



ADVIES 61-2005 : Wetenschappelijke evaluatie van de « Gids autocontrole : aardappelen-groenten-fruit verwerkende industrie en handel » (dossier Sci Com 2005/45).

Het Wetenschappelijk Comité van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, overwegende de besprekingen tijdens de ad hoc werkgroepvergaderingen van 6 en 24 oktober en de plenaire zittingen van 4 november en 9 december 2005 ; geeft het volgende advies :

1. INLEIDING

De totstandbrenging van de « Gids autocontrole : aardappelen-groenten-fruit verwerkende industrie en handel » is een gezamenlijk initiatief van :

- BELGAPOM : Belgische aardappelhandel en verwerking Erkende Beroepsvereniging ;
- NUBELT : Nationale unie voor exporteurs van groenten en fruit in België ;
- VEGEBE : Verbond van groenteverwerkende bedrijven en industriegroenten – Groothandelaars en exporteurs.

De gids heeft betrekking op enerzijds de activiteiten van alle Belgische (ambachtelijke en multinationale) bedrijven die zich bezighouden met de handel in aardappelen, niet versneden groenten en fruit en droge vruchten, noten, aardnoten en gedroogde kruiden. Anderzijds betreft hij ook de activiteiten van alle Belgische (ambachtelijke en multinationale) bedrijven die zich bezighouden met de verwerking van aardappelen, groenten en fruit.

De gids werd reeds geëvalueerd door de cel "Validatie Gidsen" van het FAVV in overeenstemming met hetgeen is bepaald in artikel 9 van en in bijlage III bij het KB van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.

Er werd aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd om :

- de in de gids beschreven sectoriële gevarenanalyse te evalueren ;
- de in de gids beschreven monsternamen en analyses te evalueren ;
- te antwoorden aan de door de cel "Validatie Gidsen" gestelde vragen.

2. SECTORIËLE GEVARENANALYSE : AANBEVELINGEN

Het Wetenschappelijk Comité stelt vast dat de gids met een zeer goede kennis van het onderwerp werd opgesteld en wetenschappelijk goed onderbouwd is. Het Wetenschappelijk Comité formuleert volgende aanbevelingen :

2.1. Deel IV. Traceerbaarheid, meldingsplicht en recall

Er wordt in de gids vermeld dat wanneer residuen van niet-toegelaten pesticiden worden aangetroffen in een Aardappelen, Groenten & Fruit (AGF)-grondstof maar niet in het

eindproduct afkomstig van deze, geen melding moet worden gedaan bij het FAVV (Punt 4.3.5.2, II.a., A., A1), NOOT 4) op voorwaarde dat :

1. De binnengekomen en gecontamineerde AGF¹-grondstof overeenstemt met de volledige opbrengst van het perceel waar de contaminatie zich heeft voorgedaan en er dus geen risico bestaat dat deze grondstof via andere kanalen in de voedingsketen belandt.
2. De binnengekomen en gecontamineerde AGF-grondstof afkomstig is van een perceel waarvan de opbrengst integraal bestemd is voor verwerking (bij andere verwerkers) volgens hetzelfde procédé dat gevolgd wordt door het bedrijf waar de contaminatie werd vastgesteld.
3. De leverancier van de betrokken AGF-grondstof van de non-conformiteit van de AGF-grondstof op de hoogte gebracht wordt en alle eventuele andere afnemers op de hoogte zal brengen.

Er wordt ook in de gids vermeld dat indien het eindproduct geen residuen meer vertoont van het betreffende niet-toegestane pesticide, er wel melding moet worden gemaakt aan het FAVV indien de binnengekomen en gecontamineerde AGF-grondstof niet overeenstemt met de volledige opbrengst van het perceel waar de contaminatie zich heeft voorgedaan en een deel van deze opbrengst in de voedingsketen belandt via de versmarkt of via een verwerking volgens een ander productieproces (vb. IVde gamma).

Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat er in alle gevallen melding bij het FAVV moet worden gedaan.

Dezelfde opmerking is ook geldig voor verboden additieven en verboden GGO's (Punt 4.3.5.2, II.a., A.), voor residuen van toegelaten pesticiden en geneesmiddelen (Punt 4.3.5.2, II.a., B.) alsook voor de contaminanten : zware metalen, mycotoxines, PCB, dioxines en nitraten (Punt 4.3.5.2, II.b., A.).

