BFSO

BELGIAN **FOOD SAFETY** ORGANISATION

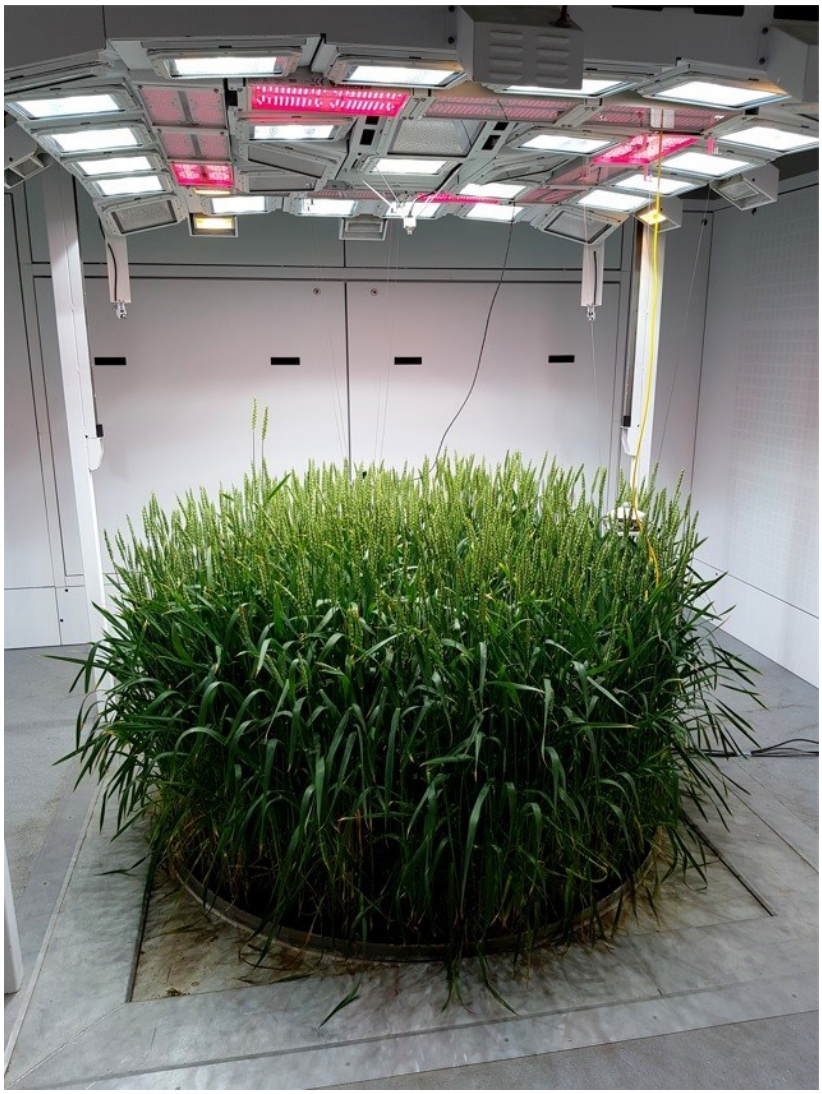
BFSO Magazine 2023

HERFST / AUTOMNE

Jaargang 10
10ième année

BFSO Magazine

Herfst / Automne



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

Voedselschandalen – Leren we ervan of worden ze beschouwd als normaal? 10

Antimicrobiële resistentie 16

CONTENU

3 Mot de la rédaction

4 Visite professionnelle: centre de recherche TERRA

6 Food Safety Culture

9 Nouveau membre du comité: Julie Cochez

WOORD VAN DE REDACTIE

De herfst maakt stilaan zijn intrede in ons land. Dit is een uitgelezen moment om terug te blikken op 2023 maar ook al eens vooruit te kijken.

Op 28 maart 2023 organiseerden we samen met BFSO Legal een studiedag met als titel "Autocontrole en incidenten: wat zijn de vooruitzichten?". Wat betekent autocontrole nu eigenlijk in de praktijk: wat zijn de moeilijkheden vandaag en de uitdagingen voor morgen, is er een evolutie in de wetgeving, hoe kunnen incidenten worden voorkomen, wat is de visie van Europa? Een heel interessante en bijzonder nuttige studiedag was een veel gehoorde commentaar achteraf.

Ook het bezoek aan Terra (Teaching and Research Centre - Gembloux) werd zeer gesmaakt. Terra is een uniek interdisciplinair onderzoekscentrum in België dat biologische engineering bestudeert en ontwikkelt op het gebied van agrovoeding, landbouw, biotechnologie, milieu en bosbouw. De ECOTRON liet een onuitwisbare indruk na. Dit is een model voor het bestuderen van ecosystemen, inclusief bodems, planten, dieren en micro-organismen, ontworpen om de echte wereld op een vereenvoudigde manier na te bootsen. De moeite waard om dit eens van nabij te bekijken!

Verder zal het concept "Voedselveiligheidscultuur/Food Safety Culture" als algemeen beginsel verder worden geïmplementeerd. Een voedselveiligheidscultuur versterkt de voedselveiligheid door bij werknemers in levensmiddeleninrichtingen de bewustwording te verhogen en het gedrag te verbeteren. Een dergelijk effect op de voedselveiligheid is aangetoond in verschillende wetenschappelijke publicaties. Door de Europese Unie werd dit beginsel wettelijk geregeld via de Verordening 2021/382 van 3 maart 2021 tot wijziging van de bijlagen bij Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad inzake levensmiddelenhygiëne wat betreft de omgang met voedselallergenen, de herverdeling van levensmiddelen en de voedselveiligheidscultuur.

And last but not least heb ik de eer en het genoegen om Julie Cochez te verwelkomen als nieuw werkend lid bij BFSO. Zij werkt sinds 2014 bij het FAVV en tot november 2022 voor sector DIS in de LCE BRU. Sinds november 2022 werkt zij op het hoofdbestuur bij de cel AER. Met al haar kennis en ervaring is zij ongetwijfeld een aanwinst voor het team van BFSO. Verder in dit magazine laten we haar graag zelf aan het woord.

Veel leesplezier!

David Janssens
Secretaris-Penningmeester

MOT DE LA RÉDACTION

L'hiver fait peu à peu son apparition dans notre pays. C'est un excellent moment pour faire le bilan de 2023 mais aussi pour regarder vers l'avenir.

Le 28 mars 2023, nous avons organisé, en collaboration avec BFSO Legal, une journée d'étude intitulée « Autocontrol et incidents : quelles perspectives ?». Qu'est-ce qu'autocontrôle signifie concrètement : quelles sont les difficultés d'aujourd'hui et les défis de demain, y a-t-il une évolution de la législation, comment prévenir les incidents, quelle est la vision de l'Europe ? Le commentaire le plus entendu à la suite de cette journée d'étude était : très intéressante et très utile !

La visite de Terra (Centre d'Enseignement et de Recherche - Gembloux) a également été très appréciée. Terra est un centre de recherche interdisciplinaire unique en Belgique qui étudie et développe le génie biologique dans les domaines de l'agroalimentaire, de l'agriculture, de la biotechnologie, de l'environnement et de la sylviculture. L'ECOTRON a laissé une impression indélébile. Il s'agit d'un modèle d'étude des écosystèmes, y compris les sols, les plantes, les animaux et les micro-organismes, conçu pour imiter le monde réel de manière simplifiée. Cela vaut la peine d'y regarder de plus près !

