



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

ADVIES 32-2008

Betreft : Evaluatie van de autocontroleleids van de productiebedrijven van water, frisdranken, vruchtensappen en nectar (dossier Sci Com 2008/20 – G-029).

Advies gevalideerd door het Wetenschappelijk Comité op 12 december 2008.

Samenvatting

Dit advies betreft de evaluatie van de autocontroleleids van de productiebedrijven van water, frisdranken, vruchtensappen en nectar.

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

Tot besluit stelt het Wetenschappelijk Comité dat deze gids een goed gestructureerd, toegankelijk en gebruiksvriendelijk document is. Niettemin beveelt het Wetenschappelijk Comité met name aan om de onderwerpen in verband met de pasteurisatie (doelstellingen, technieken, barema's...) en de mogelijke microbiologische contaminanten van producten waarop de gids betrekking heeft, verder uit te werken.

Summary

Advice 32-2008 of the Scientific Committee of the FASFC on the self-control guide for companies producing bottled waters, soft drinks and fruit juices and nectars

This advice concerns the evaluation of the self-control guide for companies producing bottled waters, soft drinks and fruit juices and nectars.

Sleutelwoorden

Autocontroleleids, productie, water, frisdranken, vruchtensappen.

1. Referentietermen

1.1. Doelstelling

Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd om de sectorale gevarenanalyse en de bemonsteringsplannen uit de gids voor de producenten van water, frisdranken en vruchtensappen en nectar 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.

Overwegende de besprekingen tijdens de werkgroepvergadering van 15 oktober 2008 en de plenaire zitting van 12 december 2008,

geeft het Wetenschappelijk Comité het volgende advies :

2. Inleiding

De "Autocontrolegids van de productiebedrijven van water, frisdranken en vruchtensappen en nectar (G-029, draft 2, 2008)" werd ter goedkeuring ingediend bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV).

De gids is een gezamenlijk initiatief van de volgende beroepsverenigingen:

- AJUNEC: Belgische vereniging van fabrikanten, bottelaars en invoerders van vruchtensappen en nectar;
- VIWF: Koninklijk verbond van de industrie van waters en frisdranken.

De gids is bestemd voor alle bedrijven die zich bezighouden met de productie van mineraal water, bronwater, drinkwater, siropen of frisdranken (= limonades), vruchten- en groentesappen (op basis van een concentraat of uit verse vruchten en groenten) en van nectar en energiedranken.

3. Advies

Het Wetenschappelijk Comité wil vooreerst onderstrepen dat deze gids een goed gestructureerd, toegankelijk en gebruiksvriendelijk document is maar formuleert toch de hierna volgende aanbevelingen.

In verband met het toepassingsgebied zou de gids ook de productie van artisanal vruchtensap (bijvoorbeeld sap dat op het landbouwbedrijf zelf wordt gemaakt) en de productie van koel te bewaren vruchtensappen moeten omvatten.

3.1. Hoofdstuk 3. De goede hygiënische praktijken

De gids vermeldt dat men moet voorzien in gepaste infrastructuur voor de opslag van levensmiddelen enerzijds en voor de opslag van chemische producten anderzijds (p. 65), zonder verdere uitleg evenwel. De goede praktijken bij de ontvangst en de opslag van grondstoffen zouden verder moeten worden toegelicht. De gids zou ook moeten onderstrepen dat het de bedoeling is om alle kruiscontaminatie te vermijden. De specifieke voorschriften

voor de opslag van biociden en de toegang tot de ruimten waar die zijn opgeslagen zouden meer gedetailleerd moeten zijn.

Wat het gebruik betreft van ander water dan onbehandeld leidingwater en natuurlijk mineraal water (p. 81) zou de gids duidelijk moeten vermelden dat dit water (bijvoorbeeld : putwater, behandeld leidingwater, bronwater...) moet voldoen aan de eisen die zijn vastgelegd in het koninklijk besluit van 14 januari 2002¹ (parameters en analysefrequentie) om als water van drinkwaterkwaliteit te kunnen worden gebruikt in het productieproces. De gids zou duidelijk de parameters moeten vermelden die gecontroleerd moeten worden en de analysefrequenties die verplicht moeten worden nageleefd om dergelijk water te mogen gebruiken, of er zou naar bijlage 4 van de gids moeten verwezen worden. Er moet evenwel worden aangestipt dat de microbiologische criteria waaraan bronwater moet voldoen zijn vastgelegd in het koninklijk besluit van 8 februari 1999², en dat een beperkt aantal parameters moeten worden gecontroleerd in het geval van leidingwater dat bepaalde behandelingen heeft ondergaan (zie Advies 46-2006 van het Wetenschappelijk Comité en de nota van 16 februari 2007 van het FAVV betreffende de controle op de kwaliteit van water in de voedingssector).

