

Interview — Mieke Van de Wiele (FAVV): Better Foodsafe Than Sorry

Een gesprek over de labo's van het FAVV, chemische analyses en de toekomst van voedselveiligheid. Alexander Platteeuw (A+ Quality) in gesprek met Mieke Van de Wiele, hoofd labo chemie Gentbrugge van het FAVV.

Better FoodSafe Than Sorry, aflevering 2.4 · Alexander Platteeuw (A+ Quality) in gesprek met Mieke Van de Wiele, hoofd labo chemie Gentbrugge, FAVV · transcript

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Welkom bij Better Foodsafe Than Sorry, de podcast voor de nieuwsgierige voedselveiligheidsprofessional. Met interviews, gesprekken met specialisten en diepgaande informatie over alles wat leeft binnen de food-industrie, de controlerende overheid en alles daar rond. Ikzelf ben Alexander Platteeuw van A+ Quality, het advies- en trainingsbureau gespecialiseerd in voedselveiligheidsmanagement, met meer dan 25 jaar ervaring in de foodwereld. Mijn gast van vandaag is een oude bekende van mij. Wij studeerden samen af als bio-ingenieur scheikunde, alweer veel te lang geleden. Na haar studies begon zij haar carrière als onderzoekster in een IWT-samenwerkingsproject tussen de faculteit diergeneeskunde van de UGent en het ministerie van Landbouw, waar zij in contact kwam met de verboden stoffen die gebruikt werden bij het kweken van dieren. Na dit project ging zij aan de slag als specialist massaspectrometrie binnen het Rijksontledingslaboratorium — een hele mondvol — dat later werd opgenomen in het FAVV, het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen. In 2002 werd ze er verantwoordelijk voor de sectie Residuen en Contaminanten. Dit was de perfecte opstap naar haar huidige job. In 2012 werd zij namelijk verantwoordelijk voor het laboratorium van Gentbrugge, een van de vijf interne labo's van het FAVV. Een plek met geschiedenis, waarlijk, want in ditzelfde gebouw was het bureau gevestigd van Karel Van Noppen, de veearts die in 1995 vermoord werd door de hormonenmaffia. Iemand van het FAVV in onze podcast — wij zijn vereerd. Welkom, Mieke Van de Wiele.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Dank je wel, Alexander, voor de uitnodiging.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Graag gedaan. Mieke, voor de duidelijkheid van onze luisteraars: kun je eens schetsen hoe de taken over die vijf FAVV-labo's juist verdeeld zijn? Wie analyseert wat, met andere woorden?

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Wel, binnen het FAVV hebben we vijf laboratoria die betrokken zijn bij de voedselveiligheid. Daarvan zijn er drie chemische laboratoria: in Gentbrugge, Tervuren en Wandre. En we hebben ook twee microbiologische laboratoria, specifiek in Melle en in Gembloux. Tussen die laboratoria is er eigenlijk geen overlap van activiteiten. Enkel de microbiologische laboratoria zijn elkaars equivalent: eentje in het noorden van het land en eentje in het zuiden.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Ja, logisch.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

In het laboratorium van Melle, wat doen we daar? Naast de microbiologische analyses doen we ook de calibratie van onze thermometers, die de inspecteurs op het terrein gebruiken, en de calibratie van de pipetten die wij in het labo hanteren. In het laboratorium van Gembloux gebeuren evenzeer die microbiologische analyses, maar daarnaast ook fytopathologische en virologische analyses. En beide hebben ook de taak van dispatchingcentrum: daar worden de stalen verzameld en van daaruit verdeeld naar externe laboratoria. Dat zijn de microbiologische laboratoria. Dan hebben we ook de drie chemische labs. In het labo van Tervuren, wat doen ze daar? Vooral PCB-analyses, dioxines, PAK's en mycotoxines. Ook microscopische analyses, die tot de scope behoren, specifiek voor het meel — het moederkoren, zeg ik maar. En dan ook nog voedingsadditieven en vitamines; dat is ook een pakket. Het laboratorium van Wandre doet dan vooral kwaliteitsparameters: op het vlak van landbouwgrondstoffen, maar ook op het vlak van levensmiddelen. Dus de samenstelling van een levensmiddel en de etikettering ervan. Ook een stukje diergeneesmiddelen, bijvoorbeeld de ontstekingsremmers. Ook contaminanten — melamine, acrylamide — behoren tot de scope. En specifiek ook migratie-analyses van organische componenten uit contactmateriaal.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Ja, verpakkingen bijvoorbeeld.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

