

BFSO

BELGIAN FOOD SAFETY ORGANISATION

BFSO Magazine 2021

Winter/Hiver



Jaargang 8
8^{ième} année



BFSO Magazine

Winter / Hiver



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 |
| PFOS | 4 |
| Gezondheidscrisis: maatregelen | 10 |
| EU Food Safety and Sustainability under the Green Deal | 12 |
| Halt aan bushmeat | 16 |

CONTENU

| | |
|----|--|
| 3 | Mot de la rédaction |
| 6 | PFOS |
| 8 | Crise sanitaire: mesures |
| 12 | EU Food Safety and Sustainability under the Green Deal |
| 19 | Arrêtez le bushmeat |

MOT DE LA RÉDACTION

WOORD VAN DE REDACTIE

Chers membres

Cet automne, nous avons redécouvert nos libertés. Celle-ci est à nouveau sous pression. Le bagage numérique que nous emportons avec nous dans notre parcours professionnel depuis le début de la crise sanitaire nous aide à évoluer sur le plan technologique.

Les défis dans le domaine de la sécurité alimentaire ne sont pas non plus restés figés.

Les postes d'inspection frontaliers ont fort à faire non seulement avec la question du Brexit mais aussi avec l'importation de viande tropicale illégale, par exemple.

Nous nous posons la question de savoir si les PFAS sont réellement un problème pour la chaîne alimentaire ou non?

L'Europe parviendra-t-elle à rencontrer les objectifs du "Green Deal" pour devenir le premier continent neutre sur le plan climatique d'ici 2050?

La sécurité alimentaire est sans aucun doute un terme large, souvent lié à la santé et à la technologie.

Cordialement

L'éditorial BFSO

Beste leden

In dit najaar herontdekten we onze vrijheden. Dit staat terug onder druk. De digitale bagage nemen we mee op onze professionele tocht sinds het begin van de gezondheidscrisis en helpt ons mee te evolueren op technologisch vlak. De uitdagingen op vlak van voedselveiligheid staan evenmin stil.

De Grensinspectieposten hebben hun handen niet alleen vol met de Brexit-saga maar bijvoorbeeld ook met de import van illegaal tropisch vlees. We stellen ons de vraag of PFAS effectief een probleem vormt voor de voedselketen of niet.

Lukt het Europa om met 'The Green Deal' het eerste klimaatneutrale continent ter wereld te worden tegen 2050?

Voedselveiligheid is ongetwijfeld een ruime term, veelal gekoppeld aan gezondheid en techniek.

Mvg

De BFSO redactie

Perfluoralkylverbindingen in Zwijndrecht: is er een probleem voor de voedselketen of niet?

Bruno De Meulenaer

Vakgroep Levensmiddelentechnologie,
Voedselveiligheid en Gezondheid – UGent



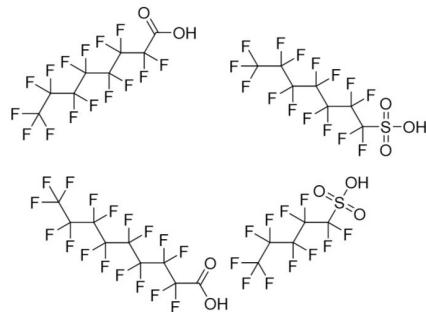
Recent werd Vlaanderen wakker met een heuse kater omtrent onheilspellende berichten over de contaminatie van gronden rond de site van het Amerikaans bedrijf 3M in Zwijndrecht. Het betrof de aanwezigheid van een groep persistente organische gefluoreerde verbindingen, de zogenaamde perfluoralkylverbindingen (PFAS, perfluoralkylchemicals). Meer specifiek gaat het onder meer over perfluoroctaanzuur (PFOA), perfluoroctansulfonzuur (PFOS) en nog een aantal andere moleculen uit dezelfde familie (met een hoger of lager aantal C-atomen). Deze moleculen vinden door hun aanwezigheid in het milieu onvermijdelijk ook hun weg naar de voedselketen: met name dierlijke matrices zoals eieren, maar ook orgaanvlees zijn het meest gevoelig voor de aanwezigheid van deze verbindingen als ze aanwezig waren in het voeder van het dier. Over de opname door planten is de kennis momenteel vrij beperkt, maar dit dient kritisch bekeken te worden. Voor alle duidelijkheid: wat de site in Zwijndrecht betreft het een historische vervuiling: de productie en het gebruik van een

aantal van de genoemde perfluoralkylverbindingen ligt sinds een aantal jaar al serieus aan banden of is verboden. Terecht ook: door het persistente karakter van de verbindingen –ze breken nauwelijks af- is er bij wijze van spreken een garantie dat er vroeg of laat een probleem omtrent hun accumulatie en aanwezigheid in het milieu ontstaat. Het lijkt wel of de mens op dat vlak niet snel bijkeert...

Terecht worden er naar aanleiding van de berichten vragen gesteld over de impact op voedselveiligheid. Tevens stelt zich de vraag of deze verbindingen ook op een andere manier in de voedselketen kan terecht komen.

Impact op voedselveiligheid

Wat betreft de impact op voedselveiligheid verdient dit hele dossier toch een genuanceerd kijk. Hiervoor dienen zich twee elementen aan. Ten eerste was tot voor kort op basis van de toxicologische kennis die voorhanden was, de kans *bijzonder klein* dat er zich een voedselveiligheidprobleem stelde op basis van de concentraties die aanwezig zijn in het milieu. Recent echter (2020¹) werden de toxicologische drempelwaarden drastisch verlaagd, met ongeveer een factor 1000! Recent onderzoek bij zuigelingen toonde immers aan dat minimale concentraties van de betrokken stoffen in de bloedbaan aanleiding geven tot een verminderde immuunrespons ten gevolge van een vaccinatie tegen dyfterie. Op basis van de normaal gehanteerde methodologie dat het meest gevoelige en meest relevante gezondheidseffect wordt gebruikt om veilige dosissen van een toxicologisch



relevante stof te definiëren werd door EFSA besloten om de voorheen gebruikte drempelwaarden te herzien. Het spreekt voor zich dat het herzien van een toxicologische drempelwaarde met een factor van om en bij de 1000 een enorme impact heeft! Een tweede element betreft de noodzakelijke langdurige en herhaalde blootstelling om de genoemde toxicische effecten waart te nemen: er is hier *geen sprake van een acuut gevaar*, waarbij de toxicische effecten snel na de inname van de beschouwde moleculen waar te nemen zijn. Gezondheidsproblemen zijn te verwachten na een langdurige en herhaalde blootstelling. Vanzelfsprekend mogen de mogelijke gezondheidseffecten niet geminimaliseerd worden. Het is niet omdat er geen acuut voedselveiligheidsprobleem is, dat er geen voedselveiligheidsprobleem kan zijn. Een paniekreactie echter in deze is misplaatst en in deze zin leek het dat de berichtgeving en de reacties van sommige experten die opgevoerd werden in bepaalde media enige nuance misten. Het is duidelijk dat er in eerste instantie voor de bewoners van het getroffen gebied er een zorg bestaat, vooral indien ze levensmiddelen en met name eieren uit eigen tuin consumeren. Bovendien zullen burgers die zelf

PFOS

kippen houden voor de productie van eieren een hoger dan gemiddeld eieren consumeren. Zoals eerder aangehaald zijn eieren zeer gevoelig voor deze contaminatie. Er mag ook aangenomen worden dat bewoners van het getroffen gebied al ruime tijd worden blootgesteld. Een gepaste actie van de bevoegde overheden is in deze op zijn plaats.