2.2. Deel V. Goede hygiënische praktijken - GHP

Er wordt in de gids vermeld dat niet-drinkbaar water ook rechtstreeks in contact kan komen met de AGF-producten mits een risico-evaluatie aangetoond heeft dat de veiligheid van het product niet in het gedrang komt (Punt 5.8.2-a Handel en Verwerking). Het Wetenschappelijk Comité raadt aan de voorwaarden op te nemen voor de geschiktheid van het gebruik van niet-drinkbaar water.

2.3. Deel VI. Goede werkmethodek - GMP

Wat gemorste en/of op de grond gevallen producten betreft (Punt 6.3.1-a Productie), wordt in de gids vermeld dat de scheiding in het bedrijf, vanaf welke zone / afbakening, gemorste producten als afval dienen beschouwd te worden, moeten gebaseerd zijn op een risico-evaluatie. Het Wetenschappelijk Comité raadt aan de voorwaarden op te nemen voor de geschiktheid voor verder gebruik van deze producten.

2.4. Deel VII. Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)

De gids bevat goed uitgewerkte voorbeelden van HACCP²-plannen gebaseerd op een afgeleide van het 12-stappen-plan volgens de Codex Alimentarius. Acht representatieve voorbeelden worden beschreven :

1. de productie van diepvriesproducten aardappelen / groenten / kruiden / fruit;
2. de productie van gepasteuriseerde / gesteriliseerde aardappel-, groente- en fruitproducten;
3. de productie van IVde gamma aardappelen / groenten / kruiden / fruit;

¹ AGF = Aardappelen, Groenten & Fruit

² HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Points

4. de productie van gekoelde / diepgevroren, voorgebakken producten die door snijden of andere bewerkingen rechtstreeks afgeleid zijn van aardappelen;
5. de handel;
6. de productie van diepgevroren/gekoelde, niet-voorgebakken/voorgebakken aardappelspecialiteiten;
7. de productie van aardappelvlokken;
8. de productie van aardappelchips.

Het Wetenschappelijk Comité formuleert volgende aanbevelingen :

Wat allergenen betreft, raadt het Wetenschappelijk Comité aan het potentiële gevaar 'overdreven toediening van allergene additieven' (bijv. : sulfieten) te beschouwen als een kritisch controlepunt (CCP) en dit, voor de verschillende productiestappen van de in de gids besproken producten (Delen VIII), bijvoorbeeld de processtap « Afkoelen na blancheren » of de processtap « Toevoeging technologische hulpstoffen en additieven ». Daarnaast zou met het gevaar voor een kruisbesmetting met allergenen zowel rekening moeten worden gehouden bij de ontvangst van de grondstoffen/technologise hulpstoffen/additieven, als bij de opslag daarvan en zowel bij de productie als bij de opslag van de eindproducten, wat niet altijd het geval is in de gids. In verband met de stap « Etikettering/Codering » van de verschillende producten (Delen VIII) raadt het Wetenschappelijk Comité aan ook de etikettering van allergenen op te nemen als een CCP³. Men moet immers de nodige maatregelen treffen om te vermijden dat de aanwezigheid van een allergeen niet op de verpakking wordt vermeld. Daarnaast is het Wetenschappelijk Comité van mening dat een effect gelijk aan 4 aan het gevaar 'sufiet' zou moeten toegekend worden in plaats van een effect gelijk aan 3 zoals vermeld in de gids. Immers bestaat er een groep hypergevoelige personen voor wie inname van sulfiet ernstige gezondheidsconsequenties kan hebben.

Wat de opslag van de verschillende in de gids besproken eindproducten betreft, raadt het Wetenschappelijk Comité aan de besmetting en de schade veroorzaakt door ongedierte toe te voegen als potentieel gevaar en het plan voor ongediertebestrijding toe te voegen als preventie-/controlemaatregel in de verschillende HACCP-plannen (Delen VIII).

