

VV1: Meldingsplicht voedselveiligheid			
Omschrijving: Het aantal meldingen die het FAVV ontvangt per jaar. Deze indicator omvat niet de meldingen m.b.t. dierenziekten (ex. zoönosen), plantenziekten en schadelijke organismen, in het geval ze geen invloed hebben op de voedselveiligheid.			
Resultaten:			
Jaar	Aantal meldingen	% conform	Limiet
2008	390	Niet van toepassing	Niet van toepassing
2007	357	Niet van toepassing	Niet van toepassing
Berekening van de indicator: Ten opzichte van 2007 was er in 2008 een toename van 9,24%.			
Interpretatie: Deze indicator toont enerzijds aan dat het autocontrolesysteem van de operatoren functioneert en dat de operatoren alert zijn maar anderzijds ook dat andere personen die beroepshalve vaststellen dat een product niet beantwoordt aan de voedselveiligheidsvoorschriften alert zijn. Bijgevolg heeft dit een verbetering van de voedselveiligheid tot gevolg. Een toename van de indicator toont dan ook een verbetering van de waakzaamheid over de voedselveiligheid aan.			
Deel van de keten waarop de indicator betrekking heeft: Toeleveranciers (non-food, feed), primaire productie, verwerking, distributie, invoer, opslag en transport door derden, dienstverlening en loonwerk.			
Matrix: Levensmiddelen en diervoeders			
Categorie: Crisispreventie en crisisbeheer			
Verantwoording van de keuze van de indicator: Op basis van incidenten uit het verleden is gebleken dat crisispreventie en crisisbeheer belangrijk is in het streven naar/handhaven van een hoog niveau van voedselveiligheid. Meldingsplicht is binnen crisispreventie en crisisbeheer een cruciaal instrument.			
Bijkomende informatie: Elke operator die activiteiten uitoefent die onder de bevoegdheid van het FAVV vallen, is verplicht om het FAVV in te lichten wanneer hij een vermoeden of reden heeft om aan te nemen dat een product dat door hem werd ingevoerd, geproduceerd, gekweekt, geteeld, verwerkt, vervaardigd of gedistribueerd, schadelijk kan zijn voor de gezondheid van mens, dier en plant. Ook ieder laboratorium, inspectie- of certificeringorganisme of elke beroepsbeoefenaar die sanitair toezicht houdt op de veehouderijen dat redenen heeft om aan te nemen dat een in de handel gebracht product niet beantwoordt aan de voedselveiligheidsvoorschriften stelt het FAVV daarvan onverwijld in kennis.			
Wettelijk kader:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Verordening (EG) Nr. 178/2002 van het Europees parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden. 2. Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen. 3. Ministerieel besluit van 22 januari 2004 betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen. 			
Voldoet de indicator aan de geïdentificeerde criteria?:			
<input checked="" type="checkbox"/> Meetbaar (beschikken over kwantitatieve gegevens) <input checked="" type="checkbox"/> Onafhankelijk (geen overlapping tussen indicatoren) <input checked="" type="checkbox"/> Betrouwbaar (bias gevoeligheid) <input checked="" type="checkbox"/> Beschikbaarheid van de informatie in bestaande rapporten of documenten <input checked="" type="checkbox"/> Relevant voor voedselveiligheid <input checked="" type="checkbox"/> Duidelijke interpretatie <input checked="" type="checkbox"/> Duurzaam <input checked="" type="checkbox"/> Ketenaanpak weerspiegelen <input checked="" type="checkbox"/> Het geheel van indicatoren dient representatief te zijn voor de voedselketen			
Opmerkingen: In 2008 waren er 3 meldingen 'niet –geregistreerd in BOOD'. Deze meldingen werden niet opgenomen in de indicator.			
Toelichting bij de resultaten: In 2008 was er een sterke toename van het aantal meldingen met betrekking tot dioxines. Deze stijging is bijna uitsluitend te wijten aan het dioxine-incident in Ierland in december 2008 waarbij de Belgische operatoren die lers varkensvlees hadden aangekocht verplicht			

werden om het FAVV hiervan in te lichten. Daarnaast was er eveneens een toename van het aantal meldingen m.b.t. het niet toegelaten gebruik van bestrijdingsmiddelen. Voor mycotoxines, residuen van bestrijdingsmiddelen en niet-toegelaten kleurstoffen was er een afname van het aantal meldingen.

VVI2: Autocontrolesystemen in de sector van toeleveranciers aan de primaire productie			
Omschrijving: Het percentage uitgeoefende sleutelactiviteiten (zie bijlage 5) met een gevalideerd autocontrolesysteem (ACS) in de sector van toeleveranciers aan de primaire productie per jaar.			
Resultaten:			
Jaar	Aantal uitgeoefende sleutelactiviteiten	% uitgeoefende sleutelactiviteiten met een gevalideerd autocontrolesysteem	Limiet
2008	1065	53,33%	Niet van toepassing
2007	1065 ¹	43,57%	Niet van toepassing
Berekening van de indicator: Ten opzichte van 2007 was er in 2008 een toename van 22,41%.			
Interpretatie: Deze indicator is een maat voor het percentage sleutelactiviteiten waarvoor een gevalideerd ACS voorhanden is. Een gevalideerd ACS, is een ACS waarvan een derde partij heeft nagegaan of het conform is met de gestelde vereisten. Het feit dat een ACS onafhankelijk gevalideerd is geeft een toegevoegde waarde en verhoogt het vertrouwen in het goed onderhouden zijn en functioneren ervan. Een toename van het percentage sleutelactiviteiten met een gevalideerd ACS, heeft dan ook indirect een groter vertrouwen in de goede preventieve borging van de voedselveiligheid tot gevolg.			
Deel van de keten waarop de indicator betrekking heeft: Toeleveranciers van de primaire productie: diervoeder.			
Matrix: Niet van toepassing			
Categorie: Ontwikkeling van autocontrole			
Verantwoording van de keuze van de indicator: Autocontrole is een belangrijk beleidsinstrument in het streven naar/handhaven van een hoog niveau van preventieve borging van de voedselveiligheid. Tijdens de validatie van een ACS wordt nagegaan of het conform is met de gestelde eisen. Het percentage sleutelactiviteiten met een gevalideerd ACS is een indicatie voor de aanwezigheid van goed functionerend ACS.			
Bijkomende informatie: Autocontrole is het geheel van maatregelen die door de operatoren worden genomen om ervoor te zorgen dat de producten in alle stadia van de productie, verwerking en distributie die onder hun beheer vallen: <ul style="list-style-type: none"> • voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid; • voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake kwaliteit van zijn producten, waarvoor het FAVV bevoegd is; • voldoen aan de voorschriften inzake traceerbaarheid en het toezicht op de effectieve naleving van deze voorschriften. <p>Op basis van een sectorgids kunnen bedrijven hun ACS laten valideren door een certificerings- of inspectieorganisme (OCI) dat hiertoe door het FAVV erkend werd. Wanneer geen goedgekeurde gids voorhanden is voor een welbepaalde sector of geen OCI erkend werd door het FAVV, kan de operator beroep doen op het FAVV voor de validatie.</p>			
Wettelijk kader: Een validatie van het ACS is geen wettelijke verplichting. Het wettelijk kader met betrekking tot autocontrole en het gebruik van sectorgidsen is terug te vinden in onderstaande wetteksten: <ol style="list-style-type: none"> 1. Verordening (EG) Nr. 178/2002 van het Europees parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden. 2. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne. 			

¹Aangezien in 2007 de databank van de operatoren en hun activiteiten verder vervolledigd werd, bestaat er onzekerheid over het aantal uitgeoefende sleutelactiviteiten met betrekking tot de sector van de diervoeders in 2007. Bijgevolg werd voor de berekening van de indicator voor 2007 gebruik gemaakt van het aantal uitgeoefende sleutelactiviteiten in 2008.

3. Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.
4. Ministerieel besluit van 24 oktober 2005 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector.
5. Koninklijk besluit van 27 april 2007 tot wijziging van het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.

Voldoet de indicator aan de geïdentificeerde criteria?:

- Meetbaar (beschikken over kwantitatieve gegevens)
- Onafhankelijk (geen overlapping tussen indicatoren)
- Betrouwbaar (bias gevoeligheid)
- Beschikbaarheid van de informatie in bestaande rapporten of documenten
- Relevant voor voedselveiligheid
- Duidelijke interpretatie
- Duurzaam
- Ketenaanpak weerspiegelen
- Het geheel van indicatoren dient representatief te zijn voor de voedselketen

Opmerkingen: Operatoren kunnen op vrijwillige basis opteren voor het laten valideren van hun autocontrolesysteem. Een sleutelactiviteit waarvoor geen gevalideerd autocontrolesysteem voorhanden is, betekent niet dat het autocontrolesysteem afwezig is of dat het niet goed zou functioneren maar validatie door derden geeft wel een meerwaarde en hogere geloofwaardigheid doordat onafhankelijke toetsing is gebeurd.

Toelichting bij de resultaten: /

Sleutelactiviteiten: In bijlage 5 wordt aangegeven welke activiteiten van de activiteitenboom werden geselecteerd als sleutelactiviteit.

VVI3: Autocontrolesystemen in de primaire productiesector			
Omschrijving: Het percentage uitgeoefende sleutelactiviteiten (zie bijlage 5) met een gevalideerd autocontrolesysteem (ACS) in de primaire productiesector per jaar.			
Resultaten:			
Jaar	Aantal uitgeoefende sleutelactiviteiten	% uitgeoefende sleutelactiviteiten met een gevalideerd autocontrolesysteem	Limiet
2008	92399	11,73%	Niet van toepassing
2007	84303	6,25%	Niet van toepassing
Berekening van de indicator: Ten opzichte van 2007 was er in 2008 een toename van 87,78%.			
Interpretatie: Deze indicator is een maat voor het percentage sleutelactiviteiten waarvoor een gevalideerd ACS voorhanden is. Een gevalideerd ACS, is een ACS waarvan een derde partij heeft nagegaan of het conform is met de gestelde vereisten. Het feit dat een ACS onafhankelijk gevalideerd is geeft een toegevoegde waarde en verhoogt het vertrouwen in het goed onderhouden zijn en functioneren ervan. Een toename van het percentage sleutelactiviteiten met een gevalideerd ACS, heeft dan ook indirect een groter vertrouwen in de goede preventieve borging van de voedselveiligheid tot gevolg.			
Deel van de keten waarop de indicator betrekking heeft: Primaire productie.			
Matrix: Niet van toepassing			
Categorie: Ontwikkeling van autocontrole			
Verantwoording van de keuze van de indicator: Autocontrole is een belangrijk beleidsinstrument in het streven naar/handhaven van een hoog niveau van preventieve borging van de voedselveiligheid. Tijdens de validatie van een ACS wordt nagegaan of het conform is met de gestelde eisen. Het percentage sleutelactiviteiten met een gevalideerd ACS is een indicatie voor de aanwezigheid van goed functionerend ACS.			
Bijkomende informatie: Autocontrole is het geheel van maatregelen die door de operatoren worden genomen om ervoor te zorgen dat de producten in alle stadia van de productie, verwerking en distributie die onder hun beheer vallen: <ul style="list-style-type: none"> • voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid; • voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake kwaliteit van zijn producten, waarvoor het FAVV bevoegd is; • voldoen aan de voorschriften inzake traceerbaarheid en het toezicht op de effectieve naleving van deze voorschriften. <p>Op basis van een sectorgids kunnen bedrijven hun ACS laten valideren door een certificerings- of inspectieorganisme (OCI) dat hiertoe door het FAVV erkend werd. Wanneer geen goedgekeurde gids voorhanden is voor een welbepaalde sector of geen OCI erkend werd door het FAVV, kan de operator beroep doen op het FAVV voor de validatie.</p>			
Wettelijk kader: Een validatie van het ACS is geen wettelijke verplichting. Het wettelijk kader met betrekking tot autocontrole en het gebruik van sectorgidsen is terug te vinden in onderstaande wetteksten: <ol style="list-style-type: none"> 1. Verordening (EG) Nr. 178/2002 van het Europees parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden. 2. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne. 3. Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen. 4. Ministerieel besluit van 24 oktober 2005 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector. 5. Koninklijk besluit van 27 april 2007 tot wijziging van het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen. 			
Voldoet de indicator aan de geïdentificeerde criteria?:			
<input checked="" type="checkbox"/> Meetbaar (beschikken over kwantitatieve gegevens)			
<input checked="" type="checkbox"/> Onafhankelijk (geen overlapping tussen indicatoren)			

- Betrouwbaar (bias gevoeligheid)
- Beschikbaarheid van de informatie in bestaande rapporten of documenten
- Relevant voor voedselveiligheid
- Duidelijke interpretatie
- Duurzaam
- Ketenaanpak weerspiegelen
- Het geheel van indicatoren dient representatief te zijn voor de voedselketen

Opmerkingen: Operatoren kunnen op vrijwillige basis opteren voor het laten valideren van hun autocontrolesysteem. Een sleutelactiviteit waarvoor geen gevalideerd autocontrolesysteem voorhanden is, betekent niet dat het autocontrolesysteem afwezig is of dat het niet goed zou functioneren maar validatie door derden geeft wel een meerwaarde en hogere geloofwaardigheid doordat onafhankelijke toetsing is gebeurd.

Toelichting bij de resultaten: /

Sleutelactiviteiten: In bijlage 5 wordt aangegeven welke activiteiten van de activiteitenboom werden geselecteerd als sleutelactiviteit. In de activiteitenboom werden 23% van de activiteiten in de sector primaire productie als sleutelactiviteit geselecteerd. Dit betekent dat ongeveer 70% van de uitgeoefende activiteiten in de sector primaire productie geselecteerd werden als sleutelactiviteit.

VVI4: Autocontrolesystemen in de transformatiesector			
Omschrijving: Het percentage uitgeoefende sleutelactiviteiten (zie bijlage 5) met een gevalideerd autocontrolesysteem (ACS) in de transformatiesector per jaar.			
Resultaten:			
Jaar	Aantal uitgeoefende sleutelactiviteiten	% uitgeoefende sleutelactiviteiten met een gevalideerd autocontrolesysteem	Limiet
2008	17888	1,76%	Niet van toepassing
2007	16754	0,61%	Niet van toepassing
Berekening van de indicator: Ten opzichte van 2007 was er in 2008 een toename van 185,53%. Aangezien in 2007 het percentage uitgeoefende sleutelactiviteiten met een gevalideerd autocontrolesysteem lager is dan 1% en bijgevolg een beperkte impact heeft op de voedselveiligheid, wordt deze indicator geneutraliseerd in de barometer.			
Interpretatie: Deze indicator is een maat voor het percentage sleutelactiviteiten waarvoor een gevalideerd ACS voorhanden is. Een gevalideerd ACS, is een ACS waarvan een derde partij heeft nagegaan of het conform is met de gestelde vereisten. Het feit dat een ACS onafhankelijk gevalideerd is geeft een toegevoegde waarde en verhoogt het vertrouwen in het goed onderhouden zijn en functioneren ervan. Een toename van het percentage sleutelactiviteiten met een gevalideerd ACS, heeft dan ook indirect een groter vertrouwen in de goede preventieve borging van de voedselveiligheid tot gevolg.			
Deel van de keten waarop de indicator betrekking heeft: Transformatie en invoer en transport door derden.			
Matrix: Niet van toepassing			
Categorie: Ontwikkeling van autocontrole			
Verantwoording van de keuze van de indicator: Autocontrole is een belangrijk beleidsinstrument in het streven naar/handhaven van een hoog niveau van preventieve borging van de voedselveiligheid. Tijdens de validatie van een ACS wordt nagegaan of het conform is met de gestelde eisen. Het percentage sleutelactiviteiten met een gevalideerd ACS is een indicatie voor de aanwezigheid van goed functionerend ACS.			
Bijkomende informatie: Autocontrole is het geheel van maatregelen die door de operatoren worden genomen om ervoor te zorgen dat de producten in alle stadia van de productie, verwerking en distributie die onder hun beheer vallen: <ul style="list-style-type: none"> • voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid; • voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake kwaliteit van zijn producten, waarvoor het FAVV bevoegd is; • voldoen aan de voorschriften inzake traceerbaarheid en het toezicht op de effectieve naleving van deze voorschriften. Op basis van een sectorgids kunnen bedrijven hun ACS laten valideren door een certificerings- of inspectieorganisme (OCI) dat hiertoe door het FAVV erkend werd. Wanneer geen goedgekeurde gids voorhanden is voor een welbepaalde sector of geen OCI erkend werd door het FAVV, kan de operator beroep doen op het FAVV voor de validatie.			
Wettelijk kader: Een validatie van het ACS is geen wettelijke verplichting. Het wettelijk kader met betrekking tot autocontrole en het gebruik van sectorgidsen is terug te vinden in onderstaande wetteksten: <ol style="list-style-type: none"> 1. Verordening (EG) Nr. 178/2002 van het Europees parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden. 2. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne. 3. Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen. 4. Ministerieel besluit van 24 oktober 2005 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector. 5. Koninklijk besluit van 27 april 2007 tot wijziging van het koninklijk besluit van 14 november 			

2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.

