



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

**ADVIES 40-2006**

**Betreft : Wetenschappelijke evaluatie van de “Gids autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid bij de invoer van fruit, groenten en primeurs” (dossier Sci Com 2006/31).**

Het Wetenschappelijk Comité van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen,

Gelet op de wet van 4 februari 2000 houdende oprichting van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, met name artikel 8;

Gelet op 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;

Overwegende het 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 ;

Gelet op de aanvraag tot advies van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen aangaande de wetenschappelijke evaluatie van de “Gids autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid bij de invoer van fruit, groenten en primeurs” ;

Gelet op de besprekingen die werden gevoerd tijdens de werkgroepvergadering van 22 augustus 2006 en de plenaire zitting van 8 september 2006;

**geeft het volgende advies :**

**1. INLEIDING**

De "Gids autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid bij de invoer van fruit, groenten en primeurs" werd voor validatie voorgelegd aan het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV). De gids werd opgesteld door de Nationale Unie van Invoerders, Uitvoerders en Groothandelaars in Fruit, Groenten en Primeurs (NUFEG). De gids is specifiek van toepassing voor invoerders van verse, ongesneden groenten, fruit en primeurs, al dan niet voorverpakt. Deze producten worden rechtstreeks doorverkocht aan groothandelaars en grootdistributie in binnen- of buitenland.

De gids werd reeds gevalideerd door de cel "Validatie Gidsen" van het FAVV overeenkomstig de voorschriften vastgelegd in artikel 9 en bijlage III van het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende de autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen (Dossier G-015).

Het Wetenschappelijk Comité wordt gevraagd de beschreven monsternamen en analyses, en de sectorale gevarenanalyse van de gids wetenschappelijk te evalueren.

## 2. ALGEMENE OPMERKINGEN

▪ Het Wetenschappelijk Comité meent dat de invoer van fruit en groenten niet in een andere gids dan de gids “Aardappelen-groenten-fruit verwerkende industrie en handel” (Dossier G-014) besproken hoeft te worden. Na onderzoek van de gids, en met name van hoofdstukken 1 (Toepassingsgebied) en 2 (Autocontrole, HACCP<sup>1</sup> en GBPH<sup>2</sup>), lijkt de motivering voor het opstellen en het gebruiken van een afzonderlijke autocontrolegids voor de invoer van fruit, groenten en primeurs (vb. identificatie van specifieke gevaren) in plaats van het toepassingsgebied te hernemen als een deel van de gids “Aardappelen-groenten-fruit verwerkende industrie en handel”, onvoldoende geargumenteed te zijn.

▪ Het toepassingsgebied van de gids is niet duidelijk. Zo verwijst het overzicht van de wetgeving (punt 1.7, pagina's 7 en volgende) naar meerdere wetgevingen (Verordening (EG) 1284/2002<sup>3</sup> en Verordening (EG) 175/2001<sup>4</sup>) die betrekking hebben op droog en/of gedroogd fruit. Het zou aldus nuttig zijn te verduidelijken of het vermelde toepassingsgebied – verse, ongesneden groenten, fruit en primeurs – eveneens dit type product omvat, en de betrokken producten op te sommen (specerijen, kruiden, producten specifiek bestemd als veevoeder, enz.) om een betere identificatie van de gevaren mogelijk te maken. Ook is het onduidelijk of de gids de verwerking van ingevoerde producten omvat (vb. reiniging, herverpakking). Er zou ter verduidelijking een algemeen procesdiagram met alle verschillende etappes toegevoegd moeten worden. In functie van het toepassingsgebied dienen specifieke eisen, die in de huidige gids niet aan bod komen, toegevoegd te worden (zie ook de opmerkingen hieronder).

