte van 5 are, ze hebben een veiligheidsdop en er zit een maatbeker bij,...) en de etikettering. Ze kunnen door iedereen worden verkocht en gebruikt. De producten voor professioneel gebruik kunnen slechts aan professionele gebruikers worden verkocht.

Aangezien de verpakkingen niet van vandaag op morgen kunnen worden aangepast, is in een overgangsperiode voorzien waarin de producten onder zowel de oude als de nieuwe classificatie naast elkaar kunnen bestaan. Voor alle producten in de handel moet de nieuwe classificatie nageleefd worden voor uiterlijk augustus 2014.

Resultaten van de 654 zendingen bij 642 operatoren die gewasbeschermingsmiddelen en hulpstoffen verhandelen

	Inspecties	Gunstig	Gunstig met opmerkingen	Niet gunstig
Verpakking en etikettering	480	72,5 %	20,8 %	6,7 %
Infrastructuur en verhandelen van bestrijdingsmiddelen	465	70,5 %	3,4 %	26 %
Autocontrolesysteem	444	55,4 %	27,9 %	16,7 %
Traceerbaarheid	446	89,2 %	10,1 %	0,7 %

De voornaamste vastgestelde overtredingen hadden betrekking op het houden of het verhandelen van producten die niet langer erkend zijn (25 % van de gecontroleerde operatoren hadden minstens 1 product in hun bezit dat niet meer verhandeld werd), evenals op tekortkomingen bij de autocontroleprocedures

(ingangscontrole en geen documenten). Er werden 93 waarschuwingen, 70 PV's en 102 inbeslagnemingen (105 kg, 102 liter en 7.604 verpakkingen) opgesteld.

1.1.3. Diervoeders

Er bestaan verschillende categorieën van diervoeders: grondstoffen, toevoegingsmiddelen, voormengsels (mengsel van toevoegingsmiddelen en grondstoffen gebruikt voor de vervaardiging van mengvoeders), mengvoeders en gemedicineerde voeders (mengsel van een mengvoeder en een geneesmiddel).

De mengvoederindustrie beslaat 9 % van het omzetcijfer van de totale voedingsindustrie en vertegenwoordigt 4 % van de werkgelegenheid in de voedingsindustrie. Met een productie van 6,5 miljoen ton wordt ongeveer 5 % van Europese mengdiervoeders in België geproduceerd. Het merendeel hiervan, bijna 60 %, is varkensvoeder, gevolgd door de pluim- en rundveevoeders (elk 20 %). Deze productie is de laatste jaren stabiel. Er wordt iets meer diervoeder ingevoerd (1,13 miljoen ton) dan uitgevoerd (1,06 miljoen ton) (bron: BEMEFA).



Convenant tussen het FAVV en BEMEFA betreffende gemedicineerde voeders

Geneesmiddelen mogen enkel gemengd worden in diervoeders door daartoe erkende bedrijven en dit uitsluitend op voorschrift van een behandelende dierenarts. Bovendien mogen voor de productie alleen in de Europese Unie toegelaten gemedicineerde voormengsels gebruikt worden die stabiel zijn in diervoeders en effectief voor het beoogde doel.

Via gemedicineerde voeders worden antibiotica, ontwormingsmiddelen of een koortswerend middel toegediend aan dieren. Omwille van het probleem van antibioticaresistentievragen de overheden aandacht voor het onzorgvuldige gebruik van antibiotica. Het belangrijkste probleem is niet dat er geneesmiddelen worden toegediend aan dieren, maar wel het buitensporig en/of onoordeelkundig gebruik van antibiotica. De diervoedersector kan hiertoe zijn steentje bijdragen.

Met de traditionele productietechniek kan versleping van het geneesmiddel naar andere diervoeders niet uitgesloten worden (een deel van het geneesmiddel blijft achter in de installatie en wordt opgenomen opgenomen in het voeder bij een volgende productie). Kleine hoeveelheden van antibiotica worden aldus aan dieren gegeven waarvoor ze niet bestemd zijn. Deze kleine concentraties dragen bij tot antibioticaresistentie. De bacteriën worden immers blootgesteld aan voor hen niet dodelijke concentraties waardoor de kans op antibioticaresistentie hoger wordt. Beneden de minimale inhibitorische concentratie (MIC) van het wild type bacteriën zou dit risico niet meer aanwezig zijn.

Om dit te bereiken stelden BEMEFA (de sectorvereniging van diervoederfabrikanten) en het FAVV een convenant gemedicineerde voeders op. Hierdoor zullen de ondertekenende bedrijven die gemedicineerde voeders fabriceren ten laatste op 1 januari 2014 stoppen met het produceren van gemedicineerde voeders op hun hoofdmenger. Deze menger staat middenin het productieproces en veroorzaakt stroomafwaarts de versleping. Vanaf 2014 zal enkel nog productie op een eindmenger (vlak voor verlading) of het fjndoseersysteem (menger op vrachtwagen) mogelijk zijn. Verder worden in het convenant ook de maximale concentraties afgesproken voor de geneesmiddelen in blanco voeders, waardoor de bacteriën niet blootgesteld worden aan concentraties boven de MIC en resistentie dus vermeden wordt..

Het initiatief is complementair aan andere initiatieven om antibioticaresistentie tegen te gaan (AMCRA...) en zo de menselijke en dierlijke gezondheid binnen het "één gezondheid"-perspectief te helpen waarborgen.

Resultaten van de 1.063 zendingen bij 1.026 operatoren die diervoeders produceren of verhandelen

	Inspecties	Gunstig	Gunstig met opmerkingen	Niet gunstig
Verpakking en etikettering (inclusief handelsnormen)	817	62,1 %	23,5 %	14,4 %
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	1.204	56,7 %	37,2 %	6,1 %
Meldingsplicht	856	89,3 %	10,2 %	0,6 %
Autocontrolesysteem	644	83,4 %	9,2 %	7,5 %
Traceerbaarheid (identificatie en registratie inbegrepen)	915	90,8 %	7,7 %	1,5 %

Ten opzichte van 2011 wordt een verbetering van de resultaten ivm de autocontrolesystemen vastgesteld. De niet-conformiteiten hebben aanleiding gegeven tot 138 waarschuwingen en 40 PV's.

Het FAVV controleert ook het gebruik van geneesmiddelen op de hoeve (geneesmiddelenregisters, stocks...) : 98,7 % van de 382 missies m.b.t. gemedicineerd voeder was conform.

Het FAVV heeft eveneens de hygiëne gecontroleerd van de primaire productie van grondstoffen bestemd voor diervoeders en het gebruik van diervoeders op de hoeve tijdens algemene inspecties op de landbouwbedrijven: bij de 5.360 missies was 98,2 % conform.

1.2. Landbouw

Plantaardige productie

In België is er een structurele afname van het aantal landbouwbedrijven, gekoppeld aan een schaalvergroting. In 30 jaar tijd zijn er 63 % minder bedrijven in ons land. In het Vlaams en het Waals Gewest verdwenen ze aan hetzelfde tempo (gemiddeld -3,4 % per jaar). Gedurende dezelfde periode is de gemiddelde bedrijfsoppervlakte meer dan verdubbeld.

De totale landbouwsector vertegenwoordigde in 2011 in waarde 10,7 % van de totale Belgische uitvoer. Er waren ca. 40.000 bedrijven actief in de sector. De totale opervlakte cultuurgrond in dat jaar bedroeg 1.337.303 ha en bestond voornamelijk uit blijvend grasland (36,6 %), granen voor de korrel (24,5 %) en voedergewassen (20,1 %). Nijverheidsgewassen en aardappelen vertegenwoordigden respectievelijk 7 % en 6,2 % van het areaal. Het restpercentage werd ingenomen door groenteteelt, teelt van vaste planten, braakland en diverse andere gewassen. De productie van nijverheids- en voedergewassen bedroeg in 2011 samen ca. 18,7 miljoen ton. Voor wintertarwe, wintergerst en korrelmaïs was dit samen 2,7 miljoen ton.

De inspecties in de primaire plantaardige productie hebben zowel betrekking op producten bestemd voor consumptie (groenten, fruit, aardappelen) als op producten niet bestemd voor consumptie (zaden, plantgoed, sierplanten, boomkwekerijproducten, ...). Inspecties infrastructuur, inrichting en hygiëne vonden hoofdzakelijk plaats op landbouwbedrijven met productie van akkerbouwgewassen. Fytosanitaire fysieke controles worden hoofdzakelijk verricht bij producenten en handelaars van groente-, fruit- en sierplanten. Inspecties van het autocontrolesysteem vinden plaats bij laboratoria die quarantaineorganismen gebruiken voor wetenschappelijke doeleinden en bij behandelaars en producenten van houten verpakkingsmateriaal volgens ISPM-15 norm.

Resultaten van de 6.794 missies uitgevoerd bij 5.477 operatoren in de plantaardige productie

	Inspecties	Gunstig	Gunstig met opmerkingen	Niet gunstig
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	3.746	94,6%	3,3%	2,2%
Traceerbaarheid (identificatie en registratie inbegrepen)	3.739	95,5 %	2,4 %	2,1 %
Meldingsplicht	3.561	99,5 %	0,5 %	0,0 %
Fytosanitaire - fysische controle	3.368	92,5 %	1,5 %	6,0 %
Bestrijdingsmiddelen (gebruik en bezit)	2811	83,7 %	4,1 %	12,3 %
Autocontrolesysteem	20	95,0 %	0,0 %	5,0 %

Deze resultaten liggen in dezelfde lijn als vorig jaar. De niet-conformiteiten hebben aanleiding gegeven tot 211 waarschuwingen, 210 PV's en 259 inbeslagnemingen. Het merendeel van de inbreuken had te maken met het bezit van bestrijdingsmiddelen die niet (meer) erkend zijn. Hierbij werden in totaal 798 kg, 137 liter en 1.248 verpakkingen van bestrijdingsmiddelen in beslag genomen.

Dierlijke productie

Het aantal runderbeslagen blijft dalen, en in mindere mate ook het aantal schapen- en geitenbeslagen.



		2010	2011	2012
Runderen	beslagen	35.217	34.540	32.475
	dieren	2.721.130	2.682.370	2.603.148
Porcs	beslagen	9.063	9.075	8.690
	behuizingen voor zeugen	589.049	583.919	566.600
	behuizingen voor mestvarkens	5.286.829	5.375.356	5.362.090
Schapen	beslagen	29.556	29.150	28.223
	dieren	209.263	204.128	201.209
Geiten	beslagen	11.869	11.710	11.255
	dieren	60.753	48.989	42.950
Hertachtigen	beslagen	2.717	2.667	2.605
	dieren	9.239	9.174	9.591
Pluimvee	beslagen	1.587	1.628	1.591
	legkippen	9.235.236	11.854.681	8.870.007
	braadkippen	26.269.807	26.291.305	25.445.919
	Fokpluimvee	1.979.233	1.844.109	1.472.600

In de dierlijke productie wordt o.a. het gebruik van geneesmiddelen en bedrijfsbegeleiding, de dierengezondheid en het epidemiologisch toezicht, de preventie van BSE-besmetting bij veehouders via

diervoeding (diervoeders toegelaten voor de betrokken diersoort, volledigheid van de etikettering) gecontroleerd.

Controles voor andere overheden

Tijdens de bezoeken bij de landbouwbedrijven worden in het kader van de randvoorwaarden (EU-reglementering) een aantal eisen op het vlak van volksgezondheid, diergezondheid, dierenwelzijn, gezondheid van planten en leefmilieu gecontroleerd. Deze resultaten worden overgemaakt aan de gewesten die volledig verantwoordelijk zijn voor het gevolg dat hieraan wordt gegeven (zoals de eventuele intrekking van premies op basis van Europese reglementering).

In 2012 werden 27.086 inspecties uitgevoerd door het FAVV bij 9.044 operatoren tijdens 9.572 missies.

De FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu bepaalt het beleid in verband met dierenwelzijn. Het Voedselagentschap voert tijdens de controles op de bedrijven, eveneens controles op het dierenwelzijn uit.

In 2012 controleerde het FAVV bij 4.404 operatoren ook het dierenwelzijn tijdens 7.991 missies en 9.203 inspecties. Hierbij werd het welzijn gecontroleerd van dieren op landbouwbedrijven, in verzamelcentra, kalver-, varkens- en pluimveehouderijen en tijdens het transport van slachtdieren naar en bij aankomst in het slachthuis.

Resultaten van de 8.174 missies uitgevoerd bij 7.275 operatoren uit de dierlijke productie

	Inspecties	Gunstig	Gunstig met opmerkingen	Niet gunstig
Infrastructuur, inrichtingen en hygiëne in landbouwbedrijven, voertuigen, handelaars, verzamelcentra en controleposten	6.744	93,2 %	4,9 %	1,9 %
Infrastructuur, inrichtingen en hygiëne in sperma(opslag)centra en embryoproductieteams	197	90,9 %	9,1 %	0,0 %
Identificatie en registratie van dieren	5.037	86,6 %	6,6 %	6,8 %
Diervoeders in overeenstemming met de vereisten inzake preventie van BSE-besmetting	888	99,7 %	0,1 %	0,2 %
Traceerbaarheid (identificatie en registratie inbegrepen) in spermaopslagcentra en embryo(productie)teams	199	93,5 %	6,5 %	0,0 %
Naleving leveringsverbod van melk	157	96,8 %	2,6 %	0,6 %
Diergezondheid	1.571	94,8 %	2,9 %	2,3 %
Geneesmiddelen en bedrijfsbegeleiding	3.970	89,3 %	8,0 %	2,7 %
Epidemiologisch toezicht	3.540	91,9 %	5,8 %	2,3 %
Dierenwelzijn	4.756	88,6 %	7,7 %	3,7 %
Autocontrolesysteem	204	74,0 %	23,5 %	2,5 %
Meldingsplicht	190	98,4 %	0,5 %	1,1 %

Globaal zijn de resultaten vergelijkbaar met deze van 2011, maar er blijven een aantal aandachtspunten. Met betrekking tot de controle op de identificatie in de rundveebedrijven bleek de toestand minder goed dan in 2011. Daarentegen waren de resultaten van de controles op de identificatie en traceerbaarheid tijdens het vervoer van dieren, op de diergezondheid in de viskwekerijen en op het epidemiologisch

toezicht in de varkensbedrijven, beter dan in 2011.

De niet-conformiteiten hebben aanleiding gegeven tot 643 waarschuwingen, 101 PV's en 19 inbeslagnames. De niet-conformiteiten betreffende de controle op de identificatie hebben geleid tot de blokkering van een rundveestapel en een varkensbeslag tot er een oplossing aan de

problemen werd gegeven. Acht paarden werden in beslag genomen tot ze werden geregulariseerd en 5 niet-geïdentificeerde runderen op de hoeve werden afgeslacht en vernietigd. Bij een hobbyhouder werden 4 varkens en een geit geblokkeerd tot de problemen m.b.t. de identificatie en de controle op de diergezondheid waren opgelost.

Er vonden tien inbeslagnames van geneesmiddelen plaats: 7 hadden betrekking op vervallen diergeneesmiddelen, één betrof een vervallen geneesmiddel dat bovendien niet toegelaten was voor de betrokken diersoort. De andere hadden betrekking op een onverpakt en niet-geïdentificeerd geneesmiddel en verschillende geneesmiddelen die in het bedrijf aanwezig waren zonder geldig toedienings- en verschafingsdocument. In het kader van de controle op het dierenwelzijn werden eveneens negen inbeslagnames uitgevoerd.

Het FAVV heeft eveneens 20 kg pluimvee dat illegaal geslacht werd in beslag genomen en 168 liter melk en zuivelproducten in het kader van een controle op het leveringsverbod in een bedrijf. De aanwezige hoeveelzuivelproducten die vervaardigd werden met melk geproduceerd sinds de dag van het leveringsverbod tot de dag van de controle werd in beslag genomen.

Identificatie en registratie van paarden

Eind 2012 werden er in België 236.447 paarden geïdentificeerd op een totaal geraamd aantal van ±300.000. Ongeveer 40% van de geregistreerde paarden worden van de voedselketen uitgesloten op basis van de verklaring van de eigenaar.

Nadat er leemtes werden vastgesteld bij de toepassing van de Europese reglementering betreffende de identificatie van paarden door bepaalde lidstaten, heeft het FAVV de betrokken overheden van de verschillende lidstaten op de hoogte gebracht en hen gevraagd de nodige maatregelen te treffen om aan de situatie kunnen verhelpen.

Naar aanleiding van verschillende fraudegevallen die door de FAVV-inspecteurs werden vastgesteld, werd op 18 juli 2012 een omzendbrief voor de slachthuisverantwoordelijken en veehandelaars gepubliceerd. Hierbij werd de aandacht gevestigd op de fraudeproblematiek m.b.t. de identificatie van paarden en werd de verantwoordelijken gevraagd hun controles aan te passen. Er werd een niet-exhaustieve lijst opgesteld van de verschillende te controleren punten.

Het FAVV heeft deze problemen ook bij de Europese Commissie aangekaart en vroeg daarbij de naleving van de reglementering en de controles door alle Lidstaten.

1.2.1. Groothandel groenten en fruit

De belangrijkste producten die in 2012 bij de Belgische tuinbouwveilingen (bron: VBT) werden aangeboden waren: groenten (384.301 ton paprika's, prei, tomaten en witloof, 228.356.631 stuks kropsla, bloemkolen, komkommers) en fruit (329.361,5 ton aardbeien, appels en peren).

De oppervlakte aardappelen nam het laatste jaar af (76.699 ha in 2012, 76.833 ha in 2011). De productie nam sterk af omwille van klimatologische omstandigheden.

Het FAVV controleert bij de groothandels (o.a. veilingen) en voor de aardappelen bij de bereiders, verpakkers en groothandels naast de gebruikelijke controles ook de op EU-niveau vastgelegde handelsnormen.

Resultaten van de 264 missies bij 211 operatoren

	Inspecties	Gunstig	Gunstig met opmerkingen	Niet gunstig
Verpakking en etikettering (inclusief handelsnormen)	233	82,8 %	9,9 %	7,3 %
Autocontrolesysteem	23	91,3 %	4,3 %	4,3 %
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	40	42,5 %	37,5 %	20,0 %
Meldingsplicht	30	93,3 %	6,7 %	-
Traceerbaarheid (identificatie en registratie inbegrepen)	29	89,7 %	6,9 %	3,4 %

De resultaten zijn vergelijkbaar met deze van 2011. De ongunstige inspecties hebben aanleiding gegeven tot 20 waarschuwingen en 5 PV's, waarvan 5 waarschuwingen en 3 PV's voor inbreuken voor hygiëne-aspecten (zoals properheid, reinigingsplan, ongediertebestrijding).

1.3. Slachtingen

Eind 2012 waren er:

- 65 erkende slachthuizen voor als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren (64 in 2010 en 2011),
- 50 erkende slachthuizen voor pluimvee en konijnen (51 in 2011).

Alle dieren moeten voor en na het slachten worden onderzocht : de keuring. De bedoeling van de keuring is vooral de bescherming van de volksgezondheid waarborgen door vlees dat abnormaliteiten vertoont, dat besmet is met ziekteverwekkers of dat residuen van diergeneesmiddelen of contaminanten bevat, uit te sluiten voor menselijke consumptie. De keuring wordt door een officiële dierenarts uitgevoerd, over het algemeen een zelfstandige dierenarts met opdracht.

Naast de keuring zelf voert de officiële dierenarts ook inspecties uit op de voedselketeninformatie, het dierenwelzijn, het gespecificeerd risicomateriaal (maatregelen tegen de gekkekoeienziekte) en andere bijproducten, laboratoriumtests, de hygiënische werkwijze, de infrastructuur en de autocontrole.

	Gekeurde karkassen	In beslag genomen karkassen
Runderen	512.088	1.731 (0,3 %)
Kalveren	312.423	323 (0,1 %)
Varkens	11.724.297	29.265 (0,2 %)
Paarden	9.199	51 (0,5 %)
Schapen	116.231	97 (0,1 %)
Geiten	7.553	20 (0,3 %)
Gevogelte	313.094.063	3.934.999 (1,26 %)
Konijnen	2.993.525	35.649 (1,2 %)

De belangrijkste oorzaken van afkeuring waren gestorven dieren, een veralgemeen- de ziekte of een vermoeden van aan- wezigheid residuen of microbiologische problemen.

Naast de werkzaamheden gedurende de permanente aanwezigheid van de DMO's tijdens de slachtactiviteiten, worden er ook inspecties uitgevoerd door dierenartsen van het Agentschap.

Resultaten van de 3.862 missies uitgevoerd door FAVV-agenten in de verschillende slachthuizen (alle diersoorten)

	Inspecties	Gunstig	Gunstig met opmerkingen	Niet gunstig
Infrastructuur, inrichting en hygiëne (als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren)	179	7,8 %	49,2 %	43,0 %
Infrastructuur, inrichting en hygiëne (pluimvee en konijnen)	140	23,5 %	48,6 %	27,9 %
Hygiëne bij het slachten	340	86,8 %	9,1 %	4,1 %
Dierenwelzijn	4.303	87,0 %	11,3 %	1,7 %
Autocontrolesysteem	320	77,8 %	7,5 %	14,7 %
Meldingsplicht	306	98,1 %	1,6 %	0,3 %
Traceerbaarheid (identificatie en registratie inbegrepen)	318	92,5 %	5,6 %	1,9 %
Transport	228	97,3 %	0,9 %	1,8 %
Afvalbeheer	329	71,7 %	20,4 %	7,9 %
Verpakking en etikettering	316	83,8 %	14,9 %	1,3 %

De resultaten van 2012 zijn vergelijkbaar met deze van 2011. De niet-conformiteiten hebben aanleiding gegeven tot 151 waarschuwingen, 8 maatregelen naar andere operatoren, 27 PV's, 1 inbeslagname en 2 procedures tot opschorting of intrekking van de erkenning.

Noodslachtingen

Gezonde dieren (behalve varkens) die een ongeval gehad hebben en daardoor om welzijnsredenen niet levend naar het slachthuis kunnen worden vervoerd, mogen buiten het slachthuis worden geslacht (noodslachtingen) en vervolgens naar het slachthuis worden gebracht met het oog op keuring, met uitzondering van varkens.

In 2012 werd een noodslachting uitgevoerd voor 2.519 runderen, 33 kalveren en 2 éénhoevigen.

Particuliere slachtingen

Varkens, schapen en geiten mogen door een particulier thuis worden geslacht (het vlees is uitsluitend bestemd voor het gezin) behalve indien het om een rituele slachting gaat. Omwille van het groot aantal slachtingen bij gelegenheid van het Of-ferfeest, zijn particuliere slachtingen buiten het slachthuis mogelijk in daartoe door het FAVV tijdelijk erkende slachtplaatsen.

De thuisslachting van runderen en éénhoevigen (paarden, ezels, ...) is niet toegelaten. Particuliere slachtingen kunnen eveneens in het slachthuis worden verricht.

In 2012 werd een particuliere slachting uitgevoerd in het slachthuis voor 8.234 runderen, 1.593 schapen, 436 varkens, 99 kalveren, 27 éénhoevigen en 5 geiten.

Slachten in de productieplaats

Producenten van gevogelte of konijnen kunnen de toelating krijgen om kleine hoeveelheden eigen dieren te slachten op hun bedrijf. De verkoop van uitsluitend volledige karkassen mag slechts in kleine hoeveelheden gebeuren en aan de eindconsument, ofwel in de productieplaats ofwel op de lokale markt.

In 2012 werden er 27 inspecties op de infrastructuur, inrichting en hygiëne, op het dierenwelzijn en op de meldingsplicht en het autocontrolesysteem bij 8 van deze operatoren uitgevoerd: 63 % was gunstig, 29,6 % gunstig met opmerkingen en 7,4 % ongunstig. De niet-conformiteiten hebben aanleiding gegeven tot 2 waarschuwingen.

Slachten van gekweekt wild

Loopvogels (struisvogels, nandoes...) en gekweekte hoefdieren (everzwijnen, reeën...) die niet kunnen worden vervoerd omwille van het risico voor de vervoerder of om welzijnsredenen, kunnen op de plaats van oorsprong in aangepaste lokalen worden geslacht waarbij het slachten onder hygiënische omstandigheden dient te gebeuren.

De 14 inspecties uitgevoerd in 2012 bij 4 operatoren waren voor 92,9 % gunstig voor wat de infrastructuur, de inrichting, de hygiëne, het autocontrolesysteem, de meldingsplicht, het dierenwelzijn en vervoer betreft ; 7,1 % was ongunstig. De niet-conformiteiten hebben aanleiding gegeven tot 1 waarschuwing.

Offerfeest

In 2012 vond het Islamitisch offerfeest plaats op 25 en 26 oktober. Overeenkomstig het koninklijk besluit van 11 februari 1988 betreffende sommige door een religieuze ritus voorgeschreven slachtingen, werden 81 plaatsen tijdelijk erkend ; 34 erkende slachthuizen hebben hieraan eveneens deelgenomen.

Het aantal geslachte dieren bedroeg :

- ongeveer 42.000 schapen en 100 geiten, het merendeel in tijdelijk erkende slachtplaatsen,
- ongeveer 4.000 runderen (enkel in slachthuizen).

De voornaamste niet-conformiteiten hadden betrekking op het dierenwelzijn tijdens het vervoer en het slachten, de slachtaangifte bij de gemeenten, het gebrek aan hygiëne in de tijdelijk erkende slachtlokalen, de identificatie van schapen en sluikslachtingen (6 gevallen).

De inbreuken hebben aanleiding gegeven tot 13 waarschuwingen, 20 PV's door FAVV-agenten en 2 PV's door de politiediensten en milieupolitie.

1.3.1. Wildbewerkingsinrichtingen

In ieder jachtteam moet iemand aanwezig zijn die een opleiding inzake volksgezondheid en hygiëne gevolgd heeft. Alleen wild dat vergezeld is van een verklaring van een persoon die een opleiding gekregen heeft, kan aan een erkende inrichting worden verkocht voor de verwerking van wild of in kleine hoeveelheden aan een particulier als eindverbruiker, met uitzondering van iedere andere eindverbruiker (restaurant, markt, slager, kantine,...), uitgezonderd wild voor het persoonlijk gebruik van de jager. Voor elk everzwijn dat aan een eindverbruiker verkocht wordt, moet er systematisch een onderzoek op trichinen worden uitgevoerd op vraag van de persoon die een opleiding kreeg en het resultaat ervan moet worden meegedeeld. In 2012 werden er 13.607 analyses op trichinen uitgevoerd; alle resultaten waren conform.

De met opdracht belaste dierenarts voert een gezondheidsonderzoek uit op het vrij wild in de wildbewerkingsinrichting. Het dreigend of bevestigd bederf vormt de belangrijkste reden voor afkeuring van grof en klein wild.

Vrij wild afgeleverd in de wildbewerkingsinrichtingen

	Afgeleverde stukken wild (inbeslagnames)
Hinden	6.268 (1,69 %)
Everzwijnen	11.691 (1,6 %)
Andere tweehoevigen (ree)	4.182 (2,56 %)
Klein haarwild	21.068 (3,4 %)
Klein vederwild	746.619 (2 %)

1.4. Visserij

In de Belgische vismijnen vindt er iedere veilingdag een viskeuring plaats: een organoleptische keuring van de visserijproducten en eventueel bijkomende analyses om de versheid of de aanwezigheid van schadelijke stoffen te beoordelen.

	Aanvoer
Vismijn Nieuwpoort	183.684 kg
Vismijn Oostende	5.992.546 kg
Vismijn Zeebrugge	11.346.523 kg
Totaal	17.522.753 kg

In 2012 werd 3.200 kg aangevoerde vis afgekeurd (0,02 % van de vangst) wegens aanwezigheid van toxines (1.803 kg) en onvoldoende versheid (1.397 kg).

Er werden in 2012 in de 3 vismijnen 4 missies uitgevoerd: van de 4 inspecties op hygiëne, inrichting en infrastructuur was er een gunstig, de andere 3 waren gunstig met opmerkingen; de 3 inspecties betreffende de meldingsplicht waren conform. Deze resultaten zijn vergelijkbaar met 2011.

Resultaten van de 72 missies uitgevoerd bij 71 vissersvaartuigen

	Inspecties	Gunstig	Gunstig met opmerkingen	Niet gunstig
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	68	77,9 %	22,1 %	0 %
Meldingsplicht	54	100 %	0 %	0 %

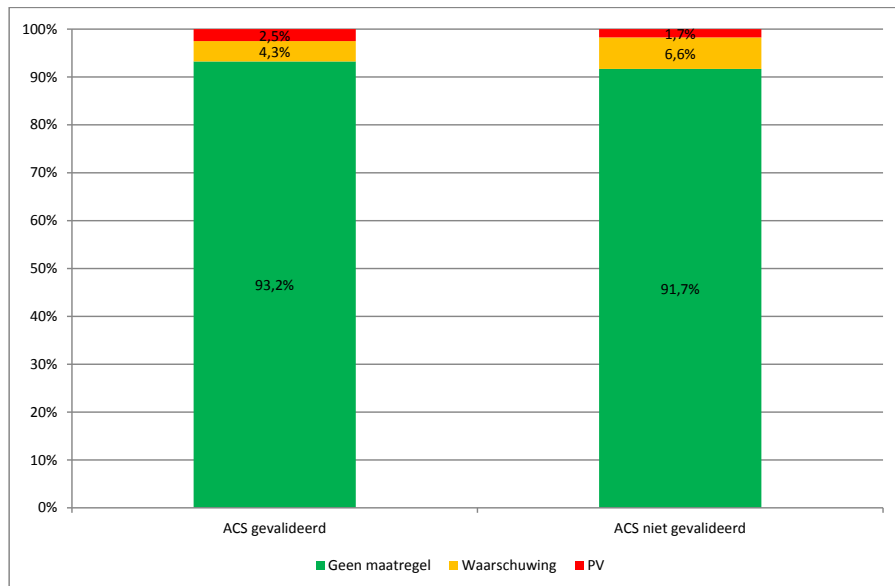
De resultaten voor deze inspecties zijn gelijkaardig aan die van 2011.

Bij de garnalenkotters (vissersvaartuigen waar aan boord garnalen worden gekookt) werden in 2012 3 missies uitgevoerd m.b.t.

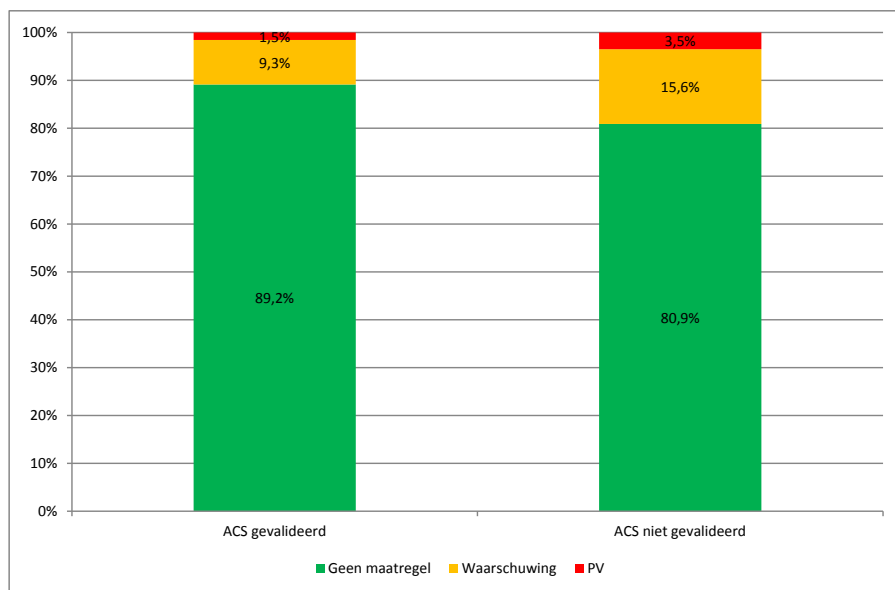
de scope infrastructuur, inrichting en hygiëne. Twee waren gunstig, één gunstig met opmerkingen.



Resultaten van de missies in inrichtingen met of zonder een gevalideerd autocontrolesysteem (ACS): primaire productie



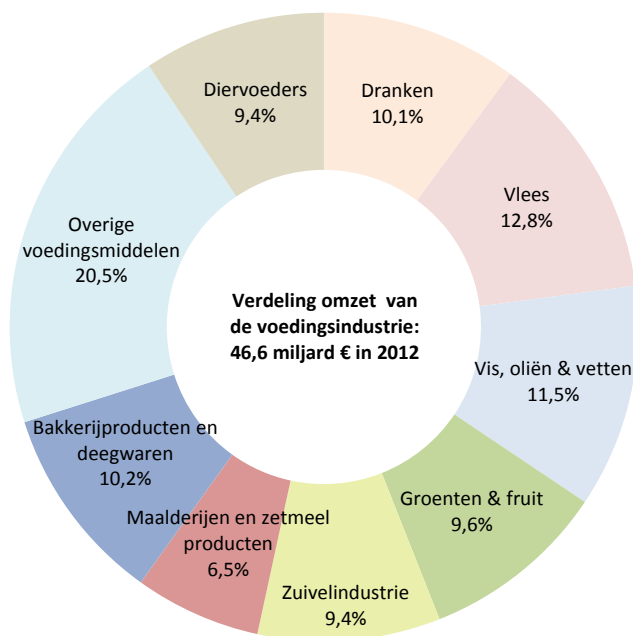
Resultaten van de missies in inrichtingen met of zonder een gevalideerd autocontrolesysteem (ACS): verwerking



1.5. Verwerking van levensmiddelen

In 2012 maakte de voedingsindustrie een uitvoer- en tewerkstellingsgroei bekend met een omzet die geraamd werd op 46,6 miljard euros (+ 1,8 %).

In 2012 werden 3.385 missies uitgevoerd bij 2.658 operatoren in de verwerkingsbedrijven voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (vlees, visserijproducten...) en van plantaardige oorsprong (groenten, fruit, granen,...).



Bron: FEVIA

Resultaten van de inspecties in de sector verwerking van levensmiddelen

	Inspecties	Gunstig	Gunstig met opmerkingen	Niet gunstig
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	5.721	55,8 %	34,7 %	9,5 %
Autocontrolesysteem	2.291	73,2 %	14,5 %	12,4 %
Meldingsplicht	1.999	95,2 %	4,2 %	0,6 %
Traceerbaarheid	2.377	82,8 %	15,0 %	2,3 %
Etiketering	2.835	76,0 %	19,8 %	4,1 %
Transport	1.398	94,3 %	3,6 %	2,1 %
Afvalbeheer	1.232	85,8 %	11,0 %	3,2 %

De niet-conformiteiten gaven aanleiding tot 484 waarschuwingen, 104 PV's, 2 tijdelijke sluitingen, 8 procedures voor schorsing of intrekking van de erkenning en 16 inbeslagnames (voornamelijk van groen-

ten en fruit, vis, pluimvee, specerijen en kruiden). Ten opzichte van 2011 wordt een verbetering met betrekking tot de autocontrolesystemen opgemerkt.

De resultaten worden in de volgende hoofdstukken in detail besproken.

1.5.1. Vlees en afgeleide producten

Uitsnijderijen

Het aantal uitsnijderijen voor vers vlees van (417) is licht afgenomen (-4 %) t.o.v. 2011 voor pluimvee, lagomorfen, gekweekt wild als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren (433). Er waren in 2012, 180 uitsnijderijen en vrij wild actief, ofwel 2 meer dan in 2011.

Resultaten van de 658 missies uitgevoerd door de agenten van het FAVV in uitsnijderijen

	Inspecties	Gunstig	Gunstig met opmerkingen	Niet gunstig
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	705	78,7%	9,7%	11,6%
Traceerbaarheid	579	78,6 %	19,5 %	1,9 %
Afvalbeheer	526	82,1 %	14,3 %	3,6 %
Meldingsplicht	521	97,3 %	1,5 %	1,2 %
Vervoer	496	92,9 %	5,0 %	2,0 %
Autocontrolesysteem	75	53,3 %	44,0 %	2,7 %

De resultaten zijn vergelijkbaar met die van 2011 behalve voor infrastructuur, inrichting en hygiëne van uitsnijderijen van gekweekt

wild (6,5 % ongunstig d.w.z. +2,8 %) en vrij wild (2,9 % ongunstig d.w.z. +2,4 %) waarvoor de resultaten minder goed zijn.

Er werden 75 waarschuwingen, 4 maatregelen naar andere operatoren, 28 PV's, 1 procedure tot opschorting van de erkenning van de uitsnijderij en 5 inbeslagname (231 kg runds- en kalfsvlees en 120 kg varkensvlees).

Verwerkingsbedrijven

Resultaten van 1.089 missies uitgevoerd in 831 inrichtingen voor de verwerking van vlees en van afgeleide producten (vervaardiging van gehakt, vleesbereidingen,

separatorvlees, voedingsgelatine en -colleageen, behandeling van magen, blazen, darmen, bereiding van kikkerbills of slakken, gesmolten dierlijke vetten en kanen,

herverpakkingscentra en koel- en vrieshuizen).

	Inspecties	Gunstig	Gunstig met opmerkingen	Niet gunstig
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	2.149	59,2 %	33,3 %	7,5 %
Etikettering	1.208	79,8 %	18,6 %	1,6 %
Autocontrolesysteem	1.023	77,4 %	14,0 %	8,6 %
Meldingsplicht	828	97,5 %	2,1 %	0,5 %
Afvalbeheer	805	87,6 %	9,8 %	2,6 %
Traceerbaarheid	789	84,0 %	13,9 %	2,0 %
Transport	738	96,2 %	2,4 %	1,4 %

Een verbetering van de inspectieresultaten m.b.t. de infrastructuur, de inrichting en de hygiëne t.o.v. 2011 (9,8 % ongunstige

resultaten) wordt vastgesteld. De niet-conformiteiten hebben aanleiding gegeven tot

142 waarschuwingen, 35 PV's, 2 procedures tot schorsing of intrekking van de erkenning en 6 inbeslagnames.

