



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

ADVIES 38-2007

**Betreft : Autocontrolegids voor wegtransport en opslag in de voedselketen
(Dossier 2007/28 – G-017)**

Gevalideerd door het Wetenschappelijk Comité op 14/12/2007

Samenvatting

Dit advies betreft de wetenschappelijke evaluatie van de autocontrolegids voor wegtransport en opslag in de voedselketen (G-017). Deze autocontrolegids is van toepassing op het wegtransport en/of opslag voor rekening van derden voor producten die vallen onder de bevoegdheid van het FAVV. Het betreft o.a. levensmiddelen, grondstoffen voor levensmiddelen en bestrijdingsmiddelen. Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd om de in de gids beschreven gevarenanalyse te evalueren.

De autocontrolegids voor wegtransport en opslag is algemeen een degelijk uitgewerkt document dat opgesteld werd met kennis van zaken. Het Wetenschappelijk Comité vestigt er echter de aandacht op dat hoewel voor de zeer kleine ondernemingen in de gids extra informatie verstrekt wordt, de gebruiksvriendelijkheid van de gids voor de zeer kleine ondernemingen nog verbeterd zou kunnen worden.

In de gids wordt terecht aandacht besteed aan de beheersing van het risico aangaande kruiscontaminatie door voorgaande ladingen en het transport onder geleide temperatuur, bv. in de HACCP-plannen. Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat de concrete informatie hieromtrent voor de zeer kleine ondernemingen te beperkt is.

De gevarenanalyse is beknopt, maar algemeen goed uitgewerkt. De HACCP-plannen bevatten een aantal belangrijke kritische controlepunten zoals bijvoorbeeld een correcte reiniging of het bewaren van de goederen bij een correcte temperatuur. Een belangrijke tekortkoming aangaande de HACCP-voorbeeldplannen is dat voor de vermelde kritische controlepunten geen correctieve acties vermeld worden. Het advies bevat ook een aantal aanbevelingen aangaande reiniging en desinfectie.

Summary

Advice 38-2007 of the Scientific Committee of the FASFC

This advice concerns the scientific evaluation of the self-control guide for transport and storage of products in the food chain.

Sleutelwoorden

autocontrole, autocontrolegids, goede hygiënische praktijken, transport, opslag

1. Referentietermen

1.1. Vraagstelling

Dit advies betreft de wetenschappelijke evaluatie van de autocontrole gids voor wegtransport en opslag in de voedselketen. Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd om de sectorale gevarenanalyse van de gids te evalueren.

1.2. Wettelijke context

Koninklijk Besluit 14 november 2003 betreffende de autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht 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 17 september 2007 en de plenaire zittingen van 14 september en 14 december 2007 ;

geeft het Wetenschappelijk Comité het volgende advies :

2. Inleiding

De autocontrole gids voor wegtransport werd voorgelegd ter goedkeuring aan het Federale Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV). Het initiatief van deze gids gaat uit van de Koninklijke Federatie van Belgische Transporteurs (FEBETRA) en de Koninklijke Beroepsvereniging Goederenvervoerders Vlaams Gewest en Brussels Hoofdstedelijk Gewest (SAV).

Deze autocontrole gids is van toepassing op het wegtransport en/of opslag voor rekening van derden voor producten die vallen onder de bevoegdheid van het FAVV. Het betreft levensmiddelen, grondstoffen voor levensmiddelen en bestrijdingsmiddelen. Volgende domeinen behoren niet tot het toepassingsgebied van de gids : gesloten transport en opslag van dierenvoeders, transport en opslag van rauwe melk en het transport van levende dieren.

De evaluatie van de gids door het Wetenschappelijk Comité gebeurt gelijktijdig met de evaluatie 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.

3. Advies

3.1. Algemene aanbevelingen sectorale gevarenanalyse

De autocontrole gids voor wegtransport en opslag is in het algemeen een degelijk uitgewerkt document dat opgesteld werd met kennis van zaken. Het Wetenschappelijk Comité vestigt er echter de aandacht op dat hoewel voor de zeer kleine ondernemingen in de gids extra informatie verstrekt wordt, de gebruiksvriendelijkheid van de gids voor de zeer kleine ondernemingen nog verbeterd zou kunnen worden.

In de gids wordt terecht aandacht besteed aan de beheersing van het risico aangaande kruiscontaminatie door voorgaande ladingen en het transport onder geleide temperatuur, bv.

in de HACCP¹-plannen. Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat de concrete informatie hieromtrent voor de zeer kleine ondernemingen te beperkt is.

