

# Hygiëneopleiding personeel 22



## WAAROM TRACEERBAARHEID ZO BELANGRIJK IS

Jaren geleden werden wij geconfronteerd met de BSE-crisis en de dioxinecrisis met desastreuze gevolgen die het hele land beroerden.

Het probleem was dat de volksgezondheid gevrijwaard diende te worden maar voor de bevoegde overheidsdiensten bleek het enorm moeilijk om vast te kunnen stellen op welke bedrijven er zich een effectief probleem voordeed, vooral omdat er weinig coördinatie bestond tussen de bevoegde diensten, het ministerie van Landbouw en het Instituut voor Veterinaire Keuring.

Kortom, een totale chaos met de massale vernietiging van levende dieren en tonnen vlees, zelfs tot in het stadium van de slagerij,

tot gevolg.

Ook het vertrouwen van de consument in vlees kreeg een enorme deuk.

Het spreekt vanzelf dat een dergelijke situatie in de toekomst absoluut diende vermeden te worden.

De eerste beslissing die genomen werd, was de oprichting van 1 voedselautoriteit met name het Federaal Voedselagentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen dat bevoegd is voor de hele voedselketen.

Vervolgens werden in eerste instantie op Belgisch niveau, nadien op Europees niveau, de nodige maatregelen getroffen om via een traceerbaarheidsstelsel om snelle en adequate wijze te kunnen optreden.

Traceerbaarheid kan men omschrijven als de mogelijkheid om een levensmiddel, diervoeder,

voedselproducerend dier of stof die bestemd is om in een levensmiddel of diervoeder te worden verwerkt door alle stadia (productie, verwerking en distributie) te traceren en te volgen.

Door een goede traceerbaarheid van voedselproducten kan de overheid afwijkingen op het gebied van voedselveiligheid sneller constateren, doeltreffender opsporen, ingrijpen en indien nodig via het recall-systeem laten terugroepen.

Om werkbaar te zijn moet een traceerbaarheidsstelsel uiteraard de hele keten dekken. Een volledig risicovrij voedsel op de markt brengen is een utopie. De risico's tot een minimum beperken is wel mogelijk en daar moet iedereen zijn verantwoordelijk opnemen.

Ondergetekende werknemer(s) verklaart/verklaren hierbij dat hij of zij ter aanvulling van de permanente opleiding, hen verstrekt door hun patroon of diens aangestelde, kennis genomen heeft/hebben van de inhoud van dit artikel.

## Ons vragenhoekje

In deze rubriek stelt u praktische vragen of verduidelijkingen.

Mag ik een product met vermelding "ten minste houdbaar tot ..." waarvan de vermelde datum overschreden is nog gebruiken in mijn bereidingen?

Daarop moet genuanceerd geantwoord worden.

De aanduiding "ten minste houdbaar tot..." wordt vooral gebruikt bij producten die vrij lang houdbaar zijn en meestal bij kamertempera-

tuur mogen worden bewaard. (vb. droge voedingsmiddelen, conserven, producten met een hoog suikergehalte,...)

De producent die uiteraard de verantwoordelijk draagt voor de vermelde gebruiksdatum bouwt meestal een ruime veiligheidsmarge in.

Hij garandeert evenwel niet meer de kwaliteit van het product eenmaal de datum verstreken

is en er zijn dan ook kleur-, smaak- en geurafwijkingen mogelijk.

Oppassen is dan ook de boodschap!

Als het product en de verpakking nog volledig intact zijn, kan het product eventueel nog enige tijd gebruikt worden. Gooi evenwel het product weg indien je ook maar de minste twijfel hebt over de kwaliteit.

## Marktberichten van de prijzen voor levend vee Maximumprijzen zoals vastgesteld op de hierna vermelde markten

**RUNDEREN** De prijzen zijn aangeduid in EUR/kg

		18-dec-2009	24-dec-2009	8-jan-2010	15-jan-2010
Battice	Stieren (S)	2,50 - 3,00	2,60 - 3,10	2,60 - 3,10	2,60 - 3,10
	Vaarzen (S)	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00
Ciney Brugge	Stieren dikbil	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25
	Stieren dikbil	2,94 - 3,07	2,94 - 3,07	2,94 - 3,07	2,97 - 3,10
	Vaarzen dikbil	2,60 - 2,90	2,60 - 2,90	2,60 - 2,90	2,60 - 2,90

### Opmerkingen

18-dec-09	Stieren :stabiële prijzen ; koeien en vaarzen: dalende prijzen
24-dec-09	Stabiële prijzen
08-jan-10	Stabiële prijzen
15-jan-10	Lichte stijging