



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

ADVIES 18-2010

Betreft : Herevaluatie van de autocontroleleids voor de vissector (dossier Sci Com 2010/06 – G-032).

Advies gevalideerd door het Wetenschappelijk Comité op 21 mei 2010.

Samenvatting

Dit advies betreft de herevaluatie van de autocontroleleids voor de vissector.

Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd de sectorale gevarenanalyse en de bemonsteringsplannen uit de gids te evalueren.

Het Wetenschappelijk Comité meent dat deze versie van de gids beter is dan de vorige. Het deel over kleine bedrijven (hoofdstuk 11) zou evenwel verder uitgewerkt dienen te worden en begrijpelijker, didactischer gemaakt moeten worden. Ook dient in de gids en in de bijlagen meer aandacht te gaan naar de leesbaarheid van bepaalde zinnen vooral in de Franse versie. De overeenstemming tussen de Franse en de Nederlandse taalversies zou ook dienen geoptimaliseerd te worden. Er worden nog bijkomende aanbevelingen gedaan, met name waar het gaat om de sectorale gevarenanalyse.

Summary

Advice 18-2010 of the Scientific Committee of the FASFC on the revaluation of the self-control guide for the fish sector

This advice concerns the revaluation of the self-control guide for the fish sector.

Sleutelwoorden

Visproducten – gids – autocontrole – vis

1. Referentietermen

1.1. Doelstelling

Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd om de sectorale gevarenanalyse en bemonsteringsplannen te evalueren die zijn opgenomen in de sectorgids voor autocontrole en traceerbaarheid in de vissector.

1.2. Wetgevende 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 vergadering van de werkgroep van 12 april 2010 en de plenaire zitting van 21 mei 2010,

geeft het Wetenschappelijk Comité het volgende advies :

2. Inleiding

De "Autocontrolegids voor de vissector (G-032, draftversie van september 2009)" werd ter goedkeuring ingediend bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV).

De gids werd opgesteld op initiatief van de beroepsvereniging « Vis & Gezond ». Die vertegenwoordigt ongeveer 50 % van de vis en visserijproducten verwerkende sector.

De gids werd opgesteld voor de bedrijven die actief zijn in de distributie (import inbegrepen) en in de verwerking van visserijproducten.

De vorige versie van de gids, namelijk versie 2 van 28 juli 2008, werd reeds door het Wetenschappelijk Comité geëvalueerd en in advies 29-2008 van 14 november 2008 werden dienaangaande aanbevelingen gedaan. De nieuwe versie van de gids is een grondige bewerking van de vorige versie waarbij rekening werd gehouden met vrijwel alle door het Wetenschappelijk Comité gemaakte aanbevelingen.

3. Advies

Het Wetenschappelijk Comité meent dat deze versie van de gids beter is dan de vorige. Het deel over kleine bedrijven (hoofdstuk 11) zou evenwel verder uitgewerkt dienen te worden en begrijpelijker, didactischer gemaakt moeten worden. Ook dient in de gids en in de bijlagen meer aandacht te gaan naar de leesbaarheid van bepaalde zinnen vooral in de Franse versie. De overeenstemming tussen de Franse en de Nederlandse taalversies zou ook dienen geoptimaliseerd te worden.

Het Wetenschappelijk Comité doet daarnaast de volgende aanbevelingen.

In punt 4.1.1.-e worden de zones waar het portioneren plaatsvindt beschouwd als zones met een laag risiconiveau. Die stelling zou gerelativeerd dienen te worden. Het is immers zo dat, bijvoorbeeld zones waar sushi wordt geportioneerd zeker beschouwd dienen te worden als zones met een hoog risiconiveau.

In punt 4.1.1.-e zouden de zones met een hoog risiconiveau ruimer omschreven dienen te worden als zones waar thermisch behandelde maar niet verpakte producten worden gehanteerd.

