



Betreft : Belga-bericht van 5 december over het eten van gevogelte in gebieden getroffen door de vogelgriep

Het interministerieel commissariaat Influenza wil herhalen dat de aanbevelingen van de Wereldgezondheidsorganisatie (WGO) en de FAO (Food and Agriculture Organization) geldig blijven. Deze aanbevelingen en het volledige persbericht van maandag 5 december kan u vinden op de websites van het WGO en de FAO via volgende links:

(<http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2005/pr66/en/index.html>) en (<http://www.fao.org/newsroom/en/news/2005/1000172/index.html>) . Ook op de website www.influenza.be kan u meer informatie vinden.

De WGO en de FAO raden aan om een totale hygiëne in acht te nemen bij de bereiding van gevogelte in de door de vogelgriep getroffen gebieden (klaarmaken bij temperaturen hoger dan 70°C, correct bereiden, handen wassen, ...). Op voorwaarde dat de hygiënevoorschriften die trouwens gelden voor alle levensmiddelen, worden nageleefd, kan men blijven gevogelte eten in deze gebieden.

Het FAO heeft een lijst van 5 te volgen hygiënemaatregelen samengesteld.

Aanbevolen goede hygiënepraktijken voor een verlaagde blootstelling aan het H5N1-virus in gebieden getroffen door uitbraken van vogelgriep bij pluimvee

1. Geen enkele vogel die afkomstig is uit een door de ziekte getroffen groep mag in de voedselketen terechtkomen.
2. Eet geen rauw gevogelte, bloed of rauwe eieren in gebieden die door H5N1 zijn getroffen of die afkomstig zijn uit die gebieden.
3. Scheid rauw vlees van gekookte of kant-en-klare producten om besmetting te vermijden. Gebruik niet dezelfde snijplank of hetzelfde mes. Hanteer niet eerst rauwe levensmiddelen en daarna gekookte levensmiddelen zonder tussenin de handen te wassen en leg het vlees na het koken niet op hetzelfde bord of hetzelfde oppervlak als daarvoor. Gebruik geen rauwe of halfgekookte eieren in voedselbereidingen die daarna niet met warmte worden behandeld of gekookt.
4. Hou de handen rein. Was steeds uw handen goed met zeep nadat u bevroren of ontdooide kip of eieren heeft aangeraakt. Reinig en ontsmet alle oppervlakten en gerei die met rauw vlees in contact zijn geweest.
5. Kook het gevogeltevlees volledig gaar om het virus te inactiveren. Controleer of het vlees

binnenin een temperatuur haalt van ten minste 70 °C (« kerntemperatuur ») of dat geen enkel deel van het vlees nog roze is. Eigeel mag niet romig of vloeibaar zijn.