



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

ADVIES 13-2013

Betreft: Evaluatie van de uitbreiding van het toepassingsgebied van de gids «vleesproducten, kant-en-klaar gerechten, salades, natuurdarmen, sauzen, bouillons en soepen» (dossier Sci Com 2013/11 - G-019).

Advies goedgekeurd door het Wetenschappelijk Comité op 24 mei 2013.

Samenvatting

Het Wetenschappelijk Comité evalueerde de uitbreiding van de gids voor het ontwikkelen van autocontrolesystemen bij de productie van voedingsmiddelen in de sectoren vleesproducten, kant-en-klaar gerechten, salades, natuurdarmen, sauzen, bouillons en soepen (G-019).

Zij spreekt haar waardering uit voor de kwaliteit van het document. Zij verwoordde ook enkele algemene en specifieke opmerkingen. Belangrijk is dat de gevarenanalyse voor gedroogde producten beter zou moeten uitgewerkt worden in de gids.

Summary

Advice 13-2013 of the Scientific Committee of the FASFC on the evaluation of the extension of the scope of the guide "meat products, prepared dishes, salads, natural gut, sauces, bouillons and soups"

This advice concerns the evaluation of the extension of the scope of the self-checking guide for the sector of meat products, prepared dishes, salads, natural gut, sauces, bouillons and soups (G-019).

Sleutelwoorden

Autocontrole, bouillons, natuurdarmen, kant-en-klaar gerechten, soepen, vleesproducten, salades, sauzen en voedselveiligheid

1. Referentietermen

1.1. Vraag

Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd om de uitbreiding te evalueren van de gids voor het ontwikkelen van autocontrolesystemen bij de productie van voedingsmiddelen in de sectoren vleesproducten, kant-en-klaar gerechten, salades, natuurdarmen, sauzen, bouillons en soepen.

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 30 april 2013 en de plenaire zitting van 24 mei 2013,

geeft het Wetenschappelijk Comité het volgende advies :

2. Inleiding

De 'Gids voor het ontwikkelen van autocontrolesystemen bij de productie van voedingsmiddelen in de sectoren vleesproducten (Fenavian), kant-en-klaar gerechten (Brema), salades (Vefasal), natuurdarmen (BVBD), sauzen, bouillons en soepen (CULINARIA)' (G019 – versie van 30/03/2013) werd ter validatie ingediend bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV).

Het toepassingsgebied van de gids omvat de sector vleesproducten, de sector kant-en-klare gerechten in de breedste zin, de sector bereide salades en aanverwante producten, de sector van natuurdarmen die gebruikt worden in andere sectoren van de levensmiddelenindustrie. De gids werd uitgebreid met de sector sausbereiding in de breedste zin (inclusief sauzen in droge vorm) en de sector bouillons in droge vorm.

Kleine ondernemingen die actief zijn in één of meerdere van deze sectoren maar die rechtstreeks aan de consument leveren vallen niet onder de scope van deze gids.

3. Advies

Het Wetenschappelijk Comité evalueerde de gids en spitste zich daarbij toe op de gevarenanalyse voor sauzen, bouillons en soepen. Zij formuleert de volgende algemene en specifieke opmerkingen.

3.1. Algemene opmerkingen

Het Wetenschappelijk Comité spreekt haar waardering uit voor de kwaliteit van het document.

De gids werd reeds eerder door het Wetenschappelijk Comité geëvalueerd (advies 51-2005, advies 59-2005, advies 23-2007). Er werd rekening gehouden met de opmerkingen die het Wetenschappelijk Comité in die vorige adviezen maakte.

In de titel van de gids komen ook soepen voor. De gevarenanalyse voor soepen is echter niet in de gids beschreven.

De gids is vrij gedetailleerd. Toch is het droogproces niet voldoende uitgewerkt in de gids en in de bijlagen.

Voor gedroogde producten die nadien niet meer worden verhit, zouden de bijzondere risico's van besmetting (met bijvoorbeeld *Salmonella*) in de gids moeten worden vermeld.

Bepaalde in de gids opgenomen wetgevende teksten zijn niet langer van toepassing (bijvoorbeeld Verordening 2377/90).

In de gids zijn een aantal tabellen opgenomen die waarden vermelden voor temperatuur, wateractiviteit en pH (bijvoorbeeld tabellen 8 en 9 in bijlage 5.2.2). Voor een aantal micro-organismen worden voor eenzelfde parameter verschillende waarden toegekend. Dit kan tot verwarring leiden. Er wordt aangeraden om slechts één tabel met gegevens in de gids op te nemen en de bibliografische referenties van deze gegevens te vermelden.