En dan het labo waar ik werk, Gentbrugge — wat doen wij specifiek? Diergeneesmiddelen, bijvoorbeeld de antibiotica, behoren tot de scope. Verboden stoffen ook: ik noem altijd de batterij van hormonale substanties. Recent, in het voorjaar van 2024, hebben we ook PFAS in levensmiddelen in onze scope opgenomen.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Hot, hot, hot.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Hot, inderdaad. En daarnaast, in een andere afdeling, ook nog metalen en elementen, specifiek voor diervoeder, meststoffen, water en voeding. En ook de contactanalyses specifiek voor metaal — bijvoorbeeld hoeveel aluminium er vanuit

het recipiënt naar het levensmiddel migreert. Goed, dat is kort in een notendop wat die vijf labo's allemaal doen.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Dat is een volle notendop; dat zijn heel wat parameters. En dat zijn allemaal de interne labo's van het FAVV. Jullie werken ook met externe labo's, tussen aanhalingstekens. Hoe verdeelt het FAVV het analysewerk, intern versus extern?

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Naast onze eigen FAVV-labo's hebben we ook pakweg een 70-tal erkende externe laboratoria die met ons samenwerken.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Dat is veel, ja.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

En ook nog een achttal nationale referentielaboratoria. Die nationale referentielaboratoria zijn eigenlijk wetenschappelijke instellingen die ook wetenschappelijk onderzoek doen. Met hun expertise ondersteunen zij het FAVV bij verschillende vragen, maar ze geven ook informatie aan die erkende FAVV-labo's of externe labo's. Die NRL's worden aangesteld door het FAVV zelf en hebben hun eigen specifieke werkdomein. Dan zijn er de externe labo's die met ons samenwerken. Hoe gebeurt dat, de verdeling van de koek, zal ik maar zeggen? We hebben de DG Controlebeleid, die stelt een controleprogramma op. Vervolgens kunnen de interne laboratoria in eerste instantie op dat pakket intekenen. De analyses die dan overblijven, worden voor een stuk verdeeld via een openbare aanbestedingsprocedure onder die erkende FAVV-labo's. Goed, voordat zij voor het FAVV mogen werken, moeten ze een erkenningsprocedure doorlopen. Dat betekent dat ze aan dezelfde criteria als wij moeten voldoen: geaccrediteerd zijn conform ISO 17025. Ze zijn ook verplicht hun stalen op te halen in een dispatchingcentrum.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Ja, waar je daarnet over sprak.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Ze moeten ook opleidingen volgen om hun kennis up-to-date te houden, ze moeten laag genoeg kunnen meten zoals wij dat doen, korte doorlooptijden hanteren en eventueel ook deelnemen aan ringtesten en vergelijkende testen.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Ja, dus min of meer dezelfde criteria waaraan de interne labo's moeten voldoen, wat ook logisch is. Nu, de wereld — en zeker de technologie — staat niet stil, van dag tot dag. Ik moet zeggen: ik ben door u rondgeleid in het labo in Gentbrugge, waarvoor dank, en ik was onder de indruk van de apparatuur bij jullie. Hoe benchmarken jullie jezelf tegenover een privélabo, dat misschien andere financiële middelen heeft? Ik weet het niet.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Op het vlak van apparatuur, Alexander, mogen wij zeker niet klagen de laatste jaren. Die Europese reglementering verplicht ons om eigenlijk lager en lager te gaan meten.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Ja.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

En op die manier moeten we ook blijven investeren in gevoelige apparatuur. Vorig jaar, met de toevoeging van PFAS aan de analysescope, hebben we inderdaad de opportuniteit gehad om een nieuw LC-MS-systeem aan te kopen, wat ook belangrijk was. Als je vraagt om mij te vergelijken met die privélaboratoria: wij zijn als overheidslab inderdaad gebonden aan wetgeving. De wet op de overheidsopdrachten geldt voor ons. Dat zorgt ervoor dat een aankoop niet altijd even gemakkelijk verloopt, laat ons zeggen.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Ik kan me daar iets bij voorstellen.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Ik hoop inderdaad, met de besparingsmaatregelen die op ons afkomen, dat we mee kunnen blijven evolueren in ons domein. Dat blijft toch belangrijk.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Ja, uiteraard. Nu, je vermeldde al de verfijndere methoden. Dan denk ik: wordt het op de duur niet een beetje absurd wat we nog aan het meten zijn? We meten ppb's — parts per billion. We meten zelfs al ppt's — parts per trillion. Is dat nog relevant voor voedselveiligheid? Wat is je mening daarover?

