

Codex vanuit het perspectief van het bedrijfsleven

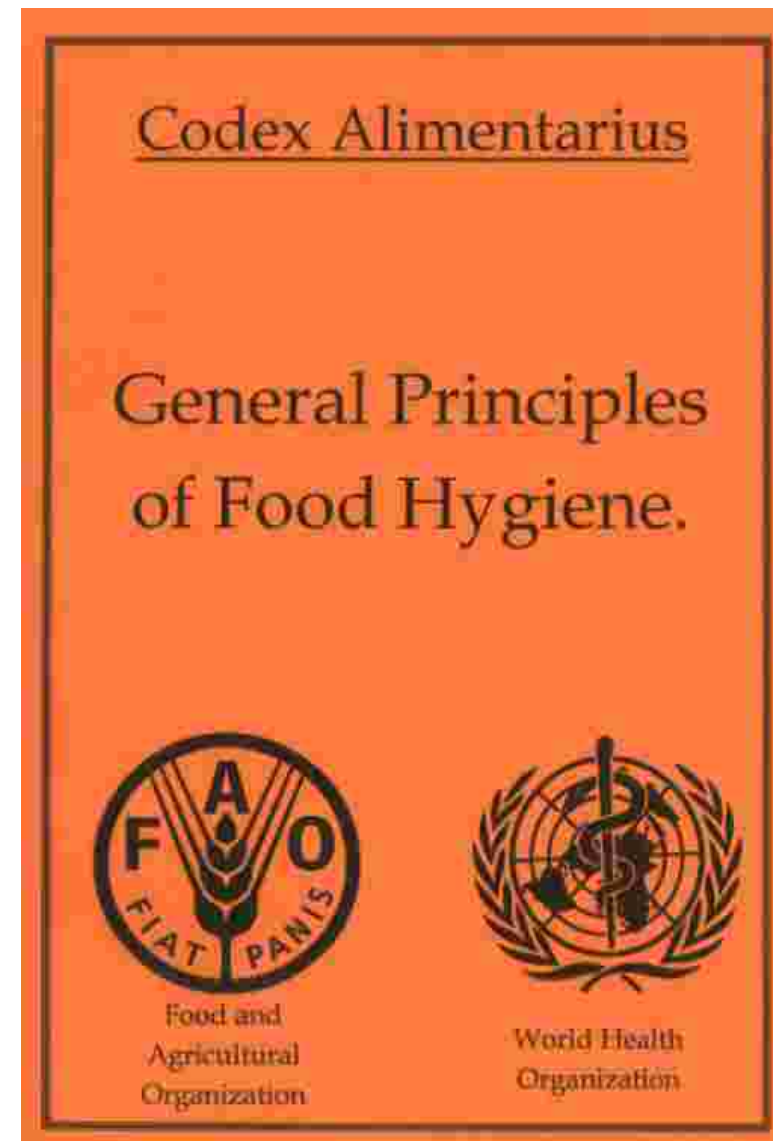
Presentatie voor de
Nederlandse Vereniging Levensmiddelenrecht
6 december 2017.

Paul Besseling - Précon Food Management.

Focus op:
General Principles of Food Hygiene.

Onderwerpen

- De onveiligheid van levensmiddelen.
- Geschiedenis in het kort - Codex - EU wetgeving.
- Een inkijk in de praktijk van de bedrijven.

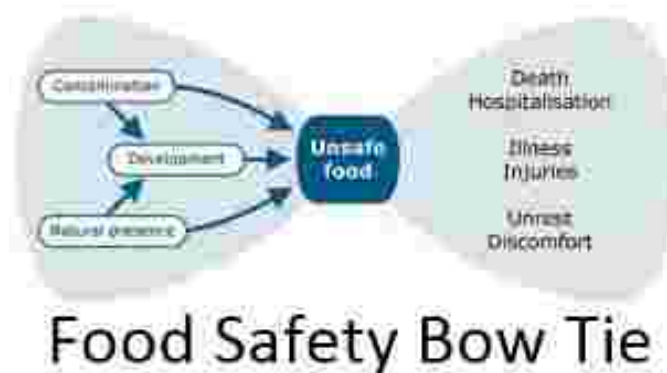


Précon Food Management

- Opgericht in 1993
- 100 trainers en consultants

Paul Besseling

- HBO levensmiddelentechnologie
- 8 jaar in de zuivel
- Bij Précon sinds 1995
- Redacteur voor ENWA van Sdu.
- ISO 22000 vertegenwoordiger Codex CCFH