Er staat vermeld dat men minstens "zuiver water" moet gebruiken is als dat water rechtstreeks of onrechtstreeks met de drank in contact kan komen (p. 82). Het Wetenschappelijk Comité raadt echter aan om drinkwater te gebruiken om de vruchten een laatste maal voor het persen te wassen (spoelen), in overeenstemming met wat vermeld is in de autocontrole gidsen voor de primaire plantaardige productie (G-012) en voor de verwerking van aardappelen, groenten en fruit (G-014).

De notie "zuiver water" (p. 82) is niet duidelijk genoeg omschreven. De gids zou immers parameters moeten voorstellen die gecontroleerd moeten worden en ook grenswaarden van die parameters die niet mogen worden overschreden om het water als "zuiver" te kunnen beschouwen. De gids zou ook frequenties moeten voorstellen voor de op dergelijk water uit te voeren controle.

Wat de analysefrequentie betreft van bronwater en natuurlijk mineraalwater vermeldt de gids dat die moet worden bepaald op basis van een HACCP-analyse en dat zij moet worden aangepast aan de grootte en de aard van het bedrijf (p. 86). Volgens de Belgische wetgeving moeten bronwater en tafelwater echter voldoen aan de eisen uit het koninklijk besluit van 14 januari 2002 en moeten zij derhalve worden geanalyseerd volgens de frequenties die zijn vastgelegd in de bijlage bij dat koninklijk besluit en die hierna zijn weergegeven :

"Minimumfrequentie van monsterneming en ontleding van water dat in de handel in flessen of verpakkingen wordt gebracht:

<i>Dagelijks voor verkoop in flessen of verpakkingen geproduceerde hoeveelheid water (m³) (opmerking 1)</i>	<i>Bewaking: aantal monsternemingen per jaar en per type water (opmerkingen 2 en 3)</i>	<i>Volledige controle: aantal monsternemingen per jaar en per type water (opmerking 3)</i>
<i>≤ 10</i>	<i>1</i>	<i>1</i>
<i>> 10 ≤ 60</i>	<i>12</i>	<i>1</i>
<i>> 60</i>	<i>1 voor elke 5 m³ en fractie daarvan van de totale hoeveelheid</i>	<i>1 voor elke 100 m³ en fractie daarvan van de totale hoeveelheid</i>

Opmerking 1: De hoeveelheden zijn gemiddelden berekend over een kalenderjaar.

Opmerking 2: Voor de verschillende te ontleden parameters mogen de uitbaters het in de tabel vermelde aantal monsters verminderen indien ze aan de bevoegde overheid kunnen bewijzen dat:

- a) de waarden van de resultaten van de in een periode van ten minste twee opeenvolgende jaren genomen monsters constant zijn en significant beter dan de genoemde grenswaarden;*
- b) en het aannemelijk is dat geen enkele factor aanwezig is waardoor de kwaliteit van het water zou kunnen verminderen.*

De laagste frequentie mag niet minder zijn dan 50 % van het in de tabel vermelde aantal monsters.

¹ Belgisch Staatsblad, 2002. Koninklijk besluit van 14 januari 2002 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt.

² Belgisch Staatsblad, 1999. Koninklijk besluit van 8 februari 1999 betreffende natuurlijke mineraalwaters en bronwater.

Opmerking 3: Voor zover mogelijk moet het aantal monsters gelijk in de tijd en over de verschillende types verpakkingen worden verdeeld."

Het Wetenschappelijk Comité meent tevens dat mineraalwater ook volgens die frequenties moet worden geanalyseerd.