Het onderdeel 7.2.1. licht algemeen toe wat microbiologische gevaren zijn. Bij de beschrijving van de definitie van een voedselinfectie, wordt vermeld dat een voedselinfectie steeds gepaard gaat met koorts, vergezeld van misselijkheid, braken en diarree. Dit dient genuanceerd te worden. Bij de beschrijving van de definitie van een voedselintoxicatie wordt vermeld dat toxine slechts gevormd kan worden wanneer voorafgaande groei van de pathogeen in het levensmiddel heeft plaatsgevonden tot 10^5 - 10^6 kiemen per g of ml. Dit is niet correct : toxine zal gevormd worden vanaf 10^5 - 10^6 kiemen per g of ml. Ook bij de vermelding dat een voedselintoxicatie niet gepaard gaat met koorts, maar wel krampen, misselijkheid, braken en/of diarree veroorzaakt is nuancering vereist. Deze symptomen gelden in de meeste gevallen van een voedselintoxicatie, maar intoxicatie door bijvoorbeeld *Clostridium botulinum* zal eerder neurologische symptomen veroorzaken.

Onderdeel 7.3. 'Overzicht van de gevaren : specifiek' beschrijft de gevaren gerelateerd met de grondstoffen en het proces. Volgende aanbevelingen worden geformuleerd m.b.t. dit onderdeel :

Gevaren gerelateerd met de grondstoffen

Voor de verschillende grondstoffen, worden de microbiologische, chemische en fysische gevaren beschreven. Voor deze gevaren, wordt telkens vermeld of deze al dan niet

³ CCP = *Kritisch controlepunt*

beschouwd worden als een relevant gevaar. Hiervoor wordt niet steeds een correcte argumentatie gebruikt. Bijvoorbeeld wordt voor aardappelen vermeld dat voedselinfectanten niet als relevant gevaar beschouwd worden omdat deze steeds verhit worden voor consumptie (Punt 7.3.1.2). Deze gevaren zouden echter wel moeten weerhouden worden als relevant gevaar daar de verhittingsfase mogelijk ontoereikend kan zijn.

Het Wetenschappelijk Comité meent dat het nuttig is de gids zo te veranderen zodat vermeden wordt dat met één product één soort microbiologische contaminant verbonden wordt. Bijvoorbeeld, zou het kadertekst over *Escherichia coli* (Punt 7.3.1.1. Groenten / verse kruiden) in zijn huidige vorm de indruk kunnen geven dat IVde gamma groenten/kruiden in het algemeen en rauwe scheuten in het bijzonder alleen door *E. coli* kunnen worden gecontamineerd terwijl men daarin ook *Salmonella* en *Shigella* spp. kan aantreffen. Een ander voorbeeld, is het enkel weerhouden van *Salmonella* als microbiologisch gevaar bij gedroogde noten in schaal (kadertekst in Punt 7.3.1.4.) terwijl ook andere pathogenen, zeker met lage infectieve dosis zoals bepaalde *E. coli*, *Shigella*, virussen enz. het product op dezelfde manier kunnen besmetten. Bovendien kan, zeker voor walnoten, niet gesteld worden dat de noot steriel is zolang de schaal er omheen zit.

Grondstof 'Groenten en verse kruiden'

De beschrijving van de voedselpathogenen gerelateerd aan groenten en verse kruiden is grondig. Er wordt echter aangeraden de grootteorde van infectieuze dosis van de vermelde pathogenen toe voegen.

Bij de beschrijving van de gevaren gerelateerd met groenten en verse kruiden, wordt vermeld dat parasieten afgedood worden door verhitten en diepvriezen (Punt 7.3.1.1.). Het Wetenschappelijk Comité merkt op dat diepvriezen enkel meercellige parasieten zoals wormen zal afdoden, maar niet ééncellige parasieten, daar deze kunnen voorkomen als kyste.

Grondstof 'Fruit'

In de deelrubriek « Chemische gevaren » in Punt 7.3.1.3. m.b.t. fruit zou moeten vermeld worden dat mycotoxines naast hun carcinogene effecten ook bijvoorbeeld teratogene, immunosuppressieve, neurotoxische, hepatotoxische of nefrotoxische effecten kunnen hebben. Het Wetenschappelijk Comité wenst de aandacht te vestigen op de toenemende belangrijkheid van bepaalde fruitsoorten met allergene eigenschappen (vb. kiwi).

Grondstof 'Plantaardige oliën'

In verband met de chemische gevaren in plantaardige oliën (Punt 7.3.1.9. en elders in de gids) wordt in de gids vermeld dat vrije vetzuren als dusdanig geen gevaar vormen voor de gezondheid. Dit is correct. Het Wetenschappelijk Comité raadt echter aan in de gids op te nemen dat deze laatste geassocieerd zijn met dimeren en andere polymeren die wel schadelijk zijn voor de gezondheid. Het gehalte aan vrije vetzuren is een indicator voor het voorkomen van dimeren en polymeren.

