

ADVIES 47-2005: Wetenschappelijke evaluatie van de “Gids autocontrolesysteem consumptie-ijsindustrie” (dossier Sci Com 2005/31)

Het Wetenschappelijk Comité van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, Overwegende de besprekingen tijdens de ad hoc werkgroep vergadering van 12 september 2005 en de plenaire zitting van 13 oktober 2005, geeft het volgende advies :

1. INLEIDING

De gids autocontrolesysteem (ACS) consumptie-ijsindustrie werd voorgelegd ter goedkeuring aan het Federale Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV). Het initiatief van deze gids gaat uit van de Groepering van de Roomijsindustrie vzw. Deze groepering is de representatieve beroepsvereniging van de in België gevestigde consumptie-ijsbedrijven. De gids werd reeds geëvalueerd door de cel “Validatie Gidsen” van het FAVV conform de voorschriften opgenomen in artikel 9 van en bijlage III van het KB van 14 november 2003 betreffende de autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid.

Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd om :

- de in de gids beschreven sectoriële gevarenanalyse te evalueren ;
- de in de gids beschreven monsternamen en analyses te evalueren ;
- te antwoorden aan de door de cel “Validatie Gidsen” gestelde vragen.

2. SECTORIELE GEVARENANALYSE

a) Hazard Analysis Critical Control Point-plan (HACCP-plan) m.b.t. de productie van consumptie-ijs

De gids bevat een degelijk voorbeeld van een HACCP-plan voor de productie van consumptie-ijs op basis van de 12 basisprincipes volgens de Codex Alimentarius. De gevarenanalyse m.b.t. de grondstoffen is algemeen goed onderbouwd en grondig uitgewerkt. Volgende aanbevelingen worden geformuleerd m.b.t. het onderdeel ‘beschrijving van de potentiële microbiologische gevaren van de grondstoffen’.

- Grondstof melk: *Listeria monocytogenes* wordt enkel opgenomen in de scope van de gevarenanalyse indien rauwe melk als grondstof aangewend wordt. Ook in het geval van hittebehandelde melk dient *Listeria monocytogenes* opgenomen te worden in de scope daar bij hittebehandelde melk nabesmetting met deze pathogeen kan optreden.
- Grondstof honing: *Clostridium botulinum* dient opgenomen te worden bij de potentiële gevaren.
- Grondstof granen: er wordt in de gids enkel verwezen naar mogelijke contaminatie met ‘niet-schadelijke gisten en schimmels’. Er dient ook vermeld te worden dat op granen ook voor de voedselveiligheid schadelijke gisten en schimmels kunnen voorkomen, bijvoorbeeld de mycotoxine producerende *Fusarium* ssp. Het verband tussen het voorkomen van mycotoxines in levensmiddelen en de productie hiervan door schimmels dient vermeld te worden in de gids.
- Vruchtensappen en preparaten: in verband met deze voedingsmatrix is de verwijzing naar het enkel voorkomen van ‘niet-schadelijke gisten en schimmels’ onjuist. Er zijn namelijk patuline producerende schimmels (bv. *Aspergillus* ssp.) die kunnen voorkomen in bijvoorbeeld appelsap.
- Grondstof noten: er wordt vermeld dat noten in de literatuur slechts sporadisch geassocieerd worden met pathogenen. Het Wetenschappelijk Comité merkt op dat ‘noten’ wél vaker geassocieerd worden met o.a. de pathogenen *Salmonella* en *Bacillus cereus*.

Met betrekking tot het onderdeel 'beschrijving van de potentiële chemische gevaren' raadt het Wetenschappelijk Comité aan bij eiproducten ook lindaan als potentieel gevaar op te nemen.

De risico-analyseoverzichtstabel is grondig en goed uitgewerkt. Kritische controlepunten (CCP's) werden terecht toegekend aan de stappen die belangrijke risico's kunnen inhouden zoals de ontvangst van de grondstoffen en de toepassing van de juiste tijd/temperatuur bij de hittebehandeling van de ijsmix. Het vermelden van streefwaarden voor de CCP's draagt bij aan de concretisering van de gids. Het Wetenschappelijk Comité formuleert volgende aanbevelingen:

- Het effect van allergenen wordt in de gids zowel als ernstig (effect = 3) als zeer ernstig (effect = 4) ingeschat. Het effect van allergenen moet als zeer ernstig ingeschat worden. Alhoewel aandacht besteed wordt aan de preventie van kruiscontaminatie van allergenen is de gids vatbaar voor een grondigere uitwerking m.b.t. deze problematiek. Speciale aandacht dient hierbij bijvoorbeeld besteed te worden aan de mixbereiding en overschakeling van de ene run naar de andere.
- Bij de behandeling van de processtap 'tussenopslag mix voor hittebehandeling' wordt de uitgroei van pathogenen door een te lange verblijftijd terecht als een potentieel gevaar beschouwd. Er wordt vermeld dat de opslag van de mix bij 'ongeveer 60 graden' gebeurt. Het Wetenschappelijk Comité vraagt om de tolerantielimieten m.b.t. deze temperatuur toe te voegen. Er wordt ook aangeraden om een maximum verblijftijd van de mix aan te geven bij deze temperatuur.
- Bij de behandeling van de processtap 'vriezen en beluchting' wordt als potentieel gevaar enkel het potentiële microbiologische gevaar 'besmetting product met pathogenen door gecontamineerde perslucht' beschouwd. Er dient ook aandacht besteed te worden aan het potentiële chemische gevaar 'contaminatie product met fijne oliedruppels afkomstig van de compressoren'.
- Bij de behandeling van de processtap 'reiniging en desinfectie van machines en apparatuur in direct contact met het levensmiddel' wordt het effect van het potentiële gevaar 'contaminatie met residuen van reinigings- en desinfectiestoffen als 'zeer beperkt (effect = 1) ingeschat. Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat het effect van dit gevaar als 'matig' (effect = 2) ingeschat moet worden.