En outre, le concept de « culture de la sécurité alimentaire » sera mis en œuvre en tant que principe général. Une culture de la salubrité des aliments renforce la salubrité des aliments en sensibilisant et en améliorant le comportement des employés des établissements alimentaires. Un tel effet sur la sécurité alimentaire a été démontré dans plusieurs publications scientifiques. Ce principe a été légalement réglementé par l'Union européenne par le règlement 2021/382 du 3 mars 2021 modifiant les annexes du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires en ce qui concerne la gestion des allergènes alimentaires, la redistribution des aliments et la culture de la sécurité alimentaire.

Et enfin, j'ai l'honneur et le plaisir d'accueillir Julie Cochez en tant que nouveau membre actif de BFSO. Elle travaille à l'AFSCA depuis 2014 et pour le secteur DIS au sein de la LCE BRU jusqu'en novembre 2022. Depuis novembre 2022, elle travaille au sein du conseil d'administration de la cellule de l'AER. Avec toutes ses connaissances et son expérience, elle est sans aucun doute un atout pour l'équipe de BFSO. Dans ce magazine, nous aimerions lui donner la parole.

Bonne lecture !

David Janssens
Secrétaire- Trésorier

VISITE PROFESSIONNELLE: CENTRE DE RECHERCHE TERRA

Le 25 mai dernier, Monsieur Philippe Jacques, président du Centre de recherche et d'enseignement TERRA à Gembloux, nous accueillait pour nous faire découvrir ce centre.

Après quelques mots d'introduction nous avons suivis Monsieur Paul Malumba, directeur du Care Food is life, cette plateforme travaille à renforcer l'expertise de Gembloux Agro-Bio Tech dans le développement des agro-ressources et à accompagner au développement des entreprises (problématique d'aujourd'hui et demain posé par le secteur alimentaire).

Elle comprend des halls avec des équipements pilotes (procédé semblable aux opérations industrielle mais à des échelles réduites à avantage = essais plus économiques puisque des quantités moindre / multiplier les essais pour enrichir les recherches) et des laboratoires d'analyses.

Elle repose sur 2 piliers la microbiologie industrielle et la technologie alimentaire.

Pour le secteur technologie alimentaire, il y a 3 zones :

* valorisation des matière grasse (extraction, raffinage et margarine),
* polyvalente (stérilisation, extrusion, mélange, homogénéisation),
* spécifique aux poudre, matières sèches (moulin, meunerie, broyeur, déshydration, lyophilisation, atomisation).

Dans le domaine de la microbiologie industrielle, on compte également 3 zones :

* Développement des bioprocédés à des échelles très petites du picolitre ou millilitre ;
* Fermentation traditionnelle (échelle supérieure jusqu'à 2 m3 ;
* Downstream* processing = traitement de finition d'un produit fini

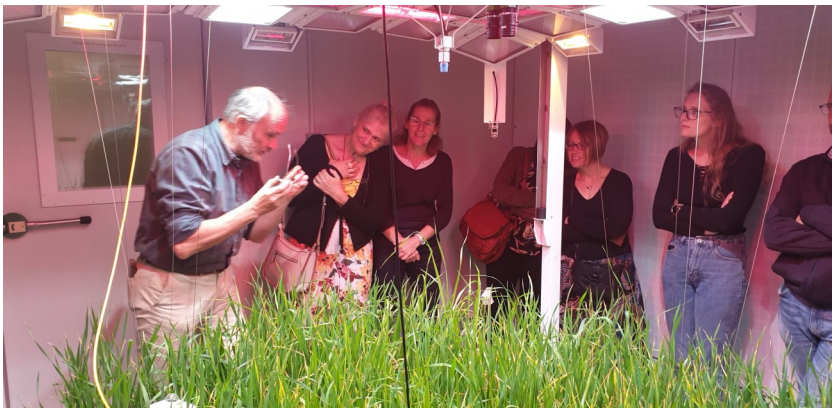
Les objectifs sont l'innovation sur des produits qui existent déjà, mais les faire autrement, moins polluante plus économique moins énergétique, et anticiper les produits de demain basé sur des probiotiques, sur des micro-organismes particuliers. Avec comme but, la valorisation des bioressources à des fins alimentaires.

Suite à cette visite, nous avons pu découvrir un écotron.

Monsieur Vincent Leemans, directeur, nous emmène visiter les installations de l'écotron.

L'Ecotron est un modèle d'étude des écosystèmes, comprenant les sols, les plantes, les animaux et les micro-organismes, conçu pour reproduire le monde réel de manière simplifiée. Un tel équipement permet de combiner différentes variables environnementales selon un cycle de temps défini, tout en évitant une variabilité non souhaitée.

Sur le plan technique et opérationnel, l'Ecotron est constitué de grandes chambres,



offrant la possibilité d'étudier le comportement des agro-écosystèmes (lysimètre de 1,63 m de diamètre et 1,5 m de profondeur, soit 3 m^3). Les variables régulées sont la lumière (spectre, intensité, photopériode), l'air (température, humidité), les précipitations, le vent, les concentrations de dioxyde de carbone et d'ozone et les conditions aux limites à la base du lysimètre.

Une caractéristique originale de l'Ecotron de TERRA est sa capacité à mesurer en continu un ensemble de variables écosystémiques pour caractériser les flux d'énergie et de nutriments. Cela se fera soit à l'aide de capteurs commerciaux (capteurs d'eau du sol, analyseurs de gaz, etc.), soit de dispositifs expérimentaux développés dans différents services (mesure en continu de la croissance des plantes, etc.).

Deux années typiques sont étudiées et celles choisies par les scientifiques wallons sont effectivement très ciblées. Sur base de données climatiques prévisionnelles fournies par l'Institut royal météorologique de Belgique, qui s'appuie lui-même sur les quatre grands scénarios d'anticipation climatique établis par le Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (Giec), les

chercheurs de Gembloux font pousser du froment et ils comparent les années entre 2015 et 2094.

"2015 est une année sans trop de relief, assez typique et pas trop éloignée de nous. C'est ce qu'on cherchait. On a ensuite choisi le pire scénario de la tranche 2070-2100 du Giec pour mettre un maximum d'effets en évidence. 2094 était l'année la plus médiane, la plus typique possible, avec le moins d'aspérités en matière de températures et de précipitations, y compris en variations de précipitations. L'année est également typique en termes de croissance des plantes", explique Vincent Leemans.

De 2015 à 2094, que constate-t-on en termes de variations de climat ? "En 2094, les températures en été n'ont pas tendance à augmenter, même s'il fait tout de même un peu plus chaud. Mais en hiver, elles augmenteront jusqu'à 3° C et la variabilité des températures augmentera aussi. On aura plus souvent des températures très hautes et des très basses", détaille le directeur. De quoi, plus que probablement, influencer le développement des plantes.

Le directeur de l'écotron estime que l'expérience menée à Agro-Bio Tech Gembloux est d'utilité publique. "Nous essayons de prévoir le futur avec des modèles qui extrapolent. L'extrapolation est à l'origine d'incertitudes importantes. Les changements climatiques en génèrent beaucoup aussi. Et le gros problème, c'est que tant qu'on ne sait pas, on ne bouge pas. L'écotron est un outil pour réduire ces incertitudes et fournir des données plus fiables. Enfin, on l'espère… Sur base de ces données fiables, les décideurs (politiques, acteurs économiques, Giec…) peuvent établir des recommandations, orienter les pratiques agricoles et prendre des

FOOD SAFETY CULTURE

Nouvelle mouvance dans l'agro-industrie : la culture de la sécurité alimentaire !