▪ De gids is in zijn huidige vorm onvoldoende aangepast aan zijn potentiële gebruikers (invoerders en handelaars), en dit voornamelijk m.b.t. het tweede deel van de gids, de technische bijlagen. Zo is bijlage 2 (Voorbeeld HACCP-plan invoerders aardappelen, groenten en fruit) niet onmiddellijk bruikbaar, aangezien deze geen gevalstudie of concreet voorbeeld bevat zodat een niet-gespecialiseerde gebruiker de ontwikkeling van een risicoanalyse makkelijk kan begrijpen en aanpassen aan zijn eigen situatie. De gids biedt geen middelen waardoor de gebruiker zijn eigen risico-evaluatie kan uitvoeren.

▪ In verband met deze laatste opmerking, suggereert het Wetenschappelijk Comité dat de structuur van de gids gewijzigd zou worden in (i) een algemeen gedeelte met de gemeenschappelijke eisen voor alle ingevoerde producten, en (ii) een tweede deel met voor elk type product de identificatie van de gevaren, een risicoanalyse, een bemonsteringsplan en de specifieke eisen aan de hand van verschillende bijlagen. Deze structuur maakt het mogelijk om, indien nodig, het toepassingsgebied van de gids uit te breiden met andere ingevoerde plantaardige producten (vb. voeders specifiek bestemd voor vee).

---

<sup>1</sup> Hazard Analysis of Critical Control Points

<sup>2</sup> Gids voor de Goede Hygiënepraktijken

<sup>3</sup> Verordening (EG) 1284/2002 van de Commissie van 15 juli 2002 tot vaststelling van de handelsnorm voor ongedopte hazelnoten.

<sup>4</sup> Verordening (EG) 175/2001 van de Commissie van 26 januari 2001 tot vaststelling van de handelsnorm voor walnoten in de dop.

- Het Wetenschappelijk Comité stelt zich vragen bij de volgende bewering : “Wat betreft de activiteit van invoer van fruit en groenten, stellen we vast dat geen algemene CCP’s<sup>5</sup> kunnen worden vastgelegd” (p. 18). Bovendien blijft de gids algemeen en vaag met betrekking tot de gevaren, eisen en aandachtspunten (bijvoorbeeld, op p. 18 : “Ook doen zij jaarlijks *enkele* steeksproefsgewijze analyses. “).

Het Wetenschappelijk Comité stelt vast dat de gids de verantwoordelijkheid en het gelijkvormigheidsattest van de producten die in de handel worden gebracht, verhaalt op de leverancier. Er wordt aangegeven dat de buitenlandse uitvoerder garant staat voor de naleving van elementaire hygiënemaatregelen in de primaire sector om aldus elke vorm van contaminatie te voorkomen, terwijl de invoerder slechts enkele gerichte controles dient uit te voeren (zie Hoofdstuk 5 – Afspraken tussen invoerder en buitenlandse leverancier m.b.t. bemonsteringsplannen en analyses). Het niveau van de eisen waaraan de leverancier moet voldoen, wordt niet weergegeven.

Aangezien het niet toegelaten is eisen op te leggen aan buitenlandse bedrijven, stelt het Wetenschappelijk Comité voor te formuleren dat er twee situaties mogelijk zijn i.v.m. de bemonstering en de analyse : de nodige controleanalyses worden uitgevoerd ofwel door de uitvoerder of leverancier, ofwel door de invoerder.

In de gids worden uitsluitend de eisen m.b.t. de bodemanalyse en de controle van residuen van bestrijdingsmiddelen en nitraten weergegeven (vermeld op p. 24 en 25). Deze eisen zijn ontoereikend, niet duidelijk genoeg en niet in overeenstemming met de eisen van de betere referentiesystemen die van kracht zijn op de producenten. Er zou een “link” gelegd mogen worden met de eisen die opgenomen zijn in de “Sectorgids autocontrole voor de primaire plantaardige productie” (Dossier G-012).

- Het Wetenschappelijk Comité stelt voor om ook de problematiek van het afval dat voor de diervoeding bestemd is, in de gids op te nemen.

