



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

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

INHOUD

Woord van de redactie	3
Lunch debat BFSO	4
De sprekers	6
De mening van de pers	8
Dierenwelzijn	11
Dioxines	14
EWFC	16
Jaarverslag FAVV	19
Tartrazine	21
Lid worden	22
Agenda	24

CONTENU

3	Mot de la rédaction
4	Lunch debat BFSO
6	Les orateurs
9	Le regard de la presse
11	Bien-être animal
12	Dioxines
16	EWFC
18	Rapport annuel AFSCA
21	Tartrazine
22	Devenir membre
24	Agenda

Tout le monde à l'AFSCA connaît l'abréviation FSC et ce depuis de nombreuses années puisque c'est comme cela qu'on désigne son bureau administratif central, le Food Safety Center !

Et bien, depuis la nouvelle annexe du règlement hygiène, cette succession de trois consonnes signifie autre chose, on reste évidemment dans le dur de la matière, on ne touche pas à la sécurité de la chaîne alimentaire, le Food Safety garde sa place. Par contre, le « centre » fait place à la « culture », comme une volonté de recentrer l'objectif de la sécurité alimentaire grâce à ses propres connaissances. La **Food Safety Culture** est née. Il s'agit en bref de transformer les obligations sanitaires en réflexes. Ses détracteurs disent qu'il n'y aura que le secteur de la transformation qui y arrivera. La FSC aura vraisemblablement les mêmes difficultés d'implémentation que les BPH dans les autres secteurs.

Quoi de plus concret que la lutte contre les nuisibles pour illustrer l'implémentation journalière de ce nouveau concept pour les entreprises ? Nos orateurs du jour partagent leur savoir et vont tenter d' étoffer nos connaissances en la matière.

MEURISSE Benoît, administrateur BFSO

Iedereen bij het FAVV is bekend met de afkorting FSC en dat is al vele jaren zo want zo verwijzen we naar ons centraal administratieve kantoor: het Food Safety Center!

Sinds de hygiëneverordening een nieuwe bijlage heeft betekent deze opeenvolging van drie letters echter ook iets anders. We blijven duidelijk bij de basis en raken niet aan de veiligheid van de voedselketen; voedselveiligheid (**Food Safety**) blijft bestaan. De C van centrum moet echter plaats maken voor de C van **cultuur** als manier om de doelstelling van voedselveiligheid te heroriënteren met behulp van je eigen kennis. Voedselveiligheidscultuur of in het Engels: **Food Safety Culture**, is geboren. Kort gezegd gaat het erom gezondheidsverplichtingen om te zetten in reflexen. De criticasters beweren dat alleen de transformatiesector hierin zal slagen, maar wij zijn ervan overtuigd dat FSC waarschijnlijk met dezelfde implementatieproblemen te maken zal krijgen als dat GHP in andere sectoren ondervindt.

Wat is er concreter dan ongediertebestrijding om de dagelijkse implementatie van dit nieuwe concept voor bedrijven te illustreren? De sprekers van vandaag zullen hun kennis met ons delen en nemen het begrip ongedierte verder onder de loop.

MEURISSE Benoît, bestuurder BFSO



PEST CONTROL

Lunch debat 18/10/24



**Preventieve
ongediertebestrijding
Trends en uitdagingen**

**Lutte préventive
contre les nuisibles
Tendances et défis**

Het begrip 'preventieve ongediertebestrijding' is goed gekend bij operatoren in de voedselketen, echter wordt dit niet steeds optimaal toegepast. Wat zijn de actuele problemen? Ontdek de nieuwe trends en evolutie in functie van de reglementering. Dit BFSO vzw lunch-debat biedt de gelegenheid om uw kennis bij te schaven met het praktische aspect van de preventieve ongediertebestrijding en de wetgeving ervan.

Le concept de lutte préventive contre les parasites est bien connu des opérateurs de la chaîne alimentaire, mais il n'est pas toujours appliqué de manière optimale. Quels sont les problèmes actuels? Découvrir les nouvelles tendances et l'évolution de la réglementation. Ce lunch-débat organisé par BFSO asbl sera l'occasion de mettre à jour vos connaissances sur l'aspect pratique de la lutte préventive contre les nuisibles et la législation.

Datum

Vrijdag **18 oktober 2024 van 12u tot 14u**

12u: lunch met sandwiches

12u30: presentaties en debat

Locatie

FAVV – Kruidtuinlaan 55, 1000 Brussel
verdieping 0, interpretingroom

Of via webinar (deelnemers ontvangen een dag van tevoren een link om aan het evenement deel te nemen).

Spreekers

Vincent Dehon, Attaché Biociden,
FOD Volksgezondheid, Veiligheid van
de Voedselketen en Leefmilieu

Vincent Ergen, Expert onafhankelijk
Belgian Pest Management Associa-
tion

Inschrijvingen

Via e-mail

naam, voornaam, functie en vermelding
"lid" (indien van toepassing) naar
info@bfso.be

en via FSA voor FAVV medewerkers

85 € voor niet-leden

40 € voor leden van BFSO &
BFSO Legal, personeelsleden van het
FAVV en advocaat-stagiairs

Gratis voor studenten (online)

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

Erkenningen

Opleiding erkend door het FAVV.

Foto: AI

Date

Le vendredi **18 octobre 2024 de 12h à 14h**

12h: lunch sandwiches

12h30: présentations et débat

Lieu

AFSCA – Bld du Jardin Botanique 55, 1000
Bruxelles étage 0, interpretingroom

Ou via webinaire (les participants recevront
un lien pour rejoindre l'événement le jour
précédent).

Orateurs

Vincent Dehon, Attaché Biocides, SPF
Santé Publique, Sécurité de la Chaîne
alimentaire et Environnement

Vincent Ergen, Expert Independant
Belgian Pest Management Associa-
tion

Inscriptions

Via e-mail

nom, prénom, fonction et mention membre
si applicable à info@bfso.be

Et via FSA pour les agents AFSCA

85 € pour les non-membres

40 € pour les membres BFSO &
BFSO Legal, le personnel de l'AFSCA
et avocats stagiaires

Gratuit pour les étudiants (en ligne)

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

Reconnaisances

Formation reconnue par l'AFSCA.