Après la vague sanitaire d'après Covid, nouveau remous pour nos producteurs : la FSC, pour Food Safety Culture, vient modifier le paquet hygiène appliqué depuis 2004.

Le règlement de l'UE 2021/382 est une évolution législative ambitieuse. A sa première lecture, peut-être un peu fort conceptuelle et théorique.

Concrètement, trois éléments nouveaux :

1. Un renforcement dans la détection et la mise en relief des substances susceptibles de provoquer des allergies alimentaires ;
2. Une volonté de réduction du gaspillage alimentaire en favorisant une redistribution vers les dons alimentaires ;
3. Une sensibilisation accrue du personnel des entreprises du monde agro-alimentaire.

En matière de bonnes pratiques de gestion des ingrédients allergéniques, le texte vise à limiter le risque de contamination croisée entre les mêmes contenants intervenant successivement dans un processus de fabrication.

La redistribution vers les centres de dons de denrées alimentaires sensibles respectant une série de critères établis (comme l'intégrité de l'emballage et le respect des dates de consommation) est accompagnée de conditions plus strictes en vue de maintenir leur utilisation sûre par le consommateur final.

La FSC vient renforcer la notion d'autocontrôle mettant l'accent sur l'importance du caractère suffisant des disponibilités des ressources et formation du personnel ainsi que la nécessité des contrôles en entreprises.

Intention noble et mise en pratique audacieuse du texte.

D'un point de vue pratique, les entreprises qui maîtrisent aujourd'hui le risque lié aux contaminations allergéniques vont continuer à le faire pendant que l'horeca continuera à patauger. Le turn-over important de main d'œuvre connu dans le secteur de la restauration reste un frein à la maîtrise des dangers.

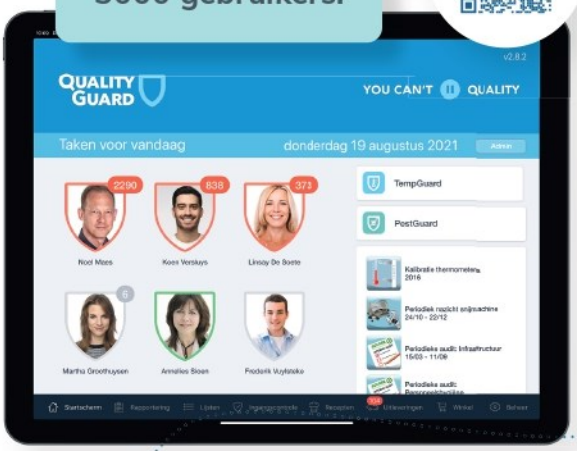
La responsabilisation du personnel visée par la FSC reste un espoir. Cet ajout réglementaire sera-t-il assez fort pour bouleverser les mentalités de nos jeunes qui font de l'horeca un tremplin vers la vie professionnelle ?

Vouloir renforcer les conditions d'hygiène en matière de redistribution de denrées alimentaires sensibles dans les centres public d'aide sociale est-elle une solution raisonnée quand on sait que le personnel de ces centres est essentiellement constitué de bénévoles, de pensionnés ou de personnes en réinsertion professionnelle ?

Le principe d'autocontrôle, renforcé ici par ce nouveau texte, dévie le rôle de garant sanitaire du service public vers les entreprises privées. Le contrôle du secteur agro-alimentaire bascule du personnel étatique dont c'est le job vers les employés des entreprises qui ont bien des difficultés à recruter du personnel de qualité. Ne sous-estime-t-on pas l'impact sur la sécurité alimentaire des consommateurs lorsqu'on réserve le contrôle alimentaire aux partenaires privés ?

Quality Guard is dé applicatie voor het beheer van voedselveiligheid, allergenen en voedingswaarden.

Reeds meer dan **3000 gebruikers!**



Automatisch allergenen op basis van je recepturen

QualityGuard plaatst al uw grondstoffen in de database met bijhorende allergenen en voedingswaardeninformatie. Na het inputten van je recept berekend de applicatie onmiddellijk de allergenen en voedingswaarden van jouw bereidingen!

Tracering

Lotnummers, sanitelnummers, bio codes… alles kan geregistreerd of direct geupload worden door jouw leveranciers.

Etiketten en product specificaties

Met Quality Guard genereer en print je eenvoudig etiketten voor verpakkingen van alle formaten.

Grondstoffen bestellen

Laat uw medewerkers selecteren welke grondstoffen besteld moeten worden.

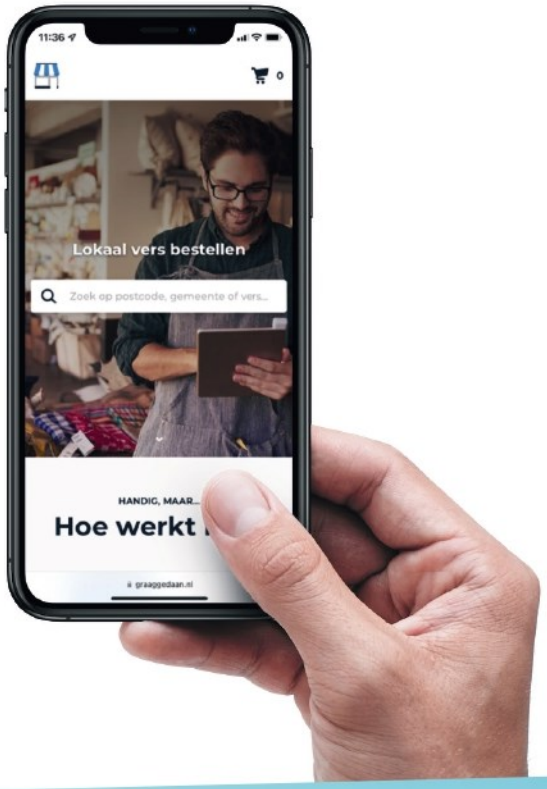
Kostprijsberekening

Dankzij deze modules is het mogelijk om een kostprijsberekening te maken van je bereidingen.

Bovendien zijn we gekoppeld met uw favoriete webshop of kassasystemen!

De allergenen- en voedingswaarde informatie van uw recepturen wordt automatisch gelinkt naar

GRAAGGEDAAN.NL



Quality Guard NV.
Verbrandhofstraat 41, 8800 Roeselare **T.** 051 49 49 51 **F.** 051 246 797 **E.** info@qguard.be

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 61 • info@testo.be • www.testo.com

NOUVEAU MEMBRE DU COMITÉ: JULIE COCHEZ

Chers lectrices, chers lecteurs,

Merci à l'équipe de me laisser quelques lignes pour me présenter.

Ancienne membre de l'asbl BFSO, c'est avec plaisir que j'intègre désormais l'équipe qui anime et fait vivre cette asbl avec passion et engagement !

L'opportunité de pouvoir aborder le vaste thème de la sécurité alimentaire via une asbl comme BSFO est pour moi très stimulant : échanges d'expériences, rencontres entre professionnels, formations, … Autant de canaux qui me permettront d'élargir mes connaissances dans ce domaine qui m'anime au quotidien.