Als besluit stelt het Wetenschappelijk Comité dat ongeacht het type water dat wordt gebruikt (bijvoorbeeld natuurlijk mineraalwater, bronwater, behandeld leidingwater, als drinkwater gebruikt putwater bij de productie van limonades...), de in acht te nemen analysefrequenties deze uit het koninklijk besluit van 14 januari 2002 zouden moeten zijn. Die frequenties mogen met de helft worden verminderd als twee jaar na elkaar gunstige resultaten worden verkregen.

In verband met de controle op de doeltreffendheid van het reinigings- en ontsmettingsplan (GHP nr. 7, p. 103) zouden de microbiologische parameters die gecontroleerd moeten worden bij bemonsteringen van oppervlakken en van het laatste spoelwater en de voor die parameters in acht te nemen streefwaarden nader moeten worden toegelicht.

3.2. Hoofdstuk 4. De goede productiepraktijken.

Bij de aankoop van grondstoffen (p. 117) zouden de specificaties de (eventuele) aanwezigheid van allergenen moeten vermelden.

Er staat in de gids dat diepgevroren en/of verse producten niet langer dan 15 minuten buiten de koelkast mogen worden gehouden op het moment van de ontvangst (p. 125). Dat is te vaag en zou moeten worden aangevuld met voorbeelden van combinaties van temperatuur/duur per producttype (diepgevroren of vers) die niet mogen worden overschreden.

De begrippen "afval" en "niet-conforme producten" (GHP nr. 6 en GPP nr. 3 (pp. 126-129)), zouden nader moeten worden omschreven. Er zouden voorbeelden van deze aldus aangeduide producten moeten worden gegeven. Er zouden voorbeelden uit de praktijk van toegepaste behandelingen of andere bestemmingen die aan een niet-conform product kunnen worden gegeven, moeten worden toegevoegd.

Hoewel voorbeelden worden gegeven van pasteurisatiebarema's (p. 132) meent het Wetenschappelijk Comité dat de pasteurisatie en de beheersing daarvan verder moeten worden uitgewerkt. Ook zou moeten worden aangegeven dat één van de doelstellingen van pasteurisatie is om de levensduur van het levensmiddel te verlengen door de enzymreacties tegen te gaan die bederf in de hand werken. Er zou informatie moeten worden toegevoegd zoals een bespreking van bederfkiemen, ziektekiemen, spoorvormende kiemen, referentiemicro-organismen, pasteuriserende waarde of nog de invloed van de pH en het koolzuurgasgehalte op de microbiologische stabiliteit van het product en het verloop van die stabiliteit in de tijd. De verschillende pasteurisatietechnieken die in de sector dranken worden gebruikt en de verschillende daarmee samenhangende pasteurisatiebarema's zouden in detail moeten worden besproken. Daarnaast zou ook het gebruik van bijlage 5 van de gids nader moeten worden toegelicht.

Bij de productie van sap op basis van vruchten en groenten vermeldt de gids : "*het blijft uiterst belangrijk het aanvankelijke niveau (van contaminaties) zo laag mogelijk te houden*" (p. 159). Dat is vaag en zou moeten worden verduidelijkt. Niet alleen moet het gehalte aan verontreinigingen zo laag mogelijk zijn. Dat gehalte moet in de eerste plaats voldoen aan de wettelijke normen (bijv. : naleving van de maximumwaarden voor residuen van bestrijdingsmiddelen).

Naast de vruchten moet ook worden vermeld dat het gevaar voor aanwezigheid van mycotoxinen ook voor groenten geldt (p. 159). Zo kunnen bijvoorbeeld tomaten, selderij en wortelen mycotoxinen bevatten die worden gevormd door *Alternaria spp.* Verder zou het nuttig zijn om te vermelden dat patuline ook van belang is voor peren, en niet alleen voor appels, en zou "patuline in appels" moeten worden vervangen door "patuline in *pomaceae*".

Er staat in de gids dat inkomende materialen, waaronder pesticiden, in overeenstemming met de wettelijke voorschriften en/of die van de fabrikant moeten worden gebruikt (p. 160). Het Wetenschappelijk Comité wijst erop dat geen keuze mogelijk mag zijn tussen de wettelijke voorschriften en die van de fabrikant en dat de wettelijke voorschriften – als die er zijn – altijd moeten worden nageleefd.

