

UITNODIGING 2 OKTOBER 2023

NORMEN-DAG 2.0 (VERORDENINGEN)



(Voedsel)veilige machines en de NVWA

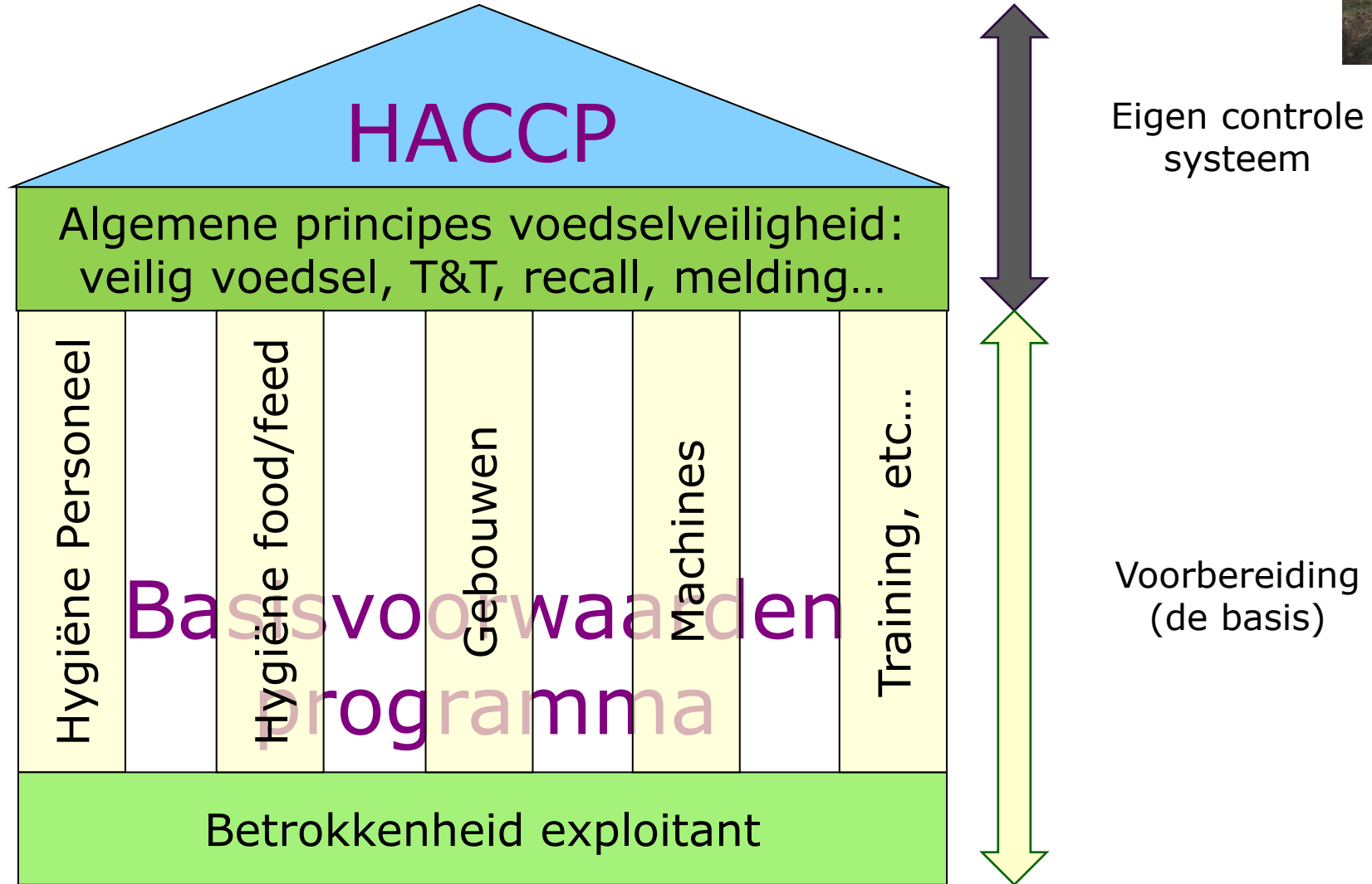
What could go wrong?