WHO ESTIMATES OF THE GLOBAL BURDEN OF FOODBORNE DISEASES

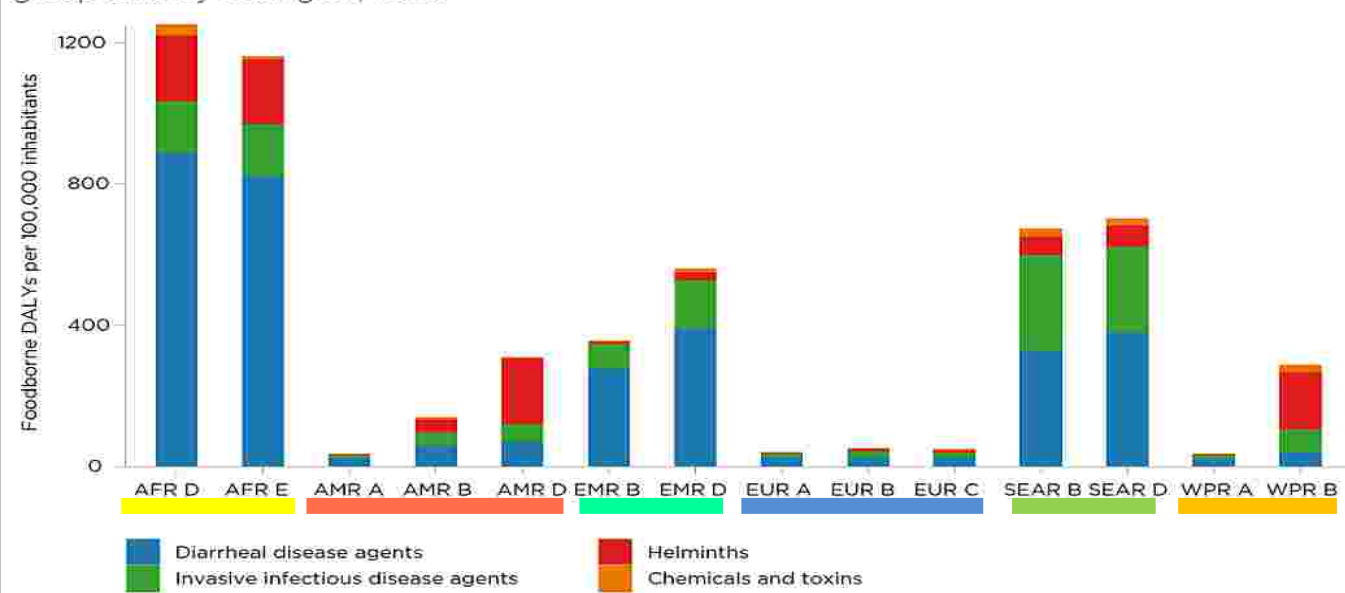


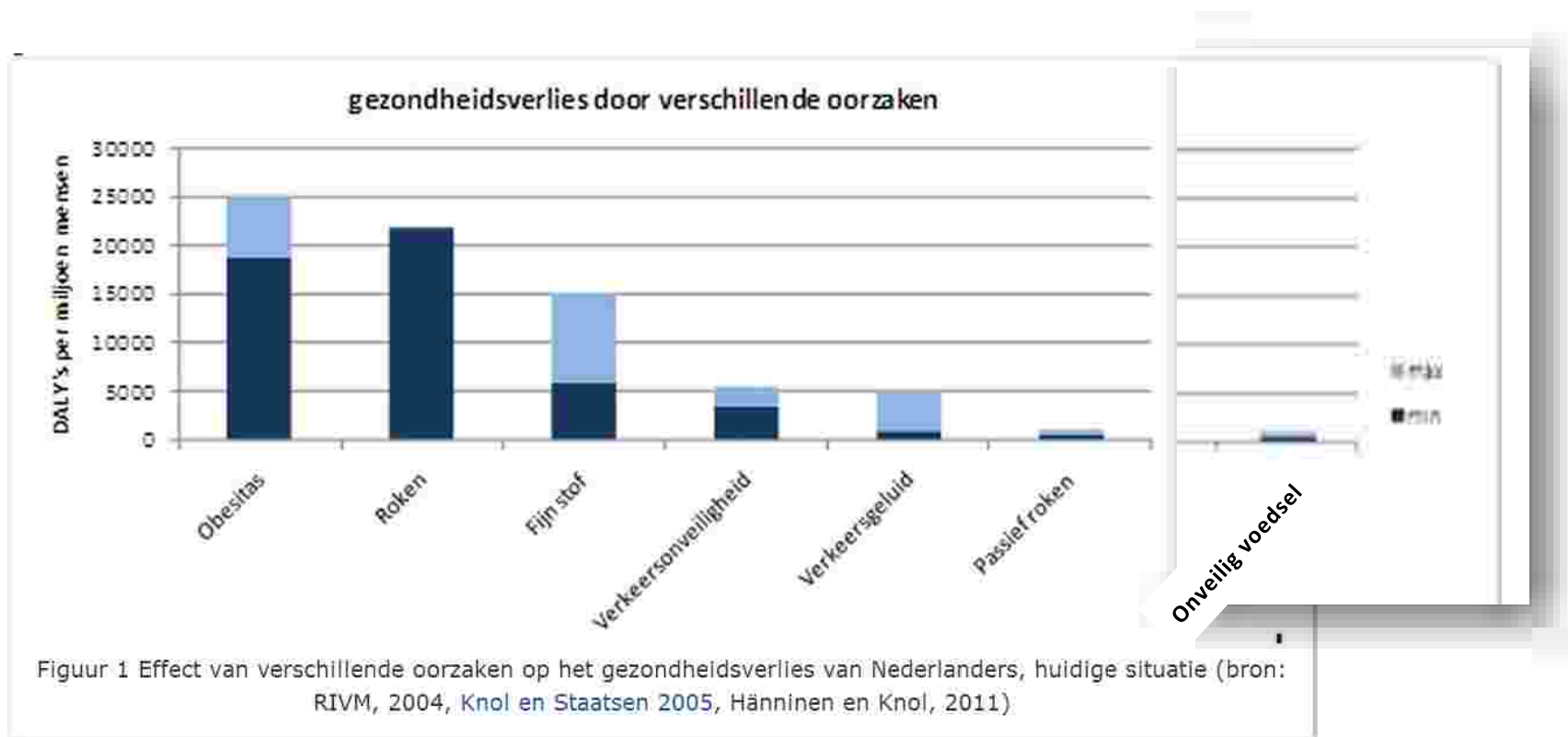
Norovirus - Campylobacter spp.
 pathogenic E. coli - non-typhoidal Salmonella
 Hepatitis A virus - Brucella spp. - Listeria monocytogenes
 Salmonella Typhi / Paratyphi - Toxoplasma gondii
 Paragonimus spp. - Taenia solium
 E. multilocularis - Ascaris spp. - Clonorchis sinensis
 - Intestinal flukes - Opisthorchis spp.
 Aflatoxin - Dioxin - Cyanide

	illness	death
WHO African Region	91.000.000	137.000
WHO South-East Asia Region	150.000.000	175.000
WHO Eastern Mediterranean Region	100.000.000	37.000
WHO Western Pacific Region	125.000.000	50.000
WHO Region of the Americas	77.000.000	9.000
WHO European Region	23.000.000	5.000
per year	566.000.000	413.000

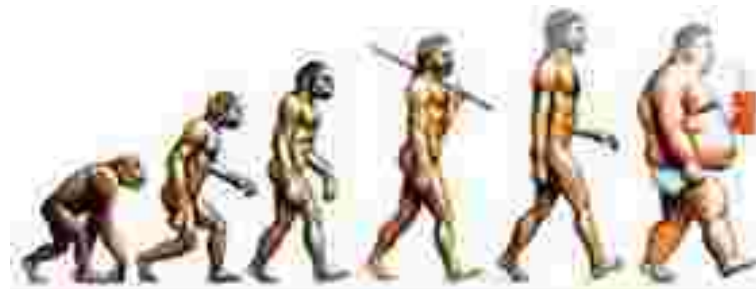
Diarrhoeal diseases	555.000.000	230.000
---------------------	-------------	---------

Figure 12. The global burden of foodborne disease (DALYs per 100 000 population) by hazard groups and by subregion, 2010.