Voldoet de indicator aan de geïdentificeerde criteria?:

- Meetbaar (beschikken over kwantitatieve gegevens)
- Onafhankelijk (geen overlapping tussen indicatoren)
- Betrouwbaar (bias gevoeligheid)
- Beschikbaarheid van de informatie in bestaande rapporten of documenten
- Relevant voor voedselveiligheid
- Duidelijke interpretatie
- Duurzaam
- Ketenaanpak weerspiegelen
- Het geheel van indicatoren dient representatief te zijn voor de voedselketen

Opmerkingen: Operatoren kunnen op vrijwillige basis opteren voor het laten valideren van hun autocontrolesysteem. Een sleutelactiviteit waarvoor geen gevalideerd autocontrolesysteem voorhanden is, betekent niet dat het autocontrolesysteem afwezig is of dat het niet goed zou functioneren maar validatie door derden geeft wel een meerwaarde en hogere geloofwaardigheid doordat onafhankelijke toetsing is gebeurd.

Toelichting bij de resultaten: /

Sleutelactiviteiten: In bijlage 5 wordt aangegeven welke activiteiten van de activiteitenboom werden geselecteerd als sleutelactiviteit. In de activiteitenboom werden 52% van de activiteiten in de sector transformatie als sleutelactiviteit geselecteerd. Dit betekent dat ongeveer 85% van de uitgeoefende activiteiten in de sector transformatie geselecteerd werden als sleutelactiviteit.

VVI5: Autocontrolesystemen in de sector van de gemeenschapskeukens			
Omschrijving: Het percentage uitgeoefende sleutelactiviteiten (zie bijlage 5) met een gevalideerd autocontrolesysteem (ACS) in de sector van de gemeenschapskeukens per jaar.			
Resultaten:			
Jaar	Aantal uitgeoefende sleutelactiviteiten	% uitgeoefende sleutelactiviteiten met een gevalideerd autocontrolesysteem	Limiet
2008	21635	0,11%	Niet van toepassing
2007	20972	0,01%	Niet van toepassing
Berekening van de indicator: Ten opzichte van 2007 was er in 2008 een toename van 643,17%. Aangezien in 2007 en 2008 het percentage uitgeoefende sleutelactiviteiten met een gevalideerd autocontrolesysteem lager is dan 1% en bijgevolg een beperkte impact heeft op de voedselveiligheid, wordt deze indicator geneutraliseerd in de barometer.			
Interpretatie: Deze indicator is een maat voor het percentage sleutelactiviteiten waarvoor een gevalideerd ACS voorhanden is. Een gevalideerd ACS, is een ACS waarvan een derde partij heeft nagegaan of het conform is met de gestelde vereisten. Het feit dat een ACS onafhankelijk gevalideerd is geeft een toegevoegde waarde en verhoogt het vertrouwen in het goed onderhouden zijn en functioneren ervan. Een toename van het percentage sleutelactiviteiten met een gevalideerd ACS, heeft dan ook indirect een groter vertrouwen in de goede preventieve borging van de voedselveiligheid tot gevolg.			
Deel van de keten waarop de indicator betrekking heeft: Distributie: gemeenschapskeukens.			
Matrix: Niet van toepassing			
Categorie: Ontwikkeling van autocontrole			
Verantwoording van de keuze van de indicator: Autocontrole is een belangrijk beleidsinstrument in het streven naar/handhaven van een hoog niveau van preventieve borging van de voedselveiligheid. Tijdens de validatie van een ACS wordt nagegaan of het conform is met de gestelde eisen. Het percentage sleutelactiviteiten met een gevalideerd ACS is een indicatie voor de aanwezigheid van goed functionerend ACS. Binnen de gemeenschapskeukens is het beschikken over een goed functionerend autocontrolesysteem essentieel, aangezien kant en klare levensmiddelen direct aan grote groepen consumenten worden aangeleverd.			
Bijkomende informatie: Autocontrole is het geheel van maatregelen die door de operatoren worden genomen om ervoor te zorgen dat de producten in alle stadia van de productie, verwerking en distributie die onder hun beheer vallen: <ul style="list-style-type: none"> • voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid; • voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake kwaliteit van zijn producten, waarvoor het FAVV bevoegd is; • voldoen aan de voorschriften inzake traceerbaarheid en het toezicht op de effectieve naleving van deze voorschriften. <p>Op basis van een sectorgids kunnen bedrijven hun ACS laten valideren door een certificerings- of inspectieorganisme (OCI) dat hiertoe door het FAVV erkend werd. Wanneer geen goedgekeurde gids voorhanden is voor een welbepaalde sector of geen OCI erkend werd door het FAVV, kan de operator beroep doen op het FAVV voor de validatie.</p>			
Wettelijk kader: Een validatie van het ACS is geen wettelijke verplichting. Het wettelijk kader met betrekking tot autocontrole en het gebruik van sectorgidsen is terug te vinden in onderstaande wetteksten: <ol style="list-style-type: none"> 1. Verordening (EG) Nr. 178/2002 van het Europees parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden. 2. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne. 3. Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen. 4. Ministerieel besluit van 24 oktober 2005 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector. 			

5. Koninklijk besluit van 27 april 2007 tot wijziging van het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.

Voldoet de indicator aan de geïdentificeerde criteria?:

- Meetbaar (beschikken over kwantitatieve gegevens)
- Onafhankelijk (geen overlapping tussen indicatoren)
- Betrouwbaar (bias gevoeligheid)
- Beschikbaarheid van de informatie in bestaande rapporten of documenten
- Relevant voor voedselveiligheid
- Duidelijke interpretatie
- Duurzaam
- Ketenaanpak weerspiegelen
- Het geheel van indicatoren dient representatief te zijn voor de voedselketen

Opmerkingen: Operatoren kunnen op vrijwillige basis opteren voor het laten valideren van hun autocontrolesysteem. Een sleutelactiviteit waarvoor geen gevalideerd autocontrolesysteem voorhanden is, betekent niet dat het autocontrolesysteem afwezig is of dat het niet goed zou functioneren maar validatie door derden geeft wel een meerwaarde en hogere geloofwaardigheid doordat onafhankelijke toetsing is gebeurd.

Toelichting bij de resultaten: /

Sleutelactiviteiten: In bijlage 5 wordt aangegeven welke activiteiten van de activiteitenboom werden geselecteerd als sleutelactiviteit. In de activiteitenboom werden 100% van de activiteiten in de sector grootkeukens als sleutelactiviteit geselecteerd. Dit betekent dat 100% van de uitgeoefende activiteiten in de sector grootkeukens geselecteerd werden als sleutelactiviteit.

VVI6: Inspecties autocontrole in de voedselketen			
Omschrijving: Het percentage inspecties met betrekking tot autocontrole die als gunstig of gunstig met opmerking beoordeeld worden. Deze inspecties vinden plaats in de primaire plantaardige productie bestemd voor humane consumptie, slachthuizen, verwerking, hoevezuivelproducenten, pakstations eieren, horeca, gemeenschapskeukens, groot- en kleinhandel. Deze indicator omvat niet de fytosanitaire inspecties aangezien deze niet relevant zijn voor voedselveiligheid.			
Resultaten:			
Jaar	Aantal inspecties m.b.t. autocontrole	% gunstig en gunstig met opmerking	Limiet
2008	7068	62,16%	Niet van toepassing
2007	5693	73,10%	Niet van toepassing
Berekening van de indicator: Ten opzichte van 2007 was er in 2008 een afname van 14,97%.			
Interpretatie: Deze indicator geeft aan in welke mate de operatoren beschikken over een goed functionerend autocontrolesysteem. Een toename van deze indicator gaat dan ook gepaard met een verbetering van de voedselveiligheid.			
Deel van de keten waarop de indicator betrekking heeft: Primaire productie, verwerking en distributie			
Matrix: Niet van toepassing			
Categorie: Ontwikkeling van autocontrole/Controle			
Verantwoording van de keuze van de indicator: Autocontrole is een cruciaal instrument in het streven naar/handhaven van een hoog niveau van voedselveiligheid. De inspecties met betrekking tot autocontrole zijn een belangrijk middel om na te gaan of operatoren beschikken over een goed functionerend autocontrolesysteem.			
Bijkomende informatie: Autocontrole is het geheel van maatregelen die door de operatoren worden genomen om ervoor te zorgen dat de producten in alle stadia van de productie, verwerking en distributie die onder hun beheer vallen: <ul style="list-style-type: none"> • voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid; • voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake kwaliteit van zijn producten, waarvoor het FAVV bevoegd is; • voldoen aan de voorschriften inzake traceerbaarheid en het toezicht op de effectieve naleving van deze voorschriften. 			
Wettelijk kader: <ol style="list-style-type: none"> 1. Verordening (EG) Nr. 178/2002 van het Europees parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden. 2. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne. 3. Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen. 4. Ministerieel besluit van 24 oktober 2005 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector. 5. Koninklijk besluit van 27 april 2007 tot wijziging van het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen. 			
Voldoet de indicator aan de geïdentificeerde criteria?: <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Meetbaar (beschikken over kwantitatieve gegevens) <input checked="" type="checkbox"/> Onafhankelijk (geen overlapping tussen indicatoren) <input checked="" type="checkbox"/> Betrouwbaar (bias gevoeligheid) <input checked="" type="checkbox"/> Beschikbaarheid van de informatie in bestaande rapporten of documenten <input checked="" type="checkbox"/> Relevant voor voedselveiligheid <input checked="" type="checkbox"/> Duidelijke interpretatie <input checked="" type="checkbox"/> Duurzaam <input checked="" type="checkbox"/> Ketenaanpak weerspiegelen <input checked="" type="checkbox"/> Het geheel van indicatoren dient representatief te zijn voor de voedselketen 			
Opmerkingen: In de sector van de diervoeders werden eveneens inspecties uitgevoerd m.b.t. autocontrole maar dit in combinatie met infrastructuur, installatie en hygiëne. Deze inspecties werden			

niet opgenomen in de indicator.

Het resultaat van een inspectie wordt bepaald aan de hand van een checklist waarin een vaste weging onder de vorm van een puntenscore wordt toegekend aan elk te controleren item in functie van het belang ervan. Voor het resultaat van een inspectie zijn er 3 mogelijkheden namelijk gunstig, gunstig met opmerkingen en ongunstig. Dit laatste geval resulteert in een actie of het opstellen van een proces-verbaal.

Toelichting bij de resultaten: Een vergelijking van de resultaten van 2008 en 2007 is moeilijk te maken aangezien het FAVV sinds september 2007 een nieuw evaluatiesysteem heeft ingevoerd. Dit systeem is gebaseerd op het gebruik van checklists waarin een vaste weging onder de vorm van een puntenscore wordt toegekend aan elk te controleren item in functie van het belang ervan. Hoewel deze nieuwe evaluatiemethode strenger is en minstens een deel van de verschillen verklaart, blijft er duidelijk ruimte voor verbetering. Het toespitsen van de controles op inrichtingen waar non-conformiteiten werden vastgesteld (systematische hercontrole) kan eveneens een deel van de verklaring vormen. Zowel in 2008 als 2007 was het percentage gunstige (incl. gunstig met opmerkingen) inspecties het laagst in de horeca en gemeenschapskeuken (2007: 55,8% gunstig en gunstig met opmerkingen; 2008: 35,5% gunstig en gunstig met opmerkingen). Er worden zowel door de sector als door de overheid belangrijke inspanningen geleverd om de distributiebedrijven te sensibiliseren, te informeren en te begeleiden.

VVI7: Inspecties infrastructuur, inrichting en hygiëne in de sectoren distributie, horeca en gemeenschapskeukens			
Omschrijving: Het percentage inspecties met betrekking tot infrastructuur, inrichting en hygiëne in horeca, gemeenschapskeukens, groot- en kleinhandel die als gunstig of gunstig met opmerking beoordeeld werden.			
Resultaten:			
Jaar	Aantal inspecties m.b.t. infrastructuur, inrichting en hygiëne	% gunstig en gunstig met opmerking	Limiet
2008	12492	56,01%	Niet van toepassing
2007	14910	77,77%	Niet van toepassing
Berekening van de indicator: Ten opzichte van 2007 was er in 2008 een afname van 27,98%.			
Interpretatie: Deze indicator geeft aan in welke mate de operatoren uit de horeca, grootkeukens, melkkeukens, groot- en kleinhandel voldoen aan de wettelijke vereisten met betrekking tot infrastructuur, inrichting en hygiëne. Een toename van deze indicator gaat dan ook gepaard met een verbetering van de voedselveiligheid.			
Deel van de keten waarop de indicator betrekking heeft: Distributie, namelijk: horeca, grootkeukens, melkkeukens, groot- en kleinhandel			
Matrix: Niet van toepassing			
Categorie: Controle			
Verantwoording van de keuze van de indicator: Een goede hygiëne en een geschikte infrastructuur en inrichting zijn basisvoorwaarden voor het bekomen van veilig voedsel. In de horeca, grootkeukens, melkkeukens, groot- en kleinhandel, waar maaltijden direct aan de consument geserveerd worden of levensmiddelen direct of indirect aan de consument verhandeld worden, is de hygiëne, infrastructuur en inrichting dan ook van cruciaal belang in het streven naar een hoog niveau van voedselveiligheid.			
Bijkomende informatie: Levensmiddelenhygiëne, of kortweg hygiëne genoemd, omvat de maatregelen en voorschriften die nodig zijn om de aan een levensmiddel verbonden gevaren tegen te gaan en de geschiktheid van een levensmiddel voor menselijke consumptie te waarborgen, met inachtneming van het beoogde gebruik.			
Wettelijk kader:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne. 2. Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne. 3. Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong. 4. Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong. Gewijzigd bij Koninklijk besluit van 24 mei 2006. 5. Koninklijk besluit van 10 november 2005 betreffende de detailhandel in bepaalde levensmiddelen van dierlijke oorsprong. 			
Voldoet de indicator aan de geïdentificeerde criteria?:			
<input checked="" type="checkbox"/> Meetbaar (beschikken over kwantitatieve gegevens) <input checked="" type="checkbox"/> Onafhankelijk (geen overlapping tussen indicatoren) <input checked="" type="checkbox"/> Betrouwbaar (bias gevoeligheid) <input checked="" type="checkbox"/> Beschikbaarheid van de informatie in bestaande rapporten of documenten <input checked="" type="checkbox"/> Relevant voor voedselveiligheid <input checked="" type="checkbox"/> Duidelijke interpretatie <input checked="" type="checkbox"/> Duurzaam <input checked="" type="checkbox"/> Ketenaanpak weerspiegelen <input checked="" type="checkbox"/> Het geheel van indicatoren dient representatief te zijn voor de voedselketen			
Opmerkingen: Het resultaat van een inspectie wordt bepaald aan de hand van een checklist waarin een vaste weging onder de vorm van een puntenscore wordt toegekend aan elk te controleren item in functie van het belang ervan. Voor het resultaat van een inspectie zijn er 3 mogelijkheden namelijk gunstig, gunstig met opmerkingen en ongunstig. Dit laatste geval resulteert in een actie of het opstellen van een proces-verbaal.			

Toelichting bij de resultaten: Een vergelijking van de resultaten van 2008 en 2007 is moeilijk te maken aangezien het FAVV sinds september 2007 een nieuw evaluatiesysteem heeft ingevoerd. Dit systeem is gebaseerd op het gebruik van checklists waarin een vaste weging onder de vorm van een puntenscore wordt toegekend aan elk te controleren item in functie van het belang ervan. Deze nieuwe evaluatiemethode is strenger en verklaart minstens een deel van de verschillen tussen 2008 en 2007. Het toespitsen van de controles op inrichtingen waar non-conformiteiten werden vastgesteld (systematische hercontrole) kan eveneens een deel van de verklaring vormen. Er worden zowel door de sector als door de overheid belangrijke inspanningen geleverd om de distributiebedrijven te sensibiliseren, te informeren en te begeleiden.

VVI8: Inspecties traceerbaarheid in de voedselketen

Omschrijving: Het percentage inspecties met betrekking tot traceerbaarheid die als gunstig of gunstig met opmerking beoordeeld werden. Deze inspecties vinden plaats bij de toeleveranciers primaire productie (meststoffen, bodemverbeterende middelen, teeltsubstraten, zuiveringsslib en diervoeders), primaire plantaardige productie bestemd voor humane consumptie, primaire dierlijke productie, (rundveebedrijven, varkensbedrijven, bedrijven met schapen, geiten en hertachtigen, legkippenbedrijven, pluimveebedrijven, broeierijen), slachthuizen, handelaars en verzamelcentra (identificatie en registratie van dieren), transport (identificatie en registratie van dieren), verwerking, groot- en kleinhandel.

Resultaten:

Jaar	Aantal inspecties m.b.t. traceerbaarheid	% gunstig en gunstig met opmerking	Limiet
2008	13713	94,70%	Niet van toepassing
2007	11856	93,87%	Niet van toepassing

Berekening van de indicator: Ten opzichte van 2007 was er in 2008 een toename van 0,88%.

Interpretatie: Deze indicator geeft aan in welke mate de operatoren voldoen aan de wettelijke vereisten met betrekking tot traceerbaarheid. Een toename van deze indicator gaat dan ook gepaard met een betere beheersing van de voedselveiligheid.

