



BFSO

BELGIAN FOOD SAFETY ORGANISATION

BFSO Magazine 2025

Lente / Printemps



Jaargang 12
12^{ième} année



BFSo Magazine

Lente / Printemps



Président/voorzitter: Bruno Lagae
Vicevoorzitter/Vice-Présidente: Martine Fretin
Penningmeester-secretaris/trésorier-secrétaire: David Janssens

IBAN: BE05 0689 0424 8575
BIC: GKCCBEBB
affiliation annuelle / jaarlijks lidmaatschap: € 20,00

vzw BFSo asbl
AC Kruidtuin—CA Botanique FSC
Kruidtuinlaan 55
Boulevard du Jardin Botanique 55
B-1000 Brussel—Bruxelles

www.bfso.be
info@bfso.be

BE 0643.784.149

INHOUD

Woord van de redactie	3
Algemene vergadering—bedrijf bezoek	4
Genomics Tools in Food Manufacturing	6
PFAS in Food Packaging	7
Export van Belgische varkens naar China	9
EWFC	11
Save 2 eat	12
Smiley	14
Digitalisering van het FAVV	17
Advice van de Commissie	21
Lid worden	22
Agenda	24

CONTENU

3	Mot de la rédaction
4	Assemblée générale—visite d'entreprise
6	Genomics Tools in Food Manufacturing
7	PFAS in Food Packaging
8	Exportation des porcs belges vers la Chine
11	EWFC
13	Save 2 eat
14	Smiley
16	Digitalisation de l'AFSCA
18	Avis de la Commission
22	Devenir membre
24	Agenda

MOT DE LA RÉDACTION

Chers membres, chers lecteurs,

L'assemblée générale de BFSO se déroulera cette année le 22 mai au domaine du Chant d'Eole.

Vous trouverez dans ce magazine le programme du jour ainsi que différents articles d'actualités.

Nous vous invitons à participer à cette journée riche en échanges professionnels. Etant donné les budgets serrés des services publics en cette période printanière, l'agence ne peut considérer cette visite d'entreprise comme journée de formation pour ses collaborateurs.

Vous lirez dans votre magazine notamment l'actualité de la Commission en matière d'étiquetage du vin. On peut se demander s'il s'agit d'une nouveauté qui risque de chambouler ultérieurement les informations sur les denrées alimentaires de manière globale...

MEURISSE Benoît, administrateur BFSO

WOORD VAN DE REDACTIE

Beste leden, beste lezers,

De jaarlijkse algemene vergadering van de BFSO vindt dit jaar plaats op 22 mei op het domein Chant d'Eole.

In dit magazine vindt u het programma van deze dag, evenals een aantal nieuwsberichten.

We nodigen je uit om deel te nemen aan deze dag van professionele uitwisselingen. Gezien de krappe budgetten van de overheidsdiensten in deze tijd van het jaar, kan het agentschap dit bedrijfsbezoek niet beschouwen als een opleidingsdag voor zijn personeel.

In dit magazine kan u meer vernemen over het laatste nieuws van de Commissie over de etikettering van wijn. We kunnen ons de vraag stellen of deze nieuwe ontwikkeling de manier van voedsel-etikettering in het algemeen zal opschudden...

MEURISSE Benoît, bestuurder BFSO



Image credit: <https://www.vitisphere.com/>



Het domein Chant d'Eole ontstond in 2010 uit een samenwerking tussen een familie van gerenommeerde champagneproducenten en een Belgische boerenfamilie, de familie Ewbank.

Geleidelijk aan groeide het domein met zijn 52 hectare aangeplante wijnstokken uit tot de grootste wijngaard van België.

Le domaine Chant d'Eole a été créé en 2010 à partir d'une collaboration entre une famille de producteurs de champagne de renom et une famille d'agriculteurs belges, la famille Ewbank.

Peu à peu, avec ses 52 hectares de vignes plantées, le domaine est devenu le plus grand vignoble de Belgique.

Datum

Donderdag 22 mei 2025 van 9u30 tot 16u

9u30—10u: Algemene vergadering
10u—12u: theoretische benadering
van het wijnproductieproces
12u—13u: lunch
13u—15u: bedrijf bezoek

Locatie

Domein Chant d'Eole—Grand'Route 58,
7040 Quévy

Sprekers

Laurent Etienne, Maître de Chai

Julien Louvieux, Expert in
wijnbouwtechnieken

Inschrijvingen

Via e-mail
naam, voornaam, functie en vermelding
"lid" (indien van toepassing) naar [in-
fo@bfso.be](mailto:info@bfso.be)

80 € voor niet-leden
55 € voor leden van BFSO &
BFSO Legal, personeelsleden van het
FAVV en advocaat-stagiairs

Documentatie die tijdens de presentaties
wordt gebruikt, kan op aanvraag naar de
deelnemers worden gestuurd.

Date

Le jeudi 22 mai 2024 de 9h30 à 16h

9h30—10h: Assemblée générale
10h—12h: approche théorique du
processus de vignification
12h—13h: lunch
13h—15h: visite d'entreprise

Lieu

Domaine du Chant d'Eole—Grand'Route 58,
7040 Quévy

Orateurs

Laurent Etienne, Maître de Chai

Julien Louvieux, Expert formateur
en techniques viti-vincoles

Inscriptions

Via e-mail
nom, prénom, fonction et mention membre
si applicable à info@bfso.be

80 € pour les non-membres
55 € pour les membres BFSO &
BFSO Legal, le personnel de l'AFSCA
et avocats stagiaires

La documentation utilisée lors des présenta-
tions pourra être envoyée aux participants
sur demande.

GENOMICS TOOLS IN FOOD MANUFACTURING



Genomics Tools in Food Manufacturing: What They Are, How They Work, and Why To Use Them

Genomics is transforming food manufacturing by improving quality control and reducing costs related to contamination and spoilage. By sequencing DNA from entire microbial communities, genomics provides deeper insights into the microbial makeup of food production environments, helping manufacturers better understand contamination sources and solve recurring issues.

What is Genomics?

Genomics involves sequencing the DNA of all microorganisms in a sample, not just individual microbes. This technique, similar to Whole Genome Sequencing (WGS), reveals the species profile of a microbial population and allows for comparisons between microbes from different environments. It helps explain microbial roles in processes like food processing and shelf life.

How Can Genomics Improve Food Safety and Quality?

Genomics helps identify the root causes of microbial contamination and spoilage, which can often be elusive with traditional methods. By understanding the microbial landscape, food manufacturers can conduct targeted interventions, preventing repeated issues. Whole genome sequencing, in particular, aids in determining whether contamination is caused by persistent or transient strains, allowing for more effective responses.