RIVM 26 sep 2016:
 Naar schatting - jaarlijks 700.000
 Nederlanders ziek door besmet voedsel.



The problem is **ON** the menu,... not **in** it!

EHEC-uitbraak is voorbij

✎ Marije Willems © 26 juli 2011

Het Robert Koch Instituut, het Duitse centrum voor ziektebeheersing, heeft verklaard dat de EHEC-uitbarsting voorbij is. De afgelopen drie weken, de incubatietijd van de ziekte, is er niemand ziek geworden.

Zeker 4.321 mensen werden ziek van de EHEC-bacterie en in totaal heeft de uitbarsting aan 52 mensen het leven gekost, vijftig in Duitsland, een in Zweden en een in de Verenigde Staten. Daarmee is het de dodelijkste uitbarsting van EHEC ter wereld.

- UITVOERINGSVERORDENING (EU) Nr. 208/2013 betreffende de traceerbaarheidsvoorschriften voor kiemgroenten en voor de productie van kiemgroenten bestemde zaden
- VERORDENING (EU) Nr. 210/2013 betreffende de erkenning van inrichtingen die kiemgroenten produceren overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004
- VERORDENING (EU) Nr. 211/2013 betreffende de certificeringsvoorschriften voor de invoer in de Unie van kiemgroenten en voor de productie van kiemgroenten bestemde zaden
- VERORDENING (EG) Nr. 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen

nrc.nl >



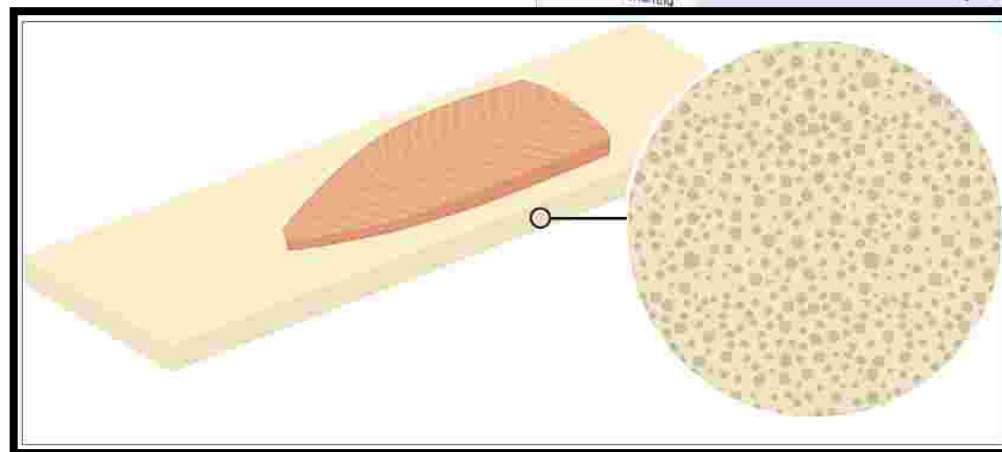
Uitbraak salmonella opgespoord, maar beheersing moet beter.

Dat stelt de Onderzoeksraad voor Veiligheid in het rapport 'Salmonella in gerookte zalm' (19-11-2013).

4 mensen zijn overleden, 1200 ziektegevallen zijn bevestigd, naar schatting zijn 23.000 mensen enkele dagen ziek geweest.

De bacterie had zich genesteld in de poreuze platen waarop de vis tijdens de productie werd vervoerd. De platen waren uit oogpunt van duurzaamheid in gebruik genomen om de wegwerpschalen te vervangen.

De NVWA en de bedrijven waren niet goed voorbereid op een probleem van deze omvang. De communicatie vanuit de NVWA was onduidelijk en het terughalen van de besmette producten duurde daardoor onnodig lang.



