



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

ADVIES 26-2006

Betreft : Wetenschappelijke evaluatie van de "Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in algemene voedingswaren" (dossier Sci Com 2006/27).

Het Wetenschappelijk Comité van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen,

Gelet op de wet van 4 februari 2000 houdende oprichting van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, met name artikel 8 ;

Gelet op 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 ;

Overwegende het 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 ;

Gelet op de adviesaanvraag van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen aangaande de wetenschappelijke evaluatie van de "Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in algemene voedingswaren" ;

Overwegende de besprekingen die werden gevoerd op de plenaire zitting van 23 juni 2006 en de geformuleerde opmerkingen na elektronische raadpleging van de leden ;

geeft het volgende advies :

1. INLEIDING

De "Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in algemene voedingswaren" werd ter goedkeuring ingediend bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV). De gids is een gezamenlijk initiatief van :

- VDV : Nationaal Verbond voor Voedingsdetaillisten ;
- FEDIS : Belgische Federatie van de Distributieondernemingen ;
- UCM : "Union des classes moyennes".

De huidige versie (24.04.06) van de gids is bestemd voor alle inrichtingen die aan detailhandel doen (warenhuizen en hard discounters, middelgrote distributie, zelfbedieningszaken met een commerciële oppervlakte van minder dan 400m² en winkels met traditionele bediening waaronder nachtwinkels). Deze versie van de gids is van

toepassing op alle levensmiddelen voor menselijke consumptie die in dergelijke inrichtingen worden verkocht, behandeld of gehanteerd.

De gids werd reeds geëvalueerd door de cel "Validatie Gidsen" van het FAVV, overeenkomstig hetgeen is voorgeschreven in artikel 9 en in bijlage III van het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.

Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd de gids te evalueren met betrekking tot de sectoriële gevarenanalyse.

2. AANBEVELINGEN

De "Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in algemene voedingswaren" begint met een algemene inleiding waarin met name wordt ingegaan op het toepassingsgebied, het wettelijk kader en de manier waarop de gids moet worden gebruikt. Vervolgens is er een tweede hoofdstuk waarin enerzijds de goede hygiënepraktijken en anderzijds het HACCP-systeem¹ wordt besproken. In de volgende hoofdstukken komen ten slotte de behandeling van klachten, blokkering en recall, de traceerbaarheid, de meldingsplicht en de externe inspectie aan bod.

Het Wetenschappelijk Comité stelt het gezamenlijke initiatief van VDV, FEDIS en UCM om deze autocontrole gids op te stellen op prijs. Het Wetenschappelijk Comité stelt evenwel vast dat werd voorbijgegaan aan een aantal fundamentele elementen. Het Wetenschappelijk Comité geeft de volgende aanbevelingen :

Algemene aanbevelingen

De gids bestrijkt in zijn huidige vorm ook activiteiten in verband met de productie van levensmiddelen (verwerking van grondstoffen tot levensmiddelen) zoals die plaatsvinden in slagerijen, bakkerijen en viswinkels. De gevaren en risico's die samenhangen met respectievelijk de producten en de productiestappen zijn zo verschillend en zo specifiek dat het wenselijk is deze niet binnen het kader van deze gids te behandelen. Het Wetenschappelijk Comité raadt dan ook aan om voor al deze activiteiten te verwijzen naar de specifieke sectorgidsen. Het Wetenschappelijk Comité meent bijgevolg dat deze gids moet beperkt blijven tot de hoofdactiviteiten van kleinhandelaars, namelijk : het eventuele vervoer van levensmiddelen tussen de vestigingseenheden van een enkele juridische entiteit, het in ontvangst nemen van die levensmiddelen, de opslag ervan, de eventuele verdeling ervan in porties van kleinere omvang, het eventuele voorverpakken ervan, het in de rekken plaatsen ervan en de verkoop van deze levensmiddelen aan de consumenten. Er wordt met betrekking tot deze gids dus aangeraden :

- In het begin van de gids duidelijk te omschrijven wat wordt verstaan onder verwerking en de onder die term vallende activiteiten te preciseren ;
- Te verwijzen naar de specifieke sectorgidsen voor autocontrole voor al die verwerkingsactiviteiten, met name : slagerij, bakkerij en horecasector ;
- Het toepassingsgebied van deze gids beter te omschrijven en zich te beperken tot de hoofdactiviteiten van kleinhandelaars.