Wat de kwaliteit van aangekochte vruchten en groenten betreft, moet men ook weten of na de oogst een behandeling plaatsvond (p. 160). Als dat zo is moet verhoogd toezicht worden uitgeoefend op die producten (grondstoffen maar ook de nevenstromen naar de diervoeding) omdat het waarschijnlijker is dat te grote hoeveelheden residuen zullen worden aangetroffen.

3.3. Hoofdstuk 5. HACCP.

Dit hoofdstuk geeft vier HACCP-plannen weer (pp. 213-302) voor de productie van i) vruchtenlimonade in glazen flessen, ii) geklaard appelsap (van verse appels) in tetrabrik, iii) mineraal water in wegwerppetflessen en iv) gereconstitueerd sinaasappelsap zonder pulp in blik. Het Wetenschappelijk Comité meent dat voorbeelden moeten worden toegevoegd van HACCP-plannen voor de productie van een koel te bewaren vruchtensap, een artisanal vruchtensap en een energiedrank.

De gids (p. 130 (GPP nr. 4) vermeldt dat de ontwikkeling van gisten en schimmels in het eindproduct kan vermeden worden door de frisdranken te carboniseren (CO₂) en indien nodig door toevoeging van bewaarmiddelen (benzoëzuur, sorbinezuur) en dat voor licht- of niet gecarboniseerde dranken een thermische behandeling moet worden toegepast. De gids vermeldt ook (p. 195, HACCP – Stap 7) dat de meeste sappen en frisdranken zuurhoudende dranken zijn (pH < 4,5), dat deze zuurheid de ontwikkeling van de meeste bacteriën belet maar dat gisten en schimmels zich kunnen ontwikkelen in relatief zuurhoudende omstandigheden. Verder in de gids moeten de volgende parameters "Gisten<300/g", "Schimmels<300/g", "Totale kiemen<500/g" worden geanalyseerd alleen voor het voorbeeld HACCP nr. 2 (geklaard appelsap in tetrabrik) en niet voor het voorbeeld nr. 1 (vruchtenlimonade in glazen flessen) of het voorbeeld nr.4 (gereconstitueerd sinaasappelsap zonder pulp in blik). Het Wetenschappelijk Comité meent evenwel dat voor alle groepen van dranken (bijv. vruchtensappen, nectar, vruchtensiropen, frisdranken...), een aantal specifieke microbiologische contaminanten als relevante potentiële gevaren moeten worden aangemerkt. Het is immers mogelijk dat een stap van het productieproces (bijv. carbonatie, toevoeging van bewaarmiddelen, pasteurisatie...) niet volstaat om een eventueel aanwezig microbiologisch gevaar te elimineren. Dat zou het geval kunnen zijn voor, bijvoorbeeld, producten zoals niet-gecarboniseerde frisdranken of gekoeld te bewaren vruchtensappen. Er moet dan ook worden nagegaan of deze microbiologische contaminanten niet aanwezig zijn in de eindproducten (cf. ook de aanbeveling betreffende minimumanalyseplannen).

Wat de eventueel in de sector dranken aangetroffen microbiologische gevaren betreft (p. 193) meent het Wetenschappelijk Comité dat naast het hepatitis A-virus ook de norovirussen moeten worden vermeld omdat een eventuele besmetting van zacht fruit met deze virussen reeds gedocumenteerd werd.

Er wordt verondersteld dat alleen de stam *Escherichia coli* O157:H7 pathogeen is voor de mens (p. 193). Dat is echter niet zo. Ook andere *E. coli* stammen zijn pathogeen voor de mens. Er zou moeten worden vermeld dat verschillende stammen van de groep van de shigatoxine producerende *E. coli* (STEC) pathogeen zijn voor de mens.

Er zou moeten worden toegevoegd (p. 193) dat honing die eventueel wordt gebruikt bij de productie van nectar verontreinigd kan zijn met sporen van *Clostridium botulinum* (zie met name Advies 34-2006 van het Wetenschappelijk Comité). De gids zou vervolgens moeten aangeven of die sporen kunnen ontkiemen en zich kunnen vermenigvuldigen tijdens het productieproces en/of tijdens de bewaring van nectar. Hierbij zal de pH van de geproduceerde drank een belangrijke factor zijn. Zo zal *Clostridium botulinum* in dranken bij pH < 4,5 niet kunnen uitgroeien.