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Sinds ik begonnen ben, doe ik eigenlijk al analyses van diergeneesmiddelen op ppb-niveau. Een prof maakte destijds de mooie vergelijking: als je een suikerklontje oplost in een olietanker, dan kom je aan een concentratie van pakweg 2 ppb. Vandaag de dag meten we pakweg een factor duizend lager, specifiek voor PFAS. De enige reden daarvoor is die wetgeving, Europees geregeld, die ons verplicht om zo laag te gaan meten.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Ja, oké.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

We hebben ook te maken met verboden stoffen die vaak toxisch en kankerverwekkend zijn, en dus een zeker risico voor de gezondheid van de consument betekenen. Dus als je mij vraagt of een analyse op ppb-niveau relevant is, dan zeg ik toch: ja, zeker.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Ja, oké. Nu, wat is de top drie van de parameters die jullie analyseren in Gentbrugge? Heb je die paraat, of zijn het de grote?

Mieke Van de Wiele (FAVV):

De belangrijkste aanvragen.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

De grote parameters, ja.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Wanneer ik de belangrijkste zaken opsom, denk ik dat we op één die batterij van hormonale substanties hebben — uit mijn hoofd pakweg 13.000 parameters op jaarbasis. Kort daarna de zware metalen, iets minder, zo'n 12.000 parameters. En dan, iets kleiner in aantal, denk ik pakweg 2.000 parameters voor de antibiotica.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Dat is de top drie.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Goed, maar met PFAS erbij, met onze scope, is dat toch ook al een belangrijk aantal.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Ja, dat zie je eraan komen. Oké. Nu, die PFAS zijn dus hotter dan hot, zal ik maar zeggen — de forever chemicals, zoals men ze in Zwijndrecht voor het eerst in ons land gevonden heeft, bij 3M. Zo zie je dat een nieuw risico plots opduikt. Een ander nieuw risico waar ik aan denk, zijn bijvoorbeeld de microplastics in vis- en visserijproducten. In tegenstelling tot PFAS, waar de normering in Europa toch al voor een deel bestaat, is het bij microplastics nog niet helemaal duidelijk hoe dit wettelijk genormeerd moet worden. Krijgen jullie dan al — ik pik mijn woorden — op voorhand te maken met zulke nieuwe risico's? Want ik kan me voorstellen dat jullie al vroeg in zo'n ontdekking data beginnen verzamelen over die nieuwe contaminanten.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Ja, inderdaad. Voordat wij zo'n contaminant opnemen in ons controleprogramma, zijn we als labo al betrokken bij heel wat studies. Ik kan een aantal voorbeelden geven, bijvoorbeeld specifiek voor methykwik — maar hetzelfde verhaal geldt voor de bepaling van anorganisch arseen. Mijn collega, de sectieverantwoordelijke, was al een tijd geleden betrokken bij de analyse van methykwik, specifiek in het kader van een thesis tijdens haar stage. De onderzoeksmethode wordt ontwikkeld, en dat zorgt ervoor dat wij tijdig klaar zijn voordat die parameter in het controleprogramma wordt opgenomen — wat pas jaren later gebeurde, samen met totaalkwik. Hoe krijgen wij die informatie? Dat is vooral via de Europese kanalen. Het FAVV vooral via het wetgevend kader; wij als labo zijn vooral actief bij de methodeontwikkeling. Specifiek in ons domein zijn wij lid van de werkgroep CEN, dat is een Europese werkgroep. Stel dat de Europese Commissie aan de werkgroep vraagt om een

