

Dans ce numéro :

In dit nummer :

Nieuwe financie- 1
ringswet van het
FAVV

Nouvelle loi de
financement de
l'AFSCA

Les allergènes 2
alimentaires et leur
étiquetage

De voedselallerge-
nen en hun etiket-
tering

Versoepelingen 3
inzake auto-
controle en tra-
ceerbaarheid voor
kleine bedrijven

Assouplissement
concernant l'auto-
contrôle et la tra-
çabilité dans les
petites entreprises

Calendrier des 4
activités

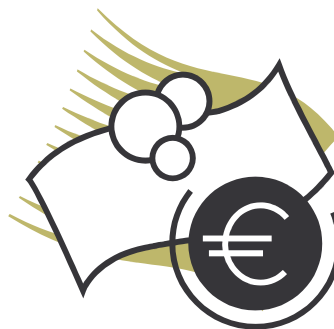
Activiteiten-
kalender

Nieuwe financieringswet van het FAVV Nouvelle loi de financement de l'AFSCA

Op 1 januari 2006 treedt de nieuwe financieringswet van het FAVV in werking. De werking van het FAVV wordt deels betaald door heffingen en retributies die worden betaald door de sectoren die onder haar controle vallen. De retributies zijn dienstgebonden bedragen, terwijl de heffingen moeten betaald worden door alle operatoren, actief in de voedselketen. Het bedrag van deze heffing is afhankelijk van diverse factoren, zoals de sector waarin het bedrijf actief is, de productiecapaciteit, personeelssterkte, ...

Om een correcte heffing te kunnen doorvoeren, zullen alle geregistreerde operatoren, actief in de voedselketen, een aangifteformulier ontvangen. Zij moeten dit formulier zo correct mogelijk invullen (electronisch of op pa-

pier) en **uiterlijk op 31 januari 2006** bezorgen aan het FAVV. In de loop van de maand mei 2006 zal het FAVV aan iedere operator het bedrag van de heffing meedelen.



La nouvelle loi de financement de l'AFSCA entre en vigueur le 1er janvier 2006. Le fonctionnement de l'Agence est partiellement financé par des rétributions et des contributions payées par les secteurs soumis à son contrôle. Les rétributions sont des montants liés à des services, alors que les

contributions doivent être payées par tous les opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire. Le montant de cette contribution dépendra de divers facteurs tels que le secteur dans lequel l'entreprise est active, sa capacité de production, ses effectifs de personnel ...

Afin de pouvoir calculer correctement cette contribution, l'AFSCA envoie un formulaire de déclaration à tous les opérateurs enregistrés actifs dans la chaîne alimentaire. Ils doivent compléter ce formulaire le plus correctement possible (sous format électronique ou sur papier) et le renvoyer à l'AFSCA **au plus tard le 31 janvier 2006**. Dans le courant du mois de mai 2006, l'AFSCA communiquera à chaque opérateur le montant de la contribution.

Voedselallergieën / Allergies alimentaires

Op 04 oktober 2005, stelde Viangros zijn lokalen ter beschikking voor de organisatie van een seminarie betreffende allergenen en etikettering, in samenwerking met het CIRIHA. Veertien personen, die zeven Brusselse KMO's vertegenwoordigden, hebben op deze manier kennis kunnen maken met de nieuwe etiketteringsregels betreffende allergenen en hebben eveneens kunnen nagaan of hun etiketten voldoen aan de vereisten. U leest het verslag van dit seminarie op pagina 2.

Le 04 octobre 2005, VIANGROS nous a accueilli dans ses locaux pour l'organisation d'un séminaire concernant les allergènes et leur étiquetage, en collaboration avec le CIRIHA. Quatorze personnes, provenant de sept entreprises bruxelloises, ont ainsi pu prendre connaissance des nouvelles règles d'étiquetage concernant les allergènes et vérifier la légalité de leurs étiquettes. Le compte-rendu de ce séminaire se trouve en page 2.



Les allergènes alimentaires et leur étiquetage De voedselallergenen en hun etikettering

Le CIRIHA (centre d'information et de recherche sur les intolérances et l'hygiène alimentaire), installé sur le campus du CERIA, s'occupe, entre autres, des questions d'intolérance et d'allergie alimentaire. Mme Dufourny et M. Dricot entament le séminaire en présentant un peu de théorie.

Les allergies sont maintenant considérées comme un problème de santé important. Si seulement 1 à 4% de la population adulte est touchée, on observe une proportion bien plus importante chez les enfants : 6 à 8%.