Deel van de keten waarop de indicator betrekking heeft: Toeleveranciers primaire productie (meststoffen, bodemverbeterende middelen, teeltsubstraten, zuiveringsslib en diervoeders), primaire plantaardige productie bestemd voor humane consumptie, primaire dierlijke productie, (rundveebedrijven, varkensbedrijven, bedrijven met schapen, geiten en hertachtigen, legkippenbedrijven, pluimveebedrijven, broeierijen), slachthuizen, handelaars en verzamelcentra (identificatie en registratie van dieren), transport (identificatie en registratie van dieren), verwerking, groot- en kleinhandel.

Matrix: Niet van toepassing

Categorie: Controle

Verantwoording van de keuze van de indicator: Traceerbaarheid is een belangrijk aspect bij de borging van voedselveiligheid en is cruciaal voor efficiënt crisisbeheer. De inspecties met betrekking tot traceerbaarheid zijn een belangrijk middel om na te gaan of operatoren beschikken over een goed functionerend traceerbaarheidsysteem.

Bijkomende informatie: Traceerbaarheid is de mogelijkheid om een product door alle stadia van de productie, verwerking en distributie te traceren en te volgen.

Wettelijk kader:

1. Verordening (EG) Nr. 178/2002 van het Europees parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden.
2. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne.
3. Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.
4. Ministerieel besluit van 24 oktober 2005 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector.
5. Koninklijk besluit van 27 april 2007 tot wijziging van het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.

Voldoet de indicator aan de geïdentificeerde criteria?:

- Meetbaar (beschikken over kwantitatieve gegevens)
- Onafhankelijk (geen overlapping tussen indicatoren)
- Betrouwbaar (bias gevoeligheid)
- Beschikbaarheid van de informatie in bestaande rapporten of documenten
- Relevant voor voedselveiligheid
- Duidelijke interpretatie
- Duurzaam
- Ketenaanpak weerspiegelen
- Het geheel van indicatoren dient representatief te zijn voor de voedselketen

Opmerkingen: Het resultaat van een inspectie wordt bepaald aan de hand van een checklist waarin een vaste weging onder de vorm van een puntenscore wordt toegekend aan elk te controleren item in functie van het belang ervan. Voor het resultaat van een inspectie zijn er 3 mogelijkheden namelijk gunstig, gunstig met opmerkingen en ongunstig. Dit laatste geval resulteert in een actie of het opstellen van een proces-verbaal.

Toelichting bij de resultaten: Een vergelijking van de resultaten van 2008 en 2007 is moeilijk te maken aangezien het FAVV sinds september 2007 een nieuw evaluatiesysteem heeft ingevoerd. Dit systeem is gebaseerd op het gebruik van checklists waarin een vaste weging onder de vorm van een puntenscore wordt toegekend aan elk te controleren item in functie van het belang ervan. Deze nieuwe evaluatiemethode is strenger. Bovendien moet ook vermeld worden dat de controles toegespitst worden op inrichtingen waar non-conformiteiten werden vastgesteld (systematische hercontrole).

VVI9: Residuen van bestrijdingsmiddelen in groenten en fruit van Belgische oorsprong			
Omschrijving: Het percentage monsters van groenten en fruit van Belgische oorsprong dat gecontroleerd werd op residuen van bestrijdingsmiddelen en conform werd bevonden.			
Resultaten:			
Jaar	Aantal monsters	% conform	Limiet
2008	538	96,3%	MRL (Maximum Residue Level) ²
2007	889	94,2%	MRL (Maximum Residue Level)
Berekening van de indicator: Ten opzichte van 2007 was er in 2008 een toename van 2,23%.			
Interpretatie: Deze indicator is een maat voor de aanwezigheid van residuen van bestrijdingsmiddelen in groenten en fruit onder de MRL. Wanneer residuen van bestrijdingsmiddelen aanwezig zijn in concentraties boven de MRL, kan dit aanleiding geven tot een verhoogde blootstelling en kan er een probleem voor de voedselveiligheid optreden. Dit is echter afhankelijk van de bereidingswijze, aangezien activiteiten zoals wassen, schillen en koken een aanzienlijke reductie van de blootstelling tot gevolg kunnen hebben. De aanwezigheid van niet conforme monsters duidt echter wel aan dat goede landbouwpraktijken (GLP) niet altijd werden toegepast. Aldus betekent een toename van de indicator, namelijk een toename van het percentage conforme monsters, een betere beheersing van GLP en toont dan ook indirect een verbetering van de voedselveiligheid aan.			
Deel van de keten waarop de indicator betrekking heeft: Primaire productie: plantaardige productie en loonwerk			
Matrix: Groenten en fruit			
Categorie: Controle			
Verantwoording van de keuze van de indicator: Bestrijdingsmiddelen vormen een potentieel risico voor de volksgezondheid, aangezien het niet correcte gebruik aanleiding kan geven tot een blootstelling die de ADI (Acceptable Daily Intake) overschrijdt. Het overschrijden van de MRL wijst op het onvoldoende respecteren van de GLP. Deze VVI is een indicator voor het chemische gevaar: residuen van bestrijdingsmiddelen.			
Bijkomende informatie: Fytofarmaceutische producten worden gebruikt in de teelt van groenten en fruit voor de bestrijding van plagen (bv. insecten, schimmels, fytopathogenen en onkruid). Vaak laten ze residuen achter in de gewassen. De reglementering legt voor toegelaten bestrijdingsmiddelen maximale gehalten aan residuen (MRL's) vast. Deze laten toe het correct gebruik van bestrijdingsmiddelen te controleren (gebruik van erkende producten, naleving van de dosissen en van de wachttijden voor het oogsten, ...) en de gezondheid van de consumenten te beschermen.			
Wettelijk kader:			
1. Verordening (EG) Nr. 396/2005 van het Europees Parlement en de Raad van 23 februari 2005 tot vaststelling van maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen en diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong en houdende wijziging van Richtlijn 91/414/EG van de Raad.			
Voldoet de indicator aan de geïdentificeerde criteria?:			
<input checked="" type="checkbox"/> Meetbaar (beschikken over kwantitatieve gegevens) <input checked="" type="checkbox"/> Onafhankelijk (geen overlapping tussen indicatoren) <input checked="" type="checkbox"/> Betrouwbaar (bias gevoeligheid) <input checked="" type="checkbox"/> Beschikbaarheid van de informatie in bestaande rapporten of documenten <input checked="" type="checkbox"/> Relevant voor voedselveiligheid <input checked="" type="checkbox"/> Duidelijke interpretatie <input checked="" type="checkbox"/> Duurzaam <input checked="" type="checkbox"/> Ketenaanpak weerspiegelen <input checked="" type="checkbox"/> Het geheel van indicatoren dient representatief te zijn voor de voedselketen			
Opmerkingen: Levensmiddelen die mogelijk overschrijdingen van de MRL kunnen vertonen en die vaak geconsumeerd worden, worden van nabij opgevolgd.			
Toelichting bij de resultaten: Sinds 1 september 2008 zijn de MRL's in de Europese Unie volledig			

² Een overzicht van de MRL's die van kracht zijn kan teruggevonden worden op http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm

geharmoniseerd (Verordening (EG) nr. 396/2005) teneinde de Europese consumenten te beschermen en het vrij verkeer van levensmiddelen mogelijk te maken. Het FAVV heeft deze wetgeving echter reeds toegepast sinds juli 2007. Voor juli 2007 werden de nationale MRL's gehanteerd. Door deze wijziging van MRL's is een vergelijking van de resultaten moeilijk voor 2007 en 2008.

VVI10: Acrylamide			
Omschrijving: Het percentage monsters dat gecontroleerd werd op acrylamide en conform werd bevonden.			
Resultaten:			
Jaar	Aantal monsters	% conform	Limiet
2008	182	89,01%	1000 µg/kg (actielimiet)
2007	178	91,57%	1000 µg/kg (actielimiet)
Berekening van de indicator: Ten opzichte van 2007 was er in 2008 een afname van 2,80%.			
Interpretatie: Deze indicator is een maat voor de aanwezigheid van acrylamide (AA) in diverse levensmiddelen. Wanneer AA aanwezig is in een hoge concentratie, kan dit aanleiding geven tot een verhoogde blootstelling en kan de voedselveiligheid beïnvloed worden. Een toename van deze indicator, namelijk een toename van het percentage conforme monsters, is dan ook een indicatie voor een verbetering van de voedselveiligheid.			
Deel van de keten waarop de indicator betrekking heeft: Verwerking			
Matrix: Koolhydraatrijke, plantaardige levensmiddelen die bij hoge temperaturen (> 120°C) verhit worden zoals bij bakken, roosteren en frituren.			
Categorie: Controle			
Verantwoording van de keuze van de indicator: Acrylamide is een toxische verbinding die gevormd wordt tijdens de bereiding van levensmiddelen. Omwille van het vermoedelijk genotoxisch karakter van deze verbinding dient de blootstelling beperkt te worden door het nemen van maatregelen die de vorming van deze component tegengaan. Deze VVI is een indicator voor het chemische gevaar: procescontaminant.			
Bijkomende informatie: Acrylamide is een procescontaminant die gevormd wordt tijdens de verhitting van bepaalde vnl. koolhydraatrijke, plantaardige levensmiddelen, bij hoge temperaturen (> 120°C) zoals bij bakken, roosteren en frituren. Daarnaast wordt het ook in een groot aantal industriële toepassingen gebruikt, waaronder voornamelijk de productie van polyacrylamide. Acrylamide is neurotoxisch en vermoedelijk ook genotoxisch en carcinogeen voor de mens.			
Wettelijk kader: Tot op heden zijn er geen wettelijke richtlijnen m.b.t. het AA gehalte van levensmiddelen beschikbaar. In België hanteert het FAVV een actielimiet van 1000 µg/kg en worden de Belgische operatoren gewaarschuwd wanneer deze actielimiet overschreden wordt.			
Voldoet de indicator aan de geïdentificeerde criteria?:			
<input checked="" type="checkbox"/> Meetbaar (beschikken over kwantitatieve gegevens) <input checked="" type="checkbox"/> Onafhankelijk (geen overlapping tussen indicatoren) <input checked="" type="checkbox"/> Betrouwbaar (bias gevoeligheid) <input checked="" type="checkbox"/> Beschikbaarheid van de informatie in bestaande rapporten of documenten <input checked="" type="checkbox"/> Relevant voor voedselveiligheid <input checked="" type="checkbox"/> Duidelijke interpretatie <input checked="" type="checkbox"/> Duurzaam <input checked="" type="checkbox"/> Ketenaanpak weerspiegelen <input checked="" type="checkbox"/> Het geheel van indicatoren dient representatief te zijn voor de voedselketen			
Opmerkingen: /			
Toelichting bij de resultaten: In 2007 werden 39 monsters genomen in transformatie (97,44% conform) en 139 in distributie (89,93% conform). De niet-conforme monsters waren cichorei (10), peperkoek (2), chips (1), paprikapoeder (1), babyvoeding (1). In 2008 werden 43 monsters genomen in transformatie (100% conform) en 139 in distributie (85,61% conform). De niet-conforme monsters waren cichorei (10), koffie (7), paprikapoeder (2), babyvoeding (1).			

VVI11: Lood en cadmium in groenten en fruit			
Omschrijving: Het percentage monsters van groenten en fruit dat gecontroleerd werd op de aanwezigheid van lood en cadmium en conform werd bevonden.			
Resultaten:			
Jaar	Aantal monsters	% conform	Limiet
2008	397	100%	Verschillende maximumgehalten in Verord. (EG) N° 1881/2006
2007	374	100%	Verschillende maximumgehalten in Verord. (EG) N° 1881/2006
Berekening van de indicator: Ten opzichte van 2007 was er in 2008 een toename van 0%.			
Interpretatie: Deze indicator is een maat voor de aanwezigheid van lood en cadmium in groenten en fruit onder het maximumgehalte dat toegelaten is in de wetgeving. Wanneer lood en cadmium aanwezig zijn in concentraties boven het maximumgehalte, kan dit aanleiding geven tot een verhoogde blootstelling en kan de voedselveiligheid beïnvloed worden. Een toename van deze indicator, namelijk een toename van het percentage conforme monsters, is dan ook een indicatie voor een verbetering van de voedselveiligheid.			
Deel van de keten waarop de indicator betrekking heeft: Primaire productie (groenten en fruit)			
Matrix: Groenten en fruit			
Categorie: Controle			
Verantwoording van de keuze van de indicator: Lood en cadmium zijn toxische verbindingen die een risico vormen voor de volksgezondheid. Groenten en fruit zijn een belangrijk bron van lood en cadmium via de voeding. Deze VVI is een indicator voor het chemische gevaar: milieucontaminant			
Bijkomende informatie: Cadmium (Cd) is hoofdzakelijk een milieucontaminant die enerzijds van nature aanwezig is in het milieu, maar anderzijds ook afkomstig kan zijn van industriële en agrarische bronnen. Levensmiddelen zijn de belangrijkste bron van blootstelling aan cadmium voor de niet-rokende en niet-beroepshalve blootgestelde bevolking. Cadmium is voornamelijk giftig voor de nieren. In groenten komt cadmium vooral voor in spinazie, selderij, schorseneren en in mindere mate in aardappelen, prei, peterselie en wortelen. Lood (Pb) is een milieucontaminant vooral afkomstig van antropogene emissies. Levensmiddelen zijn de belangrijkste bron van blootstelling aan Pb. Het grootste aandeel van lood aanwezig in groenten en fruit komt uit de lucht. Specifieke risicogewassen van atmosferische depositie van sporenelementen (Pb en andere) zijn bladgroenten zoals spinazie, sla, andijvie en selderij.			
Wettelijk kader: 1. Verordening (EG) nr. 1881/2006 van de Commissie van 19 december 2006 tot vaststelling van de maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen.			
Voldoet de indicator aan de geïdentificeerde criteria?: <input checked="" type="checkbox"/> Meetbaar (beschikken over kwantitatieve gegevens) <input checked="" type="checkbox"/> Onafhankelijk (geen overlapping tussen indicatoren) <input checked="" type="checkbox"/> Betrouwbaar (bias gevoeligheid) <input checked="" type="checkbox"/> Beschikbaarheid van de informatie in bestaande rapporten of documenten <input checked="" type="checkbox"/> Relevant voor voedselveiligheid <input checked="" type="checkbox"/> Duidelijke interpretatie <input checked="" type="checkbox"/> Duurzaam <input checked="" type="checkbox"/> Ketenaanpak weerspiegelen <input checked="" type="checkbox"/> Het geheel van indicatoren dient representatief te zijn voor de voedselketen			
Opmerkingen: /			
Toelichting bij de resultaten: /			

VVI12: Aflatoxine en deoxynivalenol			
Omschrijving: Het percentage monsters van levensmiddelen in de distributie en gecontroleerd op aflatoxine B ₁ , B ₂ , G ₁ en G ₂ en deoxynivalenol (DON) en dat conform werd bevonden.			
Resultaten:			
Jaar	Aantal monsters	% conform	Limiet
2008	406	99,72%	Verschillende maximumgehalten in Verord. (EG) N° 1881/2006
2007	297	99,33%	Verschillende maximumgehalten in Verord. (EG) N° 1881/2006
Berekening van de indicator: Ten opzichte van 2007 was er in 2008 een toename van 0,39%.			
Interpretatie: Deze indicator geeft aan in welke mate mycotoxines voorkomen in levensmiddelen. Wanneer mycotoxines aanwezig zijn in concentraties boven het maximumgehalte, kan dit aanleiding geven tot een verhoogde blootstelling en kan de voedselveiligheid beïnvloed worden. Een toename van deze indicator, namelijk een toename van het percentage conforme monsters, is dan ook een indicatie voor een verbetering van de voedselveiligheid.			
Deel van de keten waarop de indicator betrekking heeft: Primaire productie (akkerbouw), opslag (in verwerking, groothandel en door derden) en invoer.			
Matrix: Diverse plantaardige levensmiddelen			
Categorie: Controle			
Verantwoording van de keuze van de indicator: Binnen de natuurlijke contaminanten zijn mycotoxines een belangrijke groep enerzijds gezien hun toxiciteit en anderzijds gezien hun voorkomen in een groot aantal plantaardige producten (in mindere mate in dierlijke producten) waarbij sporadisch hoge concentraties worden waargenomen. Aflatoxines zijn carcinogene verbindingen die via invoer in levensmiddelen op de Belgische markt terechtkomen. DON is een toxische verbinding die in het West-Europese klimaat gevormd kan worden en die bijgevolg aanwezig kan zijn in Belgische gewassen en meer bepaald granen. Deze VVI is een indicator voor het chemische gevaar: natuurlijke contaminanten			
Bijkomende informatie: Mycotoxines zijn toxische, secundaire metabolieten van schimmels. Ze worden gevormd in gewassen en dit zowel op het veld als tijdens de opslag na de oogst. Eén van de belangrijkste groepen van mycotoxines zijn de aflatoxines. De aflatoxines vormen een groep van ongeveer 20 verbindingen, waarvan Aflatoxine B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ , M ₁ en M ₂ het meest frequent voorkomen. Aflatoxine M ₁ en M ₂ zijn metabolieten van aflatoxine B ₁ en B ₂ die aanwezig zijn in melk. Aflatoxines worden gevormd door 4 <i>Aspergillus</i> species: <i>A. flavus</i> , <i>A. parasiticus</i> , <i>A. nomius</i> en <i>A. pseudotamarii</i> . Deze toxische verbindingen zijn aanwezig in noten, granen, gedroogd fruit en zuivelproducten. Naast hun carcinogeen effect, zijn aflatoxines mutageen, teratogeen en hepatotoxisch. Bovenvermelde schimmels zijn niet in staat om in het West-Europese klimaat uit te groeien en de blootstelling aan aflatoxines B ₁ , B ₂ , G ₁ en G ₂ is dan ook het gevolg van ingevoerde producten. Deoxynivalenol (DON) behoort tot de trichothecenen, een familie van 150 structureel gerelateerde componenten. DON wordt gevormd door <i>Fusarium</i> species (<i>Fusarium graminearum</i> (<i>Gibberella zeae</i>) en <i>F. culmorum</i>) en voornamelijk in granen. Deze schimmels kunnen uitgroeien en DON produceren in het West-Europese klimaat. De contaminatie van granen met DON is echter zeer afhankelijk van de klimatologische omstandigheden (neerslag) op het ogenblik van de bloei en de oogst en kan bijgevolg sterk variëren van jaar tot jaar. DON is toxisch op het cellulair niveau door inhibitie van de synthese van DNA, RNA en eiwitten. Naast spijsverteringsproblemen en daarmee gepaard gewichtsverlies, beïnvloedt DON het immuunsysteem en de werking van de barrière van het darmkanaal.			
Wettelijk kader: 1. Verordening (EG) nr. 1881/2006 van de Commissie van 19 december 2006 tot vaststelling van de maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen.			
Voldoet de indicator aan de geïdentificeerde criteria?:			
<input checked="" type="checkbox"/> Meetbaar (beschikken over kwantitatieve gegevens) <input checked="" type="checkbox"/> Onafhankelijk (geen overlapping tussen indicatoren)			

- Betrouwbaar (bias gevoeligheid)
- Beschikbaarheid van de informatie in bestaande rapporten of documenten
- Relevant voor voedselveiligheid
- Duidelijke interpretatie
- Duurzaam
- Ketenaanpak weerspiegelen
- Het geheel van indicatoren dient representatief te zijn voor de voedselketen

Opmerkingen: De analyses van aflatoxines en DON worden als onafhankelijk beschouwd. Met andere woorden de som wordt gemaakt van het aantal monsters dat geanalyseerd wordt voor aflatoxine B₁, B₂, G₁ en G₂ en het aantal monsters dat geanalyseerd wordt voor DON.