Gabi MAINER ALBIAC

Senior adviseur
Afd. Expertise, team voedselveiligheid
g.maineralbiac@nvwa.nl



The Food Safety house



Relevante wetgeving



Voor de NVWA

- > Verordening (EU) 2017/625 (Controle Verordening, CoVo/OCR)
- > Verordening (EG) 178/2002 (Algemene Levensmiddelen Vo, ALV/GFL)



Voor de exploitanten

- > Verordening (EG) 178/2002
- > Verordening (EG) 852/2004 + 183/2005
- > Verordening (EG) 853/2004
- > Verordening (EG) 2073/2005
- > Verordening (EG) 1935/2004
- > Verordening (EG) 2023/2006
- > Verordening (EG) 10/2011
- > Verordening (EG) 1907/2006

Tracering, meldplicht (o.a.)
Basis voorwaarden en HACCP
Erkenningsisen
Microbiologische criteria
Algemene eisen FCM
Fabricage methoden
VVO van FCM
REACH, o.a. weekmakers

Algemeen



Specifiek



Verordening (EC) nr. 178/2002

General Food Law (GFL)

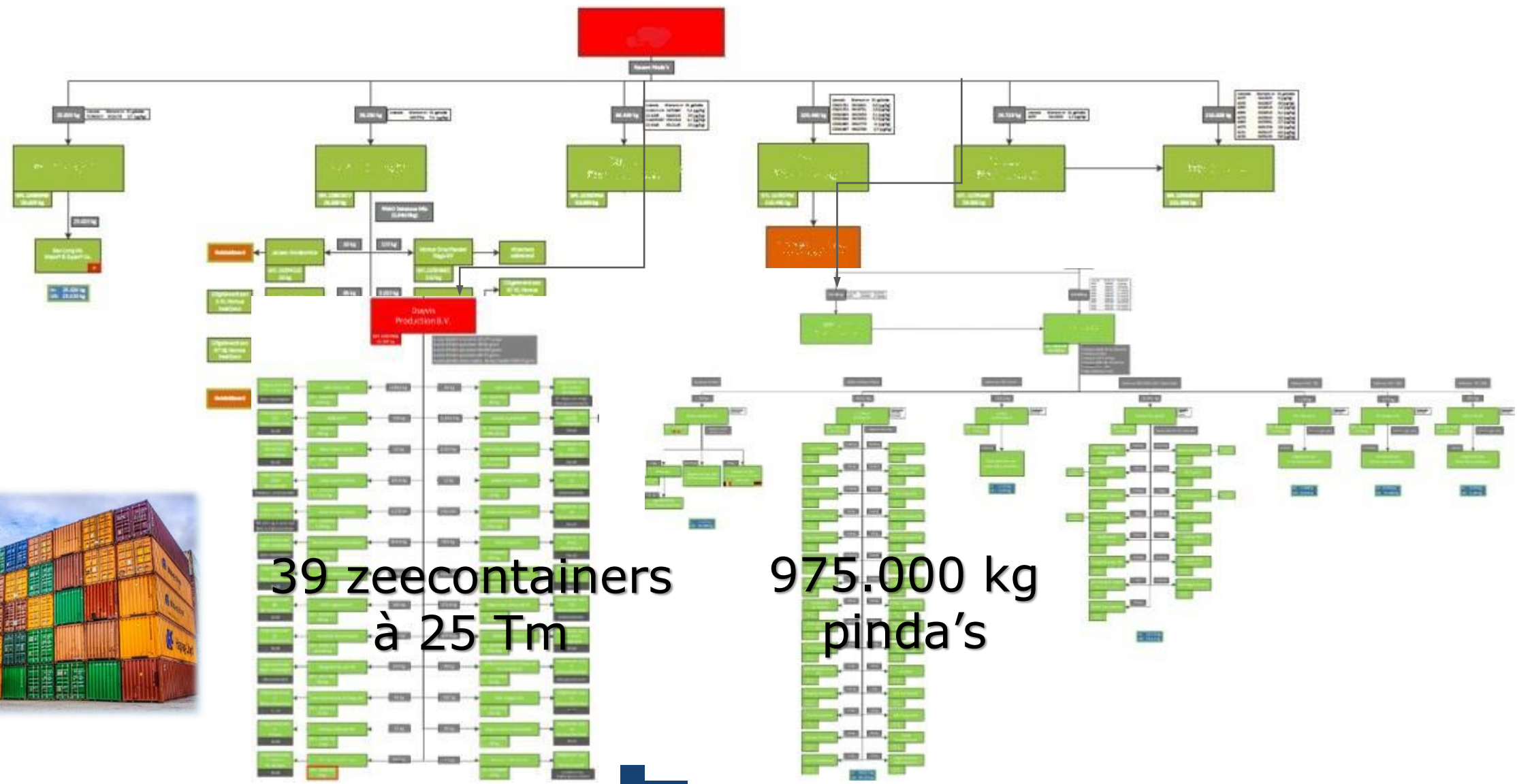
Wat staat er in de Vo (EG) 178/2002?