Mogelijke bronnen

Het tweede luik van deze bijdrage staat kort stil bij de mogelijke bronnen van deze componenten in onze voeding. Zoals reeds duidelijk werd uit het bovenstaande, is een contaminatie vanuit het milieu relevant. Het hoeft dan ook niet te verwonderen dat bijvoorbeeld (orgaan)vlees van wild sterker gecontamineerd is dan dierlijke producten van gekweekte dieren. De tweede relevante bron betreft contactmaterialen voor levensmiddelen. Sommige van de betrokken chemicaliën werden gebruikt als oppervlakte actieve stof bij de productie van teflon (polytetrafluorethyleen), welbekend van de antiaanbaklaag in potten en pannen. De stoffen zijn feitelijk technische hulpstoffen, welke in minimale concentraties aanwezig kunnen zijn in het polymeer, in overeenstemming met de geldende beperkingen in de relevante Europese wetgeving. Als deze stoffen aanwezig zijn in het polymeer mag immers verwacht worden dat ze worden vrijgesteld naar het levensmiddel waarmee het polymeer in contact gebracht

wordt. Dit wordt een migratieproces genoemd. Na een grondige reiniging of een aantal keer gebruik mag er echter vanuit gegaan worden dat de hoeveelheden residuale stof in de antiaanbaklaag zodanig laag is, dat de overdracht naar het levensmiddel niet meer relevant is.

Een tweede groep van contactmaterialen die aanleiding kunnen geven tot de aanwezigheid van perfluoralkylverbindingen (PFAS) in levensmiddelen betreffen de biogebaseerde materialen, zoals bijvoorbeeld de wegwerp koffie- of soepbeker uit karton. Karton en papier zijn immers vocht en vetgevoelig: er moet dus een laagje op voorzien worden zodat de cellulosevezels afgeschermde worden van water of vet. Uit Nederlands onderzoek² blijkt dat verschillende PFAS overgaan vanuit gecoate papier en karton naar het voedsel. De oorsprong van deze stoffen is niet altijd even duidelijk omdat een aantal van de teruggevonden moleculen in principe niet mogen worden gebruikt voor deze toepassing. Mogelijks gaat het om onzuiverheden in de uitgangsstof of om omzettingsproducten.

Conclusie

Samenvattend kan gesteld worden dat er geen acuut risico is met betrekking tot de aanwezigheid van de perfluoralkylverbindingen in levensmiddelen.

Gezondheidseffecten op lange termijn zijn niet uit te sluiten en vandaag wordt een verlaagde immuunrespons bij zuigelingen op een specifieke vaccinatie gezien als meest gevoelige

toxicologisch eindpunt. De consumptie van eieren uit particuliere productie in gecontamineerde gebieden leidt onvermijdelijk tot een verhoogde blootstelling en is wellicht beter te vermijden. De mens zou verstandiger moeten omgaan met het op grote schaal produceren en inzetten van moleculen die amper afbreken in het milieu.

Artikel geschreven op vraag van BFSO vzw

¹EFSA (2020) Scientific Opinion of the Panel on Risk to human health related to the presence of perfluoroalkyl substances in food. EFSA Journal, 18(9):6223
²<https://www.rivm.nl/publicaties/per-and-polyfluoroalkyl-substances-pfass-in-food-contact-material>

Composés perfluoroalkylés à Zwijndrecht : y a-t-il un problème pour la chaîne alimentaire ou non ?

Bruno De Meulenaer

Département de technologie alimentaire,
sécurité alimentaire et santé
Université de Gand



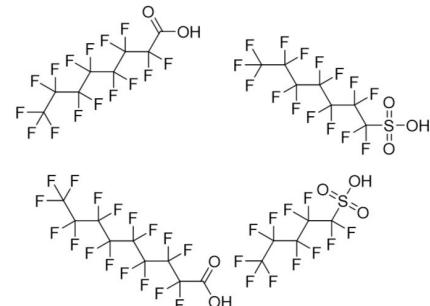
La Flandre s'est récemment réveillée avec une véritable gueule de bois à propos de rapports inquiétants sur la contamination des terres autour du site de la société américaine 3M à Zwijndrecht. Il s'agissait de la présence d'un groupe de composés organiques fluorés persistants, les composés dits perfluoroalkylés (PFAS, perfluoroalkylchemicals). Plus précisément, il s'agit de l'acide perfluorooctanoïque (PFOA), de l'acide perfluorooctane sulfonique (PFOS) et de plusieurs autres molécules de la même famille (avec un nombre d'atomes de C plus ou moins élevé). Du fait de leur présence dans l'environnement, ces molécules se retrouvent inévitablement aussi dans la chaîne alimentaire : en particulier les matrices animales comme les œufs, mais aussi les abats sont les plus sensibles à la présence de ces composés s'ils étaient présents dans l'alimentation de l'animal. Les connaissances sur l'absorption par les plantes sont actuellement assez limitées, mais cela doit être considéré de manière critique. Par souci de clarté : en ce qui concerne le site de Zwijndrecht, il s'agit d'une

pollution historique : la production et l'utilisation d'un certain nombre des composés perfluoroalkylés mentionnés sont sérieusement restreintes ou interdites depuis plusieurs années. Et à juste titre : en raison de la nature persistante des composés – ils se décomposent difficilement – il y a une garantie, pour ainsi dire, que tôt ou tard un problème se posera concernant leur accumulation et leur présence dans l'environnement. Il semble que les gens n'apprennent pas vite dans ce domaine...

En réponse aux rapports, des questions sont posées à juste titre sur l'impact sur la sécurité alimentaire. La question est également de savoir si ces composés peuvent également se retrouver dans la chaîne alimentaire d'une manière différente.

Impact sur la sécurité alimentaire

Concernant l'impact sur la sécurité alimentaire, tout ce dossier mérite une nuance. Il y a deux éléments à cela. Premièrement, jusqu'à récemment, sur la base des connaissances toxicologiques disponibles, la probabilité qu'un problème de sécurité alimentaire se pose en fonction des concentrations présentes dans l'environnement était très faible. Cependant, récemment (2020¹) les valeurs seuils toxicologiques ont été drastiquement abaissées, d'un facteur 1000 environ ! Des recherches récentes chez les nourrissons ont en effet montré



que des concentrations minimales des substances impliquées dans la circulation sanguine conduisent à une réponse immunitaire réduite à la suite d'une vaccination contre la dysptérie. Sur la base de la méthodologie couramment utilisée selon laquelle l'effet sur la santé le plus sensible et le plus pertinent est utilisé pour définir les doses sûres d'une substance toxicologiquement pertinente, l'EFSA a décidé de revoir les valeurs seuils précédemment utilisées. Il va sans dire qu'une révision d'une valeur seuil toxicologique d'un facteur 1000 environ a un impact énorme !

Un deuxième élément concerne l'exposition prolongée et répétée nécessaire pour observer les effets toxiques évoqués : il n'y a pas ici de danger aigu, les effets toxiques pouvant être observés peu après l'ingestion des molécules en question. Des problèmes de santé sont à prévoir après une exposition prolongée et répétée. Évidemment, les effets possibles sur la santé ne doivent pas être minimisés. Ce n'est pas parce qu'il n'y a pas de problème aigu de salubrité des aliments qu'il ne peut pas y avoir de problème de salubrité des aliments. Cependant, une

PFOS

réponse de panique à cet égard est déplacée et en ce sens, il semble que la couverture et les réactions de certains experts qui ont été mises en scène dans certains médias manquaient de nuance. Il est clair qu'il y a une préoccupation primordiale pour les habitants de la zone touchée, surtout s'ils consomment de la nourriture et surtout des œufs de leur propre jardin. De plus, les citoyens qui élèvent leurs propres poulets pour la production d'œufs consommeront des œufs plus élevés que la moyenne. Comme mentionné précédemment, les œufs sont très sensibles à cette contamination. On peut également supposer que les résidents de la zone touchée ont été exposés pendant longtemps. Une action appropriée des autorités compétentes s'impose à cet égard.