Het Wetenschappelijk Comité raadt aan een gedetailleerde beschrijving te geven van de basisprincipes die leiden tot een betere voedselveiligheid, zoals de **inachtneming van de**

¹ HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Points

koudeketen. Er zou nader moeten worden ingegaan op de betekenis ervan, het belang ervan met betrekking tot de voedselveiligheid en wat dit concreet inhoudt voor een inrichting voor detailverkoop. Er wordt aangeraden erop toe te zien dat dit onderwerp zo concreet mogelijk wordt behandeld waarbij in het bijzonder aandacht moet worden besteed aan de kleine inrichtingen voor detailverkoop.

Zo ook raadt het Wetenschappelijk Comité aan dat de problematiek rond **kruisbesmetting** wordt behandeld in een afzonderlijk hoofdstuk (of deelhoofdstuk). Ook hier is het belangrijk dat duidelijk wordt uitgelegd wat de betekenis ervan is, dat het belangrijk is de maatregelen te treffen die nodig zijn om altijd en overal kruisbesmetting te vermijden en wat dat concreet inhoudt voor een inrichting voor detailverkoop op het vlak van het hanteren van levensmiddelen door het personeel en met betrekking tot het in de rekken plaatsen van levensmiddelen. Tevens wordt aangeraden erop toe te zien dat dit onderwerp zo concreet mogelijk wordt behandeld waarbij in het bijzonder aandacht moet worden besteed aan de kleine inrichtingen voor detailverkoop.

Het Wetenschappelijk Comité stelt ook vast dat de **gevarenanalyse** onvoldoende is uitgewerkt. Er wordt in de gids alleen een lijst gegeven van een tiental (micro)biologische gevaren (punt 2.5.2.2.). De (micro)biologische, chemische en fysische gevaren die samenhangen met levensmiddelen, het milieu, het personeel en het materieel zouden duidelijk moeten worden omschreven en op bondige wijze toegelicht. Er zou in het bijzonder nader moeten worden ingegaan op de microbiologische gevaren. Zo zouden de begrippen voedselinfectie en voedselvergiftiging, het begrip sporenvormende kiem en de begrippen bederfveroorzakende kiem en ziekteverwekkende kiem (pathogeen) uitvoerig moeten worden besproken. De risico's die met deze gevaren samenhangen zouden vervolgens beoordeeld moeten worden. Ten slotte zouden in de gids concrete maatregelen moeten voorkomen die tot doel hebben te vermijden dat deze gevaren zich voordoen en deze uit te schakelen, te verminderen of op een aanvaardbaar niveau te houden. Daarnaast meent het Wetenschappelijk Comité dat het nodig is het begrip "gevaar" te illustreren en het begrip "risico" duidelijk te omschrijven (ernst gevaar x kans op optreden van gevaar) zodat de gebruiker makkelijk kan begrijpen dat de aanwezigheid van een gevaar niet noodzakelijk een reëel risico inhoudt voor de volksgezondheid.

Specifieke aanbevelingen

Goede hygiënepraktijken

De gids vermeldt in punt 2.1.6. dat moet worden voorzien in spoelbakken voor het schoonmaken en desinfecteren van gereedschap en apparatuur en, in voorkomend geval, voor het wassen van levensmiddelen. Er zou moeten worden aangegeven dat levensmiddelen desgevallend moeten worden gewassen in een andere spoelbak dan deze die wordt gebruikt om gereedschap en apparatuur schoon te maken en te ontsmetten, en dit om alle kruisbesmetting te vermijden, met name via de gebruikte detergents en ontsmettingsmiddelen (zie ook de algemene aanbevelingen). Het Wetenschappelijk Comité raadt ook aan voorbeelden te geven van de soorten levensmiddelen die een kleinhandelaar eventueel zou moeten wassen.