3.2. Specifieke opmerkingen

Het Wetenschappelijk Comité heeft de gids overlopen en formuleert de volgende specifieke opmerkingen.

Deel 4. Goede hygiënische praktijken (GHP) – Goede productiepraktijken (GMP)

In punt 4.1.10.2.2. “Specifieke regels – materiaal en recipiënten”, zou in de NL versie van de gids de term ‘afbreekbaar’ moeten worden vervangen door ‘breekbaar’.

In punt 4.2.5.1. “Additieven – technische hulpstoffen – aroma’s”, wordt naar Wikipedia verwezen voor de lijst van de E-nummers. Het Wetenschappelijk Comité meent dat naar een website van een officiële instantie zou moeten worden verwezen.

Deel 5. HACCP

In punt 5.2.4.6.1. “Beschrijving van de gevaren”,

Voor de (micro)biologische gevaren,

- raadt het Wetenschappelijk Comité aan om de gifstoffen die afkomstig zijn van andere organismen zoals planten of dieren (sommige vissoorten) te vermelden bij de chemische gevaren.
- zou ‘Noro’ moeten worden vervangen door ‘norovirus’.
- mag, voor wat betreft de bederfkiemen, de zin ‘voor zover ze van belang zijn voor de voedselveiligheid en wettelijkheid’ worden weggelaten.

Voor de chemische gevaren,

- zouden dioxinen en PCB's moeten worden toegevoegd aan punt 4 (residuen van milieucontaminanten).
- zouden de nitraten bij punt 2 moeten worden vermeld (residuen van toegelaten chemische substanties).
- zouden reinigings- en ontsmettingsmiddelen en radioactiviteit die in punt 4 zijn vermeld (residuen van milieucontaminanten) moeten worden vermeld in punt 5 (residuen van alle chemicaliën).
- zouden de in punt 4 (residuen van milieucontaminanten) vermelde koelingsmiddelen moeten worden weggelaten.
- zou 3-monochloorpropaan-1,2-diol (3-MCPD) in punt 7 moeten worden toegevoegd.

In punt 5.2.4.6.2. “Verdere uitvoering van de gevarenevaluatie”, zou de zin ‘Wat betreft chemische gevaren zijn er weinig of geen specifieke beheersingsmaatregelen gekend’ genuanceerd moeten worden. Er kunnen wel beheersmaatregelen worden getroffen zoals bijvoorbeeld verhitting voor bepaalde toxines of de juiste keuze van het verpakkingsmateriaal.

Er worden twee methoden voorgesteld om CCPs (Critical Control Points) te bepalen, namelijk de beslissingsboom en de risicotaxatie. Beide methoden worden niet consequent toegepast in de gegeven voorbeelden. Wat de bepaling van CCPs via risicotaxatie betreft, is het voor de klassen 3-4 niet duidelijk hoe wordt uitgemaakt of het gaat om een CCP of een PVA (punt van aandacht). De manier om een PVA vast te leggen zou duidelijker moeten worden uitgelegd. In het punt Frequentie zeer klein, zou de zin ‘Het betreft een zeer plaatselijke verontreiniging’ moeten worden weggelaten of moeten worden verduidelijkt. De frequentie en de concentratie kunnen immers hoog zijn bij een zeer plaatselijke verontreiniging.

In punt 5.3.4.2.2. “Specifieke stroomdiagrammen voor bepaalde voedingsproducten, en van enkele centrale productieafdelingen”,

- wordt voor geëmulgeerde sauzen enerzijds vermeld dat de pH lager is dan 4,2 en anderzijds (in de volgende paragraaf) dat er producten zijn met een hogere pH. Dit lijkt tegenstrijdig. ‘Hogere pH’ zou nader moeten worden toegelicht. In de NL versie van de gids zou de term ‘hordenloop’ moeten worden vervangen door ‘hordeneffect’.
- Het deel over bouillons en sauzen in droge vorm zou beter gedocumenteerd moeten worden. Er zou melding moeten worden gemaakt van de mogelijke aanwezigheid van ziektekiemen.