Sources possibles

La deuxième partie de cette contribution examine brièvement les sources possibles de ces composants dans notre alimentation. Comme cela est déjà clairement ressorti de ce qui précède, la contamination de l'environnement est pertinente. Il n'est donc pas surprenant que, par exemple, la viande (d'organes) de gibier soit plus fortement contaminée que les produits d'origine animale provenant d'animaux d'élevage. La deuxième source pertinente concerne les matériaux en contact avec les aliments. Certains des produits chimiques impliqués ont été utilisés comme tensioactifs dans la production de téflon (polytétrafluoroéthylène),

bien connu pour son revêtement antiadhésif dans les casseroles et les poêles. Les substances sont en fait des auxiliaires technologiques, qui peuvent être présents en concentrations minimales dans le polymère, conformément aux restrictions applicables dans la législation européenne pertinente. Après tout, si ces substances sont présentes dans le polymère, on peut s'attendre à ce qu'elles soient libérées dans les aliments avec lesquels le polymère est mis en contact. C'est ce qu'on appelle un processus de migration. Cependant, après un nettoyage en profondeur ou plusieurs utilisations, on peut supposer que les quantités de poussières résiduelles dans le revêtement antiadhésif sont si faibles que le transfert vers les aliments n'est plus pertinent.

Un deuxième groupe de matériaux de contact pouvant conduire à la présence de composés perfluoroalkylés (PFAS) dans les denrées alimentaires sont les matériaux biosourcés, tels que le gobelet à café ou à soupe jetable en carton. Carton et papier sont en effet sensibles à l'humidité et aux graisses : il faut donc prévoir une couche pour que les fibres de cellulose soient protégées de l'eau ou des graisses. Des recherches néerlandaises² montrent que divers PFAS passent des papiers et cartons couchés aux aliments. L'origine de ces substances n'est pas toujours claire car un certain nombre de molécules récupérées peuvent en principe ne pas être utilisées pour cette application. Il

peut s'agir d'impuretés dans la matière première ou de produits de transformation.

Conclusion

En résumé, on peut affirmer qu'il n'y a pas de risque aigu en ce qui concerne la présence des composés perfluoroalkylés dans les denrées alimentaires. Des effets à long terme sur la santé ne peuvent être exclus et aujourd'hui, une réponse immunitaire réduite chez les nourrissons à une vaccination spécifique est considérée comme le critère d'évaluation toxicologique le plus sensible. La consommation d'œufs issus de la production privée dans les zones contaminées conduit inévitablement à une exposition accrue et peut être mieux évitée. Les humains devraient être plus sensibles à la production et à l'utilisation à grande échelle de molécules qui se décomposent à peine dans l'environnement.

Proposition d'article à la demande de BFSO.

¹EFSA (2020) Scientific Opinion of the Panel on Risk to human health related to the presence of perfluoroalkyl substances in food. EFSA Journal, 18(9) :6223
²<https://www.rivm.nl/publicaties/per-and-polyfluoroalkyl-substances-pfass-in-food-contact-material>

CRISE SANITAIRE: MESURES

Crise sanitaire : quels effets sur la protection du consommateur à la suite des durcissements successifs des mesures gouvernementales et des assouplissements des stratégies de contrôle des services publics ?

Benoît Meurisse
administrateur BFSO

Alors que notre gouvernement, strictement guidé par l'esprit de précaution développé par ses experts scientifiques, tente d'éviter le débat parlementaire en votant des mesures d'urgence par Arrêté ministériel en vue de limiter la propagation du Corona virus, que font réellement ses services publics ?

Il est étonnant de constater les divergences qui existent au sein des comités d'experts de la santé publique mandatés pour conseiller les décisions stratégiques afin de lutter contre cette pandémie.

Essayons de nous concentrer sur les adaptations adoptées en matière de protection du consommateur par les différents services publics fédéraux.

Lorsqu'on parle de l'assiette du consommateur, on peut lire que l'autorité de contrôle en charge de la sécurité alimentaire adapte sa stratégie en vue de réduire le temps de contrôle de ses agents lors de leurs visites en entreprises ; en effet, le but étant de se concentrer sur l'essentiel de la matière, à savoir le respect de l'hygiène et des températures. L'essentiel de sa mission étant sous contrôle, l'Afsca a donc décidé de limiter l'étendue de ses interventions sur place en entreprises, autrement dit, de réduire le nombre d'éléments à examiner. Par temps de pandémie, le contrôle sanitaire s'est assoupli.

Lorsqu'on parle du masque du consommateur, son approvisionnement et sa distribution, l'autorité de contrôle en charge de la conformité de ces masques adapte sa stratégie en vue de lutter contre leur pénurie. Il existe deux types de masques qui sont réglementés. L'un est un équipement de protection individuelle, l'autre un dispositif médical. Ces deux réglementations sont rigides et leur stricte applicabilité a créé la pénurie. En effet, aucun de ces deux textes n'envisage un « déclassement » de qualité de leurs masques. Tout ce qui ne correspond pas à la



conformité attendue doit soit être détruit, soit faire l'objet d'un retour vers le fabricant. L'analyse de la conformité ne se limite pas aux objectifs de qualité du masque mais s'étend aux méthodes de certification attribuant ou non la conformité finale du produit. Autrement dit, un masque peut répondre aux exigences de qualité mais faillir à celles de certification ou d'analyse et voir ainsi son refus de commercialisation sur le sol belge. Tous ces critères d'évaluation de la conformité ont fait l'objet d'un protocole alternatif (ATP) pour pouvoir répondre à la demande de plus en plus grande du port de masques de protection. Résultat des courses, les masques réglementés côtoient aujourd'hui ceux de qualité moindre, qu'on a rassemblé sous le nom de masque de confort. L'autorité de contrôle de la conformité des produits du SPF Economie va même plus loin puisqu'elle autorise temporairement la commercialisation d'équipements de protection individuelle qui ne présente pas le marquage obligatoire CE, symbole de conformité européenne et ce, sous deux conditions. Un, ces masques exceptionnellement non conformes, sont réservés aux professions des soins de santé. Deux, ils ne peuvent pas être distribués via les canaux de distribution classique et donc ne pas atteindre le consommateur final. Par temps de pandémie, le contrôle de la conformité s'est assoupli.

Lorsqu'on vise la désinfection des mains du consommateur, l'autorité de contrôle en charge de juger la qualité désinfectante des solutions mises sur le marché en Belgique adapte sa stratégie en vue de lutter contre leur pénurie. Un désinfectant, pour être

CRISE SANITAIRE: MESURES

commercialiser chez nous, doit satisfaire à toutes une série de tests et répondre favorablement à des conditions de fabrication et d'utilisation strictes. Le SPF Santé Publique donne au préalable son aval, après avoir étudié en détail le dossier de demande de commercialisation en Belgique. Les obligations liées à la crise sanitaire ont développé la demande en désinfectants. Pour répondre à cet accroissement, le SPF Santé publique a décidé d'accorder des autorisations temporaires à certains types de biocides qui se sont révélés efficaces dans la lutte contre les virus. Par temps de pandémie, le contrôle des conditions d'autorisation s'est assoupli.

