

FAVV roemt Belgische kwaliteit op wereldgezondheidsdag

08 APR 2015



"De goede kwaliteit van de Belgische producten, het hoge niveau van de producenten en het vertrouwen in ons voedselveiligheidsmodel zijn de steunpilaren voor het onderhouden en openen van nieuwe exportgebieden". Dat meldde het Voedselagentschap (FAVV) op 7 april, Werelddag voor Voedselveiligheid, zo uitgeroepen door de Wereldgezondheidsorganisatie (WHO).

"Het FAVV wordt door velen aanzien als een autoriteit op het vlak van voedselveiligheid. Dit bewijzen de vele bezoeken van autoriteiten van derde landen die in detail met het Belgisch voedselveiligheidsmodel willen kennismaken", stelt het FAVV in een persmededeling naar aanleiding van de Wereldgezondheidsdag 2015. "Via het Belgisch Ontwikkelingsagentschap BTC - Belgische Technische Coöperatie - verleent het FAVV ook zijn medewerking aan verschillende projecten in ontwikkelingslanden met betrekking tot de voedselveiligheid", aldus nog het FAVV.

Veilig voedsel is een niet te miskennen voorwaarde voor voedselzekerheid en staat centraal bij de productie en verwerking van levensmiddelen doorheen de hele voedselketen. Het is niet alleen voor het FAVV, maar voor de hele agrovoedingssector - van riek tot bord - een voortdurende uitdaging. Ook de consument speelt hierin een belangrijke rol en moet daarom voortdurend geïnformeerd en gesensibiliseerd worden. "Enkel constructieve samenwerking tussen én met alle betrokken stakeholders in de voedselketen kan leiden tot positieve resultaten", zo klinkt het. Op 7 april 1948 hebben de Verenigde Naties de WHO opgericht. Daarom staat 7 april bekend als de Wereldgezondheidsdag. Dit jaar staat de dag in het teken van de mondiale voedselveiligheid. "Veiligheid, kwaliteit en kwantiteit van voedsel moeten hand in hand gaan", zei Margaret Chan, directeur-generaal van de WHO, bij haar bezoek aan de markt van Rungis nabij Parijs, waar de Wereldgezondheidsdag 2015 werd afgetrapt. De WHO-campagne vraagt aandacht voor de aanbevelingen voor een evenwichtige voeding, maar ook over de hygiënische bereiding ervan. Moderne fenomenen als opkomende ziektes, antibioticaresistentie en milieuveranderingen, maar ook de wereldwijde mobiliteit van de mens en de globalisering van de handel in grondstoffen, dierlijke en plantaardige producten en levensmiddelen vormen nieuwe uitdagingen en bedreigingen voor de voedselveiligheid, en dus voor de volksgezondheid. Volgens de WHO sterven jaarlijks twee miljoen mensen door ziektes die gelieerd zijn aan slecht voedsel en water, van diarree tot kanker.

Bron: VILT