- › Definities (levensmiddel, exploitant, in de handel brengen...)
- › Algemene principes:
 - Risico analyse
 - Voorzorgsprincipe
 - Transparantie
 - Niet misleiden...
- › Voedsel moet veilig zijn. Definities van onveilig: schadelijk of ongeschikt.
- › Exploitanten zijn verantwoordelijk voor voedselveiligheid en bescherming consumenten.
- › Traceerbaarheid: adequaat, snel, beschikbaar stellen aan bevoegde autoriteit.
- › Meldingsplicht en samenwerken met bevoegde autoriteit.
- › Terughalen/terugroepen van onveilige levensmiddelen (withdraw/recall)
- › Stichting van EFSA = European Food Safety Authority
- › RASFF = Rapid Alert System for Food and Feed



Tracing Aflatoxine In Pinda's 2018





Verordening (EG) nr. 852/2004

Basisvoorwaarden programma
Artikel 4 en bijlagen

HACCP
Article 5

EU-wetgeving in relatie tot basisvoorwaarden programma (BVP)



Verordening (EG) 852/2004

- › 2 bijlagen m.b.t. basisvoorwaarden:
 - Biilage I: primaire sector (boerderij-fase)
 - **Bijlage II (12 hoofdstukken)** alle andere exploitanten (behalve primaire sector)
- › BVP zijn zeer uitgebreid en gefocust op de "3 Ps":
 - **Premises (gebouwen en apparatuur)**
 - Product (de levensmiddelen zelf)
 - Personeel

Verordening (EG) 853/2004

- › Aanvullende eisen voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong

Aanvullende wetgeving, ook voor diervoeders, dierlijke bijproducten, etc.

Basisvoorwaarden programma (BVP) in relatie tot apparatuur



- Verordeningen bevatten vooral **open normen**.
(b.v. "indien nodig", "adequaat", "passende voorzieningen", "geschikt voor het beoogde doel"...)
- Elke specifieke situatie moet **individueel worden beoordeeld** om te bepalen of deze aan de wettelijke criteria voldoet.
(b.v. rijping van vlees, ontwikkeling van schimmel in kaas, etc.)
- **Verschillen in criteria:** risico gebaseerd, afhankelijk van beoogd gebruik en plaats in het proces.
(b.v. hygiënisch design van brooddeeg kneedmachine vs. afvulmachine voor filet american)
- Algemene principes gelden voor **alle exploitanten**, in **alle stadia van het proces**, inclusief grondstoffen, food (en feed), water, personeel, gebouwen, machines, verpakkingsmaterialen afval, etc...

BVP in relatie tot apparatuur in bijlage II van Vo 852/2004



HOOFDSTUK V

Voorschriften inzake de uitrusting

1. Alle artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking komen moeten:

a) afdoende worden schoongemaakt en zo nodig ontsmet. Het schoonmaken en ontsmetten moeten zo frequent plaatsvinden dat elk gevaar van verontreiniging wordt vermeden;

b) zodanig zijn geconstrueerd, van zodanige materialen zijn vervaardigd en zodanig worden onderhouden en gerepareerd dat het risico van verontreiniging tot een minimum wordt beperkt;

c) met uitzondering van wegwerprecipiënten en -verpakkingen, zodanig zijn geconstrueerd, van zodanige materialen zijn vervaardigd en zodanig worden onderhouden en gerepareerd dat zij schoon gehouden kunnen worden en indien nodig kunnen worden ontsmet,

en

d) op een zodanige wijze worden geïnstalleerd dat de apparatuur en de omringende ruimte goed kunnen worden schoongemaakt.