Photo: IA

FR

Les produits biocides servent à lutter contre les organismes indésirables. Ils sont employés par des utilisateurs variés (professionnels ou particuliers) et ce dans de nombreux secteurs d'activité. L'agriculture, la production alimentaire et l'Horeca sont concernés par l'emploi de ces produits : par exemple les désinfectants pour l'hygiène humaine (TP1), pour l'hygiène vétérinaire (TP3) et pour la désinfection des surfaces en contact avec des denrées alimentaires, sans oublier les produits employés pour la lutte contre les rongeurs (TP14) et les insectes (TP18).

Le Service Biocides du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement est l'autorité compétente pour la mise sur le marché de ces produits. Dans ce cadre, ce service est responsable de l'évaluation des substances actives et des produits biocides préalablement à leur mise sur le marché. Ces procédures visent à garantir un niveau élevé de protection de l'environnement et de la santé des personnes et des animaux ; ce qui comprend également des aspects liés à la sécurité de la chaîne alimentaire.

Ce lunch débat sera l'occasion de poser le cadre légal : Qu'est-ce qu'un biocide ? Quelle différence avec les produits phytopharmaceutiques et les médicaments ? Qui fait quoi ? Les outils de communication (campagne circuit restreint) et les ressources disponibles (moteur de recherche, rapport annuel sur le marché des biocides...) seront également présentés.

Vincent Dehon

Attaché biocides, Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement.

Détenteur d'un master en agronomie, Vincent Dehon a été

pendant trois ans en charge de la coordination du « Plan wallon de Réduction des Pesticides ». En 2018, il a rejoint l'équipe du Service Biocides du SPF Santé publique et coordonne la cellule communication, durabilité. Cette cellule s'occupe entre autres de la gestion du circuit restreint, des communications vers les publics cibles et de la mise en œuvre du « Plan fédéral de Réduction des Biocides ».



NL

Biociden worden gebruikt om ongewenste organismen te bestrijden. Ze worden toegepast door een breed scala aan gebruikers, zowel professionals als particulieren, in de meest diverse sectoren. Zo worden biociden onder meer gebruikt in de landbouw, de voedselproductie en de horeca. Denk maar aan ontsmettingsmiddelen voor menselijke hygiëne (TP1), voor veterinaire hygiëne (TP3), voor het desinfecteren van oppervlakken die in contact komen met voedingsmiddelen en ook niet te vergeten: producten voor de bestrijding van knaagdieren (TP14) en insecten (TP18).

Het departement Biociden van de Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid van de

Voedselketen en Leefmilieu is de bevoegde autoriteit voor het op de markt brengen van deze producten. Zij zijn verantwoordelijk voor de beoordeling van werkzame stoffen en biociden voordat ze op de markt worden gebracht. Het doel van deze procedures is om een hoog niveau van bescherming van het milieu en de gezondheid van mens en dier te garanderen, inclusief de aspecten met betrekking tot de veiligheid van de voedselketen.

Dit lunchdebat biedt de gelegenheid om het wettelijke kader uiteen te zetten: wat is een biocide, wat is het verschil met gewasbeschermingsmiddelen en geneesmiddelen, wie doet wat,... Daarnaast zullen ook de communicatiekanalen (campagne in de korte keten) en beschikbare middelen (zoekmachine, jaarverslag over de biocidenmarkt, etc.) aangehaald worden.

Vincent Dehon

Biociden Attaché, Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu.

Vincent Dehon heeft een Master in de Agronomie en was drie jaar lang verantwoordelijk voor de coördinatie van "het Waalse Plan ter Vermindering van Bestrijdingsmiddelen". In 2018 vervoegde hij het team van de Dienst Biociden bij de FOD Volksgezondheid en coördineert hij de eenheid communicatie, duurzaamheid. Deze eenheid is onder andere verantwoordelijk voor het beheer van het korte circuit, de communicatie naar doelgroepen en de uitvoering van het "Federaal Plan ter Vermindering van het gebruik van biociden".

FR

Avec l'augmentation démographique et la surpopulation dans les villes, l'un des enjeux de demain sera d'assurer une production suffisante de denrées alimentaires et de protéger l'hygiène publique contre les agents pathogènes mais également les espèces indésirables pouvant devenir nuisibles dans certaines situations.

Les acteurs du secteur alimentaire (horeca, industries agroalimentaires, logistiques, boulangeries, boucheries, auditeurs, contrôleurs, ...) sont engagés dans ces objectifs de productions de qualité et quantité tout en assurant les normes de sécurité des denrées alimentaires ainsi que le food defense.

Toute production ou transformation de denrée alimentaire peut potentiellement être une source de nourriture pour les espèces indésirables et leur apporter des facteurs de proliférations pouvant impacter la qualité alimentaire, la santé humaine et la salubrité des locaux.

En parallèle, l'impact environnementale de l'homme est au centre des préoccupations avec les mouvements OneHealth et GreenDeal ; l'utilisation de biocides est donc de plus en plus limitée, réglementée et contrôlée.

Le dératiser ou désinsectiser de nuisibles d'antan a donc laissé place au technicien hygiéniste de gestion des espèces invasives qui doit justifier et mesurer l'impact de l'utilisation de biocides avec une approche intégrée et raisonnée.

Cette session débutera par une clarification sur les obligations réglementaires avec les droits et devoirs de chaque utilisateur mais également de l'industrie.

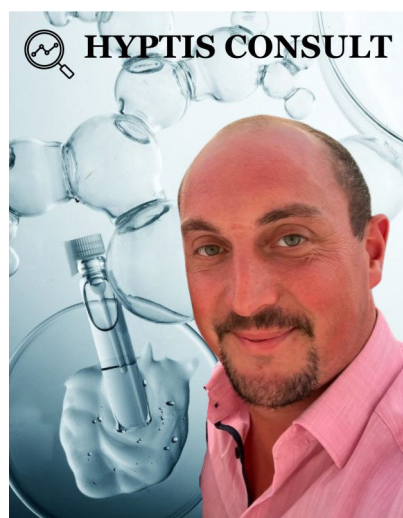
Nous balayerons ensuite les différentes espèces invasives potentiellement présentes par différents secteurs d'activité. Nous ferons le lien entre les différentes espèces invasives et leur impact potentiel sur la santé humaine et la qualité alimentaire pour en déterminer les limites acceptables et notions d'urgences.

Enfin, nous parcourrons brièvement les différentes approches de bonnes

pratiques d'hygiène et de nettoyage, les méthodes de détection et de prévention ainsi que d'exclusions pour finir par les méthodes de lutte et de contrôle.