Why Use Genomics in Food Manufacturing?

Genomics offers profound benefits by moving beyond mere detection of contaminants to uncovering deeper insights, improving environmental control, and reducing risks. bioMérieux provides tools like pathogen mapping, spoiler mapping, and microbiome discovery to help manufacturers proactively manage food safety and quality.

- **Pathogen Mapping:** Goes beyond pathogen detection to identify the source and characteristics of contamination, enabling effective corrective actions.

- **Spoiler Mapping:** Helps trace and isolate contaminants in finished products, ensuring swift actions to control risks.

Microbiome Discovery: Studies entire microbial communities using metagenomics, providing insights without isolating individual species. bioMérieux's genomic solutions help manufacturers better understand microbial contamination, enabling more informed strategies to mitigate risks and maintain quality.

For more information, manufacturers can explore bioMérieux's services and learn how genomics can enhance food safety management.

PFAS IN FOOD PACKAGING: WHAT YOU NEED TO KNOW

Per- and polyfluoroalkyl substances (PFAS), often called "forever chemicals," are synthetic compounds used in various industries for their resistance to grease, oil, water, and heat. Due to these properties, PFAS have been widely used in food packaging, such as fast food wrappers, microwave popcorn bags, and pet food packaging. However, their persistence in the environment and potential health risks have raised concerns. Studies link PFAS exposure to serious health issues, including cancer and reproductive problems.

The U.S. Environmental Protection Agency (EPA) regulates PFAS in soil and water, while the U.S. Food and Drug Administration (FDA) oversees their use in food contact materials. The FDA requires manufacturers to notify them when introducing new food contact substances, including those with PFAS. The FDA has approved several PFAS-based substances for

food packaging, especially in non-stick cookware and paper-based packaging.

In February 2024, the FDA announced that manufacturers voluntarily agreed to phase out PFAS-containing grease-proofing substances used in food packaging, citing health risks. This phase-out does not involve a regulatory mandate but is a market-driven response to safety concerns. However, short-chain PFAS used in non-stick cookware and food processing equipment are still allowed under FDA regulations.

Several states have enacted laws to restrict PFAS in food packaging, with New York setting restrictions on certain PFAS in products like wrappers and trays. These laws are part of a broader trend towards limiting PFAS exposure.

In addition to evolving regulations, PFAS-related litigation is increasing, with lawsuits claiming misbranding

or deceptive marketing practices due to PFAS presence in food products. Notable cases include those against companies like Conagra and POM, where plaintiffs argue that products marketed as "natural" were found to contain PFAS. While some of these lawsuits have been dismissed, they highlight the growing concern over PFAS in food packaging and the potential legal challenges food producers and packagers may face.

In conclusion, while FDA and EPA regulations on PFAS are still developing, food producers and packagers need to stay vigilant due to the ongoing risk of litigation and the push for stricter regulation. Continued research and consumer advocacy may drive further regulatory changes in the future.

Source: <https://www.food-safety.com/articles/10124>



Image credit: SimonSkafar/iStock/Getty Images Plus via Getty Images

EXPORTATION DES PORCS BELGES VERS LA CHINE !

L'AFSCA et la Chine signent un accord pour l'exportation de nouveaux produits à base de viande de porc

L'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA), en collaboration avec l'Administration générale des douanes chinoises (GACC), a franchi une étape importante dans l'expansion des exportations de produits à base de viande de porc belge vers la Chine. Après de longues négociations, un accord relatif aux modalités a été signé cette semaine à Pékin. Cela concerne des produits tels que les pieds de porc, peu consommés en Belgique mais très appréciés en Chine.

Lorsque la Peste Porcine Africaine est apparue en Belgique en 2018, de nombreux pays tiers, dont la Chine, ont imposé des restrictions à l'importation de viande de porc belge vers leur territoire. Il a fallu des années de négociations pour que la plupart des pays lèvent leur embargo. [Depuis le début de l'année 2024, il est à nouveau possible d'exporter du porc belge vers la Chine](#). La prolongation de cet accord ouvre la porte à davantage d'opportunités d'exportation pour le secteur porcin belge.

En outre, l'AFSCA a profité de l'occasion pour rendre visite à ses collègues chinois au poste de contrôle frontalier du port de Shanghai. C'est par ce port, le plus grand de Chine, que de nombreux produits belges destinés à l'alimentation humaine et animale entrent dans le pays.

Herman Diricks – Administrateur délégué de l'AFSCA : « *Le renforcement de la coopération entre l'AFSCA et les autorités chinoises est essentiel pour un commerce agroalimentaire sûr et efficace. L'AFSCA s'engage non seulement à protéger les consommateurs, mais aussi à soutenir les entreprises belges et leurs exportations vers les marchés clés du monde entier.* »

David Clarinval – ministre fédéral de l'Agriculture : « *Cet accord, qui permet à notre pays d'exporter encore plus de produits à base de porc vers la Chine, est une bonne nouvelle pour nos éleveurs de porcs. Depuis 2021, j'ai mené des négociations intensives avec la Chine. Au début de cette année, ces négociations ont déjà abouti à la levée de l'embargo. Ce nouvel accord élargit encore le nombre de produits pouvant être exportés vers la Chine. En favorisant l'accès des produits belges au marché chinois, les éleveurs peuvent demander un meilleur prix pour l'ensemble de leurs produits. C'est une excellente nouvelle pour tout le secteur et je m'en réjouis.* »

<https://favv-afscs.be/fr/publications/communiqués-presse/afscs-chine-accord-exportation-nouveaux-produits-a-base-de-viande-de-porc>



Source photo: IA

EXPORT VAN BELGISCHE VARKENS NAAR CHINA !

FAVV en China ondertekenen akkoord voor export van nieuwe varkensvleesproducten

Het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) heeft samen met de General Administration of Chinese Customs (GACC) een belangrijke stap gezet in de uitbreiding van de export van Belgische varkensvleesproducten naar China. Na uitvoerige onderhandelingen werd deze week in Peking een akkoord ondertekend over de voorwaarden hiervoor. Het gaat om producten zoals varkenspoten die weinig worden geconsumeerd in België, maar zeer gesmaakt worden in China.

Toen de Afrikaanse Varkenspest in 2018 in België opdook stelden heel wat derde landen, waaronder China, beperkingen in voor de handel van Belgisch varkensvlees naar hun grondgebied. Het duurde jaren aan onderhandelingen voor de meeste landen hun embargo ophieven. [Sinds begin 2024 is het opnieuw mogelijk om Belgisch varkensvlees naar China te exporteren](#). Door de uitbreiding van dit akkoord wordt de deur geopend naar meer exportmogelijkheden voor de Belgische varkenssector.