Uitvoer naar de Russische Federatie

In 2012 heeft het FAVV ook inspecties uitgevoerd bij operatoren die vlees, vleesproducten en zuivelproducten produceren of stockeren voor export naar de Russische federatie of die hiervoor een erkenningaanvraag hebben ingediend. Tijdens deze inspecties gaat het Voedselagentschap na of, naast de EU- en Belgische eisen, ook de specifieke invoereisen gerespecteerd worden die de Russische federatie heeft opgelegd.

De inspecties vonden plaats bij 3 categorieën operatoren: operatoren reeds goedgekeurd voor de export, operatoren van wie de goedkeuring moet vernieuwd worden en degenen die zich terug in conformiteit gesteld hebben na een tijdelijke opschorting van de erkenning.

Er werden 109 missies uitgevoerd bij 88 operatoren: voor 27,8 % van de 115 inspecties werd het bedrijf niet goedgekeurd voor uitvoer, in de meeste gevallen omdat de operatoren niet meer wensten uit te voeren, ofwel als gevolg van belangrijke niet conformiteiten.

1.5.2. Visserijproducten

Resultaten van 584 missies uitgevoerd bij 455 operatoren in inrichtingen voor de verwerking van visserijproducten (inrichtingen voor de bereiding van visserij-producten,

inrichtingen voor de bewerking van visserijproducten, koel- en vrieshuizen en verpakkingscentra)

	Inspecties	Gunstig	Gunstig met opmerkingen	Niet gunstig
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	1.141	57,7 %	33,5 %	8,8 %
Etikettering	671	80,6 %	15,8 %	3,6 %
Autocontrolesysteem	568	74,1 %	15,5 %	10,4 %
Meldingsplicht	459	96,7 %	2,8 %	0,4 %
Afvalbeheer	431	88,4 %	8,6 %	3,0 %
Transport	293	90,1 %	5,1 %	4,8 %
Traceerbaarheid	281	81,1 %	14,6 %	4,3 %

Globaal zijn de inspectieresultaten gunstig. Niettemin hebben de controles op infrastructuur, inrichting en hygiëne,

traceerbaarheid en vervoer lichtjes minder goede resultaten opgeleverd dan in 2011. De niet-conformiteiten hebben aanleiding

gegeven tot 75 waarschuwingen, 21 PV's, 1 procedure tot schorsing of intrekking van de erkenning en 7 inbeslagnames.

1.5.3. Melk en zuivelproducten

Resultaten van de 734 missies die uitgevoerd werden bij 652 producenten van hoevezuivel en industriële zuivelbedrijven:

Producenten van hoevezuivel

	Inspecties	Gunstig	Gunstig met opmerkingen	Niet gunstig
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	384	66,1 %	29,4 %	4,4 %
Verpakking en etikettering	287	72,1 %	23,0 %	4,9 %
Autocontrolesysteem	260	75,4 %	21,9 %	2,7 %
Meldingsplicht	207	99,0 %	0,5 %	0,5 %
Traceerbaarheid	134	94,8 %	3,7 %	1,5 %

De resultaten van de inspecties bij de producenten van hoevezuivel (kaas, yoghurt, ijs, boter...) zijn gelijk aan deze van 2011. De

niet-conformiteiten hebben aanleiding gegeven tot 37 waarschuwingen en 2 PV.

Industriële melkinrichtingen

	Inspecties	Gunstig	Gunstig met opmerkingen	Niet gunstig
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	523	58,5 %	36,3 %	5,2 %
Verpakking en etikettering	337	79,2 %	18,1 %	2,7 %
Autocontrolesysteem	219	76,7 %	16,0 %	7,3 %
Meldingsplicht	167	95,2 %	3,0 %	1,8 %
Traceerbaarheid	102	84,3 %	14,7 %	1,0 %
Afvalbeheer	68	83,8 %	7,3 %	8,8 %

De resultaten van de inspecties in de industriële melkinrichtingen zijn beter dan

in 2011 op het vlak van infrastructuur en hygiëne (8,3 % niet conform in 2011) en qua

autocontrole (20,9 % niet conform in 2011). De niet-conformiteiten hebben aanleiding gegeven tot 36 waarschuwingen en 6 PV.

1.5.4. Eieren en eiproducten

Resultaten van de 280 missies in 86 verzamelcentra en pakstations van eieren en bij 68 producenten van eiproducten en van levensmiddelen op basis van rauwe eieren:

	Inspecties	Gunstig	Gunstig met opmerkingen	Niet gunstig
Verzamelcentra en pakstations				
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	76	63,2 %	28,9 %	7,9 %
Autocontrolesysteem	62	85,5 %	8,1 %	6,5 %
Meldingsplicht	47	93,6 %	6,4 %	-
Verpakking en etikettering	191	73,3 %	16,2 %	10,5 %
Fabrikanten van eiproducten				
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	127	50,4 %	39,4 %	10,2 %
Autocontrolesysteem	61	70,5 %	11,5 %	18,0 %
Meldingsplicht	40	92,5 %	5,0 %	2,5 %
Traceerbaarheid	33	69,7 %	30,3 %	-
Verpakking en etikettering	59	83,1 %	13,6 %	3,4 %
Afvalbeheer	15	86,7 %	6,7 %	6,7 %

De resultaten van de inspecties in de verzamelcentra en pakstations zijn beter dan in 2011 op het vlak van infrastructuur en hygiëne (10,2 % niet conform in 2011) en qua autocontrole (11,1 % niet conform in 2011). De niet-conformiteiten hebben aanleiding gegeven tot 18 waarschuwingen, 4 PV's en 4 definitieve inbeslagnames.

De resultaten van de inspecties bij fabrikanten van eiproducten en van levensmiddelen op basis van rauwe eieren zijn beter dan in 2011 op het vlak van infrastructuur en hygiëne (12,2 % niet conform in 2011) en qua autocontrole (29,6 % niet conform in 2011). De niet-conformiteiten hebben

aanleiding gegeven tot 13 waarschuwingen, 5 PV's, 1 procedure tot schorsing of intrekking van de erkenning.

1.5.5. Diverse producten

Resultaten van de 1.275 missies uitgevoerd bij 1.159 verwerkers van diverse producten zoals chocolade, snoepgoed, brood, pasta, drank, verwerkers van groenten en fruit:

	Inspecties	Gunstig	Gunstig met opmerkingen	Niet gunstig
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	1.780	41,6 %	46,0 %	12,4 %
Verpakking en etikettering	1.082	72,7 %	22,7 %	4,5 %
Autocontrolesysteem	822	67,8 %	15,0 %	17,3 %
Meldingsplicht	734	90,9 %	7,9 %	1,2 %
Traceerbaarheid	780	81,2 %	16,4 %	2,4 %

Ten opzichte van 2011 zijn de resultaten op het vlak van de infrastructuur, inrichtingen en hygiëne duidelijk verbeterd (20,9 % ongunstige resultaten). De niet-conformiteiten hebben aanleiding gegeven tot 251 waarschuwingen, 40 PV's, 5 procedures tot schorsing of intrekking van de erkenning.

Detail van de inspecties bij producenten van dranken (brouwerijen, limonadefabrieken, stokerijen), industriële bakkerijen, chocolade- en snoepgoedfabrieken en verwerkers van groenten en fruit (dit behelst het schillen, de vervaardiging van afgeleide producten van groenten, fruit, aardappelen, granen met inbegrip van het vermalen, de vervaardiging van koffie en thee).

	Producenten van dranken	Industriële bakkerijen	Chocolade- en snoepgoedfabrieken	Verwerkers van groenten en fruit
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	134 (79,9 %)	112 (61,6 %)	95 (76,8 %)	673 (78,3 %)
Autocontrolesysteem	60 (83,4 %)	80 (66,3 %)	47 (78,7 %)	556 (82 %)
Meldingsplicht	66 (100 %)	73 (95,9 %)	52 (98,1 %)	505 (98,8 %)
Traceerbaarheid	66 (100 %)	72 (90,2 %)	49 (93,9 %)	411 (97,3 %)
Verpakking en etikettering	116 (94 %)	80 (95,1 %)	80 (88,8 %)	698 (95,7 %)

1.6. Groothandel

Resultaten van de 774 missies uitgevoerd bij 762 groothandelszaken

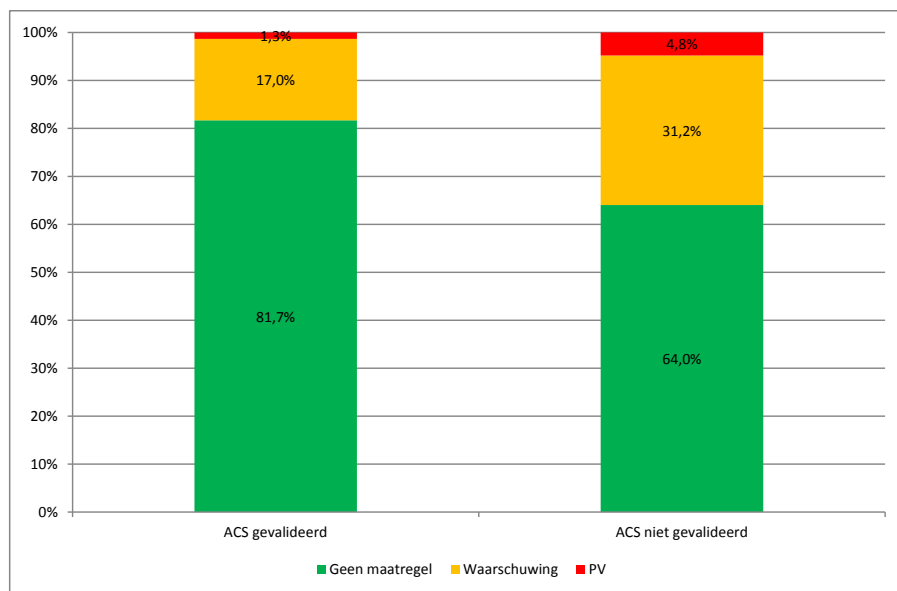
	Inspecties	Gunstig	Gunstig met opmerkingen	Niet gunstig
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	723	40,4 %	47,0 %	12,6 %
Autocontrolesysteem	323	74,4 %	47,0 %	12,6 %
Meldingsplicht	437	81,0 %	17,9 %	1,1 %
Traceerbaarheid	426	74,2 %	18,3 %	7,5 %

Voor de inspecties infrastructuur, inrichting, hygiëne, autocontrolesysteem en meldingsplicht in de groothandel zijn

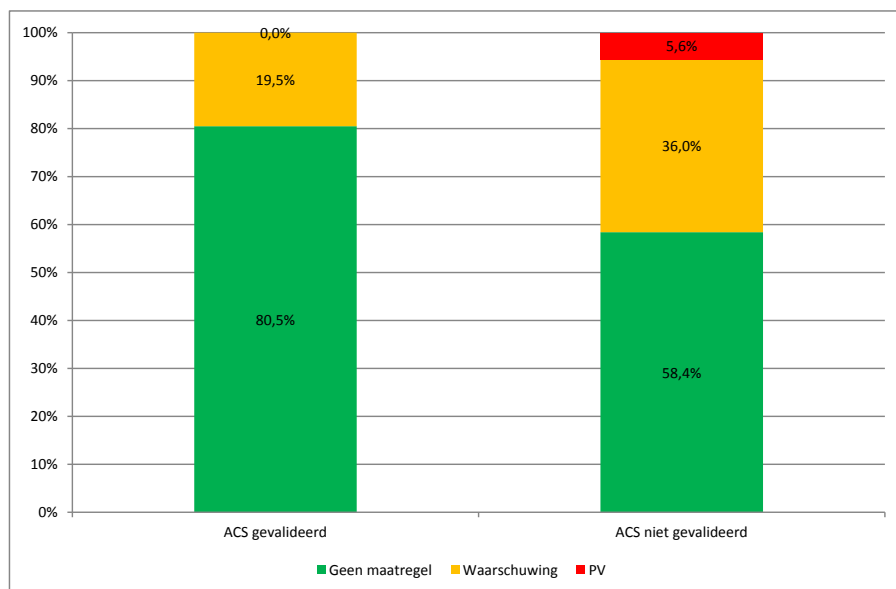
de resultaten in 2012 beter dan in 2011 (respectievelijk 20,9 %, 18,8 % en 4,3 % niet gunstig).

De niet-conformiteiten hebben aanleiding gegeven tot 127 waarschuwingen, 21 PV's en de inbeslagname van meer dan een half ton producten (6 inbeslagnames).

Resultaten van de missies in inrichtingen met of zonder een gevalideerd autocontrolesysteem (ACS): detailhandel en groothandel



Resultaten van de missies in inrichtingen met of zonder een gevalideerd autocontrolesysteem (ACS): horeca en grootkeukens



1.7. Horeca

Resultaten van de 12.779 missies uitgevoerd bij 12.384 horecazaken

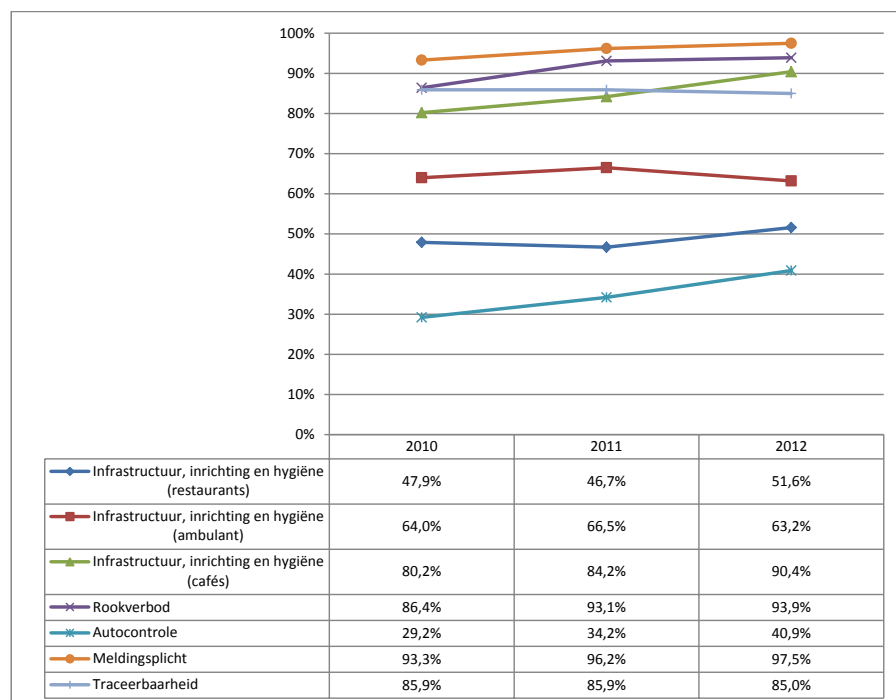
	Inspecties	Gunstig	Gunstig met opmerkingen	Niet gunstig
Infrastructuur, inrichting en hygiëne in restaurants	10.082	4,1 %	47,5 %	48,4 %
Infrastructuur, inrichting en hygiëne bij ambulante uitbaters	1.119	28,3 %	34,9 %	36,8 %
Infrastructuur, inrichting en hygiëne in geregistreerde cafés	1.314	26,6 %	63,8 %	9,6 %
Rookverbod	10.718	78,8 %	15,1 %	6,1 %
Autocontrolesysteem	5.981	39,8 %	1,1 %	59,1 %
Meldingsplicht	6.195	81,4 %	16,1 %	2,5 %
Traceerbaarheid	6.284	79,4 %	5,6 %	15,0 %

De resultaten van de inspecties inzake infrastructuur, inrichting en hygiëne in de restaurants en de cafés, en de resultaten van de inspecties inzake autocontrole en meldingsplicht zijn beter in 2012 dan in 2011.

De niet-conformiteiten hebben aanleiding gegeven tot 5.253 waarschuwingen, 19 acties t.o.v. een andere operator, 1.019 PV's, 37 tijdelijke sluitingen, 1 procedure tot opschorting/intrekking van de toelating en 222 inbeslagnames (meer dan 1,5 ton

vlees, bijna 1,5 ton visserijproducten, meer dan 1 ton fruit en groenten en meer dan 9,5 ton andere producten).

Conformiteit van bedrijven in de horeca sinds 2010 (gunstig + gunstig met opmerkingen)



Overzicht van de 5 meest voorkomende zware niet-conformiteiten (item checklist) in de niet-ambulante horecazaken

	Aantal inspecties (niet conform)
Oppervlakken in contact met levensmiddelen (met inbegrip van uitrusting en apparatuur) zijn proper	9.977 (9,9 %)
Temperaturen gekoelde levensmiddelen en koudeketen worden gerespecteerd	9.755 (9,5 %)
Er zijn geen levensmiddelen aanwezig die bedorven zijn of waarvan de uiterste consumptiedatum is overschreden of die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie	9.912 (8,3 %)
Ontdooien gebeurt onder gepaste omstandigheden	6.885 (8,2 %)
Goede persoonlijke hygiëne en passende en propere kleding	9.833 (7,1 %)

Inspecties infrastructuur, inrichting en hygiëne in niet ambulante horeca (gunstig en gunstig met opmerkingen): enkele specifieke activiteiten



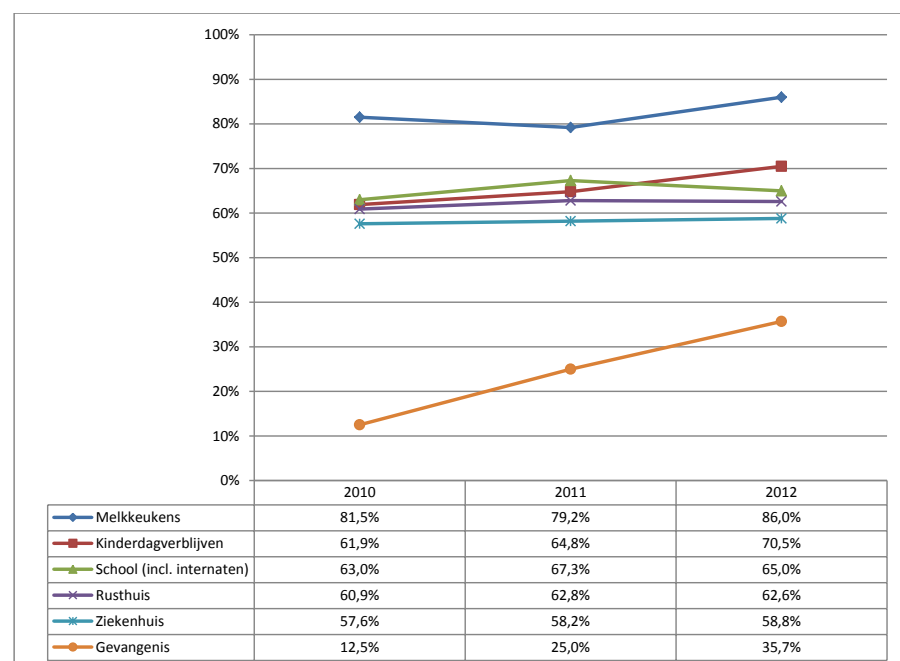
1.8. Grootkeukens

Resultaten van de 4.253 missies uitgevoerd bij 4.223 grootkeukens

	Inspecties	Gunstig	Gunstig met opmerkingen	Niet gunstig
Infrastructuur, inrichting en hygiëne in de grootkeukens	4.202	4,9 %	59,6 %	35,5 %
Infrastructuur, inrichting en hygiëne in de melkkeukens	64	26,6 %	59,4 %	14,0 %
Autocontrolesysteem	2.252	62,0 %	2,5 %	35,5 %
Meldingsplicht	2.754	80,1 %	17,3 %	2,6 %
Traceerbaarheid	2.693	79,6 %	7,2 %	13,2 %

De resultaten van de inspecties op autocontrole zijn beter in 2012 dan in 2011 (42,2 % niet gunstig), de resultaten van de inspecties op traceerbaarheid zijn echter slechter in 2012 dan in 2011 (11,2 % niet gunstig).

Inspecties infrastructuur, inrichting en hygiëne in grootkeukens: enkele specifieke activiteiten (resultaten gunstig en gunstig met opmerkingen)



De niet-conformiteiten hebben aanleiding gegeven tot 1.578 waarschuwingen, 15 acties t.o.v. een andere operator, 65 PV's en 25 inbeslagnames (meer dan 100 kg vis, 78 kg bereide maaltijden, 35 kg vlees en meer dan 700 kg andere producten).

1.9. Kleinhandel

Resultaten van de 10.093 missies uitgevoerd bij 9.803 kleinhandelzaken

	Inspecties	Gunstig	Gunstig met opmerkingen	Niet gunstig
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	10.209	13,5 %	49,4 %	37,1 %
Autocontrolesysteem	4.572	72,3 %	1,0 %	26,7 %
Meldingsplicht	5.165	83,9 %	13,6 %	2,5 %
Traceerbaarheid	5.968	76,2 %	13,2 %	10,6 %

De inspecties infrastructuur, inrichting en hygiëne en de inspecties van het autocontrolesysteem zijn beter dan in 2011 (respectievelijk 46,3 % en 29,4 % niet gunstig).

De niet-conformiteiten hebben aanleiding gegeven tot 3.395 waarschuwingen, 24 acties t.o.v. een andere operator, 524 PV's, 30 tijdelijke sluitingen en 249 inbeslagnames (bijna 3 ton vlees, meer dan 1,5 ton vis,

meer dan 1 ton bereide maaltijden, meer dan 1 ton fruit en groenten en meer dan 11 ton andere producten).

Top 3 van de meest voorkomende zware niet-conformiteiten: aantal inspecties (% niet conform)

	Detailhandel (zonder verwerking)	Detailhandel (met verwerking)	Detailhandel brood en verse patisserie	slagerijen	Viswinkels
Temperaturen gekoelde levensmiddelen en koudeketen worden gerespecteerd	2.409 (10,9 %)	1.006 (15,5 %)	1.386 (14,4 %)		236 (5,9 %)
Oppervlakken in contact met levensmiddelen (met inbegrip van uitrusting en apparatuur) zijn proper		1.063 (5,6 %)	1.407 (13,6 %)	2.287 (11,8 %)	231 (6,1 %)
Goede persoonlijke hygiëne en passende en propere kleding			1.405 (7,5 %)		
Er zijn geen levensmiddelen aanwezig die bedorven zijn of waarvan de uiterste consumptiedatum is overschreden of die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie	3.732 (5,7 %)	1.076 (11,1 %)		2.275 (7,4 %)	237 (6,3 %)
De analyse van het jaarlijks verplicht monster van gehakt of vleesbereiding op basis van gehakt vlees werd uitgevoerd en correct opgevolgd				2.138 (23,6 %)	
Temperaturen diepvriesproducten worden gerespecteerd	2.219 (4,1 %)				

1.10. Verpakking en etikettering van diverse producten

Etikettering en gezondheidsclaims

Naast de algemene eisen met betrekking tot de beweringen en de lijst van toegestane voedingsclaims (vb. bron van vezels, licht, rijk aan calcium...) met hun bijhorende voorwaarden bestaat sedert 14 december 2012 ook een positieve lijst van toegestane gezondheidsclaims (vb: calcium is nodig voor de instandhouding van normale tanden, vitamine D draagt bij tot de normale werking van het immuunsysteem). Enkel de gezondheidsclaims die in deze lijst zijn opgenomen kunnen nog gebruikt worden voor de levensmiddelen die na 14 december 2012 op de markt zijn gebracht.

Vanaf 13 december 2014 zal de nieuwe verordening over de verstrekking van voedselinformatie aan de consument van kracht worden. Deze regelgeving wordt vaak ook FIC genoemd (Food Information to Consumer).

Deze spreekt zich uit over de lettergrootte van de vermeldingen op het etiket, de oorsprongsvermeldingen, de wijze waarop de voedingswaarde-etikettering dient aangebracht te worden, de verantwoordelijkheid van de operator, de verkoopsbenaming... Allergeneninformatie is voortaan ook van toepassing op niet-voorverpakte levensmiddelen. Een andere wijziging is de verplichting om vanaf eind 2016 op alle voorverpakte levensmiddelen een voedingswaardetabel te vermelden.

In 2012 werden inspecties van de verpakking en etikettering uitgevoerd in de groothandel en kleinhandel:

- 4.001 missies werden bij 3.925 operatoren voor voedingsmiddelen en voedingssupplementen,
- 630 missies bij 630 operatoren betreffende materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen (alleen voor de verpakkingscontrole),
- 17 missies bij 17 operatoren voor houtskool (voor grill en barbecue),
- 92 missies bij 92 groothandels in eieren.

	Inspecties	Gunstig	Gunstig met opmerkingen	Niet gunstig
Voedingsmiddelen en voedingssupplementen	4.298	71,8 %	9,7 %	18,5 %
Materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen	630	80,2 %	15,1 %	4,7 %
Houtskool	17	82,4 %	11,8 %	5,9 %
Eieren in de groothandel	92	64,1 %	27,2 %	8,7 %

De niet-conformiteiten hebben aanleiding gegeven tot 740 waarschuwingen, 88 acties t.o.v. een andere operator, 166 PV's, 4 tijdelijke sluitingen en 80 inbeslagnames.

1.11. Vervoer van levensmiddelen

In 2012 werden er 705 missies uitgevoerd bij 486 vervoerders van levensmiddelen. Van de 708 inspecties op de infrastructuur, inrichting en hygiëne waren er 77,1 % gunstig, 10,3 gunstig met opmerkingen en 12,6 ongunstig. Alle inspecties op de auto-controlesystemen (2) en de meldingsplicht (27) waren gunstig of gunstig met opmer-

kingen, alsook 81,8 % van de inspecties op de traceerbaarheid.

De meest voorkomende niet-conformiteiten hadden betrekking op het niet respecteren van de correcte temperatuur (10,7 %) en onvoldoende reiniging van de vervoermiddelen en recipiënten gebruikt voor het vervoer van levensmiddelen

(5,9 %). De niet-conformiteiten hebben geleid tot 51 waarschuwingen, 25 PV's en 25 inbeslagnames (442 kg vis, 99 kg melk en melkproducten en meer dan 500 kg andere producten).

1.12. Dierlijke bijproducten

Dierlijke bijproducten zijn delen van dieren die niet voor menselijke consumptie gebruikt worden of kadavers van dieren. Het veilige gebruik van deze producten wordt op Europees niveau geregeld door verordeningen (EG) nr. 1069/2009 en nr. 142/2011.

Het FAVV controleert enkele van de mogelijke bestemmingen zoals de diervoedersector en de oleochemie, de productie van meststoffen en bodemverbeteraars en producenten zoals vleesverwerkende bedrijven en landbouwbedrijven. Het FAVV leidt ook het overleg met de andere federale en gewestelijke overheden in de Commissie dierlijke bijproducten en met de sector in het overlegplatform dierlijke bijproducten.

In 2012 voerde het Voedsel en Veterinair Bureau (FVO) van de Europese Commissie een audit in het kader van het gebruik van dierlijke bijproducten in meststoffen en bodemverbeteraars uit. Op basis van de aanbevelingen van het FVO zal het FAVV enkele specifieke acties opzetten in de meststoffensector en bij landbouwers om het oneigenlijk gebruik van meststoffen als diervoeder –al dan niet frauduleus of als gevolg van kruiscontaminatie- beter te kunnen opsporen.

Resultaten van de 4.270 missies bij 3.895 operatoren

	Inspecties	Gunstig	Gunstig met opmerkingen	Niet gunstig
Afvalbeheer	4.331	78,3 %	12,0 %	9,7 %

Dit resultaat is vergelijkbaar met de inspectieresultaten van 2011. De non-conforme resultaten gaven aanleiding tot 429 waarschuwingen, 128 PV's, 2 tijdelijke sluitingen, 1 procedure tot opschorting of intrekking van de erkenning en 33 inbeslagnemingen. Voornamelijk in de distributiesector worden nog veel ongunstige resultaten vastgesteld (organisatie van het afvalbeheer: scheiding, documenten, ...).

Daarnaast heeft het FAVV 14.284 missies uitgevoerd of het keukenafval van horecazaken en grootkeukens niet gevoederd werd aan veedieren (verbod op Europees niveau). Een niet-conformiteit werd bij 2,5 % van de 4.202 grootkeukens vastgesteld en bij 1,2 % van de 10.082 gecontroleerde horecazaken.



2. Fytosanitaire controles

In 2012 heeft het FAVV 15.579 analyses van planten, plantaardige producten, grond en andere materialen verricht die drager kunnen zijn van schadelijke organismen; 96,1 % van de monsters een conform resultaat (97,7 % in 2011 en 93,9 % in 2010). De non-conforme resultaten zijn hoofdzakelijk te wijten aan de ongunstige klimatologische omstandigheden in 2012 voor de ontwikkeling van bacterievuur en de nieuw opgestarte monitoring voor *Drosophila suzukii* (kersenazijnvlieg) waarbij op verschillende locaties insecten werden aangetroffen.

Deze monsternemingen werden verricht bij producenten, in opslagplaatsen, verzendingscentra, openbaar groen en bossen. Door dit toezicht is het mogelijk waarborgen te geven op internationaal vlak, dat onze planten en plantaardige producten aan de wettelijke voorschriften voldoen. Een aanzienlijk aantal monsternemingen, in het bijzonder in de teelt van aardappelpootgoed, wordt door het FAVV aan de gewesten gedelegeerd. Deze monsternemingen zijn eveneens opgenomen in de overzichten hierna.

Insecten

Monitoring van *Drosophila suzukii*

Drosophila suzukii of de kersenazijnvlieg is oorspronkelijk afkomstig uit Zuidoost-Azië en komt voor in Azië, Rusland en Noord-Amerika. De eerste meldingen in de EU kwamen enkele jaren geleden uit Italië (2009) en Frankrijk (2010). Ondertussen kent dit insect een snelle verspreiding naar de rest van de EU. Einde 2011 werd het in België een eerste keer gesignaleerd.

De belangrijkste fruitsoorten die beschadigd worden, zijn kersen, perziken, pruimen, frambozen, bessen en aardbeien, maar andere mogelijke planten zijn kiwi's, kaki's, vijgen, appels, Aziatische peren of druiven.

Drosophila suzukii kan, in tegenstelling tot andere soorten fruitvliegjes, fruit aantasten dat nog niet helemaal rijp is. De grootste schade wordt door de larven veroorzaakt die zich voeden met het vruchtvlees dat hierdoor gaat rotten en aangetast kan worden door secundaire parasieten (schimmels, bacteriën, ...). Het oogstverlies kan, afhankelijk van de teelt oplopen van 5 % oplopen tot 100.

Dit insect staat sinds 2011 op de A2-lijst van EPPO (European and Mediterranean Plant Protection Organization) vanwege het hoge risico op verspreiding en de economische schade die het gevolg daarvan is. Op EU-niveau werd echter beslist om geen officiële maatregelen op te leggen omdat de razendsnelle verspreiding over de hele EU niet meer tegen te houden was met fytosanitaire maatregelen.

In België werd er in 2012 een officiële monitoring uitgevoerd. Bij de opslag- en verpakkingsplaatsen (212 monsters) en bij de invoer (17 monsters) werden geen vaststellingen gedaan, maar in de fruitteelt (308 monsters) werden er 45 positieve gevallen gevonden op 10 verschillende percelen. Ook de sectororganisaties hebben een monitoring uitgevoerd. Er kan geconcludeerd worden dat de fruitvlieg over bijna heel België aanwezig is.

	Analyses	Conform
Anoplophora chinensis (Oost-Aziatische boktor)	12	91,7 %
Drosophila suzukii (kersenazijnvlieg)	547	92,1 %
Andere	234	80,2 %
Totaal	793	88,6 %

Het merendeel van de bemonsteringen vonden plaats op uit derde landen ingevoerde planten en plantaardige producten. De Oost-Aziatische boktor werd aange-

troffen op esdoornplanten uit China, de betrokken zending werd vernietigd. Autres vaak aangetroffen insecten op ingevoerde producten zijn Leucinodes orbonalis

(eggplant borer), Thrips palmi (palmtrips) en niet-Europese Tephritidae (boorvliegen).

Nematoden

	Analyses	Conform
Bursaphelenchus xylophilus (dennennematode)	119	100 %
Ditylenchus dipsaci (stengelaaltje)	707	98,6 %
Globodera (aardappelpycnostoma)	3.977	98,2 %
Meloidogyne (wortelknobbelaaltjes)	220	94,6 %
Andere	113	96,4 %
Totaal	5.136	98,1 %

Het merendeel van de door de operatoren geselecteerde percelen voor de productie van boomkwekerijgewassen of van aardappelpootgoed in het kader van de plantenpaspoorten, bleek vrij te zijn van aardappelpycnostoma. De andere analyses werden uitgevoerd tijdens de eerste enquête op 0,5 % van de oppervlakken die representatief zijn voor alle consumptie-aardappelproductiegebieden in het kader van de richtlijn 2007/33/EG. Die heeft aangetoond dat 2,6 % van de percelen besmet zijn. Ondanks de heterogene geografische spreiding van deze nematode, behoort België door dit resultaat tot de groep van Lidstaten die hierdoor het minst getroffen zijn.

Meloidogyne wordt opgespoord in het kader van een bewakingsprogramma in de teelt van gecertificeerd pootgoed: tot op heden werd het er nooit aangetroffen. Les cas positifs concernent principalement les parcelles d'une exploitation qui avaient été déclarées contaminées et qui ont été ré-échantillonnées à la demande du propriétaire en vue de lever les restrictions liées aux mesures de lutte. On a également constaté le premier cas de contamination d'une culture de tomates en serre par Meloidogyne chitwoodi.

De bemonstering voor andere nematoden gebeurt hoofdzakelijk via de analyse van aanhangende grond aan planten ingevoerd uit derde landen. Hierbij werd onder andere Pratylenchus sp. en Trichodorus sp. vastgesteld.

Schimmels

	Analyses	Conform
Melampsora medusae (populierenroest)	136	100 %
Phytophthora ramorum (sudden oak death)	194	94,3 %
Sclerotium cepivorum (witrot bij uien)	679	98,2 %
Andere	345	98,5 %
Totaal	1.354	97,9 %

In 2012 werd op 7 bedrijven een besmetting met *Phytophthora ramorum* vastgesteld op *Rhododendron* planten. De besmette planten en de waardplanten in een straal van 2 meter werden vernietigd. In openbaar groen en bossen werden 209 plaatsen geïnspecteerd. Er werd geen besmetting aangetroffen. Alle genomen monsters werden tevens onderzocht op aanwezigheid van *Phytophthora kernoviae*,

een schimmel die gelijkaardige symptomen veroorzaakt, maar onder een veel agressievere vorm. Deze ziekte werd niet waargenomen in België.

Sclerotium cepivorum (witrot bij uien) werd aangetroffen op enkele percelen, met als gevolg dat daar geen plantuitjes mogen geteeld worden.

Andere schimmels die werden aangetroffen zijn *Puccinia horiana* (chrysantenroest), *Chalara fraxinea* (essenziekte) en *Scirrhia pini* (red band needle blight).

Bacteriën

	Analyses	Conform
<i>Clavibacter michiganensis sepedonicus</i> (aardappelringrot) tijdens de productiecampagne 2011-2012	3.086	100 %
<i>Erwinia amylovora</i> (bacterievuur)	688	54,8 %
<i>Ralstonia solanacearum</i> (aardappelbruinrot) tijdens de productiecampagne 2011-2012	3.231	100 %
Andere	108	97,2 %
Totaal	7.113	95,6 %

Door de ongunstige klimatologische omstandigheden werden in 2012 significant meer haarden van bacterievuur aangetroffen op o.a. appel- en perenbomen, meidoorn en lijsterbes.

In de productiecampagne 2011-2012 werd er geen aardappelringrot of aardappelbruinrot aangetoond. In het kader van de reeds gestarte campagne 2012-2013 werd *Clavibacter michiganensis sepedonicus* aangetroffen in een kleine partij consumptieaardappelen geteeld in België

uitgaande van Nederlandse consumptieaardappelen die op frauduleuze wijze als vermeerderingsmateriaal waren verkocht. Andere bacteriën die werden aangetroffen zijn *Xanthomonas fragariae* op aardbeien en *Xanthomonas arboricola* pv. *pruni* op laurierkers.

Virussen en viroïden

	Analyses	Conform
Apple proliferation mycoplasma	422	99,3 %
Chrysanthemum Stem Necrosis Virus	104	100 %
Pospiviroiden	474	88,0 %
Andere	183	93,4 %
Totaal	1.183	93,9 %

In 2012 werd de gerichte actie om Apple proliferation mycoplasma op te sporen in boomkwekerijen verder gezet. Dit mycoplasma werd opnieuw aangetroffen bij 2 operatoren, en de besmette planten werden vernietigd.

Tijdens de survey op pospiviroiden werd opnieuw 1 geval van Potato Spindle Tuber Viroid aangetroffen op Solanum jasminoides (klimmende nachtschade). De andere viroïden die werden aangetroffen zijn Tomato Apical Stunt Viroid op Solanum jasminoides en Brugmansia sp. (engeltrompet) en Citrus Exocortis Viroid op Solanum jasminoides, Verbena (ijzerhard) en Citrus limon (citroen). Deze viroïden werden nog nooit in de aardappelproductie in België vastgesteld; de monitoring verricht in de teelt van gecertificeerd pootgoed bevestigt dat deze sector vrij is. Andere virussen die werden aangetroffen zijn ondermeer Pepino mosaic virus, Plum pox virus (Sharka) en Tomato spotted wilt virus (tomatenbronsvlekkenvirus).