### 3. OPMERKINGEN OVER DE GEVARENANALYSE<sup>6</sup>

- Het overzicht van de gevaren (eerste principe van het HACCP plan) is onvolledig. Om te kunnen overgaan tot een risicoanalyse, is het niet alleen noodzakelijk om de lijst met genoemde gevaren te vervolledigen, maar dienen eveneens de kans en de ernst van deze gevaren gepreciseerd te worden (classificatie).

Zoals aangegeven in punt 2. (Algemene opmerkingen) zou het wenselijk zijn de structuur van het document te wijzigen met een algemeen gedeelte en een specifiek gedeelte dat betrekking heeft op de verschillende soorten producten om een betere identificatie van de gevaren mogelijk te maken, aangezien sommige gevaren specifiek zijn voor een bepaald type product (vb. mycotoxinen in noten).

- Het Wetenschappelijk Comité meent dat voor de potentiële gevaren voorbeelden dienen toegevoegd te worden. Onder deze potentiële gevaren, zouden ook de volgende moeten vermeld worden :

1°/ voor de (micro)biologische gevaren : de organismen (nematoden, insecten,...) en micro-organismen die schadelijk zijn voor de gezondheid van planten, alsook de kiemen die het bederf ervan veroorzaken. In feite worden uitsluitend deze vermeld die voedselvergiftigingen veroorzaken. Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat alles wat betrekking heeft tot de gezondheid van planten meer uitgewerkt zou moeten worden in de gids. De cel "Validatie Gidsen" heeft reeds gewezen op de tekortkomingen van de gids m.b.t. de fytosanitaire aspecten. Ondanks de aangebrachte wijzigingen, stelt het Wetenschappelijk Comité vast dat deze wijzigingen in het algemeen nog steeds onvoldoende zijn. Bovendien werden de wijzigingen die

<sup>5</sup> Kritisch controlepunt

<sup>6</sup> De lijst met opmerkingen is niet volledig.

aangebracht werden in de gids, niet geïntegreerd in de checklists die hernomen worden in de bijlagen. Een lijst met schadelijke organismen waarop moet worden toegezien (quarantaineorganismen) per soort product, ontbreekt bij de fytosanitaire aspecten in punt 4.1, het overzicht in punt 4.1.1 (p. 21 en volgende) en de bijlagen. De potentiële (micro)biologische risico's zouden aangevuld moeten worden met alle fytopathogene organismen (quarantaineorganismen of andere) die betrekking hebben op de teelt en/of het product. Het zou eveneens interessant zijn om op deze plaats in de gids een internetlink te vermelden waarmee de gebruiker de lijst met schadelijke organismen kan actualiseren.

2°/ voor de (bio)chemische gevaren: de toxinen die natuurlijk aanwezig zijn in bepaalde planten (bijvoorbeeld bij slechte bewaring) (alkaloïden, fytoalexinen, solanidine...) of de eventuele aanwezigheid van giftige zaden die de loten kunnen verontreinigen. In de Franse versie worden de dioxinen en PCB's niet vermeld op de lijst met milieucontaminanten. Bovendien moet deze lijst aangevuld worden met andere contaminanten, zoals bvb. de polycyclische aromatische koolwaterstoffen (PAK) of de mycotoxinen, en dit in functie van het soort product dat beschouwd wordt en de uitgevoerde behandeling.

3°/ voor de fysische verontreinigingen: de lijst met schadelijke dieren dient vervolledigd te worden, ten minste met vogels en vleermuizen (risico op besmetting van de producten met het aviaire influenzavirus), en uitgebreid te worden met andere knaagdieren. Aan de lijst met "persoonlijke zaken" kan het volgende worden toegevoegd: verbanden, koorden, haarlokken, stukjes papier/karton.

4°/ Het Wetenschappelijk Comité raadt aan om in de gids het potentieel gevaar van de allergenen te behandelen, en dit zowel bij de ontvangst en de opslag, alsook bij de manipulatie van fruit en groenten (kruisbesmetting), en het fruit en de groenten zelf (vb. selderij, noten, tropisch fruit, ...).