Vincent Ergen

Détenteur d'un baccalauréat en chimie avec une spécialisation en environnement . Vice-président et responsable commission technique BePMA et Membre effectif de la Commission Scientifique du CEPA (Association de Pest Management au niveau Européen)



NL

In het licht van de demografische groei en de overbevolking in de steden wordt het één van de toekomstige uitdagingen om de levensmiddelenproductie te garanderen en om de openbare hygiëne te beschermen tegen ziekteverwekkers en ongewenste soorten die in bepaalde situaties schadelijk kunnen worden.

De spelers in de voedingssector (hotels en catering, agrovoedingsindustrieën, logistiek, bakkerijen, slagers, auditeurs, controleurs, enz.) zetten zich

dagelijks is om de nodige hoeveelheden kwalitatief hoogstaande levensmiddelen te produceren en tegelijkertijd de voedselveiligheidsnormen en voedselbescherming te garanderen.

Elke aanwezigheid of manipulatie van voedingsmiddelen is een potentiële voedselbron voor ongewenste soorten en kan er voor zorgen dat hun aanwezigheid nog toeneemt. Op zijn beurt kan dat een negatief effect hebben op de voedselkwaliteit, de menselijke gezondheid en de gezondheid van gebouwen.

Tegelijkertijd staat de impact van de mens op het milieu centraal, onder meer door de OneHealth en GreenDeal bewegingen. Het gebruik van biociden wordt steeds meer beperkt, gereguleerd en gecontroleerd.

De ongediertebestrijders van weleer hebben plaatsgemaakt voor technici die invasieve soorten moeten beheren en die de impact van het gebruik van biociden moeten verantwoorden en meten met behulp van een geïntegreerde en beredeneerde aanpak.

Deze sessie zal beginnen met een verduidelijking van de wettelijke verplichtingen en de rechten en plichten van elke gebruiker, evenals een discussie over het gebruik van biociden.

Vincent Ergen

Houder van een bachelordiploma in de chemie met een specialisatie in milieu. Vice-voorzitter en hoofd van de technische commissie van BePMA en effectief lid van de Wetenschappelijke Commissie van CEPA (European Pest Management Association)

DE MENING VAN DE PERS !

Moeten er nog muizen zijn?

Op een muisje meer of minder komt het doorgaans niet aan denkt de kat weleens, maar op een muizenstrontje meer komt het wel aan voor het FAVV. Onlangs sloot het intussen in Leuven gevreesde agentschap alweer horecazaken. Te streng of broodnodig?

Het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) heeft recentelijk een tiental horecazaken in Leuven tijdelijk gesloten. Geen groot nieuws want Leuven kampt al sinds de zomer van 2023 met een muizenplaag. Een concreet aantal is niet bekend maar de teller zou al op tientallen tijdelijk gesloten zaken staan. Dat brengt ons bij de vraag: is de voedselveiligheid in de Leuvense horeca in gevaar? Verre van, want het merendeel van de uitbaters doet er alles en zelfs meer aan om hun producten te beschermen tegen muizen. Het is ook niet omdat een zaak tijdelijk de deuren moest sluiten dat er aangetast voedsel wordt geserveerd. FAVV is nu eenmaal gebonden aan regels en die worden nogal rigoureuus toegepast, te rigoureuus volgens sommige uitbaters van horecazaken. Kevin Vanderauwera, voorzitter van Horeca Leuven, nuanceert dat en stelt dat een zaak niet wordt gesloten omdat er twee muizenstrontjes worden gevonden. Eender hoe, de plaag blijft een probleem en in de historische stad Leuven met veel oude gebouwen is dat probleem volgens FAVV groter in de vergelijking met andere steden. Het feit dat er minder zwervkatten rondlopen helpt ook niet en de nonchalante houding tegenover zwervvuilnis evenmin. Met drie gram voedsel komt een muis vlotjes de dag door wat van Leuven een soort van 'all-in-buffet' maakt voor de familie muis. En wat die familie betreft: als je dacht dat konijnen vlot kweken dan doen muizen beter want al op zes weken zijn de jongen - doorgaans zes per nest - vruchtbaar. Eén koppeltje muizen levert dus honderden nakomelingen op. De populatie uitroeien, is een utopie maar het is wel een feit dat je een plaag niet onder controle krijgt met infovergaderingen. Iedereen zal zijn of haar verantwoordelijkheid moeten nemen in deze strijd want anders riskeren zelfs de hoogst aangeschreven zaken een tijdelijke sluiting. Aan een halve centimeter heeft een muis immers genoeg om binnen te dringen. Sterker vergif - voor zover het nog toegestaan is door Europa - kan best helpen maar weet wel dat muizen na verloop van tijd resistent worden tegen het goedje. Conclusie? Wellicht had de Schotse dichter Robert Burns wel een punt toen hij in zijn gedicht 'To a Mouse' schreef dat de best bedachte plannen van muizen en mensen vaak mis lopen, overigens de inspiratiebron voor het boek 'Of Mice and Men' van John Steinbeck. Geen van beide ontsnapt aan het noodlot en wellicht is dat met de Leuvense muizenplaag niet anders. Veroordeeld tot samenleven, zo goed en zo kwaad mogelijk, al kan je het noodlot wel net iets meer naar je hand zetten met alle mogelijke middelen. Dat vereist dan wel het opnemen van een gedeeltelijke verantwoordelijkheid, zonder uitzondering.

Bart Mertens



Bron: <https://www.leuvenactueel.be/lifestyle/column/moeten-er-nog-muizen-zijn?nid=18805>

LE REGARD DE LA PRESSE !

Une ville belge lutte contre une invasion de souris : dix établissements fermés par l'Afsca

Depuis quinze jours, la ville de Louvain est aux prises avec les souris. Au total, ce sont dix établissements qui ont dû être fermés par l'Afsca, dont quatre sur la Martelarenplein. La raison : un poison de moins en moins efficace.

Ce lundi, nos confrères du Nieuwsblad signalent que la ville de Louvain est aux prises avec une invasion de souris. Au total, ce sont dix établissements qui ont dû être fermés par l'Afsca en quinze jours, dont quatre sur la Martelarenplein. « C'est un problème qui est connu dans les grandes villes parce qu'il s'agit de vieux bâtiments qui sont souvent situés au bord de l'eau, mais à Louvain, c'est plus problématique qu'ailleurs », explique Hélène Bonte, porte-parole de l'agence sanitaire.