methode te ontwikkelen, specifiek voor de speciatie van metaal, dan zijn wij als actief lid daar al vrij vroeg bij betrokken. Dat zorgt ervoor dat wij op voorhand een investering kunnen doen die op die nieuwe analyse betrekking heeft. Voor de speciatie van arseen konden we in dit geval al een LC-toestel aankopen dat we konden koppelen aan een ander toestel, een ICP-MS, om op het moment dat die werkgroep met de ontwikkeling start, klaar te zijn om mee te werken. Die betrokkenheid vanaf het begin zorgt er ook voor dat wij betrokken worden bij de validatie van die Europese methoden. Zo zijn we tijdig klaar. Als men dan beslist om anorganisch arseen op te nemen in het controleprogramma, kunnen wij als labo al zeggen: oké, wij zijn daartoe in staat. Je had ook die vraag over microplastics. Dat ligt voor mij een beetje anders. Dat is in mijn ogen niet één parameter die we gaan meten, en het is ook niet één labo dat daarbij betrokken is. Als je microplastics gaat opsporen, is het enerzijds de plastic zelf, maar daarnaast ook de weekmakers, de additieven, of de componenten die zich in het milieu aan die plastics kunnen hechten.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Dat denk ik ook, ja.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Bijvoorbeeld metalen, dioxines, PCB's. Dus als je zegt "bepaling van microplastics", dan komen daar meerdere laboratoria aan te pas en worden er meerdere technieken gebruikt. Dat is ook een stukje de reden waarom het zo lang duurt. Op dit moment is men vooral bezig met: welk type plastic is aanwezig, de kwantificatie van die deeltjes, en welke moleculen zich specifiek aan die plastics hechten.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Ja, dat zijn de relevante zaken die we in de toekomst willen meten. Goed. Kun je eens uitleggen, in mensentaal, hoe die stalen tot bij jullie in het lab komen, en wat vervolgens de flow is qua rapportering zodra het resultaat bekend is? Dus: ergens wordt een staal genomen, boem, dat moet bij jullie komen, jullie gaan een resultaat rapporteren — en belangrijk voor de luisteraars, dat zullen ze zeker graag horen: wat gebeurt er als een product niet voldoet aan de voedselveiligheidsnormen of de wettelijke normen?

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Goed. De stalen die we in het labo binnenkrijgen, zijn afkomstig van overal in België. Ze worden genomen door onze eigen inspecteurs en verzameld in wat wij een LCE noemen, een lokale controle-eenheid. Van daaruit worden ze via gekoelde transportmiddelen naar ons dispatchingcentrum gebracht, Melle of Gembloux. In die centra gebeurt dan de verdeling van de stalen in functie van hun bestemming. Is een staal bestemd voor een erkend extern labo, dan komen die laboratoria het ophalen in het centrum. Zijn ze bestemd voor onze eigen labs, dan worden ze van daaruit verder verdeeld. Wanneer een staal dan bij ons toekomt, gaan wij simpelweg de barcode scannen. Door het scannen van die barcode...

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Dus de inspecteur hangt er al een barcode aan?

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Ja, de inspecteur hangt een barcode op de verzegelde zak, en als wij die scannen, zien wij perfect alle informatie: details over de matrix die hij in zijn systeem heeft ingegeven, en de gevraagde parameters voor dat staal. De administratie scant en schrijft die in, en dan vertrekken de stalen naar de betrokken afdeling voor analyse. De analyse gebeurt, de resultaten zijn klaar, en dan brengen wij die resultaten in in ons FoodLIMS-systeem, het systeem dat wij binnen de laboratoria gebruiken. Vervolgens worden die via elektronische weg doorgestuurd naar het programma van de controleur-inspecteur, namelijk FoodNet. Wat wij als resultaat bekomen, kan conform (gunstig) of niet-conform (ongunstig) zijn. In het geval van een niet-conform resultaat vinken wij als labo ook het vakje meldingsplicht aan, en dat zorgt ervoor dat er een automatische melding vanuit ons FoodLIMS-systeem naar de controleur vertrekt, in de zin van: kijk, hier is iets fout met jouw staal.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Ja. Goed.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Is het staal conform, dan is iedereen tevreden. In het geval van een niet-conform resultaat vergt dit uiteraard verdere opvolging. Dat kan een PV zijn, een waarschuwing, een beslagname van het product, of eventueel ook een tijdelijke sluiting van een zaak.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Ja.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Stel dat de gezondheid van de consument in gevaar is, dan komt dat erbij. En hebben we te maken met hardleerse ondernemers, dan kan dat ook leiden tot een intrekking van de toelating of de erkenning. Telkens een niet-conform resultaat wordt vastgesteld, is er ook altijd een hercontrole, die betalend is, tot alles terug in orde is.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Oké. Interessant.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

