



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

ADVIES 01-2011

Betreft : Herevaluatie van de “Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in voedingswaren” (dossier Sci Com 2010/24 – G-007 v2).

Advies goedgekeurd door het Wetenschappelijk Comité op 14 januari 2011.

Samenvatting

Dit advies betreft de wetenschappelijke evaluatie van de “Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in voedingswaren”.

Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat de gids een praktisch, overzichtelijk en gestructureerd document is. Er zijn echter nog een aantal aandachtspunten die verder dienen uitgewerkt te worden. Dit is bijvoorbeeld het geval voor de analyse van de chemische en fysische gevaren, de reiniging en ontsmetting, de analyse- en bemonsteringsplannen en de meldingsplicht.

Summary

Advice 01-2011 of the Scientific Committee of the FASFC on the revaluation of the self-checking guide for the food retailing

This advice concerns the revaluation of the self-checking guide for the food retailing.

Sleutelwoorden

Detailhandel – gids – autocontrole – voedingswaren

1. Referentietermen

1.1. Doelstelling

Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd de sectorale gevarenanalyse alsook de bemonsterings- en analyseplannen, beschreven in de gids voor invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in voedingswaren te evalueren.

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.

Ministerieel besluit van 22 januari 2004 betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen.

Overwegende de besprekingen tijdens de werkgroepvergadering van 28 oktober 2010 en de plenaire zitting van 14 januari 2011,

geeft het Wetenschappelijk Comité het volgende advies :

2. Inleiding

De "Gids voor invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in voedingswaren" (G-007, versie 2 van 12-08-2010) werd ter goedkeuring ingediend bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV).

De gids werd opgesteld op initiatief van de volgende beroepsverenigingen :

- Buurtsuper.be vertegenwoordigt de zelfstandige kruidenierszaken (50 %) en de superettes en de zelfstandige supermarkten (70 %) in Vlaanderen en Brussel.
- FEDIS (Belgische Federatie van de Distributie) vertegenwoordigt alle ondernemingsvormen die actief zijn binnen de sector van de Distributie : hypermarkten, supermarkten, groothandel, verkoop op afstand, discountwinkels, veilingen, invoerders vanuit derde landen, slagerijketens, directe verkoopbedrijven... FEDIS vertegenwoordigt gans de grootdistributie en de hard discount.
- UCM (Syndicale Unie van de Belgische Middenstand), bestaande uit de vzw Nationale Federatie der Unies van de Middenstand (FNUCM) en de verschillende beroepsfederaties waaronder de Association professionnelle du libre-service en alimentation générale (APLSIA) die 70 % van alle verkooppunten, superettes en zelfstandige supermarkten in Wallonië en Brussel vertegenwoordigt.

De gids werd opgesteld voor de inrichtingen van de detailhandel in voedingswaren en is eveneens van toepassing op de distributieplatformen in voedingswaren van de grote distributiegroepen alsook op het transport door interne vloot.

De vorige versie van de gids, namelijk de versie 1 van 24 april 2006, werd al door het Wetenschappelijk Comité geëvalueerd en aanbevelingen hieromtrent werden uitgebracht.

Deze zijn in advies 26-2006 van 25 juli 2006 opgenomen. Ten opzichte van de vorige versie werd de gids bijgewerkt op het vlak van wetgeving en uitgebreid tot de distributieplatformen, intern transport, verkoop van bestrijdingsmiddelen, meststoffen, zaaizaden, diervoeders en levensmiddelen bestemd voor diervoeding, het malen van koffie en het snijden van fruit en groenten.

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 formuleert echter meerdere aanbevelingen.

3.1. Algemene aanbevelingen

Een aantal aanbevelingen geformuleerd door het Wetenschappelijk Comité in het advies 31-2010 betreffende de "*Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de groothandel in voedingswaren*" zijn eveneens op deze gids van toepassing. Er dient dus ook met dit advies rekening te worden gehouden. Bijvoorbeeld, de chemische en fysische gevaren moeten uitgebreider aan bod komen (voornamelijk punt 3.1. en 9.10.), de reiniging en ontsmetting zou nog meer toegelicht moeten worden (punt 5.6.) en de evaluatie van de ernst zou verder moeten uitgewerkt worden (punt 10.2.3.).

Er wordt ook geen enkel bemonsterings- en analyseplan vermeld. Het Wetenschappelijk Comité is niettemin van mening dat de gids dient te benadrukken dat elk operator, die niet-verpakte levensmiddelen behandelt, een bemonsterings- en analyseplan dient op te zetten om de efficiëntie van de reiniging en ontsmetting van de oppervlakken en apparatuur die rechtstreeks in contact komen met deze levensmiddelen te controleren.