Toelichting bij de resultaten: In 2008 was één monster specerijen niet conform voor aflatoxines. In 2007 waren 2 monsters gedroogde vruchten en noten niet conform voor aflatoxines.

VVI13: Stoffen met anabole werking, niet-toegestane stoffen en diergeneesmiddelen bij runderen en varkens

Omschrijving: Het percentage monsters/dieren dat gecontroleerd werd op stoffen met anabole werking en niet-toegestane stoffen (groep A: stilbenen, derivaten, zouten en esters daarvan; antithyreogene stoffen; steroïden; resorcylic acid lactones (met inbegrip van zeranol); β -agonisten; stoffen die vermeld staan in bijlage IV bij Verordening (EEG) nr. 2377/90) en diergeneesmiddelen (groep B1 (antibacteriële stoffen met inbegrip van sulfonamiden en quinolonen) en groep B2 (wormmiddelen; anticoccidia, met inbegrip van nitroimidazolen; carbamaten en pyrethroïden; tranquillizers; niet-steroidale anti-inflammatoire farmaca; andere stoffen met farmacologische werking) die genomen worden bij runderen en varkens in het kader van het controleprogramma en die conform werd bevonden.

Resultaten:

Jaar	Aantal monsters/dieren	% conform	Limiet
2008	11624	99,86%	Afwezig of MRL (Maximum Residue Level)
2007	10945	99,81%	Afwezig of MRL (Maximum Residue Level)

Berekening van de indicator: Ten opzichte van 2007 was er in 2008 een toename van 0,05%.

Interpretatie: Deze indicator is een maat voor het gebruik van stoffen met anabole werking en niet-toegestane stoffen enerzijds en de aanwezigheid van residuen van diergeneesmiddelen boven de MRL (Maximum Residue Level) anderzijds. Wanneer stoffen met anabole werking en niet-toegestane stoffen gebruikt worden of residuen van diergeneesmiddelen aanwezig zijn in concentraties boven de MRL, kan dit aanleiding geven tot een verhoogde blootstelling en kan er een probleem voor de voedselveiligheid optreden. Het aantreffen van stoffen met anabole werking en niet-toegestane stoffen of het overschrijden van de MRL van diergeneesmiddelen geeft dan ook aan dat de goede landbouwpraktijken (GLP) niet altijd werden toegepast (vb. wachttijd werd niet gerespecteerd). Een toename van de indicator, namelijk een toename van het percentage conforme monsters, toont dan ook een betere beheersing van de GLP aan en bijgevolg een indirecte verbetering van de voedselveiligheid.

Deel van de keten waarop de indicator betrekking heeft: Primaire productie: dierlijke productie van runderen en varkens.

Matrix: Niet van toepassing

Categorie: Controle

Verantwoording van de keuze van de indicator: Diergeneesmiddelen vormen een potentieel risico voor de volksgezondheid, aangezien het niet correcte gebruik aanleiding kan geven tot een blootstelling die de ADI (Acceptable Daily Intake) overschrijdt. Ook stoffen met anabole werking en niet-toegestane stoffen vormen een risico voor de volksgezondheid. Deze indicator heeft enkel betrekking op de activiteiten van het FAVV in het kader van het controleprogramma.

Deze VVI is een indicator voor het chemische gevaar: stoffen met anabole werking, niet-toegestane stoffen en residuen van diergeneesmiddelen.

Bijkomende informatie: Stoffen met anabole werking, niet-toegestane stoffen en diergeneesmiddelen worden gebruikt in de dierlijke productie. De reglementering legt voor toegelaten diergeneesmiddelen maximale gehalten aan residuen (MRL's) vast. Deze laten toe het correct gebruik van diergeneesmiddelen te controleren (naleven van de wachttijden, respecteren van de dosissen, ...) en de gezondheid van de consumenten te beschermen. Het gebruik van stoffen met anabole werking en niet-toegestane stoffen is verboden.

Wettelijk kader:

1. Richtlijn 96/23/EG van de Raad van 29 april 1996 inzake controlemaatregelen ten aanzien van bepaalde stoffen en residuen daarvan in levende dieren en in producten daarvan en tot intrekking van de Richtlijnen 85/358/EEG en 86/469/EEG en de Beschikkingen 89/187/EEG en 91/664/EEG.

Voldoet de indicator aan de geïdentificeerde criteria?:

- Meetbaar (beschikken over kwantitatieve gegevens)
- Onafhankelijk (geen overlapping tussen indicatoren)
- Betrouwbaar (bias gevoeligheid)

- Beschikbaarheid van de informatie in bestaande rapporten of documenten
- Relevant voor voedselveiligheid
- Duidelijke interpretatie
- Duurzaam
- Ketenaanpak weerspiegelen
- Het geheel van indicatoren dient representatief te zijn voor de voedselketen

Opmerkingen: /

Toelichting bij de resultaten: In 2008 waren 2 monsters die genomen werden op rundveebedrijven positief voor groep B2 (dexomethasone (1) en prednisolone (1)). Veertien monsters die genomen werden in het slachthuis waren positief. Zes positieve monsters waren afkomstig van runderen en waren positief voor groep B1 (amoxicillin (1) en sulfadimidine (1)) en groep B2 (flufenaminezuur (1), dexomethasone (1) en prednisolone (2)). Acht positieve monsters waren afkomstig van varkens en waren positief voor groep A (chloramfenicol (1)), groep B1 (amoxicillin (1), benzylpenicilline (1) en sulfadiazine (2)) en groep B2 (flufenaminezuur (1), flunixin (1) en fenybutazone (1)).

In 2007 waren 2 monsters die genomen werden op rundveebedrijven positief voor groep B2 (prednisolone (2)). Negentien monsters die genomen werden in het slachthuis waren positief. Vier positieve monsters waren afkomstig van runderen en waren positief voor groep B1 (amoxicillin (1), sulfadiazine (1) en sulfadimethoxine (1)) en groep B2 (salinomycine (1) en prednisolone (2)). Vijftien positieve monsters waren afkomstig van varkens en waren positief voor groep B1 (amoxicillin (6), ampicilline (3), benzylpenicilline (2), doxycycline (1), spiramycine (1), sulfadiazine (2), sulfadimethoxine (1) en sulfadoxine (1)).

VVI14: Sulfiet in gehakt			
Omschrijving: Het percentage monsters gehakt vlees dat gecontroleerd werd op sulfiet in de sector distributie en conform werd bevonden.			
Resultaten:			
Jaar	Aantal monsters	% conform	Limiet
2008	936	91,1%	afwezig
2007	480	94%	afwezig
2006	634	91,2%	afwezig
Berekening van de indicator: Ten opzichte van 2007 was er in 2008 een afname van 3,09%.			
Interpretatie: Deze indicator is een maat voor de afwezigheid van sulfiet in gehakt vlees. Wanneer sulfiet aanwezig is kan dit aanleiding geven tot een verhoogde blootstelling en kan de voedselveiligheid beïnvloed worden. Een toename van deze indicator, namelijk een toename van het percentage conforme monsters, is dan ook een indicatie voor een verbetering van de voedselveiligheid.			
Deel van de keten waarop de indicator betrekking heeft: Verwerking en distributie (slager, groothandel, grootkeuken en supermarkten).			
Matrix: Gehakt vlees			
Categorie: Controle			
Verantwoording van de keuze van de indicator: Binnen de verboden additieven is sulfiet een bewaarmiddel dat nog steeds veelvuldig gebruikt wordt. Door het gebruik van sulfiet kan bedorven vlees een vers uitzicht behouden, waardoor de voedselveiligheid in het gedrang komt. Daarenboven is sulfiet een allergeen vanaf 10 ppm. Deze VVI is een indicator voor het chemische gevaar: verboden additief (verboden bewaarmiddel).			
Bijkomende informatie: Sulfiet wordt toegevoegd aan gehakt vlees om de rode kleur van het vlees te bewaren/stabiliseren. Hierdoor kan bedorven vlees een vers uitzicht behouden en een risico vormen voor de voedselveiligheid. Bijgevolg is het gebruik van sulfiet in zuiver gehakt vlees wettelijk verboden. In bereid gehakt vlees kunnen sulfieten voorkomen in de toegevoegde ingrediënten. In dat geval mag het gehalte aan sulfiet in het eindproduct niet hoger zijn dan de wettelijk vastgelegde norm en moet nagegaan worden of sulfiet wel degelijk is toegelaten in de toegevoegde ingrediënten.			
Wettelijk kader:			
1. Koninklijk besluit van 1 maart 1998 betreffende in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen.			
Voldoet de indicator aan de geïdentificeerde criteria?:			
<input checked="" type="checkbox"/> Meetbaar (beschikken over kwantitatieve gegevens) <input checked="" type="checkbox"/> Onafhankelijk (geen overlapping tussen indicatoren) <input checked="" type="checkbox"/> Betrouwbaar (bias gevoeligheid) <input checked="" type="checkbox"/> Beschikbaarheid van de informatie in bestaande rapporten of documenten <input checked="" type="checkbox"/> Relevant voor voedselveiligheid <input checked="" type="checkbox"/> Duidelijke interpretatie <input checked="" type="checkbox"/> Duurzaam <input checked="" type="checkbox"/> Ketenaanpak weerspiegelen <input checked="" type="checkbox"/> Het geheel van indicatoren dient representatief te zijn voor de voedselketen			
Opmerkingen: Deze indicator omvat ook analyses die buiten het controleprogramma vallen.			
Toelichting bij de resultaten: In 2008 werden 936 monsters getest op de aanwezigheid van sulfiet in gehakt vlees bij de slager, groothandel, grootkeuken en supermarkt uitgevoerd en 83 waren niet conform. Het ging om gehakt van varken, rund, paard, schaap en om american, hamburgers, blinde vinken, worsten, ...			

VVI15: Dioxines en dioxine-achtige PCB's in zuivelproducten en eieren			
Omschrijving: Het percentage monsters van zuivelproducten en eieren dat gecontroleerd werd op dioxines en dioxine-achtige PCB's en conform bevonden.			
Resultaten:			
Jaar	Aantal monsters	% conform	Limiet
2008	470	99,15%	Verschillende maximumgehalten in Verord. (EG) N° 1881/2006
2007	838 ³	99,51%	Verschillende maximumgehalten in Verord. (EG) N° 1881/2006
Berekening van de indicator: Ten opzichte van 2007 was er in 2008 een afname van 0,36%.			
Interpretatie: Deze indicator is een maat voor de aanwezigheid van dioxines en DL-PCB's in zuivelproducten en eieren onder het maximumgehalte. Wanneer dioxines en DL-PCB's aanwezig zijn in concentraties boven het maximumgehalte, kan dit aanleiding geven tot een verhoogde blootstelling en kan de voedselveiligheid beïnvloed worden. Een toename van deze indicator, namelijk een toename van het percentage conforme monsters, is dan ook een indicatie voor een verbetering van de voedselveiligheid.			
Deel van de keten waarop de indicator betrekking heeft: Primaire productie (melkvee, hoevezuivel en productie van eieren) en verwerking.			
Matrix: Zuivelproducten en eieren			
Categorie: Controle			
Verantwoording van de keuze van de indicator: Dioxines zijn toxische verbindingen die als carcinogeen (groep 1) en waarschijnlijk carcinogeen (groep 2A) worden geclassificeerd en bijgevolg een risico vormen voor de volksgezondheid. Zuivelproducten en eieren dragen in belangrijke mate bij tot de blootstelling van de consument. Deze VVI is een indicator voor het chemische gevaar: milieucontaminant			
Bijkomende informatie: Onder de term dioxinen beschouwt men polychloordibenzo-p-dioxinen (PCDD) en polychloordibenzofuranen (PCDF). Deze gehalogeneerde aromatische koolwaterstoffen zijn wijd verspreid en kunnen door hun lipofiele eigenschappen gemakkelijk in de voedselketen accumuleren. Zeventien van de 210 congenen die tot de groep van de PCDD en de PCDF behoren zijn toxisch. Polychloorbifenylen (PCB's) vormen een groep van 209 congenen waarvan 12 congenen toxicologische eigenschappen hebben die gelijkaardig zijn aan deze van dioxinen. Deze verbindingen worden aangeduid met de term "dioxine-achtige PCB's" (dioxin-like PCB, DL-PCB of PCB DL). 2,3,7,8-tetrachloordibenzo-p-dioxine (TCDD) of het "Sevesodioxine" is de meest toxische molecule en werd door de Wereldgezondheidsorganisatie (WHO) als carcinogeen voor de mens geclassificeerd (groep 1) (IARC, 1997). PCB's zijn geclassificeerd als waarschijnlijk carcinogeen voor de mens (groep 2 A) (IARC, 1997).			
Wettelijk kader: 1. Verordening (EG) nr. 1881/2006 van de Commissie van 19 december 2006 tot vaststelling van de maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen.			
Voldoet de indicator aan de geïdentificeerde criteria?: <input checked="" type="checkbox"/> Meetbaar (beschikken over kwantitatieve gegevens) <input checked="" type="checkbox"/> Onafhankelijk (geen overlapping tussen indicatoren) <input checked="" type="checkbox"/> Betrouwbaar (bias gevoeligheid) <input checked="" type="checkbox"/> Beschikbaarheid van de informatie in bestaande rapporten of documenten <input checked="" type="checkbox"/> Relevant voor voedselveiligheid <input checked="" type="checkbox"/> Duidelijke interpretatie <input checked="" type="checkbox"/> Duurzaam <input checked="" type="checkbox"/> Ketenaanpak weerspiegelen <input checked="" type="checkbox"/> Het geheel van indicatoren dient representatief te zijn voor de voedselketen			
Opmerkingen: De analyses van dioxines en DL-PCB's worden als onafhankelijk beschouwd. Met			

³ In 2007 werden geen resultaten gerapporteerd voor de sector transformatie.

andere woorden de som wordt gemaakt van het aantal monsters dat geanalyseerd wordt voor dioxines en het aantal monsters dat geanalyseerd wordt voor DL-PCB's.

Toelichting bij de resultaten: In 2008 werden 43% van de monsters genomen in de primaire productie, 36% van de monsters genomen in transformatie en 21% in distributie. Er werden 36 monsters van eieren geanalyseerd waarbij de eieren verdeeld worden over de verschillende houderijsystemen: kooi (28%), scharrel (22%), vrije uitloop (22%) en bio (28%). In 2007 werden 81% van de monsters genomen in primaire productie en 19% in distributie. Er werden 377 monsters van eieren geanalyseerd waarbij de eieren verdeeld worden over de verschillende houderijsystemen: batterij (21%), scharrel (22%), vrije uitloop (36%) en bio (21%).