Het Wetenschappelijk Comité stelt het op prijs dat de gids een groot aantal voorbeelden bevat, vb. aangaande het transport en opslag van bloem. Hoewel het toepassingsgebied vermeldt dat transport en opslag van rauwe melk hiertoe niet behoort, worden in de gids verscheidene voorbeelden gegeven aangaande het transport van rauwe melk. Het Comité is van mening dat deze voorbeelden dienen vervangen te worden door voorbeelden die wel onder het toepassingsgebied van de gids vallen.

3.2. Specifieke aanbevelingen

3.2.1. Opstellen van het autocontrolesysteem en goede hygiëne praktijken (onderdeel II)

Dit onderdeel beschrijft hoe een autocontrolesysteem dient opgesteld te worden alsook hoe kan voldaan worden aan de goede hygiënepraktijken wat betreft personeel, bedrijfsruimten, transport- en opslagactiviteit en beheer van controle en meetmiddelen. Een operatieschema voor transport en opslag wordt eveneens weergegeven. Dit onderdeel werd overzichtelijk opgesteld maar er wordt toch aangeraden om bepaalde aspecten concreter uit te werken, bijvoorbeeld 'goede hygiëne'.

De temperatuurscontrole voor transport van goederen bij geleide temperatuur wordt ook behandeld. Het Wetenschappelijk Comité raadt echter aan ook voldoende aandacht te besteden aan het behoud en de controle van de vereiste temperatuur van de goederen tijdens het laden en lossen. Verder kan opgemerkt worden dat het ook belangrijk is dat geloste goederen die gekoeld bewaard dienen te worden, na het lossen onmiddellijk naar de koelruimten overgebracht worden.

3.2.2. HACCP-principes voor transport en/of opslag van levensmiddelen (onderdeel III)

Het onderdeel HACCP bevat een goede theoretische beschrijving van hoe een HACCP-plan opgesteld wordt volgens de principes van de Codex Alimentarius. Een gevarenanalyse m.b.t. microbiologische, chemische en fysische gevaren werd opgenomen. Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat deze gevarenanalyse beknopt is maar algemeen goed uitgewerkt en formuleert volgende opmerkingen:

- 1) Bij de biologische gevaren wordt in de gids een onderscheid gemaakt tussen bacteriën die een voedselinfectie kunnen veroorzaken en bacteriën die een voedselintoxicatie kunnen veroorzaken. Bij de bacteriën die een voedselinfectie kunnen veroorzaken, moet *Listeria monocytogenes* bij de voorbeelden geplaatst worden in de subcategorie van de entero-invasieve bacteriën i.p.v. bij de enterotoxigene bacteriën.
- 2) Bij de beschrijving van de biologische gevaren wordt vermeld dat afhankelijk van het micro-organisme symptomen zeer snel kunnen optreden (enkele uren tot enkele dagen na de consumptie) maar ook pas na een aantal dagen of enkele weken. Bij zeer snel moet 'enkele dagen' geschrapt worden.
- 3) Er wordt aangeraden de allergenen in een aparte gevarencategorie in te delen (zoals de microbiologische, chemische en fysische gevaren). Naast een beschrijving van wat een voedselallergie is, worden ook concrete aanbevelingen gegeven m.b.t. het vermijden van kruiscontaminatie met allergenen. Er wordt ook melding gemaakt van de 12 risicogroepen voor allergenen (bv. aardnoten, soja, glutenbevattende granen, ..) Het Wetenschappelijk Comité merkt op dat deze lijst met risicogroepen recent uitgebreid werd tot 14 met de allergenen lupines en weekdieren².
- 4) Wat de genetisch gemodificeerde gewassen (GMO's) betreft, wordt aangeraden deze ook als een aparte categorie te beschouwen.
- 5) De lijst met chemische gevaren zou ook 'zware metalen' en 'organochloorverbindingen' en een korte toelichting hierover moeten bevatten.

¹ HACCP : Gevarenanalyse en identificatie van kritische controlepunten (Hazard Analysis and Critical Control Points)

² Richtlijn 2006/142/EG van de commissie van 22 december 2006 tot wijziging van bijlage III bis bij Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, die de lijst bevat van de ingrediënten die in elk geval op de etikettering van levensmiddelen moeten worden vermeld.