Via ces trois exemples, on constate que chaque autorité de contrôle assoupli ses stratégies pendant que son propre gouvernement tente de durcir le ton. Toutes ces décisions sont basées sur des réflexions scientifiques. Les pyramides hiérarchiques de la fonction publique composées de docteurs licenciés en médecine vétérinaire à l'AFSCA assouplissent leurs contrôles, les licenciés d'ingénierie industrielle du SPF

Economie assouplissent les critères de conformité tandis que le licenciés en chimie du SPF Santé Publique assouplissent les conditions d'autorisations des biocides... La tendance est à l'assouplissement pendant que les experts du monde de la virologie, biostatisticiens et infectiologues poussent le gouvernement à durcir les règles sociales engendrant la fermeture des écoles, des bars, des restaurants, des coiffeurs et autres instituts de soin, considérant ce qui est essentiel ou pas pour le consommateur.

Des fermetures drastiques d'établissements et les contrôles assouplis des services publics fédéraux contribuent-ils équitablement à une meilleure protection du consommateur ?

Accepter de commercialiser en Belgique des produits par temps de pandémie alors qu'ils ne l'auraient pas été en temps normal et assouplir les critères de contrôle ne revient-il pas en quelque sorte à biaiser notre protection ?

GEZONDHEIDSCRISIS: MAATREGELEN

Gezondheidscrisis: wat zijn de gevolgen voor de consumentenbescherming na de opeenvolgende aanscherpingen van de overheidsmaatregelen en de versoepeling van de controlestrategieën door de overheidsdiensten?

Benoît Meurisse
bestuurslid BFSO

Onze regering laat zich strikt lijden door het voorzorgsprincipe die haar wetenschappelijke deskundigen hebben ontwikkeld. Diezelfde regering probeert het parlementaire debat te mijden door bij ministrieel besluit noodmaatregelen uit te vaardigen om zo de verspreiding van het Coronavirus te beperken. De vraag kan gesteld worden, wat doen de overheidsdiensten dan werkelijk?

Het is verbazend om te zien hoezeer de comités van deskundigen op het gebied van de volksgezondheid, die advies moeten uitbrengen over de strategische beslissingen ter bestrijding van deze pandemie, van mening verschillen.

Laten we proberen ons te concentreren op de aanpassingen die de verschillende federale overheidsdiensten op het gebied van consumentenbescherming hebben doorgevoerd.

Wanneer we het hebben over wat op het bord komt van de consument, kunnen we lezen dat de controleinstantie die verantwoordelijk is voor voedselveiligheid haar strategie aanpast om de controletijd van haar agenten tijdens hun bezoeken aan de bedrijven te verkorten. Het is immers de bedoeling zich te concentreren op het essentiële van de materie: het respecteren van de hygiënevoorraarden en de temperaturen. Aangezien het grootste deel van de opdracht onder controle is, heeft het FAVV besloten de duurtijd van haar interventies in de ondernemingen te beperken, met andere woorden, het aantal te onderzoeken onderwerpen wordt verminderd. In tijden van pandemie is de hygiënecontrole flexibeler geworden.

Als het gaat om het consumentenmasker, zoals de levering en distributie ervan, dan past de



regelgevende instantie die verantwoordelijk is voor de naleving aan de voorschriften van deze maskers haar strategie aan om tekorten te bestrijden. Er zijn twee soorten maskers die gereguleerd zijn. De ene is een persoonlijk beschermingsmiddel, de andere een medisch hulpmiddel. Deze twee verordeningen zijn rigide en door hun strikte toepassing is het tekort ontstaan. Geen van beide teksten voorziet inderdaad in een "toegeving" op de kwaliteit van de maskers.

Alles wat niet aan de verwachte kwaliteitseisen beantwoordt moet vernietigd worden of teruggestuurd naar de fabrikant. De conformiteitsanalyse beperkt zich niet tot de kwaliteitsdoelstellingen van het masker zelf, maar omvat ook de certificeringsmethoden die al dan niet de uiteindelijke conformiteit van het product toekennen. Met andere woorden, een masker kan aan de kwaliteitseisen voldoen. Maar als de certificerings- of testvereisten dat niet doen dan kunnen ze niet op de Belgische markt gebracht worden. Al deze conformiteitsbeoordelingscriteria zijn het onderwerp geweest van een alternatief protocol (ATP) om te voldoen aan de groeiende vraag naar het dragen van beschermende maskers.

Als gevolg daarvan zijn er nu gereglementeerde maskers op de markt naast deze van mindere kwaliteit, die zijn samengebracht onder de naam 'comfortmaskers'. De controle-autoriteit voor productconformiteit van de FOD Economie gaat zelfs nog een stap verder aangezien ze onder twee voorwaarden de commercialisering van persoonlijke beschermingsmiddelen die niet voorzien zijn van de

GEZONDHEIDSCRISIS: MAATREGELEN

verplichte CE-markering, een symbool van Europese conformiteit, tijdelijk toelaat. Ten eerste: deze uitzonderlijk niet-conforme maskers zijn voorbehouden aan gezondheidszorgberoepen. Ten tweede kunnen ze niet via traditionele distributiekanalen worden gedistribueerd en kunnen ze daarom de eindconsument niet bereiken. In tijden van pandemie is de controle op de naleving flexibeler geworden.

Als het gaat om het desinfecteren van de handen van de consument, past de toezichthoudende autoriteit die verantwoordelijk is voor het beoordelen van de kwaliteit van de desinfecterende middelen die in België op de markt worden gebracht, haar strategie aan om het tekort aan te pakken. Om in België een ontsmettingsmiddel op de markt te brengen, moet het een reeks tests doorstaan en voldoen aan strikte voorwaarden voor productie en gebruik. De FOD Volksgezondheid geeft zijn goedkeuring pas na grondige studie van de aanvraag. De verplichtingen in verband met de gezondheidscrisis hebben de vraag naar ontsmettingsmiddelen serieus doen toenemen. Om aan deze toename tegemoet te komen, heeft de FOD Volksgezondheid beslist tijdelijke toelatingen te verlenen aan bepaalde soorten biociden die hun doeltreffendheid bij de bestrijding van virussen hebben bewezen. In tijden van een pandemie is de controle op de vergunningsvoorwaarden bijgevolg versoepeld.

Uit deze drie voorbeelden blijkt dat elke controle-autoriteit haar strategieën versoepelt. Dit terwijl de eigen regering tracht strenger op te treden. Al deze beslissingen zijn gebaseerd op wetenschappelijke overwegingen. De hiërarchische piramiden van de ambtenarij bestaande uit experten van het FAVV versoepelen hun controles, de specialisten van de FOD Economie versoepelen de conformiteitscriteria, terwijl de deskundigen van de FOD Volksgezondheid de toelatingsvoorwaarden voor biociden versoepelen... De tendens gaat richting versoepelingen, terwijl deskundigen uit de wereld van de virologie, biostatistiek en besmettelijke ziekten de regering aansporen om de sociale regels aan te scherpen en scholen, bars, restaurants, kappers of andere verzorgingsinstellingen te sluiten.

Dragen drastische sluitingen van etablissementen en versoepelde controles door federale overheidsdiensten op billijke wijze bij tot een betere bescherming van de consument?

Komt het er niet op neer dat wij bij een pandemie ermee instemmen om producten eenvoudiger op de Belgische markt te brengen terwijl dit niet zo zou zijn in normale tijden? Eenvoudig weg de controlecriteria versoepelen? Is dit niet een soort vooringenomenheid bij onze bescherming?

