

FNLI FACTSHEET – Beheersing voedselveiligheid door het bedrijfsleven

Wat doen bedrijven om de veiligheid van hun productie en hun producten te bewaken?

Veilig voedsel is een harde basisvoorwaarde voor een goed functionerende levensmiddelenindustrie. Producten kunnen alleen op de markt gebracht worden wanneer ze voldoen aan strikte eisen. Het bedrijfsleven is zelf verantwoordelijk voor de voedselveiligheid van de producten. De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) heeft als taak de naleving van de voedselveiligheid door bedrijven te controleren.

Bedrijven moeten bij de productie van levensmiddelen voldoen aan wettelijke eisen zoals in Europese Verordeningen en de Nederlandse Warenwet vastgesteld (zie onder). In de Europese Verordening Levensmiddelenhygiëne en het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen is opgenomen dat een bedrijf moet beschikken over een HACCP-plan (ook wel voedselveiligheidsplan genoemd). HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) is een controleproces waarbij producenten zelf analyseren waar zich in het productieproces gevaren voor de voedselveiligheid kunnen voordoen. Onderdelen van een HACCP-plan zijn het opstellen van een risicoanalyse (1), het nemen van maatregelen (2) om de voedselveiligheidsrisico's te beheersen en het controleren (3) van de effectiviteit van de maatregelen.

1. Risicoanalyse

De eerste maatregel die een bedrijf neemt bij het maken van een product is het opstellen van een risico- (of gevaren)analyse van de productie en gebruikte ingrediënten. Bij een risicoanalyse brengt een bedrijf per ingrediënt en per onderdeel van het productieproces in beeld waar mogelijke gevaren voor de voedselveiligheid zich kunnen voordoen. De eigenschappen van de ingrediënten, het eindproduct en de behandeling die het product ondergaat, zijn van invloed op het mogelijke gevaar en dus bepalend voor de risicoanalyse.

2. Maatregelen op basis van risicoanalyse

Aan de hand van de risicoanalyse bepaalt een bedrijf welke maatregelen genomen moeten worden om een risico te kunnen beheersen. Voorbeelden van maatregelen die bedrijven nemen om de voedselveiligheid te beheersen zijn¹:

- Ingangscontrole van de grondstoffen op tal van factoren, zoals de afwezigheid van ongewenste materialen;
- Gebruik van een zeef om bijvoorbeeld steentjes en takjes te verwijderen bij inname van grondstoffen;
- Wassen (in ijswater) van grondstoffen (denk aan aardappelen, groente en fruit) om onder andere zand en (pathogene) micro-organismen² te verwijderen;
- Opslag van de grondstoffen onder correcte omstandigheden, bijvoorbeeld droog, donker, koel etc.;
- De productieruimte zodanig inrichten dat (mogelijk besmette) grondstoffen niet in aanraking kunnen komen met eindproducten, zodat nabesmetting voorkomen wordt;

¹ Het gaat hier om voorbeelden van mogelijke maatregelen en moet niet gezien worden als een volledige lijst. De maatregelen die bedrijven nemen om de voedselveiligheid te bewaken, verschillen per product en per productieproces.

² Pathogene micro-organismen zijn bacteriën, gisten en schimmels waar je ziek van wordt.

- Goede reiniging en desinfectie van alle gebruikte machines zodat micro-organismen niet kunnen uitgroeien en (eind)producten niet kunnen nabesmetten;
- Gebruik van een metaaldetector als de kans bestaat dat metaaldeeltjes aanwezig zijn;
- Verhitting voor het afdoden van (pathogene) micro-organismen;
- Toepassen van luchtfiltering (in het productieproces) om mogelijke nabesmetting met micro-organismen te voorkomen;
- Regelmatig nemen van monsters tijdens het productieproces;
- Opstellen van een ongedierte bestrijdingsplan: ongedierte mag niet in en om de productielocatie voorkomen ter voorkoming van besmetting met (pathogene) micro-organismen;
- Snelle afkoeling en gekoelde opslag om de mogelijke (uit)groei van (pathogene) micro-organismen te remmen en te beperken;
- Invriezen van producten om de mogelijke (uit)groei van (pathogene) micro-organismen te remmen;
- Passende keuze van materialen zodat deze gemakkelijk gereinigd kunnen worden en geen stoffen vrijgeven die in het product terecht kunnen komen;
- Training van het productiepersoneel en het nemen van hygiënische maatregelen tot voorkomen van (kruis)besmetting door:
 - Het gebruik van schone werkkleding;
 - Het verplicht wassen van de handen vooraf de werkruimtes te betreden;
 - Het gebruik van een haarnetje;
 - Het gebruiken van een monddoekje (in het bijzonder in het geval van baardgroei);
 - Het desinfecteren van de schoenzolen of gebruik van plastic schoenhoesjes (voor bezoekers);
- Gebruik van specifiek verpakkingsmateriaal waardoor nabesmetting voorkomen kan worden.

