



**Advies 35-2004 - Wetenschappelijke evaluatie van de gids  
“Autocontrolesysteem (ACS) Zuivel”.**  
(dossier Sci Com 2004/46)

Het Wetenschappelijk Comité van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen geeft het volgende advies :

### **1. INLEIDING**

De gids “Autocontrolesysteem (ACS) Zuivel” werd ter herevaluatie aan het Wetenschappelijk Comité voorgelegd. Het initiatief van deze gids gaat uit van de Belgische Confederatie van de Zuivelindustrie vzw (BCZ). BCZ is de representatieve beroepsvereniging van de in België gevestigde zuivelbedrijven. De aangesloten bedrijven die onder het toepassingsveld van deze gids vallen, realiseren 93.7 % van de toegevoegde waarde van de Belgische zuivelsector. Het Wetenschappelijk Comité gaf reeds een omstandig advies (advies 26-2004) betreffende een voorgaande versie van deze gids, de “Integrale Kwaliteitszorg Zuivel (IKZ)-gids”. Dit advies bevatte de formulering van een aantal punten die in de gids voor verbetering vatbaar waren.

Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd de aangepaste gids “ACS–Zuivel” (vroegere naam “IKZ–Zuivel” ) te evalueren.

### **2. ANTWOORD VAN HET WETENSCHAPPELIJK COMITÉ OP DE AANPASSINGEN IN DE GIDS N.A.V. DE GEFORMULEERDE AANBEVELINGEN VAN ADVIES 26-2004**

In volgende punten wordt de mening geformuleerd van het Wetenschappelijk Comité betreffende de aanpassingen in de gids “ACS-Zuivel” m.b.t. advies 26-2004.

#### **▪ Titel gids**

Een beter geschikte titel voor deze autocontrole gids werd geformuleerd : “Autocontrolesysteem Zuivel” i.p.v. “Integrale Kwaliteitszorg Zuivel (IKZ)”. Het Wetenschappelijk Comité gaat akkoord met de voorgestelde aanpassing.

#### **▪ Toepassingsgebied van de gids**

Advies 26-2004 stelde dat in de gids duidelijker aangegeven diende te worden, zowel in de inleiding als in de tekst dat in de huidige versie van de gids rauwmelkse zuivelproducten niet meegenomen worden. Het Wetenschappelijk Comité gaat akkoord met de voorgestelde aanpassingen.

### ▪ **Concretiseren**

De in advies 26-2004 specifiek vermelde punten werden geconcretiseerd in de herwerkte versie. Het Wetenschappelijk Comité gaat akkoord met deze voorgestelde aanpassingen maar beveelt echter aan aandacht aan dit punt te blijven besteden. Bijvoorbeeld het punt “De leidingen moeten waar nodig geïsoleerd zijn.” (Onderdeel 1., Productieomgeving punt 1.2.6.3.) zou nog concreter kunnen gemaakt worden.

### ▪ **Hoofdstuk “melkophaling en transport” weglaten uit gids**

Dit deel werd verwijderd uit de gids en er werd bijgevolg rekening gehouden met de geformuleerde opmerking.

### ▪ **Productspecificiteit**

Een aantal productspecifieke gevaren werden extra opgenomen in de herwerkte versie van de gids. Dit zijn *Bacillus cereus* in het productvoorbeeld gepasteuriseerde melkdranken en room, *Staphylococcus aureus* in het productvoorbeeld harde kaas op basis van gepasteuriseerde melk, *Listeria monocytogenes* en *Staphylococcus aureus* in de productvoorbeelden Mozzarella op basis van gepasteuriseerde melk en zachte kaas op basis van gepasteuriseerde melk, *Salmonella* ssp en *Staphylococcus aureus* in het productvoorbeeld melkpoeder. Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat, hoewel duidelijk inspanningen gedaan werden om de microbiële gevaren te benoemen en te preciseren, blijvend aandacht aan dit punt besteed dient te worden. Dit is in het bijzonder het geval bij de beschrijving van de risico-analyse HACCP<sup>1</sup> overzichtstabellen (stap 7). In de tabellen wordt vaak de term “pathogenen” gebruikt. Het Wetenschappelijk Comité adviseert deze microbiële gevaren te preciseren in de rubriek “opmerkingen /motivatie”.