L'Afsca signale qu'il s'agit d'un problème récurrent dans cette ville, qui dure depuis des mois. L'échevin louvaniste du commerce Johan Geleyns (CD&V) reconnaît le problème, tout en précisant que les souris ne se promènent plus dans les rues de la ville. Et pour cause, la plupart des établissements horeca de la ville se trouvent dans de vieux bâtiments, dont raffolent les souris.

« Nous sommes une ville étudiante, ce qui présente de nombreux avantages, mais aussi des inconvénients. Tant dans les rues que dans les maisons d'étudiants, il arrive que de la nourriture soit laissée à l'abandon. Lundi, je réunis à nouveau le groupe de travail sur les souris pour voir ce que nous pouvons faire », détaille Johan Geleyns.



Source: <https://www.lesoir.be/581070/article/2024-04-15/une-ville-belge-lutte-contre-une-invasion-de-souris-dix-etablissements-fermes>

Be sure. **testo**

°C ✓

°C ✓

°C ✓

TA-6

TA-90

TA-90-2

TA-90-3

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.

FR

Le bien-être des animaux inscrit dans la constitution belge

Le Parlement belge a approuvé à une large majorité l'inclusion du bien-être animal dans la constitution belge le 2 mai 2024. En conséquence, le bien-être animal est officiellement devenu un objectif politique en Belgique, à l'aune duquel les tribunaux peuvent évaluer les initiatives politiques et les autorisations de toutes les autorités belges. Cependant, il y a eu des protestations du secteur agricole. Cette approbation était auparavant faite au Sénat. La définition est énoncée à l'article 7 bis comme suit : « Dans l'exercice de leurs compétences respectives, l'État fédéral, les Communautés et les régions s'efforcent de protéger et de soigner les animaux en tant qu'êtres sensibles ».

Un amendement vise à garantir que l'article reste largement symbolique et qu'il n'interfère pas avec la politique de délivrance de permis pour les exploitations agricoles, par exemple. GAIA, qui milite pour l'amendement constitutionnel depuis 8 ans, parle d'une « victoire historique ».

La Belgique est le sixième pays européen à inclure le bien-être animal dans sa constitution (l'Allemagne, l'Italie, l'Autriche, la Slovaquie et la Suisse ont déjà précédé la Belgique).

NL

Dierenwelzijn opgenomen in de Belgische grondwet

Met een ruime meerderheid heeft het Belgische parlement op 2 mei 2024 het opnemen van dierenwelzijn in de Belgische grondwet goedgekeurd. Daarmee is dierenwelzijn in België officieel een beleidsdoelstelling geworden, waaraan de rechter beleidsinitiatieven en vergunningen van alle Belgische overheden kan toetsen. Er was nochtans protest vanuit de landbouwsector. Dit goedkeuring gebeurde eerder al in de Senaat. De omschrijving is als volgt opgenomen in artikel 7 bis, namelijk "Bij de uitoefening van hun respectieve bevoegdheden streven de federale staat, de gemeenschappen en de gewesten naar bescherming van en zorg voor dieren als wezens met gevoel."

Een amendement moet erover waken dat het artikel grotendeels symbolisch blijft en dat het het vergunningenbeleid voor bijvoorbeeld landbouwbedrijven niet doorkruist. GAIA, dat al 8 jaar campagne voert voor de grondwetswijziging, spreekt van een "historische overwinning".

België is het zesde Europese land dat het welzijn van dieren in de grondwet opneemt (Duitsland, Italië, Oostenrijk, Slovenië en Zwitserland gingen België reeds voor).

25 ANS DE DIOXINE

La crise de la dioxine est inextricablement liée à l'AFSCA.

Après 25 ans, nous revenons sur le plus grand scandale alimentaire qui ait secoué la Belgique et donné lieu à la création de l'AFSCA.

Il y a exactement 25 ans, la crise de la dioxine éclatait en Belgique, un scandale alimentaire jusqu'alors sans précédent aux conséquences considérables. La crise a non seulement conduit à une défaite électorale du CVP du Premier ministre de l'époque, Jean-Luc Dehaene, mais aussi à la création de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA). Cela devait nous empêcher, en tant que consommateurs, de manger des aliments contaminés.

Volailles abattues en masse et étagères des magasins d'où la viande et les œufs ont été retirés à la hâte. C'est le tableau de la crise de la dioxine qui a été mis en lumière le 27 mai 1999 par la VRT.

Des recherches ont montré que des dioxines cancérigènes ont été introduites dans l'alimentation animale par le biais de graisses contaminées. Cela est particulièrement visible dans le secteur de la volaille, où les poules pondent moins d'œufs et meurent en masse. Mais le poison a pénétré plus loin dans la chaîne alimentaire : les consommateurs semblent avoir mangé des œufs et de la viande contaminés en masse.

Comment est-ce possible, les dioxines dans l'alimentation animale ? Apparemment via de la graisse fondue qui contient également des PCB toxiques. L'enquête mène à l'usine de fonte des graisses Verkest, dans la ville de Deinze, en Flandre orientale. Verkest reçoit la graisse contaminée de la société wallonne Fogra. Elle est finalement transformée en farine d'aliments pour animaux qui se retrouve chez divers éleveurs de poulets. « Le secteur de la volaille est dans la tourmente », rapporte Siel Van der Donckt dans Het Journaal.

Fin mai 1999, le ministre de la Santé de l'époque, Marcel Colla (PS), a décidé de mettre fin au commerce de poulets et d'œufs d'origine belge. Réaction tardive vu que le gouvernement a été informé en mars.

Quoi qu'il en soit, ce qui suit est assez spectaculaire. 7 millions de poulets et 60 000 porcs ont été abattus, des milliers d'exploitations ont été bloquées pendant des mois et l'exportation de produits laitiers, de poulets, de porcs et de bovins belges a été interdite.

Conséquences politiques majeures

À un peu plus d'un mois des élections, la crise de la dioxine a inévitablement des conséquences politiques majeures. Dix jours avant les élections, le ministre de la Santé Marcel Colla (PS) et le ministre de l'Agriculture Karel Pinxten (CVP) ont tous deux démissionné. Ils sont accusés d'agir trop lentement et de manière trop décisive.

Les élections législatives sont catastrophiques pour le Premier ministre Jean-Luc Dehaene (CVP). Pour la première fois depuis plus de 40 ans, les chrétiens-démocrates s'assoient sur les bancs de l'opposition. Malgré un changement de nom, le CD&V ne s'en est jamais remis pour devenir aujourd'hui le parti que nous connaissons.