5°/ Er zou in de gids eveneens rekening gehouden moeten worden met het risico van de invoer van genetisch gemanipuleerde organismen (GGO's), en dit zowel op het vlak van autorisatie, als op het vlak van etikettering en kruisbesmetting.

- Alle bepalingen betreffende de eisen i.v.m. infrastructuur, sanitaire installaties (lavabo's, toiletten, ...) en persoonlijke hygiëne zouden in een ruimer kader moeten worden geplaatst.
- Het Wetenschappelijk Comité stelt vast dat de gids geen enkele preventieve maatregel bevat voor de detectie of strijd tegen schadelijke organismen. De gids zou de invoerders moeten aanmoedigen alle mogelijke preventieve en toezichthoudende (detectie) maatregelen te treffen om aldus de (chemische) bestrijding tot een minimum te kunnen beperken. In punt 4.4. (Visuele fytosanitaire controle door de invoerder) van de gids ontbreekt een uitvoerige beschrijving van de toegelaten "desinfecteermaatregelen" (welke fysische middelen? welke chemische middelen? wat zijn de gebruiksvoorwaarden en eventuele beperkingen?) en van de "vernietigingsmaatregelen" (hoe vernietigt men de producten? wie doet dit? hoe deze vernietiging traceren?). Er wordt verwezen naar de instructies van het FAVV, zonder dat de gebruiker deze kan raadplegen (bronnen? internetlink?).
- Indien de ingevoerde producten nog bewerkt worden, zouden de betrokken eisen moeten vermeld worden. Bijvoorbeeld, wanneer producten opnieuw gewassen worden voor de verkoop, moeten de eisen met betrekking tot het gebruikte water worden toegelicht.

## Gevaren met betrekking tot micro-organismen

Het Wetenschappelijk Comité wenst de invoerder attent te maken op het belang van een lastenboek met de producent(en). Bijvoorbeeld, het rotavirus (Van Duynhoven *et al.*, 2005)<sup>7</sup>, het Hepatitis A virus (Patnaik *et al.*, 2006)<sup>8</sup>, *Salmonella* (Sivapalasingan *et al.*, 2004)<sup>9</sup> kunnen overgedragen worden door besmette personen, wat aantoont dat het belangrijk is ook met dit soort micro-organismen rekening te houden bij de risicoanalyse en de keuze van adequate behandelingen. Bovendien hebben microbiologische gevaren niet alleen betrekking tot de consumptie van de producten (vergiftiging of bederf) maar kunnen deze ook fytosanitaire problemen veroorzaken (vb. bonen besmet met *Xanthomonas axonopodis pv. phaseoli* die door een particulier gezaaid kunnen worden).

## Gevaren met betrekking tot residu's van bestrijdingsmiddelen

M.b.t. de residu's van bestrijdingsmiddelen wenst het Wetenschappelijk Comité te benadrukken dat de kans groot is dat bepaalde toegelaten producten verkeerd gebruikt worden (te grote dosis of termijn voor oogst niet gerespecteerd), of dat actieve stoffen die niet toegelaten zijn in Europa, toch gebruikt worden (waarvoor de MRL<sup>10</sup> meestal wordt teruggebracht tot LOQ<sup>11</sup>). Er is aldus een groot risico dat ingevoerde producten een onaanvaardbaar gehalte aan residuen van bestrijdingsmiddelen bevatten (wat het monitoringprogramma van het FAVV trouwens aantoont). Het Wetenschappelijk Comité is bijgevolg van oordeel dat het onaanvaardbaar is dat de verantwoordelijkheid voor de controle op gelijkvormigheid bij de uitvoerder wordt gelegd (zie hoofdstuk 5 – Afspraken tussen invoerder en buitenlandse leverancier m.b.t. bemonsteringsplannen en analyses).

In de gids is er verwarring over de termen “MRL” en “residu” (vb. “om de veertien dagen een analyse op MRL's”). Er wordt aangeraden om in punt 1.6 (Algemene definities), een definitie van “residuen” toe te voegen (actieve stoffen en metaboliëten), met name op basis van Verordening (EG) 396/2005<sup>12</sup>.