2. De apparatuur moet indien nodig voorzien zijn van passende controlemiddelen om ervoor te zorgen dat de doelstellingen van deze verordening bereikt worden.

3. Indien chemische toevoegingsmiddelen moeten worden gebruikt ter bestrijding van corrosie van de uitrusting en de recipiënten, moeten deze toevoegingsmiddelen in overeenstemming met de goede praktijken worden gebruikt.



Een paar voorbeelden uit de dagelijkse praktijk





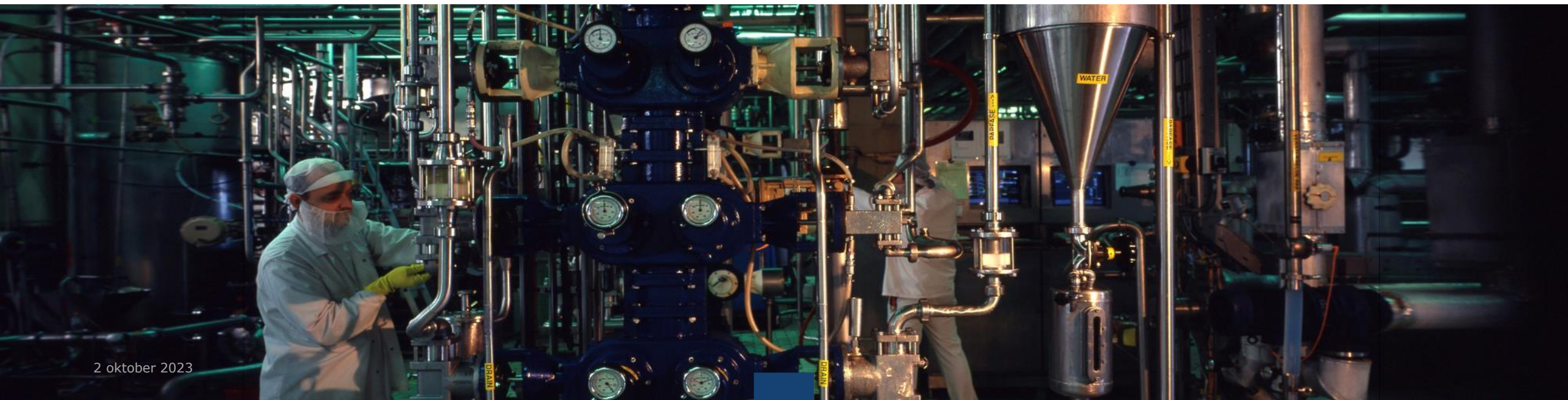
BVP in relatie tot apparatuur in bijlage II van Vo 852/2004

HOOFDSTUK IX

Bepalingen van toepassing op levensmiddelen

[...]

9. Apparatuur, vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het verwerken, omgaan met, vervoeren of opslaan van een van de stoffen of producten die allergieën of intoleranties veroorzaken, als bedoeld in bijlage II bij Verordening (EU) nr. 1169/2011, mogen niet worden gebruikt voor het verwerken, omgaan met, vervoeren of opslaan van levensmiddelen die deze stof of dat product niet bevatten, tenzij de apparatuur, vervoermiddelen en/of recipiënten zijn gereinigd en ten minste gecontroleerd op de afwezigheid van zichtbare resten van die stof of dat product.