Grondstof 'Eieren en eiproducten'

In verband met de chemische gevaren verbonden aan eieren en eiproducten (Punt 7.3.1.10.) merkt het Wetenschappelijk Comité op dat in het kader van de weerhouden chemische gevaren voor eiproducten het gehalte aan betahydroxyboterzuur moet worden toegevoegd naast het gehalte aan melkzuur en barnsteenzuur. Dat gehalte aan betahydroxyboterzuur zou tevens als een punt van aandacht (PVA) moeten worden vermeld bij de processtap « Ontvangst van (gepasteuriseerde of gedroogde) eieren » van « Deel VIII – HACCP – Module Diepgevroren/gekoelde, niet-voorgebakken/voorgebakken aardappelspecialiteiten ».

Grondstof 'Zuivelingredienten'

In verband met de « Zuiveringrediënten » (Punt 7.3.1.11.) is het Wetenschappelijk Comité van mening dat deze paragraaf zich niet zou mogen beperken tot enkel melkpoeder maar bijvoorbeeld ook betrekking zou moeten hebben op room of melk.

Grondstof 'Primair Verpakkingsmateriaal'

Er wordt in de gids vermeld dat geen microbiologische gevaren weerhouden zijn voor het primaire verpakkingsmateriaal aangezien in de AGF-handel en verwerkende sector geen aseptische afvulling plaatsvindt (Punt 7.3.1.15.). Deze argumentatie lijkt tegenstrijdig. Daarnaast moet, in tegenstelling tot wat in de gids is vermeld, het met primair verpakkingsmateriaal samenhangende microbiologische gevaar als een relevant gevaar worden beschouwd. Daarenboven zou verder in het document de verpakking van producten als een PVA⁴ moeten worden beschouwd, zowel microbiologisch, chemisch als fysisch.

2.5. Deel VIII. HACCP – Module diepvriesproducten aardappelen / groenten / kruiden / fruit

Wat de processtap 'Ontvangst fruit' betreft, zou de inschatting van de kans op voorkomen van pathogene micro-organismen bij ontvangst van fruit moeten verschillen al naargelang van de soort en de oorsprong (wel of niet ingevoerd) van het fruit en ook al naargelang het fruit eventueel reeds gewassen werd (Gevaar 1, Ontvangst fruit, p. 23).

De inschatting van de kans dat pathogene micro-organismen voorkomen bij de processtap 'Ontvangst kruiden' (Gevaar 2, Ontvangst kruiden, p. 29) zou geval per geval moeten worden bepaald, of ten minste per groep van gelijkaardige producten.

2.6. Deel VIII. HACCP – Module Gepasteuriseerde / gesteriliseerde aardappel-, groente- en fruitproducten

In verband met de microbiologische gevaren die kunnen samengaan met « Gepasteuriseerde aardappel-/groenteproducten » (p. 9) en met « Gepasteuriseerde fruitproducten » (p. 11), zou moeten worden toegevoegd dat het psychrotrofe types van *C. botulinum* betreft (opmerking ook geldig op andere plaatsen in de gids!).

Bij de processtap 'sterilisatie van « Gesteriliseerde aardappel- / groenteproducten »' (p. 12) zou gespecificeerd dienen te worden dat het gaat om de proteolytische vormen van *C. botulinum* (opmerking ook geldig op andere plaatsen in de gids!).

Het Wetenschappelijk Comité meent dat de aanwezigheid van een te hoog nitraatgehalte bij de ontvangst van de groenten (Gevaar 4, p. 21) zou moeten worden beschouwd als een CCP .

De ontwikkeling van pathogene micro-organismen tijdens een te langdurige opslag bij een te hoge temperatuur (Gevaar 1, p. 55) dient eveneens als een CCP beschouwd te worden, analoog aan Gevaar 1 op pagina 73 (Processtap : pasteurisatie/sterilisatie).

