



## Melden en Traceren van onveilige levensmiddelen

informatieblad 69 / 29 juni 2005

### **Wat verandert er in 2005?**

Vanaf 1 januari 2005 is de Algemene Levensmiddelen Verordening (General Food Law) van kracht. Daarmee wordt traceerbaarheid verplicht voor iedereen die levensmiddelen en diervoeders produceert, vervaardigt, verwerkt, opslaat, vervoert of distribueert. Met een goed systeem voor traceerbaarheid moet een bedrijf snel en nauwkeurig producten uit de handel kunnen nemen als er sprake is van een gevaar voor de volksgezondheid. De ALV is onderdeel van een Europese aanpak voor het bewaken van voedselveiligheid. Deze aanpak is begin 2000 vastgesteld in een witboek voedselveiligheid. Algemene beginselen en voorschriften op het gebied van levensmiddelen zijn al van kracht sinds 28 januari 2002. Ook de oprichting van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) is inmiddels een feit. De verplichte traceerbaarheid is een volgende stap in het maken van Europese afspraken over voedselveiligheid.

### **Wie is verantwoordelijk?**

#### *Bedrijf is verantwoordelijk*

Het bedrijf dat levensmiddelen of diervoeders produceert (verwerkt, enz.), is en blijft zelf verantwoordelijk voor de veiligheid van zijn producten. Bedrijven moeten zelf bewaken en beoordelen of hun producten voldoen aan de wettelijke normen en veilig zijn voor consumptie door mens of dier.

Traceerbaarheid is vanaf 1 januari 2005 verplicht voor alle bedrijven die levensmiddelen of diervoeders produceren, verwerken of distribueren. Ook stoffen die in levensmiddelen of diervoeder verwerkt worden en dieren die voedingsstoffen produceren, moeten traceerbaar zijn.

#### *VWA als toezichthouder*

De VWA controleert steekproefsgewijs of bedrijven aan hun verplichtingen voldoen. De VWA is daarmee toezichthouder en géén keuringsinstantie. In eerste instantie moet een bedrijf zelf beoordelen of een bepaalde partij onveilig is. De [meldwijzer](#) (.pdf bestand, 93kb) kan een hulpmiddel zijn bij het bepalen of een product schadelijk of ongeschikt is en dus gemeld moet worden bij de VWA. Als de VWA vaststelt dat een bedrijf zijn verantwoordelijkheid niet neemt, zal de VWA maatregelen nemen.

## **Traceringsprocedure opstellen**

### *Voedselveiligheid continue bewaken*

Bedrijven moeten in kaart brengen welke risico's op het gebied van voedselveiligheid een bepaald productieproces met zich meebrengt. Deze analyse gebeurt op basis van het HACCP-principe: een analyse gericht op het vaststellen van kritische controlepunten. Bedrijven moeten deze kritische punten zorgvuldig bewaken. Op die manier waarborgen zij redelijkerwijs veilige producten als het gaat om bekende risico's. Ondanks dit systeem kunnen toch voedselveiligheidsproblemen ontstaan, bijvoorbeeld als gevolg van menselijke fouten of meetfouten of omdat een gevaar nog niet bekend of erkend was. In dat geval kan alleen een goed traceringsstelsel voorkomen dat consumenten onnodig te maken krijgen met onveilige producten. HACCP is op dit moment niet verplicht voor producenten van diervoeders en voor boeren, tuinders en anderen uit de primaire sector.

### *Traceerbaarheid systeem en procedures*

Op verzoek van de VWA moet een bedrijf op ieder moment inzicht kunnen geven in dit traceerbaarheidssysteem. Vanaf 1 januari 2005 moeten producenten in het bezit zijn van een traceerbaarheidssysteem. In zo'n systeem is het volgende geregeld:

- de manier waarop een bedrijf gegevens die nodig zijn voor het traceren bijhoudt (administratie: handmatig of geautomatiseerd)
- de stappen die een bedrijf neemt in het geval van onveilige producten (traceringsprocedure).

### *Om welke gegevens gaat het?*

Een bedrijf moet op ieder moment kunnen aantonen van wie producten zijn ontvangen en aan wie producten zijn geleverd. Het gaat dan om de volgende gegevens:

- van wie komen (voor zover relevant) de grondstoffen van het onveilige product (naam en adres)
- het soort product
- aan wie zijn onveilige productengeleverd (naam en adres)
- de datum van levering

Het traceerbaarheidssysteem moet bedrijven in staat stellen om deze gegevens binnen vier uur aan de VWA te verstrekken. De termijn van vier uur geldt per locatie.

Naast de verplichte gegevens is het wenselijk om zoveel mogelijk relevante informatie over het product vast te leggen. Denk daarbij aan datum van ontvangst van de producten, etiketgegevens, productiecode en omvang van een partij levensmiddelen, diervoeders of grondstoffen.

