



**WETENSCHAPPELIJK COMITÉ
VAN HET FEDERAAL AGENTSCHAP VOOR DE VEILIGHEID
VAN DE VOEDSELKETEN**

ADVIES 31-2010

Betreft : Wetenschappelijke evaluatie van de “Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de groothandel in voedingswaren” (dossier Sci Com 2010/20).

Advies gevalideerd door het Wetenschappelijk Comité op 15 oktober 2010

Samenvatting

Dit advies betreft de wetenschappelijke evaluatie van de ‘Gids voor invoering van een autocontrolesysteem voor de groothandel in voedingswaren’. Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd om de sectorale gevarenanalyse alsook de bemonsteringsplannen die voorkomen in de gids te evalueren.

Het Wetenschappelijk Comité is de mening toegedaan dat de gids een praktisch, overzichtelijk en gestructureerd document is. Er zijn echter nog een aantal aandachtspunten die verder dienen uitgewerkt te worden. Er is in de gids onvoldoende aandacht voor fysieke en vooral chemische gevaren, zoals allergenen en vluchtige chemische verbindingen. Het hoofdstuk reiniging en desinfectie scheidt verwarring en is onvoldoende uitgewerkt. Daarnaast dient de tekst betreffende de evaluatie van de ernst van de gevaren herwerkt te worden, aangezien het onderscheid tussen de verschillende klassen onduidelijk is. De gids bevat geen bemonsterings- en analyseplan.

Summary

Advice 31-2010 of the Scientific Committee of the FASFC: Scientific evaluation of the ‘Guide for the implementation of a self checking system in the wholesale business of foods’

This advice concerns the scientific evaluation of the ‘Guide for the implementation of a self checking system in the wholesale business of foods’.

Sleutelwoorden

Autocontrolelegids, traceerbaarheid, groothandel.

1. Referentietermen

1.1. Vraagstelling

Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd de 'Gids voor invoering van een autocontrolesysteem voor de groothandel in voedingswaren' te evalueren en om na te gaan of de sectorale gevarenanalyse voldoet. Ook over bemonsterings- en analyseplannen, beschreven in de gids, wordt er een advies gevraagd.

1.2. Wettelijke context

Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.

Ministerieel besluit van 24 oktober 2005 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector.

Overwegende de besprekingen tijdens de werkgroepvergadering van 6 september 2010 en de plenaire zitting van 15 oktober 2010;

geeft het Wetenschappelijk Comité het volgende advies :

2. Inleiding

De "Gids voor invoering van een autocontrolesysteem voor de groothandel in voedingswaren' (G-039)" werd voor een eerste maal ingediend bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV).

Deze gids werd opgesteld op initiatief van Fedis, de Belgische Federatie van de Distributie. De gids is bestemd voor alle inrichtingen met als activiteit: groothandel in algemene voeding, groothandel in andere specifieke voedingsproducten en/of groothandel in drank.

3. Advies

De gids is over het algemeen een degelijk uitgewerkt document dat opgesteld werd met kennis van zaken en dat eenvoudige en directe toepassing in de praktijk toelaat. Het Wetenschappelijk Comité wenst echter een aantal aandachtspunten te benadrukken en beveelt aan verdere verduidelijking op te nemen in de gids.

3.1. Algemene opmerkingen

In tegenstelling tot de microbiologische gevaren komen de chemische en fysische gevaren onvoldoende aan bod in deze gids. Er is bijvoorbeeld geen aandacht voor de problematiek van allergenen en meer bepaald voor de overdracht van allergenen naar levensmiddelen die deze allergene stoffen niet bevatten (problematiek van de kruiscontaminatie). Het is bijgevolg aangewezen om in de gids op te nemen dat allergene producten (namelijk deze vermeld in de Europese Richtlijn 2007/68 (Europese Commissie, 2007)) moeten worden voorverpakt. Ook de mogelijke

overdracht van vluchtige chemicaliën tijdens transport (vb. flessen aceton die in dezelfde vrachtwagen als koekjes vervoerd worden) komt niet aan bod in de gids.