Enghiennoise d'origine mais Bruxelloise de cœur depuis maintenant 20 ans, j'ai 39 ans et vis à Schaerbeek avec mes 3 hommes de respectivement 37, 5 et 2 ans. J'aime Bruxelles car elle m'offre tout le confort d'une vie de « proximité », le choc de cultures, la découverte approfondie d'une capitale, et surtout… une offre culinaire incroyable !

J'aime les repas entre amis, les escapades en famille, les voyages, aller au théâtre et à des concerts. Je fonctionne mieux si je suis entourée, mais les moments de solitude me ressourcent quand c'est nécessaire.

Un chose est sûre, j'aime « bien manger » ! Ce qui m'amène à vous dire que j'ai un diplôme de diététicienne, mais n'ait que très peu pratiqué dans ce domaine. Mes études m'auront permises d'acquérir une certaine connaissance du système HACCP, et mes 7 ans passées au sein du QA Release de GlaxoSmithKline m'auront appris la rigueur des procédures et le respect des normes qualité. C'est avec des bagages déjà bien remplis qu'a commencé mon parcours au sein de l'AFSCA.

J'y travaille depuis maintenant 9 ans , au sein de la Direction Générale de Contrôle. Huit ans en tant que contrôleur dans le secteur distribution (vente en B to B), à l'unité de contrôle de Bruxelles, et bientôt un an au sein de la cellule AER des services centraux. Cette cellule aide à garantir une certaine qualité des données relatives aux opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire, et plus particulièrement concernant leurs activités AFSCA pour lesquelles la délivrance d'agréments et d'autorisations est nécessaire.

J'espère pouvoir concrètement contribuer à valoriser l'image de BFSO à travers toutes ses missions, m'enrichir de son réseau national et international et surtout, vous rencontrer le plus rapidement possible pour échanger de façon constructive !

A bientôt,

Julie

VOEDSELSCHANDALEN – LEREN WE ERVAN OF WORDEN ...

Overgenomen uit:
Der Lebensmittelkontrolleur – Fachjournal für Lebensmittelrecht, Verbraucherschutz und Ernährung, 1/2023

Ulrich Nöhle
Levensmiddelenchemicus

De ethyleenoxideproblematiek is al twee jaar de onbetwiste nr. 1 binnen RASFF voor onveilig voedsel en het einde lijkt nog niet in zicht. Beginnen we te wennen aan een absoluut ongewenste toestand?

Wat is er tot nu toe gebeurd?

Ethyleenoxide (ETO) is een kleurloos, zeer reactief gas dat wordt gebruikt als grondstof bij de vervaardiging van tal van chemicaliën. Een neven eigenschap is het vermogen om op betrouwbare wijze micro-organismen te doden - en in deze hoedanigheid werd ETO tot 1980 in Duitsland gebruikt voor de behandeling van voedsel. ETO is echter ook mutageen en kankerverwekkend en daarom werd de stof in 1980 in Duitsland en in 1990 in de hele EU verboden voor de behandeling van levensmiddelen en diervoeders. Voor de sterilisatie van medische producten, vb. slangen en andere producten die om technische redenen niet thermisch kunnen worden gesteriliseerd, is ETO nog steeds toegelaten. Anderzijds is ETO in de VS en Canada goedgekeurd voor de behandeling van voedsel en is ook wenselijk om pathogene micro-organismen te vermijden, en in veel andere landen over de hele wereld is het helemaal niet gereguleerd. En precies hier ligt het probleem.

In de jaren 2017 tot 2019 constateerden officiële toezichthouders in Duitsland en andere lidstaten verhoogde residuen van ETO in sesam uit India met de gelijktijdige afwezigheid van salmonella. Salmonella is een gekend probleem bij onbehandelde sesam. Met de Uitvoeringsverordening (EU) 2019/1793 zijn de officiële controles op bestrijdingsmiddelen en salmonella versterkt met als gevolg dat Sesam weer opviel ten opzichte van ETO. De nadere Uitvoeringsverordening (EU) 2020/1540 scherpte toen expliciet de frequentie van goedereninspecties voor zendingen sesamzaad uit India op pesticiden aan tot 50% voor sesam uit India en eiste ook voor het eerst dat ETO als de som van ethyleenoxide en het afbraakproduct 2-chloorethanol (2 -CE) moet worden onderzocht. De gevolgen hiervan waren verdere positieve resultaten voor ETO, maar ook vergezeld van ETO-residuen op andere voedingsmiddelen uit India en andere landen in de Indo-Aziatische regio. De volgende Uitvoeringsverordening (EU) 2021/1990 breidde de verscherpte controles nu ook uit naar okra-peulen uit India - een duidelijke indicatie dat men in alle richtingen moet controleren. De huidige status van de uitgebreide importcontroles wordt weergegeven in Uitvoerings-verordening (EU) 2022/913, volgens welke gedroogde specerijen geïmporteerd uit India, zoals peper, vanille, kaneel, kruidnagel, nootmuskaat, kardemom, anijs, koriander, karwij, jeneverbessen , gember, saffraan, laurierblaadjes, curry, preparaten voor het maken van sauzen, CaCO, en alle (!) voedingssupplementen die kruidensubstanties bevatten, zijn onderworpen aan strenger officieel toezicht. Andere landen die zijn geregistreerd voor kruidenproducten met vermoedelijke ETO zijn Turkije, Maleisië, Marokko, Zuid-Korea, China en Oeganda. Deze uitbreiding van het officiële toezicht, die zeker als dramatisch kan worden omschreven, is duidelijk geworteld in het besef dat 'wie zoekt, zal vinden'.

Het beeld in het RASFF is overeenkomstig: in het jaarverslag 2020 staat ETO uit sesam uit India op de eerste plaats met 296 meldingen, voornamelijk gerapporteerd door Nederland en Duitsland – vermoedelijk gebaseerd op de belangrijkste importhavens Rotterdam, Hamburg en Bremerhaven en de daarmee samenhangende verhoogde bemonstering bij de grensinspectieposten. In het iRASFF Jaarverslag 2021 (nu onderdeel van het ACN, Alert Cooperation Network 2021) worden pesticiden voor het eerst sinds vele jaren boven pathogene micro-organismen gerangschikt als de belangrijkste oorzaak van onveilig voedsel.

Een gelijkaardig beeld is in Duitsland te zien op het platform Lebensmittelwarnung.de. Levensmiddelen met restanten van ETO en/of het reactieproduct 2-chloorethanol worden in 2020, 2021 en ook tot voorjaar 2022 wekelijks (!) van de markt gehaald. Vooral voedingsmiddelen die de additieven guargom en johannesbroodpitmeel bevatten, worden getroffen - hier met name ijs - evenals samengestelde producten met kruiden of kruidenmengsels van alle soorten

uit de Indiase regio tot en met voedingssupplementen gemaakt van planten. De analytisch gevonden hoeveelheden (altijd berekend als de som van ETO en 2-CE, berekend als ETO) liggen tussen 5mg/kg en ca. 700mg/kg als bovenste uiterste waarde in 2020. Inmiddels (vanaf oktober 2022) zijn er veelal "slechts" waarden onder de 10 mg/kg. Hieruit blijkt duidelijk dat de analytische controles van het officiële toezicht en de industrie, evenals de corrigerende maatregelen van importeurs en verwerkers in de EU en Duitsland, samen met de
relevante rapportage effectief is. Dat is hoe het zou moeten zijn, omdat deze systemen precies voor zo'n geval zijn opgezet.