Bij de processtap 'Verpakken' stelt het Wetenschappelijk Comité de vraag waarom het effect van het gevaar 2 (versnellen van microbiële groei door verkeerde gassenstelling of slechte lasnaad) en het gevaar 3 (versnellen van bederf door verlies van vacuum) respectievelijk met effect 4 en 3 worden ingeschat, daar het toch immers hetzelfde gevaar betreft : 'ontwikkeling van pathogenen als gevolg van een slecht gelaste verpakking' (p. 81). Daarnaast is het Wetenschappelijk Comité van mening dat het gevaar beter niet zou geformuleerd worden als 'versnellen van bederf' maar wel als 'versnellen van de groei van micro-organismen, inclusief pathogenen'. Het is immers niet a priori uit te maken of

⁴ PVA = Punt van Aandacht

de bederfflora sneller zal ontwikkelen dan de pathogenen. Er moet dus gesteld worden dat de verkeerde gassamenstelling of verlies van vacuüm aanleiding *kan* geven tot uitgroei van pathogenen.

2.7. Deel VIII. HACCP – Module IV de gamma aardappelen / groenten / kruiden / fruit

Het Wetenschappelijk Comité wenst de motivering te kennen voor het niet toekennen van een CCP aan het gevaar toevoeging van een overdreven dosis additieven in de processtap 'Dompelen' (p. 69) terwijl in de processtap wassen dit gevaar wel als CCP ingeschat wordt. Wat betreft de stap dompelen zou ook dienen gepreciseerd te worden wat wordt verstaan onder « *de toepassing van technische hulpstoffen die geen aanleiding geven tot residu's op de producten* » (3de zin deel Opmerkingen/motivatie, p. 69).

Er wordt aangeraden in de processtap 'Mengen', naast de vermelding dat nabesmetting met *Salmonella*, *E. coli* en *Staphylococcus aureus* door het personeel mogelijk is, ook toe te voegen dat er ook nabesmetting door het personeel kan gebeuren met virussen (p. 70).

2.8. Deel VIII. HACCP – Module gekoelde / diepgevroren, voorgebakken producten die door snijden of andere bewerkingen rechtstreeks afgeleid zijn van aardappelen

Het Wetenschappelijk Comité meent dat aan het potentiële gevaar 'ontwikkeling van pathogene kiemen met eventuele vorming van toxines' (Gevaar 1, Tussentijdse opslag in wachtbunker, p. 44 en elders in dit hoofdstuk/in de gids) hetzelfde effect zou moeten worden toegekend, ongeacht of het gaat om stoomgeschilde aardappelen of om met carborandum-schillers geschilde aardappelen maar dat de kans dat dit gevaar zich voordoet verschillend is al naargelang van de manier van schillen.

2.9. Deel VIII. HACCP – Module diepgevroren/geroemde, niet-voorgebakken/voorgebakken aardappelspecialiteiten

Wat de processtap 'ontvangst van diepvriesgroenten' (p. 45) betreft, wordt aangeraden een onderscheid te maken tussen groenten die wel en groenten die niet geblancheerd werden (bijv. : uien, prei...).

Wat de processtappen 'ontvangst' (p. 43) en 'opslag' (p. 52) van gepasteuriseerde eieren betreft, wordt aangeraden niet enkel de temperatuur op te nemen als te controleren parameter maar wel de beheersing van de tijd/temperatuur combinatie als maatregel ter voorkoming van de ontwikkeling van pathogenen. Dit gevaar zou moeten worden geïdentificeerd als een CCP in plaats van als een PVA.

Wat de processtap 'wassen' (p. 56) betreft, wenst het Wetenschappelijk Comité dat er meer toezicht zou zijn op het gebruik van recyclagewater. Er wordt aangeraden op te nemen in de gids, wanneer recyclagewater mag worden gebruikt en aan welke criteria dat water moet voldoen.

Wat de processtap 'voorbakken' (p. 81) betreft, zou het nuttig zijn om aan te geven wat wordt verstaan onder "geschredde producten". Bij Gevaar 1 (onvoldoende afdoding van bederfveroorzakende kiemen en weinig hitteresistente vegetatieve pathogenen) dient te worden vermeld dat het voorbakken ook kan worden beschouwd als een CCP wanneer niet-geblancheerde groenten als ingrediënten werden toegevoegd.

Bij kritisch controlepunt 4 in verband met het koelen zouden in de gids enkele voorbeelden van gevalideerde combinaties van tijd en kerntemperatuur moeten worden toegevoegd waaraan een bepaald product moet voldoen.

2.10. Deel VIII. HACCP – Module aardappelvlokken

Het Wetenschappelijk Comité raadt aan rekening te houden met het uiteindelijke gebruik van de aardappelvlokken, met name bij de traditionele consument (Tabel 8.3.), en stelt de vraag of koken in alle gevallen volstaat om microbiologische gevaren te vermijden, gelet op het feit dat onder de vlokken koude melk, boter en specerijen zullen worden gemengd.