Met betrekking tot de 'hygiëne van de werkomgeving' is er onvoldoende aandacht voor de luchtkwaliteit en voor het technisch onderhoud en is het onderdeel reiniging en desinfectie onvoldoende uitgewerkt. Het is belangrijk om in de tekst het verschil tussen reinigen en desinfecteren uit te leggen. Ook de problematiek van *Listeria monocytogenes* in koelcellen wordt niet besproken. Met betrekking tot de reiniging en desinfectie van voertuigen (pagina 60 in de Nederlandstalige versie), wordt vermeld dat een ontsmetting enkel moet worden uitgevoerd indien nodig, waarna in de volgende paragraaf vermeld wordt dat men op regelmatige basis moet desinfecteren. Deze tegenstrijdigheid dient te worden verwijderd.

Zowel in hoofdstuk 6 als 7, wordt het belang van temperatuursbeheersing in de koudeketen benadrukt, wat het Wetenschappelijk Comité onderschrijft. Het is echter aangewezen om in deze hoofdstukken eveneens de problematiek van condensvorming bij producten die niet in de koeling worden bewaard op te nemen (bv. opslag van gedroogde kruiden, eieren).

De paragraaf betreffende de evaluatie van de ernst van gevaren dient zowel inhoudelijk als tekstueel te worden aangepast. De onderverdeling in de 5 categorieën is onduidelijk en bevat tegenstrijdigheden. Zo is het niet duidelijk wat verstaan wordt onder 'zware metalen die minder zware ziektes veroorzaken' of 'kleine hoeveelheden van residu's van pesticiden'.

Er is geen bemonsterings- en analyseplan in de gids opgenomen.

3.2. Specifieke opmerkingen

Op pagina 31 van de gids wordt vermeld dat meer dan 95% van de voedselvergiftigingen een bacteriële oorzaak hebben. Deze informatie is echter niet correct aangezien een groot aandeel van de voedselinfecties veroorzaakt worden door virussen (Mead et al., 1999; van Duynhoven et al., 2005; Baert et al., 2009). Op pagina 31 wordt *Clostridium perfringens* als voorbeeld van een voedselinfectie gegeven, daar waar deze bacterie een voedselintoxicatie veroorzaakt.

Het onderdeel betreffende diepgevroren producten (pagina 33) is onduidelijk. Het verschil tussen een temperatuur bij -18°C waar volgens de gids de microbiële groei stopt en -12°C waar de microbiële vermenigvuldiging stopt dient uitgelegd te worden.

In paragraaf 5.7 wordt vermeld dat de mens de belangrijkste besmettende factor van voedingsmiddelen is in een voedingsbedrijf. Deze stelling dient genuanceerd te worden, aangezien dit inderdaad zo kan zijn voor bepaalde voedingsbedrijven, maar in het algemeen afhankelijk is van diverse factoren (bv. slachthuizen waar fecale besmetting de belangrijkste besmettende factor is).

Op pagina 63 (in de Nederlandstalige versie van de gids) is de paragraaf betreffende het bedekken van een wonde onduidelijk geschreven. Er dient te worden opgenomen dat een waterdicht verband moet worden gebruikt wanneer contact met onverpakte levensmiddelen mogelijk is.

Betreffende handhygiëne (pagina 63 in de Nederlandstalige versie van de gids) wordt momenteel enkel vermeld dat handen dienen gewassen te worden na elk toiletbezoek. Er dient te worden opgenomen dat ook in andere situaties de handen

moeten worden gewassen en ontsmet (bv. bij het binnenkomen van de productieruimte, ...).

De derde voetnoot op pagina 69 (in de Nederlandstalige versie van de gids) dient te worden geschrapt aangezien het advies 49-2006 van het Wetenschappelijk Comité betreffende de bewaring van viennoiserie met gebakken banketbakkersroom werd opgesteld voor de detailhandel.

Op pagina 100 (in de Nederlandstalige versie van de gids) wordt de controle van de UCD (uiterste consumptiedatum) tijdens opslag, als een CCP (Critical Control Point) beschouwd. Deze controle dient echter eveneens op het moment van de levering te worden uitgevoerd. Aangezien de laatste stap waarin een gevaar kan geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau kan worden teruggebracht, als CCP moet worden beschouwd dient deze controle bij levering als CCP te worden opgenomen.