Hoewel het toxicologisch gezien een duidelijk ongewenste stof is en definitief verboden in gebruik, is er geen sprake van een zogenaamd voedselschandaal. Dit is verbazingwekkend omdat vergelijkbare eerdere gebeurtenissen zoals "Aflatoxine in pistachenoten uit Iran in 1997" of "Fipronil in kippenhokken in 2017" tot een veel grotere reactie in de media leidden, hoewel de mate van bezorgdheid met betrekking tot de betreffende voedingsmiddelen of de menselijke gezondheid , zoals in het geval van fipronil, was aanzienlijk lager dan bij ETO.

Het is denkbaar dat de media-aandacht vanwege de coronapandemie het bewustzijn over voedingsmiddelen die schadelijk zijn voor de gezondheid heeft onderdrukt.
Het is ook denkbaar dat de bijna dagelijkse - terechte - communicatie van nieuwe gevallen van ETO binnen RASFF en op Lebensmittelwarning.de het aanvankelijk of voorheen schandalige kenmerk van een terugroepactie nivelleerde en, in tegenstelling tot de jaren 90 en 2000, tot een soort van nieuw normaal zonder enige speciale vermelding verhief.

Toepasselijke wettelijke bepalingen met interpretatie-problemen

Niettemin is de periode van twee jaar om de bovengenoemde grieven te behandelen een onredelijk lange periode – en daar zijn verschillende redenen voor. Voor additieven is Verordening 231/2012 van toepassing met betrekking tot hun specificaties inclusief zuiverheidscriteria. Hier staat in de bijlage (van toepassing op alle additieven, zie 1e regel van de bijlage): "Opmerking: Ethyleenoxide mag niet worden gebruikt om levensmiddelenadditieven te steriliseren". Tot nu toe bestond hiervoor echter geen grenswaarde. Als een stof niet mag worden gebruikt en/maar een grenswaarde ontbreekt, geldt doorgaans een nultolerantie - en in de praktijk betekent dit dat de stof niet analytisch detecteerbaar mag zijn, dat wil zeggen dat de hoeveelheden onder de analytische detecteerbaarheid van de methode moeten liggen. Dit laatste staat op zijn beurt in Verordening (EU) 2015/868 voor ETO in sesam, noten en oliehoudende zaden met 0,05 mg/kg, voor citrusvruchten, pitvruchten, steenvruchten, bessen, groenten met 0,02 mg/kg en voor: thee, Cacao, specerijen, wortels, wortelstokken, enz. vastgesteld op 0,1 mg/kg ETO, elk berekend als de som van ETO en 2-CE, berekend als ETO.

Als de bovengenoemde voedingsmiddelen gehalten bevatten die hoger zijn dan deze analytische detecteerbaarheids-grenzen, worden ze als behandeld beschouwd en dus niet verhandelbaar en mogen ze niet op de markt worden gebracht. Als ze al op de markt zijn, moeten ze van de markt worden gehaald. Voedingsmiddelen met een ETO-gehalte boven de detectiegrens zijn echter onveilig in de zin van Artikel 14 van de Basisverordening en moeten ze, als ze de consument al hebben bereikt, ook publiekelijk worden terugge-roepen? ETO is immers kankerverwekkend. En dit roept de vraag op hoe om te gaan met samengestelde voedingsmiddelen die zijn gemaakt met ingrediënten die ETO bevatten boven de detectielimiet die kan worden gedetecteerd in het voedsel dat daarvan is gemaakt. Zoals bekend mogen met residuen verontreinigde levensmiddelen en diervoeders overeenkomstig artikel 19 van de Verordening inzake maximale residulimieten (EU) 396/2005 niet voor verdunningsdoeleinden met hetzelfde of met andere levensmiddelen worden gemengd. En om het nog ingewikkelder te maken: Hoe moet bijv. een ijsje worden beoordeeld als deze 'receptorverdunning' plaatsvond door het gebruik van verdikkingsmiddelen die ETO bevatten, maar zonder medeweten van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf? Omdat het in ieder geval in de beginfase van het 'ETO-probleem' in 2019 niet gebruikelijk was om additieven routinematig te testen op residuen van het niet-goedgekeurde behandelings-middel ETO.

De respectieve handhavings-autoriteiten in de afzonderlijke lidstaten beoordeelden de situatie al snel heel anders. Terwijl sommige Scandinavische lidstaten, zoals Denemarken en Zweden, oordeelden dat elk gehalte aan een kanker-verwekkende stof zoals ETO het voedsel fundamenteel onveilig

maakt (wat resulteert in een openbare terugroeping), verwezen andere lidstaten naar de analytische detectielimiet met als gevolg dat (composiet) voedingsmiddelen onder de detectiegrens werden als verkoopbaar beschouwd, zelfs als ze waren geproduceerd met additieven boven de detectiegrens.

Deze uiterst onbevredigende situatie op vlak van interpretatie werd aangepakt door een wetenschappelijke werkgroep die was samengesteld uit vertegenwoordigers van de lidstaten, de EFSA, de Europese referentielaboratoria en het directoraat-generaal Gezondheid van de Commissie. Tijdens drie bijeenkomsten ontwikkelde deze werkgroep "grenswaarden" voor bepaalde voedingsmiddelen of voedselgroepen, deed aanbevelingen voor actie met betrekking tot het uit de handel nemen en het terugroepen van het publiek in geval van overschrijding, en publiceerde deze als notulen (224) op de website van de Commissie (uittreksel) :
Alle additieven voor levensmiddelen en diervoeders: max. 0,1 mg/kg ETO + 2-CE berekend als ETO
Voeders: max. 0,02 mg/kg opname, geen recall
Petfood: max. 0,02 mg/kg onttrekking en terugroeping
Samengestelde voedingsmiddelen: max. 0,02 mg/kg, terugroepen
Voeding voor zuigelingen en peuters: max. 0,01 mg/kg, terugroepen
Toevoegingen boven 0,1 in baby- en peutervoeding: ongeacht de gemeten waarde in het eindproduct: recall

Deze resultaten van de werkgroep werden op hun beurt door sommige lidstaten, bijvoorbeeld Frankrijk, gezien als interventielimieten en onmiddellijk gebruikt om in te grijpen.

Vanuit het standpunt "Een protocol van een werkgroep is geen wettelijke regeling", hielden de toezichthoudende autoriteiten in Duitsland geen rekening met deze "protocollen" en sloegen ze een andere weg in: de BfR (*Bundesinstitut für Risikobewertung*) beoordeelde de gezondheidseffecten van ETO op sesamzaad in een verklaring van 1 september 2021(5), aangevuld met een Q&A van 22-06-2022(6). Hierin beschrijft de BfR een "innameniveau van weinig zorg" van 0,037ug ETO per kg lichaamsgewicht per dag. Deze waarde kan worden gebruikt om het gezondheidsrisico van besmet voedsel in te schatten. Als de inname deze waarde overschrijdt, worden de onderliggende voedingsmiddelen als onveilig beschouwd in de zin van Artikel 14 van de basisverordening te aanvaarden en uit de handel te nemen of terug te roepen. Om dit te doen, is het echter noodzakelijk om de dagelijkse inname van het voedsel te kennen. Terwijl dit voor een voedingssupplement heel eenvoudig te bepalen is — de aanbevolen dagelijkse consumptie staat op de verpakking — is de bepaling van bijv. een Koreaanse kant-en-klaarmaaltijd met een kruidenmengsel uit India buitengewoon moeilijk of kan slechts het resultaat zijn van een zeer ruwe schatting. Bij gebrek aan een betere beoordelingsbasis handelen de Duitse toezichthouders en ook de distributeurs in Duitsland nu uniform conform deze BfR-verklaring van 1 september 2021, zodat het gezondheidsrisico in ieder geval in Duitsland uniform is beoordeeld , sinds najaar 2021.