3. Diergezondheid

3.1. OSE

Overdraagbare spongiforme encefalopathieën of OSE (Engels: TSE) zijn ziekten die de hersenen en het zenuwstelsel van dieren progressief aantasten. Deze ziekten worden veroorzaakt door bepaalde infectieuze eiwitten, prionen genaamd. De bekendste OSE is BSE of bovine spongiforme encefalopathie, beter gekend als de gekkekoeienziekte.

BSE-testen: het einde van een bijzondere periode voor het FAVV en de sectoren

Op 22 mei 2012 kreeg België tijdens de Algemene Vergadering van het OIE officieel het meest gunstige statuut “verwaarloosbaar risico inzake BSE” in de EU. Voor die datum beschikten alleen Finland, Zweden en Denemarken over dat statuut. Het behalen van dit statuut zal de handel van levende runderen, rundvlees en andere runderproducten met derde landen sterk vergemakkelijken.

Bovine spongiforme encefalopathie (BSE) is een overdraagbare aandoening bij runderen die de hersenen treft en steeds tot de dood van het dier leidt. Er wordt verondersteld dat de variant van de ziekte van Creutzfeldt-Jakob (vCJD) bij de mens wordt veroorzaakt door overdracht van het BSE-agens van runderen naar de mens. De BSE-epidemie begon in 1986 in het Verenigd Koninkrijk, van waaruit ze zich verder verspreidde. In 1997 werd het eerste BSE-geval in België vastgesteld, waarna een officieel BSE-bewakingsprogramma werd opgestart. Hierbij werden alle klinisch verdachte runderen verplicht onderzocht..

Sinds 1998 is het in ons land bovendien verplicht om in het slachthuis het gespecificeerd risicomateriaal (GRM), zoals ondermeer hersenen en ruggenmerg, te verwijderen uit alle karkassen van runderen bestemd voor menselijke consumptie om de volksgezondheid te beschermen. Daarnaast is het sinds 1994 verboden om dierlijke eiwitten aan runderen te voederen om de verspreiding van de ziekte via het diervoeder te voorkomen (feed ban). Het verbod om dierlijke eiwitten te gebruiken in diervoeder werd in 2001 veralgemeend naar het voeder van alle landbouwhuisdieren.

Op 1 januari 2001 werd onder druk van de Europese Unie een grootschalig bewakingssysteem opgestart waarbij ook gezonde slachtrunderen en kadavers van runderen onderworpen werden aan een snelle test om BSE op te sporen.

Dank zij dit doorgedreven bewakingsprogramma konden 133 BSE-positieve runderen uit de voedselketen geweerd worden. Tussen 1 januari 2001 en 31 december 2012 werden door de FAVV-labo's en het netwerk van erkende laboratoria in totaal meer dan 3.925.000 snelle BSE-testen uitgevoerd. De uitvoering van dit programma vergde niet alleen bijzonder logistieke inspanningen maar vormde ook een belangrijke uitgavenpost: meer dan 210 miljoen euro, waarvan de rundveehouderij 22 miljoen rechtstreeks betaalde via de retributies in het slachthuis.

De laatste 2 positieve gevallen dateren reeds van 2006. Dank zij dit opmerkelijke resultaat en de voorzorgsmaatregelen (feed ban en verwijderen van het GRM) kon het Belgisch dossier door een internationale expertgroep gunstig geëvalueerd worden en werd het statuut “verwaarloosbaar risico” verworven.

BSE bij runderen

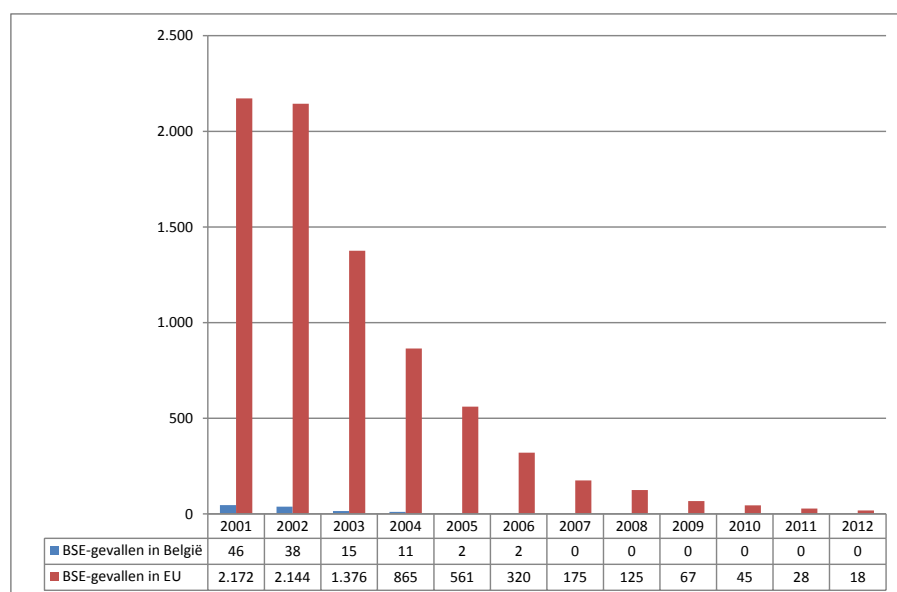
In 2012 werden in België 127.579 runderen getest op BSE. Er werden snelle diagnosetesten uitgevoerd op 102.926 slachtrunderen en op 24.620 kadavers.

Er werd ook een bewaking op levende runderen uitgevoerd in veehouderijen, op markten, bij het transport en bij het gezondheidsonderzoek in de slachthuizen. Aan de 33 verdenkingen kon de nodige opvolging worden gegeven dankzij het in acht nemen van de aangifteplicht. De hersenen

van alle verdachte dieren werden geanalyseerd door het CODA. De laatste zes jaar werden geen gevallen van BSE meer vastgesteld in België. In de hele EU werd de jongste jaren een sterke daling van het aantal positieve gevallen vastgesteld maar in bepaalde landen komen nog gevallen voor, hoofdzakelijk bij oudere dieren.

OSE bij schapen en geiten

In 2012 werden 1.751 dode schapen en geiten van meer dan 18 maanden oud bemonsterd in het vilbeluik en 1 klinisch verdachte geit. Er werd geen enkel positief resultaat bekomen. Het laatste geval van scrapie in België dateert van 2007.



Traceerbaarheid

In mei 2012 kreeg België officieel het statuut van verwaarloosbaar risico op BSE. Om een doeltreffende bestrijding van de ziekte te blijven garanderen voert het FAVV DNA-tests uit om de traceerbaarheid van rundvlees te kunnen controleren. Met dit doel worden monsters van vers rundvlees genomen in de transformatiesector (uitsnijderijen) en in de distributiesector (slagerijen, supermarkten). Via het Sanitel identificatienummer (Belgisch geïnformatiseerd beheersysteem voor de identificatie, registratie en opvolging van dieren), wordt in het slachthuis een stukje van het oor onderzocht van een bemonsterd rund. Het DNA van het rundvlees wordt daarna vergeleken met het DNA van het overeenkomstig oor. Indien het vlees niet overeenstemt met het DNA van het in het slachthuis bemonsterd oor wordt een onderzoek opgestart om de oorzaak ervan te achterhalen.

Resultaten van 332 monsters van vers rundvlees genomen in slagerijen (266 monsters) en in uitsnijderijen (66 monsters) (conformiteit):

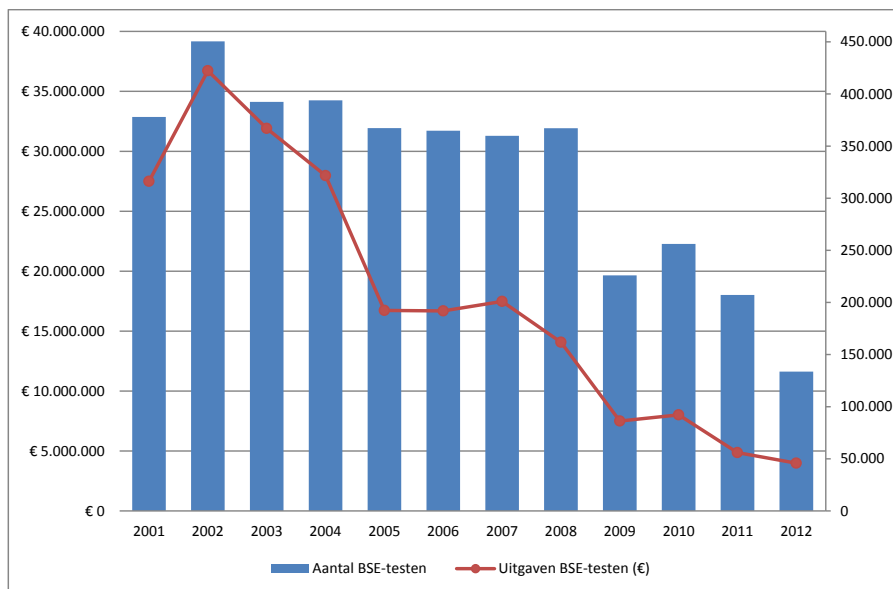
	2010	2011	2012
Slagerijen	88,6 %	86,7 %	86,8 %
Uitsnijderijen	97,6 %	100,0 %	93,9 %

De niet-conformiteiten gaven aanleiding tot 8 waarschuwingen (6 in slagerijen en 2 in uitsnijderijen).

Europese beschikking

In haar rapport van 15 oktober 2012 kwam EFSA tot de conclusie dat het testen van gezonde slachtrunderen niet nodig is aangezien het testen van risicodieren voldoende garantie biedt. Op deze basis werd door het Permanent Comité bij de Europese Commissie op 12 december 2012 een ontwerp van Beschikking goedgekeurd waardoor het testen van gezonde slachtrunderen in 25 lidstaten van de Europese Unie sedert 1 januari 2013 niet langer verplicht is.

In 2013 zullen naar schatting tussen 28.000 en 29.000 testen worden uitgevoerd op risicorunderen (kadavers, noodslachtingen, verdenkingen). Hiermee voldoet België ruimschoots aan de normen van de Werelddierengezondheidsorganisatie (OIE) voor de bewaking van BSE. De uitgaven voor het TSE-bestrijdingsprogramma dalen hiermee verder tot 1,4 miljoen euro.



3.2. Sanitair beleid

Sedert 2009 heeft het FAVV op basis van een grondige reflexie met de verschillende actoren (DGZ, ARSIA, CODA en de landbouworganisaties) haar sanitair beleid geheroriënteerd.

De actuele strategie is gebaseerd op verschillende adviezen van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV betreffende de epidemiologische bewaking van dierziekten bij runderen, kleine herkauwers, varkens, pluimvee en paarden, met inbegrip van ziekten die niet (langer) voorkomen maar in ons land kunnen opduiken.

Deze strategie laat toe het “vrij van” statuut te behouden en het sanitair beleid uit te breiden. Er wordt o.m. voorzien in een onderzoek en systematische analyses in geval van verwerping bij runderen en kleine herkauwers, een aangepast wintercampagne en de bewaring van monsters in een serotheek, de analyse bij runderen uit lidstaten die niet officieel een statuut “vrij van” hebben bekommen, de analyse en de opvolging van nieuwe ontwikkelingen in verband met opduikende of heropduikende ziektes.

Het FAVV delegeert een aanzienlijk deel van het epidemiologisch toezicht aan de regionale dierengezondheidsverenigingen en besteedt hieraan jaarlijks meer dan 7 miljoen Euro.

3.3. Ziekten waarvan België officieel vrij is

België is officieel vrij van verschillende ziekten bij rundvee en varkens: runderleucose (sinds 1 juli 1999), runderbrucellose en runder tuberculose (sinds 25 juni 2003), de ziekte van Aujeszky (sinds 4 oktober 2011).

Het behoud van het officieel vrije statuut gedurende meerdere opeenvolgende jaren liet toe om het bewakingsprogramma voor runderen en varkens vanaf december 2009 af te bouwen (richtlijn 64/432/EEG). België is eveneens vrij van tal van andere ziekten, zoals mond- en klauwzeer, honds-dolheid, hoogpathogene aviaire influenza (laatste geval in 2003), Newcastle Disease bij pluimvee, klassieke varkenspest en blauwtong. De volledige lijst is beschikbaar op de website van het FAVV.

In het kader van de intracommunautaire handel en de uitvoer naar derde landen is het voor België belangrijk om vrij te blijven van deze ziekten.

Blauwtong

Op 15 februari 2012 werd België door de Europese commissie opnieuw vrij verklaard van blauwtong. Daarmee werden de jarenlange, gezamenlijke inspanningen van het Agentschap, de veehouders en de dierenartsen om deze ziekte uit te roeien, beloond. Bij de bestrijding werd volop ingezet op vaccinatie: van 2008 tot 2010 gold immers een verplichte vaccinatie van alle runderen en schapen, met een financiële tegemoetkoming door het FAVV, het Sanitair fonds en de Europese Commissie voor de betrokken veehouders.

In 2012 lag de nadruk van het toezichtsprogramma vooral op het abortusprotocol, waarin blauwtong één van de te onderzoeken ziekten is: 3.187 analyses werden uitgevoerd. Daarnaast werden tijdens de winter 3.682 runderen op 276 rundveebeslagen bemonsterd en onderzocht. Er werden geen enkel positief resultaat gevonden.

Runderbrucellose

Eind 2010 werd, na een afwezigheid van 10 jaar, naar aanleiding van het onderzoek van een verwerping, een haard van runderbrucellose vastgesteld. In maart 2012 werd terug een haard van runderbrucellose vastgesteld, opnieuw naar aanleiding van het onderzoek van een verwerping. Vanuit deze primaire haard werden nog 4 andere secundaire haarden ontdekt met dezelfde kiem (*Brucella abortus* biovar 3). Daarnaast werd ook 1 geïsoleerde haard vastgesteld met een ander type brucellose (*Brucella suis* biovar 2) dat normaal voorkomt bij varkens en everzwijnen,

maar ook runderen kan besmetten. Alle runderen van deze 6 haarden werden geslacht. Het epidemiologische onderzoek gaf aan dat 538 beslagen mogelijks contact hadden met deze haarden. Alle contact-bedrijven werden onder toezicht geplaatst en opgevolgd via serologisch onderzoek. Al deze stalonderzoeken hadden gunstige resultaten. Hierdoor kon het incident eind juli worden afgesloten.

Naar aanleiding van dit incident werd de bewaking voor brucellose vanaf juni tijdelijk versterkt door tot eind 2012 runderen ouder dan 18 maanden bij aankoop en voor deelname aan een prijskamp verplicht te testen. Daarnaast werden alle melkveebedrijven opgevolgd door het onderzoek van tankmelk.

Rundertuberculose

Rundertuberculose werd deze ziekte de laatste jaren nog sporadisch vastgesteld. Het statuut vrij van rundertuberculose laat toe dat op jaarbasis in maximum 0,1 % van alle rundveebedrijven nog één of meerdere runderen door tuberculose zijn aangetast.

In december 2012 werd één enkele haard van rundertuberculose vastgesteld. Alle runderen werden afgeslacht. Een uitgebreide opvolging van 148 contactbeslagen werd opgestart eind 2012.

Opvolging van abortussen

In 2012 werden 11.324 verwerpingen onderzocht bij runderen. Dit betekent een sterke stijging ten opzichte van 2011 (8.164) en 2010 (6.650). Deze evolutie is te wijten aan het opduiken van het Schmallenbergvirus in 2012 en aan de financiering door het FAVV van enerzijds de onderzoeken uitgevoerd in het kader van het abortusprotocol en anderzijds het ophalen van de materialen voor onderzoek. In 2011 en 2012 werd de lijst van de te onderzoeken dierziekten bijgestuurd en werden de onderzoeksmethoden geoptimaliseerd.

Geïdentificeerde ziekteverwekkers in geval van verwerpingen bij runderen :

- Moederdier: neosporose (17 %), leptospirose (0,6 %),
- Foetus en placenta: neosporose (47,9 %), E. coli (10,1 %), Arcanobacterium pyogenes (8,8 %), BVD (3,1 %), Q-koorts (1,1 %), gisten en schimmels (0,4 %), Listeria monocytogenes (0,4 %), Salmonella (0,2 %), brucellose (0,01 %).

In 2012 werden 446 verwerpingen onderzocht bij schapen en geiten (serologisch onderzoek bij het moederdier en virologisch en bacteriologisch onderzoek van foetus en placenta). Dit betekent een sterke stijging ten opzichte van 2011 (187). Deze stijging werd mede veroorzaakt door het opduiken van het Schmallenbergvirus.

Geïdentificeerde ziekteverwekkers in geval van verwerpingen bij schapen en geiten :

- Moederdier: Toxoplasma (IgG 97,5 % - IgM 82,4 %), neosporose (14,5 %), Q-koorts (3,7 %), Chlamydia (2,8 %),
- Foetus en placenta: Schmallenbergvirus (62,3 %), E. coli (13,5 %), Toxoplasma (9,1 %), Listeria monocytogenes (6,5 %), Q-koorts (1,3 %), Campylobacter (0,6 %).

3.4. Vogelgriep

Voor het negende jaar op rij heeft het FAVV in 2012 een monitoring voor vogelgriepvirussen georganiseerd. Naast de gebruikelijke serologische onderzoeken bij pluimvee en virologische onderzoeken bij wilde vogels die er beide vooral op gericht zijn om laagpathogene, voor pluimvee belangrijke virussen op te sporen, heeft het programma dit jaar beduidend meer aandacht besteed aan verdachte sterfte bij wilde vogels. Dergelijke sterfte kan een indicatie zijn voor de introductie van het H5N1-virus dat voor mensen risicovoller is dan andere vogelgriepvirussen.

Voor de monitoring bij wilde vogels werd opnieuw samengewerkt met het Koninklijk Belgisch Instituut voor Natuurwetenschappen (KBINW), het "Réseau de surveillance sanitaire de la faune sauvage" van de Université de Liège en de natuurdiensten van de Gewesten. De monsternemingen bij het pluimvee werden uitgevoerd door het Agentschap zelf, DGZ en ARSIA. Verspreid over het ganse jaar werden 3.220 levende wilde vogels, 355 kadavers van wilde vogels (tegenover 87 in 2011) en 7.485 stuks pluimvee onderzocht.

De analyses werden uitgevoerd door het referentielaboratorium CODA en liggen in de lijn van de voorgaande jaren. Er werden opnieuw enkele laagpathogene virussen geïsoleerd van de types H1, H2, H3, H4, H6, H7, H9 en H10, en dit enkel bij wilde vogels, waar deze virussen van nature voorkomen en van geen betekenis zijn.

3.5. West Nile virus

In 2012 is voor het derde jaar een monitoring georganiseerd voor het West Nile virus. Het West Nile virus kan bij mensen de West-Nijlkoorts veroorzaken, een ziekte die door muggen wordt overgedragen met soms dodelijke afloop. Vogels zijn het reservoir van het virus; andere diersoorten zoals paarden kunnen eveneens besmet worden. Hoewel de ziekte in ons land nog niet werd vastgesteld, organiseert het FAVV sinds enkele jaren uit voorzorg een

monitoring. Het virus heeft zich immers in de afgelopen jaren in Zuid- en Zuidoost-Europa genesteld en kan van daaruit snel ons land bereiken.

Het virus kan door vogels overgedragen worden. De monsternemingen werden dus op dezelfde wijze uitgevoerd als vogelgriep bij 1.600 stuks pluimvee gehouden in open lucht en 2.257 wilde vogels, vooral kraaiachtigen en roofvogels. Alle resultaten waren negatief.

3.6. Schmallenbergvirus

Het Schmallenbergvirus treft enkel herkauwers en wordt net zoals blauwtong door kriebelmuggen verspreid. Wanneer een drachtig dier door dit virus besmet wordt, bestaat het risico dat het virus doorheen de placenta de foetus besmet.

Sinds de eerste diagnose in ons land in december 2011 werd het Schmallenbergvirus aangetoond in honderden schapen- en rundveehouderijen verspreid over het hele land en het is duidelijk geworden dat kriebelmuggen het virus in 2011 en 2012 over gans Noordwest-Europa verspreid hebben. Een verhoging van het aantal abortussen, vroeggeboorten en doodgeboren dieren met misvormingen aan de hersenen, beenderen en gewrichten waren de voornaamste symptomen die begin 2012 werden vastgesteld.

De ziekte is geen wettelijke aangifteplichtige ziekte (kennisgeving van de gevallen aan het OIE is eveneens niet langer verplicht sinds mei 2012), maar werd door het FAVV – gezien de impact voor de veeteelt – aan de lijst toegevoegd met de ziekten die in het kader van abortussen worden opgevolgd voor gevallen waarbij foetale misvormingen worden vastgesteld.

Meer dan 90 % van de runderen en schapen hebben een immuniteit verworven die deze populaties tegen nieuwe symptomen beschermen. Er werden in België zeer weinig gevallen vastgesteld sinds het najaar van 2012. .

3.7. Cysticercose

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

In 2012 werden in de slachthuizen bij runderen 1.205 gevallen van gelokaliseerde cysticercose en 9 gevallen van veralgemeende cysticercose aangetroffen.

3.8. Equine infectieuze anemie

Er werden in 2012, 4 uitbraken van equine infectieuze anemie vastgesteld. Acht besmette paarden werden geëuthanaseerd. Hoewel een epidemiologisch verband werd aangetoond in 3 haarden, werd de oor-

sprong van de ziekte niet teruggevonden. Voor de vierde hard kon geen duidelijk verband worden gelegd.

De andere paarden van deze bedrijven werden in afzonderling gehouden en

werden regelmatig getest. Er werd een epidemiologisch onderzoek uitgevoerd aangezien het mogelijk was dat paarden in de omgeving via vectoren konden besmet worden.

3.9. Ziekten bij dieren uit de aquacultuur

In 2012 werd een uitbraak van virale hemorrhagische septikemie (VHS) vastgesteld. De vissen werden weggeruimd en de vijver werd drooggelegd en gedesinfecteerd. De oorsprong van de infectie kon niet worden achterhaald via epidemiologisch onderzoek.

Verschillende gevallen van VHS en een geval van infectieuze hematopoïetische necrose (IHN) werden in een bedrijf vastgesteld dat reeds vroeger gevallen van VHS en IHN kende. De besmettingsbron was wellicht de rivier die het bedrijf van water voorziet.

Er werden bij particulieren drie uitbraken van het koi herpesvirus vastgesteld. Een onderzoek naar de oorsprong van de infectie werd gevoerd. In winkels werden bijkomende monsters genomen. Alle monsters waren negatief. Er werd aan de eigenaars van de dieren een verbod opgelegd om de overlevende dieren te vervoeren.

3.10. Bijenziekten

Pilootprogramma bijenziekten

In oktober 2012 startte het FAVV een pilootbewakingsprogramma voor bijensterfte, dat kadert in een Europees project waaraan 17 EU-lidstaten deelnemen. Via dit project wil men objectieve cijfers bekomen over de winter- en seizoenssterfte van bijen en over de prevalentie van de voornaamste bijenziekten

150 imkers worden gedurende de duur van het project opgevolgd. Indien klinische symptomen de aanwezigheid van een bijenziekte doen vermoeden, worden bijkomende stalen genomen voor verder labo-onderzoek. Verder wordt informatie inzake management, gezondheidstoestand en ziektebestrijding ingezameld.

In totaal werd op 572 stalen een telling van het aantal varroamijten uitgevoerd. Bij 20,6 % werden geen mijten gevonden, 66,6 % bevatte minder dan 10 mijten per 100 onderzochte bijen, 12,4 % tussen 10 en 50 mijten en 0,4 % tussen 50 en 100 mijten.

Op 20 bijkomende stalen van bijenkolonies met ziektesymptomen werden frequent hoge varroatellingen aangetoond (5 van de 8 onderzochte stalen). In 10 stalen die onderzocht werden op bijenvirussen, werd minstens 1 virus aangetoond. De verdenkingen van Europees vuilbroed (veroorzaakt door de bacterie *Melissococcus plutonius*) en de kleine bijenkastkever (*Aethina tumida*) werden niet bevestigd.

De 2 volgende bezoeken zijn gepland voor het voorjaar en de zomer van 2013. Pas na afloop hiervan zullen conclusies kunnen getrokken worden.

In 2012 werden geen haarden van Europees of Amerikaans vuilbroed, Acariose,

kleine bijenkastkever of *Tropilaelaps* vastgesteld.





4. Voedseltoxi-infecties

Voedseltoxi-infecties zijn een verzamelnaam voor infecties of intoxicaties die worden veroorzaakt door de consumptie van microbiologisch gecontamineerde voeding of water. We spreken van een collectieve voedseltoxi-infectie (CVTI) wanneer onder dezelfde omstandigheden twee of meer personen gelijkaardige symptomen vertonen waarbij er een (waarschijnlijk) oorzakelijk verband bestaat met eenzelfde voedselbron.

In 2012 werden 330 vermoedelijke CVTI's gemeld: 1.450 personen waren betrokken, waarvan er 70 gehospitaliseerd werden. In 2012 zijn 2 personen overleden als gevolg van een CVTI. Een persoon overleed tijdens een *Listeria* uitbraak en een andere persoon overleed tijdens een uitbraak waarbij nog 2 personen ziek werden maar waarbij geen oorzaak kon worden aangetoond.

EHEC-besmetting in Limburg

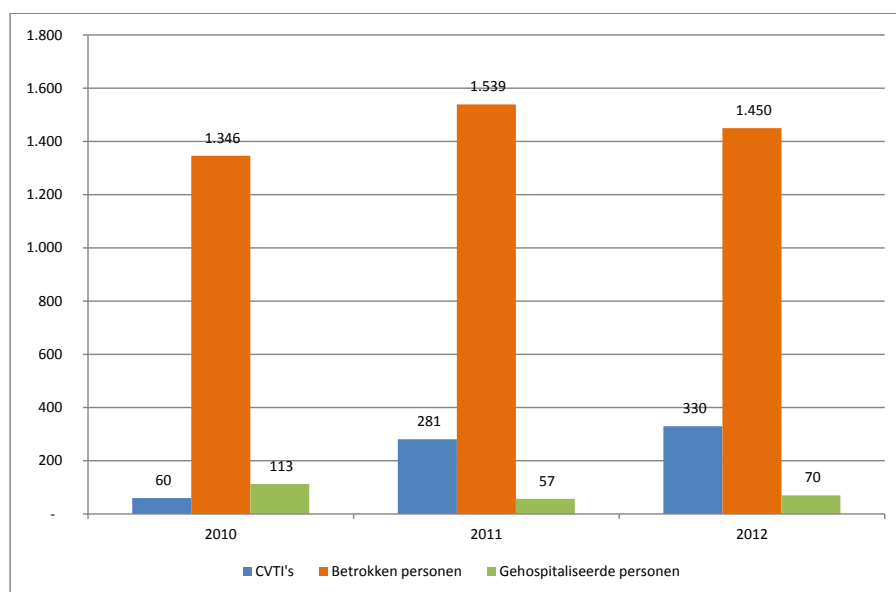
In de provincie Limburg werden tengevolge van een enkel incident 24 mensen besmet met de enterohemoragische *E. coli* (EHEC). Met de besmetting in Duitsland in de lente van 2011 (niet minder dan 3.000 gehospitaliseerden en 45 overledenen) nog vers in het geheugen kreeg dit incident de nodige weerklank in de media.

Het FAVV voerde samen met het Vlaams Agentschap Zorg en Gezondheid en het Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV) een intensief onderzoek naar de bron van de besmettingen om verdere besmettingen te voorkomen. In dit geval ging het om de meer bekende O157 EHEC variant (in 2011 ging het om O104:H4 variant) waarvan er in België jaarlijks een vijftigtal gevallen gedetecteerd worden.

Uit het onderzoek kon worden geconcludeerd dat de besmettingen te herleiden waren naar de consumptie van besmet vlees (vooral filet américain). Wat nog restte van het besmette vlees kon worden teruggetraceerd en werd vernietigd. Ook de oorsprong van de contaminatie kon worden teruggevonden.

Voor het FAVV vormde dit incident een aanleiding om bij de consumenten en operatoren nogmaals het belang van de naleving van de koudeketen te benadrukken en de consumptiedata voor dergelijke kwetsbare producten in acht te nemen.

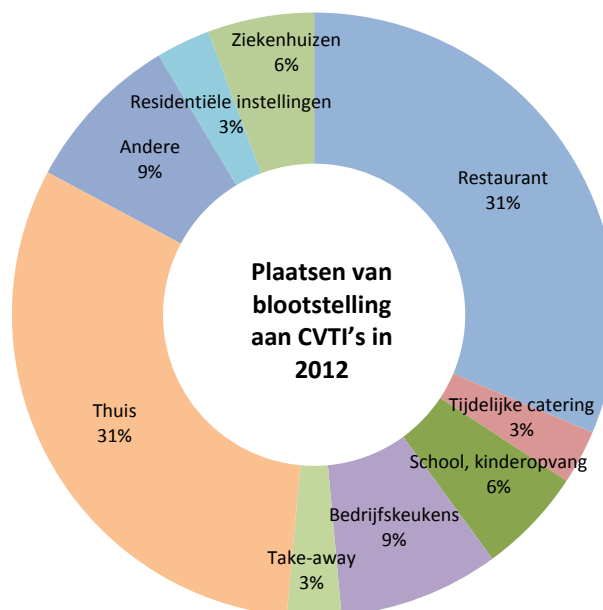
Aantal gemelde CVTI's



In slechts 10 % van de CVTI's kon een oorzaak gevonden worden door analyse van restanten van levensmiddelen of door onderzoek van de zieke personen.

	Aantal CVTI's	Aantal zieken	Aantal gehospitaliseerd	Verdachte oorsprong
DSP	2	110		Weekdieren (mosselen)
Norovirus	9	98	4	Onbekend
Salmonella	5	41	3	Pluimveevlees
E. coli O157	5	57	23	Filet américain
Histamine	4	30	2	Vis en visserijproducten
Bacillus cereus	2	24		Garnaalsla, groenten
Listeria monocytogenes	1	16	7	Zuivelproducten
Coagulase + Staphylococcus	2	4	1	Koude schotel
Campylobacter	1	2		Onbekend
Co-infectie	5	42		buffet, vlees
Onbekend	294	1.026	30	
Totaal	330	1.450	70	

Het vermoeden dat het aantal CVTI's wordt onderschat blijft echter bestaan. Dit heeft onder meer te maken met de problemen inzake diagnose, met name de moeilijkheid om een verband te leggen tussen een CVTI en het voedsel. Daarnaast speelt ook een gebrekkige en vaak laattijdige melding van uitbraken van CVTI's een rol. Zeker in geval zich slechts milde symptomen voordoen, worden voedseltoxi-infecties niet altijd gerapporteerd.



Controles
op producten



Sectorale bemonsteringsplannen: diervoeder-, zuivel- en aardappel-sector, en maalderijen

De Europese wetgeving voorziet dat de officiële controles rekening houden met de eigen controles van de operatoren voor zover zij de risico's op besmetting in de voedselketen kunnen verlagen. In deze optiek past het FAVV haar analyseprogramma aan op basis van sectorale bemonsteringsplannen (SBP) die garanties bieden waarbij de voedselveiligheid op een hoog niveau kan blijven. Het SBP moet aan het wetenschappelijk comité van het FAVV worden voorgelegd. Er moet rekening worden gehouden met haar advies en er moet aan bepaalde bemonsterings- en analysevoorwaarden worden voldaan. De vermindering van het aantal officiële analyses berust op risicocriteria zoals de ernst van de gecontroleerde gevaren en de blootstelling van de consument.

In geval van een non-conformiteit worden corrigerende maatregelen genomen, en indien nodig wordt de meldingsplicht naar het FAVV toegepast.

Diervoeders

Het SBP van de diervoeders werd uitgewerkt door OVOCOM, het Belgisch platform voor de schakels in de diervoederketen. Het omvat de analyse van contaminanten, gaande van de levering van de grondstoffen tot de aflevering van mengvoeders voor dieren. De Beroepsvereniging van de mengvoederfabrikanten (BEMEFA) heeft sedert 2003 de organisatie van het SBP bij de mengvoederfabrikanten en de fabrikanten van voormengsels op zich genomen.

BEMEFA stuurt regelmatig een gedetailleerd SBP naar het FAVV en de analyse-resultaten. Het FAVV heeft dan ook in 2012 haar programmering verminderd voor de analyses voor de opsporing van mycotoxines (-15 %), zware metalen (-15 %) en residuen van pesticiden (-14 %) in de grondstoffen die aan de mengvoederfabrikanten worden geleverd.

In 2012 heeft BEMEFA 2.043 analyses laten uitvoeren op ongewenste stoffen, verspreid over 266 producerende eenheden. Het grootste deel van de analyses gebeurde op aflatoxine B1 (524), overige mycotoxines (462), Salmonella (280), residuen van pesticiden (273), dioxines en dioxineachtige PCB's (218) en niet-dioxineachtige PCB's (117). De aanwezigheid van Salmonella werd aangetoond in drie stalen: cacaopellen, varkensdiermeel en melkveevoeder. In twee stalen werd een gehalte aan residuen van pesticiden teruggevonden die de MRL overschreed (pirimifos-methyl in getoaste sojabonen en chloorprofam in tarwe DDGS DDGS (Dried Distillers Grains with Solubles, een bijproduct bij de productie van bio-ethanol). Er werd één non-conformiteit op aflatoxine B1 in voedermiddelen (zonnebloempitten) gedetecteerd. Daarnaast werd de richtwaarde van deoxynivalenol in varkensvoer eenmaal overschreden. De actiedrempel van polyaromatische koolwaterstoffen (PAK's) werd vijfmaal overschreden (palmitvetzuren en -destillaten, citruspulp en luzerne zonder direct contact met drooggassen). De resultaten overschreden echter nooit de norm voor de PAK's. Een laatste non-conformiteit was een overschrijding van de norm op blauwzuur in lijnzaad.

Zuivelsector

In het kader van de autocontrole voert de zuivelsector sinds 2006 een jaarlijkse monitoring (MONIMILK) uit, die georganiseerd wordt door de Belgische Confederatie van de Zuivelindustrie (BCZ).

In 2012 werden 1.126 monsters van rauwe melk op de hoeve genomen en 497 in RMO-wagens. Hierop werden analyses uitgevoerd voor verschillende chemische gevaren (dioxines en PCB, zware metalen, ...), microbiologische gevaren (Salmonella, Staphylococcus aureus, ...) en op residuen van diergeneesmiddelen.

In 5 monsters van rauwe melk die op de hoeve genomen werden, werd *Listeria monocytogenes* gevonden en er werden *E. coli* geteld in 3 monsters van rauwe melk die genomen werden op de hoeve en een besmettingsgraad hoger dan 50 kve/ml hadden. Melk van elke levering die betrekking had op deze niet-conforme resultaten heeft een warmtebehandeling ondergaan. Deze resultaten werden aan de betrokken melkveebedrijven meegedeeld met de vraag dat zij een grondige ontsmetting zouden uitvoeren zodat in de toekomst de aanwezigheid van deze bacteriën tot een minimum zou herleid worden.

Een overschrijding m.b.t. de maximale residulimiet van benzylpenicilline werd vastgesteld in een monster van hoefemelk. De betrokken RMO-wagen werd naar Rendac gestuurd om de melk te vernietigen en de melkproducent werd geverbaliseerd.

Aardappelsector

Sinds 2005 voeren de leden van Belgapom (Belgische aardappelhandel en -verwerkende industrie) een sectoraal bemonsteringsplan uit. Dit plan schenkt zowel aandacht aan contaminanten als quarantaineorganismen en werd door het FAVV in 2011 officieel gevalideerd. De basis van dit plan is een risicoanalyse en een brede screening gedurende meerdere jaren. De resultaten van het SBP worden jaarlijks besproken met het FAVV.

In 2012 werden 402 loten consumptieaardappelen geanalyseerd op CIPC (chloorprofaam) en Cd & Pb. Hiervan werden 33 stalen aan een multiresiduanalyse onderworpen, met bijzondere aandacht voor buitenlandse loten; 34 stalen van nevenstromen voor de voederindustrie (aardappelschillen, voorgebakken aardappelsnippers,...) werden eveneens op CIPC en Cd & Pb onderzocht. 3 van de onderzochte stalen consumptieaardappelen waren niet-conform voor CIPC. Alle overige resultaten waren conform.

Er werden ook 169 stalen aardappelen (86 stalen consumptieaardappelen en 83 stalen pootgoed) op ring- en bruinrot geanalyseerd. In geen enkel monster werd een besmetting vastgesteld.

Maalderijen

De Autocontrolegrids voor de Maalderij (G-020) is een gezamenlijk initiatief van de Koninklijke Vereniging der Belgische Maalders (KVBM), de Maalderijvereniging en Molenaars 2000. In het kader van deze grids wordt jaarlijks een sectoraal bemonsteringsplan uitgevoerd onder de coördinatie van KVBM. Dit plan dekt zowel de ontvangen granen als de geproduceerde bloem en bijproducten en start telkens in de maand september – het moment van de ontvangst van de nieuwe graanoogst door de maalderijen – en loopt tot en met augustus van het volgende jaar.

In het kader van het plan september 2011 – augustus 2012 waren er 35 deelnemende Belgische maalderijen. Van graan werden er 40 stalen genomen, van bloem 67 en van bijproducten 81. De stalen werden geanalyseerd op pesticiden, op mycotoxines, op zware metalen, op moederkoren (enkel in geval van graan), op gisten en schimmels en – in geval van bloem – op totaal kiemgetal en totale coliformen.