b) Watervoorziening en analyse waterkwaliteit

In het onderdeel watervoorziening (hoofdstuk goede hygiënische praktijken, punt 1.2.9.) wordt vermeld dat bij wijze van uitzondering ondrinkbaar water kan worden gebruikt voor het koelen, het produceren van stoom of voor brandbestrijding en dat dit water niet direct of via kruiscontaminatie in contact mag komen met het levensmiddel. Het Wetenschappelijk Comité vestigt de aandacht op het feit dat indien ondrinkbaar water gebruikt wordt voor stoombehandeling of koeling bijzondere aandacht dient besteed te worden aan de preventie van lekken naar het voedingsmiddel. Er wordt in dit onderdeel ook vermeld dat een lijst met technische hulpmiddelen voor stoom beschikbaar moet zijn en dat deze d.m.v. een schriftelijke garantie door de leverancier geschikt voor contact met levensmiddelen moet verklaard zijn. Het Wetenschappelijk Comité stelt de vraag op welke wijze deze geschiktheid bepaald wordt. M.a.w. wat zijn de voorwaarden voor een dergelijke geschiktheid?

Met betrekking tot de analyse van de waterkwaliteit worden er als corrigerende maatregelen bij overschrijding van de besmettingsgraad een aantal opties vermeld. Deze betreffen o.a. het toevoegen van chloor of een ander chemisch product. Er dient in de gids gespecificeerd te worden dat de voor de voedselveiligheid toelaatbare concentraties moeten gerespecteerd worden.

c) Gevarenanalyse en beheersmaatregelen productstromen naar de dierenvoeding

Bij de beschrijving van de potentiële microbiologische gevaren vanaf ontvangst van de grondstoffen t.e.m. de aflevering aan de afnemer dient de kans verbonden aan het potentieel

gevaar 'uitgroei van pathogenen' en 'nabesmetting met pathogenen' ingeschat te worden als 'klein' (kans = 2) i.p.v. als 'zeer klein' (kans =1).

d) Afwijkende producten

Met betrekking tot het melden van afwijkende producten aan het FAVV (Punt 9 'afwijkende producten' van hoofdstuk 2. Basisvereisten voor een kwaliteitssysteem) wordt in de gids vermeld dat geen melding vereist is voor zover het autocontrolesysteem interne corrigerende acties voorziet die het mogelijk maken het gevaar uit te schakelen of tot een aanvaardbaar peil terug te dringen. Het Wetenschappelijk Comité merkt op dat er verduidelijkt moet worden dat met deze interne corrigerende acties in geen geval het verdunnen van levensmiddelen (met als doel een bepaald gevaar onder een bepaalde 'tolereerbare waarde' te bekomen) kan bedoeld worden.

3. MONSTERNAMEN EN ANALYSEN

Het onderdeel monsternamen en analyses behandelt drie groepen controles :1) controle van de reinigings- en ontsmettingsmethoden, 2) controle van de microbiologische parameters en 3) controle van het water. Als controle op de reinigings – en ontsmettingsmethoden worden analyses op totaal coliformen of totaal kiemgetal voorgesteld. Als controle op de microbiologische parameters worden analyses op *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* ssp, *Staphylococcus aureus*, totaal coliformen en totaal kiemgetal voorgesteld. Het Wetenschappelijk Comité gaat akkoord met de voorgestelde lijst van deze parameters alsook de frequenties in het kader van de autocontrole. Ook de analyses m.b.t het water voldoen. Het Wetenschappelijk Comité stelt echter vast dat voor de chemische parameters, die in de gevarenanalyse van verscheidene grondstoffen gebruikt voor de productie van consumptie-ijs (cacaopoeder, eiproducten, granen, melkproducten, ...) in de scope opgenomen worden, geen analyses vermeld worden. Deze parameters zijn bijvoorbeeld mycotoxines, residuen van diergeneesmiddelen, PCB's en dioxines. Het Wetenschappelijk Comité stelt de vraag hoe de consumptie-ijsindustrie in het kader van de autocontrole de risico's verbonden aan deze parameters zal beheersen en controleren.

Het in de gids vermelde monsternamenplan vermeldt geen analyses op grondstoffen. Het Wetenschappelijk Comité vestigt de aandacht op het feit dat indien grondstoffen gebruikt worden afkomstig van derde landen dezelfde garanties als deze afkomstig van de Europese lidstaten moeten gevraagd worden.

4. VRAGEN GESTELD DOOR DE CEL VALIDATIE GIDSEN

Betreft : Hoofdstuk 3.1., Goede hygiënische praktijken (GHP), onderdeel analyse waterkwaliteit

Vraag: Welke analyses zijn absoluut nodig ? Met welke frequenties en welke correctieve acties?

Antwoord Wetenschappelijk Comité: Het Wetenschappelijk Comité gaat akkoord met de analyses, frequenties en correctieve acties zoals beschreven in de bijlage 'analyse waterkwaliteit'.

Namens het Wetenschappelijk Comité,
De Voorzitter
Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert
Brussel, 24 oktober 2005.