De gids vermeldt in punt 2.1.8. dat zieke personen zoveel mogelijk rechtstreeks contact met levensmiddelen moeten vermijden. Het Wetenschappelijk Comité meent dat wanneer er gevaar is voor rechtstreekse of onrechtstreekse contaminatie van de levensmiddelen, het personeelslid geen toelating mag krijgen om levensmiddelen te hanteren en evenmin toegang mag worden verleend tot een ruimte waar levensmiddelen worden gehanteerd, en dit in overeenstemming met verordening (EG) nr. 852/2004 inzake levensmiddelenhygiëne, bijlage II, hoofdstuk VIII.

In verband met de hygiëne van het personeel dat in contact komt met onverpakte levensmiddelen (2.1.8.), zou duidelijk de nadruk moeten worden gelegd op de essentiële punten waaraan continu aandacht moet worden besteed. Er wordt bijvoorbeeld vermeld dat in geval het personeel een mogelijke bron van contaminatie kan betekenen, het propere werkkledij moet dragen (hoofddekseel, schort, ...). Het Wetenschappelijk Comité meent dat het personeel altijd schone werkkledij moet dragen. Er wordt aanbevolen deze alinea anders te formuleren zodat duidelijk wordt gemaakt dat personeelsleden die met onverpakte levensmiddelen in aanraking komen, systematisch individuele maatregelen moeten treffen om verontreiniging te vermijden. Het gaat daarbij met name om :

- verzorgd haar hebben (desgevallend ook baard en snor) ;
- korte en schone nagels hebben ;
- een hoofddekseel dragen ;
- een schone en bij voorkeur witte schort dragen ;
- geen juwelen of piercings dragen, met uitzondering van een gladde trouwring die wel mag worden gedragen ;
- de handen wassen en ontsmetten op de verschillende in de gids vermelde tijdstippen (alvorens het werk aan te vatten, na toiletbezoek...).

In punt 2.1.8. staat ook dat het aangeraden wordt de handschoenen te vervangen na toiletgebruik, na bevuiling van de handschoenen of na contact met een product dat een mogelijk risico op besmetting van de levensmiddelen inhoudt. Het Wetenschappelijk Comité meent dat de handschoenen systematisch moeten worden vervangen wanneer er zich een risico op verontreiniging van de levensmiddelen voordoet, d.w.z. met name op de verschillende in de gids vermelde tijdstippen waarop het personeelslid zijn handen had moeten wassen en ontsmetten als hij/zij geen handschoenen droeg (alvorens het werk aan te vatten, na toiletgebruik...).

In verband met het verwijderen van afval van dierlijke oorsprong (punten 2.2.3.2. en 2.2.3.4.), zou het wenselijk zijn te verwijzen naar de sectorgids voor autocontrole voor de slagers. De huidige gids vermeldt in dit verband thans dat kleinhandelszaken vooral te maken hebben met categorieën 1 en 3. Het Wetenschappelijk Comité deelt deze mening niet en vindt dat de kleinhandel (slagerijen niet inbegrepen) eventueel alleen te maken heeft met categorie 3. Bijgevolg en in tegenstelling tot wat in de gids is vermeld, meent het Wetenschappelijk Comité dat kleinhandelaars op generlei wijze betrokken zijn bij het hanteren van gespecificeerd risicomateriaal (categorie 1) en raadt het dan ook aan in punt 2.2.3.4. van de huidige gids de passage die daarop betrekking heeft, te schrappen.

In verband met de tijdelijke opslag van resten, afval en teruggeroepen producten (punt 2.2.3.3.) zou het zinvol zijn aan te geven dat de zones voor de opslag, maar ook de opgeslagen producten duidelijk geïdentificeerd moeten worden ; punt 2.2.3.3. en de samenvatting in punt 2.2.3. zijn wat dat betreft niet eensluidend.