Gerookte zalm oorzaak *Listeria*-uitbraak



Kopenhagen, Denemarken, 26

september 2017 10:00 | Simone Hertzberger



In Denemarken werden vier mensen ziek, vermoedelijk door het eten van gerookte zalm. Drie mensen werden ziek in de laatste week van augustus 2017 en één persoon al in mei 2017. Zij waren geïnfecteerd met *Listeria monocytogenes*.

Eén zieke overleed. Drie van de vier zieken hadden een onderliggende ziekte die hen extra kwetsbaar maakte voor listeriose.

Deze uitbraak leidde tot een recall van diverse varianten gerookte zalm bij Deense supermarktketens, waaronder Dansk Supermarked, Netto en Føtex. De zalm was alleen in Denemarken verkocht, hoewel Dansk Supermarked in vier Europese landen winkels heeft. De zalm was koud gerookt en geproduceerd in Polen.

.....

Laatste nieuws: waarschijnlijk 17 doden, 3.892 ziekenhuisopnames en 45.874 zieken.



De oude Egyptenaren deden aan **monsternamen** en analyse.

Inspectie op naleving van algemene voorschriften

door de overheid

bleek aan het einde van de 20^{ste} eeuw niet langer toereikend.

- 1960 - Pillsbury zet eerste stappen samen met NASA.
- 1971 - Pillsbury geeft openbare presentatie.
- 1974 - FDA past HACCP toe op blikconserven.
- 1980 - Enkele grote bedrijven passen HACCP toe.
- 1988 - ICMSF publiceert "HACCP in Microbiological Safety and Quality".
- **1993 - HACCP in Codex Alimentarius - dé wereldstandaard.**
- **1995 - HACCP in Europese wetgeving via richtlijn 93/43.**
- 1996 - Dutch HACCP, eerste standaard voor certificatie.
- 1998 - Introductie van de BRC-standaard.
- 2002 - Introductie van de IFS-standaard.
- **2004 - HACCP in Europese Verordening 852/2004.**
- 2005 - Publicatie van ISO 22000.
- 2011 - FSSC (ISO 22000 + 22002-1) geaccepteerd door GFSI.
- 2018 - ISO 22.000:2018 (?)
- 2021 - Vernieuwde HACCP in Codex Alimentarius. (?)

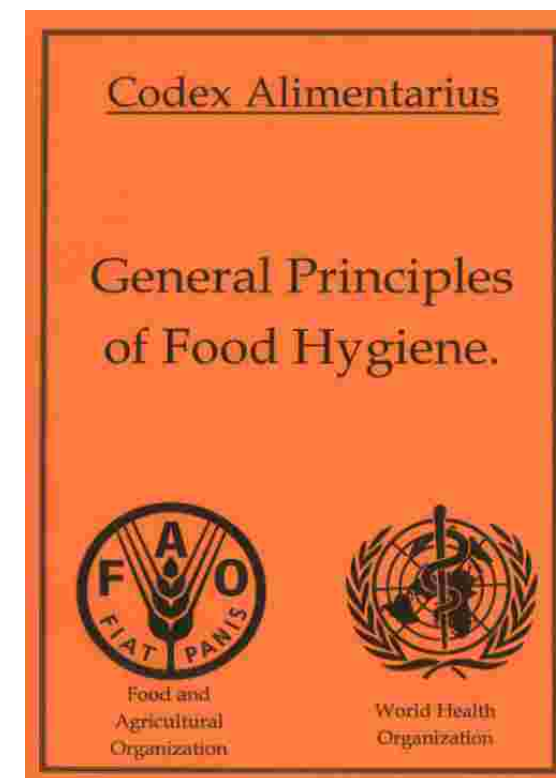


The General Principles of Food Hygiene.

Basisvoorwaarden

- 1+2 Inleiding
- 3 Primaire Productie
- 4 Fabriek: Ontwerp en faciliteiten
- 5 Beheersing van productie
- 6 Fabriek: Onderhoud en verzorging
- 7 Fabriek: Persoonlijke Hygiëne
- 8 Transport
- 9 Product informatie en consumentenbewustzijn
- 10 Training

Bijlage **HACCP-principes**



General Principles of Food Hygiene (GPFH):

wereldstandaard voor veilige voedingsmiddelen.

Versie 1 - 1969, versie 4 - 2003.