M.b.t. de controles die uitgevoerd worden door de uitvoerder, dient toegelicht te worden :

- dat de laboratoria die analyses uitvoeren, geaccrediteerd dienen te zijn volgens de ISO norm 17025 (en niet “volgens de normen die van kracht zijn in Europa”) zodat de invoerder de verslagen en de analysecertificaten makkelijk kan verifiëren ;
- dat de laboratoria analyses op residu's uitvoeren (en niet op MRL) (zie definitie “residu” in reglementaire zin) ;
- welke bestrijdingsmiddelen zijn toegelaten op de teelt voor en na de oogst.

Betreffende de controles uitgevoerd door de invoerder, meent het Wetenschappelijk Comité dat het nodig is de “bemonsteringsplannen” in hoofdstuk 5 van de gids te wijzigen en/of te verduidelijken. Bijvoorbeeld, de lijst met de te controleren bestrijdingsmiddelen (residuen) in de verschillende producten is niet gedocumenteerd. Gezien het specifieke

---

<sup>7</sup> Van Duynhoven *et al.* (2005) A one-year intensified study of outbreaks of gastroenteritis in The Netherlands. *Epidemiology and Infection* 133, 9-21.

<sup>8</sup> Patnaik *et al.* (2006) Hepatitis A in a food worker and subsequent prophylaxis of restaurant patrons. *J. Environmental Health* 69, 16-19.

<sup>9</sup> Sivapalasingan *et al.* (2004) Fresh Produce: A Growing Cause of Outbreaks of Foodborne Illness in the United States, 1973 through 1997. *J. Food Prot.* 67, 2342-2353.

<sup>10</sup> Maximum Residue Level

<sup>11</sup> Limit of Quantification

<sup>12</sup> Verordening (EG) N° 396/2005 van het Europees parlement en de Raad van 23 februari 2005 tot vaststelling van maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen en diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong en houdende wijziging van Richtlijn 91/414/EG van de Raad. Voor de EER relevante tekst.

karakter van de bestrijdingsmiddelen voor bepaalde producten (vb. tomaten versus kruiden versus citrusvruchten), dient een onderscheid gemaakt te worden tussen de verschillende soorten producten. Voor elk product moet een lijst met de te analyseren bestrijdingsmiddelen worden opgesteld, waarbij de selectie geargumenteed wordt op basis van :

- de lijsten met producten die al dan niet toegelaten zijn voor de teelt ;
- de timing van de toediening van het product ;
- gebruik tijdens de voor- of naooogst ;
- eventuele handelingen uitgevoerd voor de ontsmetting of de ongediertebestrijding ;
- de fysico-chemische eigenschappen van het product.

In de gids wordt te weinig rekening gehouden met de verpakkingen (behalve de verpakking in hout). Bovendien kunnen de verpakkingen behandeld zijn met pesticiden.

#### Gevaren met betrekking tot nitraten/nitrieten

Het probleem met de controle van het nitraatgehalte zou uitgebreider aan bod moeten komen voor de invoer van bladgroenten.

#### Gevaren met betrekking tot milieucontaminanten

Het Wetenschappelijk Comité meent dat :

- de identificatie van potentiële milieucontaminanten onvolledig is ;
- de gids geen aanwijzingen geeft over de bemonstering en analyse van deze contaminanten, noch over de meldingsplicht wanneer de normen worden overschreden.

De gevaren met betrekking tot de milieucontaminanten worden immers niet noodzakelijk aangetoond via een bodemanalyse.

#### Gevaren met betrekking tot de schadelijke organismen

Het Wetenschappelijk Comité meent dat :

- de identificatie van de schadelijke organismen niet duidelijk genoeg is en dat een gedetailleerde bijlage noodzakelijk is.
- de gids geen aanwijzingen geeft over de methode en frequentie van bemonstering, noch over de beslissingscriteria voor de meldingsplicht bij een verdacht geval (bestaat er een grenswaarde ?).