In verband met niveau 3 (alle oppervlakken en materieel dat rechtstreeks met levensmiddelen in contact komt) vermeldt de gids dat tijdens de reiniging en ontsmetting nooit onbeschermd voedingsmiddelen aanwezig mogen zijn (punt 2.2.5.4.). Er zou moeten worden aangegeven dat de reiniging en ontsmetting, zoals vermeld in de gids, slechts efficiënt kunnen zijn als zich in het lokaal helemaal geen levensmiddelen, verpakte of onverpakte, bevinden.

Het Wetenschappelijk Comité meent dat chemische producten (detergenten, ontsmettingsmiddelen...) alsook reinigingsmateriaal zouden moeten worden opgeslagen in een afzonderlijk lokaal of kast die slotvast afgesloten is en niet gewoon slotvast kan worden afgesloten, zoals vermeld in de gids (punten 2.2.5.5. en 2.2.5.6.).

In verband met het meten van de temperatuur van koelcellen, diepvriescellen en van de koel- en/of diepvriesmeubels (punt 2.3.1.3.), raadt het Wetenschappelijk Comité aan de manier waarop een correcte meting van de temperatuur moet verlopen nader te omschrijven. Verordening (EG) nr. 37/2005² schrijft bijvoorbeeld voor dat de thermometer ter hoogte van de maximum vullijn moet worden geplaatst in het geval van open meubels voor de detailverkoop van diepvriesproducten. Bovendien raadt het Wetenschappelijk Comité aan dat de temperatuur degelijk wordt opgetekend bij afwezigheid van automatische registratie met alarmsysteem (zie samenvatting, einde punt 2.3.1.)³.

De in de controlelijsten gestelde vragen (punt 2.4.) zouden zodanig moeten worden herwerkt dat het resultaat objectief kan worden geverifieerd. In de huidige versie zijn een groot aantal vragen facultatief en kan men er net zo goed bevestigend als ontkennend op antwoorden. Bijvoorbeeld, de bewering "er kan zich geen vuil ophopen tussen de wand en de achterwand van de kast" (punt 2.4.3.) is visueel moeilijk controleerbaar. Een ander voorbeeld : in punt 2.4.5. van de gids staat "er zeker van zijn dat de handen regelmatig gewassen worden, in elk geval : na toiletbezoek en na aanraking van afval". Ook hier zou de vraag bij voorkeur op zodanige wijze geherformuleerd moeten worden dat het resultaat in de praktijk objectief controleerbaar is. Nog een voorbeeld : de bewoordingen "kunnen makkelijk worden schoongemaakt" zouden moeten worden vervangen door "worden schoongemaakt".

De controlelijsten (punt 2.4.) zouden eveneens concreter moeten zijn wat de frequentie van de controle en de schoonmaak betreft. Bewoordingen als "respecteren van/volgens de voorgeschreven frequentie" of "regelmatig" zouden moeten worden vermeden en er zou ten minste een minimumfrequentie moeten worden voorgesteld. Deze aanbeveling geldt eveneens voor de rest van de gids. Eventueel kan "volgens de instructies van de fabrikant" worden vermeld als dat van toepassing is, bijvoorbeeld met betrekking tot de filters (punt 2.2.2.).

Het Wetenschappelijk Comité raadt aan om in de huidige gids de controlelijsten m.b.t. verwerkingsactiviteiten weg te laten, bijvoorbeeld, de controlelijsten m.b.t. verwerkingsactiviteiten in de afdeling slagerij (punt 2.4.8.), de visafdeling (punt 2.4.9.), de afdeling bakkerij (punt 2.4.12.) en de traiteurafdeling (punt 2.4.13.) (zie ook de algemene aanbevelingen). Er zouden alleen controlelijsten m.b.t. de verkoopactiviteiten in die afdelingen moeten voorkomen.

In verband met de afdelingen waar geen producten worden verwerkt (punt 2.4.6.) meent het Wetenschappelijk Comité dat de temperatuur op degelijke wijze moet worden opgetekend/geregistreerd³.