GPFH is een standaard in de Codex Alimentarius:

World Health Organization (WHO) +
Food and Agricultural Organization (FAO).



Belangrijke wetgeving

- Verordening 178/2002: **algemene beginselen en voorschriften.**
- Verordening 852/2004: algemene **hygiënevoorschriften.**
- Verordening 853/2004: levensmiddelen van **dierlijke oorsprong.**
- Verordening 183/2005: voorschriften voor **diervoederhygiëne.**
- Verordening 1935/2004: **verpakkingen en contactmaterialen.**

Voor de gevarenanalyse:

- Verordening 1881/2006: criteria voor **verontreinigingen.**
- Verordening 2073/2005: **microbiologische** criteria.
- Verordening 1169/2011: voedselinformatie m.b.t. **allergenen**



Verordening 852/2004 - inzake levensmiddelenhygiëne.

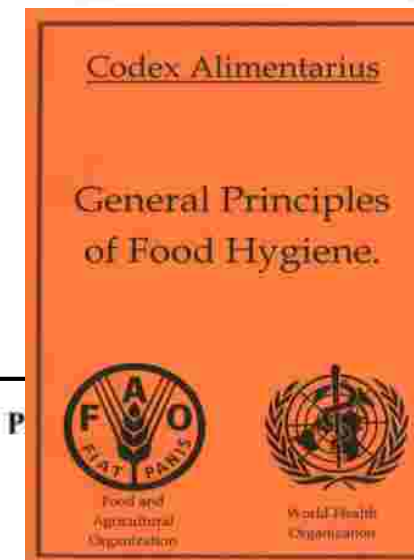
Artikel 5 - Lid 2. De HACCP-beginselen

Bijlage II - Algemene hygiënevoorschriften

1. Eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen
2. Specifieke voorschriften voor bedrijfsruimten
3. Mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten
4. Vervoer
5. Voorschriften inzake de uitrusting
6. Levensmiddelenafval
7. Watervoorziening
8. Persoonlijke hygiëne
9. Bepalingen voor levensmiddelen
10. Voorschriften voor verpakking
11. Warmtebehandeling
12. Opleiding

VERORDENING (EG) Nr. 852/2004 VAN HET EUROPEES PARLEMENT
van 29 april 2004
inzake levensmiddelenhygiëne

- (15) In de voorschriften voor een HACCP-systeem moet rekening worden gehouden met de beginselen die zijn vastgelegd in de Codex Alimentarius.



HACCP: 7 principes in 12 stappen

Voorbereiding	stap 0	Stel het basisvoorwaardenprogramma vast.
	stap 1	Stel een HACCP-team samen.
	stap 2	Beschrijf het product.
	stap 3	Beschrijf het beoogd gebruik.
	stap 4	Beschrijf het proces.
	stap 5	Bevestig het processchema.
1ste principe	stap 6	Voer een gevarenanalyse uit.
2de principe	stap 7	Bepaal de kritieke punten (CCP's).
3de principe	stap 8	Stel de normen vast voor elk CCP.
4de principe	stap 9	Zorg voor monitoring en registratie van elk CCP.
5de principe	stap 10	Stel corrigerende maatregelen vast elk CCP.
6de principe	stap 11	Zorg voor verificatie en validatie.
7de principe	stap 12	Zorg voor documentatie en registratie.