Met V (EU) 2022/1396 is voor het eerst een grenswaarde voor ETO berekend als de som van ETO en 2-CE en als ETO van 0,1 mg/kg voor alle additieven in Annex II en III van V (EU) 1333/2008 ongeacht de oorsprong of de bron van binnenkomst vastgelegd.

Het probleem van 2-chloorethanol

Het reactieproduct van ethyleenoxide is 2-chloorethanol. In food en feed is een grote verscheidenheid aan monsters aangetroffen: uitsluitend ETO, een mengsel van ETO en 2-CE in verschillende verhoudingen, maar ook uitsluitend 2-CE. Hoe moeten monsters (afgezien van additieven, zie : V [EU] 2022/1396) worden beoordeeld die alleen 2-CE bevatten? Enerzijds definiëren de respectieve wettelijke voorschriften het gebruiksverbod alleen voor ETO, maar niet voor 2-CE (dat ook geen steriliserende eigenschappen heeft). Aan de andere kant definieert dezelfde wetgeving als analytische inhoud de "som van ETO en 2-CE uitgedrukt als ETO". Met deze formule kan met zekerheid worden vastgesteld of een grens is overschreden en of het voedingsmiddel verkoopbaar is of niet. Maar hoe zit het met de gezondheidsbeoordeling - is een levensmiddel of diervoeder dat alleen 2-CE bevat onveilig? In dit verband heeft het BfR in zijn verklaring van 01.09.2021(5) gesteld dat vanwege het gebrek aan gegevens die kunnen worden geïnterpreteerd, om redenen van preventieve gezondheidsbescherming, 2-CE tot nader order op dezelfde manier moet worden geëvalueerd als ETO. De Europese

Commissie heeft het probleem ook erkend en de EFSA gevraagd commentaar te leveren op 2-CE. Samen met de BfR kwam de EFSA tot de conclusie dat de genotoxische effecten van 2-CE verder opgehelderd moesten worden voordat een definitieve verklaring over de veiligheidsbeoordeling van met 2-CE besmette levensmiddelen en diervoeders kan worden afgegeven. Dit betekent op zijn beurt dat totdat de EFSA een definitieve verklaring afgeeft, de niveaus van 2-CE moeten worden geëvalueerd zoals ETO.

Maar dat is niet alles. Als onderdeel van de screening van additieven door industriële distributeurs, is nu bekend geworden dat choline en cholinederivaten (cholinechloride, cholinebitartraat, cholinecitraat, allemaal toegestaan in V [EU] 609/2013 als additieven voor de daar gespecificeerde doeleinden [babyvoeding]) synthetisch met behulp van ETO kan worden geproduceerd en uiteraard resten van 2-CE uit de synthese kunnen bevatten. In dit geval kan 2-CE niet als gevolg van een wettelijk ontoelaatbare behandeling met ETO in het product aanwezig zijn, maar als residu van een synthese met ETO. De grenswaarde van 0,1 mg/kg ETO is dus van toepassing op de verhandelbaarheidsbeoordeling volgens V (EU) 2022/1396. Het is echter nog niet helemaal duidelijk hoe de gehalten aan 2-CE moeten worden beoordeeld onder de bovengenoemde toxicologische overwegingen.

De levensmiddelenvereniging heeft haar leden gevraagd om waarnemingen van het optreden van 2-CE bij afwezigheid van ETO-behandeling te melden om de oorzaken te onderzoeken.

Persberichten, ngo's en crisiscommunicatie en -management

De onzekerheid in de juridische beoordeling die sinds september 2019 aanhoudt en de verschillende procedures van de lidstaten komen ook tot uiting in de persberichten van de distributeurs in het geval van een publieke terugroepactie. Deze variëren van zeer duidelijke en eenvoudige boodschappen zoals "ongewenste stof, kankerverwekkend, dus recall" (8) tot voortdurende excuses en beschrijvingen van de uiteenlopende acties van de autoriteiten" (9), die echter de neiging hebben om de lezer met argwaan achter te laten in het vermogen van de verantwoordelijken om te handelen.

Ngo's maken maar al te graag gebruik van inconsistente procedures bij de toezichthoudende autoriteiten, zowel nationaal als tussen de lidstaten of van de kant van de distributeurs, om te bewijzen dat de betrokkenen een gebrek aan competentie of een gebrek aan wil hebben om consumentenbescherming te implementeren. Zo werd in 2021 een belangrijke ijsfabrikant – maar indirect ook de toezichthoudende autoriteiten van de lidstaten – door een ngo beschuldigd van afwijkende normen op het gebied van consumentenbescherming (10) Dit voorbeeld kan worden gebruikt om aan te tonen dat resoluut en samenhangend optreden van de distributeurs en de autoriteiten onderling inderdaad het vertrouwensniveau kan vergroten. Hiervoor is het echter essentieel dat de wetenschappelijke principes beschikbaar zijn en op dezelfde manier worden toegepast.

Een doelgericht persbericht voor het publiek moet antwoord geven op de volgende vragen:

1. Om welk product gaat het?
   Merk, naam, aanduiding, pakket grootte, lotnr, MHD, foto van consumentenverpakking
2. Waarom is het product aangetast?
   Verontreinigingen, residuen, vreemde voorwerpen, beperkte bruikbaarheid
3. Wat is de impact van de fout?
   Onveilig, 'giftig', ongeschikt voor menselijke consumptie, allergeen, gebrek aan etikettering
4. Wat moet de consument nu doen?
   Een dokter raadplegen, niet consumeren, product retourneren, product weggooien
5. Hoe krijgt de consument een vergoeding?
   Vervangproduct, geld terug al dan niet gekoppeld aan voorwaarden
   Supermarktafgiftepunt, retour per post, gratis verzendlabel
6. Hoe kunnen consumenten meer informatie krijgen?
   Homepage, e-mail, telefoon, contactpersoon

Om een vlotte communicatie met de toezichthoudende autoriteiten te verzekeren, is het raadzaam dat de distributeur volgende gegevens ter beschikking houdt van de autoriteiten:

- Betrokken product, artikelnummer, uiterste verkoopdatum, batchnummer, verpakkingsgrootte, geproduceerde hoeveelheid
- Distributiekanalen
- Batchtraceerbaarheid: waar is de fout ontstaan?
- Batch tracking: waar is de fout naartoe gegaan?

- Waar en in welke hoeveelheid bevindt het betreffende product zich nu? In je eigen verantwoordelijkheidsgebied, bij b2b-klanten die kunnen handelen, bij de eindgebruiker?
- Hoe en wanneer worden de goederen geretourneerd?
- Hoe en via welke kanalen wordt het publiek indien nodig geïnformeerd?
- Waar worden de retouren opgeslagen?
- Hoe en waar worden de retourzendingen behandeld/ vernietigd of vergelijkbaar?
- Hoe wordt herhaling voorkomen?