In punt 2.4.10. (Afdeling vleeswaren en salades die vers of niet verpakt te koop gesteld worden) vermeldt de gids in verband met salades : "elke bak leegmaken voordat de bak opnieuw wordt bijgevuld". Er zou moeten worden aangegeven dat de bak ook moet worden schoongemaakt voordat hij opnieuw wordt bijgevuld.

HACCP-systeem

Bij het 1^{ste} principe van de HACCP, vermeldt de gids dat de werkgroep de maatregelen definieert die de geïdentificeerde gevaren kunnen voorkomen. Het Wetenschappelijk Comité

² Verordening (EG) Nr. 37/2005 van de Commissie van 12 januari 2005 betreffende de temperatuurcontrole in vervoermiddelen en in opslagruimten van voor menselijke voeding bestemde diepvriesproducten.

³ Hierbij dient ook rekening te worden gehouden met de versoepelingen van de toepassingsbepalingen in verband met autocontrole en traceerbaarheid ten gunste van zeer kleine bedrijven in de levensmiddelensector (alleen registreren van non-conformiteiten).

meent dat in samenhang met dit 1^{ste} principe ook maatregelen moeten worden vastgelegd om deze gevaren te elimineren, te verminderen of op een aanvaardbaar niveau te houden.

De lijst met voorbeelden van de meest voorkomende micro-organismen is onvoldoende uitgewerkt en zou moeten worden aangevuld op grond van de algemene opmerking met betrekking tot de gevarenanalyse, die eerder in dit advies werd vermeld. Daarnaast moet de lijst geconcretiseerd worden en zouden termen als "verkeerde manipulatie" of "slechte hygiëne" preciezer omschreven (bijv. onvoldoende koeling) en geïllustreerd moeten worden.

Bij het 2^{de} HACCP-principe, geeft de gids twee beslissingsbomen weer om de kritische controlepunten te bepalen. De eerste moet worden gebruikt voor grondstoffen. Het Wetenschappelijk Comité raadt aan deze eerste beslissingsboom te schrappen omdat hij betrekking heeft op verwerkingsactiviteiten die binnen het bestek van deze gids niet aan bod zouden moeten komen (zie ook de algemene aanbevelingen).

Het Wetenschappelijk Comité raadt aan de tabel met een samenvattend overzicht van de mogelijke risico's betreffende de voedselveiligheid voor de eindgebruiker (punt 2.5.3.) te schrappen. Die zou de gebruiker immers in verwarring kunnen brengen omdat hij te beperkt is en ook verwerkingsactiviteiten bestrijkt die binnen het bestek van deze gids niet aan bod zouden moeten komen (zie ook de algemene aanbevelingen).

De tabel met voorbeelden van kritische controlepunten (punt 2.5.3.) zou concreter moeten worden gemaakt. Bijvoorbeeld, naast de bij wet opgelegde maximumtemperaturen zouden ook de temperaturen moeten worden vermeld die door de sector worden aanbevolen om deze maximumtemperaturen te kunnen respecteren, waarbij rekening wordt gehouden met een zekere speelruimte (bijv. aanbevolen temperatuur van 1 tot 4°C met een maximumtemperatuur van 7°C). De woorden "zo snel mogelijk" zouden moeten worden vervangen door "onmiddellijk". Zo ook zouden de bewoordingen "bij te lange verblijftijd bij omgevingstemperatuur" en "als er een risico voor de consument bestaat" nader moeten worden omschreven. Ten slotte meent het Wetenschappelijk Comité dat het kritisch controlepunt nr. 4 betreffende de temperatuur van warm te houden en/of warm te verkopen levensmiddelen, geschrapt zou moeten worden. Dit heeft immers betrekking op een activiteit van het type 'verwerking' en zou dan ook niet binnen het bestek van deze gids aan bod moeten komen (zie ook de algemene aanbevelingen).

Namens het Wetenschappelijk Comité,
De Voorzitter,

Prof. Dr. Ir. A. Huyghebaert
Brussel, 25/07/2006