



Borging van voedselveiligheid in de levensmiddelenketen betreffende de gevaren verbonden aan inkoop van consumptiegerede producten

Informatieblad 65 / maart 2009

Inleiding

Volgens de Algemene Levensmiddelenverordening (ALV) (Vo. (EG) Nr. 178/2002) moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven ervoor zorgen dat de levensmiddelen in de bedrijven onder hun beheer, voldoen aan de voorschriften van de levensmiddelenwetgeving die van toepassing zijn op hun bedrijvigheid. Dit geldt in alle stadia van de productie, verwerking en distributie. Ook moeten de exploitanten controleren of deze voorschriften daadwerkelijk worden nageleefd (Art. 17). Dit betekent dat ook invulling gegeven moet worden aan de bepaling (Art. 3) uit Verordening (EG) nr. 852/2004 dat levensmiddelenbedrijven verantwoordelijk zijn voor de voedselveiligheid van de producten in alle stadia van productie, verwerking en distributie. In artikel 5 van deze verordening staat dat bedrijven, om deze voedselveiligheid te garanderen, HACCP-procedures moeten implementeren. Daartoe moeten bedrijven alle gevaren onderkennen die voorkómen, gereduceerd of geëlimineerd moeten worden. Op basis van een gevaren- en risicoanalyse moeten zij vervolgens in hun proces, inclusief inkoop en distributie, de kritische controlepunten (lees: kritische beheerspunten, CCP's) benoemen. Deze CCP's moeten aantoonbaar (middels onder andere monitoring en verificatie) worden beheerst. In de leidraad van DG Sanco bij artikel 5 van de Verordening (EG) 852/2004 (Sanco/1955/2005/Herz. 3) onder punt 1.6.1, wordt gesteld dat ook gevaren gerelateerd aan inkoop in de gevaren- en risicoanalyse opgenomen moeten worden.

De Voedsel en Waren Autoriteit heeft met dit infoblad richtlijnen opgesteld hoe levensmiddelenbedrijven om kunnen gaan met de beheersing van gevaren verbonden aan inkoop van consumptiegerede levensmiddelen.

Levensmiddelenbedrijven mogen van de voorgestelde werkwijze afwijken als zij kunnen beargumenteren en aannemelijk maken dat de door hun voorgestelde alternatieven minimaal dezelfde garanties en hetzelfde niveau van voedselveiligheid bieden.

Reikwijdte

Dit infoblad benadert de waarborgen in de keten vanuit dezelfde principes als Infoblad 64 *Borging van voedselveiligheid in de levensmiddelenketen met betrekking tot de gevaren verbonden grondstoffen*. Infoblad 64 is vooral een handreiking voor de industriële bedrijven, de producenten van levensmiddelen.

Dit infoblad geeft een uitleg hoe bedrijven die handelen in consumentenproducten (levensmiddelen), inkopen en verkopen zónder de levensmiddelen te bereiden, te bewerken of te behandelen, de gevaren kunnen beheersen. In de praktijk betekent het dat dit infoblad gebruikt kan worden voor **distributeurs, (groot)handelaren en retailers**.

Bij de inkoop heeft men te maken met producten die zijn voorzien van een leveranciersmerk of van een huiskmerk (privat label). Het kan gaan om voorverpakte producten (bestemd of geschikt voor de eindverbruiker), om verpakte producten (niet bestemd voor de eindverbruiker, zoals een grootverpakking chocolade voor de bakker), maar ook om onverpakte producten (zoals AGF en brood).

Producten die onder het huismerk (privat label) worden ingekocht en verkocht (vaak worden deze in opdracht vervaardigd) kunnen onder deze reikwijdte vallen, maar over het algemeen zal men ervoor kiezen om hiervoor een volledige HACCP-benadering te kiezen. De eindverantwoordelijkheid voor deze producten ligt bij de houder van het huismerk. Ook **importeurs** kunnen van dit blad gebruik maken, maar deze hebben eveneens de volledige verantwoordelijkheid dat de producten bij binnenkomst op het EU-grondgebied voldoen aan de wetgeving. De principes kunnen ook worden toegepast bij de inkoop van bijvoorbeeld de **horeca en catering**, die de producten verwerken tot maaltijden, maar voor deze situaties zijn over het algemeen hygiënecodes beschikbaar.