Les réactions adverses aux aliments peuvent être classées en deux grands groupes. Soit la réaction est dite « toxique », c'est-à-dire qu'elle touche l'entière population, soit elle est dite « non-toxique » et ne touche que quelques individus. Cette dernière catégorie peut encore être subdivisée en réactions immunologiques ou non immunologiques.

Lors des réactions immunologiques, le corps intervient en produisant des substances qui vont réagir avec le composé réactif. Ces réactions peuvent être rapides

ou lentes, mais posent toujours de grands problèmes aux consommateurs. Ce sont ces réactions qui sont considérées comme « allergiques ».

Les réactions non-immunologiques ne peuvent pas être détectées dans le sang, puisqu'il n'y a pas d'anti-corps produits. Elles sont liées au déficit d'une enzyme (par exemple dans le cas de l'intolérance au lactose) ou à la présence de diverses substances. On y classe aussi les réactions « indéfinissables » dont le mécanisme n'est pas encore élucidé.

En cas d'allergie, le patient peut risquer un choc anaphylactique entre 1 et 30 minutes après ingestion de l'aliment, et ce systématiquement. Mais en général, les gens qui risquent de subir ce type de problème sont au courant et ont toujours leur trousse de secours avec eux. De plus, ils savent que la seule possibilité pour eux est d'éviter les aliments contenant l'allergène concerné et les aliments inconnus.

Depuis le 25 novembre 2005, il faut que les étiquettes suivent les prescriptions de l'Arrêté Royal du 13 février 2005. Selon cet arrêté, les aliments composés doivent être détaillés dès qu'ils dépassent 2% en poids mis en œuvre (25% auparavant). De plus, 12 catégories d'ingrédients doivent être absolument étiquetés, quelque soit la quantité présente dans le produit : ce sont les 12 catégories reconnues comme responsables d'allergies alimentaires par l'OMS (voir encadré).

En ce qui concerne le contrôle de la présence d'allergène, le monde industriel et scientifique reste confronté à un problème de taille : il n'y a actuellement pas de méthode officiellement reconnue pour déterminer l'absence d'un allergène dans un aliment.

Le CIRIHA n'est pas favorable à l'étiquetage « parapluie » : en effet, si un allergène n'est pas ajouté sciemment dans la mise en œuvre du produit, il n'y a pas de raison de l'indiquer, même si un autre produit

fabriqué à proximité contient cet allergène. Par contre, les entreprises qui souhaitent utiliser une mention « sans allergène » (ou une indication semblable) doivent respecter des règles particulières.

Après cette présentation, Sébastien Désèveaux, responsable qualité chez Viangros, présente deux logigrammes qu'il a réalisés pour déterminer la méthode d'étiquetage du produit. Il illustre leur utilisation dans deux exemples pratiques. L'un est assez simple (saucisse de porc et veau); l'autre, nettement plus compliqué (plat préparé), nous montre la difficulté d'appliquer correctement cet arrêté.

Géraldine Mariaul, coordinatrice de Brufotec, rappelle enfin que les PME confrontées à ce problème peuvent dorénavant faire appel au CIRIHA par le biais des contrats d'aide de Brufotec.

Le séminaire se clôture par un atelier café, pendant lequel les entreprises ont l'occasion de discuter des étiquettes de leurs produits avec les responsables du CIRIHA.

« niet-definieerbare » reacties, waarvan het mechanisme nog niet gekend is.

In het geval van een allergie, bestaat de mogelijkheid dat de patiënt een anafylactische shock ondervindt, tussen 1 en 30 minuten na de inname van het levensmiddel en dit systematisch. De mensen die het risico lopen op dit type probleem, zijn hiervan echter op de hoogte en dragen steeds hun eerstehulpkit bij zich. Bovendien realiseren ze zich dat de enige oplossing voor hun het vermijden is van onbekende levensmiddelen en van levensmiddelen die het desbetreffende allergen bevatten.

Sinds 25 november 2005 moeten de etiketten worden opgesteld volgens de voorschriften uit het Koninklijk Besluit van 13 februari 2005. Volgens dit besluit moeten de ingrediënten uit samengestelde levensmiddelen gedetailleerd worden, vanaf het ogenblik dat het ingrediënt 2% van het eindproduct uitmaakt (voorheen 25%). Bovendien zijn er 12 ingrediëntcategorieën die steeds moeten vermeld worden, ongeacht de aanwezige hoeveelheid in het eindproduct : deze 12 categorieën

worden door het WHO erkend als zijnde verantwoordelijk voor voedselallergieën (zie kader).

Wat de controle van de aanwezigheid van allergenen betreft, wordt de industriële en wetenschappelijke wereld geconfronteerd met een groot probleem : er bestaat momenteel geen officieel erkende methode voor het vaststellen van de afwezigheid van een allergen in een voedingsmiddel.

van de afwezigheid van een allergen in een voedingsmiddel.