### *Bewaartijd voor gegevens*

Traceerbaarheidsgegevens moeten vijf jaar bewaard worden. Bevat het product een houdbaarheidsdatum langer dan 5 jaar? Dan is de bewaartijd gelijk aan de houdbaarheidsdatum plus zes maanden. Een houdbaarheidsdatum ontslaat een bedrijf niet van zijn verantwoordelijkheid om problemen die ontstaan ná de houdbaarheidsdatum op te lossen. Indien de houdbaarheid korter dan 3 maanden is, dienen de traceerbaarheidsgegevens tenminste tot 6 maanden na de aangegeven houdbaarheidsdatum bewaard te blijven.

### *Voor wie verplicht?*

Deze traceringsverplichting geldt vanaf de primaire productie, inclusief diervoederbedrijven, tot en met de retailer. Oftewel: van diervoederbedrijf tot en met supermarkt. Iedere schakel is verantwoordelijk voor één stap vooruit en één stap terug traceren

### *Traceren binnen het bedrijf (interne tracering)*

Interne traceerbaarheid wil zeggen: het kunnen koppelen van grondstoffen die het bedrijf binnenkomen aan de producten die het bedrijf weer verlaten. Interne tracering is niet verplicht, maar kan de omvang van een crisis of calamiteit en daarmee ook de omvang van een terughaalactie aanzienlijk beperken.

Voor het opzetten van een interne tracering kan een traceringsanalyse gebruikt worden. Dit is een analyse van momenten en handelingen die kritisch kunnen zijn voor het kunnen (blijven) traceren van levensmiddelen en diervoeders. Die handelingen kunnen zich voordoen tijdens het in ontvangst nemen, het productieproces (processing) en de levering van eindproducten. Denk daarbij aan momenten van (mogelijke) vermenging tijdens het productieproces of bij restverwerking of aan risico's op vermenging tijdens transport.

### *Omvang van de terughaalactie*

De VWA stelt vooraf geen eisen aan de omvang van de terug te halen partij. Bedrijven moeten de omvang bepalen op basis van een traceringsanalyse die zij zelf uitvoeren. Als een bedrijf echter niet eenduidig kan aantonen tot welke producten het voedselveiligheidsprobleem beperkt is, zal de VWA alle producten van dat bedrijf als onveilig beschouwen.

### **Melden en terughalen: levensmiddelen**

De procedure voor het terughalen van levensmiddelen is afhankelijk van de aard van het probleem. De aanpak voor **schadelijke** levensmiddelen kent andere prioriteiten dan de aanpak van **ongeschikte** levensmiddelen. In beide gevallen moet het bedrijf het probleem bij de VWA melden. Alleen het moment waarop is afhankelijk van de ernst van het probleem. De [meldwijzer](#) (.pdf bestand, 93kb) is een hulpmiddel bij het beoordelen of u het probleem wel of niet moet melden.

### *Melden en traceren van **schadelijke** levensmiddelen*

Constaateert u dat u een schadelijk product heeft verhandeld, start dan direct de traceringsprocedure. Dat wil zeggen:

1. Gezondheidsgevaar? Direct publiek waarschuwen!  
Kan het probleem ernstige gevolgen voor de consument (ziekte, verwondingen of sterfgevallen) opleveren? Dan moet u de consument direct waarschuwen door middel van een publiekswaarschuwing die aan de daarvoor gestelde richtlijnen voldoet. Gebeurt dit niet naar behoren, dan kan de Minister van VWS, het bedrijf tot een publiekswaarschuwing verplichten.
2. Melden bij de VWA  
Meldt het voedselveiligheidsprobleem direct bij de VWA via het gratis telefoonnummer 0800 0488 (24 uur per dag, 7 dagen per week).
3. Gegevens verzamelen  
Ga na aan welke bedrijven de onveilige producten (mogelijk) geleverd zijn en stel (indien relevant) vast wie de leverancier van de onveilige grondstof of het onveilige product is. Vul deze informatie indien mogelijk aan met gegevens over de hoeveelheid, productcodes en de datum van levering en de datum van ontvangst. Breng de VWA binnen vier uur na de melding op de hoogte van deze gegevens.

4. Terughalen bij afnemers en informeren van toeleveranciers  
Informeert de toeleverancier van het onveilige product over het probleem. De toeleverancier moet vervolgens binnen vier uur in kaart brengen wie zijn toeleveranciers zijn. De keten bestaat in de praktijk uit maximaal vijf schakels. Op die manier is binnen 24 uur bekend waar het onveilige product zich in de keten bevindt. De toeleverancier informeert ook de andere afnemers van zijn onveilige product. De toeleverancier informeert ook de andere afnemers van zijn onveilige product en verstrekt deze gegevens aan de VWA.