De operatoren bij wie een monster genomen wordt, hebben ook inzage in onze resultaten. Dat gebeurt via een applicatie die wij FoodWeb noemen.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Ja.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Die ken je. De operatoren kunnen de resultaten van hun monsters checken en die ook gebruiken om hun autocontrolesysteem te voeden, om eventueel een probleem in hun proces bij te sturen.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Ja.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Zoals ik zei, die resultaten zijn allemaal zichtbaar. Kleine kanttekening: op het vlak van fraudegevoelige zaken — de stalen die genomen worden door onze nationale opsporingseenheid — gaan we afschermen.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Ja.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Die zijn dus niet zichtbaar.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Die ga je niet in FoodWeb zien.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Nee, die maken we niet zichtbaar.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

En voor alle duidelijkheid: de operator ziet FoodWeb, ziet niet FoodNet.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Nee, FoodNet is van de controleurs. FoodWeb is de applicatie die wij voor de operatoren gebruiken, maar evengoed om de facturatiegegevens vanuit het FAVV naar de operatoren uit te sturen.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Dus het is eigenlijk FoodLIMS die FoodNet voedt, en dan communiceert FoodNet met FoodWeb.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Een stukje van dat FoodWeb-verhaal is ook toegankelijk voor de consument. Stel dat een consument graag inzicht heeft in hoe een operator scoort op het vlak van onze controles, dan kan die daar inloggen en kijken: hoe scoort die operator, is die goed bezig? Dat kan. En we trachten die applicatie op dat vlak ook nog wat gebruiksvriendelijker te maken.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Ja, zeker doen. Nu, toen ik een tijd geleden die rondleiding van u kreeg in jullie labo, vertelde u me ook dat jullie naast levensmiddelen nog veel andere types stalen

binnenkrijgen. Je hebt er al een paar vermeld, maar welke andere types stalen zijn dat, waar ik eigenlijk niet bij stilstond?

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Het zijn inderdaad niet alleen levensmiddelen die in het laboratorium binnenkomen. Eigenlijk alle matrices van de riek op het landbouwbedrijf tot de vork op je bord kunnen naar het labo komen. Dus evengoed vlees, vis, schaaldieren, melk en melkproducten. Maar ook urine behoort daartoe, en mest.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Ja, dat waren de dingen waar ik niet in eerste instantie bij stilstond.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Ja, meststoffen, contactmateriaal — al die zaken kunnen in het labo terechtkomen.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

En hoe is dan de verhouding tussen levensmiddelen en al die andere matrices?

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Naar cijfers toe schat ik zo'n 50% levensmiddelen, ietsje meer, dan 5 à 8% dierlijke weefsels en excreta, en dan een klein percentage meststoffen, diervoeders en contactmateriaal.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Krijgen jullie ook stalen uit de horeca?

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Ja. Eigenlijk moet elke operator die bekend is binnen de voedselketen, ook gekend zijn binnen het FAVV, en die kan dus controle verwachten. Dat begint bij de volledige sector: primaire productie, transformatie en distributie. Ik zal die termen even kort toelichten. De primaire sector gaat vooral om de controle van levensmiddelen die nog geen verwerking hebben ondergaan, specifiek op landbouwbedrijven en in slachthuizen. De transformatie — het woord spreekt voor zich — is de verwerkingsindustrie van dierlijke en niet-dierlijke matrices, maar evengoed de toeleveranciers aan de landbouwsector, bijvoorbeeld meststoffen, diervoeders en bestrijdingsmiddelen. En als laatste schakel hebben we de distributie: de controle op alles wat bij de consument komt, inclusief de horeca dus, om dat op een veilige manier tot daar te brengen — en om ook de consumenten goed te informeren. Daarin zitten dan de horeca, de detailhandel en de grootkeukens. Dus wij krijgen stalen binnen over die verschillende sectoren. Dat kan evengoed een staal van een landbouwbedrijf zijn als van een slachthuis of een fabriek.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Ja, ja. Nu, die consument — die is toch degene die op het einde van de rit beschermd moet worden — leeft wel eens met het idee dat de voedingsindustrie het ene schandaal op het andere stapelt. Dit jaar hadden we nog gigant Coca-Cola, die producten moest

recallen vanwege een te hoog gehalte aan chloraat. Wat is uw gevoel? Wordt ons voedsel veiliger, of net het omgekeerde, in vergelijking met vroeger?