Voor wat het waterbeheer betreft (punt 5.3.), vermeldt de gids dat putwater mag worden gebruikt mits naleving van de voorschriften inzake drinkbaarheid (respecteren van de maximumwaarden voor de te analyseren parameters en frequenties van de analyses) die door het koninklijk besluit van 14 januari 2002 zijn opgelegd. Als de operator leidingwater gebruikt moeten geen analyses worden uitgevoerd. Daarentegen zou de gids wel moeten vermelden dat als de operator leidingwater in zijn inrichting verwerkt/behandelt (vb. : opslag, verhitten, filteren, verzachten...), hij overeenkomstig het koninklijk besluit van 14 januari 2002, het verwerkte/behandelde leidingwater moet laten analyseren om aldus na te gaan of dit nog steeds voldoet aan de door dit besluit opgelegde voorschriften inzake drinkbaarheid. Op basis van het advies 46-2006 van het Wetenschappelijk Comité werd het aantal parameters voor dit verwerkte/behandelde water verminderd voor bepaalde behandelingen (zie ook de nota van het FAVV van 16 februari 2007 betreffende de kwaliteitscontroles van water in de levensmiddelensector).

Voor wat de meldingsplicht (zie hoofdstuk 7.) betreft, zou het nodig zijn, gezien de uitbreiding van het toepassingsgebied van de gids op het vlak van de verkoop van diervoeders en zaaizaden, om de meldingsplicht uit te breiden tot producten die schadelijk zijn voor de diergezondheid (vb. : verontreinigde diervoeders) of de plantengezondheid (vb. : besmette zaaizaden, verontreinigde meststoffen). Bovendien zou de inhoud van het document "*Meldingsplicht en meldingslimieten*" van het FAVV uitvoerig moeten worden uitgewerkt, alsook dit voor de chemische en microbiologische contaminanten.

Met betrekking tot het bewaren van eieren beveelt de gids aan om deze bij een constante temperatuur te bewaren en ze niet te koelen voor hun verkoop aan de consument (punt 9.9.4.). Op die manier wordt condensvorming, als gevolg van een te groot verschil in temperatuur, en de groei van bacteriën die hieruit voortvloeit, voorkomen. Het Wetenschappelijk Comité wil echter benadrukken dat, vanuit een wetenschappelijk standpunt, de vermeerdering van *Salmonella* sp. ten gevolge van een te hoge opslagtemperatuur van de eieren een groot risico inhoudt voor de gezondheid van de consument (Okamura *en al.*, 2008). Het Wetenschappelijk Comité beveelt sindsdien aan om eieren te bewaren bij een zo

laag mogelijke temperatuur, met een minimale kans op condensvorming, die de omgevingstemperatuur zeker niet overschrijdt.

Inzake de verkoop van voor diervoeding gedeklasseerde levensmiddelen (punt 9.9.13.), lijkt de gids geen rekening te houden met Verordening (EG) n°999/2001 van het Europees parlement en de Raad van 22 mei 2001 houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën. Volgens deze verordening mag een voormalig voedingsmiddel dat gelatine afgeleid van herkauwers bevat, niet gebruikt worden voor het voederen van fokdieren. Een voormalig voedingsmiddel dat melkproducten, eiproducten of gelatine afgeleid van niet-herkauwers bevat, mag daarentegen wel gebruikt worden voor het voederen van fokdieren, en dit ondanks de hoeveelheid aanwezig in het diervoeder. Deze verordening verbiedt eveneens de toevoeging van dierlijke eiwitten (vb. : vlees, vleesproducten...), met uitzondering van de hiervoor vermelde producten, in voeder voor fokdieren. De gids zou op dit vlak moeten gewijzigd worden.

3.2. Specifieke opmerkingen

Betreffende de pathogene micro-organismen (punt 3.2.2.), zou het nodig zijn te vermelden dat mycotoxines ook gevolgen op lange termijn kunnen hebben (vb. : kankerverwekkend) en niet alleen op korte termijn (vb. : acute intoxicatie).

In het kader van de voedselveiligheid moet ook worden aanbevolen om producten die voor de verkoop worden aangeboden, te beschermen tegen rechtstreeks zonlicht. Dit kan immers leiden tot opwarming van het voedingsmiddel en zo bederf bespoedigen, en de vermeerdering van pathogene micro-organismen begunstigen. Dit is eveneens van belang voor de kwaliteit van het voedingsmiddel want rechtstreeks zonlicht kan ook de samenstelling van het voedingsmiddel aantasten (vb. : afname van het gehalte aan vitamine C).

Voor wat de reiniging en ontsmetting (punt 5.6.) betreft, moet het personeel ook geïnformeerd worden over de correcte reiniging van vuil veroorzaakt door een voedingsmiddel waarvan de verpakking werd beschadigd (vb. : lekken van een vet product). Deze aanbeveling is eveneens van toepassing op de verkoop van bestrijdingsmiddelen (punt 9.9.10.) en meststoffen (punt 9.9.11.). Een plaats en een andere verpakking die verontreinigd worden door een lekkend product, moeten op adequate wijze worden gereinigd.