### ▪ **Afzonderlijk hoofdstuk verbonden aan de grondstof melk**

In de gids “ACS-Zuivel” werd de gevarenanalyse van de grondstof melk als een apart hoofdstuk opgenomen. Er werd bijgevolg rekening gehouden met de aanbevelingen van het Wetenschappelijk Comité.

### ▪ **Verduidelijkingen / aanvullingen**

#### - Principe van de voorwaartse beweging en afkortingslijst

Een definitie van het “principe van de voorwaartse beweging” conform de aanbevelingen van het Wetenschappelijk Comité werd toegevoegd. Ook een afkortingslijst werd toegevoegd. Het Wetenschappelijk Comité gaat akkoord met de voorgestelde aanpassingen.

#### - Verpakkingsmaterialen en technische hulpmiddelen

Het Wetenschappelijk Comité stelt vast dat er geen lijst van de algemeen gebruikte verpakkingsmaterialen aan de gids toegevoegd werd. Er wordt geargumenteed door de opstellers van de gids dat gezien het grote aantal verschillende verpakkingsmaterialen, het onmogelijk is een overzicht te geven van de voornaamste migraties. De gegevens die ideaal gezien in een leveranciersverklaring zouden moeten staan, werden wel opgenomen in de gids. Het Wetenschappelijk Comité gaat akkoord met dit compromis.

Het Wetenschappelijk Comité stelt ook vast dat een lijst met technische hulpmiddelen die gebruikt worden bij de productie van stoom niet in de gids opgenomen werd. De gids bevat echter wel een vermelding dat een lijst met technische hulpmiddelen, beschikbaar dient te zijn op het niveau van het bedrijf.

---

<sup>1</sup> HACCP : Analyse van gevaren en kritische punten (Hazard Analysis Critical Control Points, HACCP)

- Watervoorziening en gefermenteerde melkdranken

Het Wetenschappelijk Comité gaat akkoord met de aanpassingen betreffende de watervoorziening en de productgroep gefermenteerde melkdranken.

▪ **Reiniging en desinfectie van de productieomgeving**

Het Wetenschappelijk Comité gaat akkoord met de voorgestelde toevoegingen betreffende de reiniging en desinfectie van niveau 2 ruimten.

▪ **Gevarenanalysen van de productvoorbeelden**

- Onderdeel 1.1. : Mogelijke microbiologische gevaren die geassocieerd worden met de grondstof melk

De gevraagde aanpassingen betreffen het hepatitis A-virus, de rotavirussen, de norovirussen, de voor de mens pathogene verocytotoxine producerende Escherichia coli, runderbrucellose, rundertuberculose en Aeromonas hydrophila. Het Wetenschappelijk Comité gaat akkoord met de voorgestelde aanpassingen.

- Onderdeel 1.2. : Mogelijke microbiologische gevaren die geassocieerd worden met de andere grondstoffen

In navolging van advies 26-2004 werd de gevarenanalyse voor de andere grondstoffen uitgebreid. Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat hoewel de beschreven gevarenanalysen beter uitgewerkt zijn, een grondiger aanpak per type grondstof aan te bevelen blijft.

- Onderdeel 1.4. : Microbiële gevaren tijdens de determinerende hittebehandeling

Het Wetenschappelijk Comité gaat akkoord met de voorgestelde aanpassingen betreffende de bacteriële toxines.

- Onderdeel 2.1. : Mogelijke chemische gevaren die geassocieerd worden met de grondstof melk

Er werd in advies 26-2004 gesteld dat het Wetenschappelijk Comité niet steeds begrijpt op welke basis een gevaar al dan niet weerhouden wordt in de scope. Er wordt geargumenteed door de aanvragers van de gids dat enkel de gevaren waaraan de zuivelindustrie nog iets kan doen, weerhouden worden in de scope. Het Wetenschappelijk Comité gaat niet akkoord met deze argumentatie : de sector dient zijn verantwoordelijkheid op te nemen en gevaren zoals aflatoxine M1 en dioxines op te nemen in de scope.

Betreffende de juiste benaming van aflatoxine M1 en B1, gaat het Wetenschappelijk Comité akkoord met de aanpassingen.

- Onderdeel 2.2. : Mogelijke chemische gevaren die geassocieerd worden met de andere grondstoffen

Er werd in advies 26-2004 gesteld dat dit onderdeel drie subonderdelen dient te bevatten : i) technische hulpstoffen, ii) additieven en iii) andere ingrediënten.