EU FOOD SAFETY AND SUSTAINABILITY UNDER THE GREEN DEAL

On 11 December 2019 the European Commission published its Communication on the European Green Deal¹ which is defined as "a new growth strategy that aims to transform the EU into a fair and prosperous society, with a modern, resource efficient and competitive economy where there are no net emissions of greenhouse gases in 2050 and where economic growth is decoupled from resource use".

The Green Deal is an integral part of the Commission's strategy to implement the United Nations Agenda and Sustainable Development Goals. The Communication presents an initial roadmap of key policies and measures needed to achieve the above objectives.

It is stated that to deliver on these objectives "all EU actions and policies will have to contribute" and therefore there is a need to

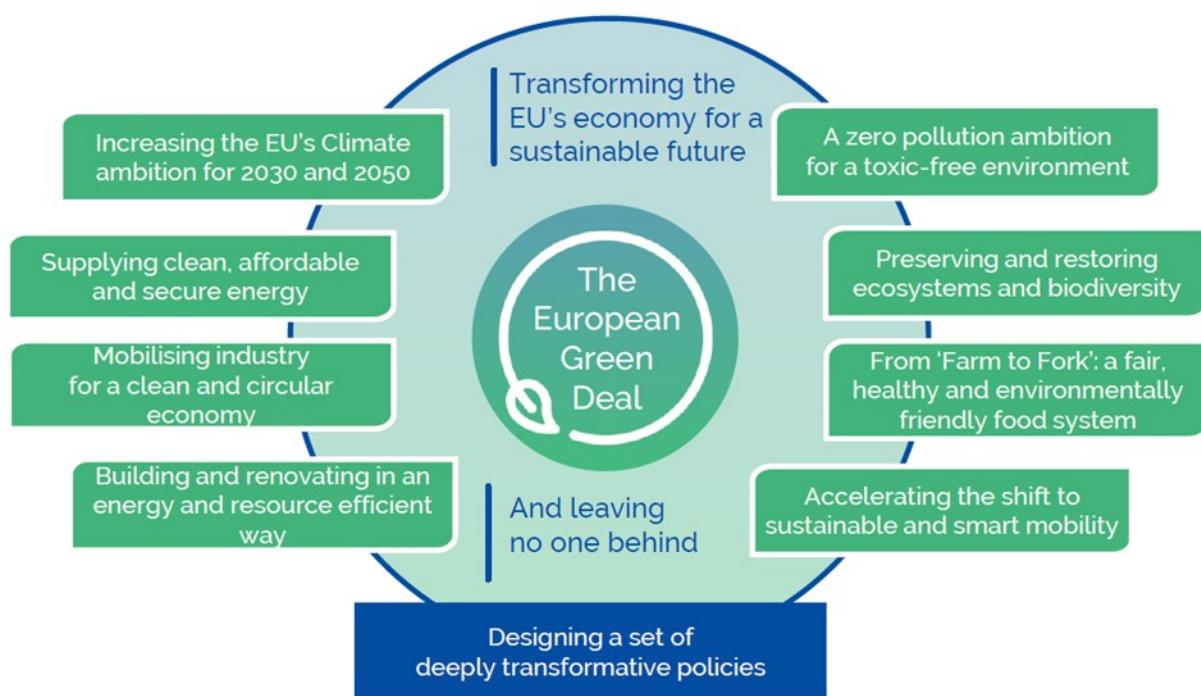
rethink policies in a wide spectrum of sectors including "food and agriculture" not least the Common Agriculture Policy (CAP) legislative proposals of June 2018. It is also indicated that apart from new initiatives, the Commission will work with Member States "to ensure that current legislation and policies relevant to the Green Deal are enforced and effectively implemented". In the context of the CAP, this will be done through recommendations for and approval of the national strategic plans.

The EU's climate ambition is the driving force of the European Green Deal and the "From Farm to Fork" (for a fair, healthy and environmentally-friendly food system)² and "Biodiversity" (bringing nature back into our lives) strategies are the main levers to achieve these objectives.

Overall, the Commissions' farm to fork strategy (F2F) fits into a larger shift in EU consumer and citizen concerns, where food safety³ and security are expected as given, whereas action on sustainability and climate change is in high demand. The F2F, together with its sister policies, is meant to be the response by Europe to this increasing pressure.

The change in language is remarkable - "food", "food systems", "sustainable food systems" - and illustrates the fundamental shift in the policy approach from agricultural policy towards food policy, from a farmer focused policy towards a food supply chain focused policy.

All actors of the food supply chain have their responsibility in delivering a sustainable food system, including the consumer through an appropriate diet.



EU FOOD SAFETY AND SUSTAINABILITY UNDER THE GREEN DEAL



Make sure Europeans get healthy, affordable and sustainable food

Indeed, striking in the plan is the focus on the consumer. According to Commission, the consumer determines what is produced, how it is produced and where it comes from. Food processors, food service operators and retailers have a profound effect in shaping the market through the types of food they produce and their nutritional composition, their choice of suppliers, production methods, packaging and transport and their merchandising and marketing practices.

The F2F goes far beyond the boundaries of merely dealing with emissions from the agricultural sector. In the Commissions' communication, it specifically notes that it is also meant to combat biodiversity decline, reducing pest and diseases pressure, combat soil degradation, and take action not just on the farm side, but also tackle suppliers of farm inputs, food processors, transport, retailers and reduce (food) waste in the chain. So, there is an explicit link to the Biodiversity Strategy. But, as the Commission lacks sufficient public funding, it is looking for private funds. Therefore, the Commission develops a business case for biodiversity and by extension nature. And it is compelling.

European food should also become the global standard for sustainability. This means they

need to deliver food security and nutrition for all in such a way that the economic, social and environmental bases to generate food security and nutrition for future generations are not compromised.

Citizens' demand is evolving. Consumers' habits are driving significant change to the food market. Citizens increasingly pay attention to environmental, health, safety, and ethical issues. They want green, organic and safe food, with less pesticides, sugar and additives at affordable prices. Even as societies become more urbanised, citizens want to feel closer to their food, having it fresher, less processed and locally sourced. Consumers expect transparency across the entire supply chain to be sure that they are buying "healthy food from a healthy planet". Food processors and retailers play a key role in ensuring that such demand is met. In recent years, consumer trust has been eroded through intentional violations of food supply rules (a.o. food safety rules). And last but not least, achieving a sustainable food system requires a zero-tolerance policy as regards food fraud.

As European food must remain safe, nutritious and of high quality, it must be produced with minimum impact on environment, climate and nature. In other words, it must move towards a more healthy and sustainable food system.

Therefore, there is an urgent need to reduce dependency on

pesticides and antimicrobials, reduce excess fertilisation, increase organic farming, improve animal welfare⁴, and reverse biodiversity loss. The transition will not happen without a shift in people's diets. If European diets were in line with dietary recommendations, the environmental footprint of food systems would be significantly reduced. Moreover, it is also clear that we cannot make a change unless we take the rest of the world with us. Therefore, policies that help raise standards globally are an integral part of the EU ambitions. Finally, achieving a sustainable food system will require improving the incomes of primary producers and reinforcing EU's competitiveness.



To accelerate and facilitate this transition and ensure that all foods placed on the EU market become increasingly sustainable, the Commission will make a legislative proposal for a framework for a sustainable food system before the end of 2023. The Commission will work on common definitions and general principles and requirements for sustainable food systems and foods. The framework

EU FOOD SAFETY AND SUSTAINABILITY UNDER THE GREEN DEAL



Protect the environment and preserve biodiversity

will also address the responsibilities of all actors in the food system. Combined with certification and labelling on the sustainability performance of food products and with targeted incentives, the framework will allow operators to benefit from sustainable practices and progressively raise sustainability standards so as to become the norm for all food products placed on the EU market.