Algemeen principe

Om voldoende waarborgen in de keten te krijgen zullen bedrijven die actief zijn als groothandel, distributeur of retailer van levensmiddelen de relevante gevaren van de producten moeten kennen, daarover afspraken moeten maken met de leverancier (vaak de producent) en het nakomen van de afspraken op enige wijze moeten controleren.

De uitgangspunten voor een werkwijze zijn:

1. de producent onderkent en beheerst de gevaren;
2. de groothandel, distributeur en retailer kent de meest relevante gevaren;
3. de groothandel, distributeur en retailer maakt met de leverancier specifieke afspraken over de beheersing van die gevaren;
4. de groothandel, distributeur en retailer controleert of de afspraken worden nagekomen. In feite gaat het hier om de betrouwbaarheid van de leverancier.
5. naarmate het vertrouwen in de leverancier groeit, kan de mate van controle afnemen.
6. het systeem is dynamisch, wat betekent dat ervaringen en nieuwe inzichten tot aanpassing van de aanpak kunnen leiden.
7. de groothandel, distributeur en retailer heeft de werkwijze opgenomen in het eigen voedselveiligheidsysteem.

Uitvoering

In de uitwerking zullen de twee invalshoeken, de productindeling naar risico's én de betrouwbaarheid van de leverancier, worden uitgewerkt in **een voorbeeld**. Juist in deze uitwerking gaat het vooral om de principes, de denkwijze. De feitelijke uitwerking kan per groothandel, distributeur of retailer sterk verschillen.

Van belang is dat een groothandel, distributeur of retailer van levensmiddelen zelf een inschatting maakt van de risicovolle producten. Hieronder worden de producten verstaan die een reëel gevaar kunnen vormen voor de consument. Dit betekent niet dat van alle individuele producten, ingrediënten en grondstoffen alle mogelijke gevaren in kaart gebracht moeten zijn, dat is een verantwoordelijkheid van de leveranciers/producenten.

Stap 1. De groothandel, distributeur of retailer van levensmiddelen maakt een praktische indeling van alle productgroepen uitgesplitst naar risico en specifieke beheersmaatregel. Voor een voorbeeld, zie Bijlage 1.

Uit deze inventarisatie blijkt waar de risico's met betrekking tot de producten zitten. Hierbij kan gekozen worden voor een praktische benadering, waarbij uitgegaan kan worden van de aanwezige kennis in de sector, de algemene inzichten van voedselveiligheid, de incidenten uit het verleden en de uitgevoerde recalls. Bij productgroepen waar gevaren onderkend worden zullen beheersmaatregelen genomen moeten worden. Dit zijn nagenoeg altijd beheersmaatregelen die genomen moeten zijn door de producent of leverancier.

Vastgelegd wordt welke productgroepen (voorlopig) als niet-risicovol worden aangeduid en waar dus geen verdere beheersmaatregelen voor nodig zijn.

Stap 2. Met de leveranciers worden specifieke afspraken gemaakt rond de beheersing van de gevaren. Deze afspraken worden schriftelijk vastgelegd. Het afgeven van een specificatie of verklaring door de producent van het geleverde product kan onderdeel zijn van de afspraken.

Stap 3. De afnemer, in dit geval de groothandel, distributeur of retailer zal na moeten gaan of de gemaakte afspraken worden nagekomen. Er zal een vorm van verificatie moeten plaatsvinden of de benoemde gevaren in voldoende mate beheerst worden. In feite gaat het hier om de vraag hoe betrouwbaar de leverancier is.

Een leverancier kan als betrouwbaar aangeduid worden indien de gevaren aantoonbaar worden beheerst en er in de afgelopen jaren (indicatie 2-3 jaar) aantoonbaar geen voorvallen zijn geweest die deze betrouwbaarheid schaden. Het is duidelijk dat bij een vaste leverancier/producent het vertrouwen kan groeien en dat deze controle kan volstaan met monitoren van de prestaties van de leverancier.