Daarnaast heeft het FAVV van de gelegenheid gebruik gemaakt om haar Chinese collega's van de grenscontrolepost in de haven van Shanghai te bezoeken. Langs deze haven, de grootste in China, komen veel Belgische levensmiddelen en diervoeders het land binnen.

Herman Diricks – Gedelegeerd Bestuurder FAVV: *“Het versterken van de samenwerking tussen het FAVV en de Chinese autoriteiten is van essentieel belang voor een veilige en efficiënte handel in agrovoedingsmiddelen. Het FAVV blijft zich inzetten om niet alleen de consumenten te beschermen maar ook de Belgische bedrijven en hun export naar belangrijke markten wereldwijd te ondersteunen.”*

David Clarinval, Federaal minister van Landbouw : *« Dit akkoord, waarmee ons land nog meer varkensvleesproducten mag uitvoeren naar China, is een nieuwe opsteker voor onze varkensboeren. Sinds 2021 heb ik intensieve onderhandelingen gevoerd met China. Begin van dit jaar resulteerde dit al in de opheffing van het embargo. Met dit nieuwe akkoord wordt het aantal producten dat naar China mag worden uitgevoerd verder uitgebreid. Door de toegang voor Belgische producten tot de Chinese markt te bevorderen, kunnen boeren een betere prijs vragen voor het geheel van hun product. Dit is uitstekend nieuws voor de hele sector, en ik ben er dan ook erg blij mee.»*

<https://favv-afsca.be/nl/publications/persberichten/favv-china-ondertekenen-akkoord-export-van-nieuwe-varkensvleesproducten>

Be sure. **testo**



Garantir la qualité des denrées alimentaires
Satisfaire aux exigences HACCP

Avec les solutions de mesure de Testo, vous assurez la qualité des aliments tout au long de la chaîne du froid.

testo SA • Industrielaan 19 • 1740 Ternat • tél. 02/582 03 81 • info@testo.be • www.testo.com

Ces jeudi 13 et vendredi 14 février derniers, nous avons accueillis nos collègues européens pour la réunion biannuelle de l'European Working Group for Consumer Protection (EWFC) dans les bureaux de l'AFSCA. L'EWFC reste un partenaire et un soutien précieux pour la bonne exécution des activités de BFSO.

Organiser deux jours de meeting, qu'est-ce que ça veut dire pour nous, administrateurs de BFSO ?

Pre-event, il s'agit d'organiser, planifier, téléphoner, échanger par courriels, prendre des rendez-vous, demander des devis, faire des achats en magasin ou en ligne, coordonner, élaborer des formulaires de réponses, négocier, réserver les restaurants et assurer les logements.

Post-event, il s'agit de synthétiser, de gérer les photos, d'analyser, de conclure mais aussi de profiter jusqu'au prochain rendez-vous européen.

Pendant l'événement, on travaille sur les dossiers qui composent l'agenda comme par exemple la régression par les autorités de contrôle du personnel dédié à la sécurité alimentaire nationale... Au travers les rapports nationaux élaborés par chaque représentant des pays présents, cette tendance se dégage... En Belgique, on voit qu'avec le temps, le nombre de fonctionnaires de l'agence diminue pendant que le nombre de chargés de missions augmente. L'agence mise beaucoup d'un côté sur l'autocontrôle et de l'autre sur la participation de vétérinaires et ingénieurs indépendants pour assurer ses missions. Peut-on parler d'un virage important de collaboration avec des partenaires privés pour assurer la sécurité alimentaire en Belgique ?

Une réunion EWFC commence 3-4 mois avant le jour J, pour la réservation des salles, des interprètes, des réservations des vols, des négociations hôtelières, pour débattre sur la rédaction du contenu de l'invitation, de l'agenda, du budget, etc... Ce point est à l'ordre du jour de chaque réunion BFSO.

Cette année, nous avons dû composer avec une grève nationale rendant les déplacements de nos collègues européens jusqu'à Bruxelles beaucoup plus compliqués. Il a fallu proposer des solutions de vols alternatifs, des modes de déplacements différents comme rejoindre notre capitale en train. Nous avons dû mettre en place un format de réunion mixte pour permettre à ceux restés à la maison de participer à nos échanges professionnels, ce qui n'avait pas été prévu. Comme d'habitude, il a fallu réagir rapidement et nous l'avons très bien fait.

Pendant ces deux jours, nous avons agrémenté nos journées de travail par une visite du Parlement européen. Là, il a fallu collationner antérieurement toutes les identités des visiteurs car la sécurité sur place est similaire aux normes des aéroports. En tant qu'asbl, BFSO et ses membres, assument aussi les normes RGPD.

L'accueil de nos collègues fût immortalisé sur le Rooftop bruxellois de l'hôtel "The Hoxton", donnant la

possibilité à chacun de réaliser plusieurs clichés avec la magnifique vue sur la belle ville de Bruxelles en arrière-plan.

Cette année, nous avons aussi rencontré BEUC. BEUC, c'est quoi ? C'est le bureau européen des unions de consommateurs. A côté de toutes les réalisations concrètes, BFSO se veut aussi une plateforme de contacts à tous les niveaux !

Aucune réunion ne se tient sans prompteur, micros, boissons fraîches et cafés. Le participant trouvera cela presque normal pendant que l'organisateur veillera à ne pas oublier les biscuits accompagnant les boissons chaudes. Chaque détail compte.

Alors oui, c'est du boulot. Mais qu'est-ce qu'il est agréable de le faire au sein d'une ambiance aussi sympa que la jeune et dynamique équipe de BFSO ! On touche à la réalité quotidienne d'une société événementielle, on réalise du travail d'entreprise privée.

Après avoir changé de service public, je suis retourné auprès d'un des évaluateurs de mon entretien final en lui demandant : « mais qu'est-ce qui a fait la différence par rapport aux autres candidats ». Sa réponse fût sans appel : « votre expérience BFSO ! »

Merci à l'agence de dégager le temps nécessaire aux collègues de l'AFSCA pour pérenniser les activités de BFSO et la relation win-win entre ces deux entités.

Petit rappel pour celles et ceux qui ne connaissent pas bien BFSO, au-delà des échanges européens, nous gérons un magazine pluriannuel, des visites d'entreprises chez nous et à l'étranger, des lunchs-débats, des séminaires, ... et j'en passe !

Avez-vous besoin d'informations supplémentaires ? Vous aimez les échanges et l'ouverture extra-professionnelle, vous voulez rejoindre notre équipe et investir du temps pour nous, pour vous ? Alors n'hésitez pas à nous contacter via notre adresse info@bfsob.be.