Indirectement, la crise de la dioxine annonce une nouvelle ère. Sous Guy Verhofstadt (Open VLD), ce sont les partis non confessionnels qui détermineront la politique pendant des années. Et dans les premières années, les partis verts seront également impliqués, une première pour notre pays.

Le moulin judiciaire grince lentement

Ce n'est qu'en 2009 que les sociétés Verkest et Fogra ont dû répondre devant les tribunaux. Dans un premier temps, les fondeurs de graisse Verkest écopent de 2 ans avec sursis, en appel père et fils écopent même de 2 ans, dont 1 avec sursis pour falsification de documents, utilisation de faux documents et fraude de marchandises. Les dirigeants de la Fogra ont d'abord été condamnés à 1 an de prison avec sursis, puis à une amende de 25 000 euros chacun.

Le père Lucien et son fils Jan Verkest doivent également verser plus d'un million d'euros aux victimes de la crise de la dioxine. L'AFSCA recevra 24 millions d'euros de Verkest et de Fogra, le montant que l'agence alimentaire avait exigé pour tous les coûts qu'elle avait supportés en raison de la crise de la dioxine.

Jan Verkest se suicide 20 ans après la crise de la dioxine. Il n'a jamais digéré toute l'affaire. L'année dernière, son père Lucien Verkest est également décédé.

Vers une meilleure sécurité alimentaire

Au lendemain de la crise de la dioxine, l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) est née. Cette nouvelle agence centralisera tous les services existants chargés du suivi de la qualité des aliments.

L'AFSCA organise des inspections sur l'ensemble de la chaîne alimentaire et met fin aux actions de contrôle isolées qui étaient menées dans le passé.

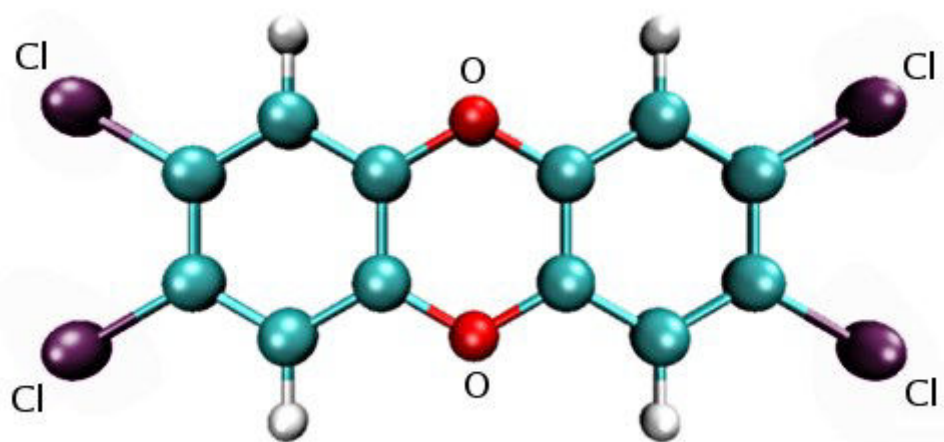
Et qu'en est-il des conséquences sur votre santé ?

L'impact de la crise de la dioxine sur la santé publique n'est toujours pas clair. Une étude de l'Université de Gand et de la VUB mentionne 20 000 cas supplémentaires de cancer chez les femmes, 22 000 cas de diabète et 24 000 cas d'hypertension artérielle.

« J'ai toujours dit que la crise de la dioxine était un désastre pour la santé publique », déclare le cancérologue Nik van Larebeke. « Les dioxines sont parmi les substances cancérigènes les plus puissantes jamais testées. »

D'autres scientifiques remettent en question les conclusions de l'étude.

Source : www.vrt.be



DIOXINE 25 JAARLANG

De dioxinecrisis is onlosmakelijk verbonden met het FAVV.

Na 25 jaar blikken we even terug naar het grootste voedselschandaal ooit dat België deed daveren en aanleiding gaf tot de oprichting van het FAVV.

Precies 25 jaar geleden barstte de dioxinecrisis los in België, een tot dan ongezien voedselschandaal met verregaande gevolgen. De crisis leidt niet alleen tot een verkiezingsnederlaag voor de CVP van toenmalig premier Jean-Luc Dehaene, maar ook tot de oprichting van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV). Dat moet voorkomen dat we als consument nog besmet voedsel te eten krijgen.

Pluimvee dat massaal wordt geruimd en winkelrekken waaruit inderhaast vlees en eieren zijn weggehaald. Dat is het beeld van de dioxinecrisis die op 27 mei 1999 door Het Journaal van de VRT aan het licht wordt gebracht.

Onderzoek heeft uitgewezen dat kankerverwekkende dioxines via vervuild vet in diervoer zijn terechtgekomen. Dat valt vooral op in de kippensector, waar kippen minder eieren leggen en massaal sterven. Maar het gif is verder doorgedrongen in de voedselketen: de consument blijft massaal besmette eieren en besmet vlees te hebben opgegeten.

Hoe kan dat, dioxines in het diervoer? Blijkbaar via gesmolten vet waarin ook giftige PCB's zitten. Het spoor leidt naar vetsmelterij Verkest, in de Oost-Vlaamse stad Deinze. Verkest krijgt het besmette vet geleverd van het Waalse bedrijf Fogra. Het wordt uiteindelijk verwerkt in voedermeel dat bij verschillende kippenboeren terecht komt. "De kippensector staat in rep en roer", bericht Siel Van der Donckt in Het Journaal.

Eind mei beslist toenmalig minister van Volksgezondheid Marcel Colla (SP) om de handel in kippen en eieren van Belgische oorsprong stil te leggen. Een beetje laat, want eigenlijk is de overheid al in maart op de hoogte gebracht.

Hoe dan ook: wat volgt, is vrij spectaculair. 7 miljoen kippen en 60.000 varkens worden geslacht, duizenden landbouwbedrijven worden maandenlang geblokkeerd en de uitvoer van Belgische zuivelproducten, kippen, varkens en runderen wordt gedurende een tijd verboden.

Grote politieke gevolgen

Iets meer dan een maand voor de verkiezingen heeft de dioxinecrisis onvermijdelijk grote politieke gevolgen. Een tiental dagen vóór die stembusslag stapt zowel minister van Volksgezondheid Marcel Colla (SP) als minister van Landbouw Karel Pinxten (CVP) op. Ze krijgen het verwijt dat ze te traag en te weinig kordaat hebben opgetreden.