VVI16: Kwik in weekdieren, schaaldieren en vis			
Omschrijving: Het percentage monsters van weekdieren, schaaldieren en vis dat gecontroleerd werd op de aanwezigheid van kwik en conform bevonden.			
Resultaten:			
Jaar	Aantal monsters	% conform	Limiet
2008	212	100%	Verschillende maximumgehalten in Verord. (EG) N° 1881/2006
2007	153	100%	Verschillende maximumgehalten in Verord. (EG) N° 1881/2006
Berekening van de indicator: Ten opzichte van 2007 was er in 2008 een toename van 0%.			
Interpretatie: Deze indicator is een maat voor de aanwezigheid van kwik in vis, week- en schaaldieren onder het maximumgehalte dat toegelaten is in de wetgeving. Wanneer kwik aanwezig is in concentraties boven het maximumgehalte, kan dit aanleiding geven tot een verhoogde blootstelling en kan de voedselveiligheid beïnvloed worden. Een toename van deze indicator, namelijk een toename van het percentage conforme monsters, is dan ook een indicatie voor een verbetering van de voedselveiligheid.			
Deel van de keten waarop de indicator betrekking heeft: Primaire productie (kweek en vangst van vis, schaal- en weekdieren)			
Matrix: Vis, week- en schaaldieren			
Categorie: Controle			
Verantwoording van de keuze van de indicator: Kwik is een toxische verbinding die een risico vormt voor de volksgezondheid. Vis, schaal- en weekdieren zijn een belangrijk bron van kwik via de voeding. Deze VVI is een indicator voor het chemische gevaar: milieucontaminant			
Bijkomende informatie: Kwik is een milieucontaminant die zelfs bij lage concentraties toxisch is voor de mens. Hg is persistent en worden dus niet afgebroken, noch in het milieu, noch bij de verwerking van voedingsmiddelen, noch in het lichaam (waar het wel gedeeltelijk worden uitgescheiden). Vissen, schaal- en weekdieren worden gecontamineerd wanneer ze in vervuild water leven.			
Wettelijk kader: 1. Verordening (EG) nr. 1881/2006 van de Commissie van 19 december 2006 tot vaststelling van de maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen.			
Voldoet de indicator aan de geïdentificeerde criteria?: <input checked="" type="checkbox"/> Meetbaar (beschikken over kwantitatieve gegevens) <input checked="" type="checkbox"/> Onafhankelijk (geen overlapping tussen indicatoren) <input checked="" type="checkbox"/> Betrouwbaar (bias gevoeligheid) <input checked="" type="checkbox"/> Beschikbaarheid van de informatie in bestaande rapporten of documenten <input checked="" type="checkbox"/> Relevant voor voedselveiligheid <input checked="" type="checkbox"/> Duidelijke interpretatie <input checked="" type="checkbox"/> Duurzaam <input checked="" type="checkbox"/> Ketenaanpak weerspiegelen <input checked="" type="checkbox"/> Het geheel van indicatoren dient representatief te zijn voor de voedselketen			
Opmerkingen: /			
Toelichting bij de resultaten: In 2008 werden de meeste monsters (>75%) genomen in de vismijnen en productiegebieden (oesters). De overige monsters werden genomen in aquacultuurbedrijven, de distributie en transformatie. In 2007 werd het merendeel van de monsters (ongeveer 70%) genomen in de distributie. De overige monsters werden genomen in de vismijn en transformatie.			

VVI17: Residuen van bestrijdingsmiddelen in groenten en fruit afkomstig van andere EU-landen en derde landen			
Omschrijving: Het percentage monsters van groenten en fruit afkomstig van andere EU-landen en derde landen dat gecontroleerd werd op residuen van bestrijdingsmiddelen en conform bevonden.			
Resultaten:			
Jaar	Aantal monsters	% conform	Limiet
2008	862	92,3%	MRL (Maximum Residue Level) ⁴
2007	770	91,2%	MRL (Maximum Residue Level)
Berekening van de indicator: Ten opzichte van 2007 was er in 2008 een toename van 1,21%.			
Interpretatie: Deze indicator is een maat voor de aanwezigheid van residuen van bestrijdingsmiddelen in groenten en fruit onder de MRL. Wanneer residuen van bestrijdingsmiddelen aanwezig zijn in concentraties boven de MRL, kan dit aanleiding geven tot een verhoogde blootstelling en kan er een probleem voor de voedselveiligheid optreden. Dit is echter afhankelijk van de bereidingswijze, aangezien activiteiten zoals wassen, schillen en koken een aanzienlijke reductie van de blootstelling tot gevolg kunnen hebben. De aanwezigheid van niet-conforme monsters duidt echter wel aan dat goede landbouwpraktijken (GLP) niet altijd werden toegepast. Aldus betekent een toename van de indicator, namelijk een toename van het percentage conforme monsters, een betere beheersing van GLP en toont dan ook indirect een verbetering van de voedselveiligheid aan.			
Deel van de keten waarop de indicator betrekking heeft: Invoer			
Matrix: Groenten en fruit			
Categorie: Controle - Invoer			
Verantwoording van de keuze van de indicator: Bestrijdingsmiddelen vormen een potentieel risico voor de volksgezondheid, aangezien het niet correcte gebruik aanleiding kan geven tot een blootstelling die de ADI (Acceptable Daily Intake) overschrijdt. Het overschrijden van de MRL wijst op het onvoldoende respecteren van de GLP. Deze VVI is een indicator voor het chemische gevaar: residuen van bestrijdingsmiddelen.			
Bijkomende informatie: Fytopharmaceutische producten worden gebruikt in de teelt van groenten en fruit voor de bestrijding van plagen (bv. insecten, schimmels, fytopathogenen en onkruid). Vaak laten ze residuen achter in de gewassen. De reglementering legt voor toegelaten bestrijdingsmiddelen MRL's vast. Deze laten toe het correct gebruik van bestrijdingsmiddelen te controleren (gebruik van erkende producten, naleving van de dosissen en van de wachttijden voor het oogsten, ...) en de gezondheid van de consumenten te beschermen.			
Wettelijk kader:			
1. Verordening (EG) Nr. 396/2005 van het Europees Parlement en de Raad van 23 februari 2005 tot vaststelling van maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen en diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong en houdende wijziging van Richtlijn 91/414/EG van de Raad.			
Voldoet de indicator aan de geïdentificeerde criteria?:			
<input checked="" type="checkbox"/> Meetbaar (beschikken over kwantitatieve gegevens) <input checked="" type="checkbox"/> Onafhankelijk (geen overlapping tussen indicatoren) <input checked="" type="checkbox"/> Betrouwbaar (bias gevoeligheid) <input checked="" type="checkbox"/> Beschikbaarheid van de informatie in bestaande rapporten of documenten <input checked="" type="checkbox"/> Relevant voor voedselveiligheid <input checked="" type="checkbox"/> Duidelijke interpretatie <input checked="" type="checkbox"/> Duurzaam <input checked="" type="checkbox"/> Ketenaanpak weerspiegelen <input checked="" type="checkbox"/> Het geheel van indicatoren dient representatief te zijn voor de voedselketen			
Opmerkingen: Levensmiddelen die mogelijk overschrijdingen van de MRL kunnen vertonen en die vaak geconsumeerd worden, worden van nabij opgevolgd. Sinds 1 september 2008 zijn de MRL's in de Europese Unie volledig geharmoniseerd (Verordening (EG) nr. 396/2005) teneinde de Europese consumenten te beschermen en het vrij verkeer van levensmiddelen mogelijk te maken. Het FAVV			

⁴ Een overzicht van de MRL's die van kracht zijn kan teruggevonden worden op http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm

heef deze wetgeving echter reeds toegepast sinds juli 2007. Voor juli 2007 werden de nationale MRL's gehanteerd. Door deze wijziging van MRL's is een vergelijking van de resultaten moeilijk voor 2007 en 2008.

Toelichting bij de resultaten: /

VVI18: Verboden kleurstoffen			
Omschrijving: Het percentage monsters dat gecontroleerd werd op verboden kleurstoffen en conform bevonden.			
Resultaten:			
Jaar	Aantal monsters	% conform	Limiet
2008	246	100%	afwezig
2007	228	100%	afwezig
Berekening van de indicator: Ten opzichte van 2007 was er in 2008 een toename van 0%.			
Interpretatie: Deze indicator is een maat voor de afwezigheid van verboden kleurstoffen in diverse levensmiddelen. Wanneer verboden kleurstoffen aanwezig zijn, kan dit aanleiding geven tot een verhoogde blootstelling en kan de voedselveiligheid beïnvloed worden. Een toename van deze indicator, namelijk een toename van het percentage conforme monsters, is dan ook een indicatie voor een verbetering van de voedselveiligheid.			
Deel van de keten waarop de indicator betrekking heeft: Invoer			
Matrix: Diverse levensmiddelen			
Categorie: Controle - Invoer			
Verantwoording van de keuze van de indicator: Het gebruik van een aantal kleurstoffen is omwille van de toxiciteit van deze stoffen verboden. Welke verboden kleurstoffen worden opgespoord en teruggevonden varieert sterk over de jaren heen. Vaak verloopt de opsporing van een verboden kleurstof na melding via het Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) en/of na een incident. Bijgevolg omvat deze indicator alle verboden kleurstoffen, zonder verder te specificeren. Deze VVI is een indicator voor het chemische gevaar: verboden additieven (kleurstoffen).			
Bijkomende informatie: Soedanrood I, II, III en IV zijn synthetische azo-kleurstoffen, die na orale opname kunnen gesplitst worden in het lichaam in amines die carcinogeen zijn (categorie 2). Pararood is chemisch zeer gelijkaardig aan Soedan I. Rhodamine B is een rode tot violette, synthetische, fluorescerende kleurstof die mogelijks kankerverwekkend is (categorie 3: de carcinogeniteit voor de mens is niet te classificeren).			
Wettelijk kader:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Koninklijk besluit van 9 oktober 1996 betreffende kleurstoffen die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt. 2. Verordening (EU) N° 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 betreffende voedingsadditieven. 			
Voldoet de indicator aan de geïdentificeerde criteria?:			
<input checked="" type="checkbox"/> Meetbaar (beschikken over kwantitatieve gegevens) <input checked="" type="checkbox"/> Onafhankelijk (geen overlapping tussen indicatoren) <input checked="" type="checkbox"/> Betrouwbaar (bias gevoeligheid) <input checked="" type="checkbox"/> Beschikbaarheid van de informatie in bestaande rapporten of documenten <input checked="" type="checkbox"/> Relevant voor voedselveiligheid <input checked="" type="checkbox"/> Duidelijke interpretatie <input checked="" type="checkbox"/> Duurzaam <input checked="" type="checkbox"/> Ketenaanpak weerspiegelen <input checked="" type="checkbox"/> Het geheel van indicatoren dient representatief te zijn voor de voedselketen			
Opmerkingen: De monsters worden genomen in de distributiesector en bij de invoer.			
<p>Onder verboden kleurstoffen worden kleurstoffen verstaan die in geen enkel levensmiddel worden toegelaten. Kleurstoffen waarvan het gebruik omwille van het overschrijden van de ADI (Acceptable Daily Intake) slechts in een beperkt aantal levensmiddelen wordt toegelaten en in de overige levensmiddelen wordt verboden, worden niet tot de verboden kleurstoffen gerekend.</p> <p>De analyses van verboden kleurstoffen worden als onafhankelijk beschouwd. Met andere woorden de som wordt gemaakt van het aantal monsters dat geanalyseerd wordt voor de afzonderlijke verboden kleurstoffen.</p> <p>De resultaten voor 2007 zijn onvolledig</p>			
Toelichting bij de resultaten: In 2007 werden 187 monsters van chili- en kerriepoeder, kurkuma en palmolie geanalyseerd op de verboden kleurstof soedanrood en 41 monsters kurkuma, kerriepoeder en paprikapoeder werden geanalyseerd op pararood. Daarnaast werden in 2007 ook analyses			

uitgevoerd op oranje II.

In 2008 werden 114 monsters van chili- en kerrievoeder, kurkuma en palmolie geanalyseerd op de verboden kleurstof soedanrood I, II, III, IV. In 44 van deze monsters gebeurden analyses op de verboden kleurstoffen pararood, oranje II en rhodamine B.

VVI19: Chemische en microbiologische gevaren in ingevoerde dierlijke producten voor humane consumptie			
Omschrijving: Het percentage monsters van dierlijke producten voor humane consumptie dat genomen wordt in de grensinspectieposten (GIP) en dat in het kader van het controleplan gecontroleerd werd en dat conform werd bevonden.			
Resultaten:			
Jaar	Aantal monsters	% conform	Limiet
2008	1586	99%	Wettelijke limieten
2007	1248	99,3%	Wettelijke limieten
Berekening van de indicator: Ten opzichte van 2007 was er in 2008 een afname van 0,30%.			
Interpretatie: Deze indicator is een maat voor de aanwezigheid van chemische en microbiologische gevaren in dierlijke producten (inclusief controles op radioactiviteit en het gebruik van ioniserende stralen). Wanneer deze gevaren aanwezig zijn in concentraties boven de wettelijke limieten, kan er een verhoogde blootstelling optreden en kan de voedselveiligheid beïnvloed worden. Een toename van de indicator, namelijk een toename van het percentage conforme monsters, is een indicatie voor een verbetering van de voedselveiligheid.			
Deel van de keten waarop de indicator betrekking heeft: Invoer			
Matrix: Dierlijke producten			
Categorie: Controle -Invoer			
Verantwoording van de keuze van de indicator: Deze indicator is representatief voor de aanwezigheid van microbiologische en chemische gevaren (inclusief radioactiviteit en het gebruik van ioniserende stralen) in dierlijke producten die ingevoerd worden van landen buiten de Europese Unie. Deze VVI is een indicator voor diverse chemische en microbiologische gevaren.			
Bijkomende informatie: Alle zendingen die de Europese Unie binnenkomen via België worden aangeboden in een Belgische GIP. Deze zendingen worden in eerste instantie onderworpen aan een documentcontrole. In 2 ^{de} instantie wordt nagegaan of de goederen en documenten met elkaar in overeenstemming zijn. In een 3 ^{de} stap kan een monster genomen worden. Een monsterneming kan gebeuren in het kader van beschermende maatregelen (opgelegd door een beschikking van de Europese Commissie), opvolging van RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) -berichten of het controleplan van het FAVV.			
Wettelijk kader: Diverse wetgevende teksten			
Voldoet de indicator aan de geïdentificeerde criteria?:			
<input checked="" type="checkbox"/> Meetbaar (beschikken over kwantitatieve gegevens) <input checked="" type="checkbox"/> Onafhankelijk (geen overlapping tussen indicatoren) <input checked="" type="checkbox"/> Betrouwbaar (bias gevoeligheid) <input checked="" type="checkbox"/> Beschikbaarheid van de informatie in bestaande rapporten of documenten <input checked="" type="checkbox"/> Relevant voor voedselveiligheid <input checked="" type="checkbox"/> Duidelijke interpretatie <input checked="" type="checkbox"/> Duurzaam <input checked="" type="checkbox"/> Ketenaanpak weerspiegelen <input checked="" type="checkbox"/> Het geheel van indicatoren dient representatief te zijn voor de voedselketen			
Opmerkingen: /			
Toelichting bij de resultaten: In 2008 waren de redenen voor non-conformiteiten: nitrofuranen (9), leucomalachietgroen (1), tilmicosine (1), metronidazole (2), salinomycine (1), cadmium (1), benzo(a)pyreen (1). In 2007 waren de redenen voor non-conformiteiten: nitrofuranen (6), zware metalen (2), benzoëzuur (1).			