Benoît Meurisse

Administrateur BFSO



Het European Food Safety Authority (EFSA) en het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) lanceren de nieuwe editie van de campagne “Safe2Eat 2025”. De 5e editie van de Europese campagne is

Elke dag maken we talloze voedingskeuzes en deze beslissingen worden beïnvloed door een aantal factoren. Volgens een Ipsos-onderzoek van december 2024 over de impact van de Safe2Eat-campagne van 2024 scoort 'smaak' met 56% het hoogst bij consumenten, op de voet gevolgd door kosten 'prijs' met 50% en 'houdbaarheid' met 37%. Maar de voedingskeuzes zijn aan het veranderen: 40% van de deelnemers aan de campagne let nu actief op voedselveiligheid bij het boodschappen doen, vergeleken met 35% van het algemene publiek. En dat is niet de enige verschuiving. Steeds meer Europeanen kiezen voor minimaal bewerkte voedingsmiddelen: bijna een op de vijf geeft hier de voorkeur aan, een stijging van 3% ten opzichte van vorig jaar. De prijs wordt juist minder belangrijk met een daling van 4%, nu andere zaken de overhand krijgen.

“We zijn verheugd om deel te nemen aan deze campagne die ook het gedrag van de consument beïnvloedt. Uit het onderzoek bleek namelijk dat degenen die de campagne herkenden, eerder geneigd waren om rekening te houden met veiligheid bij het kopen van voedsel. Daarnaast was er een duidelijke daling in het aantal respondenten met de opvatting dat informatie over voedselveiligheid te technisch of ingewikkeld is, waarbij enkele aangaven meer te weten over het voorkomen van voedselrisico's.” Stelt Héléne Bonte, woordvoerder FAVV

Voortbouwend op de resultaten van vorig jaar wil de campagne “Safe2Eat 2025” haar impact vergroten door:

- De **toegankelijkheid** van informatie over voedselveiligheid te **verbeteren** door middel van nieuwe, gemakkelijk te begrijpen hulpmiddelen die zijn afgestemd op verschillende demografische en culturele contexten.

"Nu Europese consumenten met een complex voedsellandschap te maken hebben, is het essentieel dat zij zich gesterkt voelen om weloverwogen keuzes te maken", aldus Bernhard Url, uitvoerend directeur van de EFSA. "De Safe2Eat-campagne overbrugt de kloof tussen enerzijds de wetenschap over voedselveiligheid en anderzijds dagelijks te nemen beslissingen, door duidelijke en praktische informatie te geven die het vertrouwen van de consument verhoogt. Met de uitbreiding naar nog meer landen in 2025 zetten we weer een stap om ervoor te zorgen dat elke Europese burger toegang heeft tot betrouwbare, wetenschappelijk onderbouwde houvast op het gebied van voedselveiligheid."

Doe mee

Over de EFSA

De autoriteit biedt een wetenschappelijke basis voor wet- en regelgeving om Europese consumenten te beschermen tegen voedsel gerelateerde risico's en werkt samen met nationale partners om de samenhang van publieke informatie over voedselveiligheid van de EU te bevorderen.

Het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) waakt al 25 jaar over de hele voedselketen, van producent tot consument. Zo'n 1400 medewerkers staan in voor jaarlijks meer dan 106.000 controles bij voedingsbedrijven (landbouwbedrijven, fabrikanten, slachthuizen, winkels, horeca,...) en nemen en analyseren zo'n 64 000 stalen van producten binnen de voedselketen. Het Agentschap is daarnaast ook bevoegd voor de controles op diergezondheid en plantengezondheid en speelt een belangrijke rol in de in- en uitvoer van voeding, dieren en planten van en naar andere landen.

12



FR

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) et l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) lancent cette nouvelle édition de la campagne «Safe2Eat 2025». Cette 5ème édition de la campagne européenne vise à fournir aux consommateurs des informations et des conseils clairs et fondés sur la science en matière de sécurité alimentaire, et ce, afin de les aider à faire des choix alimentaires éclairés. Chaque jour, nous faisons d'innombrables choix alimentaires et ces décisions sont influencées par un certain nombre de facteurs. Selon une enquête Ipsos de décembre 2024 sur l'impact de la campagne Safe2Eat de 2024, le « goût » est le critère le plus important pour les consommateurs (56 %), suivi de près par le « prix » (50 %) puis par la « durée de conservation » (37 %).

Les choix alimentaires évoluent aussi : ainsi 40 % des participants à la campagne font désormais activement attention à la sécurité alimentaire lorsqu'ils font leurs courses, contre 35 % pour le grand public. Et ce n'est pas le seul changement. De plus en plus d'Européens optent pour des aliments peu transformés : près d'un sur cinq préfère cette solution, soit une augmentation de 3 % par rapport à l'année dernière. Le prix devient un critère moins important - avec une baisse de 4 % - car d'autres éléments prennent le dessus.

La campagne «Safe2Eat» a atteint des niveaux d'impact record en 2024 en Europe. Selon cette étude Ipsos, la campagne a touché plus de 45 % du public cible, ce qui représente une augmentation importante par rapport aux 19 % enregistrés en 2023. Combinant la sensibilisation via les médias sociaux, des partenariats avec des influenceurs et des initiatives médiatiques ciblées, «Safe2Eat» a réussi à impliquer plus de 50 millions d'Européens, renforçant ainsi l'importance de la sécurité alimentaire dans les décisions du quotidien.

«Nous sommes ravis de prendre part à cette campagne qui a un impact direct sur le comportement des consommateurs. En effet, les résultats de cette étude ont révélé que les personnes ayant reconnu la campagne étaient plus susceptibles de tenir compte de la sécurité lorsqu'elles achetaient des aliments. En outre, l'opinion selon laquelle les informations sur la sécurité alimentaire sont trop techniques ou complexes a sensiblement diminué, les personnes interrogées déclarant qu'elles en savent plus sur la prévention des risques alimentaires» a déclaré Aline Van den Broeck, porte-parole de l'AFSCA.

Quoi de neuf en 2025 ?

S'appuyant sur les réalisations de l'année dernière, la campagne «Safe2Eat 2025» entend renforcer son impact en :

- **S'étendant à 23 pays**, dont cinq nouveaux participants (dont la Belgique), élargissant ainsi la portée et le niveau de mobilisation de la campagne à travers l'Europe.
- **Répondant aux principales préoccupations des consommateurs** en matière de sécurité alimentaire, telles que le rôle de la science quand il s'agit de garantir la sécurité des aliments, l'importance d'un étiquetage clair des aliments et les avantages de la réduction des déchets alimentaires.