Wat de pathogene micro-organismen betreft die bij vruchten- en groentesappen kunnen horen (p. 194) zou moeten worden vermeld dat *Salmonella* ziekte veroorzaakt bij de mens, niet via toxinen (vergiftiging) maar door de werking van de bacterie zelf (infectie). Bij *Listeria monocytogenes* zou moeten worden vermeld dat deze het levensmiddel vooral vanuit de omgeving besmet en kan groeien bij lage temperatuur en lage pH (tot ongeveer pH 4,4). Bij *Clostridium botulinum* en *Bacillus cereus* zou moeten worden toegevoegd dat dit sporenvormende bacteriën zijn (= sporenvormers).

De rangschikking van de dranken (water, vruchtensap en frisdranken) naar microbiologische gevoeligheid (p. 195) zou gemotiveerd maar ook gedetailleerd moeten worden. Daarbij zouden de andere categorieën van dranken, zoals gekoeld te bewaren vruchtensappen, groentesappen, nectar, vruchtensiropen... aan de rangschikking moeten worden toegevoegd. Verder wordt in de gids verondersteld dat de micro-organismen die eventueel aanwezig zijn in vruchtensappen en frisdranken geen risico vormen voor de volksgezondheid omdat zij niet groeien als de pH lager is dan 4,5. Het Wetenschappelijk Comité meent echter dat dit integendeel wel het geval kan zijn. Een bepaald pathogeen micro-organisme zou, vanwege zijn lage infectiedosis, een risico voor de volksgezondheid kunnen vormen, ook als het voorkomt in voorwaarden die de groei ervan verhinderen. Dat is bijvoorbeeld het geval bij norovirussen en shigatoxinen producerende *E. coli* (STEC). Bovendien strookt de zin "*In waters hebben micro-organismen een groter belang.*" niet met de voorgaande paragraaf over de groei van micro-organismen en zou die zin moeten worden toegelicht.

Er is vermeld dat residuen van fytosanitaire producten als een potentieel gevaar voor de sector dranken moeten worden beschouwd (p. 197). Er zou moeten worden op gewezen dat de aanwezigheid (detectie) van die residuen op zich geen gevaar vormt maar dat die wel een gevaar kan zijn als de residuen voorkomen in een concentratie die groter is dan de norm, d.w.z. de maximumwaarde voor residuen (MRL). Daarnaast zou moeten worden aangegeven dat de oorzaak van dat gevaar kan liggen in slechte landbouwpraktijken of het gebruik van een niet-toegestaan product.

Het Wetenschappelijk Comité raadt ook aan om de eventuele aanwezigheid van cadmium in aanmerking te nemen als potentieel chemisch gevaar voor vruchtensappen (bijvoorbeeld ananassap, p. 198).

Bij het voorbeeld HACCP nr. 2 (p. 256) staat dat het tweede sap wordt geklaard door een enzymatisch decantatieproces. Er zou moeten worden aangegeven dat de werking van pectinases leidt tot de vorming van methanol en dat die stof toxisch is voor de mens als deze in een te grote hoeveelheid aanwezig is. De aanwezigheid van methanol in een te grote hoeveelheid zou als een potentieel gevaar moeten worden geïdentificeerd en de mechanismen bij de vorming van methanol en de maatregelen die moeten worden genomen om overmatige productie van methanol te vermijden, zouden in detail moeten worden weergegeven.

Het Wetenschappelijk Comité meent ook dat het spoelen en ontsmetten van herbruikbare plasticverpakkingen (bijv. bidons voor bronwater) verder zou moeten worden uitgewerkt. Er zou moeten worden aangegeven of dergelijke verpakkingen voordat ze opnieuw worden gebruikt dezelfde behandelingen ondergaan als glazen herbruikbare verpakkingen.

De potentiële gevaren voor overdosering van ingrediënten (bijv. additieven, vitaminen, ...) en technologische hulpstoffen (bijv. sulfieten) en voor kruisbesmetting met allergenen zouden nader moeten worden beschreven.