De parlementsverkiezingen zijn catastrofaal voor premier Jean-Luc Dehaene (CVP). Voor het eerst in meer dan 40 jaar worden de christendemocraten naar de oppositiebanken verbannen. Ondanks een naamsverandering naar CD&V komen ze dat nooit meer te boven: CD&V verschrompelt verder tot de relatief kleine partij die ze vandaag is.

Onrechtstreeks luidt de dioxinecrisis een nieuw tijdperk in. Onder Guy Verhofstadt (Open VLD) zijn het de niet-confessionele partijen die gedurende jaren het beleid zullen bepalen. En de eerste jaren zijn ook de groene partijen mee aan zet, een primeur voor ons land.

Gerechtigde molen maalt traag

Pas in 2009 moeten de bedrijven Verkest en Fogra zich voor de rechter verantwoorden. In eerste aanleg krijgen de vetsmelters Verkest 2 jaar met uitstel, in beroep krijgen vader en zoon zelfs 2 jaar waarvan 1 met uitstel voor valsheid in geschrifte, het gebruik van valse stukken en bedrog met koopwaar. De zaakvoerders van Fogra krijgen in eerste instantie 1 jaar cel met uitstel, maar dat wordt later alleen een geldboete van elk 25.000 euro.

Vader Lucien en zoon Jan Verkest moeten ook meer dan een miljoen euro betalen aan de gedupeerden van de dioxinecrisis. Het FAVV krijgt 24 miljoen euro van Verkest en Fogra, het bedrag dat het voedselagentschap geëist had voor alle kosten die het gedragen had door de dioxinecrisis.

Jan Verkest stapt 20 jaar na de dioxinecrisis uit het leven. Hij heeft de hele affaire nooit verteerd. Vorig jaar overleed ook zijn vader Lucien Verkest.

Op naar een betere voedselveiligheid

In de nasleep van de dioxinecrisis wordt het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) opgestart. Dat nieuwe agentschap centraliseert alle bestaande diensten die over de voedselkwaliteit moeten waken.

Het FAVV organiseert controles over de hele voedselketen en maakt komaf met de geïsoleerde controle-acties, zoals

die vroeger werden gehouden.

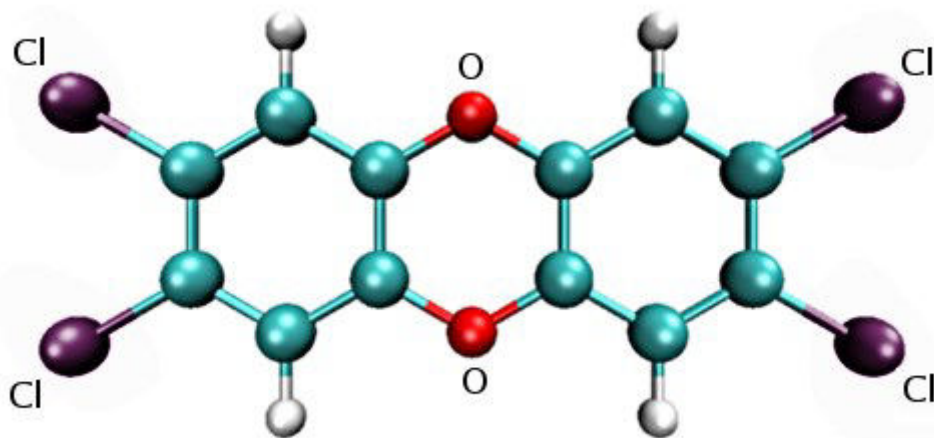
En wat met de gevolgen voor je gezondheid?

De gevolgen van de dioxinecrisis voor de volksgezondheid zijn tot op vandaag niet duidelijk. Een studie van de Universiteit Gent en de VUB heeft het over 20.000 bijkomende gevallen van kanker bij vrouwen, 22.000 gevallen van diabetes en 24.000 gevallen van hoge bloeddruk.

"Ik heb altijd gezegd dat de dioxinecrisis een ramp was voor de volksgezondheid", zegt kankerspecialist Nik van Larebeke. "Dioxines behoren tot de sterkste kankerbevorderende stoffen die ooit getest werden."

Andere wetenschappers trekken de conclusies van de studie dan weer in twijfel.

Bron: www.vrt.be



Assemblée générale :

Ce sont deux journées extrêmement denses et intéressantes qui se sont tenues chez nos collègues allemands, dont c'était le tour de prendre la présidence de notre association européenne des inspecteurs de l'alimentation EWFC.

Ainsi, lors de l'assemblée générale (AG), Philippe Clavelin, président représentant la France, a « passé le flambeau » à Yvonne Spletstößer pour les deux prochaines années. Comme pour chaque AG, il était également programmé le renouvellement de la moitié des membres élus du bureau. Stéphane Touzet a notamment été réélu au poste de secrétaire général, et Peter Deleu (Belgique) à celui de trésorier en remplacement de Sylvia Palais (Belgique), qui a dû mettre fin à son mandat pour assumer de nouvelles responsabilités professionnelles. Sylvia, qui n'avait pas pu se rendre disponible pour l'assemblée générale, a néanmoins été très vivement félicitée et remerciée lors du rapport d'activité présenté par le secrétaire général (SG). Elle a en effet assumé ces dix dernières années avec le plus grand tact et la plus grande intégrité la haute responsabilité de la trésorerie de l'association. Nous ne doutons pas que Peter occupera avec autant de sérieux et d'efficacité cette fonction.

Le travail et l'engagement de Philippe comme président ont également été salués par le SG, ainsi que par la nouvelle présidente. Philippe n'en abandonne pas pour autant l'EWFC dont il reste le vice-président pour la France.

Au-delà des formalités statutaires, le point d'orgue de cette assemblée générale a été l'entrée dans l'EWFC de l'association italienne des inspecteurs des aliments UNPISI, représentée pour l'occasion par Piersaverio Marzocca et Oscar Folie. Nous nous réjouissons de cette nouvelle entrée qui enrichira d'autant nos travaux pour les années à venir.

Réunion du bureau :

Outre les incontournables travaux relatifs à l'administration et au bon fonctionnement de l'EWFC, le programme de cette réunion était particulièrement chargé.