Het nieuwe 24-uurs traceerbaarheidsvenster

Volgens de gewijzigde Art. 44 (3) van de LFGB *(Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände-und Futtermittelgesetzbuch, de Duitse uitwerking van de Verordening (EG) nr. 1935/2004)* is de exploitant van een levensmiddelenbedrijf sinds 1 september 2022 verplicht om de traceerbaarheid op verzoek van de verantwoordelijke autoriteiten binnen 24 uur elektronisch door te geven, en doet dit sindsdien Vanaf 1 januari 2023 bovendien in een gestructureerde, gangbare en machinaal leesbare vorm. De termijn van 24 uur heeft uitsluitend betrekking op de periode voor het aantonen van de traceerbaarheid, niet voor het uitvoeren van een eventuele terugroepactie. In de praktijk zal deze eis er echter toe leiden dat de implementatietermijn van onmiddellijk wordt verlengd.
Het melden van een onveilig voedingsmiddel aan de verantwoordelijke autoriteiten via het op hun verzoek rapporteren van de traceerbaarheid tot aan de implementatie van een terugroepactie met informatie aan het publiek zal aanzienlijk korter zijn dan voorheen. De exploitant van een levensmiddelenbedrijf doet er daarom goed aan om bovengenoemde gegevens in een vroeg stadium vast te stellen, indien nodig op passende wijze te communiceren met de autoriteiten en een eventuele terugroepactie daadkrachtig en volledig uit te voeren. Een mogelijke geleidelijke terugroeping als gevolg van een "nieuwe gegevenssituatie", die mogelijk zou kunnen voortkomen uit daaropvolgende analyses van aanvullende, voorheen niet-geanalyseerde batches, uit een andere juridische interpretatie of zelfs uit publieke druk (11), zal waarschijnlijk geen beslissende actie weerspiegelen.

Samenvatting en vooruitblik

Vanaf het najaar van 2020 tot heden heeft het voorkomen van ethyleenoxide of het reactieproduct 2-chloorethanol bijna 1.000 RASFF-meldingen voorgebracht, wat heeft geleid tot honderden terugroepacties in de EU-lidstaten en enkele tientallen terugroepacties in Duitsland. Aanvankelijk was vooral sesam uit India aangetast, maar nu - omdat het analyseprogramma dienovereenkomstig is uitgebreid - zit ethyleenoxide in bijna alle specerijen, plantaardige voedingssupplementen en plantaardige additieven die voornamelijk uit India komen. Ethyleenoxide is kankerverwekkend en is verboden voor gebruik in de EU en Duitsland - maar is toegestaan in India, de VS en Canada en is wenselijk voor de desinfectie van plantaardige producten. In de EU geldt een nultolerantie met betrekking tot de grens van analytische detecteerbaarheid. De afgelopen twee jaar zijn de analytisch gevonden waarden van ethyleenoxide/2-chloorethanol in voeding gedaald van enkele 100 mg/kg naar waarden onder de 10 mg/kg. Om de gezondheidsrisico's te beoordelen en dus te classificeren als onveilig voedsel in de zin van Artikel 14 van de basisverordening (EG) 178/2002 wordt de Interpretatiehulp van het BfR een (grens) "weinig zorgwekkende waarde" van 0,037 ug/kg lg/dag. Hoewel het residu kankerverwekkend is en in tal van voedingsmiddelen werd aangetroffen in hoeveelheden die duidelijk schadelijk zijn voor de gezondheid, was er geen zogenaamd "voedselschandaal" - vermoedelijk onderdrukt door de grotere media-aandacht voor de coronapandemie.

Het feit dat het beheer van de ethyleenoxide problematiek na tweeënhalf jaar nog steeds aan de gang is, heeft verschillende oorzaken:

1. Het gebruik van ETO is in India nog toegestaan en het gebruik voor zaden, specerijen en voedingssupplementen in de VS is gewenst om ziekteverwekkende micro-organismen, met name salmonella, die in deze productgroepen veel voorkomen, te voorkomen. Uiteraard is het voor Indiase fabrikanten in het begin lastig om de goederenstroom "met/ zonder" ETO consequent te scheiden.
2. Het analyseprogramma, dat in 2021 verstandig werd uitgebreid met andere voedingsmiddelen dan sesam, leidde tot steeds nieuwe bevindingen van besmet voedsel.
3. De onduidelijke en uiteenlopende interpretaties van "grenswaarden" in de lidstaten en begin 2020 ook in Duitsland in de verschillende deelstaten in verband met onduidelijke uitspraken van de EFSA leidden tot grote onzekerheid over de verhandelbaarheid van grondstoffen en met name eindproducten gemaakt met grondstoffen worden geproduceerd die zijn verontreinigd met ethyleenoxide.

Net als bij "Acrylamide" (2000) of "Fipronil" (2017) zijn er in de toekomst gevallen van onverwachte residuen, verontreinigingen of andere ongewenste stoffen te verwachten waarvoor geen analytische methoden, geen grenswaarden en geen duidelijke wettelijke bepalingen bestaan. Om een soortgelijk "nooit eindigend verhaal" zoals in het geval van ethyleenoxide te voorkomen, wordt de volgende procedure aanbevolen:

1. Vroegtijdige en vorming van een oordeel op korte termijn over de wettelijke classificatie van de ongewenste stoffen tussen alle betrokkenen en publicatie van een

richtlijn door de BMEL *(Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft)* na wetenschappelijk voorbereidend werk van de BfR en BVL *(Bundesamt für Verbraucher-schutz und Lebensmittelsicherheit)* - ook al zou deze slechts een beperkte geldigheid kunnen hebben. Federalisme verstoort de gelijke behandeling van de wetsplichtigen in de deelstaten en vertraagt de landelijke consumentenbescherming.

2. Om vergelijkbare uiteenlopende praktijken tussen lidstaten te voorkomen, moet op EU-niveau dezelfde aanpak worden gevolgd. Bij wetenschappelijke overwegingen die nog niet zijn afgerond, zijn het niet de werknotulen van wetenschappelijke werkgroepen die de lidstaten behulpzaam zijn, maar - zolang er geen wettelijke bepalingen kunnen worden vastgesteld - mededelingen of aanbevelingen van de Commissie of de Raad aan de lidstaten met specifieke aanbevelingen voor actie voor de lidstaten. Wetende dat "informatie" of "kennisgevingen" van de Commissie of de Raad geen wettelijke bepalingen zijn die moeten worden gevolgd, vormen deze instrumenten niettemin een goed hulpmiddel om de gelijke behandeling van degenen die onderworpen zijn aan de wet in de lidstaten te waarborgen.
3. Vanuit mondiaal perspectief is het hoogst onbevredigend als zaden en specerijen die wereldwijd worden verkocht en mengsels of voedingsmiddelen die daarvan worden gemaakt in sommige landen van de wereld opzettelijk kunnen en moeten (!) worden behandeld met ethyleenoxide en in andere landen of regio's een nultolerantie wordt gehanteerd voor diezelfde producten behandeld met dezelfde stof omdat ze kankerverwekkend zijn. De "Voedsel- en Landbouworganisatie" (FAO, Rome) zou hier actie moeten ondernemen, bijvoorbeeld via de Codex Alimentarius, en gelijkaardig gebruik of niet-gebruik initiëren.