Het Wetenschappelijk Comité stelt vast dat hoewel de benamingen vermeld werden in dit onderdeel, geen verdere uitwerking gedaan werd. Het Wetenschappelijk Comité apprecieert echter wel de opname van de relevante wetgeving in de gids.

Het Wetenschappelijk Comité gaat akkoord met aanpassingen in de gids betreffende de verpakkingsmaterialen (opgenomen in de scope) en kruiscontaminatie.

- Onderdeel 3.0. : Fysische gevaren

Het Wetenschappelijk Comité gaat akkoord met de voorgestelde aanpassingen betreffende fysische gevaren en verpakkingsmaterialen.

- Onderdeel toevoegen : Mogelijke gevaren geassocieerd met het productieproces

Er werd in advies 26-2004 gesteld dat bij het productvoorbeeld zachte kazen, de productie van mycotoxines tijdens het productieproces als potentieel gevaar dient besproken te worden. De herwerkte gids bevat een onderdeel “mogelijke gevaren geassocieerd met het productieproces” waarin het gevaar “vorming van mycotoxines” besproken wordt. Het Wetenschappelijk Comité gaat akkoord met de voorgestelde aanpassingen. Het Wetenschappelijk Comité adviseert ook het chemisch gevaar “migratie van lood van de buizen naar de melk” in beschouwing te nemen bij de gevarenanalyse.

▪ **Risicoanalyse, toleranties voor CCP's<sup>2</sup> vastleggen, monitoring van CCP's, corrigerende maatregelen voor alle types zuivelproducten**

- Beslissingsmatrix

Het Wetenschappelijk Comité gaat akkoord met de voorgestelde aanpassingen.

- Referentie risico-inschatting

Het Wetenschappelijk Comité gaat akkoord met de voorgestelde aanpassing.

- Processtap “ontvangst en opslag melk”

In advies 26-2004 stelt het Wetenschappelijk Comité dat de “ontvangst en opslag melk” een CCP zou moeten zijn, meer in het bijzonder de beheersing van de temperatuur en de duur van de opslag. De opstellers van de gids gaan hier niet mee akkoord. De argumentatie hiervoor is weinig overtuigend.

- Juist gebruik van de term contaminatie

Het Wetenschappelijk Comité gaat akkoord met de voorgestelde aanpassingen.

- Richtwaarden parameters

In de herwerkte versie van de gids wordt voor elke CCP een richtwaarde opgegeven in de beheersingstabellen. Het Wetenschappelijk Comité gaat akkoord met deze aanpassing.

- Specifieke opmerkingen

Het Wetenschappelijk Comité gaat akkoord met de voorgestelde aanpassingen in de gids.

▪ **Evaluatie van de analyses en monsternamen**

- Microbiologische analyses en monsternamen

Advies 26-2004 stelde dat een statistisch monsternameplan voor de verschillende parameters diende toegevoegd te worden per productgroep aan de gids. De opstellers van de gids argumenteren dat dit enkel kan op bedrijfsindividueel vlak. De gids bevat nu echter wel een vermelding die de bedrijven wijst op hun verantwoordelijkheid een dergelijk plan op te stellen. Het Wetenschappelijk Comité apprecieert dat de monsternamen meer praktijkgericht zijn in de herwerkte versie, dit in het bijzonder voor de productvoorbeelden melkpoeder, zachte kaas en mozzarella-kaas.

- Chemische analyses en monsternamen

Advies 26-2004 stelde dat een sectorieel monsternameplan voor de grondstof melk kan opgesteld worden. De opstellers van de gids erkennen dat er geen fundamentele aanpassingen aan dit onderdeel doorgevoerd werden. Bijlage 3 (sectoraal chemisch monsternameplan grondstof melk) bevat het plan dat vroeger opgesteld werd door de overheid in samenspraak

---

<sup>2</sup> Kritische controlepunt (Critical Control Points, CCP)

met de sector. De opstellers van de gids engageren zich om voor 1.01.06 een herwerkt sectoraal monsternameplan uitgewerkt te hebben.

### **3. CONCLUSIE**

Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat de gids een samenhangend, degelijk en overzichtelijk document is. Er werd op een ernstige manier rekening gehouden met de meeste opmerkingen die geformuleerd werden in advies 26-2004. Sommige punten blijven echter voor verbetering vatbaar. Het Wetenschappelijk Comité raadt aan met deze punten rekening te houden, maar geeft een globaal gunstig advies over de gids “autocontrolesysteem zuivel”.