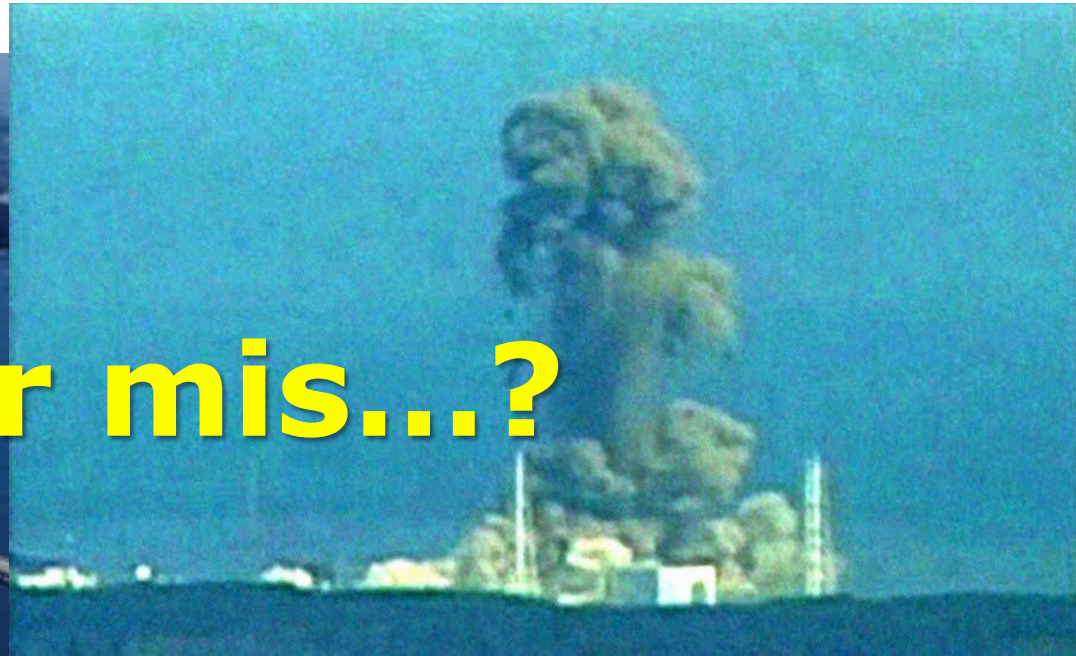
Verordening (EG) nr. 852/2004

Basisvoorwaarden programma
Artikel 4 en bijlagen

HACCP
Article 5



Wat ging hier mis...?





Wettelijke bepaling en relevante documenten voor HACCP

Codex Alimentarius (de basis voor HACCP)

Artikel 5 Verordening (EG) nr. 852/2004

Mededeling Cie. voor toepassing van HACCP-beginselen
inclusief flexibilisering ([2022/C 355/01](#))





HACCP beginselen- Verordening (EG) 852/2004, art. 5

- a) het onderkennen van elk gevaar dat voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moet worden;
- b) het identificeren van de kritische controlepunten in het stadium of de stadia waarin controle essentieel is om een gevaar te voorkomen of te elimineren dan wel tot een aanvaardbaar niveau te reduceren;
- c) het vaststellen van kritische grenswaarden voor de kritische controlepunten teneinde te kunnen bepalen wat aanvaardbaar en wat niet aanvaardbaar is op het vlak van preventie, eliminatie of reductie van een onderkend gevaar;
- d) het vaststellen en toepassen van efficiënte bewakingsprocedures op de kritische controlepunten;
- e) het vaststellen van corrigerende maatregelen wanneer uit de bewaking zou blijken dat een kritisch controlepunt niet volledig onder controle is;
- f) het vaststellen van procedures om na te gaan of de onder a) tot en met e) bedoelde maatregelen naar behoren functioneren, waarbij regelmatig verificatieprocedures worden uitgevoerd,
- g) het opstellen van aan de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf aangepaste documenten en registers, teneinde aan te tonen dat de onder a) tot en met f) omschreven maatregelen daadwerkelijk worden toegepast.

Ingeval het product, de verwerking of een stadium daarvan enige wijziging ondergaat, dient de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de procedure te herzien en waar nodig aan te passen.



Wat is het verband tussen HACCP en BVP?



HACCP
Hazard Analysis and
Critical Control Point

Enkele misverstanden:

- › Het BVP is een onderdeel van HACCP.
- › HACCP kan het BVP vervangen.

Wat is wél waar:

- › Een BVP kan volstaan als voedselveiligheidssysteem, zonder een uitgebreid HACCP-plan.
- › De HACCP-beginselen kunnen worden toegepast voor het beheersen van gevaren die het BVP niet beheerst.
- › De HACCP-beginselen zijn essentieel voor het identificeren van bepaalde (nieuwe) gevaren die d.m.v. het BVP kunnen worden beheerst:
 - Verificatie: werkt alles zoals het hoort?
 - Toepassen van corrigerende maatregelen: gericht op product en proces.
 - Documenten en registers: onderzoek naar trends, bijhouden van onderhoud, enz.
 - Validatie van nieuwe apparatuur en processen: veranderingen kunnen onverwachte gevolgen hebben.