Het CIRIHA is geen voorstander van de « paraplu »-etikettering : indien een allergen niet bewust werd toegevoegd bij de bereiding van het product, is er inderdaad geen reden om het aan te duiden, zelfs indien een ander product, dat in de nabijheid wordt gefabriceerd, dat allergen bevat. Bedrijven die daarentegen «zonder allergen» (of een gelijkaardige vermelding) willen gebruiken, moeten vastgelegde regels volgen.

Na deze presentatie stelde Sébastien Désèveaux, kwaliteitsverantwoordelijke bij Viangros, twee logigrammen voor, die hij realiseerde voor het bepalen van de etiketteringswijze van een product. Hij toonde ons hun gebruik in het geval van twee praktische voorbeelden. Het eerste is vrij eenvoudig (varkens- en kalfsworst); het andere, veel moeilijker (samengestelde schotel), toont ons hoe moeilijk het is dit besluit op correcte wijze toe te passen.

Géraldine Mariaul, coördinatrice van Brufotec, herinnerde er iedereen uiteindelijk aan dat KMO's, die te kampen hebben met dit probleem, in de toekomst beroep kunnen doen op het CIRIHA via de bijstandscontracten van Brufotec.

Het seminarie eindigde met een workshop, gedurende welke de ondernemingen de kans hadden om te discussiëren over hun productietiketten met de verantwoordelijken van het CIRIHA.

Ingrédients allergisants à étiqueter :		Te etiketteren allergenen ingrediënten :
Crustacés, Œufs, Poisson, Arachides, Soja, Lait, Moutarde, Sésame, Fruits à coque, Céleri, Céréales contenant du gluten, sulfites ainsi que tous les dérivés et sous-produits de ces ingrédients		Schaaldieren, Eieren, Vis, Aardnoten, Soja, Melk, Mosterd, Sesamzaad, Schaalvruchten, Selderij, glutenbevattende granen, Sulfieten alsook alle afgeleide producten en bijproducten van deze ingrediënten

Het CIRIHA (Centrum voor Informatie en Onderzoek omtrent Voedselintolerantie en -Hygiëne), dat zich op de campus COOVI bevindt, houdt zich onder andere bezig met voedselintoleranties en -allergieën. Mevr. Dufourny en Dhr. Dricot startten het seminarie met een beetje theorie.

Allergieën worden momenteel als een belangrijk gezondheidsprobleem beschouwd. Hoewel bij de volwassen bevolking slecht 1 tot 4% getroffen wordt, neemt men bij kinderen een belangrijkere hoeveelheid waar : 6 tot 8%.

De ongewenste reacties ten gevolge van levensmiddelen kunnen in twee grote groepen worden ingedeeld. Ofwel wordt de reactie « toxisch » genoemd, met andere woorden treft zij de gehele populatie, ofwel wordt zij « niet-toxisch » genoemd en treft zij slechts enkele individuen. Deze laatste groep kan nog verder worden ingedeeld in immunologische en niet-immunologische reacties.

Bij immunologische reacties zal het lichaam substanties produceren, die reageren met de reactieve component. Deze reacties kunnen snel of traag optreden, maar vormen steeds een groot probleem voor de consument. Deze reacties worden als « allergisch » beschouwd.

Niet-immunologische reacties kunnen niet in het bloed worden gedetecteerd, aangezien er geen antilichamen worden geproduceerd. Zij zijn verbonden aan het ontbreken van een enzyme (bijvoorbeeld in het geval van een lactose-intolerantie) of de aanwezigheid van verscheidene substanties. Hieronder vindt men tevens de

Nouvelles sessions/Nieuwe sessies :
17/01/06 : session en français
24/01/06 : nederlandstalige sessie

Versoeplingen inzake autocontrole en traceerbaarheid voor kleine bedrijven

Het Ministerieel Besluit van 24 oktober 2005 voorziet een aantal versoeplingen betreffende de autocontrole en de traceerbaarheid in bepaalde bedrijven van de levensmiddelensector. Deze versoeplingen zijn van toepassing op :

- vestigingseenheden die rechtstreeks aan de consument leveren en maximaal met 5 voltijdse equivalenten werken of waarvan de oppervlakte kleiner is dan 400m²
- vestigingseenheden die aan andere bedrijven leveren en die met maximaal 2 voltijdse equivalenten werken
- voedselbanken en liefdadigheidsverenigingen