Wat levende visserijproducten betreft (punt 4.11.1.5.) vermeldt de gids dat levende tweekleppige weekdieren bewaard dienen te worden tussen 0 en 4°C. Dat is zo voor tweekleppige weekdieren die in koud water leven, bijvoorbeeld mosselen, maar die temperatuur zou aangepast dienen te worden wat de bewaring betreft van levende tweekleppige weekdieren van tropische oorsprong.

In punt 5.2.2.7.2. (procedure nummer 2) wordt *Listeria monocytogenes* voorgesteld als een ernstig gevaar (effect = 3) voor consumenten in het algemeen en als een zeer ernstig gevaar (effect = 4) voor consumenten van de groep « Young, Old, Pregnant and Immuno-compromised » (YOPI). De aan *L. monocytogenes* voor « ernst » toegekende score zou voor alle consumenten gelijk dienen te zijn aan 4 (= zeer ernstig gevaar) en dat conform de score die het FAVV aan dat gevaar toekent in zijn controleprogrammatie.

In tabel 5.4. (punt 5.3.2.1.) zou kunnen worden toegevoegd dat een verontreiniging met *Salmonella* spp. ook mogelijk is bij het hanteren en het verwerken van visserijproducten. Bovendien zou het nuttig zijn om waar tabel 5.4. een minimumtemperatuur vermeldt voor microbiologische gevaren, aan te geven dat het gaat om een minimumtemperatuur voor de groei van die micro-organismen. Wat *Clostridium botulinum* betreft, is vermeld dat wilde vis gedurende zes dagen in gas bewaard kan worden zonder dat het aantal kolonievormende eenheden van *C. botulinum* stijgt ; dat is alleen zo bij een welbepaalde temperatuur, die in de gids vermeld dient te worden. Voor *Vibrio parahaemolyticus* en *Vibrio cholerae*, zou beter rekening moeten worden gehouden met de oorsprong van de gekweekte of gevangen vis in plaats van te besluiten dat er dank zij de bioveiligheid geen gevaar is. Het ware ook verkieslijk om het te hebben over het norovirus en niet over het Norwalk-like virus. Tabel 5.4. zou ook dienen aan te geven of kudoa alleen een parasiet is voor bepaalde soorten gekweekte vis of ook een parasiet is voor de mens; het gevaar zou alleen in het laatste geval in de gids vermeld dienen te worden. Deze aanbeveling geldt ook voor alle gevaren van het type « parasiet » die aan de andere visproducten verbonden zijn. Ook zou vermeld dienen te worden dat een slechte temperatuurbeheersing niet alleen op het schip kan leiden tot de vorming van scombrotoxine (histamine). Het gevaar dat samenhangt met de aanwezigheid van histamine zou ook als relevant beschouwd dienen te worden voor schaaldieren. Wat weekdieren en gastropoda betreft, stelt de gids dat er geen kweek is en dus ook geen wetenschappelijke kennis over *Salmonella* spp. en *L. monocytogenes* ; die bewering klopt niet. Voor schelpdiertoxines zou de gids in plaats van te vermelden dat alle FAVV-monsters negatief zijn, dienen te verwijzen naar de wetenschappelijke studies/adviezen die aantonen dat het gevaar wel degelijk relevant is voor sommige grondstoffen uit de vissector. Tabel 5.4. lijkt geen enkel gevaar te bevatten dat kan worden gerelateerd aan gastropoda en slakken.

In tabel 5.6. (punt 5.3.2.2.) is meermaals sprake van « trendanalyses van de sector » die aantonen dat een bepaald gevaar niet relevant is. Deze beweringen dienen ofwel weggelaten ofwel gestaafd te worden met referenties. Wat residuen van diergeneesmiddelen betreft mag de sector geen gebruik maken van het argument : « Westerse kweek wordt gecontroleerd door overheid » om niet zelf de kwaliteit te controleren van de grondstoffen die hij gebruikt. In de laatste paragraaf van de kolom « Kweek derde landen » staat dat enkel de furazolidone het gebruik van nitrofuranen aanduidt ; die bewering is fout omdat er meerdere nitrofuranen zijn en dus ook meerdere marker residuen. De bewering zou bovendien verplaatst dienen te worden naar het gevaar « Verboden antibiotica ». Bij de desinfectantia en de verboden producten staat dat die gevaren niet van toepassing zijn omdat het gebruik van die chemische stoffen verboden is. Deze redenering is weinig relevant en die gevaren zouden dus wel beschouwd dienen te worden als potentiële gevaren omdat illegaal gebruik van die chemische stoffen niet kan worden uitgesloten. Wat kleurstoffen en additieven betreft dient