Zowel bij granen, bloem als bijproducten waren de meest aangetroffen pesticiden chlorpyrifos-methyl, pirimifos-methyl en cypermethrin. Bij granen was er in één staal een MRL-overschrijding voor chlorpropham. Met betrekking tot mycotoxines, werd op graan, in bloem en in bijproducten enkele malen deoxynivalenol, zearalenon, en ochratoxine aangetroffen (< norm); in één staal bloem werd een MRL-overschrijding voor ochratoxine aangetoond. Voor zware metalen, werd cadmium teruggevonden in alle graanstalen en in alle stalen van bijproducten; ook in bloem werd in quasi alle stalen cadmium teruggevonden. De Cd-norm werd echter nergens overschreden. De andere zware metalen werden veel minder frequent en in lage gehalten waargenomen, zowel in granen, bloem als bijproducten.



1. Kwaliteit

Naast de veiligheid van de voedselketen wordt ook de kwaliteit van diverse producten in de voedselketen door het FAVV gecontroleerd: meststoffen, bodemverbeterende middelen, teeltsubstraten en zuiveringsslib (nutriënten, organische stof,

droge stof, pH, ...), bestrijdingsmiddelen (gehalte aan actieve stof en fysico-chemische eigenschappen), diervoeders (verboden dierlijke eiwitten, additieven, ruw vet, ruw eiwit, ruwe as, ruwe celstof, calcium, ...),

frituurvet (gepolymeriseerde triglyceriden), zuigelingenvoeding (vitamines, mineralen en transvetzuren), voedingssupplementen en (gehalte aan vitaminen en mineralen).

	Aantal analyses / monsters	Conform
Meststoffen, bodemverbeterende middelen, teeltsubstraten, zuiveringsslib	1.636 analyses (403 monsters)	95,1 %
Bestrijdingsmiddelen (gewasbeschermingsmiddelen en toevoegingstoffen)	70 monsters	91,4 %
Diervoeders		
Substantiële kwaliteit	712 analyses	95,6 %
Gemedicineerde voeders	232 analyses	91,4 %
Additieven	601 analyses	90 %
Oliën en frituurvetten	4 monsters	25 %
Bijzondere voeding voor zuigelingen en kleuters	1.181 analyses	97,5 %
Voedingssupplementen en verrijkte levensmiddelen	1.078 analyses	94,9 %

Deze resultaten zijn vergelijkbaar met deze van vorig jaar.

Voor meststoffen betroffen de niet-conformiteiten voornamelijk een tekort aan nutriënten (stikstof, fosfor, kalium), voor bodemverbeterende middelen en zuiveringsslib een te laag gehalte aan droge stof, organische stof en stikstof en voor teeltsubstraten een niet conforme pH. Er werden 29 waarschuwingen en 8 PV's uitgeschreven.

De voornaamste niet-conformiteiten voor bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik hadden betrekking op het feit dat de gewaarborgde gehalten aan werkzame stoffen niet werden nageleefd: er werden 3 PV's en 1 waarschuwing opgesteld.

Voor diervoeders hebben de niet-conformiteiten op de kwalitatieve samenstelling aanleiding gegeven tot 15 waarschuwingen, deze op gemedicineerd voeder tot 2 PV's en 1 waarschuwing en deze op waarborgen en toevoegingsmiddelen tot 4 PV's en 18 waarschuwingen.

Bij de inspecties op de hygiëne in de horeca werd de kwaliteit van de frituurvetten systematisch gecontroleerd waarbij met een draagbaar meettoestel de polaire bestanddelen werden gemeten. Bij negatief resultaat werd het gehalte aan gepolymeriseerde triglyceriden in het laboratorium bepaald. Er werden 3 PV's opgesteld en 2 l olie werd vernietigd.

De niet-conforme zuigelingenvoeding gaf aanleiding tot 4 waarschuwingen, 6 maatregelen tegen een andere operator en 3 PV's.

De niet-conforme voedingssupplementen en verrijkte levensmiddelen gaven aanleiding tot 8 waarschuwingen, 12 maatregelen tegen een andere operator, 10 PV's en 4 inbeslagnemingen.

2. Residuen en contaminanten

2.1. Dioxines, dioxineachtige PCB's en merker PCB's

PCB's en dioxines zijn stoffen die een kankerverwekkend effect kunnen hebben. Dioxines behoren tot de familie van organochloorverbindingen. Naast de "echte" dioxines (polychloordibenzodioxines of PCDD's), omvat deze groep eveneens de furanen (polychloordibenzofuranen of PCDF's) en de dioxineachtige polychloorbifenylen (PCB's). Deze verbindingen zijn allemaal lipofiel (ze zijn in vet oplosbaar), chemisch en fysisch zeer stabiel en bijna niet bioafbreekbaar. Hierdoor hopen ze zich op in het vet van dieren en bij de mens. Eventuele non-conformiteiten worden bijgevolg meestal vastgesteld in producten van dierlijke oorsprong.

Dioxines hebben geen technisch of ander doel. Ze zijn een ongewild en vaak onvermijdbaar bijproduct van een aantal thermische en industriële processen. Belangrijke bronnen door menselijke activiteit zijn o.a. metaalproductie en -verwerking, afvalverbranding en huishoudelijke haarden.

De PCB's vinden hun oorsprong terug in menselijke activiteiten. Ze werden gedurende decennia gebruikt in verschillende industriële toepassingen, o.a. als koelvloeistof in elektrische transformatoren, in pigmenten, verven, Ze werden niet als individuele congeneer gebruikt, maar onder de vorm van complexe mengsels. Op dit ogenblik is het gebruik van PCB's in de EU verboden.

Preventie en reductie van humane blootstelling gebeurt o.m. door de bronnen aan te pakken, vb. door industriële processen onder controle te houden, door maatregelen te nemen die de emissie beperken of elimineren, Hoewel het gebruik van PCB's is verboden, kunnen ze nog teruggevonden worden in bijvoorbeeld oude elektrische installaties. Een gepaste afvalverwerking is in dat opzicht dus zeer belangrijk. Anderzijds is het ook belangrijk controles uit te voeren in de voedselketen. Het FAVV neemt jaarlijks monsters in de levensmiddelensector en de diervoedersector. In België is het verplicht in de diervoedersector om analyses uit te voeren op dioxines en dioxineachtige PCB's voordat kritische grondstoffen op de markt worden gebracht en dit op kosten van de operator.

	Dioxines	Dioxineachtige PCB's	PCB
Zuiveringsslib			28
Diervoeders	1.206	1.206	644
Controle vlees slachthuizen	398	398	199
Bijzondere voeding voor zuigelingen en kleuters	35	35	10
Voedingssupplementen	23	23	14
Eieren en eiprodukten	76	76	54
Melk en melkproducten	177	177	87
Visserijproducten	128	128	109
Verwerkte dierlijke vetten (talk, reuzel)	35	35	10
Vlees en vleesproducten	49	49	15
Plantaardige oliën en vetten	52	52	29
Totaal	2.178	2.178	1.199

Slechts 1 monster van diervoeders was niet-conform. Het betrof een kunstmatig gedroogd lot luzerne uit Frankrijk waarbij de norm voor dioxine werd overschreden. De overschrijding was het gevolg van het slecht beheer van het toegepaste

droogproces. Er werd een waarschuwing opgesteld. Een overschrijding van de dioxinenorm werd ook vastgesteld in een leverstaal waarvoor een PV werd opgesteld. In 3 eimonsters werd een overschrijding van de som van dioxines, dioxineachtige PCB's

en PCB's vastgesteld waarvoor telkens een PV werd opgesteld. Tot slot werd een overschrijding van de norm vastgesteld voor de som van dioxines en dioxineachtige PCB's in een monster rundvet.

2.2. Mycotoxines

Mycotoxines worden gevormd door schimmels die aanwezig zijn in plantaardige grondstoffen tijdens hun groei of opslag. Meerdere mycotoxines hebben een niet te verwaarlozen effect op de gezondheid van mens en dier. Een fusariumtoxine (vb. deoxynivalenol (DON)) veroorzaakt misselijkheid, braken, diarree, duizeligheid en hoofdpijn. Andere mycotoxines zijn toxisch voor het zenuwstelsel, zoals patuline, of kunnen schade aan de genen veroorzaken en zijn kankerverwekkend, zoals bepaalde aflatoxines. Mycotoxines kunnen ook

aangetroffen worden in dierlijke producten zoals melk door de inname door de dieren van besmette voeder gewassen.

Naast controle op de naleving van de normen, worden er ook analyses verricht op niet-genormeerde mycotoxines (vb. T2 en HT2-toxines in voedingsmiddelen, ochratoxine A in karkassen) om de achtergrondcontaminatie te kennen voor deze parameters.

Het FAVV heeft in 2012 monsters genomen doorheen de hele voedselketen en bij de import (o.a. in het kader van de Europese

Verordening (EG) nr. 669/2009): zie ook hoofdstuk 7. Controles van producten bij invoer. Er worden immers veel levensmiddelen ingevoerd die gevoelig zijn voor de vorming van mycotoxines (specerijen, grondnoten, rijst, amandelen, ...).

	Monsternemingen	Conform
Diervoeders	556	99,9 %
Melk en melkproducten	179	100 %
Bijzondere voeding voor zuigelingen en kleuters	63	100 %
Specifieke voedingsmiddelen (voedingssupplementen, dagvervangende en verrijkte voedingsmiddelen)	16	100 %
Dranken	109	98,6 %
Fruit (druiven, vijgen)	42	97,6 %
Noten	371	99,8 %
Granen en afgeleide producten	228	99,8 %
Specerijen	123	98,8 %
Zaden, plantaardige oliën en oliehoudende zaden	66	96 %
Karkassen	155	100 %
Andere*	96	100 %

* brood en patisserie, warme kant-en-klaar maaltijden, soepen en sauzen, chocolade, chips, groenten en fruit van het 4de gamma, zetmeel, koeken, confituur, chilipepers, koffie

De resultaten zijn vergelijkbaar met deze van 2011.

Voor aflatoxine B1 werd een non-conformiteit vastgesteld bij de import van een lot aardnoten, bestemd voor veevoeder. De invoer werd geweigerd. In levensmiddelen werden 17 non-conforme resultaten vastgesteld: aflatoxines in muskaatnoot (1), aflatoxines in aardnoten (8), aflatoxines in pistachenoten (3), aflatoxines in meloenzaad (1), aflatoxines in rijst (1), ochratoxine A in druiven (1) en patuline in fruitsap (2).

Er werden 2 PV's opgesteld (aflatoxine in nootmuskaat en patuline in fruitsap) en 177 kartons rijst in beslag genomen. 14 non-conformiteiten betroffen zendingen aangeboden voor invoer. De invoer van deze zendingen werd geweigerd.

2.3. Residuen van bestrijdingsmiddelen

Het gebruik van bestrijdingsmiddelen bij de teelt van groenten, fruit en granen kan aanleiding geven tot de aanwezigheid van residuen in levensmiddelen en diervoe-der. De maximale residulimieten (MRL) zijn vastgelegd in de Europese wetgeving zodat het correct gebruik van de bestrij-dingsmiddelen wordt nagegaan (gebruik van erkende producten in de teelt, naleving van de dosissen en de termijnen vóór de oogst) en de gezondheid van de consu-ment wordt beschermd. De levensmid-delen waarvan het residugehalte de MRL overschrijdt, mogen niet op de markt worden gebracht.

Het controleplan van de residuen van bestrijdingsmiddelen van het FAVV richt zich op levensmiddelen die een overschrij-ding van de MRL kunnen vertonen. Een overschrijding van de MRL betekent niet noodzakelijk - en zelfs zelden - een risico voor de consument, maar is een teken van verkeerd gebruik van het bestrijdingsmid-del. In geval van overschrijding wordt een risico-evaluatie uitgevoerd. Indien er voor de consumenten een potentieel risico wordt aangetoond, worden maatregelen genomen om de consumptie van het be-trokken voedingsmiddel te vermijden (uit de handel nemen, persbericht en recall bij de consumenten).

Bovendien vindt een inspectie plaats bij de verantwoordelijke van het levensmiddel (Belgische producent of invoerder) zodat de reden van overschrijding van de MRL wordt vastgesteld. Een waarschuwing of een PV wordt opgemaakt afhankelijk van de ernst van de inbreuk.

In toepassing van Verordening (EG) nr. 669/2009 worden verhoogde contro-les uitgevoerd op 18 levensmiddelen afkomstig uit Thailand, de Dominicaanse Republiek, Turkije. Producten die niet vol-doen aan de MRL mogen niet in de handel worden gebracht (zie ook hoofdstuk 7. Controles van producten bij invoer).

Overzicht van de controleresultaten

		Aantal monsters	Conform*
Groenten, fruit, granen	Controleplan	2.019	97,7 %
	Opvolging van non-conformiteiten	160	57,5 %
	Verordening 669/2009	337	96,4 %
Diervoeders	Controleplan	99	98 %
	Opvolging van non-conformiteiten	5	100 %
Producten van dierlijke oorsprong (melk, eieren, vlees, honing, vis...)	Controleplan	570	100 %
	Opvolging van non-conformiteiten	24	100 %
Babyvoeding	Controleplan	82	100 %
Verwerkte producten	Controleplan	250	100 %
Totaal		3.546	96,4 %

* rekening houdend met de analytische onzekerheid

Er werd gezocht naar meer dan 500 resi-duen van verschillende bestrijdingsmidde-len. De ontlede monsters waren afkomstig uit België (44,4 %), uit andere lidstaten (20,8 %), uit derde landen (30,4 %) of uit een niet bepaald land van oorsprong (4,4 %). In 46,8 % van de monsters werd geen residu gevonden.

In het kader van het controleplan is het percentage niet-conformiteiten dat in 2012 werd vastgesteld in groenten, fruit en granen gelijk gebleven vergeleken met

dat van 2011 (-0,3 %). De uit derde landen ingevoerde producten (5,7 %) vertoonden proportioneel gezien meer niet-conformi-teiten dan de Belgische producten (1,5 %) en dan deze uit andere lidstaten (0,9 %). De belangrijkste producten waarvan de MRL niet werden nageleefd waren erwten en bonen (voornamelijk uit Kenia), munt en koriander (voornamelijk uit Marokko), selder (voornamelijk uit België), evenals thee en infusies (voornamelijk uit Aziati-sche landen). Er werden 17 verschillende residuen ontdekt in thee uit China en uit

Sri-Lanka. Vier monsters (basilicum, selder, ananas en aubergine) waarvan de MRL overschreden was, hielden een mogelijk risico in voor de consument en werden dan ook uit de markt genomen.

De niet-conforme partijen die in het kader van de verhoogde controles (verordening 669/2009) ontleed waren, hadden voor-namelijk betrekking op Chinese thee. Het FAVV heeft voorgesteld om Marokkaanse munt aan de verordening 669/2009 toe te voegen, aangezien 75 % van de ontlede

monsters niet conform was in het kader van de opvolging van de niet-conformiteiten. Sinds januari 2013 wordt Marokkaanse munt aan een strengere controle bij invoer onderworpen.

De niet-conformiteiten hebben aanleiding gegeven tot 10 PV's en 8 waarschuwingen. Bijkomende maatregelen (inspectie, bijkomende analyses en eventuele inbeslagnames) werden eveneens getroffen t.o.v. de verantwoordelijken van niet-conforme levensmiddelen (producent of invoerder).

2.4. Zware metalen

Zware metalen zijn toxische stoffen die van nature aanwezig zijn in het leefmilieu of afkomstig uit industriële activiteiten. Ze kunnen door opname via de voeding dysfuncties veroorzaken of zich opstapelen in het lichaam (bv. cadmium in de nieren).

Controles zijn bedoeld om na te gaan of de wettelijke normen niet worden overschreden in levensmiddelen, maar ook in materialen in contact met levensmiddelen (zie specifiek hoofdstuk). Daarnaast worden

analyses uitgevoerd teneinde de nodige gegevens te verzamelen voor een blootstellinginschatting of voor een eventuele normering.

	Zware metalen	Aantal monsters (analyses)	Conform
Meststoffen, bodemverbeterende middelen, teeltsubstraten en zuiveringsslib	As, Cd, Cr, Co, Cu, Hg, Ni, Pb, Zn	262 (1.912)	99,9 %
Diervoeders (grondstoffen, voormengsels, mengvoeders, additieven)	Cd, Pb, Hg, As	811 (996)	99,9 %
Groenten & fruit	As, Cd, Pb	138 (246)	99,3 %
Granen, afgeleide producten van granen en bereidingen op basis van graan	As, Cd, Pb	84 (129)	100 %
Karkassen van runderen, kalveren, varkens, schapen, paarden, pluimvee, lagomorfen, wild	Cd, Pb	271 (542)	99,8 %
Vlees, vleesproducten en –bereidingen, gelatine	As, Cd, Hg, Pb	34 (51)	100 %
Melk, eieren en hun producten	As, Cd, Pb, Hg	63 (197)	100 %
Visserij- en aquacultuurproducten	As, Cd, Pb, Hg	197 (391)	99,7 %
Bijzondere voeding voor zuigelingen en kleuters	As, Cd, Hg, Pb	59 (79)	100 %
Voedingssupplementen	As, Cd, Hg, Pb	49 (72)	88,9 %
Alcoholische en niet-alcoholische dranken	As, Cd, Pb	44 (48)	100 %
Honing	Cd, Pb	26 (47)	100 %
Bereide producten (bakkerij, patisserie, chocolade, koeken)	As, Cd, Pb	56 (90)	100 %
Voedingsadditieven	As, Cd, Hg, Pb	18 (68)	100 %
Thee, koffie, infusies en cacao	As, Pb	25 (25)	100 %

De resultaten zijn vergelijkbaar met deze van 2011.

De niet conforme resultaten betroffen volgende monsters: 1 teeltsubstraat (Ni), 1 visvoeder (As), 1 monster schorseneren (Cd), 1 monster van paardenspierweefsel (Cd), 1 visserijproduct (Cd) en 7 voedings-

supplementen (1 Pb, 6 As). Er werden 6 PV's en 1 waarschuwing opgesteld, 1 definitieve inbeslagname (161 verpakkingen van voedingssupplementen) uitgevoerd en 5 maatregelen genomen tegen andere operatoren.

2.5. PAK

Bij onvolledige verbranding van organische producten worden polycyclische aromatische koolwaterstoffen (PAK's) gevormd waarvan sommige wellicht kankerverwekkend zijn voor de mens. PAK's worden in levensmiddelen gevormd bij het opwarmen en drogen wanneer verbrandingsproducten rechtstreeks met het levensmiddel in contact komen.

Grote hoeveelheden PAK's kunnen in geraffineerde olie worden aangetroffen. In dat geval kunnen de PAK's via een behandeling met actieve kool worden geëxtraheerd. Een andere mogelijke bron van PAK's is de afzetting uit het milieu op vis en zeevruchten. Voor bepaalde levensmid-

delen is een maximale limiet voor de PAK benzo(a)pyreen vastgesteld. Sinds 1 juli 2012 is ook een norm voor de som van 4 PAK's (benzopyreen, benzantraceen, benzo(a)fluorantheen en chryseen) van toepassing.

	Aantal monsters	Conform
Diervoeders	227	100 %
Bijzondere voeding voor zuigelingen en kleuters	41	100 %
Chocoladeproducten	15	100 %
Specifieke voedingsmiddelen	20	100 %
Groenten	22	100 %
Specerijen	6	100 %
Producten en bereidingen van de visserij of de aquacultuur	78	99,8 %
Vlees, vleesproducten en -bereidingen	30	100 %
Plantaardige oliën	10	100 %
Dierlijke vetstoffen	5	100 %
Bijenteeltproducten	5	100 %
Additieven	7	100 %
Mout	10	100 %

Alle monsters waren conform, behalve 1 monster van visserijproducten (gerookte vis) waar de norm voor benzo(a)pyreen overschreden werd.

2.6. Additieven en aroma's

Additieven zijn stoffen die aan levensmiddelen worden toegevoegd om technische redenen: om de houdbaarheid te verlengen (bewaarmiddelen en anti-oxidanten), om de kleur of smaak te wijzigen of te herstellen (kleurstoffen en smaakstoffen). Het FAVV voert analyses uit op bewaarmiddelen, zoetstoffen (acesulfaam K, aspartaam,

neotaam, sucralose, ...), toegelaten en verboden kleurstoffen (soedanrood I, II, III, IV, methylgeel, oranje II, pararood, rhodamine B), toegelaten (fosfaten) en verboden emulgatoren (morfoline waarmee bepaalde soorten fruit worden behandeld), en smaakversterkers. De Europese wetgeving betreffende de additieven bevat

een positieve lijst; dit betekent dat enkel de additieven met een specifieke toelating mogen worden gebruikt.

Het FAVV voert ook analyses op natuurlijke aroma's (cumarine, pulegon, safrol, estragol, methyleugenol) uit.

		Nombre d'échantillons	Conformité
Bewaarmiddelen	Sulfiet in gehakt	1.972	97,7 %
	Sulfiet in andere levensmiddelen	188	100 %
	Nitraten & nitrieten	30	100 %
	Benzoaten & sorbaten	62	100 %
	Boorzuur	83	100 %
	Parabenen	38	97,4 %
	Propionzuur	23	100 %
Zoetstoffen		58	100 %
Kleurstoffen	Toegelaten	119	99,2 %
	Verboden	83	98,8 %
Emulgatoren		75	100 %
Smaakversterkers	Glutaminezuur	22	100 %
Natuurlijke aroma's		113	99,1 %

Het gebruik van sulfiet in gehakt vlees is wettelijk verboden. Vlees dat aan de lucht is blootgesteld oxideert en krijgt geleidelijk een bruinachtige kleur. Sulfiet wordt toegevoegd om de rode kleur van het vlees te bewaren. Hierdoor kan bedorven vlees een vers uitzicht behouden en een risico vormen voor de voedselveiligheid. In bereid gehakt vlees mogen daarentegen sulfieten voorkomen in toegevoegde ingrediënten. In dat geval mag het gehalte aan sulfiet in

het eindproduct niet hoger zijn dat de wettelijk vastgestelde norm en moet het bij de ingrediënten vermeld staan. Een controle op de aanwezigheid van sulfiet in gehakt bestaat in eerste instantie uit een snelle routinetest met malachietgroen. Indien deze test positief is, wordt de aanwezigheid bevestigd in het labo.

In 2012 waren 2,8 % van de malachiet-groentesten bij 1.972 inspecties bij slagers niet conform. De aanwezigheid van sulfiet werd bevestigd in het laboratorium in 81,8 % van de 55 monsters (dit betekent in 45 (2,3 %) van de 1.972 testen, ten opzichte van 3,1 % in 2010 en 2,8 % in 2011). De niet-conforme resultaten gaven aanleiding tot 3 waarschuwingen, 23 PV's, 1 maatregel tegen een andere operator en 9 inbeslagnames.

Voor de andere non-conforme analysere-sultaten op additieven en aroma's werden 1 waarschuwing en 2 PV's gegeven.

2.7. Andere verboden of ongewenste stoffen

Natuurlijke hormonen

Het FAVV-laboratorium van Gentbrugge bekam in 2012 de ISO-17025 accreditatie voor de opsporing van synthetische homologen van lichaamseigen steroïden bij runderen met behulp van GC-MS/C/IRMS (gas chromatography-mass spectrometry/combustion/isotope-ratio mass spectrometry). Er werd eveneens een methode ontwikkeld en gevalideerd die toelaat een voorselectie te maken van monsters geschikt voor GC-MS/C/IRMS analyse uit de routinemonsters vanaf eind 2011. Deze LC-MS/MS methode werd eind 2012 eveneens geaccrediteerd. Daarnaast werd een methode uitgewerkt voor de detectie van androgenen, die binnen het ISORA-project (het project voor het opsporen van natuurlijke hormonen via isotoop ratio massaspectrometrie) in de loop van 2013 zal gevalideerd worden en voorgedragen voor accreditatie.



GC-MS/C/IRMS opstelling in het FLVVG

2.7.1. Diervoeders

In diervoeders worden binnen bepaalde grenzen bepaalde stoffen aanvaard terwijl andere daarentegen formeel verboden zijn (vb. hormonen). Het FAVV voert tal van analyses uit om de afwezigheid van hormonen en de afwezigheid van verboden additieven zoals antibiotica waarvan het gebruik als additief werd verboden in het kader van het preventiebeleid tegen antibioticaresistentie

Gerecycleerde vetten (keukenafval) zijn eveneens verboden omwille van de risico's

die ze voor de diergezondheid of de veiligheid van dierlijke producten kunnen inhouden: zij kunnen eiwitten bevatten die verboden zijn voor herkauwers (eiwitten afkomstig van zoogdieren). In het kader van de bestrijding van BSE (gekkekoeienziekte), voert het FAVV controles uit om na te gaan of er geen verboden dierlijke eiwitten aanwezig zijn, in het bijzonder door kruiscontaminaties in voeder voor herkauwers. Onvoldoende zuivere rundvetten zijn eveneens verboden.

Melamine is een chemisch bestandmiddel dat gebruikt wordt bij de fabricatie van plastic. Het product werd in het verleden

op een frauduleuze manier toegevoegd aan bepaalde in China vervaardigde melkproducten om het stikstofgehalte schijnbaar te verhogen.

Het FAVV spoort hydroxymethylfurfural (HMF) op in producten op basis van suiker bestemd voor de vervoeding van bijen. Dit kan in dit voedsel worden gevormd wanneer het slecht wordt bewaard en aan hitte wordt blootgesteld (zon). Deze stof is schadelijk voor bijen. Er wordt eveneens toezicht gehouden op verschillende ongewenste zaden. Deze kunnen voor sommige dieren giftig zijn.

	Grondstoffen (conform)	Mengvoeders (conform)
Anabole stoffen		625 (100 %)
Onzuiverheden in vetten	78 (96,2 %)	
Gerecycleerde vetten	126 (99,2 %)	
Moederkoren	27 (100 %)	
Fluor	35 (100 %)	45 (100 %)
Afwezigheid van verpakingsresten	44 (88,6 %)	
Melamine	1 (100 %)	
HMF	10 (100 %)	
Crotolaria	31 (100 %)	
Daturazaden	31 (100 %)	
Ricinuszaden	31 (100 %)	
Cyaniden	35 (100 %)	
Kruisbesmetting en verboden gemedicineerde stoffen		508 (98,8 %)
Dierlijke eiwitten	265 (99,6 %)	711 (100 %)

Er werden eveneens 20 monsters van voormengsels geanalyseerd om de afwezigheid van kruiscontaminatie met verboden medicinale stoffen na te gaan. Hierbij werd één non-conformiteit vastgesteld. Er werden ook analyses uitgevoerd voor de opsporing van GTH (glycerol triheptanoaat) dat als merker wordt toegevoegd aan diermeel en dierlijke vetten, aangezien deze niet mogen gebruikt worden in diervoeders. In 2012 werden 109 monsters van dierlijk vet en 94 monsters van diermeel onderzocht; ze waren alle conform.

De resultaten zijn vergelijkbaar met 2011. Voor de aanwezigheid van verboden medicinale stoffen werden 4 PV's opgesteld, voor het gebruik van gerecycleerde vetten 1 waarschuwing en 1 PV voor de aanwezigheid van onzuiverheden in vetten. Bij de recyclage van levensmiddelen tot diervoeder wordt de afwezigheid van resten van verpakkingen nagegaan. Hierbij wordt telkens onderzocht of het gaat om een technisch vermijdbare aanwezigheid en of de operator alles in het werk heeft gesteld om de aanwezigheid te vermijden.

Voor dierlijke eiwitten werd 1 waarschuwing gegeven voor de aanwezigheid van veren (31 %) in bloedmeel dat bestemd was voor voeder voor gezelschapsdieren en meststoffen.

2.7.2. Groenten en fruit

Nitraten komen van nature voor in groenten en fruit. De concentratie ervan verschilt naargelang de soort, het seizoen en de teeltwijze. Ze komen vooral voor in bladgroenten. Nitraten zijn weinig toxisch maar de metabolieten kunnen schadelijk zijn voor de gezondheid.

In 2012 werden 183 monsters van groenten en babyvoeding genomen op de Belgische markt; alle monsters voldeden aan de in de Europese normen voor nitraten.

2.7.3. Visserijproducten

Tweekleppige weekdieren zoals mosselen, oesters en sint-jakobsschelpen voeden zich met microalgen (fytoplankton) door deze uit het water te filteren. Bepaalde soorten fytoplankton produceren toxines die accumuleren in de weekdieren: mariene biotoxines. De consumptie van dergelijke weekdieren kan bij mensen aanleiding geven tot braken en diarree (DSP: Diarrhetic Shellfish Poisoning, veroorzaakt door lipofiele toxines), desoriëntatie en geheugenverlies (ASP: Amnesic Shellfish Poisoning), zenuwsymptomen en verlamingsverschijnselen (PSP: Paralytic Shellfish Poisoning).

Histaminevorming in vis kan plaatsvinden wanneer het van nature aanwezige histidine door bacteriën wordt omgezet tot histamine. Bepaalde vissoorten zoals tonijn, makreel, sardines, haring, ansjovis, ... bevatten veel histidine en houden bijgevolg meer risico in op vorming van hoge gehalten aan histamine. Dit is vooral het geval bij het hanteren of stockeren in verkeerde omstandigheden (bv. bewaren bij te hoge temperatuur). Het consumeren van vis

die hoge gehalten aan histamine bevat, kan vergiftigingsverschijnselen veroorzaken (misselijkheid, huiduitslag, hoofdpijn, maag-darmklachten, ...). Histamine wordt niet vernietigd bij het koken of bakken van vis. Gekoeld bewaren van verse vis (0-4°C) is dus een zeer belangrijke maatregel om histaminevorming te beperken.

	Aantal monsternemingen	Conform
Mariene biotoxines in levende tweekleppige weekdieren	76 (342 analyses)	82,9 %
Histamine in vissen	71	91,5 %

De analyseresultaten voor de mariene biotoxines zijn in 2012 minder goed dan in 2011. In 10 monsters (waarvan 5 monsters Sint-Jakobsvruchten) werd de aanwezigheid van het ASP-toxine vastgesteld, in 3 monsters (waarvan 2 monsters mosselen en 1 monster Sint-Jakobsvruchten) werden DSP-toxines aangetroffen.

De analyseresultaten voor histamine zijn vergelijkbaar met deze van 2011. Zes monsters vis (3 monsters tonijn, 2 monsters sardines en 1 monster haring) waren niet conform voor histamine; 13 kg vis werd in beslag genomen.

2.7.4. Slachtdieren

In de veehouderijen neemt het FAVV monsters voor het opsporen van anabolica en verboden stoffen (vlees, faeces, urine, lever, schildklier). In 2012 werden 3.761 monsters genomen voor het opsporen van anabolica en verboden stoffen in het kader van het bewakingsplan voor residuen en contaminanten (2.036 monsters van

runderen, 502 monsters van kalveren, 1.128 monsters van varkens en 95 monsters van pluimvee); er werden 90 monsters van water genomen in varkens- en pluimveebedrijven voor het opsporen van nitrofuranen en chloramfenicol. Alle analyses waren conform.

In 2012 werd 1 enkel H-statuuat toegekend voor het gebruik van corticosteroïden en hormonen die werden teruggevonden op materialen. In runderbedrijven werden 4 R-statuten toegekend voor het niet-conform gebruik van antibiotica, 1 voor anti-parasitaire middelen, 1 voor niet-steroidale ontstekingsremmers en anti-parasitaire middelen. In varkensbedrijven werden 4 R-statuten toegekend voor het gebruik van antibiotica, 1 voor antibiotica, niet-steroidale ontstekingsremmers, anti-parasitaire en kalmerende middelen.

	H-statuu		R-statuu	
	Runderen	Varkens	Runderen	Varkens
2010	5	0	15	3
2011	1	0	13	11
2012	1	0	6	5

Het R-statuu houdt in dat gedurende 8 weken 1 op 10 dieren van elke in het slachthuis aangeboden partij dieren op kosten van de verantwoordelijke wordt

onderzocht. Toekenning van het H-statuu heeft als gevolg dat gedurende 52 weken de dieren het bedrijf alleen mogen verlaten om naar een Belgisch slachthuis te worden

overgebracht waar 1 op 10 dieren van elke partij op kosten van de verantwoordelijke zal worden onderzocht.

2.7.5. Producten

Monsters van dierlijke producten worden genomen in **slachthuizen** voor de opsporing van anabolica (hormonen, antithyroides stoffen, beta-antagonisten en corticosteroiden), verboden stoffen (chloramphenicol, nitrofuranen, nitroimidazolen), diergeneesmiddelen (antibiotica, anthelmintica, coccidiostatica, niet-steroidale ontstekingsremmers).

Het FAVV onderzoekt ook monsters uit **transformatie en distributie** op 3-mo-nochloorpropaan-1,2-diol (3-MCPD), een verontreiniging die wordt gevormd bij de zure hydrolyse van plantaardige eiwitten. 3-MCPD is cancerogeen als het gedurende een langere periode en in hoge doses wordt toegediend. 3-MCPD en zijn esters

komen voor in een groot aantal levensmiddelen en ingrediënten, in het bijzonder in sojasaus, maar ook in brood, crackers, geroosterde koekjes, kaas, gemodificeerd zetmeel, plantaardige oliën, Bij de spijsvertering zouden de esters omgezet worden in vrij 3-MCPD.

	Aantal monsters	Conform
Vlees en vleesproducten		
bewakingsplan in het slachthuis	10.170	99,8 %
verdachte monsters in het slachthuis	198	77,8 %
Aquacultuurproducten (Belgische aquacultuurbedrijven - controleplan)	121	97,5 %
Visserij- en aquacultuurproducten (andere)	237	99,6 %
Honing (bijenkwekers - controleplan)	73	100 %
Honing (andere)	112	100 %
Melk en melkproducten	505	98,8 %
Eieren en eiproducten	287	99,0 %
Sojasaus (3-MCPD)	14	100 %
Diverse voedingsproducten (3-MCPD)	138	Geen norm

* zie hoofdstuk Fraudebestrijding

Bewakingsplan in het slachthuis

Tien monsters van runderen waren niet conform: 4 wegens de aanwezigheid van thiouracil in de schildklier, 1 wegens het gebruik van een niet-toegelaten kalmerend middel, 1 omwille van de aanwezigheid van niet-steroïdale ontstekingsremmers, 3 wegens prednisolone aanwezig in urine waarvan de concentratie hoger was dan 5 ppb, 1 met een concentratie van sulfadimethoxine hoger dan de MRL. Bij vijf varkens was de antibioticaconcentratie te hoog (3 gevallen hadden betrekking op sulfadiazine en 2 op doxycycline). Twee paarden afkomstig uit Nederland waren niet conform; een wegens de aanwezigheid van coccidiostatica waarvan de concentratie lichtjes hoger was dan de maximale limiet en een omwille van prednisolone in urine. Bij drie stuks pluimvee werden residuen van niet-toegelaten niet-steroïdale ontstekingsremmende middelen (NSAID) aangetroffen en in een duif werd de aanwezigheid van residuen van nitrofuraan, een verboden antibioticum, teruggevonden.

Een RASFF-bericht werd verspreid ingevolge de aanwezigheid van sulfadiazine in varkensvlees. De producten die zich nog in België bevonden, werden geblokkeerd in afwachting van een representatieve

bemonstering, aangezien de producten enkel worden vrijgegeven bij conforme resultaten en de niet-conforme producten worden vernietigd.

Verdachte monsters in het slachthuis

30 runderen waren niet-conform (12 omwille van de aanwezigheid van antibiotica; 9 voor antiparasitaire middelen, 1 voor antibiotica en NSAID en 8 voor de aanwezigheid van NSAID). Anderzijds waren 13 varkens niet-conform (9 omwille van de aanwezigheid van antibiotica; 2 voor de aanwezigheid van NSAID, 1 omwille van NSAID en een verdovend middel, en 1 omwille van een antibioticum en een verdovend middel). De karkassen werden vernietigd.

Drie monsters van **vis** waren niet-conform voor malachietgroen en leucomalachiet. De partijen vis werden geblokkeerd in afwachting dat de analysesresultaten aantonen dat het residugehalte lager ligt dan de vooropgestelde limiet om in de handel gebracht te worden. Twee operatoren hebben onderzoek uitgevoerd om de oorsprong van de aanwezigheid van deze residuen te achterhalen.

Een in de GIP genomen monster heeft de aanwezigheid van residuen van nitrofuraan aangetoond in **schaaldieren** afkomstig uit India. In afwachting van de resultaten werd de partij geblokkeerd en daarna geweigerd.

Bij een monster van **melk** werden residuen van ivermectine aangetroffen, een niet-toegelaten antiparasitair middel voor melkkoeien, en voor een tweede antiparasitair middel lag de concentratie hoger dan de MRL. De levering van melk afkomstig van dit bedrijf werd verboden tot een analyse aantoonde dat de melk conform was.

Twee monsters van **eieren** die bestemd waren voor menselijke consumptie hadden niet-toegelaten antibioticaresiduen. Het betrof broedeieren die, gezien ze niet geschikt waren om te worden uitgebroed, herbestemd werden voor menselijke consumptie. Ongeveer 4.000 eieren werden vernietigd, er werden bijkomende monsters genomen op eieren afkomstig van bewuste productie-eenheden, waarvan 1 monster niet conform was en 4.300 extra eieren werden vernietigd.

