

Hygiëneopleiding personeel 64

Rauw varkensvlees: lekkernij of hoog risico?

"Préparé van de chef", "Martino", "Spread"... zijn bereidingen die geen "Filet américain" genoemd mogen worden omdat er varkensvlees in zit. Deze benaming is voorbehouden voor bereidingen waar uitsluitend mager rundsvlees of paardenvlees voor gebruikt wordt (Koninklijk besluit van 8 maart 1985 betreffende de bereiding en verkoop van vers gehakt of gemalen vlees).

Een risico voor de gezondheid? Vanuit bacteriologisch oogpunt kunnen deze bereidingen ziekteverwekkende organismen bevatten zoals Salmonella of Campylobacter. Die komen er altijd in terecht door een besmetting van buitenaf. De hygiëne bij het slachten en bij het bereiden is dus van het grootste belang!

De microbiologische normen zijn trouwens strenger voor vleesbereidingen bestemd om rauw gegeten te worden (Verordening (EG) Nr. 2073/2005). De ondernemingen in de agro-voedingssector hebben zo, in het kader van hun autocontrole, de verplichting ervoor te zorgen dat de voedingsmiddelen die ze op de markt brengen geen ziekten kunnen veroorzaken bij de consumenten:

Het voedselagentschap neemt trouwens steekproefsgewijze monsters van varkensvlees dat

bestemd is om rauw te worden gegeten. In 2012 werden zo 14 monsters genomen van varkensgehakt bestemd om rauw te worden gegeten. In twee van die monsters werd salmonella ontdekt, in één monster Yersinia spp. We hebben niet de gewoonte varkensvlees "saignant" te eten, en nog minder rauw. Er wordt inderdaad algemeen aangenomen dat varkensvlees parasieten kan bevatten. Maar de laatste jaren is de situatie in België fel verbeterd.

- Sinds vele jaren wordt in België geen enkel geval van cysticercose meer ontdekt (veroorzaakt door de varkenslintworm).
- Hoewel België het statuut "verwaarloosbaar risico" voor trichine bij gekweekte varkens heeft verkregen, blijft het onderzoek op trichine verplicht bij varkens met vrije uitloop en voor kweekvarkens. De laatste jaren werd geen enkel positief geval ontdekt.
- Het Europees voedselveiligheidsagentschap bestudeert het risico op overdracht van toxoplasrose. Bedrijven die varkensvlees bereiden bestemd om rauw te worden gegeten moeten bijzonder waakzaam zijn voor de goede hygiënepraktijken en het respect voor de koudeketen. (bron: favv)

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.

Vraag en antwoord In deze rubriek stelt u praktische vragen of verduidelijkingen.

Tot wanneer heb ik tijd om mijn papieren leurkaart om te wisselen naar een elektronische?

Sinds 1 april 2013 krijgen nieuwe aanvragers die een ambulante handel wensen uit te oefenen een elektronische leurkaart. Diegenen die beschikken over een papieren leurkaart hebben tijd tot 31 maart 2014 om de huidige machtiging om te ruilen voor een

elektronische leurkaart. De elektronische leurkaart moet aangevraagd worden via een erkend ondernemingsloket waarvan u de lijst kan terugvinden op het volgende adres: http://economie.fgov.be/nl/ondernemen/leven_onderneming/oprichting/ondernemingsloket/opzoeking_gemeente/#.UoM6U0wVHcs

In principe mag u de papieren machtiging behouden tot u de beveiligde elektronische leurkaart ontvangt. Aangezien wij vernemen dat dit soms niet het geval is, raden wij u aan sowieso voor de aanvraag een kopie te nemen.

De kostprijs voor de omruiling bedraagt € 13

Marktberichten van de prijzen voor levend vee

Maximumprijzen zoals vastgesteld op de hierna vermelde markten

RUNDEREN

De prijzen zijn aangeduid in EUR/kg

		25-okt-2013	1-nov-2013	8-nov-2013	15-nov-2013
Battice	Stieren (S)	3,10 - 3,60	3,10 - 3,60	3,10 - 3,60	3,10 - 3,60
Ciney	Stieren dikbil	3,40 - 3,75	3,40 - 3,75	3,40 - 3,75	3,40 - 3,75
Brugge	Stieren dikbil	3,45 - 3,60	3,45 - 3,60	3,40 - 3,55	3,40 - 3,55
	Vaarzen dikbil	3,00 - 3,30	3,00 - 3,30	3,00 - 3,30	3,00 - 3,30

Opmerkingen

25-okt-13

01-nov-13

08-nov-13

15-nov-13

Trage verkoop -Tendens tot lagere prijzen

Stationair - Minder aanvoer

Stationair - Minder aanvoer - Stabiele prijzen