Autocontrole

1. De vestigingseenheden, wiens activiteiten het uitbaten van een kruidenierszaak, een drankgelegenheid, een ambulante handel of het vervoeren en/of opslaan van voorverpakte of niet bederfelijke levensmiddelen omvatten en die geen levensmiddelen fabriceren of verwerken, moeten enkel de goede hygiënepraktijken, voorafgaand aan de HACCP, respecteren. Deze moeten garanderen dat mogelijke gevaren worden geëlimineerd of gereduceerd tot een aanvaardbaar niveau. Deze voorafgaande hygiënepraktijken hebben betrekking op :

- ontwerp van infrastructuur/uitrusting
- hanteren van levensmiddelen, inclusief het verpakken, vervoeren en opslaan
- behandeling en beheer van afval

- bestrijding van schadelijke dieren
- procedures voor reinigen & ontsmetten
- kwaliteit van het gebruikte water (zie eisen in KB van 14 januari 2002)
- beheersing van koude keten en/of warme keten en registreren en beheer van de non-conformiteiten
- gezondheid van het personeel (indien van toepassing)
- lichaamshygiëne van personen die in contact komen met de levensmiddelen
- opleiding van het personeel

2. De vestigingseenheden, die levensmiddelen fabriceren en verwerken, inbegrepen restaurants, gemeenschapskeukens, traiteurs, beenhouwers, vishandelaars, bakkers/banketbakkers, moeten geen eigen risicoanalyse uitvoeren en moeten geen formele HACCP-procedure uitwerken. Ze moeten, aan de hand van een gids de gevaren kunnen controleren en kunnen aantonen dat zij de geldende normen naleven. Naast de voorafgaande hygiënepraktijken, hierboven beschreven, moeten zij eveneens volgende principes naleven :

- gevaren, identificatie van kritische punten en corrigerende acties mogen vooraf worden vastgelegd in het kader van een gids
- kritische grenzen mogen worden vastgelegd op basis van de betreffende

reglementaire normen of, in afwezigheid van normen, op basis van sensorische waarnemingen en/of van een gids

- bijhouden van uitgevoerde controles wordt beperkt tot de registraties van non-conformiteiten
- documentatie met betrekking tot een HACCP-systeem mag worden vervangen door een gids
- registraties van uitgevoerde controles worden bewaard tot 6 maand na afloop van de minimale houdbaarheid of uiterste consumptiedatum of ten minste 6 maand, bij afwezigheid hiervan

Traceerbaarheid

De betrokken vestigingseenheid moet :

- binnenkomende producten identificeren en registreren (en uitgaande bij levering aan een andere vestigingseenheid) door vermelding van aard, productidentificatie, hoeveelheid, datum ontvangst/levering, identificatie leverancier of klant
- de gegevens registreren van niet onmiddellijk verwerkte of verkochte producten, binnen 7 dagen en uiterlijk op het tijdstip van verwerking
- documenten betreffende traceerbaarheid bewaren tot 6 maand na de minimale houdbaarheid of uiterste consumptiedatum, of gedurende 6 maand bij ontbreken hiervan.

Meer info op www.favv.be

Assouplissement concernant l'autocontrôle et la traçabilité dans les petites entreprises

L'arrêté ministériel du 24 octobre 2005 prévoit des assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires. Ces assouplissements s'appliquent :

- aux unités d'exploitation qui livrent directement au consommateur et qui travaillent avec un maximum de 5 équivalents temps plein ou dont la superficie est inférieure à 400 m²
- aux unités d'exploitation qui livrent à d'autres entreprises et qui travaillent avec un maximum de 2 équivalents temps plein
- aux banques alimentaires et aux associations caritatives.

Autocontrôle

1. Les unités d'exploitation, dont les activités consistent à exploiter une épicerie, un débit de boissons, ou un commerce ambulancier, ou à transporter et/ou stocker des denrées alimentaires préemballées ou non périssables et qui, ni ne fabriquent ni ne transforment des denrées alimentaires, ne doivent pas se conformer à l'obligation d'élaborer, d'appliquer et de maintenir une procédure permanente fondée sur les principes de l'HACCP si les bonnes pratiques d'hygiène préalables à l'HACCP garantissent que les objectifs de prévention, d'élimination ou de réduction des dangers à des niveaux acceptables sont atteints.

Ces bonnes pratiques d'hygiène préalables se rapportent :

- à la conception des infrastructures et des équipements ;

- à la manipulation des denrées alimentaires, y compris l'emballage, le transport et le stockage ;
- au traitement et la gestion des déchets ;
- à la lutte contre les nuisibles ;
- aux procédures de nettoyage & désinfection ;
- à la qualité de l'eau utilisée (voir AR du 14 janvier 2002) ;
- à la maîtrise de la chaîne du froid/chaud ainsi qu'à l'enregistrement et la gestion des non-conformités ;
- à la santé du personnel (si d'application) ;
- à l'hygiène corporelle de toute personne entrant en contact avec les denrées ;
- à la formation du personnel à l'hygiène.