3. Controle

Om risico's te beperken moet de effectiviteit van de getroffen maatregelen regelmatig gecontroleerd worden. Houdt de metaaldetector daadwerkelijk metaaldeeltjes tegen? Verder worden continu analyses van monsters uitgevoerd om te bepalen of de producten voldoen aan strikte eisen. De Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit (NVWA) controleert of bedrijven een goede HACCP-analyse hebben uitgevoerd en of de beheersmaatregelen afdoende zijn. Bedrijven laten zich daarnaast ook controleren door een onafhankelijke derde, een geaccrediteerde certificerende instelling. Hiermee kunnen zij voor afnemers inzichtelijk maken dat zij een functionerend voedselveiligheidssysteem hebben.

Het bedrijf kan zijn voedselveiligheidssysteem laten toetsen aan de hand van internationaal erkende standaarden (zoals BRC, IFS of ISO22000). Als het bedrijf voldoet ontvangt zij een voedselveiligheidscertificaat. Naast de wettelijke eisen zijn in deze standaarden ook bovenwettelijk eisen opgenomen. Zo heeft BRC ongeveer 300 aanvullende eisen en IFS ongeveer 250 aanvullende eisen. Hierbij kan gedacht worden aan strengere limieten voor de aanwezigheid van bepaalde stoffen, een vastgestelde analysefrequentie voor bijvoorbeeld specifieke micro-organismen en het gebruik van zogenoemde high care ruimten. In deze high care ruimten gelden nog strengere hygiëne regels. Zo gelden er eisen voor de (lage) temperatuur, luchtvochtigheid en luchtdruk en mag het personeel de high care ruimte niet betreden vanuit andere productieruimten.

Incidenten: traceringsystemen en recalls

Door de huidige wijze waarop voedselveiligheid nu beheerst wordt, worden incidenten over het algemeen snel geïdentificeerd: producten kunnen snel getraceerd en, indien nodig van de markt gehaald worden. Elk bedrijf houdt via een traceringsstelsel bij van wie welke grondstoffen zijn ontvangen en aan wie welke (eind)producten zijn geleverd. Op deze manier kunnen andere bedrijven in de voedselproductieketen snel op de hoogte gesteld worden van een incident. Op verzoek van de NVWA moet een bedrijf op ieder moment inzicht kunnen geven in zijn traceringsstelsel en kunnen aantonen van wie producten/ grondstoffen zijn ontvangen en aan wie producten zijn geleverd.

Bij het vermoeden dat een product dat onveilig of ongeschikt voor menselijke consumptie, toch op de markt is gekomen, is een producent verplicht het product via een recall van de markt te halen. In een door de producent opgestelde recall-procedure is opgenomen hoe een product van de markt gehaald wordt en welke betrokkenen geïnformeerd dienen te worden. Elke recall moet gemeld worden bij de Nederlandse Voedsel- en Waren Autoriteit (NVWA), die op haar beurt via het Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) op Europees niveau melding maakt van dit incident.

Wettelijke eisen

De Algemene Levensmiddelen Verordening (ALV 178/2002) is de Europese basis voor strikte wetgeving op het gebied van voedselveiligheid. Deze stelt dat producten alleen op de markt mogen komen als ze veilig zijn. Mocht een product dat niet veilig is toch op de markt komen, dan zijn producenten verplicht ze van de markt te halen via een zogenaamde recall of terugroepactie. Naast de Algemene Levensmiddelen Verordening zijn er ook in specifieke Verordeningen detailvoorschriften opgesteld waaraan afhankelijk van het soort product dat geproduceerd wordt voldaan moet worden. Voorbeelden hiervan zijn:

- Verordening (EG) 852/2004 – Levensmiddelenhygiëne;
- Verordening (EG) 853/2004 – Specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong;
- Verordening (EG) 2073/2005 – Microbiologische criteria voor levensmiddelen;
- Verordening (EG) 37/2005 – Temperatuurcontrole diepgevroren levensmiddelen.

De Europese wetgeving is overgenomen in de Nederlandse Warenwet en daarmee van toepassing op producten die op de Nederlandse markt verkocht worden. De Warenwet is een kaderwet waar allerlei besluiten en regelingen aan zijn toegevoegd. Voorbeelden zijn:

- Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen;
- Warenwetbesluit bereiding en behandeling van levensmiddelen;
- Warenwetbesluit diepgevroren levensmiddelen;
- Warenwetbesluit verontreinigingen in levensmiddelen;
- Warenwetbesluit invoer levensmiddelen uit derde landen.

Over de FNLI

De Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie is de koepelorganisatie van bedrijven en brancheorganisaties in de Nederlandse levensmiddelenindustrie, zowel multinational als MKB. De FNLI behartigt de bedrijfs- en brancheoverstijgende belangen van de achterban, is spreekbuis voor de industrie en aanspreekpunt voor handelspartners, NGO's, overheid, politiek en media. De FNLI vertegenwoordigt een industrie die een jaarlijkse omzet van meer dan € 66 miljard genereert, een toegevoegde waarde van ruim € 9 miljard en werkgelegenheid biedt aan meer dan 140.000 mensen.