Although the current COVID-19 pandemic has no connection to food safety, this pandemic has presented many challenges, such

as logistical disruptions of supply chains, labour shortages, loss of certain markets and change in consumer patterns, impacting on the functioning of food systems. Climate change and biodiversity loss constitute imminent and lasting threats to food security and livelihoods. In addition, the food supply chain continues to face increasing threats every year with recurring droughts, floods, forest fires, biodiversity loss and new pests. The pandemic also made us aware of the importance of critical staff, such as agri-food workers.

It is therefore not surprising that the F2F communication contains a section on food security and new pests. The Farm to Fork strategy aims to provide a new framework for that, complemented by measures set out in the Biodiversity Strategy.

To conclude, Food safety in the European Green Deal is expected as given, implying that what we have today will be maintained and be improved by reducing the use of hazardous chemical inputs (crop protection products, fertilisers) and of medicines, by initiatives of revising the food contact materials legislation to improve food safety and public health⁵, of tackling food loss and waste, of enhancing biodiversity through nature inclusive farming practices, which will all contribute to a safer food supply.



1. {COM(2019) 640} - Communication from the Commission to the European Parliament, the Council, the European Economic and Social Committee and the Committee of the Regions – The European Green Deal (https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal_en).
2. {COM(2020) 381} - Communication from the Commission to the European Parliament, the Council, the European Economic and Social Committee and the Committee of the Regions – A Farm to Fork Strategy, for a fair, healthy and environmentally-friendly food system (https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal/actions-being-taken-eu/farm-fork_en).
3. Europeans have a high level of awareness of food safety topics. Most frequently reported concerns relate to antibiotics, hormones and steroids in meat, pesticides, environmental pollutants and food additives. Source: Special Eurobarometer (April 2019), Food safety in the EU.
4. Better animal welfare improves animal health and food quality, reduces the need for medication and can help preserve biodiversity. It is also clear that citizens want this. The Commission will revise the animal welfare legislation, including on animal transport and the slaughter of animals, to align it with the latest scientific evidence, broaden its scope, make it easier to enforce and ultimately ensure a higher level of animal welfare. On 30.06.21 the Commission launched its communication on the European Citizens' Initiative "End the Cage Age" which aims at prohibiting the use of cages for poultry, farrowing crates for sows, sow stalls and individual calf pens by 2027.
5. Food packaging plays a key role in the sustainability of food systems. The Commission will support the use of innovative and sustainable packaging solutions using environmentally-friendly, re-usable and recyclable materials. In addition, under the sustainable products initiative announced in the Circular Economy Action Plan (CEAP), the Commission will work on a legislative initiative on re-use in food services to substitute single-use food packaging and cutlery by re-usable products.

Be sure. **testo**



Voedselkwaliteit waarborgen HACCP-voorschriften naleven

Geen probleem met Testo meetoplossingen.

HALT AAN BUSHMEAT

Jaarlijks worden bij grensinspectieposten omvangrijke hoeveelheden illegaal tropisch vlees uit het buitenland onderschept. Dit gebeurt veelal in multidisciplinaire teams. Naast het FAVV speelt de FOD Douane en Accijnzen hierin een cruciale rol. Dankzij de medewerkers van laatstgenoemde dienst wordt hun artikel in dit magazine gepubliceerd. Nu reizen weer normaal is, is dit artikel smakelijk actueel.

Een Afrikaanse vlucht

Passagiers van een Afrikaanse vlucht arriveren heel vroeg in de ochtend op de luchthaven van Zaventem. Onze collega's van het Passagiersteam staan hen op te wachten om de bagage te controleren. Ze hebben alvast rubberen handschoenen agetrokken, mondmaskers omgebonnen en plastic vaten in de aanslag gezet. Het is ongelooflijk wat onze collega's, al of niet verpakt, tijdens dergelijke controles terugvinden tussen de kleding: gedroogd vlees van niet nader te bepalen origine, druipende zakken met visstaarten en frigoboxen vol met ontdooide groentebereidingen. Appetijtelijk ziet het er meestal niet uit en de begeleidende geuren zijn in sommige gevallen ronduit vies.

Vanwaar die controle?

Reizigers mogen uit Afrika geen vlees- of zuivelproducten meebrengen naar ons land. Er is wel een uitzondering op honing onder bepaalde voorwaarden. De reizigers zijn perfect op de hoogte, want ook in de luchthavens van vertrek hangen duidelijke posters, maar ze proberen het toch...

Philippe: "Er zijn bepaalde restricties betreffende de invoer van voeding via de persoonlijke bagage. Zo mag u 20 kg vis meebrengen voor persoonlijk gebruik. Indien u een grotere hoeveelheid vis bij hebt, wordt *alle* vis door de douane tegengehouden voor vernietiging."

Daarnaast zijn er ook invoerbeperkingen voor groenten en fruit. Indien u die wilt invoeren, moet u beschikken over een fytosanitair certificaat."

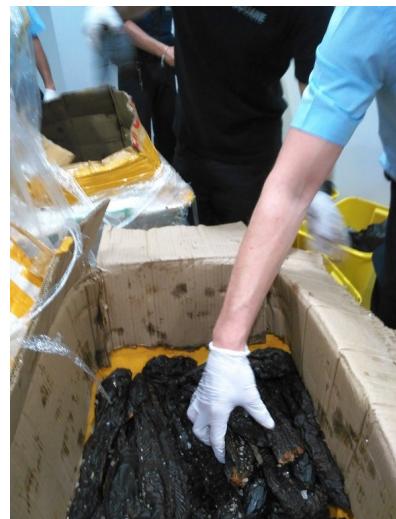
Onze collega's worden bijgestaan door medewerkers van de FAVV (Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen), die controleren of de meegebrachte toegelaten voeding geen gevaar oplevert voor onze gezondheid. Zo worden naast het vlees of de zuivel de slecht geconserveerde vis en de ontdooide groenten - vaak onder luid protest - in de plastic vaten gekieperd. Dankzij de koelbloedigheid van onze mensen escalert het niet, maar af en toe moeten onze collega's van de Bewakingsdienst, die ondersteuning bieden bij acties en potentieel gevaarlijke situaties, wel tussenbeide komen.

De septoboxen met de inbeslaggenomen goederen (voeding, planten, dierlijke resten) worden door Waste Management van Brussels Airport gedurende zeer korte tijd bewaard in een koelruimte totdat het wordt opgehaald door een erkende firma voor de verwerking van gevaarlijk dierlijk afval. Daar wordt het vernietigd door verbranding. De luchthaven is hiervoor verantwoordelijk en betaalt de

rekening.

Internationale actie 'Thunder'

Jaarlijks nemen onze collega's op de luchthaven van Zaventem ook deel aan de internationale actie 'Thunder' onder leiding van de Wereld douaneorganisatie (WDO) en Interpol. Met deze actie wil men de illegale handel en criminaliteit van wilde en/of bedreigde plant- en diersoorten bestrijden, maar ook de stroperij en de wildoogst.



Gedurende vier dagen werden er 20 vluchten uit Afrika of Azië onder de loep genomen. Onze collega's werkten nauw samen met de Cel CITES van de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu. Naast de ambtenaren van de Douane en van de Cel CITES waren ook steeds wetenschappers van het wetenschappelijk comité CITES aanwezig.

Wat heeft de actie 'Thunder' in Zaventem opgebracht?