Contaminanten waarvoor geen norm werd vastgelegd

Naast de contaminanten waarvoor een norm vastgelegd is in nationale of Europese wetgeving, worden ook analyses uitgevoerd op niet-genormeerde contaminanten. De bedoeling is data te verzamelen en deze over te maken aan het EFSA die ze zal gebruiken in haar risico-beoordelingen:

- furaan, een vluchtige verbinding die gevormd wordt tijdens het verhitten van levensmiddelen en die accumuleert in gesloten recipiënten en als mogelijk carcinogeen voor de mens wordt beschouwd (113 monsters van sauzen, babyvoeding, fruit, groenten, thee, koffie);

- acrylamide, een neurotoxische en waarschijnlijk cancerogene stof voor de mens die wordt gevormd tijdens de verhitting van bepaalde voornamelijk koolhydraatrijke levensmiddelen bij hoge temperaturen (175 monsters van brood, ontbijtgranen, chips, peperkoek, koffie en cichorei);
- ethylcarbamaat, een stof die van nature voorkomt in gefermenteerde levensmiddelen en alcoholische dranken zoals brood, yoghurt, sojasaus, wijn, bier en vooral in eau de vie van steenvruchten (kersen, pruimen, mirabellen en abrikozen). De resultaten van de 31

monsters lagen beneden de Europese streefwaarde van 1 mg/l;

- hexabromocyclododecaan (HBCD), een vlamvertrager die gebruikt wordt in extruderend (XPS) en expanderend (EPS) polystyreenschuim (gebruikt als thermische isolatie in de bouwnijverheid), en in textiel. HBCDD is in het leefmilieu aanwezig en wordt bijgevolg ook in levensmiddelen en diervoeders aangetroffen (116 analyses);
- polybroombifenylen (PBB) (56 analyses) en polybroomdifenyleters (PBDE) (116 analyses), vlamvertragers die gebruikt worden in vele toepassin-

gen (plastics, textiel, elektronica...). Ze komen voor in het leefmilieu en kunnen bijgevolg de voedselketen contamineren;

- perfluoralkylverbindingen (PFAS), gebruikt in textiel, producten voor behandeling van tapijten en leder, oppervlakreactieve stoffen, schuim voor brandbestrijding... (41 monsters);
- benzeen, een kankerverwekkende stof die vele toepassingen kent in de

industrie (chemicaliën, detergents, verven, plastics) en ook voorkomt in o.a. uitlaatgassen en sigarettenrook. Daardoor is benzeen in ons milieu aanwezig en kan het dus in de voedselketen terecht komen. Benzeen kan ook in voedingsmiddelen gevormd worden door de decarboxylatie van de zouten van benzoëzuur (benzoaten) in aanwezigheid van ascorbinezuur (vitamine C). Benzoëzuur wordt aan heel wat voedingsproducten toegevoegd als be-

waarmiddel en ascorbinezuur kan als natuurlijke stof of als voedingsadditief aanwezig zijn. In 2012 heeft het FAVV 231 analyses uitgevoerd op diverse levensmiddelen (vis, vleesproducten, koffie, graanproducten, ...). Er werden zeer lage gehalten gemeten. De meeste resultaten lagen zelfs onder de detectielimiet. De inname van benzeen via voeding is zeer beperkt. De belangrijkste bron van inname is door blootstelling aan de lucht (vb. via inhalatie).

Niet-eetbare soorten

Klein kruiskruid (*Senecio vulgaris*) en alle andere in België voorkomende kruiskruiden bevatten pyrrolizidine alkaloiden die giftig zijn voor de meeste zoogdieren. Het regelmatig eten van planten die pyrrolizidine alkaloiden bevatten gaat gepaard met levensschade. Aangezien de bladeren van het klein kruiskruid erg lijken op die van rucola werd deze plant soms aangetroffen in rucola die zich in de handel bevond. In 2012 heeft het FAVV 39 analyses uitgevoerd op monsters van rucola. Alle resultaten waren conform.

Niet-eetbare pijnboompitten. In 2009 en 2010 rapporteerden de Europese lidstaten – en het FAVV – een toenemend aantal consumentenklachten over een bittere nasmaak na consumptie van pijnboompitten. De oorzaak hiervan was het frauduleus bijmengen van niet-eetbare soorten met andere partijen ingevoerd vanuit China. In 2011 heeft de Europese Commissie in samenwerking met de Chinese autoriteiten en de Chinese Kamer van Koophandel een lijst opgesteld van geaccrediteerde Chinese exporteurs die

enkel eetbare soorten exporteren naar de EU en er werd ook een certificatiesysteem ingesteld.

In 2012 heeft het FAVV 53 analyses uitgevoerd. 1 monster was niet-conform.

2.8. Allergenen

Het enige wat iemand met een voedselallergie kan doen, is het betrokken allergeen vermijden maar daarvoor is een duidelijk en leesbaar etiket op elk voorverpakt voedingsmiddel absoluut noodzakelijk. De wetgeving inzake etikettering bepaalt dat het gebruik van 14 allergenen (glutenbevattende granen, schaaldieren, eieren, vis, pinda, soja, melk, bepaalde noten, selderij, mosterd, sesamzaad, lupine, weekdieren en afgeleide producten en sulfiet boven 10 mg/kg of /l) in de ingrediënten duidelijk moet vermeld worden op het etiket.

In de transformatiesector werden 1.593 controles uitgevoerd van de etikettering, onder andere door een verificatie van de recepten; 7,2 % van de controles waren niet conform. In de distributiesector werden 2.360 controles uitgevoerd op de etikettering van allergenen; 9,4 % van de controles waren niet conform. De non-conformiteiten gaven aanleiding tot waarschuwingen, PV's en andere maatregelen (zie punt 1.10 (Verpakking en etikettering van diverse producten) van hoofdstuk 5 (Inspecties en ziektes)).

In de distributiesector werden bijkomend 60 analyses op gluten, 59 analyses op allergenen van soja, 59 analyses op allergenen van pindanoten, 58 analyses op allergenen van noten (amandelen, cashewnoten, macadamianoten, paranoten, pecannoten en pistachenoten) 1 analyse op allergenen van melk, in verscheidene levensmiddelen uitgevoerd. Alle analyses waren conform.

2.9. Zout in brood

De Belgische wetgeving legt voor brood een maximum op van 2 % zout uitgedrukt op droge stof. Het FAVV heeft 245

broden geanalyseerd in 2012; 93,9 % waren conform wat een minder goed resultaat is dan in 2011 (98,3 %); dit laatste was een

aanzienlijke verbetering ten opzichte 2010 (93,0 %) en 2009 (86,3 %). De non-conformiteiten gaven aanleiding tot 9 waarschuwingen en 2 PV's.

2.10. Contactmaterialen

Levensmiddelen kunnen gecontamineerd worden door de materialen of voorwerpen waarmee ze in contact komen. Controle gebeurt aan de hand van migratietesten,

waarbij de materialen gedurende een zekere tijd met een levensmiddel of een vloeistof die dat levensmiddel kan vervangen, in contact gebracht worden. Daarnaast wordt

ook nagegaan of de levensmiddelen zelf geen stoffen bevatten die afkomstig zijn van de materialen of voorwerpen waarmee ze in aanraking komen.

	Aantal monsters	Conform
Globale migratie-analyse van diverse plastic materialen en silicone	120	95,8 %
Zware metalen uit keramisch materiaal	88	100 %
4, 4-diaminofenylmethaan uit keukenmateriaal in zwart nylon	109	97,2 %
SEM in levensmiddelen verpakt in bokaal met een metalen deksel	60	98,3 %
Geëpoxideerde sojaabonolie (ESBO) in levensmiddelen verpakt in bokaal met een metalen deksel	60	100 %
Migratie van bisfenol A uit voorwerpen uit polycarbonaat (o.a. zuigflessen)	52	100 %
Ftalaten in levensmiddelen verpakt in bokaal met een metalen deksel	60	100 %
Formaldehyde uit voorwerpen in melamine	83	96,4 %
Melamine uit voorwerpen in melamine	47	100 %
Migratie van 2,2 toluendiamine (2,4 TDA) uit nylon	109	99,1 %
Migratie van aniline uit nylon	109	98,2 %
Totaal	897	98,3 %

De niet-conformiteiten hebben aanleiding gegeven tot 1 maatregel bij een andere operator en 1 PV.

Naast de controles van die elementen waarvoor een wettelijke norm bestaat werden ook andere parameters geanalyseerd:

- De migratie van isopropylthioxanthone (ITX, gebruikt bij het bedrukken van tetra brick-verpakkingen) werd nagegaan in 30 monsters. Er werd geen verhoogde migratie vastgesteld.

- De migratie van metalen uit metalen keukengerei en aluminium bakjes en folie en de migratie van ethylbenzeen uit silicone voorwerpen werd ter monitoring onderzocht.

2.11. Water

Het FAVV voert controles uit naar de chemische, fysico-chemische en microbiologische kwaliteit van gebotteld water en van water dat wordt gebruikt bij de productie van levensmiddelen.

De verschillende soorten geanalyseerd water zijn: bij de bereiding van levensmiddelen gebruikt water (drinkwater dat een andere oorsprong heeft dan leidingwater: putwater, gerecycleerd water, oppervlaktewater), behandeld leidingwater (door verwarming, opslag, verzachting, filtratie, omgekeerde osmose, ontsmetting met

chloor of UV), tafelwater (drinkwater in flessen dat in de handel wordt verkocht als flessen voor waterfontein), natuurlijk mineraalwater en bronwater. De monsters worden genomen in de transformatie- en distributiesectoren.

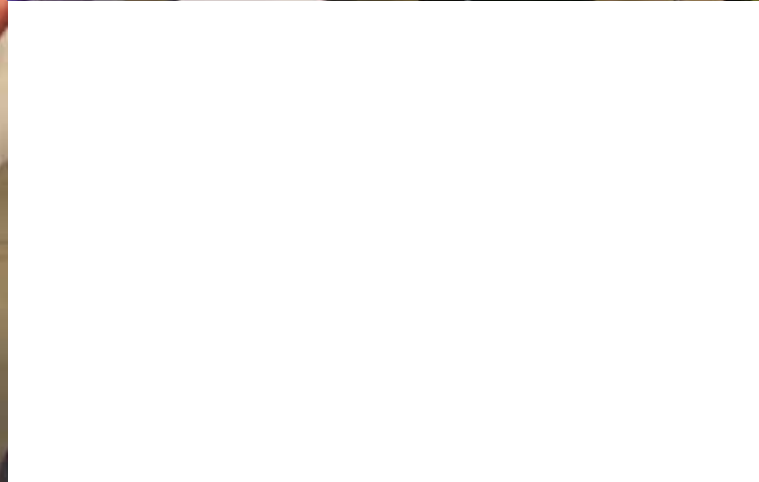
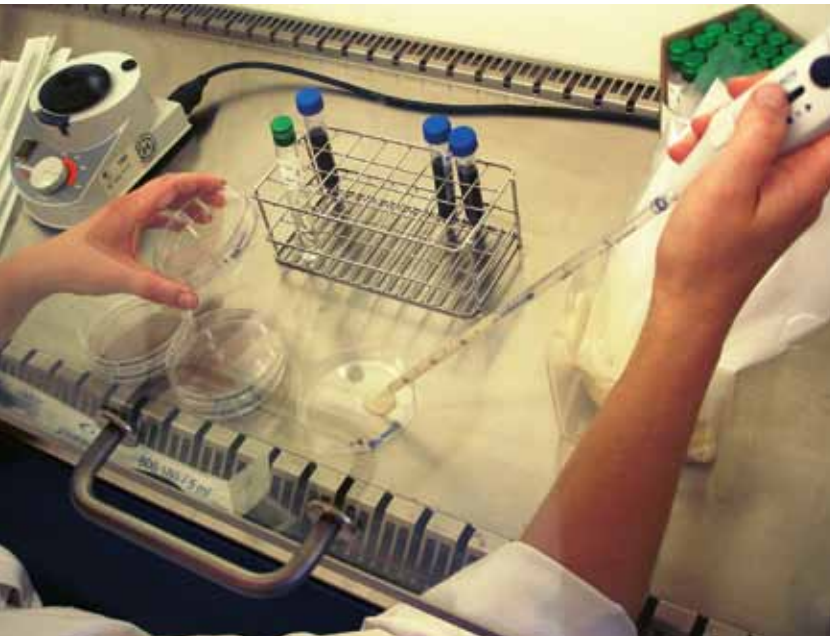
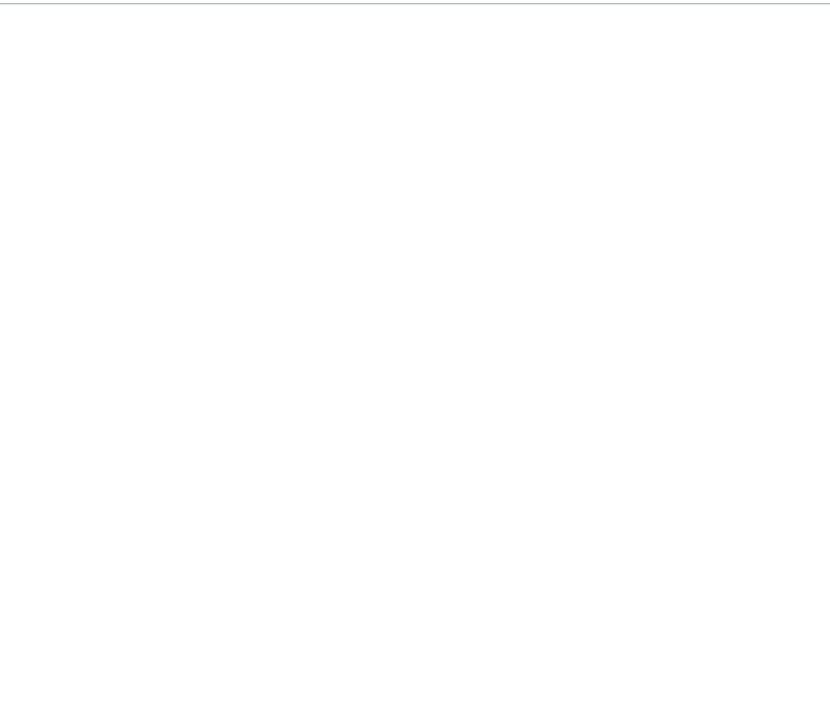
	Aantal monsters (conform)	Aantal analyses (conform)
Water gebruikt bij verwerking van levensmiddelen (putwater, gerecycleerd water, oppervlaktewater)	293 (99,2 %)	3.414 (99,2 %)
Natuurlijk mineraalwater en bronwater	235 (100 %)	3.786 (100 %)
Tafelwater	119 (94,1 %)	2.171 (99,3 %)
Behandeld en onbehandeld leidingwater	339 (95,8 %)	1.674 (97,9 %)
Totaal	986 (97 %)	11.045 (99,3 %)

De niet-conforme parameters waren:

- ammonium (putwater), boor (leidingwater),
- coliformen (putwater in de transformatiesector), totaal kiemgetal bij 22°C en bij 37 °C (tafelwater, putwater in de transformatiesector en onharde leidingwater in horeca en grootkeukens), E. coli (leidingwater), Streptococcus (leidingwater),
- etikettering (calcium, chloriden, bicarbonaat, sulfaten in tafelwater).

De non-conformiteiten hebben aanleiding gegeven tot 5 waarschuwingen, 1 PV en tot een inbeslagneming van 1.488 liter tafelwater in de transformatiesector.

Vanaf 26 december 2013 wordt in toepassing van de Richtlijn 98/83/EG de norm voor lood in al dan niet behandeld leidingwater verlaagd van 25 µg/l naar 10 µg/l. In het kader van een informatiecampaagne werd een controleactie opgezet in 2012 waarbij slechts één enkele overschrijding (leidingwater) werd vastgesteld.



3. Microbiologische controles

Elk jaar voert het FAVV meerdere tienduizenden microbiologische analyses uit op monsters uit de ganse voedselketen. Zo worden pathogene micro-organismen opgespoord (Salmonella, Campylobacter, E. coli O157, VTEC (o.a. E. coli O103, O104:H4,

O111, O145 en O26), Listeria monocytogenes, Staphylococcus coagulase positieve, Bacillus cereus, Hepatitis A-virus, Norovirus, Clostridium perfringens, Cronobacter sakazakii, Clostridium botulinum, Vibrio cholerae, Vibrio parahaemolyticus,

Yersinia) en indicatororganismen voor de hygiëne (totaal kiemgetal, E. coli, Enterobacteriaceae, gisten en schimmels).

Overzichtstabel microbiologische analyses

		Diervoeders	Levensmiddelen				
			Primaire productie van dierlijke producten	Slachthuizen	Verwerking	Distributie	Grensinspectieposten
Pathogenen	Aantal analyses	821	31.656	6.135	9.755	19.615	179
	Conformiteit	96,5 %	99,5 %	93,1 %	98,2 %	99,1 %	94,7 %
Hygiëne-indicatoren	Aantal analyses	162	-	2.825	3.018	5.750	19
	Conformiteit	92,0 %	-	93,7 %	94,3 %	90,5 %	95,0 %

3.1. Diervoeders

Salmonella is de belangrijkste microbiologische contaminant in diervoeders. De controle wordt dan ook voornamelijk op dit bacterie toegespitst. De hygiënische

werking van de operator wordt ook nagegaan. Daarnaast wordt in diervoeders van dierlijke oorsprong de aanwezigheid van Enterobacteriaceae als aanduiding voor

een al dan niet voldoende behandeling getest.

	Salmonella		Enterobacteriaceae	
	2011	2012	2011	2012
Grondstoffen	341 (98,0 %)	321 (94,7 %)	124 (98,4 %)	123 (95,9 %)
Mengvoeders	505 (97,8 %)	512 (97,6 %)	34 (82,4 %)	35 (74,3 %)
Kauw artikelen voor gezelschapsdieren	71 (91,5 %)	18 (94,4 %)	47 (100 %)	18 (100 %)

Voor Salmonella in grondstoffen is dit een slechter resultaat dan in 2011. Er werden 30 verschillende serotypes van Salmonella vastgesteld, waaronder S. Livingstone (5), S. Mbandaka (3), S. Paratyphi B var Java (2), S. Enteritidis (2), S. Infantis (2), S. Ohio (2),

S. Montevideo (2). De niet-conformiteiten gaven aanleiding tot 26 waarschuwingen, 4 PV's, 1 recall en 1 inbeslagname.

De diervoedersector moet dit probleem beheersen om (her)besmetting van gezonde veeteeltbedrijven te vermijden.

3.2. Dieren

In de primaire productie wordt een salmonellamonitoring- en bestrijdingsprogramma uitgevoerd op alle bedrijven met 31 of meer vleesvarkens evenals bij fokpluimvee, leghennen, braadkippen en vleeskalkoenen. Zowel voor de pluimvee- als voor de varkenssector komt om de 4 maanden een werkgroep bijeen met de verschillende actoren om te discussiëren over de implementatie, de resultaten en het verder verloop van het programma. Dierenartsen, pluimveehouders en varkenshouders worden bijgestaan in de bestrijding van Salmonella door de “salmonelladierenartsen” van DGZ en ARSIA. Hun werking wordt gefinancierd door het FAVV.

Varkens

In 2012 werden 170.851 analyses uitgevoerd op 5.666 bedrijven met vleesvarkens. 106 bedrijven werden voor een eerste maal als salmonellarisicobedrijf aangeduid, 57 voor een tweede maal. Deze 57 bedrijven werden begeleid door DGZ of ARSIA. Het aantal bedrijven in het programma daalde met 5 % ten opzicht van 2011. Er is een significante stijging van het aantal bedrijven dat voor een eerste of tweede maal als risicobedrijf werd aangeduid ten opzichte van 2011.

Het FAVV heeft 73 inspecties uitgevoerd in de risicobedrijven. De niet-conformiteiten betreffen het bedrijfsspecifiek salmonella-actieplan (opstelling (3) of uitvoering (11)), salmonellaonderzoek op meststalen (2), de bewaring van documenten over het programma (5) en de aanwezigheid van de door de bedrijfsdierenarts ingevulde checklist “Salmonella-actieplan” (10).

Om het aantal humane gevallen van Salmonella afkomstig van varkens te verminderen wordt op EU-niveau meer de nadruk gelegd op de hygiëne tijdens het slachtproces en werden tot nu toe nog geen Europese doelstellingen vooropgesteld voor de nationale prevalentie van Salmonella bij varkens. In de pluimveesector werden goede resultaten bekomen met de graduele aanpak, te beginnen met de bestrijding van Salmonella bij fokpluimvee. Op hetzelfde schema worden de voorbereidingen getroffen om in de loop van 2014 de nadruk in een betere bestrijding van Salmonella bij varkens te verplaatsen van vleesvarkens naar fokvarkens. Eveneens wordt overgeschakeld van serologisch onderzoek naar bacteriologisch onderzoek waardoor het onder andere mogelijk wordt de focus te leggen op de bestrijding van Salmonella Typhimurium, het meest voorkomend serotype bij de mens.

Pluimvee

De Europese doelstellingen van minder dan 1 % positieve foktomen in productie (S. Enteritidis, S. Typhimurium, S. Hadar, S. Infantis en S. Virchow) werd opnieuw gehaald in 2012. Een bijkomend te bestrijden serotype Salmonella bij fokpluimvee in België is S. Paratyphi B var. Java. Voor de te bestrijden serotypes waren tijdens de productie 1 toom fokpluimvee positief voor S. Enteritidis en 1 voor S. Paratyphi B var. Java.

In de legsector worden S. Enteritidis en S. Typhimurium bestreden sinds 2008 met de bedoeling jaarlijks het percentage positieve tomen met 10 % te doen dalen tot minder dan 2 %. Er werd een lichte stijging gezien van de prevalentie van S. Enteritidis of S. Typhimurium positieve tomen van 2,1 % in 2011 naar 2,27 % in 2012. Bij braadkippen en vleeskalkoenen wordt sinds 1999 een onderzoek uitgevoerd op Salmonella in de laatste 3 weken voor het slachten. Sinds 2010 wordt op besmette bedrijven een reeks maatregelen opgelegd om de Europese doelstelling van minder dan 1 % positieve tomen voor S. Enteritidis en S. Typhimurium te halen. In navolging van 2010 en 2011 werd deze doelstelling zowel bij braadkippen als bij vleeskalkoenen in België gehaald.

De salmonellabestrijding bij pluimvee is een samenwerking tussen de sector en het FAVV. Het merendeel van de bemonsteringen worden uitgevoerd door de pluimveehouder, het FAVV voert bijkomende officiële controles uit. De sector financiert de analyses in het kader van de uitgangscontroles bij braadkippen, vleeskalkoenen en leghennen. Het FAVV financiert de overige analyses voor de monitoring van Salmonella bij fokpluimvee en leghennen, evenals de officiële controles.

		Monsters		Tomen		
Onderzoek op Salmonella		Aantal	Conform	Aantal	Conform	Conform voor de te bestrijden serotypes
Fokpluimvee	Eendagskuikens	156	100 %	110	100 %	100 %
	Opfok	1.012	99,3 %	317	98,7 %	100 %
	Productie	11.849	99,6 %	557	97,5 %	99,6 %
Leghennen	Opfok	646	99,1 %	445	99,1 %	99,8 %
	Productie	2.065	97,4 %	764	95,3 %	97,8 %
Braadkippen	Ingangscntrole	5.819	99,5 %	5.593	99,5 %	99,8 %
	Uitgangscntrole	9.645	99,9 %	8.739	96,56 %	99,43 %
Vleeskalkoenen	Uitgangscntrole	174	99,4 %	161	99,4 %	100 %

3.3. Producten

Opsporing van pathogene E. coli in het FAVV

De opsporing van Shigatoxine producerende E. coli (STEC) vormt een cruciale uitdaging in de voedingsmicrobiologie. In samenwerking met het Nationaal Referentielaboratorium WIV, is het FAVV-labo van Gembloux sinds 2010 betrokken bij het op punt stellen van analyses via de real time PCR-techniek die gebaseerd is op DNA-analyse. Het labo heeft zijn eerste routinemonsters in 2011 gekregen, het jaar waarin eveneens in Duitsland de E. coli O104:H4-crisis opdook.

De eerste fase stemt overeen met een screening naar virulentie- en adhesiegenen (stx1, stx2, eae), terwijl in de tweede fase het de bedoeling is de verschillende serogroepen te identificeren (O26, O103, O111, O145, O157) in geval van een positieve screening.

Aangezien de internationale ISO-norm in november 2012 gepubliceerd werd, heeft het labo aan Belac de accreditatie gevraagd voor het onderzoek naar deze 5 serogroepen in alle levensmiddelen. De audit werd eind 2012 gunstig afgesloten.

3.3.1. Karkassen in het slachthuis

Monitoring van rund-, varkens- en pluimveekarkassen				
	2011		2012	
	Aantal analyses	Conform	Aantal analyses	Conform
Salmonella	1.553	89,8 %	1.248	91,1 %
Campylobacter	1.323	73,2 %	1.500	91,7 %
Yersinia enterocolitica	384	97,7 %	56	100 %
VTEC (O157, O26, O103, O111, O145)	826	97,8 %	906	99,6 %
E. coli	1.139	94,0 %	787	98,0 %
Totaal kiemgetal	498	81,3 %	539	84,0 %

De besmettingsgraad van varkenskarkassen door salmonella is hoger dan in 2011, terwijl de besmettingsgraad van salmonella en E. coli op karkassen van pluimvee lager is dan in 2011.

Aangezien risicoanalyses aan het licht brachten dat vooral karkassen van braadkippen een significant risico voor de volksgezondheid inhouden, werd de richtwaarde voor Campylobacter op karkassen

en versneden deelstukken van gevogelte op 100 à 1.000 kve/g gebracht. De bemonstering gebeurt op de nek en de borst..

Het FAVV bemonstert eveneens rund-, varkens- en pluimveekarkassen om de doeltreffendheid van het autocontrolesysteem van de exploitanten na te gaan (verordening (EC) nr 2073/2005)

		Aantal monsternemingen	Conform
Runderen	Salmonella	645	98,9 %
	Enterobacteriaceae	100	98,0 %
	Totaal kiemgetal	100	94,0 %
Varkens	Salmonella	1.349	89,0 %
	Enterobacteriaceae	69	94,2 %
	Totaal kiemgetal	69	92,8 %
Braadkippen en kalkoenen	Salmonella	884	93,2 %

De non-conformiteiten hebben aanleiding gegeven tot 11 waarschuwingen (7 varkensslachthuizen en 4 pluimveeslachthuizen) en tot 22 PV's (13 varkensslachthuizen en 9 pluimveeslachthuizen).

3.3.2. Producten in de verwerking

Vlees uit uitsnijderijen

	2011		2012	
	Aantal analyses	Conform	Aantal analyses	Conform
Salmonella	722	95,8 %	741	95,5 %
Campylobacter	711	86,1 %	714	97,8 %
VTEC	292	99,7 %	374	99,5 %
E. coli	825	99,0 %	561	99,5 %
Totaal kiemgetal	410	79,8 %	382	76,2 %

De resultaten zijn vergelijkbaar met deze van 2011 met uitzondering van de besmetting door het totaal kiemgetal van deelstukken van gevogelte dat hoger is dan in 2011.

Hoevemelk

In 2012 werden 55 analyses ter opsporing van VTEC (O157, O26, O103, O111 en O145) in hoevemelk uitgevoerd; alle analyses waren conform, behalve één monster rauwe

melk (O157), dat een thermische behandeling kreeg zodat er geen gevaar meer was.

Melk van melkautomaten op de hoeve

Resultaten van de 281 microbiologische analyses op melk verkocht via melkautomaten op de hoeve.

	Aantal analyses	Conform
E. coli O157, O26, O103, O111, O145	40	100 %
Listeria monocytogenes	40	100 %
Salmonella	40	100 %
Staphylococcus aureus	40	97,5 %
Campylobacter	40	100 %
Bacillus cereus	40	100 %
E. coli	41	95,1 %

Andere producten

Virussen in klein rood fruit

Naar aanleiding van een incident in Duitsland in 2012 met diepgevroren aardbeien uit China, besmet met Norovirus, heeft het FAVV extra controles uitgevoerd op deze ingevoerde producten. De mogelijke aanwezigheid van virussen, zoals Norovirus en Hepatitis A-virus, kan een probleem vormen in (diepgevroren) kleine rode vruchten. Virussen zijn vaak zeer stabiel en kunnen gekoelde omstandigheden gedurende enkele jaren verdragen. De consumptie van besmette levensmiddelen kan leiden tot gastro-enteritis, hepatitis (geelzucht) etc. De infectieuze dosis is over het algemeen laag: Consumptie van kleine hoeveelheden besmette levensmiddelen kan reeds aanleiding geven tot symptomen.

In één staal diepgevroren aardbeien uit China werd Hepatitis A-virus aangetroffen. Een RASFF-bericht werd opgesteld.

Vanaf 2013 wordt de analyse van Norovirus en Hepatitis A-virus in aardbeien uit China beschreven in verordening (EG) nr. 669/2009 in de lijst van diervoeders en levensmiddelen van niet-dierlijke oorsprong die aan meer uitgebreide officiële controles in de Europese Unie worden onderworpen.

In 2012 werden 10.373 microbiologische analyses van levensmiddelen uitgevoerd in de transformatiesector (excl. uitsnijderijen). 97,1 % (97,6 % in 2011) van de

microbiologische analyses in het kader van het controleprogramma (10.272 analyses) was conform en 84,2 % (81,9 % en 2011) naar aanleiding van een klacht, een RASFF-

alarm of een hercontrole (101 analyses). De niet-conforme resultaten gaven aanleiding tot 4 waarschuwingen, 4 PV's en 2 inbeslagnames (90 kg varkensvlees en 120 kg runds- en kalfsvlees).

	Vlees, vleesbereidingen en vleesproducten	Visserij- en aquacultuur-producten	Melk, melkproducten en bereidingen op basis van melk	Andere producten
Salmonella	1.164 (97,8 %)	180 (99,4 %)	231 (99,6 %)	396 (100 %)
Listeria monocytogenes	955 (97,3 %)	180 (98,9 %)	378 (98,2 %)	374 (98,7 %)
E. coli O157	671 (99,7 %)		106 (99,1 %)	119 (100 %)
VTEC (E. coli O103, O104, O111, O145, O26)	671 (100 %)		25 (100 %)	125 (100 %)
Campylobacter	742 (97,8 %)			1 (100 %)
Staphylococcus coagulase +	272 (97,4 %)	134 (98,5 %)	259 (93,8 %)	99 (96,0 %)
Yersinia	103 (90,3 %)			
Bacillus cereus			42 (100 %)	62 (100 %)
Clostridium botulinum				25 (100 %)
Clostridium perfringens				47 (100 %)
Cronobacter sakazakii				5 (100 %)
Hepatitis A-virus				110 (99,1 %)
Norovirus				99 (100 %)
Vibrio cholerae		114 (92,1 %)		
Vibrio parahaemolyticus		45 (95,6 %)		
Vibrio				1 (100 %)
E. coli	821 (99,9 %)	194 (99,5 %)	201 (96,0 %)	219 (97,7 %)
Totaal kiemgetal	434 (87,8 %)	101 (76,2 %)	53 (71,7 %)	110 (58,2 %)
Enterobacteriaceae	133 (98,5 %)		113 (97,3 %)	94 (97,9 %)
Gisten en schimmels	90 (96,7 %)	45 (100 %)		30 (50,0 %)

De andere producten die hierboven in de tabel zijn opgenomen omvatten onder andere ongepasteuriseerde vruchtensappen, fruit, groenten en bereide producten zoals patisserie, kant-en-klare maaltijden, chocoladeproducten, voorverpakte versneden fruit en groenten en bijzondere voeding voor zuigelingen en kleuters.

De niet conforme resultaten voor pathogenen in vlees, vleesbereidingen en vleesproducten betroffen *Listeria monocytogenes* in filet américain (3,8 %), *Listeria monocytogenes* en *Salmonella* in andere vleesbereidingen (respectievelijk 7,3 % en 4,0 %), *Campylobacter*, *E. coli* O157 en *Salmonella* in vlees van andere diersoorten dan pluimvee (respectievelijk 2,6 %, 0,5 % en 2,2 %), *Campylobacter* en *Salmonella* in

vlees van gevogelte met vel (respectievelijk 3,2 % en 3,6 %), *Campylobacter* en *Salmonella* in vlees van gevogelte zonder vel (respectievelijk 2,4 % en 3,6 %) en *Listeria monocytogenes* in vleesproducten (o.a. ham, charcuterieworst en kipsla: 1,4 %).

De niet conforme resultaten voor pathogenen in producten en bereidingen van de visserij en de aquacultuur betroffen *Listeria monocytogenes* in visfilets (4,6 %) en schaaldierensalade (0,6 %) en *Salmonella*, *Vibrio cholerae* en *Vibrio parahaemolyticus* in schaaldieren (respectievelijk 1,1 %, 7,9 % en 4,4 %).

De niet conforme resultaten voor pathogenen in melk, melkproducten en bereidingen op basis van melk betroffen *Salmonella* en *Staphylococcus coagulase* + in melkpoeder (respectievelijk 2,3 % en

12,5 %) en *E. coli* O157 en *Listeria monocytogenes* in kaas (respectievelijk 0,9 % en 2,4 %).

De niet conforme resultaten voor pathogenen in de andere producten betroffen *Listeria monocytogenes* in patisserie (1,2 %) en voorverpakte versneden groenten (12,5 %) en Hepatitis A-virus in aardbeien (2,8 %).

3.3.3. Producten in de distributie

Hoevezuivel

In 2012 werden 2.274 microbiologische analyses op melk, melkproducten en bereidingen op basis van melk uitgevoerd op de hoeve; 94,8 % (97,8 % in 2011) van

de microbiologische analyses in het kader van het controleprogramma was conform en 58,3 % (51,6 % in 2011) van de analyses

naar aanleiding van een klacht, een RASFF-alarm of een hercontrole. De niet-conforme resultaten gaven aanleiding tot 22 waarschuwingen, 1 PV en 1 inbeslagname.

	Aantal analyses	Conform
<i>Listeria monocytogenes</i>	592	99,0 %
<i>E. coli</i> O157	369	99,5 %
<i>Salmonella</i>	303	100 %
<i>Staphylococcus coagulase</i> +	277	92,8 %
VTEC (<i>E. coli</i> O26, O103, O104, O111, O145, O157)	119	100 %
<i>Campylobacter</i>	63	100 %
<i>Bacillus cereus</i>	40	100 %
<i>E. coli</i>	319	74,0 %
Enterobacteriaceae	146	72,6 %
Totaal kiemgetal	46	91,3 %

De niet conforme resultaten voor pathogenen betroffen *Listeria monocytogenes* in boter (3,1 %) en *Listeria monocytogenes*

en *E. coli* O157 in kaas (respectievelijk 1,6 % en 0,9 %).

Horeca

In 2012 werden 2.449 microbiologische analyses uitgevoerd in de horeca. 96,4 % (97,7 % in 2011) van de microbiologische

analyses in het kader van het controleprogramma (2.444 analyses) was conform. Buiten het controleprogramma werden 5 analyses uitgevoerd.

Deze waren allen conform. De niet-conforme resultaten gaven aanleiding tot 6 waarschuwingen, 6 PV's en 3 maatregelen tegen een andere operator.

	Aantal analyses	Conform
Listeria monocytogenes	763	100 %
Salmonella	374	100 %
Staphylococcus coagulase +	232	97,8 %
Bacillus cereus	157	98,1 %
Clostridium perfringens	108	99,1 %
Campylobacter	82	100 %
E. coli O157	23	100 %
VTEC (o.a. E. coli O103, O104, O111, O145, O26)	22	95,5 %
Cronobacter sakazakii	7	100 %
Hepatitis A-virus	7	100 %
Clostridium botulinum	5	100 %
Norovirus	4	100 %
Vibrio cholerae	3	100 %
Vibrio parahaemolyticus	1	100 %
E. coli	380	97,9 %
Enterobacteriaceae	194	70,1 %
Totaal kiemgetal	82	85,4 %
Gisten en schimmels	5	100 %

De te hoge resultaten van Enterobacteriaceae (hygiëne-indicator) werden gevonden in kant-en-klare maaltijden (23,7 %),

roomijs (11,1 %), softijs (11,5 %) en pitavlees (44,0 %).

De resultaten van de analyses van de pathogene kiemen zijn, net als in 2011, in het algemeen goed. Er werd één niet conform resultaat gevonden voor E. coli O26 in filet américain.

Grootkeukens

In 2012 werden 1.945 microbiologische analyses uitgevoerd in ziekenhuizen, melk-keukens en kinderdagverblijven (maaltijden voor baby's, bereide melk in flessen

en dieetvoeding voor medisch gebruik, speciaal bestemd voor zuigelingen): 98,8 % (98,7 % in 2011) van de analyses uitgevoerd in het kader van het controleprogramma

was conform. De niet-conforme resultaten gaven aanleiding tot 1 waarschuwing, 3 maatregelen tegen andere operatoren en 1 PV.

	Aantal analyses	Conform
Listeria monocytogenes	526	99,6 %
Bacillus cereus	261	98,9 %
Salmonella	247	99,6 %
Cronobacter sakazakii	219	100 %
Staphylococcus coagulase +	145	96,6 %
Clostridium perfringens	86	100 %
Enterobacteriaceae	238	97,0 %
Totaal kiemgetal	124	96,0 %
E. coli	99	100 %

De niet conforme resultaten werden aangetroffen in bereide maaltijden voor baby's, bereide melk in flessen en dieetvoeding voor medisch gebruik, speciaal bestemd voor zuigelingen. Bij de bereide maaltijden voor baby's werden niet con-

forme resultaten bekomen voor *Bacillus cereus* (2,1 %), *Enterobacteriaceae* (7,8 %), *Listeria monocytogenes* (0,8 %) en *Staphylococcus coagulase +* (5,2 %). Bij de bereide melk in flessen werden niet conforme resultaten bekomen voor *Bacillus*

cereus (1,0 %), *Enterobacteriaceae* (1,0 %) en totaal kiemgetal (4,1 %). En bij de dieetvoeding voor medisch gebruik, speciaal bestemd voor zuigelingen, tenslotte, was 2,0 % van de analyses van *Salmonella* niet conform.