Het zou zinvol zijn om, wanneer verwezen wordt naar de instructies van het FAVV betreffende de validatie van het autocontrolesysteem (laatste paragraaf van 10.1), ook het hoofdstuk van de gids waarin deze instructies vermeld worden (nl. 10.4) op te nemen.

Het is aangewezen om in bijlage 6 het verschil uit te leggen tussen de afgelezen temperatuur en de gemeten temperatuur.

Het zou praktisch zijn om een lijst van afkortingen in de gids op te nemen. Ook het verklaren van de afkortingen in de bijlagen (bv. bijlage 3) zou de duidelijkheid ten goede komen.

4. Conclusie

Het Wetenschappelijk Comité is de mening toegedaan dat de 'Gids voor invoering van een autocontrolesysteem voor de groothandel in voedingswaren' een praktisch, overzichtelijk en gestructureerd document is. Het Wetenschappelijk Comité wenst echter een aantal aandachtspunten te benadrukken. Er is in de gids onvoldoende aandacht voor fysische en vooral chemische gevaren, zoals allergenen en vluchtige chemische verbindingen. Het hoofdstuk reiniging en desinfectie schept verwarring en is onvoldoende uitgewerkt. Daarnaast dient de tekst betreffende de evaluatie van de ernst van de gevaren herwerkt te worden, aangezien het onderscheid tussen de verschillende klassen onduidelijk is. De gids bevat geen bemonsterings- en analyseplan.

Voor het Wetenschappelijk Comité,
De Voorzitter,

Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert

Brussel, 22/10/2010

Referenties

Baert, L., Uyttendaele, M., Stals, A., Van Coillie, E., Dierick, K., Debevere, J. and Botteldoorn, N., 2009. Reported foodborne outbreaks due to noroviruses in Belgium during 2007: the link between food and patient investigations in an international context. *Epidemiology and Infection*, 139, 316-325.

Europese Commissie, 2007. Richtlijn 2007/68/EG van de Commissie van 27 november 2007 tot wijziging van bijlage III bis bij Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad wat bepaalde voedsel ingrediënten betreft. *Publicatieblad van de Europese Unie*, L310, 11-14.

Mead, P.S., Slutsker, L., Dietz, V., Mccaig, L.F., Bresee, J.S., Shapiro, C., Griffin, P.M. and Tauxe, R.V., 1999. Food-related illness and death in the United States. *Emerging Infectious Diseases*, 5, 607-625.

Van Duynhoven, Y.T.H.P., De Jager, C.M., Kortbeek, L.M., Vennema, H., Koopmans, M.P.G., van Leusden, F., Van der Poel, W.H.M. and Van den Broeck, M.J.M., 2005. A one-year intensified study of outbreaks of gastroenteritis in The Netherlands. *Epidemiology and Infection*, 133, 9-21.

Leden van het Wetenschappelijk Comité

Het Wetenschappelijk Comité is samengesteld uit de volgende leden:

D. Berkvens, C. Bragard, E. Daeseleire, P. Delahaut, K. Dewettinck, J. Dewulf, L. De Zutter, K. Dierick, L. Herman, A. Huyghebaert, H. Imberechts, G. Maghuin-Rogister, L. Pussemier, C. Saegerman, B. Schiffers, E. Thiry, T. van den Berg, M. Uyttendaele en C. Van Peteghem.

Dankbetuiging

Het Wetenschappelijk Comité dankt het wetenschappelijk secretariaat en de leden van de werkgroep voor de voorbereiding van het ontwerp advies. De werkgroep was samengesteld uit:

Leden Wetenschappelijk Comité
Externe experts

A. Huyghebaert (verslaggever), L. Herman
B. De Meulenaer (UGent)

Wettelijk kader van het advies

Wet van 4 februari 2000 houdende oprichting van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, inzonderheid artikel 8;

Koninklijk besluit van 19 mei 2000 betreffende de samenstelling en de werkwijze van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen;

Huishoudelijk reglement, bedoeld in artikel 3 van het koninklijk besluit van 19 mei 2000 betreffende de samenstelling en de werkwijze van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, goedgekeurd door de Minister op 27 maart 2006.

Disclaimer

Het Wetenschappelijk Comité behoudt zich, te allen tijde, het recht voor dit advies te wijzigen indien nieuwe informatie en gegevens ter beschikking komen na de publicatie van deze versie.