Deel 7. Analysen

In punt 7.1.1. “Europese wetgeving”, wordt verwezen naar Verordening (EU) nr. 2377/90. Deze verordening is niet meer van kracht en werd vervangen door Verordening (EU) nr. 37/2010 van de Commissie van 22 december 2009 betreffende farmacologisch werkzame stoffen en de indeling daarvan op basis van maximumwaarden voor residuen in levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

In punt 7.3.2.3. “Ziekteverwekkende kiemen”, stelt het Wetenschappelijk Comité voor om voor *Escherichia coli* de analyse te beperken tot de meest haalbare ziekteverwekkers (humaan pathogene verotoxine producerende *E. coli*).

In punt 7.3.3.2.4. “Limieten waaraan dient voldaan te worden”, stelt het Wetenschappelijk Comité voor om te verwijzen naar het door het FAVV opgestelde document over actiegrenzen voor microbiologische contaminanten in levensmiddelen. Dit document bevat als bijlage een tabel met de reglementaire criteria en de richtwaarden, gehanteerd door het FAVV. Het is beschikbaar op de website van het FAVV, op volgend adres:

<http://www.afsca.be/thematischepublicaties/actiegrenzenvoormicrobiologischecontaminanteninlevensmiddelen.asp>

Bijlagen

Bijlage 5.2.1. Profielen van ziekteverwekkende organismen

Voor *Salmonella* zouden ook de producten van plantaardige oorsprong moeten worden vermeld in de rubriek ‘voorkomen in voedingsmiddelen’.

E. coli en *E. coli* O157:H7 worden in de tabel vermeld. Om verwarring te vermijden, raadt het Wetenschappelijk Comité aan om het profiel van *E. coli* weg te laten.

Tevens wordt het profiel van de virussen en van de groep van norovirussen weergegeven. Het Wetenschappelijk Comité meent dat beide profielen in één enkele groep zouden moeten worden samengebracht.

De rubriek ‘voornaamste controlemaatregelen voor de volksgezondheid’ verwijst naar de procestechnologieën. Bij het profiel van *E. coli* O157:H7, zouden pasteurisatie en verhitting moeten worden vermeld in de rubriek ‘voornaamste controlemaatregelen voor de volksgezondheid’.

Er wordt gevraagd om voor *Bacillus cereus* en *Staphylococcus aureus* de hitteresistentie van de toxines aan te geven. Voor *B. cereus* zijn alleen braakverwekkende toxines in dit opzicht relevant omdat zij bij aanwezigheid in het voedingsmiddel ziekte bij de mens kunnen veroorzaken. De diarree veroorzakende toxines daarentegen worden bij aanwezigheid in het voedingsmiddel in het verteringsstelsel van de mens afgebroken en bijgevolg kunnen deze toxines enkel ziekteverwekkend zijn als ze worden gevormd in het verteringsstelsel van de mens na voedselopname.

Bijlage 5.2.2. Specifieke beheersmaatregelen microbiologische gevaren

Tabellen 8 en 9 vermelden de wateractiviteitswaarden (a_w) voor de groei van enkele micro-organismen. Het Wetenschappelijk Comité stelt voor om voor de hele gids slechts één set van waarden te gebruiken en de bibliografische referenties te vermelden.

In tabel 8 is voor *E. coli* een a_w waarde van 0,96 vermeld terwijl voor *E. coli* O157:H7 een waarde van 0,9 wordt vermeld. Het Wetenschappelijk Comité vraagt om de juistheid van deze waarden na te gaan.

Tabel 14 geeft de pH-waarden van verschillende producten weer. Voor gevogelte zou moeten worden aangegeven dat het om verhit vlees gaat. De pH van melk is laag (6,3 - 6,5) en zou moeten vervangen worden door 6,4 - 6,8. Voor eieren zou moeten worden aangegeven of het gaat om eiwit of eigeel. Eiwit heeft doorgaans een pH van 7,9 - 9,3.

Bijlage 5.3.16 Voorbeeld risicotaxatie kant-en-klaar maaltijden

Er wordt een PVA toegekend voor de overleving van ziekteverwekkende kiemen in stap 43 (koken, garen, blancheren,...). Het Wetenschappelijk Comité meent dat als het gaat om de laatste stap van het koken, dit punt als een CCP zou moeten worden beschouwd. Overigens wordt slechts een CCP toegekend aan stap 21 (garen). Er zou een PVA kunnen worden toegekend aan sommige producten die in een latere stap nog worden behandeld. De toekenning van een PVA aan sommige producten zou duidelijk moeten worden toegelicht in een voetnoot.