#### *Melden en traceren van **ongeschikte** levensmiddelen*

1. Gegevens verzamelen  
Ga na aan welke bedrijven de onveilige producten (mogelijk) geleverd zijn en stel (indien relevant) vast wie de leverancier van de onveilige grondstof of het onveilige product is. Vul deze informatie indien mogelijk aan met gegevens over de hoeveelheid, productcodes en de datum van levering en de datum van ontvangst.
2. Terughalen bij afnemers en informeren van toeleveranciers  
Informeert de toeleverancier van het onveilige product over het probleem. De toeleverancier moet vervolgens binnen vier uur in kaart brengen wie zijn toeleveranciers zijn. De keten bestaat in de praktijk uit maximaal vijf schakels. Op die manier is binnen 24 uur bekend waar het onveilige product zich in de keten bevindt. De toeleverancier informeert ook de andere afnemers van zijn onveilige product en verstrekt deze gegevens aan de VWA.
3. Melden bij de VWA  
Meldt het voedselveiligheidsprobleem binnen vier uur na constatering bij de VWA via het gratis telefoonnummer 0800 0488 (24 uur per dag, 7 dagen per week).

Het bedrijf is zelf verantwoordelijk voor een effectieve tracersing en het oplossen van het geconstateerde probleem. De VWA houdt toezicht op de afhandeling van het probleem.

#### **Publiekswaarschuwing**

Als het consumeren van een levensmiddel schadelijk kan zijn voor de gezondheid, moet het bedrijf direct het publiek waarschuwen. Zo'n publiekswaarschuwing vindt plaats door middel van een advertentie in minimaal twee landelijke dagbladen en een persbericht. Bij voorkeur vermeldt het bedrijf deze actie ook op zijn eigen website. In de waarschuwing worden het product en het gevaar zo specifiek mogelijk omschreven. Tegelijkertijd moet het bedrijf de producten in de handelsketen traceren.

#### *Richtlijnen voor een publiekswaarschuwing*

Voor de opzet en inhoud van een publiekswaarschuwing zijn heldere richtlijnen opgesteld. Deze zijn beschikbaar in de rubriek [Terughaalacties](#) op de VWA-website. De VWA heeft op de website een overzicht van reeds uitgebrachte publiekswaarschuwingen.

#### **Onveilige levensmiddelen**

Onveilige levensmiddelen wil zeggen:

- Levensmiddelen, die *schadelijk* zijn voor de gezondheid;
- Levensmiddelen, die *ongeschikt* zijn voor menselijke consumptie, waarbij ongeschikt is gedefinieerd wordt als producten, die verontreinigd zijn met vreemd materiaal of anderszins, of door verrotting, kwaliteitsverlies of bederf.

### *Schadelijk voor de gezondheid*

Gevolgen voor de volksgezondheid wil zeggen: zowel direct als op langere termijn. Het gaat om voedselveiligheid in de ruime zin van het woord.

### *Ongeschikt voor consumptie*

De term *ongeschikt* vervangt de term *ondeugdelijk*. Hier geldt de afweging of de afwijking van een product onaanvaardbaar is voor de consument. Het bedrijf is in eerste instantie zelf verantwoordelijk voor deze beoordeling.

Een afwijking kan bestaan uit:

- een chemische stof (contaminant, bestrijdingsmiddel, additief of diergeneesmiddel)
- pathogeen micro-organisme
- smaak- of geurafwijking met onbekende oorzaak
- verkeerde etikettering die een gevaar kan opleveren voor de volksgezondheid in het algemeen of voor specifieke groepen (bijvoorbeeld een allergeen dat niet op het etiket vermeld staat, verkeerde etikettering van dieetvoeding of volledige zuigelingenvoeding)

### *Maatregelen in overleg*

Als de veiligheidsgrens niet duidelijk is, zullen bedrijf en VWA samen een risicobeoordeling moeten uitvoeren en beslissen of maatregelen (uit de handel) noodzakelijk zijn.

### **Contactgegevens VWA**

Melden van onveilige producten doet u direct via telefoonnummer 0800-0488.

Dit nummer is 24 uur per dag en 7 dagen per week gratis bereikbaar.

NB: Ondanks dat geprobeerd wordt de infobladen zo up-to-date mogelijk te houden, kan het voorkomen dat er inmiddels nieuwe regelgeving is afgekondigd. De tekst van de geldende wetgeving is bepalend. Aan deze informatie kunnen geen rechten worden ontleend. Indien u over de inhoud van dit informatieblad vragen heeft, kunt u zich wenden tot de gratis Warenklachtenlijn van de Voedsel en Waren Autoriteit/Keuringsdienst van Waren, telefoon 0800 0488, Postbus 19506, 2500 CM DEN HAAG, internet [www.vwa.nl](http://www.vwa.nl)