Améliorant l'accessibilité des informations sur la sécurité alimentaire grâce à de nouvelles ressources faciles à comprendre et adaptées aux différents contextes démographiques et culturels.

L'EFSA et l'AFSCA s'engagent sur la voie du succès à long terme

«Les consommateurs européens se frayent un chemin à travers un paysage alimentaire complexe : c'est pourquoi il est essentiel qu'ils se sentent en mesure de faire des choix éclairés», a déclaré Bernhard Url, directeur exécutif de l'EFSA. *«La campagne "Safe2Eat" comble le fossé entre la science de la sécurité alimentaire et les décisions quotidiennes, en fournissant des informations claires et pratiques qui renforcent la confiance des consommateurs. Avec l'extension à d'autres pays en 2025, nous faisons un pas de plus pour que chaque citoyen européen puisse accéder à des conseils fiables et fondés sur la science en matière de sécurité alimentaire.»*

En participant activement à cette campagne, l'AFSCA poursuit sa mission de sensibilisation aux allergènes et aux intoxications alimentaires, tout en fournissant des conseils clairs et pratiques sur les bonnes pratiques de conservation et de préparation des aliments.

Participez

Un large éventail d'initiatives «Safe2Eat» seront mises en place aux niveaux européen et national tout au long de l'année. Les consommateurs sont invités à visiter le [site officiel de la campagne](#), à consulter les supports pédagogiques et à participer au contenu de la campagne sur les médias sociaux en utilisant le hashtag #Safe2EatEU.

À propos de l'EFSA

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA pour «European Food Safety Authority») est une agence de l'Union européenne créée en 2002 dans le but de servir de source impartiale d'avis scientifiques pour les gestionnaires des risques et de communiquer sur les risques associés à la chaîne alimentaire.

Elle fournit la base scientifique pour les lois et les règlements visant à protéger les consommateurs européens des risques liés à l'alimentation, et coopère avec les partenaires nationaux pour promouvoir la cohérence de l'information publique sur la sécurité alimentaire dans l'UE.

À propos de l'AFSCA

L'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) contrôle depuis 25 ans l'ensemble de la chaîne alimentaire, du producteur au consommateur. Quelque 1.400 collaborateurs effectuent chaque année plus de 106.000 inspections dans les entreprises du secteur alimentaire (exploitations agricoles, fabricants, abattoirs, magasins, restaurants, etc.) et prélèvent et analysent quelque 64.000 échantillons de produits au sein de la chaîne alimentaire. L'Agence est également responsable des contrôles de la santé animale et de la santé végétale et joue un rôle important dans l'importation et l'exportation de denrées alimentaires, d'animaux et de plantes vers et depuis d'autres pays.

Source: <https://favv-afscab.be/fr/publication/la-campagne-safe2eat-2025-vise-renforcer-la-confiance-des-consommateurs-belges-dans-la-securite>

NIEUWE SMILEY–NOUVEAU SMILEY !

NL

Sedert 01/01/2024 heeft het FAVV een nieuw logo en samen met het nieuwe logo is er ook een nieuwe smiley.

De betekenis en de voorwaarden voor het bekomen van de smiley zijn ongewijzigd. De smiley toont dus aan dat een bedrijf beschikt over een geloofwaardig autocontrolesysteem en gecertificeerd is.

De oude smileys, afgeleverd vóór de hoger vermelde datum blijven geldig voor de duur van de geldigheid van de validatie van het autocontrolesysteem.

Op verzoek gericht aan het inspectie- of certificeringsorganisme dat het autocontrolesysteem heeft gevalideerd, kan de oude smiley voor de resterende geldigheidstermijn worden vervangen door de nieuwe smiley. In het geval van nieuwe validaties of hervalidatie zal automatisch de nieuwe smiley toegekend worden.

Wat is de "Smiley"?

De smiley is een zelfklever die aantoont dat het bedrijf beschikt over een geloofwaardig autocontrolesysteem en dat het autocontrolesysteem gevalideerd en gecertificeerd is.

- Elke smiley draagt een uniek identificatienummer.
- Normaal gezien vindt u de smiley terug op een goed zichtbare plaats.

De smiley is 3 jaar geldig, wat overeenstemt met de duur van het certificaat. Indien het certificaat tijdens die 3 jaar door de OCI bij het bedrijf wordt ingetrokken, dan wordt de smiley tegelijkertijd ook ingetrokken.

Hoe de smiley verkrijgen?

Om de smiley te verkrijgen, moet het autocontrolesysteem:

- ingevoerd zijn aan de hand van de generieke autocontrolegrids voor de B2C-sector die betrekking heeft op alle distributieactiviteiten. Op basis van deze grids kunnen bedrijven hun eigen autocontrolesysteem uitwerken. Er zijn ook specifieke grids die gebruikt kunnen worden.
- gunstig geauditeerd zijn door een certificerings-/keuringsinstelling (OCI) die erkend is voor de betreffende grids.
- gecertificeerd zijn voor alle B2C-activiteiten van het bedrijf.

FR

Depuis le 1er janvier 2024, l'AFSCA dispose d'un nouveau logo et d'un nouveau smiley.

La signification et les conditions d'obtention du smiley restent inchangées. Le smiley indique donc qu'une entreprise dispose d'un système d'autocontrôle fiable et qu'elle est certifiée.

Les anciens smileys, délivrés avant la date mentionnée ci-dessus, restent valables pendant la durée de validité de la validation du système d'autocontrôle.

Sur demande adressée à l'organisme d'inspection ou de certification qui a validé le système d'autocontrôle, l'ancien smiley peut être remplacé par le nouveau smiley pour la période de validité restante. En cas de nouvelle validation ou de revalidation, le nouveau smiley sera automatiquement attribué.

Qu'est-ce que le Smiley ?

Le « smiley » est un autocollant, qui atteste que l'entreprise active dans la chaîne alimentaire qui le détient a mis en place un système d'autocontrôle crédible et dont le système d'autocontrôle a été validé et certifié.

- Chaque « smiley » porte un numéro d'identification unique.
- Le « smiley » est destiné à être accolé à un endroit bien visible.

Sa période de validité est de 3 ans, ce qui correspond à la durée du certificat. Si, durant ces 3 ans, le certificat est retiré à l'entreprise par l'OCI, le smiley est retiré en même temps.

Comment l'obtenir ?

