



Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Lieve Busschots
Directeur Communicatie FAVV
23/11/2013



VEILIG VOEDSEL

UW ZORG ONZE OPDRACHT



Resultaatgericht en waakzaam...

Onze opdracht is te waken over de veiligheid in de voedselketen en de kwaliteit van ons voedsel, ter bescherming van de gezondheid van mens, dier en plant.

... **maar ook**

Opleiding
Preventie
Transparantie



OORSPRONG van het FAVV

«DIOXINECRISIS»

- Kritiek op de overheden
- Wantrouwen van de consument
- Exportembargo
- Belangrijke economische weerslag



«DIOXINECRISIS» 1999

Blokkeren van honderden veehouderijen

Vernietiging van primaire producten (± 250 miljoen euro)

Massale destructie van vlees : 96.348 ton

- varkens : ± 45.000 ton

- gevogelte : ± 12.500 ton

rundvlees, eieren, levensmiddelen : ± 38.848 ton

Financiële repercussies : 437,5 miljoen euro

Ontslag van 2 ministers

Imago van de Belgische producten



Ons doel : de controles in de voedselketen optimaliseren

Toeleveranciers landbouw (diervoederindustrie, grondstoffen, bestrijdingsmiddelen)

Landbouw

Voedingsindustrie

Groothandelaars

Detailhandelaars

Hotels, Restaurants, Cafés

Transport



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

CONSUMENT

kennis = weten



TRANSPARANT

Actieve communicatie



Onze website : > 850.000 bezoekers in 2012

www.favv.be

Nieuwsbrief: consumenten
11.153 abonnees

http://www.favv-afsca.fgov.be/home/pub_nsb/request_nl.asp



BOODSCHAPPEN



- Lijstje
- Organiseer in het warenhuis
- Vervoer zo kort mogelijk – bederfbare producten
- Let op de koudeketen
- Let op conserven : gebombeerd, verroest enz..
- Let op de verpakking
- Let op het uitzicht
- **Let op het etiket**
- Thuis zo snel mogelijk in de frigo



BEWAAR VOEDSEL OP EEN VEILIGE PLAATS – TEMPERATUUR !

Vers vlees	Max. 7°C
Verse vis	Temperatuur van smeltend ijs, max. 4°C
Vers gevogelte vlees	Max. 4°C
Te koelen voedingsmiddelen	Max. 7°C of temperatuur aangegeven op de verpakking
Warme gerechten	Min. 65°C
Frituurvet/olie	Max. 180°C
Diepvriesproducten	-18°C of kouder



LET OP HET ETIKET

- ❑ **Doel :**
de consument of de gebruiker te informeren
- ❑ Op die manier wordt de voedselveiligheid gegarandeerd
- ❑ Koninklijk Besluit van 13 september 1999 etikettering voorverpakte levensmiddelen



LET OP HET ETIKET

- “voorverpakte” producten die in de handel gebracht worden, moeten voorzien zijn van een etiket
- gegevens
 - verkoopbenaming
 - lijst met ingrediënten, allergenen, aanwijzingen ivm GGO's
 - hoeveelheid of categorie
 - datum minimale houdbaarheid/ uiterste verbruiksdatum
 - bijzondere bewaar of gebruiksvorschriften
 - naam of firmanaam en adres van fabrikant
 - netto hoeveelheid
 - lotnummer
 - inhoud
- de gegevens op het etiket zijn in de taal of talen van het taalgebied waar de producten verkocht worden



LET OP HET ETIKET

**Ten minste houdbaar tot (einde)..... =
Datum van minimale houdbaarheid**

**Te gebruiken tot..... =
Uiterste consumptiedatum**

Datum is niet verplicht voor:
oa vers fruit en groenten, azijn, keukenzout



Houdbaarheid van producten: wat mag wanneer nog gebruikt worden?

TGT

Snel bederfelijke producten hebben een **uiterste consumptiedatum** (te gebruiken tot... of **TGT**):

niet meer gebruiken na het overschrijden van deze datum!

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



THT

Langer houdbare producten hebben een **datum van minimale houdbaarheid** (ten minste houdbaar tot ... of **THT**):

kunnen nog gebruikt worden na deze datum, op voorwaarde dat ze goed bewaard werden en de verpakkingen niet beschadigd zijn.