Groot- en detailhandel

In 2012 werden 19.113 microbiologische analyses uitgevoerd; zoals in 2011 was 97,5 % van de analyses uitgevoerd in het

kader van het controleprogramma conform. De niet-conforme resultaten gaven aanleiding tot 1 waarschuwing, 1 PV en 35 maatregelen tegen andere operatoren.

	Aantal analyses	Conform
<i>Listeria monocytogenes</i>	3.769	99,9 %
<i>Salmonella</i>	3.461	99,2 %
VTEC (o.a. <i>E. coli</i> O103, O104, O111, O14, O26)	1.724	100 %
<i>E. coli</i> O157	1.613	99,9 %
<i>Staphylococcus coagulase +</i>	1.495	98,5 %
<i>Campylobacter</i>	700	95,3 %
<i>Bacillus cereus</i>	472	99,8 %
<i>Enterobacteriaceae</i>	456	95,0 %
Hepatitis A-virus	439	99,8 %
Norovirus	300	97,7 %
<i>Clostridium botulinum</i>	168	100 %
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	137	97,8 %
<i>Vibrio cholerae</i>	111	90,1 %
<i>Yersinia</i>	91	86,8 %
<i>Clostridium perfringens</i>	64	100 %
<i>Cronobacter sakazakii</i>	30	100 %
<i>E. coli</i>	2.641	98,5 %
Totaal kiemgetal	1.250	79,7 %
Gisten en schimmels	192	78,1 %

35,8 % van de microbiologische analyses in de detail- en groothandel werden uitgevoerd op vlees (2.401 analyses), vleesbereidingen (3.028 analyses) en vleesproducten (1.416 analyses) in o.a. filet americain, hamburgers, worsten, ham, pastei van gebakken vlees, kipsla, vleessla, versneden vlees en volledige kippen. 95,8 % van deze analyses was conform. De pathogenen *Campylobacter*, *Salmonella* en *Yersinia* werden aangetroffen in vlees (respectievelijk 6,3 %, 4,1 % en 13,2 %). Deze niet con-

forme resultaten werden bekomen bij de analyse van versneden vlees van gevogelte met en zonder vel, pluimveekarkassen en versneden vlees van andere diersoorten dan gevogelte. Bij de vleesbereidingen werden niet conforme resultaten bekomen bij de analyse van *E. coli* O157 (0,2 %), *Listeria monocytogenes* (0,2 %) en *Salmonella* (0,5 %) in o.a. filet americain. Bij de analyse van de vleesproducten, tenslotte, werd de pathogeen *Listeria monocytogenes* aangetroffen in 0,2 % van de stalen.

2.363 microbiologische analyses werden uitgevoerd op producten en bereidingen van de visserij of de aquacultuur, 97,9 % van de analyses was conform. De niet conforme resultaten werden bekomen voor Hepatitis A-virus in weekdieren (0,4 %), *Vibrio cholerae* in schaaldieren (9,9 %) en Norovirus, *Salmonella* en *Vibrio parahaemolyticus* in tweekleppige weekdieren (respectievelijk 5,0 %, 0,7 % en 3,3 %).

De niet conforme resultaten van de microbiologische analyses van pathogenen in andere producten betroffen Salmonella in kant-en-klare maaltijden en voorverpakte

versneden groenten en fruit (respectievelijk 0,7 % en 1,7 %) en Norovirus in voorverpakte versneden groenten en fruit (2,2 %) en Bacillus cereus in specerijen (1,7 %).

Zuigelingenvoeding

In het kader van het protocol tussen het FAVV en het FAGG worden door het FAGG jaarlijks monsters geanalyseerd van zuigelingenvoeding in de apotheek. In 2012 werden 1.290 microbiologische analyses uitgevoerd op zuigelingenvoeding (808

analyses) en dieetvoeding voor medisch gebruik, speciaal bestemd voor zuigelingen (482 analyses). Alle analyses waren conform (Bacillus cereus, Cronobacter sakazakii, Enterobacteriaceae, Listeria monocytogenes, Salmonella, Staphylococcus

coagulase + en het totaal kiemgetal) behalve bij 8,0 % dieetvoeding voor medisch gebruik, speciaal bestemd voor zuigelingen (te hoog totaal kiemgetal).

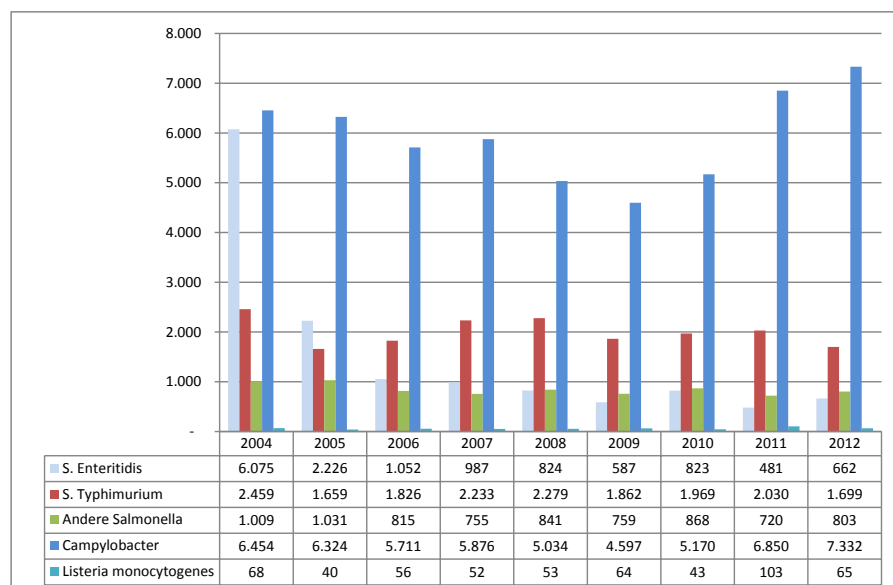
3.4. Humane besmettingen

De drie belangrijkste door voedsel overgedragen bacteriële zoönoses zijn nog steeds Campylobacter, Salmonella en Listeria monocytogenes. In 2012 daalde het aantal gerapporteerde gevallen van salmonella-besmetting aan het Nationaal Referentielaboratorium voor Salmonella (Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid - WIV) bij de mens met 2 % ten opzichte van 2011. Er

was echter een lichte stijging van het aantal gerapporteerde S. Enteritidis gevallen. Voor Campylobacter is het aantal gerapporteerde humane gevallen van Campylobacter met 7 % gestegen ten opzichte van 2011. Campylobacter blijft de meest gerapporteerde bacteriële infectie die via levensmiddelen overgedragen wordt naar mensen. Het aantal gevallen van Listeria

monocytogenes is beperkter in vergelijking met Campylobacter en Salmonella maar de gevolgen bij besmetting zijn daarentegen ernstiger. In 2012 is het aantal gerapporteerde gevallen met 37 % gedaald ten opzichte van 2011 (in 2011 waren er 2 incidenten met Listeria).

Aantal gerapporteerde humane gevallen van de 3 belangrijkste door voedsel overgedragen zoönoses (bron: WIV)





4. Antibioticaresistentie

Sedert 2011 wordt door het FAVV de antimicrobiële resistentie van pathogenen en indicatorkiemen bij kalveren, varkens en pluimvee opgevolgd. Bovendien wordt de prevalentie van ESBL-producerende

kiemen bij pluimvee onderzocht. Dit monitoringprogramma loopt voor op een Europese beschikking. Deze beschikking zal alle lidstaten verplichten om vanaf 2014 monitoringprogramma's uit te voeren op

antimicrobiële resistentie van onder meer Salmonella, Campylobacter en E.coli bij pluimvee, varkens en rundvee. Zo wil de Europese Commissie een overzicht krijgen van de Europese situatie.

AMCRA

Het Kenniscentrum AMCRA (Antimicrobial Consumption and Resistance in Animals), een initiatief van alle betrokken actoren uit de sector en mede ondersteund en gefinancierd door het FAVV en het FAGG, heeft zijn eerste werkingsjaar achter de rug. De vier strategische doelstellingen werden bereikt.

De basis werd gelegd voor gidsen voor het verantwoord gebruik van antimicrobiële middelen bij varkens, kalveren en pluimvee. De gidsen zijn bestemd voor de veehouders en hun dierenartsen. Ze zijn opgebouwd uit een deel bedrijfsgezondheid, een deel met algemene aanbevelingen voor het gebruik van antimicrobiële middelen, en een deel met een lijst van aandoeningen met bijbehorende 1e, 2e en 3e keus antimicrobiële behandelingen. De aandoeningen waarbij het vaakst antimicrobiële middelen ingezet worden als behandeling werden hierin opgenomen.

Er werd een advies geformuleerd om het antibioticagebruik bij dieren in kaart te brengen door de voorschrijver, op bedrijfsniveau en per diersoort. Op basis van dit advies zal een elektronisch datacollectiesysteem ontwikkeld en geïmplementeerd worden.

Onder leiding van AMCRA hebben verschillende werkgroepen bestaande uit vertegenwoordigers van de betrokken sectoren (varkens, pluimvee, kalveren, vleesvee en melkvee), voorstellen geformuleerd tot autoregulatie voor het gebruik van antimicrobiële middelen. Zo wordt onder andere voorgesteld om per beslag een diergezondheidsplan op te stellen, om het gebruik van antibiotica te benchmarken, om het depot van antibiotica op pluimveebedrijven af te schaffen, en om 3e en 4e generatie cephalosporines niet in te zetten bij groepsbehandelingen.

Over het jaar heen werden sensibilisatiecampagnes voor veehouders en dierenartsen georganiseerd om verantwoord gebruik van antimicrobiële middelen te stimuleren met als hoogtepunt het AMCRA-seminarie over alternatieven voor antibiotica in de dierlijke productie.

Ook in 2013 gaat de samenwerking verder en werden een reeks doelstellingen vastgelegd waaronder het voorstellen van bioveiligheidsmaatregelen, voorstellen om het gebruik van vaccins te stimuleren en het voorstellen van preventieve maatregelen en alternatieven voor antimicrobiële resistentie.



Monitoring van antimicrobiële resistentie bij pathogene bacteriën

Campylobacter. De antimicrobiële resistentie van *Campylobacter* werd getoetst bij 350 stammen afkomstig van karkassen en vlees van gevogelte. Voor *C. jejuni* wordt een forse daling van de resistentie op erythromycine (12,5 % in 2011, 1 % in 2012), op streptomycine (22,5 % in 2011, 3 % in 2012) vastgesteld, evenals van de multi-

resistentie die van 13 % in 2011 naar 0 % in 2012 gedaald is. De andere resultaten zijn gelijkaardig aan de resultaten van 2011.

Op varkensarkassen werd de antimicrobiële resistentie getoetst op 32 stammen van *Campylobacter coli*. De resistentie op erythromycine is gehalveerd van 32 % in 2011 tot 16 % in 2012. Er wordt een verhoogde

resistentie vastgesteld op tetracycline (76 % in 2011, 87 % in 2012), op streptomycine (47 % in 2011, 78 % in 2012), op fluorquinolonen (30 % in 2011, 40 % in 2012), evenals een verhoogde multiresistentie die van 26 % in 2011 naar 31 % in 2012 ging.

Salmonella

Er werden bij braadkippen op bedrijfsniveau 328 *Salmonella*-isolaten onderzocht.

	Aantal isolaten	% gevoelige	% multiresistent (> 3 antimicrobiële middelen)
<i>S. Paratyphi B</i> (incl. var. Java)	85	1,2 %	76,5 %
<i>S. Minnesota</i>	74	39,2 %	29,7 %
<i>S. Enteritidis</i>	31	3,2 %	35,5 %
<i>S. Typhimurium</i>	26	23,1 %	65,4 %
<i>S. Rissen</i>	20	50,0 %	15,0 %

Op één na waren alle onderzochte *S. Enteritidis*-stammen resistent tegen colistine. Gezien *S. Enteritidis* normaal gezien zelden gedetecteerd wordt bij braadkippen kan het hier gaan om de verspreiding van eenzelfde stam door een gemeenschappelijke contaminatiebron. De resistentie tegen de overige geteste antimicrobiële middelen was echter sterk variërend. De antimicrobiële resistentie werd vastgesteld op 286 serotypes van *Salmonella* die vaak in levensmiddelen gevonden worden (*S. Typhimurium* en *S. Derby* in varkensvlees, *S. Paratyphi B* var. Java in kippenvlees en *S. Enteritidis* in leghennenvlees). 42 % van de 91 isolaten van **karkassen en vlees van pluimvee** waren gevoelig voor antibiotica. De resistentie tegen ampicilline is gehalveerd (40,1 % in 2011, 20 % in 2012) maar de resistentie tegen fluoroquinolonen is verdubbeld (9,5 % in 2011, 21 % in 2012). In karkassen en vlees van varkens waren 31 % van de 157 isolaten gevoelig voor antibiotica. De multiantibioticaresistentie was hoog (51 %).

Monitoring van antimicrobiële resistentie bij indicatorkiemen

Een analyse met betrekking tot de resistentie van **ESBL** (Extended-Spectrum beta-lactamase) producerende *E. coli* werd uitgevoerd op 203 monsters van karkassen en deelstukken van gevogelte genomen in slachthuizen, in de transformatie- en distributiesector: 53 % was positief, hetgeen een forse daling is vergeleken met 2011 (77,5 %).

In 2012 werd de monitoring van de resistentie van indicatorkiemen (***E. coli* en enterococci**) tegen bepaalde antimicrobiële middelen verder gezet bij pluimvee, varkens en vleeskalveren ter hoogte van het slachthuis. Jonge runderen werden op het bedrijf bemonsterd. Bij vleeskalveren is het percentage multiresistente stammen voor enterococci sterk gedaald ten opzichte van 2011 (57,1 %). Een van de mogelijke oorzaken is de plaats van staalname (beslag versus slachthuis).

		Pluimvee	Varkens	Jonge runderen	Vleeskalveren
E. coli	Isolaten	296	203	175	181
	Resistent tegen minstens 1 antimicrobieel middel	95,3 %	77,3 %	53,1 %	89,0 %
	Multiresistent (>3 antimicrobiële middelen)	85,8 %	49,3 %	32,0 %	72,9 %
Enterococcen	Isolaten	338	225	162	160
	Resistent tegen minstens 1 antimicrobieel middel	94,4 %	95,6 %	79,6 %	90,6 %
	Multiresistent (>3 antimicrobiële middelen)	41,1 %	21,8 %	22,2 %	35,6 %

De monitoring op de aanwezigheid en de antimicrobiële resistentie van **MRSA** (methicilline resistente *Staphylococcus aureus*) werd in 2012 uitgevoerd bij runderen. In

2011 werd deze monitoring uitgevoerd bij pluimvee en in 2013 wordt ze uitgevoerd bij varkens.

	Aantal analyses	MRSA
Vleeskalveren	98	48 %
Vleestype	197	11 %
Melktype	139	10 %

80 van de 83 geïsoleerde stammen betroffen diergerelateerde MRSA (ST398). De stammen waren allen multiresistent tegen 4 tot 17 antimicrobiële middelen. Telkens 1 stam was resistent tegen vancomycine en linezolid, 2 kritische antimicrobiële middelen in de humane geneeskunde.



5. Genetische gemodificeerde organismen

5.1. Diervoeders

Diervoeders kunnen worden geproduceerd met GGO's of afgeleide producten van GGO's voor zover de GGO's in kwestie een Europese toelating hebben. De aanwezige GGO's moeten specifiek vermeld worden op het etiket. Er bestaat echter een afwijking indien een GGO aanwezig is waarvan de hoeveelheid lager is dan 0,9 % en indien deze aanwezigheid toevallig is of technisch onvermijdelijk is.

In 2012 waren 92 % (91,6 % in 2011) van de 25 geanalyseerde monsters van mengvoeders en 100 % (96,3 % in 2011) van de 142 monsters van grondstoffen (maïs, koolzaad en soja) conform.

De non-conformiteiten hadden betrekking op aanvullend diervoeder voor paarden (aanwezigheid van MON 40-3-2 en MON 89788). Er werd een waarschuwing gegeven. Het dossier van het tweede voeder werd overgemaakt aan de Nederlandse overheden.

5.2. Levensmiddelen

Het FAVV heeft 1.390 GGO-analyses uitgevoerd op 240 monsters genomen in de verwerking, de distributie en bij de invoer. Hierbij wordt de conformiteit van de etikettering van producten gecontroleerd die al dan niet GGO's of afgeleide producten bevatten. De controle beoogt de GGO's of afgeleide producten van GGO's die niet in de EU toegelaten zijn en waarvan het gebruik verboden is, en de conformiteit

van de etiketten waarop de aanwezigheid vermeld wordt van toegelaten GGO's of afgeleide producten van toegelaten GGO's indien een ingrediënt van een GGO in het product verwerkt is. Enkel de toevallige of technisch onvermijdbare, bewezen aanwezigheid maakt het mogelijk dat een toegelaten GGO waarvan het gehalte lager ligt dan 0,9 % niet wordt geëtiketteerd.

Het nieuwe uitvoeringsbesluit van de Commissie 2011/884/EU van 22 december 2011 inzake noodmaatregelen met betrekking tot niet-toegelaten genetisch gemodificeerde rijst in rijstproducten uit China trad op 12 januari 2012 in werking. Bij dit besluit wordt niet langer de controle beperkt tot GGO Bt63 rijst alleen, maar het breidt de controles aan de grens uit tot alle genetisch gemodificeerde rijst, gebaseerd op de loutere detectie ervan.

De controle op LL Rice 601 bleef behouden in 2012.

	Aantal monsters	Aantal analyses	Conforme analyses
Lijnzaad (TRA – DIS)	11	55	100 %
Maïs (TRA – DIS)	66	329	100 %
Papaja (TRA – DIS)	22	132	100 %
Rijst (TRA – DIS)	47	255	93,3 %
Rijst (IMP)	11	55	87,3 %
Soja (TRA – DIS)	66	410	100 %
Plantaardige "melk" op basis van rijst, maïs, soja, aardappelen... (DIS)	17	154	100 %
Total	240	1.390	98,8 %

Er werd geen overtreding betreffende de etikettering vastgesteld. Er werden bij invoer (zetmeel, koekjes) drie niet-conformiteiten vastgesteld die te wijten waren aan in de EU verboden GGO-rijst. Hiervoor werd een RASFF-bericht verspreid en de invoer ervan werd geweigerd. Twee monsters van rijst bij de verwerking werden ervan

verdacht dat ze GGO's bevatten, evenals 9 monsters van rijst en rijstgriesmeel.

Een gehalte van 0,1 % GGO-soja RR 40-3-2 (toegelaten in de EU) werd teruggevonden in een monster van saus. Er werden andere in de EU toegelaten GGO's opgespoord die

in 9 monsters onder de kwantificeerbare drempel lagen: 1 maïs MON 810 (maïs), 6 soja MON 40-3-2 (sojabonen, plantaardige melk, koekjes, sauzen, tofoe), 1 soja MON 89788 (plantaardige melk), 1 maïs MON 863 (meel van granen). Het ging om een toevallige of technisch onvermijdbare aanwezigheid.

6. Bestraling

Voor de producten die bestraald mogen worden, moet op de verpakking de vermelding "doorstraald" of "door straling behandeld" of "met ioniserende straling behandeld" staan. Het FAVV controleert de etikettering en voert analyses uit (thermoluminescentie) op de producten om na te gaan of ze bestraald werden:

- producten waarbij doorstraling is toegestaan, en wanneer er niets op de verpakking vermeld is
- producten waarbij doorstraling niet is toegestaan.

In 2012 werden analyses uitgevoerd op diepgevroren schaaldieren en weekdieren (40), instant noedels (16), voedingssupplementen (18), thee (17), groenten (30 waarvan 25 tuinkruiden) en fruit (9). Er werd één non conformiteit vastgesteld bij de weekdieren, en 2 non conformiteiten bij voedingssupplementen; er werden 2 inbeslagnemingen uitgevoerd en 3 PV's opgesteld.

7. Radioactiviteit

De controle op radioactiviteit binnen de voedselketen is een gedeelde bevoegdheid tussen het FAVV en het Federaal Agentschap voor de Nucleaire Controle (FANC) op basis van de Europese regelgeving die na de kernramp van Tsjernobyl tot stand kwam.

Naast de monsterneming in de grensin-spectieposten (59) werden 153 monsters genomen van de nationale productie, zoals vlees van runderen, varkens, schapen en geiten, kippen, konijnen, wild, vis en schaaldieren. Deze stalen werden genomen in slachthuizen, leefvijvers, wildbewerkingsinrichtingen en vismijnen. In het kader van de controles in opvolging van het nucleair incident in Japan (Fukushima) van 2011, werden daarnaast 87 monsters genomen van levensmiddelen en 16 monsters van diervoeders. Alle gemeten concentraties waren lager dan de toegestane norm.

Het volledig rapport over het radiologisch toezicht in België, waar ook de resultaten van de radioactiviteitanalyses uitgevoerd in opdracht van het FAVV zijn opgenomen, bevindt zich op de website van het FANC (<http://www.fanc.fgov.be>).

8. Controles op intracommunautaire zendingen

De intracommunautaire zendingen van dieren en van sommige dierlijke producten zoals sperma en embryo's moeten via TRACES (TRAdE Control and Expert System) worden genotificeerd. Dit infor-

maticasysteem, ingesteld in alle Lidstaten van de Europese Unie, registreert de verplaatsingen van dieren en van sommige producten van dierlijke oorsprong. TRACES meldt aan de overheid van de plaats van

bestemming de bewegingen van de dieren vanaf de plaats van oorsprong en laat het coderen toe van de door de overheid uitgevoerde controles tijdens het transport of op de plaats van bestemming.

8.1. Levende dieren en vermeerderingsmateriaal

Ten opzichte van 2011 is het aantal uitgaande zendingen lichtjes gedaald (-477) terwijl het aantal binnenkomende

zendingen gestegen is (+1.918). De export van runderen naar andere lidstaten is voor het tweede jaar op rij hoger dan de invoer

(+29.539), terwijl ons land de invoerder van varkens (+397.261) en van pluimvee (+65.033.851) blijft.

Dieren				
	Aantal uitgaande zendingen		Aantal inkomende zendingen	
	Certificaten	Hoeveelheid	Certificaten	Hoeveelheid
Runderen	9.018	261.869	6.583	232.330
Varkens	6.115	1.029.888	7.981	1.427.149
Schapen	103	2.428	723	92.699
Geiten	33	5.043	116	6.865
Pluimvee	3.588	85.120.275	21.015	150.154.126
Vogels	1.246	420.499	414	470.070
Vissen	110	86.020	529	2.273.495
Paarden	4.080	11.495	3.371	13.385
Honden, katten, fretten	552	5.106	1.136	23.854
Primaten	4	13	18	58
Andere zoogdieren	919	121.502	1.438	201.734
Amfibieën en	5	100	20	2.905
reptielen	1.868	267.689	41	3.157
Ongewervelden	27.641	87.331.927	43.385	154.901.827
Totaal				

De uitvoer naar andere EU-landen van Belgisch genetisch materiaal (sperma en embryo's) blijft het verder goed doen. Het intracommunautair handelsverkeer van broedeieren is met bijna een derde gestegen in vergelijking met 2011.

Vermeerderingsmateriaal

	Aantal uitgaande zendingen		Aantal inkomende zendingen	
	Certificaten	Hoeveelheid	Certificaten	Hoeveelheid
Sperma en embryo's	1.932	1.725.442	3.546	1.093.737
Broedeieren	1.076	154.557.398	1.536	97.948.534
Totaal	3.008	156.282.840	5.082	99.042.271

In 2012 werden 174 dossiers behandeld met betrekking tot onregelmatigheden die werden vastgesteld bij de handel in levende dieren en gelijkgestelde producten: België heeft 126 vaststellingen naar andere lidstaten gestuurd en heeft er 48 vanuit andere lidstaten gekregen. De meest voorkomende onregelmatigheden heb-

ben betrekking op gebrekkige identificatie veroorzaakt door het omwisselen van paspoorten of runderen bij het laden, fouten bij het opstellen van certificaten (foutieve gezondheidsverklaringen) en dierenwelzijn tijdens het vervoer. Zo werden 19 dossiers geopend omwille van de schending van dierenwelzijn tijdens het vervoer (waarvan

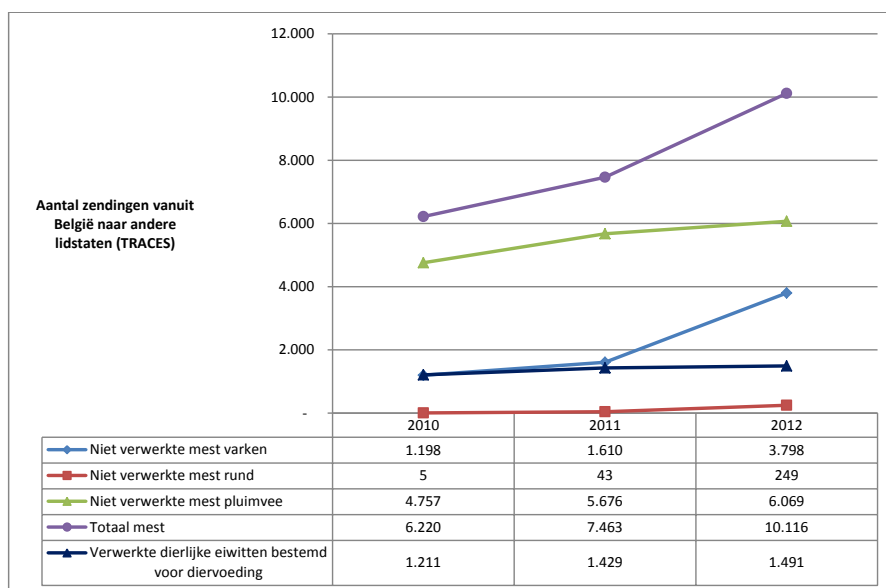
8 voor pluimvee en 6 voor varkens) en er werden 11 notificaties naar andere lidstaten gestuurd om hen op de hoogte te brengen van de mogelijke risico's bij de handel van dieren die in contact gekomen waren met haarden waar een meldingsplichtige ziekte (brucellose, tuberculose en equine infectieuze anemie) ontdekt werd.

8.2. Dierlijke bijproducten

Voor de dierlijke bijproducten, niet bestemd voor menselijke consumptie, en overeenkomstig de bepalingen van Verordening (EG) nr. 1069/2009, staat het FAVV in voor:

- bij inkomend handelsverkeer: afleveren van toelatingen voor ontvangst van niet-verwerkte dierlijke mest.
- bij uitgaand handelsverkeer: uitreiken van gezondheidscertificaten voor niet-verwerkte mest van andere diersoorten dan paardachtigen en het melden van de zending aan de lidstaat van bestemming voor niet-verwerkte mest van andere diersoorten dan paardachtigen en voor verwerkte dierlijke eiwitten bestemd voor diervoeding.

Het aantal zendingen van niet-verwerkte mest van andere diersoorten dan paardachtigen en van verwerkte dierlijke eiwitten bestemd voor diervoeding vanuit België naar andere lidstaten die via het TRACES systeem werden gemeld, is toegenomen sinds 2010.



Er worden 4 soorten analyses uitgevoerd door het Agentschap op dierlijke bijproducten niet bestemd voor menselijke consumptie afkomstig van andere Europese lidstaten: de detectie van Salmonella (89,8 % van de 88 geteste loten waren

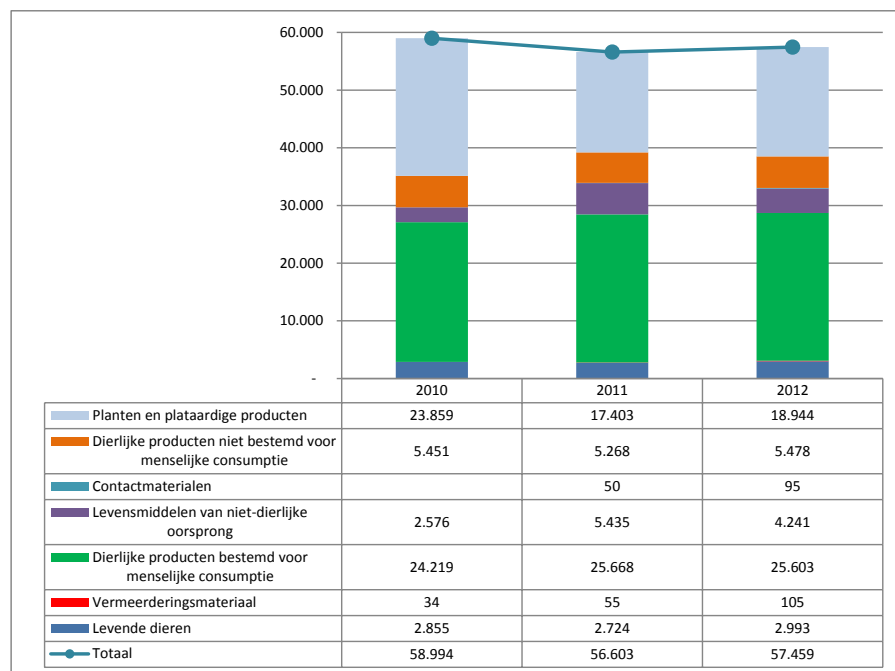
conform), Enterobacteriaceae (92,0 % van de 88 geteste loten waren conform), de merker GTH in categorie 3-materiaal dat naar diervoeding gaat (alle 92 geteste loten conform) en de aanwezigheid van verboden dierlijke eiwitten (alle 19 geteste

loten conform). De aanwezigheid van GTH duidt op een contaminatie met verboden categorie 1- of 2-materialen. De resultaten zijn vergelijkbaar met 2011. De niet-conforme resultaten gaven aanleiding tot 3 waarschuwingen.

Controles van producten bij invoer



Evolutie van het aantal aangeboden zendingen via een Belgische grensinspectiepost



1. Levende dieren en vermeerderingsmateriaal

Dieren

In 2012 steeg de invoer via de 3 grensinspectieposten (GIP) die erkend zijn voor levende dieren met 269 zendingen of bijna 10%. Deze stijging is voor een groot

deel te danken aan de invoer van paarden via de luchthaven van Luik (Bierset). Het FAVV stelt eveneens een stijging vast van de invoer van honden, katten en fretten

via voor Europese onderzoeksinstituten via de luchthaven van Zaventem (Brussels Airport).

	Aantal zendingen	Aantal geweigerde zendingen	Aantal dieren	Aantal geweigerde dieren
Vogels en pluimvee	3	1	4.927	2
Vissen	538	0	6.912.694	0
Paarden	1.667	0	1.667	0
Honden, katten en fretten	294	11	3.315	13
Andere zoogdieren	70	11	4.151	2.054
Amfibieën en reptielen	67	2	128.458	677
Ongewervelden	354	1	1.156.021.484	487
Totaal	2.993	26 (0,9 %)	1.163.076.696	3.233 (0,0003 %)

Net zoals in 2011, is de weigering van zoogdieren andere dan honden, katten en fretten hoofdzakelijk te wijten aan de transit van runderen van Canada en de Verenigde Staten naar Kazakstan. De runderen uit de USA werden geweigerd aangezien de invoer van runderen uit de USA om sanitaire redenen (blauwtong) verboden is (Europese Verordening 206/2010).

Vermeerderingsmateriaal

Slechts 7 zendingen met rundersperma werden uit Canada en de Verenigde Staten ingevoerd, terwijl 36 zendingen met paardensperma uit de Verenigde Staten werden ingevoerd. Broedeieren mogen niet worden ingevoerd, meer bepaald omwille van het verbod op invoer van eieren van loopvogels afkomstig uit landen waar een aantal epidemieën van aviaire influenza uitgebroken waren.

	Aantal zendingen	Aantal geweigerde zendingen	Hoeveelheid	Geweigerde hoeveelheid
Sperma, eicellen, embryo's	52	5	462	5
SPF (specific pathogen free) eieren	53	1	6.985 kg	1 kg

Schrapping van de invoermachtiging voor aan een geharmoniseerde Europese wetgeving onderworpen dieren en dierlijke producten

Bij toepassing van de diergezondheidswet van 24/3/1987 en het koninklijk besluit van 20/09/1883 was de invoer vanuit derde landen (van buiten de Europese Unie) van dieren en dierlijke producten onderworpen aan een voorafgaande machtiging bij definitieve invoer in België of bij doorvoer naar een andere lidstaat. Het FAVV leverde in dat verband elk jaar meer dan 1.000 toelatingen af (1.668 in 2011 en 1.255 in 2012). Op 19/12/2012 werd de verplichte machtiging geschrapt voor zogenoemde geharmoniseerde dieren en dierlijke producten, dat wil zeggen waarvoor de Europese Unie voorschriften vastgelegde met betrekking tot het gezondheidscertificaat. Dat certificaat verwijst naar een derde land of een deel van een derde land dat gemachtigd is om naar de Europese Unie te exporteren.

Deze schrapping houdt voor de importeurs, zowel economische operatoren als particulieren, in dat de volledige controle wordt verricht wanneer de dieren en dierlijke producten het land binnenkomen. In de grensinspectiepost (GIP) wordt de overeenstemming van de zending met de Europese wetgeving nagegaan.

Als het gaat om dieren of producten die niet onder de geharmoniseerde voorschriften vallen zijn de Belgische voorschriften van toepassing. De invoervoorwaarden worden nader omschreven in een invoermachtiging. De dieren en dierlijke producten mogen het Belgische grondgebied verlaten om in een andere lidstaat te worden binnengebracht als de invoervoorwaarden van die lidstaat bekend zijn en eraan wordt voldaan. Als de voorwaarden niet aan de GIP worden meegedeeld zijn de Belgische voorwaarden van toepassing.

Die schrapping van de invoermachtiging past binnen de door het FAVV nagestreefde administratieve vereenvoudiging maar legt meer verantwoordelijkheid bij de invoerder die nu zelf moet nagaan of zijn invoer conform is. De importeurs kunnen de informatie inkijken op de websites van het FAVV en/of van de andere lidstaten.

Meer informatie op :

<http://www.afsca.be/exportderdelanden/omzendbrieven/default.asp>

2. Dierlijke producten voor menselijke consumptie

In 2012 werden 25.603 zendingen van dierlijke producten bestemd voor menselijke consumptie aangeboden bij een Belgische

grensinspectiepost (GIP). Vergeleken met vorig jaar is dit een lichte daling.

	Aantal zendingen	Aantal zendingen geweigerd
Visserijproducten	12.659	112
Vlees van runderen, schapen, geiten, varkens en eenhoevigen, en producten ervan	5.000	41
Vlees van pluimvee, en producten ervan	4.401	8
Melk en melkproducten	1.618	13
Honing en andere bijenproducten	672	3
Konijnenvlees en vlees van wild (vrij / gekweekt), en producten ervan	392	1
Darmen	275	2
Kikkerbillen en slakken	187	0
Eieren en eiproducten	136	1
Gelatine	103	0
Beenderen en producten uit beenderen	19	0
Divers	141	7
Totaal	25.603	188 (0,7 %)

37 van de 41 geweigerde zendingen vlees van runderen, schapen, geiten, varkens en eenhoevigen en producten en bereidingen

daarvan hebben betrekking op illegale invoer via postpakketjes vanuit China.

Analyse van ingevoerde producten

	Aantal monsters	Conform
Residu's van dierengeneesmiddelen en verboden middelen in vlees en vleesproducten	480	98,3 %
Hormonen in vlees en vleesproducten	447	100 %
Bacteriën (pathogenen en hygiëneindicatoren) in levensmiddelen	106	94,8 %
Zware metalen in vis, schaaldier, vlees, hun producten, zuivelproducten, honing	77	100 %
Dioxines, PCB's en PAK's in vlees, vis en hun producten	51	98,0 %
Histamine en tributyltin in vis	37	100 %
Radioactiviteit in visserijproducten, slakken, vlees, vleesproducten	47	100 %
Residuen van bestrijdingsmiddelen in vlees, vis, eiproducten, honing	45	100 %
Sorbinezuur, benzoëzuur en boorzuur in schaaldieren	13	100 %
Totaal	1.303	99,8 %

De aanwezige producten werden geblokkeerd. Wanneer producten voor andere EU-landen bestemd waren, werden zij onmiddellijk op de hoogte gebracht van het niet-conform resultaat. Er werden hierover in 2012 6 RASFF-meldingen verspreid:

- 5 voor residuen van geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik (waarvan sommige verboden zijn): nitrofuranen in garnalen uit India (2), chlooramfenicol in konijnenvlees uit China (1), doxycycline in kippenvleesbereidingen uit Brazilië (1), clopidol in kippenvlees uit Israël (1)
- 1 voor chemische contaminatie van garnalen uit India door inkt gebruikt voor etikettering.

Als gevolg van de aanwezigheid van een verboden antiparasitair middel in kippenvlees werden de daaropvolgende zendingen geanalyseerd en geblokkeerd in afwachting van het analyseresultaat. In 6 monsters werd deze stof opnieuw aangetroffen: de betreffende loten werden geweigerd.