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Mijn persoonlijke aanvoelen is dat de voedselveiligheid de laatste decennia toch wel verbeterd is. In het laboratorium zelf zijn wij met gevoeliger technieken gaan meten; we zijn een stuk lager gaan meten.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Ja, we hadden het daarover.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Ja. Ik denk dat het gevoel van meer schandalen voor mij vooral te wijten is aan de snelle informatieverspreiding; de media zorgen daar ook voor. Maar goed, als je mij vraagt of er verbetering is: ja, zeker. We zijn gewoon meer gaan meten, en ons verhaal is inderdaad "meten is weten". Wat je vroeger niet kon weten...

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

...als het vroeger niet gemeten werd, ja.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Dan wist je het ook niet, dan zag je het simpelweg niet. Ik kan daar misschien dat mooie verhaal aan koppelen van hoe we bij scampi's zijn gaan opsporen op chlooramfenicol. Dat is ook al een aantal jaar geleden.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Chlooramfenicol — misschien even voor de luisteraar.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Een antibioticum. We hadden op dat moment een groot schandaal binnen Europa. We hadden toevallig in ons laboratorium de methode voorhanden om het antibioticum chlooramfenicol op te sporen in diervoeder. We hadden bij wijze van test al een aantal monstertjes scampi's getest, en we zagen daar bij toeval chlooramfenicol in opduiken.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Oh my god.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Ja, inderdaad. Dat waren vooral scampi's geïmporteerd uit Azië.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Ja.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Dat heeft uiteindelijk geleid tot een stopzetting van die import uit bepaalde Aziatische landen, maar ook tot een verstrenging van de wetgeving voor import en

export. Hadden we op dat moment geen methode voorhanden gehad en ook geen scampi's gemeten, dan hadden we het simpelweg niet geweten, en was het misschien nog jaren onopgemerkt gebleven.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Metten is weten.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Ja. Toen zijn er ook heel wat mensen en delegaties uit Azië naar Europa, naar België, komen kijken: hoe moeten we die chlooramfenicol specifiek gaan meten?

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Ja.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Dus: metten is weten.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Ja, ja. Stel, ik ben producent van groenten en fruit. De inspecteur, de controleur zoals je zei, komt een staal nemen in de winkel waar mijn product verkocht wordt. Jullie vinden dan een te hoog gehalte aan zware metalen, bijvoorbeeld. Heb ik mogelijkheid tot verweer? Kan ik de analyserapporten opvragen en inkijken? Inkijken kan, heb ik begrepen. Maar dat verweer, hoe zit dat juist?

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Je zegt daar: groenten en fruit, analyse op zware metalen. De eerste vraag die ik mij stel, is: is er in dit geval een tegenmonster of een verdedigingsmonster? Om dat te weten, kijk ik naar de technische fiche, en dan kan ik heel mooi zien hoe dat staal specifiek genomen moet worden, hoe het verpakt wordt en in welke condities het naar het laboratorium gebracht wordt.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Ligt dat allemaal vast?

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Dat ligt allemaal vast.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Dat is neergeschreven.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Goed, de eerste analyse levert in dit geval een resultaat op waarbij het gehalte aan zware metalen boven de norm ligt. Dan heeft die operator uiteraard recht op verweer. Hij kan zelf een labo van zijn keuze kiezen. Je stelt dan de vraag: hoe kan hij zijn resultaten bekomen? Dat hangt een beetje af van hoe dat tegenmonster genomen is. Werd het genomen door een inspecteur van het voedselagentschap zelf, dan koppelen wij dat resultaat terug aan de inspecteur, en kan de operator via die

inspecteur zijn resultaat bekomen. Kiest die operator ons als laboratorium voor de tegenanalyse, dan maken we een klantencontract op en sturen we zijn rapport elektronisch toe. Er zijn dus eigenlijk twee manieren om dat te bekomen.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Oké, dus de kans is er. Ja, zeker. Hoe zie jij de toekomst van voedselveiligheid en chemische analyses evolueren?