ook rekening gehouden te worden met de wetgeving van andere landen omdat sommige producten in België verboden zijn maar wel zijn toegestaan in andere landen van de Europese Unie (bijvoorbeeld: sulfieten). Score 3 zou toegekend dienen te worden aan het gevaar « Malachietgroen/kristalviolet/gentiaanviolet ». In verband met de migratie van chemische stoffen van de verpakking naar het verpakte product zou ook de problematiek in verband met de migratie van drukinkt van de verpakkingen aan bod dienen te komen. Arsenicum zou ook vermeld dienen te worden als relevant gevaar voor sommige visserijproducten vermits de EFSA een advies heeft uitgebracht over de arsenicumgehalten van levensmiddelen (EFSA, 2009). Bij dioxines, PCB's en PCDD/F zou aangegeven dienen te worden dat paling de meest verontreinigde soort is en dat het eten van die visserijproducten al naargelang van de streek verboden is of wordt afgeraden.

De frequenties van voedselallergieën zijn groter dan die vermeld in punt 5.3.2.4. van de gids. Bij volwassenen ligt die rond 2-3 % en bij kinderen rond 5 % (zie daarover advies 8513 « Voedselallergieën en -pseudo-allergieën » van 5 augustus 2009 van de Hoge Gezondheidsraad (HGR)).

Bij tabel 5.10. (punt 5.3.3.), voor gedroogde kruiden en specerijen, is er wel een risico van verontreiniging met *Salmonella* spp. bij de productie en de oogst maar is er niet sowieso een risico voor groei van dit pathogene agens. De gids kent één enkele score voor effect van een gevaar toe aan een groep van gevaren. Dat kan niet of de aan de groep toegekende score zou dienen overeen te stemmen met de score die aan het gevaar met het grootste effect van de groep is toegekend. Wat additieven betreft, geldt ook hier de aanbeveling die hierboven is gegeven bij tabel 5.6. Voor eipoeder en gepasteuriseerde eieren zouden de residuen van coccidiostatica dienen toegevoegd te worden.

Punt 5.3.4.1. behandelt in zijn huidige vorm vooral de verwerking van visserijproducten maar ook de voorbereidende stappen zoals fileren of portioneren zouden daarin aan bod dienen te komen.

Bij de stap « Verhitten » (punt 5.3.4.1.) wordt vermeld dat de door sommige micro-organismen geproduceerde toxines hitteresistent zijn. Er zij aangestipt dat het door *Bacillus cereus* geproduceerde enterotoxine hittegevoelig is, terwijl het emetisch toxine hitteresistent is. De toxines geproduceerd door *Staphylococcus aureus* zijn resistent, in tegenstelling tot wat is vermeld.

Voor de stap « Verpakken (vacuüm of gasverpakking) » (punt 5.3.4.1.) geldt, in tegenstelling tot wat is vermeld, dat vacuüm of onder beschermende atmosfeer verpakken niet leidt tot het elimineren van pathogene micro-organismen maar wel tot een vertraging van de vermeerdering daarvan.

De paragraaf over frituurolie en het gebruik daarvan (punt 5.3.4.2.) is onvoldoende uitgewerkt.