On y a notamment abordé :

- l'examen des rapports d'activité des différents pays membres, avec les différentes actualités, crises sanitaires ou alimentaires apparues ou menaçant d'apparaître, l'évolution des services et des missions...
- l'actualité sanitaire au sein de l'Union Européenne, et tout particulièrement des articles de télévision et de journaux concernant les conditions inquiétantes de mauvaise hygiène dans les abattoirs de volailles polonais ces dernières années. Nous avons pu suivre avec attention les travaux de la députée luxembourgeoise au Parlement européen, Tilly Metz, qui a posé des questions et reçu des réponses de la DG SANTE à ce sujet. Tous les consommateurs devraient être reconnaissants envers ces parlementaires qui luttent pour une alimentation plus sûre.

Pour mémoire, l'EWFC est inscrite au registre de transparence de l'Union Européenne. C'est une composante légitime et nécessaire du processus décisionnel pour faire en sorte que les politiques de l'UE répondent aux besoins réels de la société. Ainsi l'EWFC est systématiquement informée des initiatives et projets de l'UE sur lesquels elle peut émettre un avis ou proposer sa contribution.

Enfin, cette réunion a été clôturée par la visite technique de la société Oranka, spécialisée dans la fabrication des jus de fruit, avec une présentation très intéressante, du directeur de l'établissement et de son responsable qualité, sur la maîtrise des risques au fil des ateliers.

Nous remercions nos collègues allemands pour la parfaite organisation de cette réunion.

La prochaine réunion du bureau est prévue début octobre et nous venons d'apprendre que la France devra l'organiser au pied levé, suite à l'impossibilité de l'organisateur prévu, à suivre donc...

Pour en savoir plus sur les travaux et l'actualité de l'EWFC : <http://www.ewfc.org/>

Stéphane Touzet, secrétaire général de l'EWFC



Belgian Pest Management Association



BePMA

FR

L'AFSCA a publié le 2 juillet son rapport annuel avec tous les résultats d'inspection de 2023. Il en ressort que l'agence a visité 21 628 entreprises du secteur de la distribution (HoReCa, supermarchés, boulangeries, boucheries, poissonneries et cuisines de collectivité). Sur plus de 22 552 missions de contrôle effectuées auprès de ces professionnels, 69,3 % ont donné lieu à un résultat favorable. Les principaux sujets de préoccupation dans ce secteur sont la capacité à fournir des informations correctes sur les allergènes aux consommateurs et l'hygiène des mains, comme l'absence de lavabos en nombre suffisant, de robinets sans contact, de liquides de lavage et de moyens de séchage hygiéniques.

7 entreprises alimentaires actives dans le secteur de la distribution sur 10 obtiennent un résultat favorable après inspection de l'AFSCA

L'AFSCA a effectué un total de 106.757 missions de contrôle en 2023 (109.666 missions en 2022). Plus de 56.000 entreprises actives tout au long de la chaîne alimentaire ont reçu la visite d'un inspecteur qui a effectué un ou plusieurs contrôles. Le taux de conformité reste élevé, avec 84,8 % des inspections donnant un résultat positif (85,3 % en 2022). En cas de rapport défavorable, l'AFSCA peut prendre différentes mesures, allant de l'avertissement (15.728) au PV (10.044) en passant par la saisie des marchandises (2.174). Lorsque la santé du consommateur est compromise, l'AFSCA peut également imposer une fermeture temporaire de l'entreprise. Cela s'est produit 399 fois en 2023.

L'AFSCA a également prélevé des échantillons de produits alimentaires sur le marché alimentaire belge. Sur les 64.648 échantillons analysés en laboratoire, 98 % se sont révélés conformes. Un chiffre qui témoigne d'un niveau élevé de sécurité alimentaire dans notre pays.

En 2023, les entreprises alimentaires belges ont rappelé 254 produits auprès des consommateurs (289 en 2022). Plus de 8 rappels de produits sur 10 étaient dus à un risque chimique ou microbiologique. En outre, 85 avertissements ont également été émis, principalement en raison de l'absence d'indication des allergènes sur l'étiquette.

Avec plusieurs (aéro)ports importants, la Belgique est une grande porte d'entrée vers l'Union européenne. 131.073 envois ont été contrôlés aux frontières belges (127.402 en 2022) et plus de 97% d'entre eux sont arrivés sur le marché européen.

Le consommateur est au cœur de l'AFSCA. La ligne d'assistance aux consommateurs a traité 4.865 plaintes (4.998 en 2022). Il s'agit de signaux importants pour l'Agence car près de 6 plaintes de consommateurs sur 10 ont donné lieu à une action sur le terrain. En outre, près de 4.000 questions de consommateurs ont reçu une réponse.

Le rapport annuel complet peut être consulté sur le site internet de l'AFSCA.

Saviez-vous que

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



NL

Het FAVV publiceerde op 2 juli 2024 het jaarverslag met alle controleresultaten van 2023. Daarin valt te lezen dat het Agentschap 21 628 bedrijven in de distributiesector (Horeca, supermarkten, bakkers, slagers, viswinkels en grootkeukens) bezocht. Op de meer dan 22 552 missies bij deze handelaars bleek 69,3% een gunstig resultaat te halen. De voornaamste aandachtspunten in deze sector zijn het kunnen geven van de juiste allergeneninformatie aan de consument en de handhygiëne zoals het ontbreken van voldoende handenwasbakken, contactloze kranen en hygiënisch was- en droogmiddel.

7 op 10 voedingsbedrijven in distributiesector behalen gunstig resultaat bij FAVV-inspectie

Het FAVV voerde in totaal 106.757 controlemissies uit in 2023 (2022: 109.666 missies). Meer dan 56.000 bedrijven actief in de hele voedselketen kregen een inspecteur over de vloer die één of meerdere controles uitvoerde. Het conformiteitspercentage blijft hoog: 84,8% van de inspecties leverden een positief resultaat op (2022: 85,3%). Bij een ongunstig rapport kan het FAVV verschillende maatregelen nemen, gaande van een waarschuwing (15.728), een PV (10.044) of zelfs een inbeslagname van goederen (2.174). Wanneer de gezondheid van de consument in gedrang komt, kan het FAVV ook een tijdelijke sluiting van het bedrijf opleggen. Dat gebeurde in 2023 399 keer.

Daarnaast nam het FAVV ook stalen van levensmiddelen op de Belgische voedingsmarkt. Van de 64.648 stalen die werden geanalyseerd in een labo, bleek 98% te voldoen aan de normen. Een getal dat wijst op een hoog niveau van voedselveiligheid in ons land.