Bij de verkoop in bulk van diervoeders (punt 9.9.12.), moet de nadruk worden gelegd op het belang van de bestrijding van ongedierte en de reiniging, om te voorkomen dat dit een bron van verontreiniging of vervuiling wordt.

Voor het snijden van groenten en fruit (addendum 1), is de mogelijkheid om deze producten te wassen voorzien op het vlak van de infrastructuur, maar niet op het vlak van het productieproces (= « behandeling »). Het Wetenschappelijk Comité is echter van mening dat bepaalde soorten groenten en fruit moeten gewassen worden vooraleer ze worden gesneden.

In de stap « Verpakken » van het proces van het snijden van groenten en fruit (addendum 1), moet vermeld worden dat het gebruik van verpakkingen die geschikt zijn voor gebruik bij voedingsmiddelen 'verplicht' is, en niet 'aanbevolen' zoals dit momenteel in de Nederlandstalige versie van de gids wordt vermeld.

In het voorbeeldformulier voor de registratie bij ontvangst (bijlage 5a), moet ook de datum van minimale houdbaarheid (DMH) van het product, naast de uiterste consumptiedatum (UCD) worden geregistreerd.

In de controlelijsten van de temperatuur (bijlagen 6-10), zou een kolom « OK » of « Niet-OK » moeten worden toegevoegd zodat het personeelslid belast met de controle duidelijk zijn conclusie kan vermelden, met name of de temperatuur al dan niet aan de vereiste temperatuur voldoet.

De goede praktijken tijdens het transport met interne vloot (hoofdstuk 13) moet verder uitgewerkt worden zodat niet om het even welk product (vb. : bestrijdingsmiddel) tegelijkertijd met een ander product (vb. : voedingsmiddel) in eenzelfde laadruimte wordt vervoerd.

4. Conclusies

Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat de gids een praktisch, overzichtelijk en gestructureerd document is. Er zijn echter nog een aantal aandachtspunten die verder dienen uitgewerkt te worden. Dit is bijvoorbeeld het geval voor de analyse van de chemische en fysische gevaren, de reiniging en ontsmetting, de analyse- en bemonsteringsplannen en de meldingsplicht.

Voor het Wetenschappelijk Comité,
De Voorzitter,

Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert

Brussel, 21/01/2011

Referenties

FAVV, 2006. Advies 26-2006 van 25 juli 2006 van het Wetenschappelijk Comité. *Wetenschappelijke evaluatie van de "Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in algemene voedingswaren"* (dossier Sci Com 2006/27). Beschikbaar op het adres : http://www.favv.be/home/com-sci/doc/avis06/ADVIES_26-2006_nl.pdf.

FAVV, 2006. Advies 46-2006 van 1^{ste} december 2006 van het Wetenschappelijk Comité. *Verwerkingen of behandelingen van leidingwater in levensmiddelenbedrijven en de hierbijhorende kwaliteitscontroles* (dossier Sci Com 2005/71 – eigen initiatief). Beschikbaar op het adres : http://www.favv.be/home/com-sci/doc/avis06/2006-12-01_ADVIES46-2006_nl.pdf.

FAVV, 2007. *Nota van 16 februari 2007 betreffende de controle op de kwaliteit van water in de levensmiddelensector*. Beschikbaar op het adres : http://www.favv.be/autocontrole-nl/informatie/documents/2007-02-16_procedure-contr-kwal-water_ORIGINE_000.pdf.

FAVV, 2010. *Meldingsplicht en meldingslimieten (versie 08 van 20-09-2010)*. Beschikbaar op het adres : http://www.favv.be/meldingsplicht/meldingslimieten/documents/2010-09-20_meldingslimietvers820-09-10_NL_sansmodif.pdf.

FAVV, 2010. Advies 31-2010 van 15 oktober 2010 van het Wetenschappelijk Comité. *Wetenschappelijke evaluatie van de "Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de groothandel in voedingswaren"* (dossier Sci Com 2010/20). Beschikbaar op het adres : http://www.favv.be/wetenschappelijkcomite/adviezen/documents/ADVIES31-2010_NL_DOSSIER2010-20.pdf.

Okamura M., Kikuchi S., Suzuki A., Tachizaki H., Takehara K. and Nakamura M., 2008. Effect of fixed or changing temperatures during prolonged storage on the growth of *Salmonella enterica* serovar Enteritidis inoculated artificially into shell eggs. *Epidemiol. Infect.* 136 : 1210-1216.

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, C. Van Peteghem

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 Wetenschappelijk Comité

L. Herman (verslaggever), E. Daeseleire, A. Huyghebaert, K. Dierick, L. Pussemier, L. De Zutter

Externe experts

-

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.