- 6) Aangaande het gevaar 'eiwitten van dierlijke oorsprong', merkt het Comité op dat dit gevaar in het bijzonder relevant is in het kader van BSE en diervoeding. Het transport van diervoeding behoort echter niet tot het toepassingsgebied van de gids.

De oorsprong van de gevaren en de identificatie ervan gebeurt in de gids d.m.v. de methode van de 5 M (materie, milieu, mankracht, methode, en middel) en dit telkens voor de verschillende types van gebruikt transportmiddel, bijvoorbeeld 'bulkproducten niet vloeibaar', 'bulkproducten niet vloeibaar onder geleide temperatuur',.... Een risico-inschatting van de geïdentificeerde gevaren gebeurt in de HACCP-voorbeeldplannen per type van vervoermiddel of opslagruimte. Het betreft:

- Vervoer van bulkproducten niet vloeibaar en niet onder geleide temperatuur: droog (plan A) of vochtig (plan B)
- Vervoer van bulkproducten vloeibaar: niet onder geleide temperatuur (plan C) of onder geleide temperatuur (plan D)
- Vervoer van stukgoed verpakt en beschermd of onbeschermd: onder geleide temperatuur (plan E) of niet onder geleide temperatuur (plan F)
- Opslag van bulkproducten, niet vloeibaar, niet onder geleide temperatuur, droog (plan G)
- Opslag van stukgoed verpakt, beschermd of onbeschermd : onder geleide temperatuur (plan H) of niet onder geleide temperatuur (plan I)

Voor de toekenning van de kritische controlepunten (CCP's) en punten van aandacht (PVA's) wordt gebruik gemaakt van een risicotaxatiematrix a.h.v. dewelke na toekenning van een score aan de kans van voorkomen indien de beheersmaatregel faalt (of indien er geen beheersmaatregel is) en het effect van het gevaar, een risicoklasse bekomen wordt.

Voor de risicoklassen 1 en 2 wordt vermeld dat er respectievelijk 'geen beheersmaatregel nodig is' en 'dat geen beheersmaatregel nodig is maar dat deze wel meegenomen moet worden in de verificatieprocedure'. Het Comité merkt op dat het beter is te vermelden dat voor klasse 1 en 2 er wel een beheersmaatregel nodig is, maar dat dit een algemene beheersmaatregel is. Voor risico klasse 3 kan er beter gespecificeerd worden dat een algemene beheersmaatregel nodig is maar met een bepaalde frequentie voor het controleren. Voor klasse 4 kan er inderdaad gesteld worden dat een specifieke beheersmaatregel nodig is (CCP) maar met een hogere controlefrequentie dan voor klasse 3 (PVA).

Wat betreft de voorbeeldtabel voor de risico-inschatting : deze moet in overeenstemming gebracht worden met de gebruikte terminologie van de HACCP-plannen, namelijk alpha, beta en gamma moeten verwijderd worden en de kolommen voor inschatting van kans en effect van de gevaren moeten toegevoegd worden.

De HACCP-voorbeeldplannen bevatten een aantal belangrijke kritische controlepunten zoals bijvoorbeeld een correcte reiniging of bewaring bij een correcte temperatuur. Een belangrijke tekortkoming aangaande de HACCP-voorbeeldplannen is dat voor de vermelde kritische controlepunten geen correctieve acties vermeld worden. Er wordt dan ook sterk aangeraden de voorziene correctieve acties voor de kritische controlepunten aan de gids toe te voegen.

Aangaande reiniging van de laadruimte (stap 4, voorbeeldplan A) wordt vermeld dat de controle kan gebeuren door de uitvoering van 'microbiologische testen'. Het Wetenschappelijk Comité merkt op dat enkele dagen vereist zijn vooraleer de resultaten van microbiologische testen beschikbaar zijn en dat ook snellere (wel minder gevoelige) methoden zoals ATP-meting beschikbaar zijn.

3.2.3. Procedure reiniging en desinfectie (bijlage XIII)

Procedures voor reiniging en desinfectie worden behandeld in deze bijlage. Het betreft 4 types : i) droge reiniging (regime A); ii) reiniging met water (regime B); iii) reiniging met water en reinigingsmiddelen (regime C); iv) desinfectie (regime D) voorafgegaan door de reinigingsregimes A, B of C.