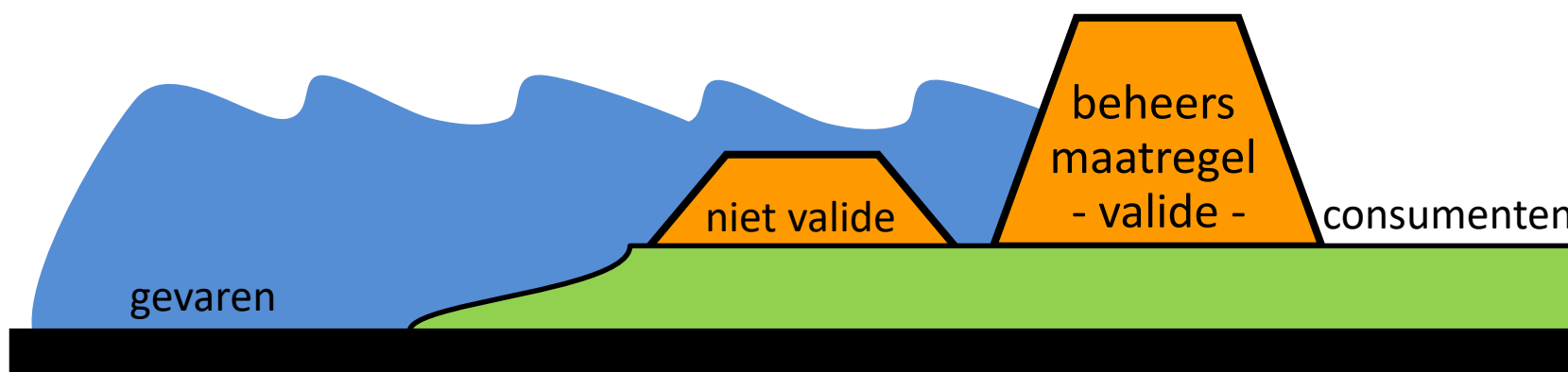


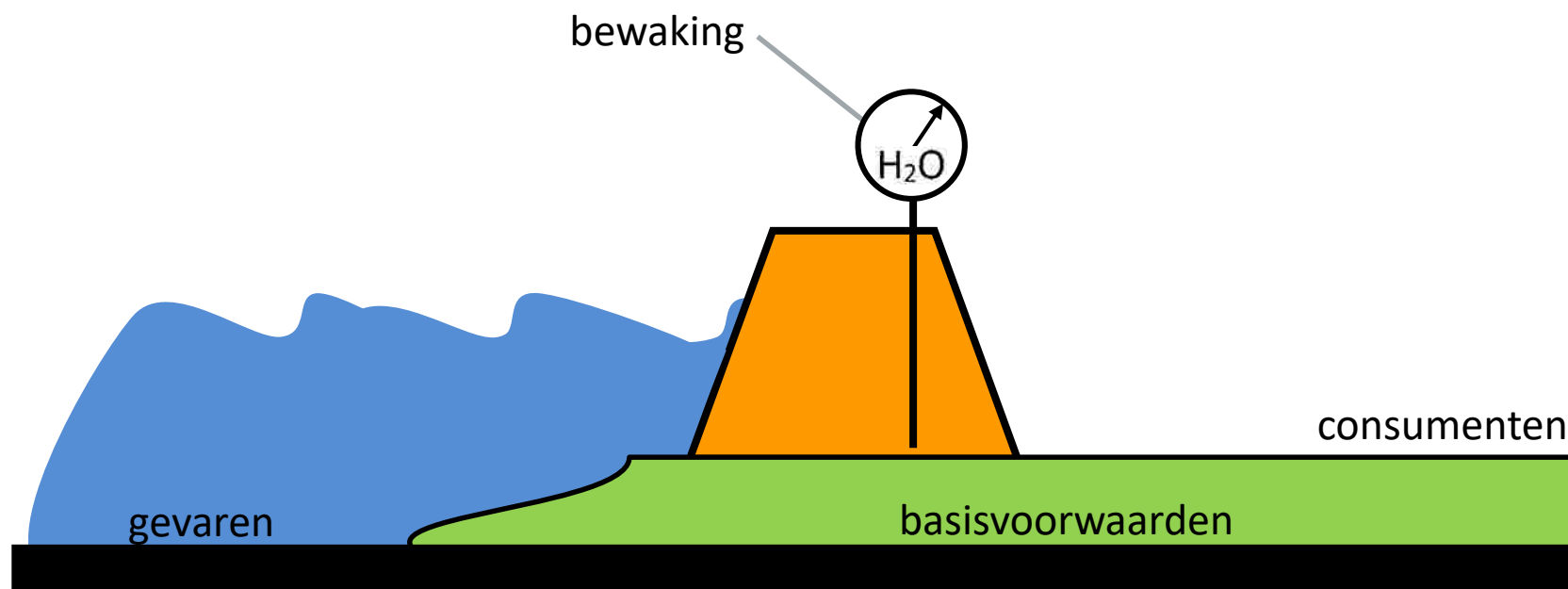
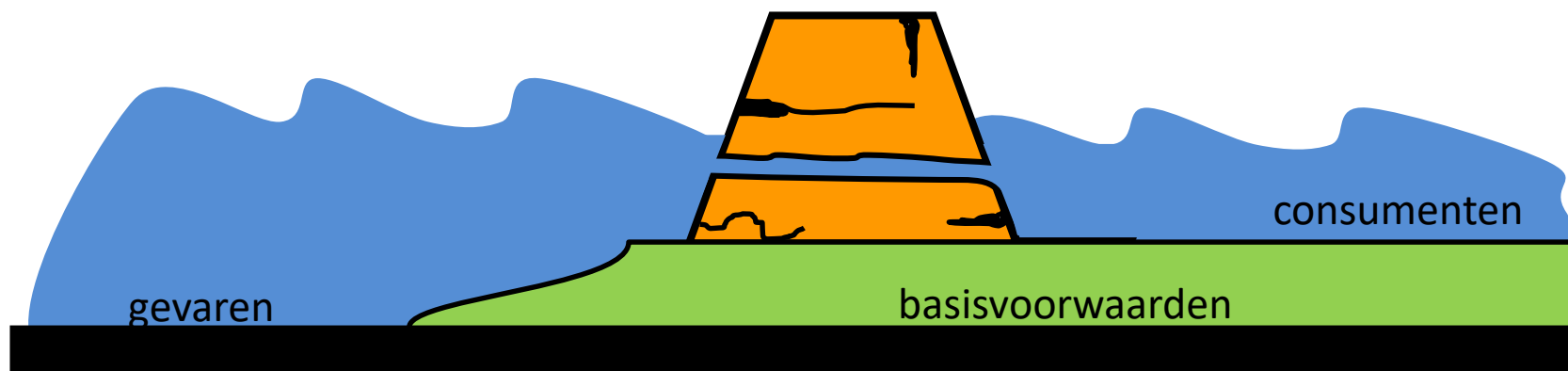
CCPs
moeten
worden
bewaakt!