Er staat meermaals vermeld (pp. 218, 254 en 288) dat vruchten wassen een maatregel is om het gevaar "aanwezigheid van residu's van pesticiden" te beheersen en dat, als dat wassen niet grondig gebeurt, het één van de oorzaken van dat gevaar kan zijn. Het Wetenschappelijk Comité meent dat deze laatste bewering onjuist is en zou moeten worden weggelaten. Het is immers wel slechte landbouwpraktijken en niet een onvoldoende wassen die de oorzaak van dat gevaar zijn.

De gids vermeldt dat sommige grondstoffen koel (< 7°C) of bevroren (< -18°C) moeten worden opgeslagen en dat sommige eindproducten koel moeten worden bewaard/vervoerd (< 7°C). De gids beschouwt die stappen (opslag grondstof en opslag/vervoer eindproduct) echter niet als kritische controlepunten (CCP) voor deze "gevoelige" producten. Aangezien niet-naleving van de maximumtemperatuur de voedselveiligheid van die producten in gevaar kan brengen, meent het Wetenschappelijk Comité daarentegen dat die stappen als CCP moeten worden beschouwd voor deze "gevoelige" producten en dat de inachtneming van de maximumtemperatuur aanhoudend moet worden gecontroleerd.

De gids vermeldt (pp. 236 en 237) dat herbruikbare glazen flessen na het spoelen en ontsmetten en voordat ze opnieuw worden gebruikt visueel moeten worden geïnspecteerd. Maar, in tegenstelling tot wat in de gids vermeld staat, maakt een dergelijke inspectie het niet mogelijk een eventuele microbiologische verontreiniging van deze op te merken. Er zou moeten worden vermeld dat de efficiëntie van het reinigen en ontsmetten van die flessen moet worden gecontroleerd bij middel van microbiologische analyses die worden uitgevoerd in samenhang met de goede hygiënepraktijken (zie ook GHP nr. 7, p. 102). Bovendien geldt de hierboven weergegeven aanbeveling (Punt 3.1) in verband met fiche GHP nr. 7 ook voor de controle op het reinigen en ontsmetten van flessen.

Er staat vermeld dat putwater zonder behandeling wordt gebruikt om de appels te vervoeren en te spoelen voordat ze worden geperst (p. 254). Zoals hierboven aangegeven raadt het Wetenschappelijk Comité evenwel aan om drinkwater te gebruiken bij de laatste wasbeurt (spoelen) van de vruchten voordat ze worden geperst. Verder zou "putwater" precies moeten worden gedefinieerd (zie ook p. 86). De gids zou ook moeten aangeven of dit soort water als zuiver water kan worden beschouwd en zou parameters moeten voorstellen die gecontroleerd moeten worden en ook grenswaarden ervan die niet mogen worden overschreden om zich van de kwaliteit van putwater te vergewissen. Ook zouden controlefrequenties moeten worden voorgesteld voor dit type water. Bovendien meent het Wetenschappelijk Comité ook dat het gebruik van putwater voor het vervoer van de appels deze in geen geval nog meer mag verontreinigen.

3.4. Hoofdstuk 6. Traceerbaarheid en het beheer van incidenten.

Het deel over de meldingsplicht voor chemische verontreinigingen (p. 322) zou moeten worden aangepast en aangevuld. Voor residuen van bestrijdingsmiddelen zou bijvoorbeeld rekening moeten worden gehouden met een meetonzekerheid van 50 % en zou alleen een melding moeten gebeuren als het quotiënt "gemeten waarde/2" groter is dan de MRL, dit in overeenstemming met het document "Meldingsplicht en meldingslimieten : richtsnoer (versie van 12/06/2008)" van het FAVV. Er zou hier kunnen worden verwezen naar de website www.fytoweb.be, waar de toegestane residugehalten kunnen worden teruggevonden, naar Verordening (EG) nr. 396/2005³ en naar de Verordeningen (EG) nr. 149/2008⁴ en 839/2008⁵ waarbij die wordt gewijzigd. De normen die voor de andere chemische verontreinigingen zijn vastgelegd (bijvoorbeeld nitraten, PCB's, zware metalen, mycotoxinen...) zouden hier ook moeten worden vermeld.