Prof. Dr. Ulrich Nöhle

Openbaar gecertificeerde levensmiddelenchemicus
Openbaar benoemd en beëdigd deskundige voor voedselveiligheid, hygiëne en -scheikunde
Crisismanagement food & feed, deskundigenrapporten, Arbitrage rapport
Honorair Hoogleraar Industrieel Kwaliteitsmanagement TU Braunschweig

Literatuur:
https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Fachmeldungen/01_lebensmittel/2022/2022_08_26_RASFF_Jahresbericht_2021.html
https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-07/rasff_ethylene-oxide-incident_e410_crisis-coord_sum.pdf
https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-12/rasff_ethylene-oxide-incident_e410_crisis-coord_20211004_sum.pdf
https://food.ec.europa.eu/system/files/2022-02/rasff_ethylene-oxide-incident_e410_crisis-coord_20220120_sum.pdf
https://www.bfr.bund.de/cm/343/gesundheitliche-bewertung-von-ethylenoxid-rueckstaenden-in-sesamsamen_final.pdf
https://www.bfr.bund.de/cm/343/gesundheitsrisiko-von-ethylenoxid-in-lebensmitteln.pdf
https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2022.7147
https://www.lebensmittelwarnung.de/bvl-lmw-de/opensaga/attachment/ba235ee0-a4d5-4a7b-9171-8f3150f94629/Filialplakat_Vitasia+Artikel_DE.pdf
https://www.lebensmittelwarnung.de/bvl-lmw-de/opensaga/attachment/99f0b471-8cbc-470f-9adb-817697b74f1e/2021-08-10_Pressemeldung+R%FCckruf+Eis_final+(1).pdf
https://www.foodwatch.org/de/aktuellenachrichten/%20%202021/mars-verkauft-snickers-eis-mit-krebserregendem%20%20-ethylenoxid/
https://www.lebensmittelwarnung.de/bvl-lmw-de/opensaga/attachment/4c4353c4-9b2b-43b2-98a5-2e9cbcb24fb2/2022-03-23_Pressemeldung+R%FCckruf+bestimmte+Eis-produkte+der+Marken+BOUNTY,+TWIX+und+M&M%19S+%CAltere+Chargen.pdf

Sensibiliseringscampagne over antimicrobiële resistentie

Het overmatig of foutief gebruik van antibiotica, antivirale middelen, antischimmelmiddelen of antiparasitica kan ervoor zorgen dat bacteriën resistent worden tegen deze medicatie. Dit fenomeen, dat bekend staat als antimicrobiële resistentie (AMR), vormt een grote bedreiging voor de gezondheid van zowel mens als dier.

De FOD Volksgezondheid herlanceert daarom een campagne die niet alleen de consumenten/patiënten, maar ook professionals in de medische sector wil sensibiliseren. Het doel is om mensen te doen nadenken over hun gebruik van antimicrobiële stoffen (en antibiotica in het bijzonder) en een dialoog te creëren tussen patiënten en hun arts, dierenarts, tandarts, of apotheker. Door te praten over antibiotica kunnen we immers streven naar een vermindering en verbetering van het gebruik van deze geneesmiddelen en resistentie bestrijden.

In dit kader werd de campagne-website praatoverantibiotica.be opgezet, die focust op vragen van mensen aan zorgprofessionals over het correct gebruik van antibiotica. Daarnaast vindt u er ook informatie over het nationale actieplan "One Health" en worden misverstanden rond het innemen van antibiotica opgehelderd.

Resistentie tegen antimicrobiële stoffen (Antimicrobial resistance, AMR) is het vermogen van micro-organismen om te overleven of te groeien ondanks een antimicrobiële stof die dat micro-organisme normaliter in zijn groei afremt of doodt. AMR is verantwoordelijk voor meer dan 35 000 doden per jaar in de EU/EER. AMR brengt ook aanzienlijke kosten mee, onder meer voor de gezondheidszorg.

In 2019 heeft de Wereldgezondheidsorganisatie (WHO) resistentie tegen antimicrobiële stoffen tot een van de tien grootste wereldwijde bedreigingen voor de volksgezondheid verklaard. In juli 2022 hebben de Commissie en de lidstaten AMR aangemerkt als een van de drie grootste bedreigingen voor de gezondheid.

Over het geheel genomen blijkt uit de meest recente gegevens een aanzienlijke toename van het aantal infecties en sterfgevallen als gevolg van bacteriële antibioticaresistentie, met name in de gezondheidszorg.

- Ongeveer 70 % van de infecties met antibioticaresistente bacteriën doen zich in de gezondheidszorg voor
- Een blijvende toename van de resistentie zal wereldwijd naar schatting tot 10 miljoen sterfgevallen per jaar leiden en het mondiale bruto binnenlands product met 2 à 3,5 % doen krimpen
- Tegen 2050 zouden de kosten voor de wereldeconomie kunnen oplopen tot 100 biljoen USD.

Besluit: wees dus ook voorzichtig bij het overmatig gebruik van ontsmettingsmiddelen, ontsmet enkel als het ECHT nodig is. Een goede reiniging blijft de basis voor een voedselveilige keuken en vergeet ook niet: enkel toegelaten ontsmettingsmiddelen mogen gebruikt worden. Verzeker u ervan dat zij een erkenningsnummer hebben. Voor de lijst van de toegelaten producten kunt u terecht op de website van de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de voedselketen en Milieu.

20/11/2023 - Belgium.be

https://health.ec.europa.eu/antimicrobial-resistance/eu-action-antimicrobial-resistance_nl

http://www.health.belgium.be/eportal/Environment/Chemicalsubstances/Biocids/ListofagreedProducts/index.htm

5 Steps to
FOOD SAFETY
1
Be Clean, Be Healthy
Wash hand when necessary
Do not work with food if you are ill
Never touch ready-to-eat food with bare hands
2
Keep It Cool, Keep it Hot
41°F 5°C
Keep cold foods at 41°F / 5°C or below
135°F 60°C
Keep hot foods at 135°F / 60°C or above
3
Don't Cross-Contaminate
Don't store raw foods over cooked or ready-to-eat foods.
Never prepare ready-to-eat foods on the same surface or with the same utensils used to prepare raw animal proteins.
4
Wash, Rinse, & Sanitize
1. Wash
2. Rinse
3. Sanitize
Properly wash, rinse and sanitize all food contact utensils and equipment
5
Cook It & Chill It
Cook food until it reaches a proper internal temperature.
41°F 5°C
Rapidly cool food to 41°F / 5°C or below.

LIDMAATSCHAP

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 2024 bedraagt 20 euro.

Schrijf u in via
http://bfso.be/nl/bfso-lid-worden.php

AFFILIATION

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 2024 s'élève à 20 euros.

Inscrivez-vous via
http://bfso.be/fr/devenir-membre-bfso.php

BFSO

BELGIAN **FOOD SAFETY** ORGANISATION

Grafisch ontwerp / graphisme:
Gert Van Kerckhove
Sylvia Palais

Lay-out:
Sylvia Palais

Supported by:

Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire .be
Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

European Working Community for Food Inspection and Consumer Protection (www.ewfc.org)

Verantwoordelijke uitgever / éditeur responsable
Bruno Lagae

FSC