2.11. Deel VIII. HACCP – Module aardappelchips

In verband met het bakken van aardappelchips (pp. 7 en 37) meent het Wetenschappelijk Comité dat deze stap een CCP zou moeten zijn omdat deze stap kritiek is voor het vernietigen van pathogenen.

2.12. Deel X. Kwaliteit

Het Wetenschappelijk Comité raadt aan « subsp. *sepedonicus* » toe te voegen na *Clavibacter michiganensis* bij Punt 10.4 betreffende quarantaineziekten (en op verscheidene plaatsen in de gids).

3. PRODUCTANALYSES EN MONSTERNAMEN (DEEL IX) : AANBEVELINGEN

Het hoofdstuk IX 'Productanalyses' bevat de microbiologische richtwaarden alsook de chemische normen voor grondstoffen en eindproducten uit de AGF industrie. Dit Hoofdstuk bevat ook voorstellen voor een kwantitatief bemonsteringsplan voor grondstoffen en eindproducten uit de AGF-sector ter controle van, enerzijds, de microbiologische en, anderzijds, de chemische voedselveiligheid en kwaliteit.

Het Wetenschappelijk Comité stelt vast dat dit hoofdstuk met een zeer goede kennis van het onderwerp werd opgesteld en wetenschappelijk goed onderbouwd is. Het Wetenschappelijk Comité formuleert volgende aanbevelingen :

- Het Wetenschappelijk Comité meent dat de kwaliteitsindicatoren eveneens als relevant zouden moeten worden beschouwd voor bevroren producten aangezien sommige daarvan later als « verse producten » kunnen worden gebruikt (Punt 9.1.1., p. 2, paragraaf 4).
- Het zou nuttig zijn om aan te geven dat het « *Totaal aëroob psychotroof kiemgetal* », de « *Melkzuurbacteriën* » en de « *Gisten en schimmels* » (Punt 9.1.1.1.) voor zure producten (fruit) belangrijker zijn dan de « *Sulfietreducerende clostridia* ».
- Het zou ook goed zijn om *Staphylococcus aureus* te vermelden bij de « *Ziekteverwekkende kiemen* » (p. 6) en die niet alleen te vermelden bij de « *hygiëne-indicatoren* ».
- Het zou nuttig zijn aan te geven wat wordt verstaan onder « *niet te sterk overschreden zijn* » in Tabel 9.2. b (Matrix om tot een besluit te komen over de kwaliteit van IVde gamma groenten en kruiden).
- Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat alleen de *Enterobacteriaceae* als procesindicatoren moeten worden vermeld bij de « *Microbiologische richtwaarden voor gepasteuriseerde AGF-producten zonder nabesmetting* » (Punt 9.1.1.4.).
- Punt 9.1.3. (Chemische normen voor grondstoffen uit de AGF-verwerkende industrie) zou moeten worden gewijzigd om de gebruiker van de gids niet de indruk te geven dat wat niet onder een norm valt, toegestaan is. Dezelfde opmerking is geformuleerd voor Punt 9.1.4. (Chemische normen voor eindproducten uit de AGF-verwerkende industrie).
- Het Wetenschappelijk Comité stelt de vraag waarom de bemonsteringsfrequentie (Tabel 9.13) even hoog is voor groenten en voor fruit

terwijl fruit minder risico's inhoudt (bijv. : *Listeria monocytogenes* is minder belangrijk voor fruit).