Bijlage 5.3.45. Voorbeeld risicotaxatie centrale productie geëmulgeerde sauzen

Men zou moeten aangeven waarom in stap 5a “tussenopslag gekoeld in statische tanken” geen PVA is toegekend voor de aanwezigheid van vreemde voorwerpen, terwijl voor stap 5b “tussenopslag gekoeld in containers” wel een PVA is toegekend.

Er is een PVA toegekend voor de groei van ziekteverwekkende kiemen (eigelen) in stappen 5a en 5b. Het Wetenschappelijk Comité meent dat een CCP zou moeten worden toegekend als de opslag te lang duurt. Dat kan worden vermeld met behulp van een voetnoot.

Na stap 16 (homogeniseren) staat vermeld dat er geen onmiddellijk gevaar bestaat omdat het product stabiel is. Als het product stabiel is, is er geen groei van ziekteverwekkende kiemen in het eindproduct. Er wordt echter wel een CCP toegekend voor de groei van ziekteverwekkende kiemen in de stap etikettering. Er is hier een gebrek aan coherentie die dient uitgeklaard te worden.

Bijlage 5.3.50. Tabel a_w -waarde – zoutgehalte – pH – t° -limieten pathogenen

Die tabel komt in de gids in verschillende vormen voor met verschillende waarden voor dezelfde kiemen, wat tot verwarring kan leiden.

Er wordt een minimale pH van 3,7 vermeld voor *Salmonella*. Het Comité vraagt om voor deze waarde een bibliografische referentie op te geven.

Bijlage 5.3.51. Voorbeeld risicotaxatie centrale productie bouillons en sauzen in droge vorm

De problematiek rond besmetting van gereconstitueerde producten in droge vorm die koud worden gegeten met ziekteverwekkende kiemen zoals *Salmonella* en *Listéria monocytogenes* zou in de bijlage moeten worden vermeld.

In stap 15 “Drogen” is de invloed van verhitten en koelen op de overleving van micro-organismen moeilijk te bepalen. Dit aspect zou verder moeten worden uitgediept. De inactivering van ziekteverwekkende kiemen door gebrek aan water zou eveneens moeten worden uitgediept.

In stap 18 "Etiketteren" moet de ontwikkeling van ziekteverwekkende kiemen niet als een gevaar worden vermeld vanwege de lage a_w -waarde.

Na stap 16 "Zeven" staat vermeld dat er geen gevaar bestaat vanwege de lage a_w -waarde. Er kan nochtans besmetting optreden vanuit het milieu. De gevarenanalyse zou in die zin moeten worden herbekeken.

4. Conclusie

Het Wetenschappelijk Comité evalueerde de uitbreiding van de gids voor het ontwikkelen van autocontrolesystemen bij de productie van voedingsmiddelen in de sectoren vleesproducten, kant-en-klaar gerechten, salades, natuurdarmen, sauzen, bouillons en soepen.

Zij spreekt haar waardering uit voor de kwaliteit van het document. Zij maakte ook enkele algemene en specifieke opmerkingen. Belangrijk hierbij is dat de gevarenanalyse voor gedroogde producten beter zou moeten worden uitgewerkt in de gids.

Voor het Wetenschappelijk Comité,
De Voorzitter

Prof. Em. Dr. Pharm. C. Van Peteghem (Get.)

Brussel, 31/05/2013

Leden van het Wetenschappelijk Comité

Het Wetenschappelijk Comité is samengesteld uit de volgende leden:

D. Berkvens, A. Clinquart, G. Daube, P. Delahaut, B. De Meulenaer, L. De Zutter, J. Dewulf, P. Gustin, L. Herman, P. Hoet, H. Imberechts, A. Legrève, C. Matthys, C. Saegerman, M.-L. Scippo, M. Sindic, N. Speybroeck, W. Steurbaut, E. Thiry, M. Uyttendaele, T. van den Berg, C. Van Peteghem

Belangenconflicten

Omwille van een belangenconflict namen de heren A. Clinquart en G. Daube niet deel aan de beraadslaging bij de goedkeuring van het advies.

Dankbetuiging

Het Wetenschappelijk Comité dankt de Stafdirectie voor risicobeoordeling en de leden van de werkgroep voor de voorbereiding van het ontwerpadvies. De werkgroep was samengesteld uit :

Leden van het Wetenschappelijk Comité	L. Herman (verslaggever), L. De Zutter, M. Sindic, M-L. Scippo
Externe experts	C. Michiels (KUL)

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 09 juni 2011.

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.