De andere non-conformiteiten betroffen: 12 microbiologische analyses in het kader van het controleplan: aanwezigheid van Salmonella in kikkerbills uit Indonesië (10), te hoog totaal kiemgetal in kikkerbills uit Indonesië (1), aanwezigheid van *Vibrio parahaemolyticus* in schaaldieren uit India (1).

In het kader van RASFF-berichten werden 20 microbiologische analyses uitgevoerd:

- VTEC (5) en *E. coli* (3) in vlees uit Argentinië,
- Salmonella (4) in vlees uit Brazilië,
- totaal kiemgetal (5) in visserijproducten uit Thailand,
- Salmonella (3) in tweekleppige weekdieren uit Vietnam.

Deze analyses waren allen conform.



3. Levensmiddelen van niet-dierlijke oorsprong

Uitgebreide officiële controles bij import (Verordening (EG) nr. 669/2009)

Binnen de EU bestaat er een geharmoniseerde aanpak van de controles op dieren-voeders en levensmiddelen bij import uit derde landen. De Europese reglementering voorziet dat op basis van bekende of nieuwe risico's diervoeders en levensmiddelen van niet-dierlijke oorsprong aan meer uitgebreide controles, inclusief analyses, kunnen worden onderworpen op de punten van binnenkomst in de EU (luchthavens, zeehavens, ...). De bedoeling is om nieuwe of bekende risico's doeltreffender te bestrijden en analyseresultaten te verzamelen.

De verordening (EG) nr. 669/2009 (van toepassing sinds 25/1/2010) legt een controlefrequentie op voor een lijst van diervoeders en levensmiddelen van niet-dierlijke oorsprong met een bepaalde herkomst en voor specifieke contaminanten.

Enkele voorbeelden:

- aflatoxines in grondnoten uit Brazilië, Ghana, India,...
- aflatoxines in specerijen uit India,
- residuen van bestrijdingsmiddelen in sinaasappelen en aardbeien uit Egypte,
- Salmonella op koriander en basilicum uit Thailand.

Minstens ieder kwartaal wordt deze lijst herzien op basis van o.a. RASFF-berichten, de verslagen van het Voedsel- en Veterinair bureau van inspecties in de derde landen, informatie van de derde landen en van de lidstaten en in voorkomend geval wetenschappelijke evaluaties.

Ingevoerde zendingen (analyses van bestrijdingsmiddelen)

Oorsprong	Product	Totaal aantal zendingen	Bemonsterde zendingen	Geweigerde zendingen
China		pomelo	27	0
	thee	344	37	5
Dominicaanse republiek	aubergine	154	57	0
	kousenbandboon	143	50	1
	bittermeloen/ -komkommer	151	54	0
	pepers	130	49	2
Egypte	aardbeien	470	38	0
	granaatappel	16	2	0
	pepers	13	1	1
	perzik	2	0	0
	sinaasappel	79	7	0
India	okra	1	0	0
Thailand	aubergine	14	8	0
	basilicum	11	3	1
	kousenbandboon	11	5	0
	pepers	11	1	0
	koriander	2	0	0
Turkije	paprika	57	7	0
	pepers	3	0	0
	tomaat	8	1	0
Totaal		1.743	347	10 (0,6 %)

Ingevoerde zendingen (andere analyses)

Analyse	Gecontroleerd product	Aantal zendingen	Aantal bemonsterde zendingen	Aantal geweigerde zendingen
Aluminium	Noedels uit China	77	9	2
Verboden kleurstoffen	Specerijen en palmolie uit alle derde landen	51	9	1*
Mycotoxines (Aflatoxines en/of Ochratoxine A)	Grondnoten(pasta) uit Brazilië, Ghana en India	35	6	2
	Specerijen uit India, Indonesië en Peru	110	24	0
Salmonella	Basilicum en koriander uit Thailand	13	1	0
Totaal		286	49	5 (1,7 %)

* soedanrood IV in palmolie

De resultaten van de analyses werden weergegeven in hoofdstuk 6 (controles op producten)

Controles bij import in het kader van beschermende maatregelen

Een deel van de importcontroles op producten van niet-dierlijke oorsprong en melk worden verricht in het kader van Europese beschermingsmaatregelen vastgelegd in diverse verordeningen:

- melamine op melk(producten), soja(producten) en ammoniumbicarbonaat uit China als gevolg van het melamine-incident in 2008 (Verordening (EG) nr. 1135/2009),
- polyamide en melamine keukengeredschap uit China en Hong Kong (Verordening (EG) nr. 284/2001),

- minerale olie in zonnebloemolie uit Oekraïne (Verordening (EG) nr. 1151/2009),
- aflatoxines (Verordening (EG) nr. 1152/2009),
- aflatoxines in grondnoten uit USA (Beschikking nr. 2008/47/EG),
- pentachloorfenol (PCP) in guarpitmeel uit India (Verordening (EG) nr. 258/2010)
- radioactiviteit naar tengevolge van de Fukushima-ramp (Verordening (EG) nr. 996/2012),

- - radioactiviteit ten gevolge van de Tsjernobyl-ramp (Verordening (EG) nr. 733/2008),
- niet-toegelaten genetisch gemodificeerde rijst in rijstproducten van oorsprong uit China (Uitvoeringsbesluit nr. 2011/884/EU).

Deze producten worden aangemeld ter controle, waarna deze steeds onderworpen worden aan een documentencontrole (certificaat, voorafgaand analyseverslag ...) en een eventuele monsterneming voor verder onderzoek.

Analyse	Gecontroleerd product	Aantal zendingen	Aantal bemonsterde zendingen	Aantal geweigerde zendingen
Melamine	Levensmiddelen uit China	44	12	0
PCP	Guargom uit India	154	8	1*
Aflatoxines	Aardnoten(pasta) uit China en Egypte	113	23	2
	Amandelen uit de Verenigde Staten	623	39	0
	Hazelnoten(pasta) uit Turkije	698	52	0
	Pistachenoten(pasta) uit Iran en Turkije	134	68	3
	Vijgen(pasta) uit Turkije	100	20	0
GGO	Rijst(producten) uit China	14	12	3 + 2*
Radioactiviteit	Levensmiddelen uit Japan	332	32	0
Totaal		2.212	266	11 (0,5 %)

** Geweigerd omwille van niet-conforme documenten

De resultaten van de analyses werden weergegeven in hoofdstuk 6 (controles op producten)

4. Contactmaterialen

In het kader van verordening (EG) nr. 284/2011 heeft het FAVV 35 stalen melamine en 60 stalen polyamide genomen

afkomstig uit China en Hong Kong en bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen. Er werden in totaal 223

analyses uitgevoerd waarvan 3 monsters niet conform bleken. De betrokken zendingen werden teruggestuurd of vernietigd.

5. Producten niet bestemd voor menselijke consumptie

In 2012 werden 1.852 zendingen van dierlijke producten niet bestemd voor menselijke consumptie voor de invoer aangeboden

den. Ongeveer 63 % van deze zendingen werden aangeboden met als bestemming diervoeding. De overige zendingen waren

bestemd voor ander gebruik waaronder ondermeer technisch gebruik, farmaceutisch gebruik en onderzoek.

Aard van de zendingen van dierlijke producten niet bestemd voor menselijke consumptie

	Aantal zendingen	Aantal geweigerde zendingen
Voeder voor gezelschapsdieren en hondenkluiwen	785	9
Bloed en bloedproducten voor technisch gebruik	293	4
Andere producten van dierlijke oorsprong bestemd voor diervoeding	153	1
Eiproducten	129	0
Jachttrofeeën	129	31
Andere producten van dierlijke oorsprong bestemd voor technisch of ander gebruik	105	6
Vetten en oliën	74	1
Gelatine en peptonen	61	1
Huiden en vellen	52	1
Wol, haar, veren	40	0
Verwerkte dierlijke eiwitten	31	0
Totaal	1.852	54 (2,9 %)

Diervoeders van niet dierlijke oorsprong

Vergeleken met 2011 steeg het aantal zendingen van producten van niet-dierlijke oorsprong bestemd voor diervoeder en afkomstig uit derde landen met 9%. Dit omvat :

- voor de haven van Antwerpen : toevoegingsmiddelen (methionine, lysine, niacine), grondstoffen (gierstzaad, saffloerzaad, erwten), voormengsels en mengvoeders : 3 van de 3.459 zendingen werden geweigerd;

- voor de haven van Gent : grondstoffen (tuinbonen en bijproducten van soja, lijnzaad en toevoegingsmiddelen) : de 131 zendingen werden aanvaard;
- voor de haven van Zeebrugge : grondstoffen (melasse, sojabonen) en toevoegingsmiddelen (citroenzuur) : de 24 zendingen werden aanvaard;
- voor de luchthaven van Zaventem : toevoegingsmiddelen (vitamine D3) en voormengsels : de 12 zendingen werden aanvaard.

Een zending werd geweigerd omwille van de aanwezigheid van aflatoxines, een andere omwille van een niet-conformiteit betreffende residuen van bestrijdingsmiddelen. Een zending werd geweigerd naar aanleiding van een ongunstige visuele controle (aanwezigheid van schimmels).

Analyseresultaten

	Monsters	Conform
Salmonella	88	98,9 %
Zware metalen	87	100 %
Dioxines en dioxin-like PCB's	78	100 %
Enterobacteriaceae	58	100 %
Dierlijke eiwitten	35	100 %
Mycotoxines	26	96,2 %
GGO	26	100 %
Residuen van bestrijdingsmiddelen	18	94,5 %
Botanische zuiverheid	7	100 %
Blauwzuur	6	100 %
Geneesmiddelen	2	100 %
Hormonen	1	100 %
Totaal	432	99,3 %

Drie soorten non-conformiteiten werden vastgesteld:

- Bestrijdingsmiddelen: chloorpyrifos in grondnoten uit Nicaragua;
- Mycotoxines : aflatoxine B1 in een lot grondnoten uit Nicaragua en ingevoerd door een Nederlandse firma via België. De Nederlandse overheid werd via het rapid alarm systeem op de hoogte gebracht;
- Salmonella in hondenkluiwen: een recall van de goederen werd uitgevoerd uit Duitsland.

6. Planten en plantaardige producten

Fytosanitaire controles

In 2012 werden 18.944 zendingen van planten en producten van plantaardige oorsprong die bij invoer een fyto-sanitaire controle moeten ondergaan, via een Belgische grensinspectiepost (GIP) de EU ingevoerd.

Dit is een stijging van 8,9 % tegenover 2011 (+5 % in GIP van Gent, +23 % in GIP van Antwerpen, +59 % in GIP van Zaventem, -54 % in GIP van Oostende, -3,9 % in GIP van Zeebrugge en -76,2 % in GIP van Bierset)

23% van de zendingen (4.356) die via een GIP het EU-grondgebied betraden, werden voor fysieke controle verlegd naar een erkende inspectieplaats in een andere lidstaat tegenover 35,6 % in 2011. In 2012 werden 6,8% van de zendingen (1.281) vanuit een grensinspectiepost in een lidstaat naar een GIP verlegd.

Evolutie van het aantal aangeboden en gecontroleerde zendingen.

	2010	2011	2012
Aangeboden in Belgische GIP	23.859	17.403	18.944
Verlegd vanuit Belgische GIP naar lidstaat	7.349	6.199	4.356
Verlegd vanuit lidstaat GIP naar België	815	1.752	1.281
Gecontroleerd in België	17.325	12.956	15.869

Aard van de zendingen die in België een fyto-sanitaire controle ondergingen

	Aantal aangeboden zendingen	Aantal geweigerde zendingen	Hoeveelheid aangeboden producten	Hoeveelheid geweigerde producten
Groenten, fruit & verse kruiden	10.079	52	157.248 ton	140 ton
Planten bestemd voor opplant	3.682	3	19.861.511 stuks & 446 ton	9.618 stuks & 10 ton
Vermeerderingsmateriaal	2.071	2	571.030.995 stuks & 2.021 ton	1.321.850 stuks
Snijbloemen & -groen	1.458	8	502.032.234 stengels & 1.203 ton	227.740 stengels
Hout	1.391	0	8.790 ton & 294.209 m ³	-
Aardappelen	255	2	34.702 ton	0,2 ton
Graan	7	0	49.109 ton	-
Grond	1	1	13 kg	13 kg
Totaal	18.944	68 (0,4 %)		

Reden van onderschepping en genomen maatregelen

	Aantal	Vernietiging	Behandeling	Regularisatie
Schadelijke organismen	84	51	1	32
Fytosanitair certificaat onvolledig / onjuist (botanische naam, hoeveelheden, aanvullende verklaringen...)	36	12	0	24
Fytosanitair certificaat onleesbaar	19	0	0	19
Aanvullende verklaringen van certificaat ontbreken/onjuist	16	7	0	9
Niet voldaan aan de bijzondere invoereisen (houten verpakkingsmateriaal & stuw hout...)	15	8	7	0
Fytosanitair certificaat afwezig	9	9	0	0
Verboden producten	4	4	0	0
Identiteit onjuist	3	1	0	2
Geldigheidsduur van fyto sanitair certificaat verstrekken	3	1	0	2
Totaal	189	93 (49 %)	8 (4 %)	88 (47 %)

Volgende verboden producten werden aangetroffen: 110 kg aardappelen in 2 verschillende zendingen uit Kameroen, 13 kg grond uit Ethiopië, 5 citrusplanten uit Japan (postpakket).

46 vaststellingen van schadelijke organismen hadden betrekking op quarantaineorganismen; de producten waarop de organismen werden vastgesteld, werden vernietigd:

- Anoplophora chinensis bij esdoorn uit China (1),
- Bemisia tabaci bij Rosa snijbloemen uit Oeganda (1), Hypericum snijgroen uit Ethiopië (1), basilicum uit Maleisië, Marokko en USA (6),
- Tephritidae bij mango uit Burkina Faso, Dominicaanse republiek, Gambia, Ivoorkust, Kameroen, Mali, Pakistan, Senegal en Togo (17), bittermeloen uit Maleisië (2), passievrucht uit Oeganda (1), aubergine uit Kameroen en Maleisië (3),

- Liriomyza trifolii bij Gypsophila snijbloemen uit Israël (3),
- Thrips palmi bij Dendrobium snijbloemen uit Thailand (1), mango uit Maleisië (1), bittermeloen uit Dominicaanse republiek en Maleisië (5), aubergine uit Dominicaanse republiek (4).

De andere schadelijke organismen die vastgesteld werden zijn:

- Diptera bij bittermeloen uit Maleisië (1),
- Leucinodes orbonalis bij aubergine uit Burundi, Kameroen, Laos, Maleisië, Oeganda, Thailand en Togo (32),
- Sinoxylon bij verpakkingshout uit India (1),
- nematoden bij Pinus, Taxus en Ilex planten uit Japan (3),
- Unaspis citri bij rozijnen uit Oezbekistan (1).

Het verpakkingshout werd behandeld. Met uitzondering van 3 zendingen werden de zendingen met aubergines en bittermeloen vrijgegeven na een grondige inspectie en verwijdering van de aangetaste producten. Voor de Japanse planten werd een bijkomende virusanalyse uitgevoerd omdat de aangetroffen nematoden virusvectoren waren. De planten werden vrijgegeven gezien het resultaat van de virusanalyse conform was. De zending Oezbeekse rozijnen werd vernietigd omdat er ook een te hoog gehalte aan aflatoxines werd aangetroffen.

7. CITES

De handel in bedreigde diersoorten moet beantwoorden aan een strikte handelsreglementering volgens de internationale conventie CITES (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora). Bedreigde levende dieren en vogels moeten steeds begeleid worden door een gezondheidscertificaat en door een specifieke CITES import- en exportvergunning. De behandeling van de aanvragen voor vergunningen en certificaten gebeuren door de FOD Volksgezondheid.

De controle op de illegale invoer in België van beschermde diersoorten of ervan afgeleide producten is een bevoegdheid van het FAVV en wordt gelijktijdig met andere controles uitgevoerd. Er worden ook gerichte controles uitgevoerd. Bepaalde controles gebeuren in samenwerking met de douanediens ten, politiediensten en inspecteurs van de FOD Volksgezondheid.

In 2012 werden door het FAVV 304 kameleons, 13 slagtanden en 60 orchideeën in beslag genomen. In beslag genomen dieren, planten en goederen worden zoveel mogelijk geschonken aan universiteiten, musea en zoölogische parken. Sommige goederen moeten uiteindelijk worden vernietigd.

Meldingen en gevolgen van controles



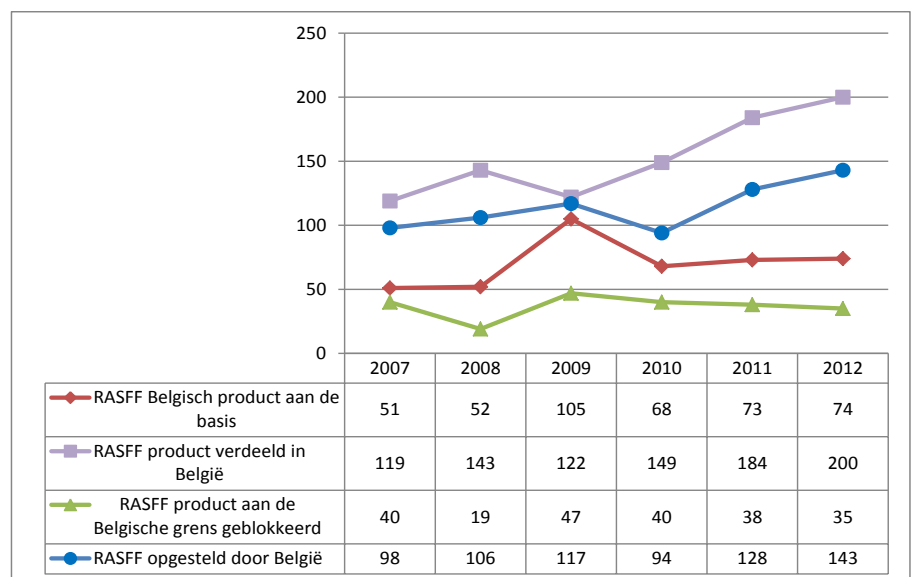
1. RASFF

Via het Rapid Alert System for Food & Feed (RASFF) werden er in 2012, 3.516 meldingen (3.723 in 2011) gedaan van producten die een risico kunnen betekenen voor mens of dier. Hiervan gingen er 143 (128 in

2011) uit van België: als gevolg van informatie vanuit de autocontrole van een bedrijf (43), een controle op de Belgische markt (42), een analyse bij invoer van een geblokkeerd product (35) of van een vrijgegeven

product op de markt (13), een consumentklacht (4), een voedselvergiftiging (4) of een officiële controle op de markt van een derde land (2).

	Food	Feed	Food Contact Material
Alert	40	3	1
Information	33	31	0
Border rejection	31	0	4
Totaal	104	34	5



Het RASFF-contactpunt heeft 1.566 meldingen met bijbehorende additionalen verspreid in België.

2. Meldingsplicht

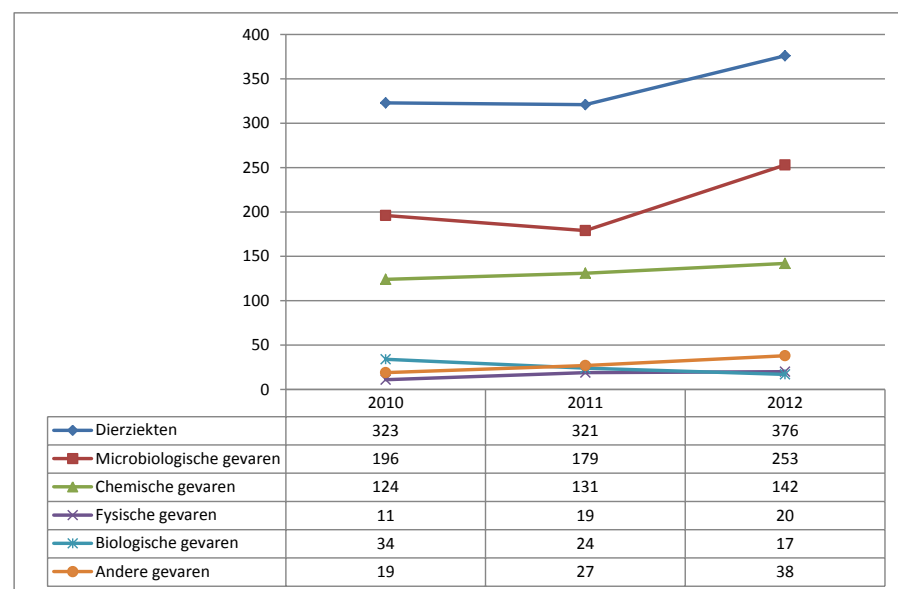
Elke operator die activiteiten uitoefent die onder de bevoegdheid van het FAVV vallen, is verplicht het Agentschap in te lichten

wanneer vermoed wordt dat een ingevoerd, geproduceerd, gekweekt, geteeld, verwerkt, vervaardigd of gedistribueerd

product schadelijk zou kunnen zijn voor de gezondheid van mens, dier of plant (KB van 14/11/2003).

Aantal meldingen per sector (zonder dierziekten)

	2010	2011	2012
Primaire sector	51	36	67
Transformatie	247	247	269
Distributie	83	95	142
Import-Export	3	2	3
Totaal	384	380	481



Het aantal meldingen steeg met 27% tegenover 2011. Naast dierziekten (376) zijn de belangrijkste redenen de aanwezigheid van Salmonella (161 of + 35 %), van residuen van diergeneesmiddelen (53 of

+ 29 %), van Listeria monocytogenes (50 of + 25 %), van residuen van bestrijdingsmiddelen (44 of + 69 %) en van plantenziekten en schadelijke organismen (16 idem als in 2011).

3. Productterugroepingen

Elk bedrijf in de voedselketen dat redenen heeft om aan te nemen dat een product schadelijk kan zijn voor de gezondheid van mens, dier en plant, moet drie dingen doen.

- Onmiddellijk maatregelen nemen om het gevaar weg te nemen (bijvoorbeeld de producten blokkeren, uit de handel nemen of terugroepen, zie verder)
- Onmiddellijk het voedselagentschap op de hoogte brengen van het gevaar en de genomen maatregelen
- De klanten en zo nodig de consument informeren.

Grondstoffen die een gevaar inhouden moeten geblokkeerd worden (ze mogen niet langer gebruikt worden). Als ze van buiten het bedrijf komen moet het FAVV ingelicht worden over de verantwoordelijke leverancier zodat het daar een onderzoek kan voeren en ze bij andere klanten kan terugtrekken.

Verwerkte producten die een gevaar inhouden moet de producent blokkeren en het FAVV verwittigen als de producten het bedrijf intussen verlaten hebben.

Hij moet dan de producten onmiddellijk uit de handel nemen en zijn klanten verwittigen dat ze niet meer verkocht mogen worden of, als een product reeds bij de consumenten is geraakt en een gezondheidsrisico inhoudt, het product terugroepen en via een persbericht de gebruikers inlichten. Het FAVV plaatst deze terugroepingen op zijn website en verspreidt die eveneens via de sociale media.

Reden	Aantal terugroepingen	Product
Listeria	17	Beuling, potjesvlees (paté), kipsalade, mezze, aperitiefgroenten, gebakken kip (3), kaas (9)
Salmonella	15	Kaas met gerookte zalm, gerookte zalm, gerookte zalm, gemalen zwarte peper, gemalen komijn, worst, hamsalade (3), sojascheuten en wokgroenten (5), hondenvoeder
Niet-vermelde allergenen	10	Chocoladekorrels, meelmengsels, sorbet, chocolade, chocoladerepen, goulash, drank op basis van amandelen, cocktailsaus, toastbrood (2)
E. coli	3	Roquefort
Migratie van stoffen in de voeding	3	Borden, keukengerei (2)
Bestrijdingsmiddelen	3	Selder, rode kool, aardappelen
Zware metalen	2	Vis
Afwijkende verpakking	1	Sardienen in olie
Bacillus cereus	1	Tofoe
onjuiste uiterste verbruiksdatum	1	Pluimvee
Te hoge druk	1	Limonadeflessen
Metalen deeltjes	1	Pizza
Histamine	1	Vruchtensap
Verboden geneesmiddel	1	Koffie
Diergeneesmiddelen	1	Kippenwit
Schimmels	1	Koekjes
Mycotoxines	1	Granenpap
Niet-toegelaten GGO	1	Rijst
Niet-eetbaar ras	1	Pijnboompitten
Totaal	65	

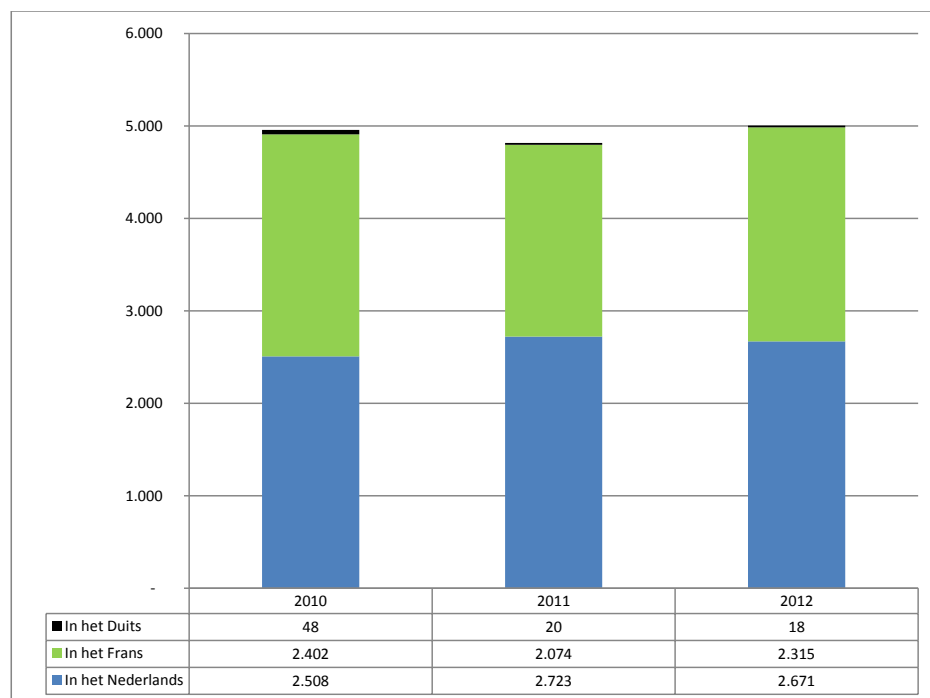
4. Administratieve boetes

Het koninklijk besluit van 22 februari 2001 houdende organisatie van de controles die worden verricht door het FAVV, bepaalt dat in de voedselketen vastgestelde overtredingen aanleiding kunnen geven tot een administratieve sanctie, namelijk een administratieve boete. Betaling van die boete door de overtreder doet de strafvordering vervallen.

De afhandeling van de procedure voor het voorstellen van een administratieve boete wordt, op basis van de taalrol, toevertrouwd aan een jurist – commissaris van de administratieve boetes. Nadat hij de Parketten de mogelijkheid heeft gegeven om de vastgestelde overtredingen te vervolgen stelt hij voor om een administratieve boete te betalen waarvan het wettelijke minimumbedrag € 150 bedraagt en het wettelijke maximum € 30.000.

De commissaris van de administratieve boetes steunt op de strafbepalingen van de wetten waarvoor het FAVV bevoegd is en houdt daarbij rekening met de persoonlijke situatie van de overtreders, het aantal overtredingen of de ernst daarvan en de weerslag ervan op de gezondheid van consumenten, dieren of planten en de eventuele staat van herhaling.

Evolutie van het aantal door de commissarissen van de administratieve boetes behandelde dossiers



	2010	2011	2012
Aantal voorstellen	4.448	4.078	4.387 (+ 50 dossiers in behandeling)
Naar het parket doorgestuurde dossiers	414	347	280
Totaal voorgesteld bedrag	2.248.103 €	2.462.022 €	2.793.707 €

Belangrijkste materies die aanleiding geven tot een administratieve boete (uit een totaal van ongeveer 50 trefwoorden)

	2010	2011	2012
Temperatuur van levensmiddelen	11,6 %	12,3 %	12,3 %
Bewaaromstandigheden	6,8 %	10,1 %	11,0 %
Hygiëne personeel	10,5 %	11,4 %	10,2 %
Etikettering van levensmiddelen	9,1 %	9,7 %	9,8 %
Autocontrole	7,3 %	8,5 %	9,7 %
Hygiëne horeca	10,2 %	9,9 %	9,5 %
Hygiëne distributie	6,4 %	7,6 %	7,1 %
Product schadelijk verklaard	5,8 %	5,2 %	5,1 %
Rookverbod horeca	4,8 %	3,4 %	2,9 %

Net als de voorgaande jaren worden vaak overtredingen vastgesteld in de horecasector en de detailhandel. Dat komt door de minder professionele instelling van de verantwoordelijken. Als reactie op die vaststelling stelt het FAVV sinds begin

2011, onder bepaalde voorwaarden, een alternatief voor de administratieve boete voor aan horecazaken, waaronder het volgen van een opleiding bij de voorlichtingscel van het FAVV (zie hoofdstuk II "Het FAVV ten dienste van consumenten en beroepssectoren").

In 2012 konden 1.350 operatoren daarop aanspraak maken (1.528 in 2011). 580 schreven zich daadwerkelijk in voor een opleiding (574 in 2011); 319 onder hen konden uiteindelijk genieten van de (gedeeltelijke) kwijtschelding van de administratieve boete (438 in 2011).

5. Intrekking of weigering van de erkenning of toelating

Wanneer alle andere maatregelen (waarschuwingen, PV, ...) zonder resultaat blijven, start het FAVV een procedure tot weigering, intrekking of schorsing van de erkenning of de toelating. De operator kan altijd vragen om te worden gehoord door de beroepscommissie van het FAVV.

In 2012 werden 2 toelatingen geweigerd, 5 toelatingen ingetrokken, 4 erkenningen geweigerd en 3 erkenningen ingetrokken.

Fraudebestrijding



In het kader van de fraudebestrijding in de voedselketen neemt de Nationale Opsporingseenheid van het FAVV (NOE) deel aan de volgende werkgroepen.

Multidisciplinaire HormonenCel (MHC)

De MHC wordt voorgezeten door de Federale Politie en is belast met de coördinatie tussen de verschillende inspectie- en politiediensten. Zij heeft een signaal-, advies- en informatiefunctie voor de bijstandsmagistraat, de politieke verantwoordelijken, de bestaande overlegstructuren en de betrokken administraties. Zij voert tevens onderzoeken uit op vraag van de politiediensten, de gerechtelijke overheden en de bijstandsmagistraat. De MHC is bijgevolg een operationele cel. Het activiteitenverslag van de cel wordt gepubliceerd op de website van de federale politie (<http://www.polfed-fedpol.be>).

Interdepartementale Commissie voor de coördinatie van de fraudebestrijding in de economische sectoren (ICCF)

Deze commissie staat in voor het efficiënte beheer van de informatie-uitwisseling tussen de betrokken departementen, de uitwerking van voorstellen waarbij gezamenlijke strategieën voor fraudebestrijding worden vastgelegd en het collectieve overleg over fraudemechanismen.

Het FAVV neemt deel aan het systeem voor de monitoring van het informatienetwerk voor fraudebestrijding dat de ICCF in 2009 heeft opgezet.

Interdepartementale Coördinatiecel voor de controle van de voedselveiligheid (ICVV)

De cel is belast met de verbetering van de samenwerking tussen de verschillende diensten die betrokken zijn bij de strategie en de controles inzake de veiligheid van de voedselketen en de farmaceutische regelgeving en met het nemen van alle nuttige initiatieven om de coördinatie van de opsporingen van de inspectie- en politiediensten te verzekeren. Het FAVV neemt ook deel aan de werkgroep tot vastlegging van een wettelijk kader voor de geneesmiddelenanalyse.

In 2012 werd, op vraag van het FAVV, door het ICVV aandacht besteed aan:

- het ontwerp van de “Lex Alimentaria” dat verschillende basiswetten waarvoor het FAVV bevoegd, zal samenbrengen in één wet en waarin diverse bepalingen van controle zullen worden opgenomen
- de aanpassing van het koninklijk besluit omtrent het H-statuuut (koninklijk besluit van 27/2/2013 betreffende de controlemaatregelen ten aanzien van bepaalde stoffen en residuen daarvan in levende dieren en in dierlijke producten)
- de uitvoering van artikel 36 van de wet van 14/08/1986 betreffende de bescherming en het welzijn der dieren en in het bijzonder de doping bij paarden

- de aanpassing van het koninklijk besluit van 23/5/2000 inzake het verwerven, in depot houden, voorschrijven, verschaffen en toedienen van geneesmiddelen bestemd voor dieren door de dierenarts en inzake het bezit en het toedienen van geneesmiddelen bestemd voor dieren door de verantwoordelijke voor de dieren.
- de snelheid van de behandeling door justitie van de dossiers i.v.m. administratieve boetes.

Multidisciplinaire fraudebestrijdingscel voor de veiligheid van de voedselketen (MFVV)

De NOE neemt het voorzitterschap waar van de MFVV die moet bijdragen tot het vastleggen van terreinacties tegen personen en organisaties die betrokken zijn bij fraude in de voedselketen, tot de coördinatie van de inspanningen van de betrokken diensten en de evaluatie van de uitgevoerde acties.

Er werden op initiatief van de MFVV 6 gecoördineerde acties uitgevoerd met andere overheidsdiensten (FOD Economie, Financiën, Sociale Zaken, SIOD, politie). De controles werden uitgevoerd in slachthuizen (slachtgewichten, aanvoer zonder documenten), bij een groothandel (zwartwerk, medische attesten), bij een fruitteeltbedrijf (zwartwerk, gewasbeschermingsmiddelen) en bij een vleesverwerkende bedrijf (zwartwerk, medische attesten).

Working Group of Enforcement Officers (WGEO)

De NOE werkt samen met een aantal internationale instanties. De veterinaire groep van de WGEO, bekend als de Small Bull Group, komt om de 6 maand samen. De groep bestaat uit vertegenwoordigers van Engeland, Noord-Ierland, Ierland, Denemarken, Duitsland, Oostenrijk, Nederland, België en Frankrijk. De vergadering van 2012 behandelde de identificatie en registratie van paarden.

De NOE registreerde in 2012, 650 administratieve inbeslagnames (643 in 2010, 701 in 2011).

Die gaven aanleiding tot:

- het openen van fraudeonderzoeken (245)
- deelname aan een wegcontrole (37)
- het uitvoeren van bemonsteringen in landbouwbedrijven (65) of slachthuizen (een jaarlijkse missie waarbij 452 monsters werden genomen)
- het opzetten van bijzondere acties (30)
- het doorsturen van informatie naar andere, zowel interne als externe, diensten (96)
- klasseren met het oog op een latere afhandeling (55).

In 38 % van de gevallen leidde de ontvangen informatie tot het openen van een fraudedossier. Bij het opmaken van dit activiteitenverslag waren 152 van de in 2012 geopende dossiers afgesloten.

Er werden door NOE 221 overtredingen vastgesteld (187 in 2010, 240 in 2012) die in 207 processen-verbaal en 14 waarschuwingen werden opgenomen.

1. Gebruik van illegale groeibevorderaars

1.1. Verdachte monsters in landbouwbedrijven

In 2012 genomen verdachte monsters

	Bedrijven	Dieren	Materieel	Diervoeders
Runderen	27	160	313	51
Kalveren	10	35	38	77
Varkens	26	43	99	59
Pluimvee	2	3	-	11
Totaal	65	241	450	198

Er werden in rundvee-, kalver- en varkens-bedrijven non-conformiteiten vastgesteld i.v.m. het materieel (spuiten, naalden, flacons, ...). De volgende stoffen werden aangetroffen: oestrogenen, gestagenen en androgenen (testosteron, androlone,

boldenone, estrone, oestradiol en progesterone), corticosteroiden (dexamethason en prednisolone), thyreostatica (methimazole en thiouracyl) en beta agonisten (clenbuterol).

1.2. Verdachte monsters in slachthuizen

Er werden in 2012 in de slachthuizen 720 monsters (faeces, urine, vet, lever, vlees, spuitplaats, vacht, oog, nier en milt) genomen bij 499 runderen, kalveren en varkens.

Er werden non-conformiteiten aangetoond bij 7 runderen (4 voor de aanwezigheid van corticosteroiden: > 5 ppb prednisolone in urine, 3 voor de aanwezigheid van > 10 ppb thiouracyl in schildklier), 1 kalf (> 5 ppb corticosteroiden in faeces), 1 varken (aanwezigheid van dexamethasone in vlees).

Er werden 193 monsters (45 in 2011) in diverse runderslachthuizen en op landbouwbedrijven genomen voor de eventuele detectie van natuurlijke hormonen. Alle monsters waren conform.

2. Wegcontroles

De NOE neemt op vraag van de lokale en de federale politie geregeld deel aan wegcontroles die duidelijk multidisciplinair van aard zijn en doet dat samen met andere diensten (RVA, douane...). Doorgaans is de lokale PCE eveneens aanwezig bij die wegcontroles.