De vermeldingen m.b.t. de fytosanitaire certificaten en hun verificatie zijn vaag (een modelcertificaat, volgens Richtlijn 2000/29/EG<sup>13</sup> in bijlage zou nuttig zijn). De fytosanitaire controle van de invoerder gebeurt uitsluitend visueel, wat onvoldoende kan zijn. Een gerichte bestrijding in functie van de producten, hun oorsprong, en de vastgestelde frequentie van contaminatie zou moeten voorgesteld worden. Een kwantitatieve doelstelling zou moeten voorgesteld worden (naargelang de gewenste betrouwbaarheid van de opsporing).

Het zou eveneens handig zijn dat een bewakings- en opsporingsplan aanwezig zijn, voornamelijk in de opslagplaatsen (vb. vallen met feromonen).

---

<sup>13</sup> Richtlijn 2000/29/EG van de Raad van 8 mei 2000 betreffende de beschermende maatregelen tegen het binnenbrengen en de verspreiding in de Gemeenschap van voor planten en voor plantaardige producten schadelijke organismen.

#### 4. OPMERKINGEN OVER DE ANALYSE VAN DE BEMONSTERINGSPLANNEN <sup>6</sup>

De gids bevat niet de elementen voor een volledig bemonsteringsplan voor de controle op residuen bij ingevoerde producten. Met de elementen die in de gids opgenomen zijn (p. 25 en volgende), is het niet mogelijk de wetenschappelijke en statistische grondslagen van het bemonsteringsplan te evalueren. Zo vraagt het Wetenschappelijk Comité zich af waarom er na elke 500 ton van het geleverde product, systematisch en zonder onderscheid te maken tussen de producten, een analyse op residuen van bestrijdingsmiddelen en nitraten aan de leverancier wordt gevraagd.

De berekeningsmethode van het aantal te nemen monsters zou toegelicht moeten worden, waarbij rekening gehouden wordt met :

- het globaal volume van het ingevoerde levensmiddel (bvb. op jaarbasis) ;
- de definitie van het te bemonsteren lot (en de grootte) ;
- de verwachte detectielimiet (gehalte aan positieve monsters dat men wil aantonen) ;
- het gezochte betrouwbaarheidsniveau (90 %, 95 %, of andere).

Eens het volume van het ingevoerde product, de hoeveelheid en de grootte van het lot bepaald en gekend zijn, kan voor een gewenste detectielimiet (verwacht prevalentiegehalte) en een gegeven betrouwbaarheidsniveau het aantal monsters bepaald worden.

Het is momenteel niet mogelijk om in de gids de gegrondheid van de “eisen” ten opzichte van de uitvoerder en de invoerder te evalueren omdat deze parameters niet verduidelijkt worden.

Het Wetenschappelijk Comité wenst dat een bemonsteringsplan wordt opgesteld voor elk type ingevoerd product en voor elke te analyseren parameter, waarbij de lijst van bestrijdingsmiddelen, milieucontaminanten (zware metalen, dioxinen, PAK, ...), en andere contaminanten gepreciseerd wordt. Het voorgestelde bemonsteringsplan moet coherent zijn met de vereisten die gesteld worden in andere sectorgidsen voor autocontrole van gelijkaardige plantaardige producten (“Sectorgids autocontrole voor de primaire plantaardige productie” en de gids “Aardappelen-groenten-fruit verwerkende industrie en handel”).

Bepaalde bemonsteringen die bestemd zijn voor de controle van de voedsel- en de fytosanitaire veiligheid, zouden in plaats van op bedrijfsniveau op sectorniveau uitgevoerd kunnen worden. Hierdoor zou een globaal overzicht verkregen kunnen worden van de problematiek.

Voor het Wetenschappelijk Comité,  
De Voorzitter,

Prof. Dr. Ir. A. Huyghebaert  
Brussel, 4 oktober 2006