Voor de verificatie van de afspraken kunnen de volgende middelen worden gehanteerd:

1. Een leverancier levert (eventueel op verzoek van de groothandel, distributeur of retailer) een specifiek analyseresultaat bij een partij. Het onderzoek moet voldoen aan de eisen uit Bijlage 2.
2. De leverancier levert een certificaat waarin is aangetoond dat de beheersing van het specifieke gevaar in orde is.
3. De groothandel, distributeur of retailer laat zelf steekproefsgewijs producten onderzoeken, zie Bijlage 2.
4. De groothandel, distributeur of retailer voert zelf een audit uit of laten een audit uitvoeren bij de leverancier en beoordeelt de beheersing van het specifieke gevaar. Deze audit moet dan minimaal gericht zijn op de adequate beheersing van het risico in de betreffende grondstof. In het auditverslag moeten tenminste de volgende items zijn vastgelegd:
 - het betreffende risico;
 - de manier waarop dit risico in het bedrijf geborgd wordt, inclusief gebruikte methodiek;
 - de corrigerende maatregelen;
 - het eindoordeel en de gemaakte afspraken.
5. De leverancier neemt voor het specifieke product deel aan een ketengarantiesysteem.

Bijlage 1.

Voorbeeld van een categorie-indeling naar risico's

De gegeven indeling en de risico-inschatting zijn informatief bedoeld en vormen geen volledige uitwerking

categorie	productgroep	Soort gevaar	Specifieke beheersmaatregel, anders dan basisvoorwaarden	Algemene beheersmaatregel
Gekoeld, vers	AGF	bestrijdingsmiddelen	ja	Koudeketen, Bewaking THT, TGT
	Gesneden groenten	m.o, pathogenen binnen THT, TGT	ja	
	Vlees, vis, wild	m.o, pathogenen binnen THT, TGT	ja	
		kwik in tonijn	ja	
	Zuivel	m.o, pathogenen binnen THT	ja	
	Salades	m.o, pathogenen binnen THT, TGT	ja	
	Maaltijden	m.o, pathogenen binnen THT, TGT	ja	
Diepvries	Alle	geen	nee	Koudeketen
In glas	Alle	glas in product	ja	
In blik	Alle	metaaldeeltjes	ja	
		afgifte metalen	ja	
Overig	Noten(producten)	mycotoxinen	ja	
	Gedroogd fruit	mycotoxinen	ja	
	Koffie, thee, cacao	mycotoxinen	ja	
	Graan(producten), pasta	mycotoxinen	ja	
	Specerijen	mycotoxinen	ja	
	Sojasauzen	MCPD	ja	
	Overige droge kruidenierswaren	geen	nee	

Bijlage 2: het analysecertificaat of beproevingsrapport

Eisen analysecertificaat of beproevingsrapport dient te voldoen aan de eisen gesteld in de norm ISO/IEC 17025. De resultaten van elke beproeving of analyse die door het laboratorium worden uitgevoerd moeten nauwkeurig, duidelijk, ondubbelzinnig en objectief worden gerapporteerd. Alle informatie die nodig is voor de interpretatie moet opgenomen worden in het certificaat of rapport.

Een analysecertificaat of beproevingsrapport moet ten minste de volgende informatie bevatten:

- naam en adres van het laboratorium, en de locatie waar de beproeving of analyses werden uitgevoerd, als dat een ander adres is dan het adres van het laboratorium;
- eenduidig vermelding van de toegepaste analyse of methode en vermelding van accreditatie van het laboratorium op basis van de norm ISO/IEC 17025 voor de toegepaste analyse of methode en datum en instantie van uitgifte;
- een unieke identificatie van het analysecertificaat of beproevingsrapport;
- naam en adres van de klant;
- naam, functie en handtekening of gelijkwaardige identificatie van de persoon die het certificaat of rapport heeft vrijgegeven;
- beschrijving en identificatie van het onderzochte product;
- datum van ontvangst van het te onderzoeken product en datum of data waarop het onderzoek of beproeving werd uitgevoerd;
- resultaten van de analyse of beproeving met, waar van toepassing, vermelding van de meeteenheden en meetonzekerheid;
- informatie van monsterneming wanneer dit relevant is voor de interpretatie van de resultaten.