In 2012 nam de NOE deel aan 22 wegcontroles waarbij in totaal 760 voertuigen werden gecontroleerd:

- gecoördineerde grenscontroles met Nederland, in samenwerking met de Nederlandse inspectiediensten (NVWA), de federale wegpolitie, de douane en de opsporingsdienst van de FOD Financiën: 157 voertuigen gecontroleerd, 7 PV's opgemaakt. 1 transport werd teruggestuurd naar Nederland

- de actie BENEFRALUX op initiatief van de dienst voor Douane en Accijnzen en in samenwerking met de diensten van de FOD Mobiliteit en Vervoer, de FOD Werkgelegenheid, Arbeid en Sociaal overleg, de federale of de lokale politie, de FOD Volksgezondheid en de opsporingsdiensten van de AOIF. Deze wegcontrole op de goederenstroom vanuit het oosten naar het westen die gelijktijdig plaatsvindt in Frankrijk, België, het Groothertogdom Luxemburg en Nederland is gericht op preventie, ontrading en de opsporing van fraude op het gebied van voor de gezondheid schadelijke voedingsmiddelen en op de bescherming van legale transportbedrijven tegen elke vorm van oneerlijke concurrentie; in 5 dagen werden 303 voertuigen gecontroleerd. Bij 21 werd een inbreuk vastgesteld waaronder een

illegaal vervoer van grote hoeveelheden anabole stoffen (waarde werd geschat op 211.000 €) en een illegale invoer van hondenpups uit Roemenië.

- Controle in samenwerking met de FOD Financiën, dienst Nationale en Internationale Opsporingen en de motorbrigade van de douane op de aanvoer van vis- en schaaldieren vanuit Nederland: 59 voertuigen werden op 3 grensposten gecontroleerd; er werden 3 PV's opgesteld.
- nachtelijke controle op vervoer uitgevoerd op de vroegmarkt te Brussel in samenwerking met de douane en de politie van Brussel: de 28 gecontroleerde voertuigen waren conform.

3. Namaakproducten

Samen met de Douane hebben het FAVV en de Algemene Directie Controle en Bemiddeling van de FOD Economie (ADCB) een internationale operatie uitgevoerd: OPSON II controleert de naleving van de regels betreffende geografische aanduidingen of oorsprongsbenamingen van kazen (feta, Parmezaanse kaas), melkpoeder, kaviaar, mousserende wijnen (champagne), portwijnen en wodka.

Er werden controles uitgevoerd aan de buitengrenzen (3 containers met wodka en mousserende, 9 colli's levensmiddelen) en in 42 detailhandels. Er werden geen inbreuken vastgesteld op het vlak van authenticiteit noch wat betreft de regels met betrekking tot de geografische aanduidingen of oorsprongsbenamingen. Er werden PV's en waarschuwingen uitgeschreven door ADCB en het FAVV voor inbreuken i.v.m. hygiëne en etikettering.

Deze operatie, ondersteund door EUROPOL en INTERPOL, vond ook plaats in 20 andere landen (Bulgarije, Cyprus, Denemarken, Duitsland, Frankrijk, Griekenland, Hongarije, IJsland, Italië, Letland, Nederland, Oostenrijk, Portugal, Roemenië, Slowakije, Spanje, Tsjechië, het Verenigd Koninkrijk, de Verenigde Staten en Zweden).

4. Controle van reizigers bij de douane



In samenwerking met douane, het Federaal Agentschap voor Geneesmiddelen en andere Gezondheidsproducten (FAGG) en de FOD Volksgezondheid werden controles op passagiersbagage uitgevoerd in de luchthaven van Brussel-Nationaal (Zaventem) voor reizigers uit Afrika, Azië en Oost-Europa (buiten EU). De naleving van de regels op de invoer van vlees, planten, dieren, beschermde diersoorten inbegrepen, ... werd hierbij gecontroleerd; deze regels zijn immers van het grootste belang voor de volksgezondheid. Er werd eveneens gecontroleerd op de illegale invoer van cosmetica en geneesmiddelen.

Er werden door het FAVV, het FAGG en de FOD Volksgezondheid aanzienlijke hoeveelheden producten in beslag genomen:

- 465 kg vis, zuivelproducten, eieren, vlees (geit, agoeti, antilope, worst, aap, kip, ...), verboden vruchten (citroengras, mandarijnen met bladen, vruchten zonder certificaat), bij 63 passagiers,
- 367 eenheden met cosmetica die verboden stoffen bevatten of waarvan de etikettering niet in orde bleek, bij 46 passagiers,
- 973 dozen geneesmiddelen (corticosteroiden en neurolepticum), bij 14 passagiers,
- 5 huisdieren met onvolledige documenten, bij 3 passagiers.

5. Paling

Als gevolg van een rapport van het Vlaams Instituut voor Natuur-en Bosonderzoek (INBO) waarbij de overschrijding van de

normen voor PCB's en dioxines werd aangetoond, heeft het FAVV 32 restaurants in de nabijheid van verontreinigde

waters en 5 groothandels gecontroleerd. Alle analyses van paling (dioxines, PCB's, Organochloorpesticiden, zware metalen) waren conform.

6. Voedingssupplementen

Net als de vorige jaren werden in samenwerking met de Douane en het FAGG controles uitgevoerd bij de invoer van postpakketten die via internet besteld waren. Voor

17 controles werden 42 dossiers opgesteld die door het FAVV, het FAGG of door een andere overheid werden behandeld;

Op vraag van het Parket heeft het FAVV 2 operatoren gecontroleerd die voedings-supplementen vervaardigen; een operator beschikte niet over de toelating om deze te vervaardigen en de andere had geen ingrediënten op het etiket van het product vermeld..

7. Pesticiden

In samenwerking met de FOD Sociale Inspectie heeft het FAVV een fruitteler gecontroleerd die verdacht werd van illegale handel in pesticiden, evenals 15 fruittelers uit de buurt. Er werden bij 6 van hen overtredingen vastgesteld met betrekking tot het gebruik van bestrijdingsmiddelen (niet

of niet langer erkende bestrijdingsmiddelen (tot 5 maal toe), een spuittoestel dat niet in orde was met de technische keuring (1), onjuiste stockering en registratie over het gebruik van bestrijdingsmiddelen (3)).

Bij invoer (via de havens) werden 11 controles met betrekking tot bestrijdingsmiddelen uitgevoerd. In samenwerking met de FOD Mobiliteit en Vervoer, de havenmeester van de Antwerpse haven en de douane werd een actie ondernomen. Deze heeft aanleiding gegeven tot 5 inbeslagnemingen. Er werden herhaaldelijk containers met bestrijdingsmiddelen opgespoord die niet conform waren met de milieuveiligheidsvoorschriften.

8. Paarden

8.1. Paardenkoersen

Het FAVV heeft 2 controleacties bij paardenkoersen uitgevoerd in samenwerking met het parket, de Federale gerechtelijke politie, de lokale politie, de FOD Dierenwelzijn en het FAGG : 21 paarden werden

gecontroleerd op de aanwezigheid van hormone en stimulerende stoffen. Ze waren allemaal conform m.b.t. deze aspecten, maar van 14 paarden was de identificatie en registratie niet conform.

Op vraag van het Parket heeft het FAVV controles uitgevoerd op doping bij 4 paardenhouders. Telkens werden er dopingproducten gevonden. De betrokken paarden werden uitgesloten voor menselijke consumptie en het onderzoek loopt verder bij de trainers en de leveranciers van deze stoffen.

8.2. Handel in paarden

Op vraag van het Parket heeft het FAVV 3 paardenhandelaars gecontroleerd.

Bij een van hen werden overtredingen vastgesteld met betrekking tot dierenwelzijn, het gezondheidscertificaat, problemen bij identificatie en registratie van paarden evenals het feit dat hij niet over een erkenning als paardenhandelaar beschikte.

De overtredingen die bij de andere 2 paardenhandelaars werden vastgesteld, hadden betrekking op een gebrekkige identificatie en registratie van paarden, het illegaal uitoefenen van de diergeneeskunde en de aanwezigheid van verboden stoffen. De betrokken paarden werden uitgesloten van menselijke consumptie.

8.3. Identificatie en registratie van paarden

Controles uitgevoerd in 4 maneges op vraag van de lokale politie en in samenwerking met de sociale inspectie brachten in 3 maneges overtredingen met betrekking tot de identificatie en registratie aan het licht.

De paarden werden in beslag genomen in afwachting van een volledige regularisatie. Er werd eveneens een geval van illegale invoer uit Spanje (ontbrekend gezondheidscertificaat) aan het licht gebracht.

Op vraag van de Opsporingsdienst van de FOD Financiën werden controles toegevoegd op een privépersoon. Er werden anomalieën m.b.t. de identificatie en registratie vastgesteld.

9. Rundersperma

Naar aanleiding van een brucellosehaard bracht een controleactie op rietjes met rundersperma in 11 van de 14 reproductie-

centra overtredingen aan het licht m.b.t. de identificatie. Er werden 1.027 rietjes in beslag genomen.

Alle analyses voor brucellose waren conform.

10. Andere acties

Naar aanleiding van een haard van equine infectieuze anemie, heeft het FAVV 449 paarden van eigenaars in maneges gecontroleerd. Bij 10 % van de paarden werd een gebrekkige identificatie en registratie vastgesteld.

In samenwerking met het Agentschap voor Natuur en Bos en de FOD volksgezondheid werd een onderzoek verricht bij een vogelhandelaar die invoercertificaten vervalste.

Er werden drie controles (waarvan één op vraag van het Parket) uitgevoerd op het illegaal invoeren van puppy's. De controles hadden hoofdzakelijk betrekking op de gezondheidscertificaten en vaccinatie (hondsdolheid) van de puppy's. Er werden tal van overtredingen vastgesteld. De puppy's werden naar Roemenië teruggestuurd on overeenstemming met de Roemeense overheid.

In samenwerking met de Unité Anti Braconnage (UAB) (anti-stroperij eenheid) worden jaarlijks controles uitgevoerd. In 2 illegale wildverwerkingsbedrijven werden overtredingen vastgesteld (wild werd niet gekeurd) Het betrof een slagerij (met directe aankoop bij jagers en verkoop van ongekeurd wild) Bij het andere bedrijf ging het om de eigenaar die niet over een toelating beschikte voor fazanten en patrijzen bestemd voor de jacht (analyses hebben de aanwezigheid van antibiotica en andere verboden stoffen in hun voeding aangetoond).

In samenwerking met het Parket en de federale gerechtelijke politie werd een grootschalig onderzoek uitgevoerd in het milieu van de veehandel (vervoer, handel, dierenpaspoorten en corruptie). Bij de handelaar die verantwoordelijk is voor het vervoer, heeft het FAVV dierenpaspoorten, illegale geneesmiddelen en paarden zonder chip in beslag genomen.

Uitoefening van de diergeneeskunde

en vaccinatie van pluimvee: In het kader van het koninklijk besluit van 23 mei 2000 werden in 4 dierenartsenpraktijken controles uitgevoerd op de levering en toediening van diergeneeskundige middelen om pluimvee te vaccineren tegen de ziekte van Newcastle. Dit vaccin moet immers door een erkende dierenarts worden toegediend na klinisch onderzoek en een inventaris van het pluimvee moet worden opgemaakt.

In het kader van de actie tegen mensenhandel gelanceerd door het Parket van Dendermonde (arbeidsauditoraat) heeft het FAVV 33 Chinese restaurants, kebabzaken en nachtwinkels gecontroleerd in samenwerking met de plaatselijke politiezones : er werden door het FAVV 18 waarschuwingen en 4 PV's opgesteld omwille van tekortkomingen inzake hygiëne (20) of overtredingen van het rookverbod (2).

11. Bedreigingen FAVV agenten

In 2012 werden 22 dossiers (7 in 2009, 14 in 2010, 30 in 2011) waarbij 26 agenten van het FAVV in de uitvoering van hun taak werden bedreigd voor verder gevolg overgemaakt aan de Multidisciplinaire Hormonen Cel: 50 % van de bedreigingen kwamen voor in de sector distributie, 40 % in de primaire sector.

In dergelijke gevallen legt het FAVV steeds klacht neer bij de politiediensten. Na melding van de bedreiging wordt er contact opgenomen met de bedreigde persoon om de ernst en het gevolg verder te bepalen

Er wordt bij de parketten aangedrongen op een behandeling van deze bedreigingen. Deze aanpak resulteerde in volgende veroordelingen: Rechtbank van Hoei (opschorting van de straf gedurende 2 jaar en 165 € schadevergoeding) en Rechtbank van Leuven (opschorting van de straf gedurende 3 jaar en 300 € schadevergoeding).

Barometers
voor de veiligheid
van de
voedselketen

10

Om een globaal beeld te krijgen van de veiligheid van de voedselketen ontwikkelde het Wetenschappelijk Comité van het FAVV in samenwerking met het Agentschap een barometer voor de veiligheid van de voedselketen die de voedselveiligheid, de diergezondheid en de plantengezondheid (fytosanitaire situatie) omvat. Met dit meetinstrument kan de veiligheid van de voedselketen jaar per jaar objectief worden gevolgd en wordt het bijgevolg ook mogelijk om hierover duidelijk te communiceren. Drie adviezen van het Wetenschappelijk Comité met betrekking tot de barometer voor de voedselveiligheid (advies 28-2010), van de diergezondheid (advies 09-2011) en van de plantengezondheid - fyto-sanitaire situatie (advies 10-2011) liggen aan de basis.

De barometer voor de diergezondheid maakt een vergelijking met het voorgaande jaar en meet de algemene sanitaire toestand van de Belgische veestapel. De barometer voor de plantengezondheid meet de algemene fyto-sanitaire toestand van de planten en plantaardige producten in België.

De barometers steunen op indicatoren die berekend worden aan de hand van meetbare parameters die nauwgezet werden gekozen. De meeste van die indicatoren steunen op de resultaten van het controleprogramma van het FAVV. Aangezien die indicatoren een verschillende invloed hebben op de veiligheid van de voedselketen, wordt het relatieve belang ervan gewogen (advies 11-2012).

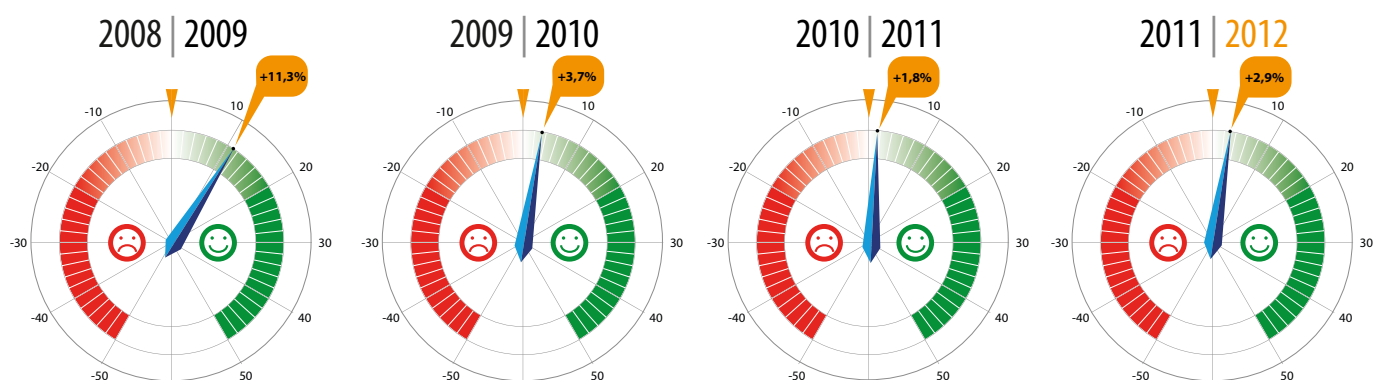
De resultaten van de diverse barometers worden weergegeven op de website van het FAVV. Ze dienen met de nodige voorzichtigheid geïnterpreteerd te worden aangezien jaarlijkse schommelingen diverse oorzaken kunnen hebben. Op langere termijn is de barometer vooral geschikt om algemene trends in de veiligheid van de voedselketen te kunnen waarnemen.

1. De barometer van de voedselveiligheid

De barometer van de voedselveiligheid is samengesteld uit 30 indicatoren die de hele voedselketen bestrijken: van leveranciers tot verbruikers, Belgische en ingevoerde producten, productcontroles (chemische en biologische gevaren) en

procescontroles (inspecties en audits), preventieve aanpak (autocontrole, meldingsplicht, traceerbaarheid) en voedsel-toxi-infecties.

De indicatoren met betrekking tot de controle van de autocontrole, de inspecties van infrastructuur, inrichting en hygiëne in de distributie, de horeca en de gemeenschapskeukens, de inspecties van de traceerbaarheid en productcontrole bij import hebben een hogere wegingsfactor dan de indicatoren die betrekking hebben op productcontroles zoals bv. Salmonella bij vleesvarkens of leghennen.



Sinds 2007 (aanvang van de beoordeling van de veiligheid van de voedselketen via de barometers) is een standvastige positieve trend waarneembaar. Ten opzichte van 2011 steeg de barometer met + 2,9 % in 2012. Deze stijging is vooral het resultaat van een toename van het aantal gevalideerde autocontrolesystemen in de transformatiesector en van een verbetering van de inspectieresultaten van de

autocontrolesystemen in primaire productie, transformatie en distributie en deze van de infrastructuur, inrichting en hygiëne in de horeca, gemeenschapskeukens, groot- en kleinhandel. In 2012 werden tevens meer meldingen inzake voedselveiligheid geregistreerd. Dit wijst op een grotere alertheid van de operatoren en van de personen die beroepshalve vaststellen dat producten niet beantwoorden aan

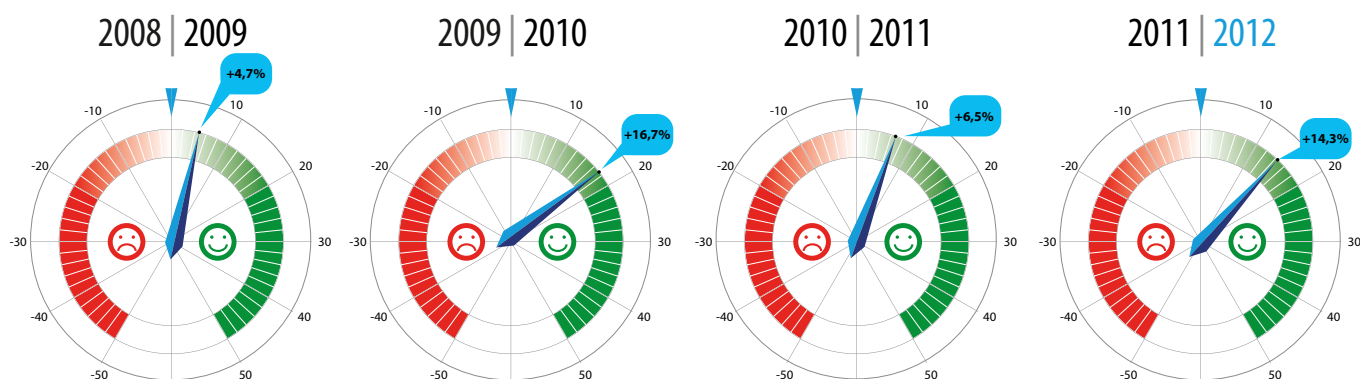
de voedselveiligheidsvoorschriften. Voor wat de controles van producten betreft, werd net zoals tijdens voorgaande jaren, een hoge graad van conformiteit waargenomen. Het aantal personen betrokken bij een voedseltoxi-infectie in 2012 was vergelijkbaar met 2010 en 2011.

2. De barometer van de diergezondheid

De barometer van de diergezondheid is samengesteld uit 13 indicatoren. Eén van deze indicatoren (antibioticumresistentie bij E. coli indicatorkiemen) werd slechts vanaf 2011 gemeten. Het is dus de eerste maal dat alle indicatoren in deze barometer werden opgevolgd.

In de barometer van de diergezondheid krijgen de indicatoren die te maken hebben met de meldingsplicht van aangifteplichtige dierenziekten en met de inspecties van infrastructuur, inrichting en hygiëne relatief hoge wegingsfactoren.

De indicatoren in verband met sterfte bij vleesvarkens, bij kleine herkauwers en bij vleeskalveren en met observaties in het slachthuis krijgen een lage wegingsfactor.



Sinds 2008 vertoont de barometer van de diergezondheid een positieve trend en dit ondanks enkele uitbraken van (her) opkomende dierenziekten (blauwtong, runderbrucellose, Schmallenbergvirus, rundertuberculose). De invloed van deze uitbraken op de diergezondheidsbarometer blijkt relatief beperkt te zijn. De blauwtong uitbraak in 2007 ging gepaard met een verhoogde sterfte bij kleine herkauwers. In 2008 was deze sterfte, mede door de vaccinatiecampagne, verminderd.

De uitbraak van het Schmallenberg virus trad laat op in 2011. Deze ziekte is niet aangifteplichtig en gaat niet gepaard met een verhoogde sterfte waardoor er nauwelijks invloed is geweest op de barometer, behalve misschien voor wat betreft een toename van het aantal abortusmeldingen. De uitbraken van runderbrucellose en rundertuberculose in 2011 en 2012 hadden een verhoogde waakzaamheid tot gevolg inzake abortus en aangifteplichtige dierenziekten.

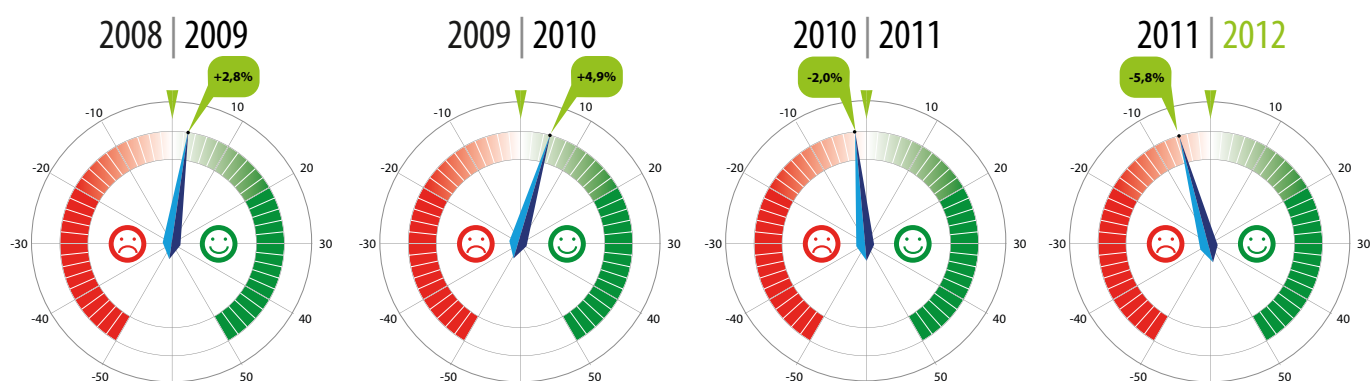
Ten opzichte van 2011 was er in 2012 een opmerkelijke stijging van de barometer met + 14,3 %. Deze gunstige evolutie is voornamelijk toe te schrijven aan een verbeterde waakzaamheid voor de aangifteplichtige dierenziekten en abortus bij runderen, aan een verbetering van de gecertificeerde autocontrolesystemen in de dierlijke productiesector en lagere sterfte bij vleesvarkens.

3. De barometer van de plantengezondheid (fytosanitaire situatie)

De barometer van de plantengezondheid steunt op 13 indicatoren. De 6 indicatoren die verband houden met de fytosanitaire

inspecties (fysieke controles) en de fytosanitaire invoercontroles hebben een hoge waardering gekregen.

De 7 specifieke indicatoren hebben een lager gewicht in de barometer.



Tussen 2007 en 2010 vertoonde de barometer van de plantengezondheid een positieve trend. Sinds 2011 is de trend echter negatief. Wellicht heeft dit te maken met de uitzonderlijke weersomstandigheden waaraan in het bijzonder de plantaardige sector is blootgesteld geweest in 2011 (uit-

zonderlijk warm jaar) en 2012 (uitzonderlijk stormachtig en vochtig jaar). In 2012 daalde de barometer van de plantengezondheid verder met - 5,8 %. Dit is voornamelijk het gevolg van een daling van het aantal meldingen die het Agentschap ontving over plantenziekten en schadelijke organismen,

van een toename van de vastgestelde gereguleerde schadelijke organismen en van een afname van de conformiteit van de fytosanitaire controles bij de invoer. Daartegenover staat een gunstige evolutie van het percentage conforme resultaten voor pospiviroiden.

Bijlagen

11

1. SAMENSTELLING VAN HET RAADGEVEND COMITÉ

1.1. EFFECTIEVE LEDEN

Vertegenwoordigers van de verbruikersorganisaties
• mevrouw Sigrid Lauryssen - Belgische Verbruikersunie - Test Aankoop
• de heer Joost Vandenbroucke - Belgische Verbruikersunie - Test Aankoop
• mevrouw Annelore Nys- Bond Beter Leefmilieu Vlaanderen
• de heer Steve Carlos Braem - Onderzoeks- en Informatiecentrum van de Verbruikersorganisaties (OIVO)
• mevrouw Anaïs Deville - Onderzoeks- en Informatiecentrum van de Verbruikersorganisaties (OIVO)
• mevrouw Charlotte Hautekeur - Algemeen Belgisch Vakverbond (ABVV)
• de heer Renaat Vandeveldde - Algemeen Christelijk Werkersverbond (ACW)
• de heer Michel Vandenbosch - Global Action in the Interest of Animals (GAIA)

Vertegenwoordigers van de organisaties van de sector van de landbouwproductie
• de heer Erik Mijten - Boerenbond (BB)
• de heer Hendrik Vandamme - Algemeen Boerensyndikaat (ABS)
• de heer Daniel Coulonval - Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA)
• mevrouw Marie-Laurence Semaille - Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA)
• mevrouw Elke Denys - Bioforum Vlaanderen

Vertegenwoordiger van de sector van de fabricage van diervoeding
• de heer Yvan Dejaegher - Beroepsvereniging van de Mengvoederfabrikanten (BEMEFA)

Vertegenwoordigers van organisaties werkzaam in sectoren van de voedingsindustrie betrokken bij de fabricage van producten die onder de controlebevoegdheid van het FAVV vallen
• de heer Johan Hallaert - FEVIA
• de heer Renaat Debergh - Belgische Confederatie van de Zuivelindustrie (BCZ-CBL)
• de heer Romain Cools - Belgapom
• de heer Thierry Smagghe - FEBEV

Vertegenwoordiger van een organisatie van de chemische nijverheid
• de heer Peter Jaeken - Phytophar - Essenscia

Vertegenwoordigers van organisaties van de sector van de onder de controlebevoegdheid van het FAVV vallende handel
• mevrouw Nathalie De Greve - Comeos
• mevrouw Veronique Bert - Unie van Zelfstandige Ondernemers (UNIZO)
• de heer Charles Jeandrain - Fédération Nationale des Unions de classes moyennes (UCM)
• de heer Jean-Luc Pottier - Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België
• mevrouw Ann De Craene - Verbond van Belgische Tuinbouwveilingen (VBT)

Vertegenwoordigers van organisaties van de horecasector
• de heer Romain Sterckx - FED. Ho.Re.Ca. Vlaanderen
• de heer Pierre Poriau - FED. Ho.Re.Ca. Wallonie

Vertegenwoordiger van de transportsector
• mevrouw Freija Fonteyn - Transport en Logistiek Vlaanderen

Vertegenwoordigers van de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu
• mevrouw Daphné Tamigniaux
• de heer Benoit Horion

Vertegenwoordigers van de FOD Economie, KMO, Middenstand en Energie
• de heer Guy Nutelet
• mevrouw Dina Segers

Vertegenwoordigers van de gewesten en gemeenschappen

- mevrouw Caroline Teughels, voorgedragen door de Minister-President van de Vlaamse Regering
- mevrouw Katrien Nijs, voorgedragen door de Minister-President van de Vlaamse Regering
- mevrouw Carole Schirvel, voorgedragen door de Ministre-Président du Gouvernement de la Communauté française de Belgique
- de heer Cédric Melis, voorgedragen door de Ministre-Président du Gouvernement Wallon
- mevrouw Véronique Brouckaert, voorgedragen door de Minister-Voorzitter van de Brusselse Hoofdstedelijke Regering
- de heer Alfred Velz, voorgedragen door de Ministerpräsident der Regierung der Deutschsprachigen Gemeinschaft

1.2. PLAATSVERVANGENDE LEDEN**Vertegenwoordigers van de verbruikersorganisaties**

- mevrouw Gwendolyn Maertens - Belgische Verbruikersunie - Test-Aankoop
- mevrouw Aline Van den Broeck - Belgische Verbruikersunie - Test-Aankoop
- de heer Jeroen Gillabel - Bond Beter Leefmilieu Vlaanderen
- mevrouw Caroline Jonckheere - Algemene Centrale der Liberale Vakbonden van België (ACLVB)
- de heer Rob Buurman - Onderzoeks- en Informatiecentrum van de Verbruikersorganisaties (OIVO)
- de heer Jean-François Tamellini - Algemeen Belgisch Vakverbond (ABVV)
- mevrouw Sophie Thise - Onderzoeks- en Informatiecentrum van de Verbruikersorganisaties (OIVO)
- mevrouw Ann De Greef - Global Action in the Interest of Animals (GAIA)

Vertegenwoordigers van de organisaties van de sector van de landbouwproductie

- de heer Georges Van Keerberghen - Boerenbond (BB)
- de heer Hubert Willems - Algemeen Boerensyndikaat (ABS)
- mevrouw Ana Granados Chapatte - Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA)
- de heer Alain Masure - Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA)
- mevrouw Bénédicte Henrotte - Bioforum Wallonie

Vertegenwoordiger van de sector van de fabricage van diervoeding

- mevrouw Karen Kerckhofs - Beroepsvereniging van de Mengvoederfabrikanten (BEMEFA)

Vertegenwoordigers van organisaties werkzaam in de sectoren van de voedingsindustrie betrokken bij de fabricage van producten die onder de controlebevoegdheid van het FAVV vallen

- mevrouw Els De Lange - Federatie Voedingsindustrie (FEVIA)
- de heer Lambert De Wijngaert - Belgische Brouwers
- de heer Frans Leroux - Fenavian
- de heer Bruno Kuylen - VeBIC (brood-, banket-, chocolade- en ijsbereiders)

Vertegenwoordiger van de sector van de chemische nijverheid

- de heer Davy Persoons - Pharma.be

Vertegenwoordigers van organisaties van de van de onder de controlebevoegdheid van het FAVV vallende handel

- mevrouw Bente Janssens - Comeos
- de heer Luc Ardies - Unie van Zelfstandige Ondernemers - UNIZO
- de heer Jonathan Lesceux - Nationale Federatie der Unies van de Middenstand (UCM)
- de heer Marc Landuyt - Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België
- de heer Philippe Appeltans - Verbond van Belgische Tuinbouwveilingen (VBT)

Vertegenwoordigers van organisaties van de horecasector

- mevrouw Eve Diels - Ho.Re.Ca. Vlaanderen
- de heer Laurent Nys - Ho.Re.Ca. Brussel

Vertegenwoordiger van de transportsector

- mevrouw Kathleen Spenik - Koninklijke Federatie van Belgische Transporteurs en Logistieke Dienstverleners (Febetra)

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

- de heer Erik Bruynseels
- mevrouw Isabel De Boosere

Vertegenwoordigers van de FOD Economie, KMO, Middenstand en Energie

- de heer Luc Ogiers
- mevrouw Brigitte Vandecavey

Vertegenwoordigers van de gewesten en gemeenschappen

- de heer Peter Loncke, voorgedragen door de Minister-President van de Vlaamse Regering
- de heer Wim Van Moeseke, voorgedragen door de Minister-President van de Vlaamse Regering
- mevrouw Stéphanie Jacquinet, voorgedragen door de « Ministre-Président du Gouvernement de la Communauté française de Belgique »
- mevrouw Laurence Nick, voorgedragen door de « Ministre-Président du Gouvernement wallon »
- de heer Roger Bosmans, voorgedragen door de Minister-Voorzitter van de Brusselse Hoofdstedelijke Regering
- mevrouw Murielle Mendez, voorgedragen door de “Ministerpräsident der Regierung der Deutschsprachigen Gemeinschaft”.

2. SAMENSTELLING VAN HET WETENSCHAPPELIJKE COMITÉ**Voorzitter**

Prof. Em. Dr. Ir. André Huyghebaert, Universiteit Gent, Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen, Gent

Ondervoorzitter

Dr. Ir. Luc Pussemier, Centre d'Etude et de Recherches Vétérinaires et Agrochimiques, Direction Opérationnelle Sécurité chimique de la chaîne alimentaire, Tervuren

Leden

- Prof. Dr. Ir. Dirk Berkvens, Prins Leopold Instituut voor Tropische Geneeskunde, Departement Diergeneeskunde, Antwerpen
- Prof. Dr. Ir. Claude Bragard, Université Catholique de Louvain, Faculté des Sciences agronomiques, Louvain-La-Neuve
- Dr. Apr. Els Daeseleire, Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek, Eenheid Technologie en Voeding, Melle
- Dr. Lic. Philippe Delahaut, Centre d'Economie Rurale, Laboratoire d'Hormonologie, Marloie
- Prof. Dr. Ir. Koen Dewettinck, Universiteit Gent, Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen, Gent
- Prof. Dr. Jeroen Dewulf, Universiteit Gent, Faculteit Diergeneeskunde, Merelbeke
- Prof. Dr. Lic. Lieven De Zutter, Universiteit Gent, Faculteit Diergeneeskunde, Merelbeke
- Dr. Lic. Katelijne Dierick, Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid, Operationele Directie Overdraagbare en Besmettelijke Ziekten, Brussel
- Dr. Lieve Herman, Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek, Eenheid Technologie en Voeding, Melle
- Dr. Hein Imberechts, Centrum voor Onderzoek in Diergeneeskunde en Agrochemie, Operationele Directie Bacteriële Ziekten, Ukkel
- Prof. Em. Dr. Lic. Guy Maghuin-Rogister, Université de Liège, Faculté de Médecine vétérinaire, Liège
- Prof. Dr. Ir. Katleen Raes, Hogeschool West-Vlaanderen, Onderzoeksgroep Environmental, Biochemical and Chemical Engineering (vanaf 4 mei 2012)
- Prof. Dr. Claude Saegerman, Université de Liège, Faculté de Médecine vétérinaire, Liège
- Prof. Dr. Ir. Bruno Schiffers, Université de Liège/Gembloux Agro-Bio Tech, Laboratoire de Phytopharmacie, Gembloux
- Prof. Dr. Lic. Marie-Louise Scippo, Université de Liège, Faculté de Médecine vétérinaire (vanaf 4 mei 2012)
- Prof. Dr. Em. Willem Stevens, Universiteit Antwerpen, Faculteit Geneeskunde (vanaf 4 mei 2012)
- Prof. Dr. Etienne Thiry, Université de Liège, Faculté de Médecine vétérinaire, Liège
- Dr. Thierry van den Berg, Centre d'Etude et de Recherches Vétérinaires et Agrochimiques, Direction Opérationnelle Maladies Virales, Uccle
- Prof. Dr. Ir. Mieke Uyttendaele, Universiteit Gent, Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen, Gent
- Prof. Dr. Carlos Van Peteghem, Universiteit Gent, Faculteit Farmaceutische Wetenschappen, Gent

3. SAMENSTELLING AUDITCOMITÉ

Voorzitter en externe expert inzake audit en kwaliteit

De heer Peter Maes – Directeur Quality Coaching

Vertegenwoordiger van mevrouw Sabine Laruelle, Minister van KMO's, Zelfstandigen en Landbouw

De heer Emmanuel Auquier

Vertegenwoordiger van het FAVV

De heer Herman Diricks – FAVV – Directeur-generaal Controlebeleid

Vertegenwoordigers van het Raadgevend Comité van het FAVV

- De heer Yvan Dejaegher – BEMEFA – Beroepsvereniging van de mengvoederfabrikanten
- De heer Joost Vandenbroucke – Testaankoop
- Vervangster : Mevrouw Sophie Thise – OIVO- Onderzoeks- en informatiecenter van de verbruikersorganisaties

4. AFKORTINGEN

ARSIA	Association régionale de santé et d'identification animales asbl
Beltrace	Geïnformatiseerd traceersysteem voor de vleessector
BOOD	Operatorendatabank
BSE	Boviene spongiforme encefalopathie
CITES	Convention of the international trade of endangered species of wild fauna and flora
CODA	Centrum voor onderzoek in diergeneeskunde en agrochemie
CVTI	Collectieve voedsel toxi-infectie
DG	Directie-generaal (bestuur)
DGZ	Dierengezondheidszorg Vlaanderen vzw
DMO	Dierenarts met opdracht
EFSA	European Food Safety Agency (Europese Autoriteit voor voedselveiligheid)
EU	Europese unie
FAGG	Federaal Agentschap voor Geneesmiddelen en Gezondheidsproducten
FANC	Federaal Agentschap voor de Nucleaire Controles
FAO	Food and agriculture organization of the United Nations (organisatie van de Verenigde Naties voor de voeding en de landbouw)
FAVV	Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
FOD	Federale overheidsdienst
FOD Volksgezondheid	FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu
FVO	Food and veterinary office (Voedsel en Veterinair Bureau van de Europese Unie)
GGO	Genetisch gemodificeerd organisme
GIP	Grensinspectiepost
HACCP	Hazard analysis and critical control points (gevarenanalyse en kritische punten met het oog op de beheersing)
KB	Koninklijk besluit
NOE	Nationale opsporingseenheid
OCI	Geaccrediteerde certificerings- of inspectie-instelling
OIE	Wereldorganisatie voor diergezondheid
OSE	Overdraagbare spongiforme encefalopathieën
PAK	Polycyclische aromatische koolwaterstoffen
PCB	Polychloorbifenylen
PCE	Provinciale Controle-eenheid
PV	Proces-verbaal
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed
SEM	Semicarbazide
TRACES	Trade Control and expert system
VTE	Voltijds equivalent
WHO	World health organisation (wereldgezondheidsorganisatie)



Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen

AC-Kruidtuin - Food Safety Center
Kruidtuinlaan 55
1000 Brussel
Tel.: 02 211 82 11
www.favv.be