Wat de meldingsplicht betreft, zou *Listeria monocytogenes* toegevoegd dienen te worden aan de lijst van microbiologische contaminanten en toxines (punt 6.2.-d) waarvan de aanwezigheid dient gemeld te worden. Wat chemische contaminanten betreft, dient een melding gedaan te worden als het gemeten gehalte groter is dan de MRL en niet als het lager is dan de MRL zoals vermeld is voor residuen van bestrijdingsmiddelen en voor PCB's en dioxines.

Er zou dienen aangegeven te worden dat wanneer een non-conformiteit wordt vastgesteld bij een eindproduct wanneer dat het bedrijf nog niet heeft verlaten en dus nog niet in de handel werd gebracht, geen melding dient gedaan te worden aan het FAVV als de non-conformiteit in het bedrijf zelf kan worden gecorrigeerd (punt 7.2.2.-b).

Tabel 7.5. zou dienen aangeven vanaf wanneer de maximale indicatieve houdbaarheidsperiode begint.

In hoofdstuk 9 over de kwaliteit zou dienen verwezen te worden naar « Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong » en nog meer in het bijzonder naar « Verordening (EG) nr. 1020/2008 van de Commissie van 17 oktober 2008 » tot wijziging daarvan omdat daarin een lijst voorkomt van vissoorten waarvan de afgeleide visserijproducten geenszins in de handel mogen worden gebracht omdat ze toxisch zijn. Die verordening bevat ook een lijst van vissoorten waarvan de afgeleide visserijproducten enkel onder bepaalde voorwaarden in de handel mogen worden gebracht.

Het ware zinvol om aan de tekst over verkoop winkel/wagen (punt 10.3.4.) de eis of alleszins een aanbeveling toe te voegen om versleping tussen de verschillende te koop aangeboden visserijproducten te vermijden.

Koeltransport (Flow 1 « Vismijn », stap 1.1.) zou dienen aangemerkt te worden als een kritisch controlepunt (CCP).

Meermaals is er sprake van de « verantwoordelijkheid FAVV » als beheersmaatregel voor een of ander gevaar (cf. met name Flow 1 « Vismijn », pagina's 12, 13, 19). De sector mag een dergelijke rechtvaardiging niet gebruiken om aan te tonen dat een bepaald gevaar wordt beheerst.

Bij het stockeren (Flow 2 « Visbewerking », processtap 13.) zou dienen toegevoegd te worden dat als het visserijproduct een vriesbehandeling heeft ondergaan om de eventueel erin voorkomende parasieten af te doden, dat dit op de verpakking dient vermeld te worden.

4. Conclusie

Het Wetenschappelijk Comité meent dat deze versie van de gids beter is dan de vorige. Het deel over kleine bedrijven (hoofdstuk 11) zou evenwel verder uitgewerkt dienen te worden en begrijpelijker, didactischer gemaakt moeten worden. Ook dient in de gids en in de bijlagen meer aandacht te gaan naar de leesbaarheid van bepaalde zinnen vooral in de Franse versie. De overeenstemming tussen de Franse en de Nederlandse taalversies zou ook dienen geoptimaliseerd te worden. Er worden nog bijkomende aanbevelingen gedaan, met name waar het gaat om de sectorale gevarenanalyse.

Voor het Wetenschappelijk Comité,
De Voorzitter,

Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert

Brussel, 21/05/2010

Referenties

EFSA, 2009. *Scientific Opinion on Arsenic in Food*. EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain (CONTAM). EFSA Journal 2009; 7(10):1351. European Food Safety Authority (EFSA), Parma, Italy.

HGR, 2009. Publicatie van de Hoge Gezondheidsraad nr. 8513 van 5 augustus 2009. *Voedselallergieën en pseudoallergieën*.

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, P. Lheureux, G. Maghuin-Rogister, L. Pussemier, C. Saegerman, B. Schiffers, E. Thiry, T. van den Berg, M. Uyttendaele, C. Van Peteghem, G. Vansant

Dankbetuiging

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

Leden van het Wetenschappelijk Comité	L. De Zutter (verslaggever), E. Daeseleire, L. Herman, G. Maghuin-Rogister, L. Pussemier
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.