VVI20: Dioxines en dioxine-achtige PCB's in diervoeders			
Omschrijving: Het percentage monsters van diervoeders (grondstoffen, mengvoeders, voormengsels en additieven) dat gecontroleerd werd op dioxines en dioxine-achtige PCB's en conform bevonden.			
Resultaten:			
Jaar	Aantal monsters	% conform	Limiet
2008	1264	100%	Verschillende maximumgehalten in MB van 12/02/1999
2007	1441	99,2%	Verschillende maximumgehalten in MB van 12/02/1999
Berekening van de indicator: Ten opzichte van 2007 was er in 2008 een toename van 0,81%.			
Interpretatie: Deze indicator is een maat voor de aanwezigheid van dioxines en DL-PCB's in diervoeders onder het maximumgehalte. Wanneer dioxines en DL-PCB's aanwezig zijn in concentraties boven het maximumgehalte kan de voedselveiligheid beïnvloed worden door de aanwezigheid van dioxines en DL-PCB's in te hoge concentraties in dierlijke producten. Een toename van deze indicator, namelijk een toename van het percentage conforme monsters, is dan ook een indicatie voor een verbetering van de voedselveiligheid.			
Deel van de keten waarop de indicator betrekking heeft: Toeleveranciers: diervoeders			
Matrix: Diervoeders			
Categorie: Controle			
Verantwoording van de keuze van de indicator: Dioxines zijn toxische verbindingen die als carcinogeen (groep 1) en waarschijnlijk carcinogeen (groep 2A) worden geclassificeerd en bijgevolg een risico vormen voor de volksgezondheid. Via het diervoeder kunnen dioxines en DL-PCB's in levensmiddelen van dierlijke oorsprong terecht komen. Deze VVI is een indicator voor het chemische gevaar: milieucontaminant			
Bijkomende informatie: Onder de term dioxinen beschouwt men polychloordibenzo-p-dioxinen (PCDD) en polychloordibenzofuranen (PCDF). Deze gehalogeneerde aromatische koolwaterstoffen zijn wijd verspreid en kunnen door hun lipofiele eigenschappen gemakkelijk in de voedselketen accumuleren. Zeventien van de 210 congenen die tot de groep van de PCDD en de PCDF behoren zijn toxisch. Polychloorbifenylen (PCB's) vormen een groep van 209 congenen waarvan 12 congenen toxicologische eigenschappen hebben die gelijkaardig zijn aan deze van dioxinen. Deze verbindingen worden aangeduid met de term "dioxine-achtige PCB's" (dioxin-like PCB, DL-PCB of PCB DL). 2,3,7,8-tetrachloordibenzo-p-dioxine (TCDD) of het "Sevesodioxine" is de meest toxische molecule en werd door de Wereldgezondheidsorganisatie (WHO) als carcinogeen voor de mens geclassificeerd (groep 1) (IARC, 1997). PCB's zijn geclassificeerd als waarschijnlijk carcinogeen voor de mens (groep 2 A) (IARC, 1997).			
Wettelijk kader: 1. Ministerieel besluit van 12 februari 1999 betreffende de handel en het gebruik van producten die bestemd zijn voor het voederen van dieren.			
Voldoet de indicator aan de geïdentificeerde criteria?: <input checked="" type="checkbox"/> Meetbaar (beschikken over kwantitatieve gegevens) <input checked="" type="checkbox"/> Onafhankelijk (geen overlapping tussen indicatoren) <input checked="" type="checkbox"/> Betrouwbaar (bias gevoeligheid) <input checked="" type="checkbox"/> Beschikbaarheid van de informatie in bestaande rapporten of documenten <input checked="" type="checkbox"/> Relevant voor voedselveiligheid <input checked="" type="checkbox"/> Duidelijke interpretatie <input checked="" type="checkbox"/> Duurzaam <input checked="" type="checkbox"/> Ketenaanpak weerspiegelen <input checked="" type="checkbox"/> Het geheel van indicatoren dient representatief te zijn voor de voedselketen			
Opmerkingen: De analyses van dioxines en DL-PCB's worden als onafhankelijk beschouwd. Met andere woorden de som wordt gemaakt van het aantal monsters dat geanalyseerd wordt voor dioxines en het aantal monsters dat geanalyseerd wordt voor DL-PCB's.			
Toelichting bij de resultaten: /			

VVI21: Contactmaterialen			
Omschrijving: Het percentage monsters van contactmaterialen per jaar dat conform is bevonden.			
Resultaten:			
Jaar	Aantal monsters	% conform	Limiet
2008	719 ⁵	95,83	SML (Specifieke Migratielimiet) en GML (Globale Migratielimiet)
2007	397 ⁶	95,72	SML (Specifieke Migratielimiet) en GML (Globale Migratielimiet)
Berekening van de indicator: Ten opzichte van 2007 was er in 2008 een toename van 0,11%.			
Interpretatie: Deze indicator is een maat voor de migratie van chemische componenten uit contactmaterialen voor levensmiddelen. Wanneer de migratielimiet overschreden wordt, kan dit aanleiding geven tot een verhoogde blootstelling en kan de voedselveiligheid beïnvloed worden. Een toename van deze indicator, namelijk een toename van het percentage conforme monsters, is dan ook een indicatie voor een verbetering van de voedselveiligheid.			
Deel van de keten waarop de indicator betrekking heeft: Toeleveranciers: contactmaterialen			
Matrix: Niet van toepassing			
Categorie: Controle			
Verantwoording van de keuze van de indicator: Via migratie kunnen chemische componenten uit contactmaterialen in levensmiddelen terecht komen. Aangezien de contactmaterialen waarbij migratieproblemen optreden sterk verschillen van jaar tot jaar werd geopteerd om alle contactmaterialen waarop analyses worden uitgevoerd op te nemen in deze indicator. Vaak verloopt de opsporing van een migrerende stof na melding via het Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) en/of na een incident. Deze VVI is een indicator voor het chemische gevaar: residuen van contactmateriaal.			
Bijkomende informatie: Levensmiddelen kunnen gecontamineerd worden door de materialen of voorwerpen waarmee ze in aanraking komen. Aangezien elk levensmiddel met materialen in contact komt is het belangrijk erover te waken dat er geen contaminatie is vanuit deze materialen. Dit gebeurt aan de hand van migratietesten.			
Wettelijk kader:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europees parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en houdende intrekking van de Richtlijnen 80/590/EEG en 89/109/EEG. 2. Koninklijk besluit van 11 mei 1992 betreffende materialen en voorwerpen bestemd om met voedingsmiddelen in aanraking te komen. 3. Koninklijk besluit van 3 juli 2005 betreffende materialen en voorwerpen van kunststof bestemd om met voedingsmiddelen in aanraking te komen. 			
Voldoet de indicator aan de geïdentificeerde criteria?:			

⁵ Wegens het niet beschikbaar zijn van gegevens zijn volgende analyses niet opgenomen in het resultaat van 2008: globale migratie van plastic en kartonnen wegwerpvaatwerk en flexibele vormen uit silicone, migratie van isopropylthioxanthone gebruikt bij het bedrukken van tetrabrickverpakkingen, migratie van nikkel en chroom uit metalen keukengerei, migratie van perfluoro-octaanzuur (PFOA) en perfluoro-octaansulfonzuur (PFOS) uit papier en karton gebruikt voor fastfood, migratie van mercaptobenzothiazol uit spenen van zuigflessen, migratie van formaldehyde uit karton en migratie van organisch tin uit flexibele vormen uit silicone.

⁶ Wegens het niet beschikbaar zijn van gegevens zijn volgende analyses niet opgenomen in het resultaat van 2007: migratie van stoffen die gebruikt worden bij het bedrukken van tetrabrickverpakkingen, migratie van tin in conservenblikken, migratie van fluorverbindingen in potten en pannen met een teflonlaag, migratie van zware metalen op herbruikbare borden, migratie van aluminium in aluminiumfolie en aluminium bakjes, globale migratie uit plastic vaatwerk, handschoenen en flexibele siliconevormen.

- Meetbaar (beschikken over kwantitatieve gegevens)
- Onafhankelijk (geen overlapping tussen indicatoren)
- Betrouwbaar (bias gevoeligheid)
- Beschikbaarheid van de informatie in bestaande rapporten of documenten
- Relevant voor voedselveiligheid
- Duidelijke interpretatie
- Duurzaam
- Ketenaanpak weerspiegelen
- Het geheel van indicatoren dient representatief te zijn voor de voedselketen

Opmerkingen: Er bestaat een globale migratielimiet voor contactmaterialen van 60 mg/kg, 60 mg/l of 10 mg/dm². Daarnaast bestaan er nog een aantal specifieke migratielimiten voor specifieke contactmaterialen.

Toelichting bij de resultaten: In 2008 werden volgende analyses uitgevoerd: lood en cadmium in ceramiek (67 waarvan 1 niet conform), 4,4-diaminofenylmethaan uit keukenmateriaal in zwarte nylon (123 waarvan 2 niet conform), aluminium in aluminiumfolie en aluminium bakjes (56 waarvan 1 niet conform), semicarbazide in babyvoeding (30, allen conform), semicarbazide in vetrijke levensmiddelen (27, allen conform), geëpoxideerde sojaboonolie in babyvoeding (30 waarvan 3 niet conform), geëpoxideerde sojaboonolie in vetrijke levensmiddelen (29 allen conform), bisfenol A uit polycarbonaat (56, allen conform), ftalaten in babyvoeding (30, allen conform), ftalaten in vetrijke levensmiddelen (29, allen conform), formaldehyde uit voorwerpen van melamine (200 waarvan 9 niet conform) en handschoenen uit silicone (42 waarvan 14 niet conform).

In 2007 werden volgende analyses uitgevoerd: lood en cadmium in ceramiek (65 waarvan 2 niet conform), 4,4-diaminofenylmethaan uit keukenmateriaal in zwarte nylon (145 waarvan 14 niet conform), semicarbazide in babyvoeding (12, allen conform), semicarbazide in vetrijke levensmiddelen (12, allen conform), bisfenol A uit polycarbonaat (47, allen conform) en formaldehyde uit voorwerpen van melamine (116 waarvan 1 niet conform).

VVI22: <i>Salmonella</i> sp. bij vleesvarkens			
Omschrijving: Aantal vleesvarkensbedrijven die niet als risicobedrijf voor <i>Salmonella</i> sp. werden aangeduid per jaar. De risicobedrijven omvatten zowel de nieuwe risicobedrijven per jaar als de bedrijven waarvan de risicostatus verlengd wordt per jaar.			
Resultaten:			
Jaar	Aantal bedrijven opgenomen in het Salmonellabestrijdingsprogramma	Aantal bedrijven zonder risicostatus (%)	Limiet
2008	6658	6225 (93,50%)	Niet van toepassing
2007	6978	6709 (96,15%)	Niet van toepassing
Berekening van de indicator: Ten opzichte van 2007 was er in 2008 een afname van 2,75%.			
Interpretatie: <i>Salmonella</i> is reeds jaren één van de belangrijkste zoönosen. Deze indicator is een maat voor het aantal vleesvarkensbedrijven zonder een risicostatus voor <i>Salmonella</i> sp. Deze risicostatus is gebaseerd op serologisch testen. Een toename van deze indicator, namelijk een daling van het aantal risicobedrijven, toont aan dat er een betere beheersing is van de Salmonellaproblematiek bij vleesvarkens en toont indirect een verbetering van de voedselveiligheid aan.			
Deel van de keten waarop de indicator betrekking heeft: Primaire dierlijke productie: varkens.			
Matrix: Niet van toepassing			
Categorie: Controle			
Verantwoording van de keuze van de indicator: <i>Salmonella</i> sp. is een belangrijke pathogeen die via een ketenaanpak dient beheerst te worden. Deze indicator is dan ook gericht op een belangrijk deelaspect van deze ketenaanpak, namelijk de primaire dierlijke productie van vleesvarkens. Deze VVI is een indicator voor het biologische gevaar: zoönosen			
Bijkomende informatie: <i>Salmonella</i> is een geslacht van Gram-negatieve staafvormige, facultatief anaërobe bacteriën die behoren tot de familie van de <i>Enterobacteriaceae</i> dat bestaat uit meer dan 2000 serotypes. <i>Salmonella</i> veroorzaakt gastro-enteritis (salmonellose) na een incubatieduur van 6 tot 48 uur. Salmonellose wordt gekenmerkt door misselijkheid, braken, buikkrampen, diarree, hoofdpijn en koorts. <i>Salmonella</i> sp. behoren tot de natuurlijke darmflora van o.a. pluimvee en varkens. Door besmetting van karkassen met faeces van gecontamineerde dieren tijdens het slachtproces en nadien kruisbesmetting wordt het vlees besmet. Risicovolle producten zijn gevogelte, bereidingen op basis van rauwe eieren, varkensvlees, zuivelproducten en chocolade.			
Alle bedrijven met een capaciteit van meer dan 30 vleesvarkens worden sinds juni 2007 om de 4 maanden door de bedrijf dierenarts gecontroleerd (serologische test) op <i>Salmonella</i> sp. Bedrijven met langdurig hoge prevalenties worden aangeduid als risicobedrijf (driemaal opeenvolgend positief).			
Wettelijk kader:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Koninklijk besluit van 27 april 2007 betreffende de bewaking van Salmonella bij varkens. 2. Ministerieel besluit van 27 april 2007 betreffende de bewaking van Salmonella bij varkens. 3. Verordening (EG) Nr. 2160/2003 van het Europees parlement en de Raad van 17 november 2003 inzake de bestrijding van Salmonella en andere specifieke door voedsel overgedragen zoönoseverwekkers. 			
Voldoet de indicator aan de geïdentificeerde criteria?:			
<input checked="" type="checkbox"/> Meetbaar (beschikken over kwantitatieve gegevens) <input checked="" type="checkbox"/> Onafhankelijk (geen overlapping tussen indicatoren) <input checked="" type="checkbox"/> Betrouwbaar (bias gevoeligheid) <input checked="" type="checkbox"/> Beschikbaarheid van de informatie in bestaande rapporten of documenten <input checked="" type="checkbox"/> Relevant voor voedselveiligheid <input checked="" type="checkbox"/> Duidelijke interpretatie <input checked="" type="checkbox"/> Duurzaam <input checked="" type="checkbox"/> Ketenaanpak weerspiegelen <input checked="" type="checkbox"/> Het geheel van indicatoren dient representatief te zijn voor de voedselketen			
Opmerkingen: /			
Toelichting bij de resultaten: In 2007 werden 269 risicobedrijven gerapporteerd en in 2008 433.			

VVI23: <i>Salmonella</i> sp. bij leghennen			
Omschrijving: Percentage negatieve tomen van leghennen (opfok en productie) voor <i>Salmonella</i> sp. per jaar.			
Resultaten:			
Jaar	Aantal tomen	% negatief	Limiet
2008	942	91,83%	Niet van toepassing
2007	487	94,66%	Niet van toepassing
Berekening van de indicator: Ten opzichte van 2007 was er in 2008 een afname van 3,00%.			
Interpretatie: <i>Salmonella</i> is reeds jaren één van de belangrijkste zoönosen. Deze indicator is een maat voor het percentage negatieve tomen voor <i>Salmonella</i> sp. Een toename van deze indicator, namelijk een stijging van het percentage negatieve tomen, betekent een betere beheersing van de Salmonellaproblematiek bij leghennen en toont dan ook indirect een verbetering van de voedselveiligheid aan.			
Deel van de keten waarop de indicator betrekking heeft: Primaire dierlijke productie: leghennen.			
Matrix: Niet van toepassing			
Categorie: Controle			
Verantwoording van de keuze van de indicator: <i>Salmonella</i> sp. is een belangrijke pathogeen die via een ketenaanpak dient beheerst te worden. Deze indicator is dan ook gericht op een belangrijk deelaspect van deze ketenaanpak, namelijk het voorkomen van deze pathogeen bij leghennen. Deze VVI is een indicator voor het biologische gevaar: zoönosen			
Bijkomende informatie: <i>Salmonella</i> is een geslacht van Gram-negatieve staafvormige, facultatief anaërobe bacteriën die behoren tot de familie van de <i>Enterobacteriaceae</i> en dat bestaat uit meer dan 2000 serotypes. <i>Salmonella</i> veroorzaakt gastro-enteritis (salmonellose) na een incubatieduur van 6 tot 48 uur. Salmonellose wordt gekenmerkt door misselijkheid, braken, buikkrampen, diarree, hoofdpijn en koorts. <i>Salmonella</i> sp. behoren tot de natuurlijke darmflora van o.a. pluimvee en varkens. De verticale transmissie van leghennen naar eieren gebeurt nagenoeg uitsluitend via het serotype Enteritidis. Risicovolle producten zijn gevogelte, bereidingen op basis van rauwe eieren, varkensvlees, zuivelproducten en chocolade.			
In de legsector wordt <i>S. Enteritidis</i> en <i>S. Typhimurium</i> bestreden. Vaccinatie tegen <i>S. Enteritidis</i> is verplicht, vaccinatie tegen <i>S. Typhimurium</i> wordt sterk aangeraden. Elke toom in productie wordt om de 15 weken gecontroleerd op <i>Salmonella</i> . Tijdens de opfok worden ze bacteriologisch gecontroleerd als eendagskuiken en op 16 weken. Jaarlijks wordt van elk bedrijf één toom in productie officieel bemonsterd. Eieren van tomen leghennen positief (bacteriologisch) voor de 2 te bestrijden serotypes worden gekanaliseerd naar de eiverwerkende industrie voor hittebehandeling om een salmonellavrij eindproduct te bekomen. De overige aanwezige tomen worden officieel bemonsterd om de aanwezigheid van <i>Salmonella</i> uit te sluiten. De stal wordt grondig gereinigd en ontsmet en gecontroleerd op de aanwezigheid van <i>Salmonella</i> vooraleer een nieuwe toom wordt opgezet. De volgende toom die in dezelfde stal wordt opgezet, wordt officieel bemonsterd op de leeftijd van 24 weken.			
Wettelijk kader:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Koninklijk besluit van 27 april 2007 betreffende de bestrijding van <i>Salmonella</i> bij pluimvee. 2. Ministerieel besluit van 27 april 2007 betreffende de bestrijding van <i>Salmonella</i> bij pluimvee. 3. Verordening (EG) Nr. 2160/2003 van het Europees parlement en de Raad van 17 november 2003 inzake de bestrijding van <i>Salmonella</i> en andere specifieke door voedsel overgedragen zoönoseverwekkers. 4. Verordening (EG) nr. 1168/2006 van de Commissie van 31 juli 2006 ter uitvoering van Verordening (EG) nr. 2160/2003 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft een communautaire doelstelling voor het verminderen van de prevalentie van bepaalde serotypen salmonella bij legkippen van <i>Gallus gallus</i> en tot wijziging van de Verordening (EG) nr. 1003/2005. 			
Voldoet de indicator aan de geïdentificeerde criteria?:			
<input checked="" type="checkbox"/> Meetbaar (beschikken over kwantitatieve gegevens) <input checked="" type="checkbox"/> Onafhankelijk (geen overlapping tussen indicatoren) <input checked="" type="checkbox"/> Betrouwbaar (bias gevoeligheid) <input checked="" type="checkbox"/> Beschikbaarheid van de informatie in bestaande rapporten of documenten <input checked="" type="checkbox"/> Relevant voor voedselveiligheid			