VALIDATIE

Eerste stap waarin het HACCP-plan, een proces of een nieuw apparaat worden getest en beoordeeld voorafgaand aan implementatie.

VERIFICATIE

Het doel is om aan te tonen:

- › dat het HACCP-plan of de apparatuur voortdurend functioneren zoals bedoeld
- › dat het in overeenstemming is met het HACCP-plan en wettelijke bepalingen
- › dat de op HACCP gebaseerde procedures zijn geïmplementeerd zoals gepland



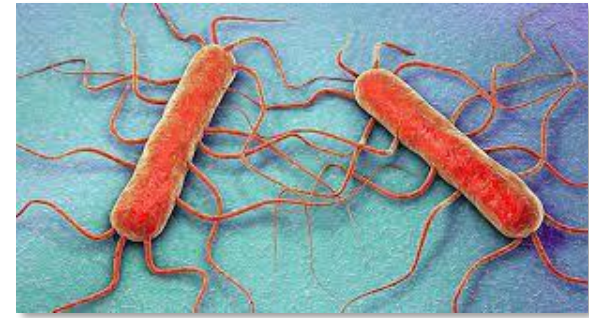


Verordening (EG) nr. 2073/2005

Microbiologische criteria



Belangrijkste aspecten Verordening (EG) 2073/2005



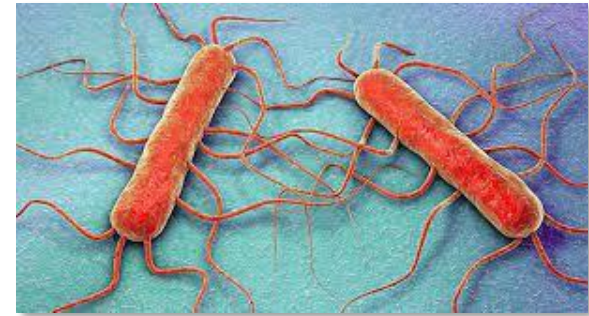
- › Verplichting voor exploitanten om onderzoek te doen naar microbiologische criteria.
- › Opsomming van microbiologische criteria (bijlage I en II):
 - Soort levensmiddel
 - Soort micro-organisme: voedselveiligheid (b.v. Salmonella, Listeria) en hygiëncriteria (b.v. entero's)
 - Bemonstering schema's, frequentie, grenzen
 - Stadium waarvoor criterium geldt en maatregelen bij ontoereikende resultaten
- › Voorschriften voor testen en bemonsteringen:
 - Van levensmiddelen
 - Van verwerkingsruimte en uitrusting
- › Wat te doen bij aantreffen ontoereikende resultaten (o.a. toepassing HACCP-principes)
- › Onderzoek naar trends in levensmiddelen en omgeving.

Zie ook [Infoblad 85 NVWA](#) (binnenkort Handboek Microbiologie)





Onderzoek van uitbraken



Whole Genome Sequencing (WGS)

Analyse van DNA, analoog aan analyse politieonderzoek

Vergelijken van monsters zegt iets over verwantschap

Bij onderzoek micro organismen:

- › hoge verwantschap wijst op gezamenlijke bron
- › zeer effectief gebleken in aanwijzing bron bij voedsel gerelateerde uitbraken
- › met name bij *Listeria monocytogenes* (lange incubatietijd, YOPI's)

RIVM en WFSR delen data humaan en voedselisolaten

Met enige regelmaat wordt cluster humaan/voedsel gevonden

- › bij cluster zieken/ voedselisolaten : onderzoek bij producent (ook omgeving)





Onderzoek van uitbraken

Salmonella in gerookte zalm (Foppen, 2012)

23.000 zieken ; 4 doden ; €1,7 mln. alleen aan onderzoekskosten



Listeria in vleeswaren (Offermans, 2016-2019)

Tientallen ziekte gevallen ; 6 doden ; bedrijf failliet

Listeria in gerookte vis (2 betrokken producenten, 2017-2021)

30 bevestigde gevallen ; 1 dood ; hoge kosten schoonmaak





Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
*Ministerie van Landbouw,
Natuur en Voedselkwaliteit*

Bedankt voor uw aandacht!!

Zijn er vragen...???