Pour obtenir le smiley, le système d'autocontrôle doit :

- être mis en place à l'aide du guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C, qui couvre toutes les activités de la distribution. Sur base de ce guide, les entreprises peuvent élaborer leur propre système d'autocontrôle. Il existe également des guides spécifiques qui peuvent être utilisés.
- être audité favorablement par un organisme de certification/d'inspection (OCI) agréé pour le guide concerné.
- être certifié pour l'ensemble des activités B2C de l'entreprise



FR

L'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) a pour mission principale de garantir la sécurité alimentaire et de protéger la santé humaine, animale et végétale. Elle contrôle non seulement les aliments, mais aussi les aliments pour animaux, les engrais et les infrastructures des entreprises alimentaires. Face à la complexité de la sécurité alimentaire, l'AFSCA a créé l'équipe DIFA pour simplifier et uniformiser ses processus numériques, tant pour ses employés que pour les parties externes.

Le défi de l'AFSCA réside dans la complexité des processus liés à la sécurité alimentaire, impliquant de nombreux acteurs et des réglementations variées. Les procédures numériques n'étaient pas adaptées aux utilisateurs quotidiens. L'AFSCA a donc élaboré une nouvelle stratégie digitale en collaboration avec ces utilisateurs eux-mêmes.

Un système numérique adapté à l'utilisateur semble logique, mais trop souvent, c'est l'inverse qui se produit. Depuis 2021, l'AFSCA met clairement l'utilisateur au centre de ses priorités. Grâce à un financement européen, elle a décidé de développer ses services en partant des besoins réels des utilisateurs.

La direction de l'AFSCA a joué un rôle moteur. Avec le soutien de l'administrateur délégué Herman Diricks, l'équipe DIFA a vu le jour. L'objectif est de concevoir des systèmes intuitifs et efficaces, pensés pour ceux qui les utilisent au quotidien.

Selon Michel Lambert, chef de projet DIFA, les processus numériques doivent être conviviaux pour favoriser une bonne collaboration et une communication fluide. Pour Jos Dusoleil, la numérisation est une obligation pour les autorités publiques. À terme, le personnel de l'AFSCA devra pouvoir effectuer l'ensemble des contrôles de manière entièrement numérique.

Il était temps d'adopter une vision holistique. Le plan de transformation numérique s'étale jusqu'en 2026 et implique progressivement tous les départements et parties prenantes. En écoutant les opérateurs et les citoyens, les besoins concrets ont pu être identifiés.

L'équipe DIFA est allée sur le terrain, notamment dans les secteurs agricole et brassicole, pour observer les utilisateurs en action. Cela a permis de découvrir des points d'amélioration spécifiques à chaque secteur. Les retours ont servi à développer des prototypes testables, basés sur des besoins concrets.

De l'écoute à l'expérimentation : plus de 90 personnes ont été interrogées, dont des inspecteurs, agriculteurs, citoyens. Les utilisateurs ont pu tester les prototypes, permettant à l'équipe DIFA de distinguer ce qui est nécessaire à la sécurité de ce qui ralentit inutilement les processus.

Une approche centrée sur l'utilisateur porte ses fruits. Les tests ont réuni des inspecteurs de divers

secteurs, qui ont identifié des adaptations utiles pour chacun. Les différences de besoins, comme le type de checklist utilisé, ont été prises en compte pour créer des solutions adaptées à tous.

Grâce aux entretiens et aux tests, l'équipe DIFA a non seulement cartographié les processus actuels, mais aussi les obstacles rencontrés par les utilisateurs. Une nouvelle stratégie inclusive a vu le jour, renforçant la collaboration entre les équipes auparavant cloisonnées.

Cette nouvelle méthode va se poursuivre. L'AFSCA reconnaît aujourd'hui que ses anciens systèmes étaient conçus sans écouter les utilisateurs. Ce paradigme est désormais inversé : les services seront développés en partant des retours concrets des utilisateurs.

Vision d'avenir et défis : maintenir l'engagement sur plusieurs années est un défi. Il faudra éviter de retomber dans des schémas complexes et continuer à impliquer les utilisateurs dans la conception. L'expertise externe sera aussi essentielle pour compléter les compétences internes.

L'inclusion reste cruciale : certains opérateurs, notamment des agriculteurs âgés, n'utilisent pas les outils numériques. Il faudra donc maintenir une alternative papier pour qu'aucun acteur ne soit exclu.

Ce projet nous a appris une chose essentielle : ne pas concevoir les services selon ce que l'on pense que l'utilisateur veut, mais en l'écoutant vraiment. Ce changement de perspective a donné lieu à des principes clairs pour une numérisation efficace et simple. La collaboration étroite entre toutes les parties permet d'obtenir des solutions bénéfiques pour chacun.

Et vous, peut-on vous aider ? La transformation numérique est complexe, surtout lorsqu'il faut concilier les besoins d'acteurs variés. L'AFSCA peut vous accompagner vers des processus numériques plus conviviaux et inclusifs.



Image credit: IA

NL

Het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) heeft als hoofdtaak de voedselveiligheid garanderen en de gezondheid van mens, dier en plant beschermen. Ze controleren niet alleen voedsel, maar ook diervoeder, meststoffen en infrastructuur. Omdat voedselveiligheid complex is, zocht het agentschap naar manieren om digitale processen eenvoudiger en uniformer te maken via het nieuwe DIFA-team.

De uitdaging bij het FAVV ligt in de complexiteit van voedselveiligheid, waarbij veel spelers en administratieve regels betrokken zijn. De digitale procedures waren vaak te ingewikkeld en niet afgestemd op de dagelijkse gebruikers. Daarom werd met hulp van diezelfde gebruikers een nieuwe digitale strategie uitgewerkt.

Een digitaal systeem op maat van de gebruiker is het uitgangspunt sinds 2021. De eindgebruiker – operator of burger – staat centraal. Met steun van Europese middelen besloot FAVV hun diensten te ontwikkelen op basis van wat gebruikers echt nodig hebben.

Het management van FAVV nam het voortouw. Met de steun van gedelegeerd bestuurder Herman Diricks werd het DIFA-team opgericht. Het doel is om systemen te creëren die intuïtief en efficiënt zijn voor dagelijkse gebruikers.

Volgens projectmanager Michel Lambert moeten digitale processen aangepast zijn aan de gebruikers, zodat samenwerking en communicatie vlot verlopen. Jos Dusoleil benadrukt dat overheidsdiensten digitaal moeten mee evolueren. De toekomstvisie is dat medewerkers volledige controleprocessen digitaal kunnen uitvoeren.

Tijd voor een holistische visie: voor de digitale transformatie tot 2026 wordt gewerkt met een gefaseerde aanpak en brede betrokkenheid van alle departementen en externe partijen. Op basis van gesprekken met operatoren en burgers werden concrete noden in kaart gebracht.