In verband met de meldingsplicht bij aanwezigheid van organismen die schadelijk zijn voor in België geteelde planten (p. 326) acht het Wetenschappelijk Comité het plausibel dat eventueel schadelijke organismen worden binnengebracht via de stroom van afvalproducten van de drankenindustrie maar vraagt hij zich ook af of de sector die organismen kan herkennen. De gids zou moeten aangeven welke (al dan niet ingevoerde) grondstoffen een risico inhouden voor de eventuele aanwezigheid van schadelijke organismen en zou moeten aangeven welke controles moeten worden uitgevoerd.

³ EU, 2005. Verordening (EG) nr. 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/EEG van de Raad.

⁴ EU, 2008. Verordening (EG) nr. 149/2008 van de Commissie van 29 januari 2008 tot wijziging van verordening (EG) nr. 396/2005 van het Europees Parlement en de Raad door vaststelling van de bijlagen II, III en IV met maximumresidugehalten voor onder bijlage I bij die verordening vallende producten.

⁵ EU, 2008. Verordening (EG) nr. 839/2008 van de Commissie van 31 juli 2008 tot wijziging van Verordening (EG) nr. 396/2005 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft de bijlagen II, III en IV met maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op bepaalde producten.

Bij voorbeeld 2 over meldingen (p. 327) zou moeten worden aangegeven dat alleen een melding moet worden gedaan bij vaststelling van een voor de mens pathogene stam van *E. coli*, nl. één van de pathogene stammen die behoren tot de groep van de shigatoxinen producerende *E. coli* (STEC).

3.5. Bijlagen. Bijlage 4: minimale analyseplannen.

De gids lijkt alleen de bemonstering en analyse van eindproducten en niet die van grondstoffen in aanmerking te nemen. In het kader van de autocontrole moet de producent echter de kwaliteit van de grondstoffen controleren, bijvoorbeeld als er geen analysecertificaat is. De kenmerken van de uit te voeren controle (parameters en frequenties) moeten worden vastgelegd al naargelang van de met die grondstoffen samenhangende mate van risico. Er zou daarom ook een minimaal analyseplan voor de grondstoffen moeten worden toegevoegd.

Wat vruchtensappen en nectar en frisdranken betreft (pp. 379-383) vermelden de minimale analyseplannen geen enkele analyse noch voor residuen van bestrijdingsmiddelen, noch voor microbiologische contaminanten. Het Wetenschappelijk Comité meent dat dit wel het geval zou moeten zijn.

Voor sommige frisdranken meent het Wetenschappelijk Comité dat ook zou moeten worden gecontroleerd op de aanwezigheid van mycotoxinen (bijvoorbeeld ice tea).

De gids zou ook een minimaal analyseplan voor groentesappen moeten bevatten.

4. Conclusie

Tot besluit stelt het Wetenschappelijk Comité dat deze gids een goed gestructureerd, toegankelijk en gebruiksvriendelijk document is. Niettemin beveelt het Wetenschappelijk Comité met name aan om de onderwerpen in verband met de pasteurisatie (doelstellingen, technieken, barema's...) en de mogelijke microbiologische contaminanten van producten waarop de gids betrekking heeft, verder uit te werken.

Voor het Wetenschappelijk Comité,

Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert
Voorzitter

Brussel, 12 december 2008

Referenties

FAVV, 2006. Advies 34-2006 van het Wetenschappelijk Comité. *Clostridium botulinum* type B en type D in honing (Dossier 2006/38 bis).

FAVV, 2006. Advies 46-2006 van het Wetenschappelijk Comité. Verwerkingen of behandelingen van leidingwater in levensmiddelenbedrijven en de hierbijhorende kwaliteitscontroles (dossier Sci Com 2005/71 – eigen initiatief).

Leden van het Wetenschappelijk Comité

Het Wetenschappelijk Comité is samengesteld uit de volgende leden :

V. Baeten, D. Berkvens, C. Bragard, J.-P. Buts, P. Daenens, G. Daube, J. Debevere, P. Delahaut, K. Dewettinck, K. Dierick, R. Ducatelle, L. Herman, A. Huyghebaert, H. Imberechts, J. Lammertyn, G. Maghuin-Rogister, L. Pussemier, C. Saegerman, B. Schiffers, E. Thiry, J. Van Hoof, C. Van Peteghem

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	K. Dewettinck (verslaggever), C. Bragard, L. Herman, A. Huyghebaert, B. Schiffers
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.