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Ook een vraag die ik recent kreeg, in het kader van onze interne directiebeoordeling. We zijn de laatste tijd vooral bezig met het conform maken van onze methoden aan de Europese wetgeving. Specifiek in ons domein van residuen, diergeneesmiddelen en contaminanten is dat de Verordening (EU) 2021/808. We moeten tegen juni volgend jaar klaar zijn. Wat betekent dat concreet? We moeten heel wat nieuwe componenten toevoegen aan onze methodes en ook een stukje lager gaan meten. Dat is toch een belangrijke uitdaging op het vlak van diergeneesmiddelen en contaminanten, en het brengt heel wat werk mee. Specifiek voor metalen gaan we meer richting speciatie: naast tin, arseen en kwik hebben we ook chroom opgenomen. Milieucontaminanten komen ook steeds meer op door de verandering van het milieu; die moeten op het vlak van voedselveiligheid gecontroleerd worden, ook met lage limieten.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Ja. Wat is de grootste uitdaging waar het FAVV momenteel voor staat?

Mieke Van de Wiele (FAVV):

De wetenschap is een belangrijke bron voor de identificatie van risico's en om de koers aan te geven voor de risicomangers op het terrein.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Zeker.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Het blijft voor ons toch belangrijk om die risico's op een heldere manier naar de consument te vertalen, zodat die goed begrijpt wat er juist achter zit. Een tweede luik is de klimaatopwarming en de globalisering — algemene uitdagingen die ook op het vlak van voedselveiligheid belangrijk zijn. Dat betekent bijvoorbeeld het binnenslepen van nieuwe plantenziekten die gecontroleerd moeten worden.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Ja.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

En dan het verhaal van de artificiële intelligentie, de geavanceerde technologie. Dat biedt heel wat opportuniteiten, maar het blijft belangrijk dat die ook gevoed worden door data.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Door juiste data, natuurlijk.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Zo kunnen de risico's sneller in kaart gebracht worden. En zeer belangrijk is ook de voedselveiligheidscultuur, die we hoog moeten trachten te houden. Onze generatie is opgegroeid met de dioxinecrisis; die beseft dat heel goed.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Wij dus. Wij dus.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Maar het is ook belangrijk dat de nieuwe managers, die toch van een andere generatie zijn, doordrongen zijn van die voedselveiligheidscultuur en die trachten op te nemen in hun beleid.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Niet voor niets is dat ook in de wetgeving gekomen, op Europees niveau, met de food safety culture. Terecht. En tot slot nog een tricky question: hoe veilig is het voedsel in België in vergelijking met de andere Europese landen?

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Goed, wat cijfers. In België nemen we ongeveer 65.000 stalen in de voedselketen op jaarbasis, en 98% daarvan is conform. Dat is toch een heel mooi cijfer op het vlak van voedselveiligheid. Binnen Europa zijn wij gebonden aan de Europese wetgeving, wat ervoor zorgt dat we tussen de lidstaten heel weinig bewegingsruimte hebben. Dat betekent dat de parmaham die je eet uit Zuid-Italië even veilig moet zijn als de schnitzel uit Oostenrijk. We hebben ook ondernemers die vaak producten van buiten Europa invoeren; ook die moeten voldoen aan de Europese reglementering. Daarvoor zijn er aan de grenzen controles opgezet. In België specifiek gaat het om pakweg 134.000 zendingen op jaarbasis die we controleren. Dat is ook niet weinig: levende dieren, planten, bloemen, contactmateriaal — noem maar op. Dus ik denk toch dat wij op het vlak van voedselveiligheid binnen Europa een van de beste leerlingen van de klas zijn.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Goed zo, goed om dat te horen. Mieke, ik zou zeggen: heel erg bedankt om tot hier te komen en je verhaal met ons te delen. Ik merk zeer veel passie in wat je doet — dat heb ik trouwens ook gemerkt toen ik bij jullie in het labo was. Dus nogmaals dank, en misschien tot de volgende keer.

Mieke Van de Wiele (FAVV):

Dank je, Alexander.

Alexander Platteeuw (A+ Quality):

Dit was Better Foodsafe Than Sorry, de podcast voor de nieuwsgierige voedselveiligheidsprofessional.