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="checkbox"/> Duidelijke interpretatie<input checked="" type="checkbox"/> Duurzaam<input checked="" type="checkbox"/> Ketenaanpak weerspiegelen<input checked="" type="checkbox"/> Het geheel van indicatoren dient representatief te zijn voor de voedselketen |
| Opmerkingen: In het resultaat van 2007 zijn de resultaten van de 15-wekelijkse controle slechts opgenomen vanaf juli 2007, daarvoor zijn enkel de resultaten van de uitgangscontrole opgenomen. |
| Toelichting bij de resultaten: In 2008 waren 23 tomen positief voor S. Enteritidis, 1 toom was positief voor S. Typhimurium en 53 tomen waren positief voor andere serotypen. |

VVI24: <i>Salmonella</i> sp. in gevogelte en varkens			
Omschrijving: Het percentage monsters dat genomen werd bij gevogelte en varkens op het niveau van de slachthuizen en uitsnijderijen en dat gecontroleerd (bacteriologisch) wordt op <i>Salmonella</i> sp. en conform bevonden. Deze indicator betreft dus de analyse van karkassen en versneden vlees van gevogelte en varkens, genomen in de slachthuizen en uitsnijderijen.			
Resultaten:			
Jaar	Aantal monsters	% conform	Limiet
2008	1256	89,75%	Procescriterium voor karkassen van varkens en karkassen van vleeskuikens en kalkoenen Actielimiet
2007	1248	86,62%	Procescriterium voor karkassen van varkens en karkassen van vleeskuikens en kalkoenen Actielimiet
Berekening van de indicator: Ten opzichte van 2007 was er in 2008 een toename van 3,62%.			
Interpretatie: <i>Salmonella</i> is reeds jaren één van de belangrijkste zoönosen. Deze indicator is een maat voor het voorkomen van <i>Salmonella</i> sp. op karkassen en versneden vlees van varkens en gevogelte beneden het procescriterium. Een toename van deze indicator, namelijk een toename van het percentage conforme analyses, gaat dan ook gepaard met een verbetering van de voedselveiligheid.			
Deel van de keten waarop de indicator betrekking heeft: Verwerking (slachthuis en uitsnijderij).			
Matrix: Karkassen en versneden vlees van varkens en gevogelte			
Categorie: Controle			
Verantwoording van de keuze van de indicator: <i>Salmonella</i> sp. is een belangrijke pathogeen die via een ketenaanpak dient beheerst te worden. Deze indicator is dan ook gericht op een belangrijk deelaspect van deze ketenaanpak, namelijk fecale besmetting en kruisbesmetting in het slachthuis en de uitsnijderij vermijden. Deze VVI is een indicator voor het biologische gevaar: zoönosen			
Bijkomende informatie: <i>Salmonella</i> is een geslacht van Gram-negatieve staafvormige, facultatief anaërobe bacteriën die behoren tot de familie van de <i>Enterobacteriaceae</i> en dat bestaat uit meer dan 2000 serotypes. <i>Salmonella</i> veroorzaakt gastro-enteritis (salmonellose) na een incubatieduur van 6 tot 48 uur. Salmonellose wordt gekenmerkt door misselijkheid, braken, buikkrampen, diarree, hoofdpijn en koorts. <i>Salmonella</i> sp. behoren tot de natuurlijke darmflora van o.a. pluimvee en varkens. Door besmetting van karkassen met faeces van gecontamineerde dieren tijdens het slachtproces en nadien kruisbesmetting wordt het vlees besmet. <i>Salmonella</i> species zijn ook aanwezig op en in eieren. Risicovolle producten zijn gevogelte, bereidingen op basis van rauwe eieren, varkensvlees, zuivelproducten en chocolade.			
Wettelijk kader: <ol style="list-style-type: none"> 1. Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen. 2. Verordening (EG) Nr. 2160/2003 van het Europees parlement en de Raad van 17 november 2003 inzake de bestrijding van <i>Salmonella</i> en andere specifieke door voedsel overgedragen zoönoseverwekkers. 			
Voldoet de indicator aan de geïdentificeerde criteria?: <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Meetbaar (beschikken over kwantitatieve gegevens) <input checked="" type="checkbox"/> Onafhankelijk (geen overlapping tussen indicatoren) <input checked="" type="checkbox"/> Betrouwbaar (bias gevoeligheid) <input checked="" type="checkbox"/> Beschikbaarheid van de informatie in bestaande rapporten of documenten <input checked="" type="checkbox"/> Relevant voor voedselveiligheid <input checked="" type="checkbox"/> Duidelijke interpretatie <input checked="" type="checkbox"/> Duurzaam <input checked="" type="checkbox"/> Ketenaanpak weerspiegelen 			

Het geheel van indicatoren dient representatief te zijn voor de voedselketen

Opmerkingen: /

Toelichting bij de resultaten: In 2008 was er een belangrijke daling van het aantal positieve monsters van karkassen van leghennen t.o.v. 2007 (54,40% positief in 2007 t.o.v. 23,40% in 2008). Voor de overige matrices werd er een lichte daling van het percentage positieve monsters waargenomen, met uitzondering van het versneden varkensvlees (4,1% positieve monsters in 2007 t.o.v. 5,7% in 2008).

VVI25: <i>E. coli</i> in karkassen en versneden vlees			
Omschrijving: Het percentage monsters dat genomen wordt in het slachthuis en de uitsnijderijen en dat gecontroleerd werd op <i>E. coli</i> en conform bevonden. Deze indicator omvat bijgevolg de monsters van karkassen van legkippen en vleeskippen en versneden varkens- en rundsvlees.			
Resultaten:			
Jaar	Aantal monsters	% conform	Limiet
2008	1164	95,04%	actielimiet
2007	1066	93,88%	actielimiet
Berekening van de indicator: Ten opzichte van 2007 was er in 2008 een toename van 1,24%.			
Interpretatie: <i>E. coli</i> is een indicator van goede werkpraktijken, goede hygiënische praktijken. Aanwezigheid van <i>E. coli</i> is tevens een indicatie van fecale besmetting en de mogelijke aanwezigheid van ecologische gelijkaardige pathogenen (bv. <i>Salmonella</i> sp., <i>E. coli</i> 0157 of niet O157 VTEC, <i>Yersinia</i> sp., <i>Campylobacter</i> sp.). Deze indicator is een maat voor het implementeren van goede werkpraktijken en voorkomen van optreden en verspreiden van fecale besmetting tijdens het slachtproces en versnijden van vlees van kippen, varkens en runderen. Een toename van deze indicator, namelijk een toename voor het percentage conforme monsters, gaat dan ook gepaard met verbeterd algemeen niveau van hygiëne en indirect een verbetering van de voedselveiligheid via verminderde kans op besmetting met zoonotische pathogenen.			
Deel van de keten waarop de indicator betrekking heeft: Verwerking (slachthuis en uitsnijderij).			
Matrix: Karkassen van legkippen en vleeskippen en versneden varkens- en rundsvlees			
Categorie: Controle			
Verantwoording van de keuze van de indicator: <i>E. coli</i> is een hygiëne-indicator. Een goede hygiëne is belangrijk bij het slachten van dieren en het uitsnijden van karkassen ten einde fecale besmetting en verspreiding van zoonotische pathogenen via kruiscontaminatie te vermijden. Deze VVI is een indicator voor het biologische gevaar: zoönotische pathogenen (bv. <i>Salmonella</i> sp., <i>E. coli</i> 0157 of niet O157 VTEC, <i>Yersinia</i> sp., <i>Campylobacter</i> sp.).			
Bijkomende informatie: <i>E. coli</i> is een Gram-negatieve staafvormige bacterie die behoort tot de familie van de <i>Enterobacteriaceae</i> en het geslacht <i>Escherichia</i> . <i>E. coli</i> is van nature aanwezig in het gastro-intestinaal stelsel van mens en dier. <i>E. coli</i> wordt gebruikt als hygiëne-indicator en de aanwezigheid boven een bepaalde limietwaarde duidt op een onvoldoende hygiënische productiewijze in het algemeen en een mogelijke fecale besmetting in het bijzonder. De aanwezigheid van <i>E. coli</i> wijst bovendien op de mogelijke aanwezigheid van ecologische gelijkaardige pathogenen (bv. <i>Shigella</i> sp., <i>Salmonella</i> sp.). Bepaalde stammen van de bacterie kunnen bij de mens ziekteverschijnselen veroorzaken (gastro-enteritis). Deze pathogene <i>E. coli</i> stammen worden op basis van virulentiefactoren en ziektebeeld ingedeeld in een aantal groepen waarbij vooral de enterohemorragische <i>E. coli</i> (EHEC), gelinkt met bloederige diarree maar ook ernstigere ziektebeelden als HUS beschouwd worden als voedselgebonden pathogene <i>E. coli</i> .			
Wettelijk kader:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Verordening (EG) Nr. 2160/2003 van het Europees parlement en de Raad van 17 november 2003 inzake de bestrijding van <i>Salmonella</i> en andere specifieke door voedsel overgedragen zoönoseverwekkers. 2. Richtlijn 2003/99/EG van het Europees parlement en de Raad van 17 november 2003 inzake de bewaking van zoönoses en zoönoseverwekkers en houdende wijziging van Beschikking 90/424/EEG van de Raad en intrekking van Richtlijn 92/117/EEG van de Raad. 			
Voldoet de indicator aan de geïdentificeerde criteria?:			
<input checked="" type="checkbox"/> Meetbaar (beschikken over kwantitatieve gegevens) <input checked="" type="checkbox"/> Onafhankelijk (geen overlapping tussen indicatoren) <input checked="" type="checkbox"/> Betrouwbaar (bias gevoeligheid) <input checked="" type="checkbox"/> Beschikbaarheid van de informatie in bestaande rapporten of documenten <input checked="" type="checkbox"/> Relevant voor voedselveiligheid <input checked="" type="checkbox"/> Duidelijke interpretatie <input checked="" type="checkbox"/> Duurzaam <input checked="" type="checkbox"/> Ketenaanpak weerspiegelen <input checked="" type="checkbox"/> Het geheel van indicatoren dient representatief te zijn voor de voedselketen			
Opmerkingen: /			
Toelichting bij de resultaten: In 2008 werden 133 monsters genomen van karkassen van legkippen (68,40% conform), 133 monsters van karkassen van vleeskippen (90,20% conform), 776 monsters			

van versneden rundsvlees (99,90% conform), 122 monsters van versneden varkensvlees (98,40% conform). In 2007 werden 118 monsters genomen van karkassen van legkippen (64,40% conform), 122 monsters van karkassen van vleeskippen (97,50% conform), 290 monsters van versneden rundsvlees (98,60% conform), 536 monsters van versneden varkensvlees (97,00% conform).

VVI26: <i>E. coli</i> in levensmiddelen			
Omschrijving: Het percentage monsters van levensmiddelen dat genomen werd bij hoevezuivelproducenten, in de sector verwerking (met uitzondering van de slachthuizen en de uitsnijderijen) en in de sector distributie en dat gecontroleerd werd op <i>E. coli</i> en conform bevonden.			
Resultaten:			
Jaar	Aantal monsters	% conform	Limiet
2008	1095	97,80%	Wettelijke normen en actielimieten
2007	732	95,51%	Wettelijke normen en actielimieten
Berekening van de indicator: Ten opzichte van 2007 was er in 2008 een toename van 2,40%.			
Interpretatie: <i>E. coli</i> is een indicator van goede werkpraktijken, goede hygiënische praktijken. Aanwezigheid van <i>E. coli</i> is tevens een indicatie van fecale besmetting en de mogelijke aanwezigheid van ecologische gelijkaardige pathogenen (bv. <i>Salmonella</i> sp., <i>E. coli</i> 0157 of niet O157 VTEC, <i>Yersinia</i> sp., <i>Campylobacter</i> sp.). Deze indicator is een maat voor het implementeren van goede werkpraktijken en voorkomen van <i>E. coli</i> in levensmiddelen. Een toename van deze indicator, namelijk een toename voor het percentage conforme monsters, gaat dan ook gepaard met verbeterd algemeen niveau van hygiëne en indirect een verbetering van de voedselveiligheid via verminderde kans op besmetting met zoonotische pathogenen			
Deel van de keten waarop de indicator betrekking heeft: Primaire productie (hoevezuivel), verwerking (met uitzondering van slachthuizen en uitsnijderijen) en distributie.			
Matrix: Levensmiddelen (met uitzonderingen van karkassen van legkippen en vleeskippen en versneden varkens- en rundsvlees).			
Categorie: Controle			
Verantwoording van de keuze van de indicator: <i>E. coli</i> is een hygiëne-indicator. Een goede hygiëne is belangrijk bij het produceren van levensmiddelen ten einde verspreiding van zoonotische pathogenen via kruiscontaminatie te vermijden. Deze VVI is een indicator voor het biologische gevaar: zoönotische pathogenen (bv. <i>Salmonella</i> sp., <i>E. coli</i> 0157 of niet O157 VTEC, <i>Yersinia</i> sp., <i>Campylobacter</i> sp.).			
Bijkomende informatie: <i>E. coli</i> is een Gram-negatieve staafvormige bacterie die behoort tot de familie van de <i>Enterobacteriaceae</i> en het geslacht <i>Escherichia</i> . <i>E. coli</i> is van nature aanwezig in het gastro-intestinaal stelsel van mens en dier. <i>E. coli</i> wordt gebruikt als hygiëne-indicator en de aanwezigheid boven een bepaalde limietwaarde duidt op een onvoldoende hygiënische productiewijze in het algemeen en een mogelijke fecale besmetting in het bijzonder. De aanwezigheid van <i>E. coli</i> wijst bovendien op de mogelijke aanwezigheid van ecologische gelijkaardige pathogenen (bv. <i>Shigella</i> sp., <i>Salmonella</i> sp.). Bepaalde stammen van de bacterie kunnen bij de mens ziekteverschijnselen veroorzaken (gastro-enteritis). Deze pathogene <i>E. coli</i> stammen worden op basis van virulentiefactoren en ziektebeeld ingedeeld in een aantal groepen waarbij vooral de enterohemorragische <i>E. coli</i> (EHEC), gelinkt met bloederige diarree maar ook ernstigere ziektebeelden als HUS beschouwd worden als voedselgebonden pathogene <i>E. coli</i> .			
Wettelijk kader: <ol style="list-style-type: none"> 1. Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen. 2. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne. 3. Koninklijk besluit van 14 januari 2002 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt. 			
Voldoet de indicator aan de geïdentificeerde criteria?: <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Meetbaar (beschikken over kwantitatieve gegevens) <input checked="" type="checkbox"/> Onafhankelijk (geen overlapping tussen indicatoren) <input checked="" type="checkbox"/> Betrouwbaar (bias gevoeligheid) <input checked="" type="checkbox"/> Beschikbaarheid van de informatie in bestaande rapporten of documenten <input checked="" type="checkbox"/> Relevant voor voedselveiligheid <input checked="" type="checkbox"/> Duidelijke interpretatie <input checked="" type="checkbox"/> Duurzaam <input checked="" type="checkbox"/> Ketenaanpak weerspiegelen 			

Het geheel van indicatoren dient representatief te zijn voor de voedselketen

Opmerkingen: Mogelijks werd een klein percentage van de monsters buiten het controleprogramma genomen.

Toelichting bij de resultaten: Zowel in 2007 als 2008 werden ongeveer 64% van de monsters genomen in de distributie (incl. hoevezuivel) en 36% in de verwerking.