Volgende opmerkingen worden geformuleerd aangaande deze bijlagen :

- De reiniging- en desinfectieprocedures worden algemeen goed beschreven. Wat betreft de keuze van het reinigingsregime, wordt in dit onderdeel blijkbaar enkel rekening gehouden met de aard van de voorgaande lading. Het Comité merkt op dat ook rekening moet gehouden worden met de aard en de gevoeligheid van de 'volgende' lading. Zo zal voor gevoelige producten zoals 'fruitsap' er niet enkel gereinigd moeten worden maar ook gedesinfecteerd (regime D).
- De bijlage bevat voorbeelden voor de bepaling van het minimum reinigingsregime dat moet worden toegepast voor het transport van een levensmiddel. Bijvoorbeeld ingeval de voorgaande lading behoort tot ladingscategorie 3, d.w.z. bijvoorbeeld groencompost, vloeibare kunstmeststof of tuinaarde wordt vermeld dat reiniging met water dient te gebeuren en 'in voorkomend geval' reiniging met detergens. Het Comité vindt dat dit reinigingsregime veel te beperkt is en dat vermeld moet worden dat afhankelijk van de volgende lading het ook nodig kan zijn dat er gereinigd wordt met een detergens alsook 'gedesinfecteerd'.
- Voor de validatie van de standaard reinigingsprotocollen wordt de 'ATP test' vermeld. Er wordt aangeraden deze test toe te lichten in dit onderdeel alsook deze test op te nemen in het onderdeel 'werkwijze voor kalibratie en onderhoud van meetmiddelen'.

3.2.4. Sector specifieke bijlagen

De gids bevat een aantal specifieke bijlagen zoals transport en opslag van 'koffie', 'biscuit, chocolade, praline en suikergoedindustrie', 'zuivelindustrie', 'vis', 'aardappelen, groenten en fruit', 'grondstoffen en eindproducten in de maalderij', 'bier'; 'vers vlees en vleesbereidingen', 'bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik' en 'meststoffen'. Hoewel er per specifieke bijlage telkens verwezen wordt naar het toe te passen 'voorbeeld-HACCP-plan', is de aard, omvang en de volledigheid van de informatie die zich in deze bijlagen bevindt zeer divers. Het Wetenschappelijk Comité raadt bijgevolg aan om in de gids op te nemen dat de transporteur er zich moet van vergewissen dat hij over alle voor de voedselveiligheid noodzakelijke informatie beschikt ten einde de salubriteit van de levensmiddelen te bewaren of ingeval van andere producten (vb bestrijdingsmiddelen) over alle informatie van de producten om deze in goede toestand te houden.

4. Conclusie

De autocontrole gids voor wegtransport en opslag is algemeen een degelijk uitgewerkt document dat opgesteld werd met kennis van zaken. Het Wetenschappelijk Comité vestigt er echter de aandacht op dat hoewel voor de zeer kleine ondernemingen in de gids extra informatie verstrekt wordt, de gebruiksvriendelijkheid van de gids voor de zeer kleine ondernemingen nog verbeterd zou kunnen worden. In de gids wordt terecht aandacht besteed aan de beheersing van het risico aangaande kruiscontaminatie door voorgaande ladingen en het transport onder geleide temperatuur, bv. in de HACCP-plannen. Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat de concrete informatie hieromtrent voor de zeer kleine ondernemingen te beperkt is.

De gevarenanalyse is beknopt, maar algemeen goed uitgewerkt. De HACCP-plannen bevatten een aantal belangrijke kritische controlepunten zoals bijvoorbeeld een correcte reiniging of de bewaring van de goederen bij een correcte temperatuur. Een belangrijke tekortkoming aangaande de HACCP-voorbeeldplannen is dat voor de vermelde kritische controlepunten geen correctieve acties vermeld worden.

Voor het Wetenschappelijk Comité,

Prof. Dr Ir André Huyghebaert.
Voorzitter

Brussel, 21 december 2007

Leden van het Wetenschappelijk Comité

Het Wetenschappelijk Comité is samengesteld uit de volgende leden:

V. Baeten, D. Berkvens, Cl. Bragard, P. Daenens, G. Daube, J. Debevere, Ph. Delahaut, K. Dierick, R. Ducatelle, L. Herman, A. Huyghebaert, H. Imberechts, L. Pussemier, B. Schiffers, E. Thiry, J. Van Hoof, 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:	V. Baeten, G. Daube, A. Huyghebaert
Externe experts:	K. Dewettinck, R. Geers

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.