

# Editoriaal Avant-propos

Beste lezer,

In dit nummer van *Food, Science & Law* kan u weer een reeks interessante artikels terugvinden. Om te beginnen kan u een artikel lezen over de aanwezigheid van nikkel in onze voeding, aangevuld met een inschatting rond de blootstelling bij de Belgische consument. Dit kadert in het onderzoeksproject 'INNIBEL' uitgevoerd aan de UGent, op vraag van EFSA en de FOD Volksgezondheid.

Chemische gevaren worden ook in het volgende artikel verder aangekaart. In het kader van het Horizon 2020 project, Euromix (2015-2019), wordt de cumulatieve blootstelling aan chemische gevaren onder de loep genomen. Het artikel van de Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen van de Universiteit Gent zet de belangrijkste resultaten van het project op een rijtje. EFSA zal hiermee rekening houden bij toekomstige blootstellingsberekeningen.

In een volgend artikel komt een ander gevaar voor de volksgezondheid aan bod: het artikel gaat over allergenen. Advocaat Aude Mahy behandelt vooral de problematiek rond de kruiscontaminatie ervan.

Verder informeren wij u graag over de laatste nieuwigigheden en wijzigingen in de wetgeving. Ook de belangrijkste adviezen van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV van het eerste semester van 2019 kan u in dit nummer van *Food, Science & Law* raadplegen.

Vervolgens willen wij u laten kennismaken met een gloednieuwe rubriek in *Food, Science & Law*, namelijk 'Hoe kan ik ...'. In deze rubriek zal u op regelmatige basis een vraag terugvinden, waar de sector mee geconfronteerd wordt en waar experts een antwoord op formuleren. Het is de bedoeling u in een notendop van de correcte informatie te voorzien. Bijkomend zal ook steeds worden gepoogd om een aantal links mee te geven, zodat u zelf ook verdere informatie kan raadplegen. In dit nummer buigen we ons, hoe kan het ook anders, over de Brexit-problematiek. Als de Brexit een feit is, zal de voedingsindustrie daar ongetwijfeld mee worden geconfronteerd. Lees zeker het artikel, als u wil weten hoe u dit als bedrijf kan overleven. Achteraan dit nummer vindt u ook de aankondiging van de studiedag van de KVCV, die in het teken staat van kwaliteitssystemen in de voedingssector.

Veel leesplezier!

Eveline Notebaert  
September 2019

Chère lectrice, cher lecteur,

Ce numéro de *Food, Science & Law* vous propose à nouveau une série d'articles intéressants. Tout d'abord un article sur la présence de nickel dans notre alimentation complété par une estimation de l'exposition du consommateur belge. Celui-ci s'intègre dans le projet de recherche « INNIBEL » mené à l'UGent à la demande de l'EFSA et du SPF Santé Publique.

Les dangers chimiques sont également abordés plus en détail dans le second article. Dans le cadre du projet Horizon 2020, Euromix (2015-2019), l'exposition cumulative aux risques chimiques est examinée de près. L'article de la Faculté d'ingénierie biologique de l'UGent énumère les principaux résultats du projet. L'EFSA en tiendra compte dans ses futurs calculs d'exposition.

L'article suivant porte sur une autre menace pour la santé publique : les allergènes. L'avocate Aude Mahy traite principalement de la question de la contamination croisée.

Nous sommes aussi heureux de vous informer des dernières nouveautés et modifications de la législation. Et ce numéro de *Food, Science & Law* contient aussi les principaux avis du Comité scientifique de l'AFSCA du premier semestre 2019.

Nous aimerions également vous présenter une toute nouvelle rubrique dans *Food, Science & Law*, à savoir « Comment faire pour... ». Cette rubrique sera l'occasion de poser une question à laquelle le secteur est confronté et pour laquelle les experts formulent une réponse. L'idée est de vous fournir les informations correctes dans une forme concise. Nous essayons toujours de vous fournir un certain nombre de liens pour vous permettre de glaner vos propres informations. Ce numéro se penche, et comment pourrait-il en être autrement, sur la problématique du Brexit. Lorsque le Brexit se sera concrétisé, l'industrie alimentaire en verra certainement les effets. Ne manquez pas de lire cet article, si vous voulez savoir comment y survivre en tant qu'entreprise. Enfin, vous trouverez l'annonce de la journée d'étude organisée par le KVCV et consacrée au thème des systèmes de qualité dans le secteur alimentaire.

Bonne lecture!

Eveline Notebaert  
Septembre 2019

# Inhoudsopgave Table des matières

## ARTIKEL – ARTICLE

Nikkel in levensmiddelen: screening van levensmiddelen aanwezig op de Belgische markt en blootstellingsinschatting voor de Belgische consumenten **124**

Liesbeth Jacxsens, Mehrnoosh Babaahmadi, Karel Folens, Bruno De Meulenaer en Gijs Du Laing

Cumulatieve blootstelling voor chemische gevaren : wat en hoe verder? **130**

Liesbeth Jacxsens, Andreja Rajkovic en Pieter Spanoghe

« Peut contenir » – Du neuf en Belgique en matière d'étiquetage de précaution sur l'allergène **136**  
Aude Mahy

## Adviezen – Avis

Een selectie uit de adviezen van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV uitgebracht in 2019 (1e semester) **147**

Xavier Van Huffel

Une sélection des avis émis par le Comité scientifique de l'AFSCA en 2019 (1e semestre) **156**

Xavier Van Huffel

## Reglementering – Réglementation

Nieuwigheden in de Belgische en Europese reglementering met betrekking tot de voedselketen (1 april 2019 tot 30 juni 2019) **165**

Guy Temmerman

Nouveautés dans la réglementation belge et européenne relatives à la chaîne alimentaire (1er avril 2019 au 30 juin 2019) **175**

Guy Temmerman

## Hoe kan ik ...

Hoe kan mijn bedrijf de BREXIT overleven? **186**  
Guy Temmerman

## Aankondiging – Annonce

Studiedag KVCV **191**

### Vraag van de lezer

Hebt u als voedingsbedrijf een concrete vraag die u graag (anoniem) behandeld zou zien in FS&L, aarzel dan niet om die vraag voor te leggen aan de redactie via [eveline.notebaert@q-support.info](mailto:eveline.notebaert@q-support.info)!

### Question du lecteur

Vous êtes une entreprise du secteur alimentaire et vous avez une question concrète pour laquelle vous voudriez obtenir une réponse (anonyme) dans FS&L? Alors, n'hésitez pas à poser cette question à la rédaction via [eveline.notebaert@q-support.info](mailto:eveline.notebaert@q-support.info) !