Het DIFA-team verdiepte zich in het werkveld en verzamelde feedback uit sectoren zoals landbouw en brouwerijen. Zo kwamen sectorspecifieke verbeterpunten aan het licht. Samen met interne en externe experts werden testbare prototypes ontwikkeld, gebaseerd op reële gebruikersnoden.

Van luisteren tot testen: het team sprak met meer dan 90 betrokkenen, van inspecteurs tot burgers. Gebruikers testten prototypes en gaven feedback. Zo werd duidelijk welke complexiteit noodzakelijk is, en welke enkel vertragend werkt.

Gebruikersgerichte aanpak loont: inspecteurs gaven aan dat er via samenwerking betere oplossingen ontstaan die aangepast zijn aan verschillende sectoren. Testmomenten toonden hoe digitale tools afgestemd kunnen worden op uiteenlopende werksituaties.

DIFA bracht processen en drempels in kaart en werkte een nieuwe strategie uit waarin gebruikers centraal staan. Deze aanpak bevordert samenwerking over afdelingen heen en maakt van FAVV een meer verbonden organisatie.

De nieuwe werkwijze wordt voortgezet. FAVV beseft dat systemen vroeger technologisch vernieuwd werden zonder rekening te houden met gebruikers. Nu wordt alles omgedraaid: de stem van de gebruiker is doorslaggevend.

Toekomstvisie en uitdagingen: het volhouden van motivatie, het vermijden van nodeloze complexiteit en het inzetten van interne én externe expertise zijn essentieel. DIFA heeft de kracht om deze digitale revolutie waar te maken.

Inclusie blijft belangrijk: voor mensen die minder digitaal vaardig zijn – zoals oudere boeren – blijft een papieren alternatief noodzakelijk.

Wat hebben we geleerd? Dat je geen diensten mag ontwerpen op veronderstellingen, maar in dialoog met de gebruiker. Die inzichten zijn nu vastgelegd in duidelijke ontwerpprincipes. De samenwerking van interne en externe partners zorgt voor bruikbare oplossingen voor iedereen.

Kunnen we jou ook helpen? Digitale transformatie is complex, maar haalbaar met een mensgerichte en inclusieve aanpak. Daar kan het FAVV ook andere organisaties bij ondersteunen.



AVIS DE LA COMMISSION EN MATIÈRE D'ÉTIQUETAGE DU VIN

FR

La Commission donne son avis.

Le sujet abordé ? Le vin, ou plutôt son conditionnement, son étiquetage.

Il faut d'abord se rendre compte que pour mettre un vin sur le marché, plusieurs règlements européens interviennent sur le thème de l'information aux consommateurs.

Le règlement (UE) 1169/2011 concerne l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires comme l'étiquetage de la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle. Il aborde aussi les notions importantes de responsabilité de transmission de l'information.

Le règlement (UE) 1308/2013 fixe l'organisation des marchés des produits agricoles.

Le règlement (UE) 1151/2012 détaille les systèmes qualité des produits agricoles et denrées alimentaires.

Le règlement (UE) 251/2014 aborde aussi l'étiquetage et la protection des appellations géographiques des produits vinicoles.

L'avis C/2023/1190 de la Commission vient modifier le règlement (UE) 1308/2013. Ces modifications ont un impact sur les autres règlements cités ci-dessus. Explications :

La déclaration nutritionnelle rendue obligatoire via le règlement (UE) 1169/2011 pourra se limiter à la valeur énergétique sur l'étiquetage de la bouteille de vin pétillant sous conditions. Quelles sont-elles ?

1. La déclaration nutritionnelle sera transmise par voie électronique
2. La liste d'ingrédients sera transmise par voie électronique
3. Un QR-Code qui renvoie vers ces explications claires et détaillées est acceptable moyennant que celui-ci apparaisse sur la face avant de la bouteille.
4. Dans le même champ visuel, les informations suivantes doivent obligatoirement figurer sur l'étiquetage de la bouteille :
 - Dénomination
 - Titre alcoolémique
 - Provenance
 - Embouteilleur
 - Contenu
 - Date de durabilité
 - Teneur en sucre (via QR-Code ?)
 - Déclaration nutritionnelle (via QR-Code ?)
 - Liste des ingrédients (via QR-Code ?)
5. Les substances allergènes doivent obligatoirement figurer sur la bouteille et ne peuvent pas être présentées via le QR-Code. Elles peuvent en revanche apparaître sur la face arrière.
6. L'importateur et le numéro de lot apparaîtront sur la face arrière également.

Une difficulté soulevée par cet avis est la définition de la notion de "produit" qui intègre également la notion de durée de conservation ; cette nouvelle réglementation étant applicable pour les vins élaborés à partir du 8 décembre 2023.

Particulièrement pour les vins que les producteurs, cavistes, grossistes et consommateurs gardent plusieurs années dans leurs caves, les sites internet servant de supports d'informations aux QR-Codes devront rester actifs tant que le produit sera sur le marché et tant qu'il sera conservé. Ces nouvelles règles d'étiquetage seront applicables jusqu'à épuisement des stocks.

Rappelons aussi que l'indication des additifs alimentaires utilisés pour la fabrication en tant qu'auxiliaires technologiques (les enzymes) n'est pas nécessaire dans la liste des ingrédients, sauf si celles-ci ont un caractère allergisant. Cette même règle est également applicable pour les levures utilisées dans le processus de fermentation.

Cet avis rappelle aussi que la valeur énergétique est une valeur calculée et non mesurée et qu'il existe des tolérances quant aux valeurs indiquées dans la déclaration nutritionnelle, notamment en fonction des saisons. L'avis nous dit que ces valeurs sont des valeurs moyennes.

L'usage de QR-Code utilisé comme nouvelle présentation d'informations est stricte, c'est-à-dire qu'il ne permet pas de présenter d'autres informations que celles qui font l'objet de cet « assouplissement » : la liste d'ingrédients et la déclaration nutritionnelle. Le QR-Code ne doit pas être de nature à induire le consommateur en erreur.



Le secteur vinicole est le premier concerné par cette avancée technologique en matière de transfert d'information sur les denrées alimentaires. Le consommateur doit-il s'attendre à une extension de ce phénomène ?

Source: QR Code

Be sure. **testo**



**Voedselkwaliteit waarborgen
HACCP-voorschriften naleven**

Met Testo meetoplossingen verzekert u de voedselkwaliteit in de hele koelketen.

testo NV • Industrielaan 19 • 1740 Ternat • tel. 02/582 03 61 • info@testo.be • www.testo.com

ADVIES VAN DE COMMISSIE OVER WIJNETIKETTERING

NL

Advies van de Commissie.