In 2023 riepen Belgische voedingsbedrijven 254 producten terug van bij de consumenten (2022: 289). Meer dan 8 op 10 productterugroepingen door een chemisch of microbiologisch risico. Verder werden ook 85 waarschuwingen uitgestuurd, voornamelijk door het ontbreken van allergenen op het etiket.

Met verschillende belangrijke (lucht)havens blijkt België een grote toegangspoort tot de Europese Unie. 131.073 zendingen werden gecontroleerd aan de Belgische grenzen (2022: 127.402) en meer dan 97% van deze zendingen kwam op de Europese markt terecht.

De consument staat centraal bij het FAVV. Het Meldpunt voor de consument behandelde 4865 klachten (2022: 4.998). Dit zijn belangrijke signalen voor het Agentschap want bijna 6 op 10 consumentenklachten gaven aanleiding tot maatregelen op het terrein. Daarnaast werden bijna 4000 consumentenvragen beantwoord.

Het volledige jaarverslag kan nagelezen worden op de website van het FAVV.

Wist je dat

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



Be sure. **testo**

Three Testo temperature probes are shown at the bottom right, displaying various temperatures: 29.5, 18.0, and 17.5. Three circular icons with a checkmark and a temperature symbol are also present.

Voedselkwaliteit waarborgen HACCP-voorschriften naleven

Met Testo meetoplossingen verzekert u
voedselkwaliteit in de hele koelketen.

Snoepkleurstof heeft 'magische' eigenschap: tartrazine maakt huid van muizen doorzichtig

Wetenschappers hebben de huid van muizen tijdelijk doorzichtiger gemaakt. Door ze in te smeren met een oplossing van de kleurstof tartrazine konden ze voor even bloedvaten, organen en spierweefsel zien. En dat kan heel nuttig zijn in dierenproeven.

Die stof, tartrazine, is je minder onbekend dan je misschien denkt, want het is een gele kleurstof die in voeding wordt gebruikt, aangeduid als E102. In Amerika zit het bijvoorbeeld in Doritos-chips en M&M's, bij ons in sommige pickles en energiedrankjes als Monster Ultra Gold. Of simpelweg in vloeibare kleurstof voor in je desserts.

Blijkbaar bezit tartrazine ook een bijna magische eigenschap. Wie had ooit gedacht dat we zonder röntgenstralen dóór de huid van een dier zouden kunnen kijken?

Het klinkt als sciencefiction, maar het is intussen gepubliceerd in het toonaangevende wetenschappelijke tijdschrift Science. De onderzoekers testten het eerst op een dun schijfje kipfilet en in onderstaand filmpje zie je hoe het schijfje kip plots onzichtbaar wordt.

De onderzoekers gingen nog een stap verder en probeerden een oplossing met het stofje uit op levende wezens. Ze masseerden het in op de huid van muisjes. En inderdaad: ze konden bloedvaten, spieren en organen die net onder de huid liggen, observeren. Zodra ze de stof afspoelden, was het effect ook weer weg.

De speling van het licht

En die magie is eigenlijk een speling van het licht. Misschien zag je al dat een lichtstraal afbuigt als die het wateroppervlak raakt, of dat een rietje of lepel ook plots 'breekt' in een glas water. Dat komt doordat de lichtdeeltjes er niet even snel doorheen kunnen 'reizen'. Zo buigen ze dus af.

"Dierlijk weefsel is een combinatie van verschillende materialen, vooral water en vetten, en die twee breken het licht in totaal verschillende hoeken", legt een van de onderzoekers uit aan Popular Science. Met andere woorden: lichtdeeltjes kaatsen in het rond en wij kunnen niet meer door het weefsel heen kijken.

En daar komt tartrazine in beeld. Door het mengsel breekt het licht niet meer in totaal verschillende hoeken, maar gelijk. Zo kan het licht er gemakkelijker door en kunnen wij zien wat daarachter zit.

Nog niet gauw doorzichtige mensen

Dat betekent nog niet direct dat de dokter snel even tartrazine zal smeren om eens onder je huid te piepen, want het effect werkt maar tot op een diepte van pakweg 3 millimeter. En massale hoeveelheden gebruiken op een mens is voorlopig geen goed idee, zeggen de onderzoekers.

Maar voor medisch onderzoek is dit wel interessant. Vaak worden proeven op muizen uitgevoerd en met dit middel kunnen wetenschappers zien wat er onder het huidoppervlak gebeurt, bijvoorbeeld om neurodegeneratieve ziektes te bestuderen (denk aan Alzheimer bijvoorbeeld). En volgens de onderzoekers is het weinig gevaarlijk voor de dieren, in tegenstelling tot andere technieken die niet toe te passen zijn op levende dieren.

Het is dus een soort van doorbraak en wetenschappers worden er poëtisch van. "In H. G. Wells's roman uit 1897 'De onzichtbare man' vindt het hoofdpersonage een serum uit dat hem doorzichtig maakt, door het licht te doen weerkaatsen zoals de lucht rondom", schrijft Christopher Rowlands in een commentaar. Samengevat: nu blijkt het, 127 jaar later, niet zo vergezocht.

Bron: Heleen Vander Beken <https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2024/09/09/kleurstof-maakt-muizen-doorzichtig/>

Rechts zie je het effect van tartrazine. De rode is geen bloed maar het gevolg van tartrazine, maar daaronder zie je de contouren van organen. Foto: Zihao Ou et al., 2024, Nature

NL

Waarom lid worden van BFSO?

Enkele voordelen:

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

Lid worden is een meerwaarde, zowel professioneel als privé.

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

Schrijf u in via

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

FR

Pourquoi devenir membre de la BFSO?

Quelques avantages:

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

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

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

AGENDA

13/12/2024	Diner de fin d'année - Eindejaar diner (Bruxelles—Brussels)
12 - 15/02/2025	Réunion EWFC - EWFC Vergadering (Bruxelles—Brussels)



Grafisch ontwerp / graphisme:

Gert Van Kerckhove

Sylvia Palais

Lay-out:

Maxime Dehon

Vertalingen / translations

Bruno Lagae / Sylvia Palais / Julie Cochez

Martine Fretin / Benoît Meurisse / Maxime Dehon

Verantwoordelijke uitgever / éditeur responsable

Supported by:



European Working Community for Food
Inspection and Consumer Protection