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

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



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

THT

- Heeft vooral te maken met de kwaliteit
- Vermeld op microbiologisch minder kwetsbare producten
- => minder risico voor de consument
- Tot deze datum : fabrikant waarborgt veilig en kwalitatief product
- ≠ gevaar voor de volksgezondheid na verstrijken datum



TGT

- Veiligheid product
- Op zeer bederfelijke levensmiddelen
- Voorbij deze datum : geen verdeling meer
- Voorbij deze datum = niet meer consumeren
mogelijke risico's consument



GEEN DATUM

- Azijn
- Suikers in vaste vorm
- Keukenzout
- Producten van de bakkerij / banketbakkerij die bestemd zijn om binnen de 24 u geconsumeerd te worden
- Afzonderlijke porties consumptieijs
- Kauwgom
-



**RICHTSNOEREN
voor de**

**INTERPRETATIE
van de**

HOUDBAARHEIDSDATA

<http://www.favv.be/home-nl/>



EXTRA LANG HOUDBAAR

zout, suiker, bloem, pasta,....

droog bewaren !!!!!

muf, smaakverlies, insecten, ranzigheid,
schimmels

-> tot 1 jaar na THT !!! Mits omstandigheden
goed zijn
onbeschadigde verpakkingen



LANG HOUDBAAR

muesli, ontbijtgranen, cornflakes, droge koekjes, chips, pindakaas, hagelslag,....

muf, smaakverlies, smaakverandering, uitdrogen, verandering van textuur, aanwezigheid van mijten en insecten .

ranzig worden van het vet, geurveranderingen, kleurveranderingen, ...

-> 2 maanden na THT !!! Mits omstandigheden goed zijn
onbeschadigde verpakkingen



BEPERKT HOUDBAAR

brood, afbakbrood

muf, schimmelvorming, ranzig worden van vet, aanwezigheid van insecten

-> THT-datum aanhouden
uitzonderingen mogelijk
beoordeling !

Dagvers brood kan worden ingevroren, liefst binnen de 2-3 weken consumeren.



KORT HOUDBAAR

vers vlees, kip, vis, vleeswaren, gekoelde maaltijden, salades, desserts op basis van zuivel, vers geperst vruchtensap

Deze producten hebben vaak “te gebruiken tot datum” (TGT) en vrijwel altijd is koeling (onder 7°C) vereist. In aantal gevallen is zelfs koeling vereist van onder de 4°C of lager (vb. vis).

Bacteriegroei (evt. schimmelvorming) en bederf.

-> NOOIT na TGT/THT-datum aanvaarden of verdelen.

Consument moet product uiterlijk op TGT/THT nog kunnen gebruiken. Belangrijk is ononderbroken koelketen !



VRAGEN en / of KLACHTEN MELDPUNT voor de consument

- E-mail: meldpunt@favv.be
- Fax: 02 211 82 60
- Tel: **0800 13 550** van maandag tot vrijdag van 9u tot 17u.
- 0800/24 177
- FAVV - Meldpunt
Administratief Centrum
Kruidtuin
Food Safety Center, lokaal
08/818
Kruidtuinlaan 55
B-1000 BRUSSEL



KLACHTEN

- Anonimiteit is gewaarborgd
- Elke klacht wordt behandeld
- Ontvangstbevestiging
- Respons over het resultaat



Initiatieven kaderen binnen een sociaal inclusief en duurzaam beleid rond voedselveiligheid

- **Geen voedselveiligheid met 2 snelheden!**
- **Reductie van voedselverspilling!**



Administratieve vereenvoudiging

TRACEERBAARHEID

Bedrijf levert voeding aan charitatieve instellingen

bedrijf :

=> enkel lijst afnemers voeding noodzakelijk

charitatieve instelling :

=> enkel lijst leveranciers voeding noodzakelijk

Charitatieve instelling levert voeding aan andere instellingen

Instelling die levert :

=> enkel lijst afnemers voeding noodzakelijk

instelling die ontvangt :

=> enkel lijst leveranciers voeding noodzakelijk