2. Les unités d'exploitation qui fabriquent ou transforment des denrées alimentaires, y compris les restaurants, les cuisines collectives, les traiteurs, les bouchers, les poissonniers, les boulangers-pâtisseries, ne sont pas tenues de réaliser leur propre analyse de risque ni d'établir de procédure HACCP formelle. En se basant sur un guide, les entreprises doivent pouvoir contrôler les dangers et montrer qu'elles respectent les normes en vigueur. Outre le respect des bonnes pratiques d'hygiène préalables décrites ci-dessus, elles sont tenues de respecter les principes suivants :

- Les dangers, identification des points critiques de contrôle peuvent être préalablement définis dans le cadre d'un guide ;
- Les limites critiques peuvent être fixées sur la base des normes réglementaires concernées

et/ou en absence de normes, de l'observation sensorielle et/ou d'un guide ;

- L'obligation de tenir un enregistrement des contrôles effectués peut se limiter aux enregistrements des non-conformités ;
- La documentation relative au système HACCP peut être remplacée par un guide ;
- Les enregistrements de contrôle effectués doivent être conservés 6 mois après l'expiration de la date de durabilité minimale ou de la date limite de consommation ou à défaut au moins 6 mois.

Traçabilité

Les unités d'exploitation doivent :

- Identifier et enregistrer les produits entrants (et sortants s'il y a livraison à une autre unité d'exploitation) par l'indication de la nature, de l'identification du produit, de la quantité, de la date de réception/livraison, de l'identification du fournisseur ou acheteur via un classement méthodique des bons de livraisons ou d'autres documents d'accompagnement
- Enregistrer dans les 7 jours et au plus tard au moment de la transformation, les données sur les produits qui ne sont pas directement transformés ou vendus
- Conserver les documents relatifs à la traçabilité durant 6 mois après l'expiration de la date de durabilité minimale ou de la date limite de consommation ou, à défaut, au moins 6 mois.

Plus d'infos sur www.afsca.be

Editeur responsable et
où nous contacter :

Verantwoordelijke uitgever en
contactgegevens :

ASBL Brufotec VZW
1 avenue E. Gryzonlaan
1070 Bruxelles/Brussel
Tel. : 02/800.39.40
Fax : 02/800.39.02

E-mail :
Brufotec@village.uu.net.be

www.brufotec.be

Brufotec
winst u een
vrolijk Kerstmis
en een gelukkig
Nieuwjaar 2006!!!

L'équipe de Brufotec
vous souhaite
un joyeux Noël
et une bonne année
2006!!!



GRIPPE AVIAIRE

La panique s'étend



Activiteitenkalender / Calendrier des activités :

FORMATIONS/OPLEIDINGEN

Formations diverses concernant la qualité et la sécurité alimentaire
Diverse opleidingen betreffende kwaliteit en voedselveiligheid

www.ipv-ifp.be

BRC : formation d'auditeur interne/opleiding interne auditeur (1st Party)

BRC : formation d'auditeur de certification/opleiding certificatie-auditeur(3th Party)

Diverses dates sur/ Verscheidene data op : www.brc.org.uk/training

17/05/2006 : Audit interne de la sécurité alimentaire
Interne audit voor voedselveiligheid.
Gembloux - www.aib-vincotte.com

SALONS/BEURZEN

7/12/2005 : **Investir dans les économies d'énergie pour réduire la consommation de vos bâtiments**

Investeren in energiebesparingen om het verbruik van uw gebouwen te verminderen

Saint Josse - www.ibgebim.be

14/12/2005 : **Quel avenir pour les PME Bruxelloises ?**
Welke toekomst voor de Brusselse KMO's

10 questions importantes à / 10 belangrijke vragen aan Benoit Cerexhe
1180 Bruxelles - www.enterprizeviadexia.be

15/12/2005 : **Séminaire sur les emballages (FEVIA)**
Seminarie over verpakking (FEVIA)

Diegem - www.fevia.be

17/01/2006 : **Nouvelle législation concernant l'étiquetage des produits alimentaires préemballés**

CIRIHA - www.ciriha.org

24/01/2006 : **Nieuwe wetgeving betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen**

CIRIHA - www.ciriha.org

Autres salons, bourses, séminaires / Andere beurzen, seminaries : www.abe.irisnet.be