In totaal heeft men na controle bij 72 passagiers goederen in beslag moeten nemen. Zo troffen onze collega's op de eerste actiedag bij

HALT AAN BUSHMEAT

24 passagiers al een totaal aan van 566,92 kg dat niet meer te consumeren viel, maar dat was nog niet alles. Ze stelden bij 2 Afrikaanse reizigers ook een inbreuk vast tegen de CITES-reglementering. De ene droeg in zijn bagage een dode aap mee die met uitsterven bedreigd is in Afrika. De andere passagier bracht 3 kg krokodillenvlees het land in.

Op de derde dag werden 14 passagiers staande gehouden. In de bagage vonden onze collega's in totaal 344,66 kg (!) bedorven dierlijke en plantaardige goederen, waaronder 159,46 kg vis, 130 kg vis gemengd met groenten, 4,7 kg insecten en 14 kg honing e.a.

En toch was er ook een reiziger die spontaan 10.000 euro cashgeld kwam aangeven.

Op de laatste dag moesten 24 passagiers opnieuw kilo's bedorven goederen afstaan, maar bij 3 mensen hebben ze ook 52 stuks geneesmiddelen (flesjes, tubes en potten) in beslag genomen en bij 4 anderen trof het Passagiersteam 224 stuks cosmetica aan die niet in regel zijn met de gezondheidsvereisten. Zo weten we al langer dat er op Afrikaanse vluchten vaak reizigers zijn die verschillende potten crèmes in hun bagage meedragen als middel om de huid lichter te maken. Deze producten bevatten echter ingrediënten die kankerverwekkend zijn.

Philippe: "Gedurende die 4 dagen kon het Passagiersteam in totaal 3 kg krokodillenvlees, 3 dode stekelvarkens, 2 niet levende apen, 1.287 kg andere producten van

dierlijke oorsprong en 538,97 kg producten van plantaardige oorsprong in beslag nemen, naast de cosmetica-producten en de geneesmiddelen."

Tim en Pieter, wat hebben jullie in beslag genomen?

Tim: "Ik vond in de bagage van een passagier komende van Kameroen een gerookte aap, ingepakt in krantenpapier, die om en bij de 2,9 kg woog. Naast de aap had de heer ook nog 3 kwaststaartstekelvarkens, maar die staan niet vermeld op de CITES-bijlagen."



Pieter: "De andere aap is een vaststelling van mij van een paar weken eerder. Die werd niet gevonden tijdens een controleactie. Maar omdat deze ontdekt werd binnen de periode van de internationale operatie 'Thunder', werd deze vangst opgenomen in de Belgische statistieken."

Diezelfde dag werd er door de collega's Nico en Kevin ook 3 kg krokodillenvlees aangetroffen in de bagage van een reiziger uit

Congo.

Wat is Bushmeat?

Bushmeat is vlees van wilde (veelal beschermd) dieren uit het Afrikaanse regenwoud zoals bijvoorbeeld apen (gorilla's en chimpansees), egels, vleermuizen en reptielen als schildpadden en slangensoorten.

Afrikanen eten in eigen land makkelijker aap of een antilope omdat dit wild vlees goedkoper is dan gekweekte koeien of varkens. Eenmaal hier is het voor hen, maar ook voor Belgen, een delicatesse. Sommige Afrikanen gebruiken het ook als medicijn. Zij vinden dat ze er sterker en gezonder van worden. Toegegeven, er zitten meer proteïnen en voedingsstoffen in dan in het vlees dat hier normaal bij de slager ligt.

Welke gevolgen had jullie vaststelling voor die passagiers?

Tim: "Het vlees wordt in beslag genomen en vernietigd. Er werd een proces-verbaal opgesteld. In dit geval een pv-CITES omdat het specifiek over bedreigde diersoorten ging. Zij moesten een boete betalen van 2.500 euro.

Bij een CITES-overtreding is het volgende steeds van toepassing wat onze vaststellingen betreft: Overtredingen worden bestraft op grond van artikel 5 van de wet van 28 juli 1981 met een gevangenisstraf van zes maand tot vijf jaar en met een boete van 26 euro tot 50.000 euro of met één van deze straffen afzonderlijk.

Ik kan echter geen uitspraak doen over de exacte beslissingen per case van de rechtbank."

HALT AAN BUSHMEAT

Verhandelen van Bushmeat moet aan banden gelegd worden

Omwille van gezondheidsredenen: naast het feit dat vlees dikwijls bedorven is, kunnen er ook ziektes overgedragen worden van dier op mens, zoals apenpokken en virale infecties.

Illegale handel in wilde dieren is – na drugs, wapens en mensen – de meest lucratieve misdaadsector ter wereld. Daarnaast vormt het verhandelen van levende en gedode wilde dieren één van de grootste gevaren voor de biodiversiteit in de tropen.

Welke diensten van onze AAD&A op Zaventem houden zich bezig met deze controles?

Tim: "Het Passagiersteam begeleid door het Bewakingsteam, het GAD-team tijdens hun opsporingstaken, maar ook vrachtzendingen worden gecontroleerd door de deskundigen van het Cargo-team."

Tot slot een anecdote misschien?

Tim: "Eerder dit jaar hebben we met het Passagiersteam ook al een levend Moors landschilpadje gevonden in de handbagage (!) van een reiziger uit Marokko. Het diertje werd overgebracht naar het Natuurhulpcentrum te Opglabbeek."

Controles zijn dus echt niet overbodig.



bron: daschakel.be

ARRÊTEZ LE BUSHMEAT

Chaque année, de grandes quantités de viande tropicale illégale en provenance de l'étranger sont interceptées aux postes d'inspection frontaliers. Cela se fait souvent dans des équipes multidisciplinaires. Outre l'AFSCA, le SPF Douane y joue un rôle crucial. Grâce aux employés de ce dernier service, leur article sera publié dans ce magazine. Maintenant que les voyages sont revenus à la normale, cet article est savoureux et d'actualité.

Un vol africain.

Les passagers d'un vol africain arrivent très tôt le matin à l'aéroport de Zaventem. Nos collègues de l'Equipe Passagers les attendent pour l'enregistrement des bagages. Ils ont déjà mis des gants en caoutchouc, des masques buccaux et des barils en plastique à portée de main. C'est incroyable ce que nos confrères, emballés ou non, trouvent parmi les vêtements lors de tels contrôles : de la viande séchée d'origine indéterminée, des sacs d'égouttement avec des queues de poisson et des caisses frigorifiques pleines de préparations végétales décongelées. Cela n'a généralement pas l'air appétissant et les parfums qui l'accompagnent sont carrément nauséabonds dans certains cas.

D'où vient ce contrôle ?

Les voyageurs africains ne sont pas autorisés à apporter de la viande ou des produits laitiers dans notre pays. Il existe une exception au miel sous certaines conditions. Les voyageurs sont

parfaitement informés, car il y a aussi des affiches claires dans les aéroports de départ, mais ils essaient quand même...

Philippe : « Il y a certaines restrictions concernant l'importation de nourriture via les bagages personnels. Par exemple, vous pouvez apporter 20 kg de poisson pour votre usage personnel. Si vous avez une plus grande quantité de poisson avec vous, tous les poissons seront retenus pour destruction par les douanes.

En outre, il existe également des restrictions à l'importation de fruits et légumes. Si vous voulez l'importer, vous devez avoir un certificat phytosanitaire.

Nos collègues sont assistés par des collaborateurs de l'AFSCA (Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire), qui vérifient si les aliments autorisés apportés avec eux ne mettent pas en danger notre santé. Par exemple, en plus de la viande ou des produits laitiers, du poisson mal conservé et des légumes décongelés sont jetés dans les barils en plastique - souvent sous de fortes protestations. Grâce au sang-froid de nos gens, cela ne dégénère pas, mais occasionnellement nos collègues du Service de sécurité, qui soutiennent des actions et des situations potentiellement dangereuses, doivent intervenir.