Het onderwerp? Wijn, of beter gezegd de verpakking en etikettering ervan.

Het eerste dat je moet realiseren is dat voordat een wijn op de markt mag worden gebracht, er moet worden voldaan aan een aantal Europese verordeningen op het gebied van consumenteninformatie.

Verordening (EU) 1169/2011 gaat over consumenteninformatie over levensmiddelen, zoals de etikettering van de ingrediëntenlijst en de voedingswaardedeclaratie. De verordening behandelt ook de belangrijke concepten van verantwoordelijkheid voor het verstrekken van informatie.

Verordening (EU) 1308/2013 stelt de marktordening voor landbouwproducten vast.

Verordening (EU) 1151/2012 beschrijft de kwaliteitssystemen voor landbouwproducten en levensmiddelen.

Verordening (EU) 251/2014 gaat ook over de etikettering en bescherming van geografische aanduidingen van wijnbouwproducten.

Mededeling C/2023/1190 van de Commissie wijzigt Verordening (EU) nr. 1308/2013. Deze wijzigingen hebben gevolgen voor de andere hierboven genoemde verordeningen. Uitleg:

De voedingswaardedeclaratie die verplicht wordt gesteld door Verordening (EU) 1169/2011 mag beperkt worden tot de energiewaarde op het etiket van een fles mousserende wijn onder de volgende voorwaarden:

1. De voedingswaardedeclaratie wordt elektronisch ter beschikking gesteld.
2. De lijst van ingrediënten wordt elektronisch ter beschikking gesteld.
3. Een QR-code die linkt naar deze duidelijke en gedetailleerde uitleg is aanvaardbaar, mits deze op de voorkant van de fles staat.
4. De volgende informatie moet in hetzelfde gezichtsveld voorkomen op de etikettering:
 - Naam
 - Alcoholgehalte
 - Oorsprong
 - Bottelaar
 - Inhoud
 - Houdbaarheidsdatum
 - Suikergehalte (via QR-code?)
 - Voedingswaardedeclaratie (via QR-Code?)
 - Ingrediëntenlijst (via QR-code?)
5. Allergenen moeten op het etiket staan. Ze mogen niet via de QR-code worden weergegeven. Ze mogen wel op de achterkant van de fles staan.
6. De importeur en het partijnummer staan ook op de achterkant van de fles.

Een moeilijkheid die dit advies oproept, is de definitie van het begrip "product", die ook het begrip houdbaarheid omvat; Deze nieuwe regelgeving is van toepassing op wijnen die vanaf 8 december 2023 worden geproduceerd.

Met name voor wijnen die producenten, wijnhandelaren, groothandelaren en consumenten meerdere jaren in hun kelder bewaren, moeten de websites waarop de QR-codes worden weergegeven actief blijven zolang het product op de markt is en zolang het wordt bewaard. Deze nieuwe etiketteringsregels gelden zolang de voorraad strekt.

Er moet aan worden herinnerd dat levensmiddelenadditieven die worden gebruikt als technische hulpstoffen (enzymen) niet hoeven te worden vermeld in de lijst van ingrediënten, tenzij het allergenen zijn. Hetzelfde geldt voor de gisten die worden gebruikt in het fermentatieproces.

Dit advies herinnert ons er ook aan dat de energetische waarde een berekende waarde is, niet een gemeten waarde en dat er toleranties zijn voor de waarden die worden vermeld in de voedingswaardedeclaratie, met name afhankelijk van het seizoen. Het advies geeft aan dat het gemiddelde waarden betreft.

Het gebruik van de QR-code als een nieuwe vorm van informatieverstrekking is strikt, wat betekent dat het niet kan worden gebruikt om andere informatie te presenteren dan deze die het onderwerp is van deze "versoepeling": de ingrediëntenlijst en de voedingswaardedeclaratie. De QR-code mag de consument niet misleiden.

De wijnsector is de eerste die te maken krijgt met deze technologische vooruitgang in de overdracht van voedingsmiddeleninformatie. Moeten consumenten verwachten dat dit fenomeen zich verder zal verspreiden?

LIDMAATSCHAP—AFFILIATION

NL

Waarom lid worden van BFSO?

Enkele voordelen:

- Op de hoogte blijven van alles wat met veilig voedsel te maken heeft
- Deelname aan gespecialiseerde opleidingen
- Ervaringen uitwisselen met collega's binnen- en buitenland
- Geïnformeerd worden dankzij ons magazine
- Toegang tot het gedeelte "Leden" op bfso.be
- ...

Lid worden is een meerwaarde, zowel professioneel als privé.

De veiligheid van onze voedselketen laat niemand onverschillig! Het lidgeld voor 2025 bedraagt 20 €.

Schrijf u in via

<http://bfso.be/nl/bfso-lid-worden.php>

FR

Pourquoi devenir membre de la BFSO?

Quelques avantages:

- Être tenu informé de l'actualité alimentaire
- Participer à des formations spécialisées
- Échanger vos expériences avec des collègues sur le plan national et international
- Être informé grâce au magazine d'information
- Accéder à l'espace membre sur bfso.be
- ...

Devenir membre est une plus-value dans votre vie, tant professionnelle que privée.

La sécurité de la chaîne alimentaire ne laisse personne indifférent! La cotisation pour 2025 s'élève à 20 €.

Inscrivez-vous via

<http://bfso.be/fr/devenir-membre-bfso.php>

NOTES–NOTITIES

AGENDA

22/05/2025	Visite du domaine du Chant D'Eole - Het bezok van domein Chant d'Eole (Quevy)
22/05/2025	Assemblée générale - Algemene vergadering (Quevy)



Grafisch ontwerp / graphisme:

Gert Van Kerckhove

Sylvia Palais

Lay-out:

Maxime Dehon / Julie Cochez / Benoît Meurisse

Vertalingen / translations

Bruno Lagae / Sylvia Palais / Julie Cochez

Peter Deleu / Benoît Meurisse / Maxime Dehon

Verantwoordelijke uitgever / éditeur responsable

Bruno Lagae

Supported by:



European Working Community for Food
Inspection and Consumer Protection





**La BFSO asbl est l'organisation belge pour la sécurité de la chaîne alimentaire.
BFSO vzw is de Belgische organisatie voor de veiligheid van de voedselketen.**

**Member of the EWFC
European Working community for Food inspection and Consumer protection
www.ewfc.org**

Ed. resp./ver. uitg. Bruno Lagae

**info@bfso.be
www.bfso.be**