VVI27: <i>Listeria monocytogenes</i> in levensmiddelen			
Omschrijving: Het percentage monsters van levensmiddelen dat genomen werd bij hoevezuivelproducenten, in de sector verwerking en in de sector distributie en dat gecontroleerd werd op <i>Listeria monocytogenes</i> en conform bevonden.			
Resultaten:			
Jaar	Aantal monsters	% conform	Limiet
2008	5055	98,2%	Voedselveiligheidscriteria en actielimieten
2007	1872 ⁷	98,16%	Voedselveiligheidscriteria en actielimieten
Berekening van de indicator: Ten opzichte van 2007 was er in 2008 een toename van 0,04%.			
Interpretatie: <i>Listeria monocytogenes</i> is een belangrijke voedselpathogeen omwille van de ernstige gezondheidsgevolgen die deze pathogeen veroorzaakt. Deze indicator is een maat voor het voorkomen van <i>L. monocytogenes</i> in levensmiddelen. Gezien besmetting van <i>L. monocytogenes</i> vaak een omgevingsbesmetting betreft (vanuit productieomgeving of boerderijomgeving) geeft de beheersing van <i>L. monocytogenes</i> ook indirect een indicatie van goede werkpraktijken. Een toename van deze indicator, namelijk een toename voor het percentage conforme monsters, gaat dan ook gepaard met een verbetering van de voedselveiligheid (direct en indirect).			
Deel van de keten waarop de indicator betrekking heeft: Primaire productie (hoevezuivel), verwerking en distributie.			
Matrix: Levensmiddelen (zowel plantaardige als dierlijke producten)			
Categorie: Controle			
Verantwoording van de keuze van de indicator: <i>Listeria monocytogenes</i> is een pathogeen die voornamelijk via de omgeving en personeel in levensmiddelen terecht komen. Gezien de ernstige gezondheidseffecten dient deze pathogeen strikt opgevolgd te worden. Deze VVI is een indicator voor het biologische gevaar: zoönose en omgevingsbesmetter			
Bijkomende informatie: <i>Listeria monocytogenes</i> is een beweeglijk Gram-positief staafje dat psychrotroof is en bijgevolg kan uitgroeien bij koeltemperaturen. Listeriosis wordt gekenmerkt door bloedvergiftiging (septicemia), meningitis (hersenvliesontsteking) en spontane abortus of doodgeboorte bij zwangere vrouwen. Deze symptomen worden voorafgegaan door een fase met lichte griepsymptomen (hoofdpijn, koorts). De incubatietijd varieert van enkele dagen tot drie weken. De grote risicogroep voor listeriose zijn de YOPI's (Young, Old, Pregnant and Immunodeficient). <i>L. monocytogenes</i> is wijd verspreid in de omgeving. De bacterie kan geïsoleerd worden uit de natuur, namelijk uit de bodem en bij verschillende dieren, maar wordt ook vaak in productieomgevingen aangetroffen waar het bij onvoldoende beheersing van reiniging en desinfectieprocedures een "huisflora" kan worden. <i>L. monocytogenes</i> is dan ook een typische omgevingsbesmetter. <i>L. monocytogenes</i> wordt voornamelijk geassocieerd met de volgende 3 categorieën van levensmiddelen: <ul style="list-style-type: none"> • rauwe levensmiddelen (bv. rauwe melk, rauwe groenten en rauwe vis); • verwerkte levensmiddelen met verlengde houdbaarheid die geen verhittingsstap ondergaan hebben (bv. rauwmelkse zachte kazen, koud gerookte vis); • verwerkte levensmiddelen met verlengde houdbaarheid die een verhittingsstap hebben ondergaan maar die onderhevig zijn aan nabesmetting (bv. versneden voorverpakte gekookte vleeswaren). 			
Wettelijk kader: <ol style="list-style-type: none"> 1. Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen. 			
Voldoet de indicator aan de geïdentificeerde criteria?: <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Meetbaar (beschikken over kwantitatieve gegevens) <input checked="" type="checkbox"/> Onafhankelijk (geen overlapping tussen indicatoren) <input checked="" type="checkbox"/> Betrouwbaar (bias gevoeligheid) 			

⁷ Voor 2007 werden geen gedetailleerde resultaten gerapporteerd voor industriële melkerijen en hoevezuivelproducenten.

- Beschikbaarheid van de informatie in bestaande rapporten of documenten
- Relevant voor voedselveiligheid
- Duidelijke interpretatie
- Duurzaam
- Ketenaanpak weerspiegelen
- Het geheel van indicatoren dient representatief te zijn voor de voedselketen

Opmerkingen: Mogelijks werd een klein percentage van de monsters buiten het controleprogramma genomen.

Toelichting bij de resultaten: In 2008 werd ongeveer 70% van de monsters genomen in distributie (incl. hoevezuivel) en ongeveer 30% in de verwerking. In 2007 werd ongeveer 75% van de monsters genomen in de distributie en ongeveer 25% in de verwerking. Voor 2007 zijn geen resultaten opgenomen voor industriële melkerijen en hoevezuivelproducenten aangezien gedetailleerde resultaten ontbreken.

VVI28: Collectieve voedseltoxi-infecties			
Omschrijving: Het aantal gerapporteerde personen getroffen door een collectieve voedseltoxi-infectie (CVTI) per jaar en per 100.000 inwoners.			
Resultaten:			
Jaar	Aantal personen getroffen door een CVTI' per 100.000 inwoners	% conform	Limiet
2008	9,37	Niet van toepassing	Niet van toepassing
2007	8,63	Niet van toepassing	Niet van toepassing
2006	9,83	Niet van toepassing	Niet van toepassing
2005	6,07	Niet van toepassing	Niet van toepassing
Berekening van de indicator: Ten opzichte van het gemiddelde van 2005, 2006 en 2007 was er in 2008 een toename van 14,57%.			
Interpretatie: Deze indicator is een maat voor het voorkomen van CVTI's. Een afname van deze indicator, namelijk een afname van het aantal gerapporteerde CVTI's geeft dan ook een verbetering van de voedselveiligheid aan.			
Deel van de keten waarop de indicator betrekking heeft: Toeleveranciers (diervoeder), primaire productie, verwerking, distributie, de consument, invoer en opslag en transport door derden.			
Matrix: Niet van toepassing			
Categorie: Volksgezondheid			
Verantwoording van de keuze van de indicator: Deze indicator meet de voedselveiligheid bij de consument, namelijk het aantal CVTI's. Deze indicator is bijgevolg de meest directe meting van de voedselveiligheid, maar er dient rekening gehouden te worden met onderrapportering. Deze onderrapportering is echter systematisch en jaarlijks dezelfde. Deze VVI is een indicator voor het biologische gevaar: microbiologisch.			
Bijkomende informatie: Voedseltoxi-infecties zijn een verzamelnaam voor infecties of intoxicaties die werden veroorzaakt door de consumptie van gecontamineerde voeding of water. Er wordt gesproken van een collectieve voedseltoxi-infectie wanneer er onder dezelfde omstandigheden twee of meer personen gelijkaardige symptomen vertonen, en waarbij er een (waarschijnlijk) oorzakelijk verband bestaat met eenzelfde voedselbron. Het aantal CVTI's wordt vermoedelijk onderschat. Dit heeft onder meer te maken met de problemen inzake diagnose, de moeilijkheid om een verband te leggen tussen een CVTI en het voedsel, en een gebrekkige melding van uitbraken van CVTI's. Zeker wanneer zich mildere symptomen voordoen, worden VTI's niet altijd gerapporteerd. Toch kunnen ook deze mildere ziektes van groot sociaal-economisch belang zijn (afwezigheid op het werk, ...).			
Wettelijk kader: /			
Voldoet de indicator aan de geïdentificeerde criteria?:			
<input checked="" type="checkbox"/> Meetbaar (beschikken over kwantitatieve gegevens) <input checked="" type="checkbox"/> Onafhankelijk (geen overlapping tussen indicatoren) <input checked="" type="checkbox"/> Betrouwbaar (bias gevoeligheid) ⁸ <input checked="" type="checkbox"/> Beschikbaarheid van de informatie in bestaande rapporten of documenten <input checked="" type="checkbox"/> Relevant voor voedselveiligheid <input checked="" type="checkbox"/> Duidelijke interpretatie <input checked="" type="checkbox"/> Duurzaam <input checked="" type="checkbox"/> Ketenaanpak weerspiegelen <input checked="" type="checkbox"/> Het geheel van indicatoren dient representatief te zijn voor de voedselketen			
Opmerkingen: /			
Toelichting bij de resultaten: In 2008 werden 999 getroffen personen gerapporteerd waarvan 34 gehospitaliseerd. In 2008 waren het meest CVTI's en ook het hoogste aantal getroffen personen het gevolg van norovirus. In 2007 werden 913 getroffen personen gerapporteerd waarvan 75			

⁸ Onderrapportering is inherent aan deze indicator, maar aangezien deze onderrapportering systematisch is en jaarlijks dezelfde, is deze indicator betrouwbaar om een evolutie van het aantal CVTI's aan te geven.

gehospitaliseerd. In 2007 was de meest frequente oorzaak van een CVTI norovirus. In 2006 werden 1033 getroffen personen gerapporteerd waarvan 110 personen gehospitaliseerd werden. In 2006 was de meest frequente oorzaak van een CVTI *Salmonella*.

VVI29: Salmonellose bij de mens			
Omschrijving: Het aantal gerapporteerde gevallen van humane salmonellose (het aantal humane <i>Salmonella</i> stammen dat het Nationaal Referentiecentrum voor <i>Salmonella</i> en <i>Shigella</i> ontvangt) per jaar en per 100.000 inwoners.			
Resultaten:			
Jaar	Aantal gerapporteerde gevallen van salmonellose per 100.000 inwoners	% conform	Limiet
2008	36,97 ⁹	Niet van toepassing	Niet van toepassing
2007	37,55 ¹⁰	Niet van toepassing	Niet van toepassing
2006	35,13 ¹¹	Niet van toepassing	Niet van toepassing
2005	47,06 ¹²	Niet van toepassing	Niet van toepassing
Berekening van de indicator: Ten opzichte van het gemiddelde van 2005, 2006 en 2007 was er in 2008 een afname van 7,37%.			
Interpretatie: Deze indicator is een maat voor het aantal personen die een <i>Salmonella</i> -infectie oplopen. Een afname van deze indicator, namelijk minder personen die een <i>Salmonella</i> -infectie oplopen, geeft dan ook een verbetering van de voedselveiligheid aan.			
Deel van de keten waarop de indicator betrekking heeft: Toeleveranciers (diervoeder), primaire productie, verwerking, distributie, de consument, invoer en opslag en transport door derden.			
Matrix: Niet van toepassing			
Categorie: Volksgezondheid			
Verantwoording van de keuze van de indicator: Deze indicator meet de voedselveiligheid bij de consument, namelijk het aantal gerapporteerde gevallen van salmonellose bij de mens. Deze indicator is bijgevolg de meest directe meting van de voedselveiligheid, maar er dient rekening gehouden te worden met onderrapportering. Deze onderrapportering is echter systematisch en dezelfde gedurende de laatste twintig jaar. Deze VVI is een indicator voor het biologische gevaar: zoönose.			
Bijkomende informatie: <i>Salmonella</i> is een geslacht van Gram-negatieve staafvormige, facultatief anaërobe bacteriën die behoren tot de familie van de <i>Enterobacteriaceae</i> en dat bestaat uit meer dan 2000 serotypes. <i>Salmonella</i> veroorzaakt gastro-enteritis (salmonellose) na een incubatieduur van 6 tot 48 uur. Salmonellose wordt gekenmerkt door misselijkheid, braken, buikkrampen, diarree, hoofdpijn en koorts. Risicovolle producten zijn gevogelte, bereidingen op basis van rauwe eieren, varkensvlees, zuivelproducten en chocolade. <i>Salmonella</i> is hittegevoelig en wordt afgedood wanneer voedsel voldoende verhit wordt. Rauwe of onvoldoende verhitte producten en kruisbesmetting ¹³ zijn de belangrijkste oorzaken van infecties. Goed verhitten, goed koelen en hygiënisch handelen kan dus <i>Salmonella</i> infecties voor een groot deel voorkomen.			
Wettelijk kader: /			
Voldoet de indicator aan de geïdentificeerde criteria?: <input checked="" type="checkbox"/> Meetbaar (beschikken over kwantitatieve gegevens)			

⁹ Bron: Nationaal Referentiecentrum voor Salmonella en Shigella, 2008. Jaarverslag, 44p.

¹⁰ Bron: Nationaal Referentiecentrum voor Salmonella en Shigella, 2007. Jaarverslag, 41p.

¹¹ Bron: Nationaal Referentiecentrum voor Salmonella en Shigella, 2006. Jaarverslag, 38p.

¹² Bron: Nationaal Referentiecentrum voor Salmonella en Shigella, 2005. Jaarverslag, 48p.

¹³ Kruisbesmetting treedt op wanneer gekookte producten in contact komen met rauwe producten of met besmette materialen (zoals bijvoorbeeld een snijplank).

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="checkbox"/> Onafhankelijk (geen overlapping tussen indicatoren)<input checked="" type="checkbox"/> Betrouwbaar (bias gevoeligheid)¹⁴<input checked="" type="checkbox"/> Beschikbaarheid van de informatie in bestaande rapporten of documenten<input checked="" type="checkbox"/> Relevant voor voedselveiligheid<input checked="" type="checkbox"/> Duidelijke interpretatie<input checked="" type="checkbox"/> Duurzaam<input checked="" type="checkbox"/> Ketenaanpak weerspiegelen<input checked="" type="checkbox"/> Het geheel van indicatoren dient representatief te zijn voor de voedselketen |
| Opmerkingen: / |
| Toelichting bij de resultaten: / |

¹⁴ Onderrapportering is inherent aan deze indicator, maar aangezien deze onderrapportering systematisch is en jaarlijks dezelfde, is deze indicator betrouwbaar om een evolutie van het aantal salmonellose gevallen bij de mens aan te geven.

VVI30: Listeriose bij de mens			
Omschrijving: Het aantal gerapporteerde humane gevallen van listeriose per jaar en per 100.000 inwoners.			
Resultaten:			
Jaar	Aantal gerapporteerde gevallen van listeriose per 100.000 inwoners	% conform	Limiet
2008	0,60 ¹⁵	Niet van toepassing	Niet van toepassing
2007	0,54 ¹⁵	Niet van toepassing	Niet van toepassing
2006	0,64 ¹⁵	Niet van toepassing	Niet van toepassing
2005	0,59 ¹⁵	Niet van toepassing	Niet van toepassing
Berekening van de indicator: Ten opzichte van het gemiddelde van 2005, 2006 en 2007 was er in 2008 een toename van 1,72%.			
Interpretatie: Deze indicator is een maat voor het aantal personen die een invasieve infectie met <i>Listeria monocytogenes</i> oplopen. Een afname van deze indicator, namelijk minder personen die een <i>Listeria monocytogenes</i> -infectie oplopen, geeft dan ook een verbetering van de voedselveiligheid aan.			
Deel van de keten waarop de indicator betrekking heeft: Primaire productie, verwerking, distributie, de consument, invoer en opslag en transport door derden.			
Matrix: Niet van toepassing			
Categorie: Volksgezondheid			
Verantwoording van de keuze van de indicator: Deze indicator meet de voedselveiligheid bij de consument, namelijk het aantal gerapporteerde humane gevallen van listeriose. Deze indicator is bijgevolg de meest directe meting van de voedselveiligheid, maar er dient rekening gehouden te worden met onderrapportering. Deze onderrapportering is echter systematisch en jaarlijks dezelfde. Deze VVI is een indicator voor het biologische gevaar: zoönose.			
Bijkomende informatie: <i>Listeria monocytogenes</i> is een beweeglijk Gram-positief staafe dat psychrotroof is en bijgevolg kan uitgroeien bij koeltemperaturen. Listeriosis wordt gekenmerkt door bloedvergiftiging (septicemia), meningitis (hersenvliesontsteking) en spontane abortus of doodgeboorte bij zwangere vrouwen. Deze symptomen worden voorafgegaan door een fase met lichte griepsymptomen (hoofdpijn, koorts). De incubatietijd varieert van enkele dagen tot drie weken. De grote risicogroep voor listeriose zijn de YOPI's (Young, Old, Pregnant and Immunodeficient). <i>L. monocytogenes</i> is wijd verspreid in de omgeving. De bacterie kan geïsoleerd worden uit de natuur, namelijk uit de bodem en bij verschillende dieren, maar wordt ook vaak in productieomgevingen aangetroffen waar het bij onvoldoende beheersen van reiniging en desinfectieprocedures een "huisflora" kan worden. <i>L. monocytogenes</i> is dan ook een typische omgevingsbesmetter. <i>L. monocytogenes</i> wordt voornamelijk geassocieerd met de volgende 3 categorieën van levensmiddelen: <ul style="list-style-type: none"> • rauwe levensmiddelen (bv. rauwe melk, rauwe groenten en rauwe vis); • verwerkte levensmiddelen met verlengde houdbaarheid die geen verhittingsstap ondergaan hebben (bv. rauwmelkse zachte kazen, koud gerookte vis); • verwerkte levensmiddelen met verlengde houdbaarheid die een verhittingsstap hebben ondergaan maar die onderhevig zijn aan nabesmetting (bv. versneden voorverpakte gekookte vleeswaren). 			
Wettelijk kader: /			
Voldoet de indicator aan de geïdentificeerde criteria?: <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Meetbaar (beschikken over kwantitatieve gegevens) <input checked="" type="checkbox"/> Onafhankelijk (geen overlapping tussen indicatoren) <input checked="" type="checkbox"/> Betrouwbaar (bias gevoeligheid)¹⁶ 			

¹⁵ Bron: Referentielaboratorium, 2008. Resultaten Peillaboratoria en Referentielaboratorium Listeria, 7p.

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="checkbox"/> Beschikbaarheid van de informatie in bestaande rapporten of documenten<input checked="" type="checkbox"/> Relevant voor voedselveiligheid<input checked="" type="checkbox"/> Duidelijke interpretatie<input checked="" type="checkbox"/> Duurzaam<input checked="" type="checkbox"/> Ketenaanpak weerspiegelen<input checked="" type="checkbox"/> Het geheel van indicatoren dient representatief te zijn voor de voedselketen |
|---|

Opmerkingen: /

Toelichting bij de resultaten: /

¹⁶ Onderrapportering is inherent aan deze indicator, maar aangezien deze onderrapportering systematisch is en jaarlijks dezelfde, is deze indicator betrouwbaar om een evolutie van het aantal humane listeriose gevallen aan te geven.