Les septo boîtes contenant les marchandises saisies (aliments, végétaux, restes d'animaux) sont conservées par Waste

Management de Brussels Airport pendant une très courte durée dans un entrepôt frigorifique jusqu'à leur collecte par une entreprise agréée pour le traitement des déchets animaux dangereux. Là, il est détruit par incinération. L'aéroport en est responsable et paie la facture.

Action internationale 'Thunder'.

Chaque année, nos collègues de l'aéroport de Zaventem participent également à la campagne internationale « Thunder », menée par l'Organisation mondiale des douanes (OMD) et Interpol. L'objectif de cette action est de lutter contre le commerce illégal et la criminalité d'espèces végétales et animales sauvages et/ou menacées, ainsi que le braconnage et la récolte sauvage.

Pendant quatre jours, 20 vols en provenance d'Afrique ou d'Asie ont été scrutés. Nos collègues ont travaillé en étroite collaboration avec l'Unité CITES du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement. En plus des fonctionnaires de la Douane et de l'Unité CITES, des scientifiques du comité scientifique CITES étaient également toujours présents.

Qu'a donné l'action 'Thunder' à Zaventem?

Au total, des marchandises ont été saisies après contrôle de 72 passagers. Par exemple, le premier jour d'action, nos confrères ont trouvé un total de 566,92 kg avec 24 passagers qui n'était plus comestible, mais ce

ARRÊTEZ LE BUSHMEAT

n'était pas tout. Ils ont également constaté une violation de la réglementation CITES chez 2 voyageurs africains. L'un portait dans ses bagages un singe mort menacé d'extinction en Afrique. L'autre passager a apporté 3 kg de viande de crocodile dans le pays.

Le troisième jour, 14 passagers ont été arrêtés. Dans les bagages, nos confrères ont retrouvé au total 344,66 kg (!) de produits animaux et végétaux avariés, dont 159,46 kg de poisson, 130 kg de poisson mélangé à des légumes, 4,7 kg d'insectes et 14 kg de miel et autres.

Et pourtant il y avait aussi un voyageur qui est venu spontanément déclarer 10.000 euros en liquide.

Le dernier jour, 24 passagers ont à nouveau dû remettre des kilos de marchandises avariées, mais sur 3 personnes, ils ont également saisi 52 médicaments (bouteilles, tubes et pots) et sur 4 autres, l'équipe des passagers a trouvé 224 produits cosmétiques qui ne sont pas en conformité à la

réglementation, aux exigences sanitaires. Par exemple, on sait depuis longtemps que sur les vols africains il y a souvent des voyageurs qui transportent dans leurs bagages divers pots de crèmes pour éclaircir la peau. Cependant, ces produits contiennent des ingrédients cancérigènes.

Philippe : « Pendant ces 4 jours, l'équipe des passagers a pu saisir au total 3 kg de viande de crocodile, 3 porcs-épics morts, 2 singes non vivants, 1 287 kg d'autres produits d'origine animale et 538,97 kg de produits d'origine végétale. , en plus des cosmétiques et des médicaments. »

Tim et Pieter, qu'avez-vous confisqué ?

Tim : « J'ai trouvé dans les bagages d'un passager en provenance du Cameroun un singe fumé, enveloppé dans du papier journal, qui pesait environ 2,9 kg. En plus du singe, le monsieur avait également 3 porcs-épics à queue en brosse, mais ils ne sont pas inscrits aux annexes CITES.

Pieter : « L'autre singe est une observation que j'ai faite quelques semaines plus tôt. Il n'a pas été retrouvé lors d'un contrôle. Mais parce qu'elle a été découverte pendant la période de l'opération internationale 'Tonnerre', cette capture a été incluse dans les statistiques belges.

Le même jour, les collègues Nico et Kevin ont également trouvé 3 kg de viande de crocodile dans les bagages d'un voyageur du Congo.



Qu'est-ce que la viande de brousse ?

La viande de brousse est la viande d'animaux sauvages (souvent protégés) de la forêt tropicale africaine tels que les singes (gorilles et chimpanzés), les hérissons, les chauves-souris et les reptiles tels que les tortues et les espèces de serpents.

Les Africains mangent plus facilement des singes ou des antilopes dans leur propre pays car cette viande sauvage est moins chère que les vaches ou les cochons d'élevage. Une fois ici, c'est un délice pour eux, mais aussi pour les Belges. Certains Africains l'utilisent également comme médicament. Ils trouvent que cela les rend plus forts et en meilleure santé. Certes, il contient plus de protéines et de nutriments que dans la viande que l'on trouve normalement ici chez le boucher.

Quelles conséquences votre découverte a-t-elle eues pour ces passagers ?

Tim : « La viande est confisquée et détruite. Un rapport a été rédigé. Dans ce cas un PV-CITES parce qu'il s'agissait spécifiquement d'espèces menacées. Ils ont dû payer une amende de 2 500 euros.

En cas de violation de la CITES, ce qui suit s'applique toujours en ce qui concerne nos conclusions :

Les infractions sont punies par l'article 5 de la loi du 28 juillet 1981 d'une peine d'emprisonnement de six mois à cinq ans et d'une amende de 26 euros à 50 000 euros ou d'une de ces peines séparément.

ARRÊTEZ LE BUSHMEAT



Cependant, je ne peux pas commenter les décisions exactes des tribunaux au cas par cas. »

Le commerce de la viande de brousse doit être restreint

Pour des raisons de santé : outre le fait que la viande est souvent avariée, des maladies peuvent également être transmises des animaux aux humains, telles que la variole du singe et les infections virales.

Le commerce illégal d'espèces sauvages est le secteur criminel le plus lucratif au monde après la drogue, les armes et les personnes. En outre, le commerce d'animaux sauvages vivants et tués est l'une des plus grandes menaces pour la biodiversité sous les tropiques.

Quels services de notre AAD&A à Zaventem sont concernés par ces contrôles ?

Tim : « L'équipe Passagers accompagnée de l'équipe

Sécurité, l'équipe GAD lors de leurs missions d'enquête, mais aussi les envois de fret sont contrôlés par les experts de l'équipe Cargo.

Enfin, une anecdote peut-être ?

Tim : « Plus tôt cette année, nous et l'équipe des passagers avons également trouvé une tortue maure vivante dans le bagage à main (!) d'un voyageur du Maroc. L'animal a été transféré au Natuurhulpcentrum à Opglabbeek. »

Les chèques ne sont donc vraiment pas superflus.

source : daschakel.be

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 2022 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 2022 s'élève à 20 euros.

Inscrivez-vous via

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

AGENDA

Rekening houdend met de aanhoudende beperkende maatregelen zijn wij genoodzaakt u voor dit item door te verwijzen naar onze website.

~~~

Compte tenu des mesures restrictives en cours, nous sommes contraints de vous référer à notre site internet pour cet article.



Grafisch ontwerp / graphisme:

**Gert Van Kerckhove**

**Sylvia Palais**

Lay-out:

**Sylvia Palais**

Vertalingen / traductions

**Bruno Lagae / Sylvia Palais**

**Martine Fretin / Benoît Meurisse / Maxime Dehon**

Verantwoordelijke uitgever / éditeur responsable

**Bruno Lagae**

Supported by:



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

.be



European Working Community for Food Inspection  
and Consumer Protection ([www.ewfc.org](http://www.ewfc.org))