Doel van de gevareninventarisatie is vast te stellen.....

- 1 - welke stoffen in voeding leiden tot schade bij de consument?
- 2 - welke stoffen zouden ooit in onze producten kunnen zitten?
- 3 - welke schade veroorzaken deze stoffen?
- 4 - welke normen gelden voor deze stoffen?









PURE CHOCOLADE
INGREDIËNTEN: suiker, cacaomassa, cacaoboter, emulgator: **sojalecithine**.
 Cacaobestanddelen: ten minste 54%.
 Kan sporen bevatten van melk, gluten en noten.

ONZE INGREDIËNTEN...
Alaska koolvis* 65%, paneermeel (tarwemeel, water, specerijen), zout, gist)
raapzaadolie, tarwemeel, water, aardappelzetmeel, zout.

* Ondanks zorgvuldig fileren kan onbedoeld een graatje in de vis achterblijven.



HACCP - the backbone

gevaar	Salmonella
acceptabel niveau	afwezig in 25 gram
beheersmaatregel	pasteurisatie
validatie	Wetenschap onderzoek
Kritische Limiet	72°C 15 sec
afwijking	< 72°C
bewaking	thermo graaf
correctieve actie	omslagklep
verificatie	inspectie NVWA

CCP

Pasteurisatie van drinkmelk is verplicht sinds WO II.
 Pasteurisatie moet worden bewaakt sinds de jaren 50.
 Pasteurisatie is een CCP sinds 1995.



ernst					
4	4	8	12	16	
3	3	6	9	12	
2	2	4	6	8	
1	1	2	3	4	
	1	2	3	4	kans

Food Supply Chain is complex

Voedselveiligheid is complex => HACCP is complex.

Grote verschillen tussen landen, tussen bedrijven.

Wetgevers zoeken naar eenvoud en flexibiliteit.

Stelling ter discussie

Het is onmogelijk om de veiligheid van voedingsmiddelen wereldwijd en voor de gehele keten te benaderen met één standaard of één wet.



Dank voor jullie aandacht en
inbreng.

En als er vragen zijn,...
gewoon even bellen:
030 - 656 60 10.

Précon
FOOD MANAGEMENT