- Het Wetenschappelijk Comité meent dat het beter zou zijn dat bepaalde bemonsteringen die tot doel hebben de microbiologische voedselveiligheid te controleren (bijv. : *Salmonella* in noten, aardnoten, gedroogde vruchten ... die 1 maal/jaar gecontroleerd moeten worden) op sectorniveau i.p.v. op bedrijfsniveau zouden uitgevoerd worden (Tabel 9.13). Dit zou toelaten om een beter overzicht van de problematiek te bekomen.
- Evenzo zouden bepaalde bemonsteringen die tot doel hebben de chemische voedselveiligheid te controleren (bijv. : zware metalen : cadmium en lood moeten 1 maal/jaar worden gecontroleerd) beter op sectorniveau i.p.v. op bedrijfsniveau zouden uitgevoerd worden (Tabel 9.15). Dit zou eveneens toelaten om een beter overzicht van de problematiek te bekomen.
- Bij Punt 9.2.4. (9.2.4 Chemische kwaliteit van grondstoffen: sectoraal bemonsteringsplan), worden alleen de sectoriële bemonsteringsplannen "Industriegroenten VEGEBE 2004" en "Aardappelen BELGAPOM seizoen 2004-2005" in de gids vermeld. De aanwezigheid van deze monsternamenplannen in de gids is positief. Er wordt echter aangeraden deze te verruimen door opname van andere grondstoffen alsook microbiologische analyses. Deze bemonsteringsplannen zouden ook geregeld moeten worden aangepast aan de in de praktijk verkregen resultaten. Het Wetenschappelijk Comité verwijst voor meer specifieke opmerkingen naar het Advies 45-2005 betreffende de « Sectorgids Autocontrole voor de Plantaardige Primaire Productie ». In tegenstelling tot wat in de gids bij Punt 7.3.1.2. is vermeld, merkt het Wetenschappelijk Comité op dat nitraten wel degelijk moeten worden opgenomen in het sectorbemonsteringsplan ook al bevatten aardappelen er doorgaans vrij weinig van, omwille van het feit dat de ervan afgeleide producten in België in aanzienlijke hoeveelheden worden gegeten.
- In verband met de kwantificering van de eventuele ontwikkeling van ziekteverwekkende kiemen bij de uitvoering van proeven betreffende de houdbaarheid (Punt 9.2.7-d) moet bij de uitvoering van een *challenge test* ook rekening worden gehouden met een eventueel te hoge temperatuur als gevolg van een mogelijke ontoereikende afkoeling in een stadium van de productieketen.
- Het Wetenschappelijk Comité stelt vast dat er geen eis is bij Punt 9.2.8. « Quarantaineziektes : sectoraal bemonsteringsplan betreffende lozingswater ter controle op bruinrot » en dat deze sectorale bemonsteringsplannen ook nader zouden moeten worden omschreven/gedetailleerd. Daarenboven en om verwarring te vermijden zou naast de volksnaam « nachtschade » de wetenschappelijke naam (*Solanum nigrum* L.) moeten worden vermeld als het inderdaad om zwarte nachtschade gaat (Punt 9.2.8.).
- Er wordt aangeraden eveneens te preciseren bij Punt 9.2.9. (Quarantaineziektes : autocontrolesysteem voor aangifte bij invoer van pootaardappelen) dat bruinrot en ringrot niet de enige quarantaineziektes bij aardappelen zijn.

4. VRAGEN GESTELD DOOR DE CEL VALIDATIE GIDSEN

4.1. Mag om te blancheren recyclagewater worden gebruikt in de plaats van water met drinkwaterkwaliteit ?

Het Wetenschappelijk Comité meldt dat de vraag van het gebruik van water in de voedingsmiddelenindustrie binnenkort in het kader van een specifiek dossier zal behandeld worden.

4.2. Moet in de stap ontvangst van primair verpakkingsmateriaal volgens Richtlijn 85/572/EEG geen enkele migratieproef worden gedaan voor aardappelvlokken ?

Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat de kans op migratie vanuit het verpakkingsmateriaal zeer gering is omdat aardappelvlokken weinig water en weinig vet bevatten. Dat betekent echter niet dat om het even welk verpakkingsmateriaal mag worden gebruikt. Het materiaal moet geschikt zijn voor levensmiddelen en voldoen aan de regelgeving. De verpakking mag bijvoorbeeld geen gevaar inhouden voor het levensmiddel, mag geen onaanvaardbare veranderingen teweegbrengen, mag geen verandering van de organoleptische eigenschappen veroorzaken... Bovendien moeten de verpakkingen bestaan uit elementen die voorkomen op de positieve lijsten van monomeren voor polymerisatie, hulpstoffen voor polymerisatie en additieven.

4.3. Zijn de in de gids vermelde normen die geen Belgische normen zijn aanvaardbaar ?

Het Wetenschappelijk Comité antwoordt dat de Belgische normen moeten worden nageleefd als die er zijn maar dat bij ontstentenis van Belgische normen in andere landen vastgelegde normen mogen worden toegepast.

Namens het Wetenschappelijk Comité,
De Voorzitter,
Prof. Dr. Ir. A. Huyghebaert
Brussel, 9/12/2005