

# HACCP-eisen. Wat wordt ermee beoogd?

*Dierplagen in en rond gebouwen waar met levensmiddelen gewerkt wordt, vormen een risicofactor voor de voedselveiligheid. Ongediertebestrijders worden steeds vaker geconfronteerd met het fenomeen 'hezzepl'. In dit artikel wordt een overzicht gegeven van de algemene uitgangspunten van de wetgever. Gloednieuw is de materie niet; onderwerpen als voorraadbescherming en weringsmaatregelen zijn al langer onderdeel van de SVO-cursussen voor professionele dierplaagbestrijding.*

## WETTELIJKE EISEN

In Europees verband is het initiatief genomen om consumenten zoveel mogelijk te beschermen tegen onveilige producten. Eén en ander is vastgelegd in een Europese Richtlijn die opgenomen is in de Nederlandse Warenwetregeling Hygiëne van Levensmiddelen.

Sinds 14 december 1995 zijn producenten verplicht om hun productieproces dusdanig onder controle te brengen dat zij de veiligheid van hun producten kunnen waarborgen.

Productaansprakelijkheid is in Nederland in de wet geregeld. Hij die een product op de (consumenten)markt brengt, is aansprakelijk voor alle schade voortvloeiend uit de onveiligheid van dat product. De producent krijgt te maken met omgekeerde bewijslast: om zijn aansprakelijkheid uit te sluiten moet hij aantonen dat zijn product niet onveilig is.



## LEVENS MIDDELEN EN HORECA

De gevolgen van dit Europese initiatief zijn verstrekkend. Letterlijk ieder bedrijf dat met eet- of drinkwaren werkt, is op grond van deze Warenwetregeling voortaan verplicht om met een voedselveiligheidsysteem (vvs) te werken. Van de snoepfabrikant tot de supermarkt, van het verpakkingsbedrijf tot de transporteur: iedere schakel krijgt met de verplichting te maken. Invoering van zo'n vvs is niet eenvoudig en vraagt de nodige inspanning.

Georganiseerde groepen van bedrijven, brancheorganisaties en bedrijfschappen kunnen hun leden behulpzaam zijn door zogenaamde hygiëncodes op te stellen. Dit is met name voor ambachtelijke bedrijven en horeca een aantrekkelijk alternatief.

Zij hoeven niet zelf het wiel uit te vinden en voldoen desondanks toch aan de wettelijke eisen indien en zolang zij de, door de minister goedgekeurde, hygiëncode van hun branche volgen.

## HACCP. WAT BEDOELEN WE ERMEE?

*Hygiëncodes en voedselveiligheidsystemen moeten gebaseerd worden op dezelfde grondbeginselen als die van HACCP.*

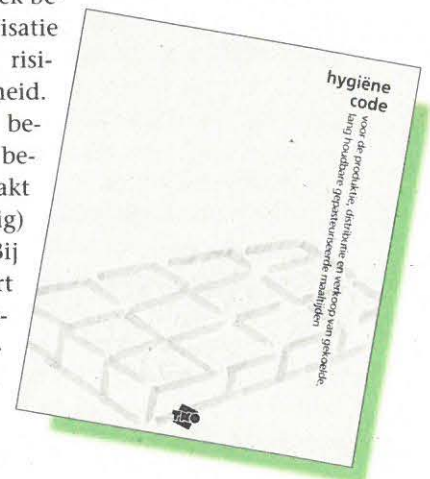
*Die letters staan voor een systematiek met Hazard Analysis Critical Control Points.*

*Een HACCP-systeem houdt in dat bedrijven zelf de risico's bewaken en beheersen waar en wanneer in het productieproces gevaar voor de gezondheid van de consument zou kunnen ontstaan.*

## NIET SYNONIEM AAN KWALITEITSZORG

Een HACCP-systeem is opgezet vanuit een andere invalshoek dan een kwaliteitszorgsysteem. Een HACCP-systeem heeft tot doel om alle redelijkerwijs te verwachten, geïdentificeerde risico's voor de voedselveiligheid tijdens het complete productieproces in de hand te houden. Het aantrekkelijke van deze aanpak schuilt in de pro-actieve benadering van reële veiligheidsrisico's door de hele keten heen.

De HACCP-systematiek begint met de inventarisatie en identificatie van risico's voor de gezondheid. Vervolgens worden beheersmaatregelen benoemd, welke bewaakt en (telkens waar nodig) bijgesteld worden. Bij die bewaking hoort ook een optimale wering en een op verantwoorde wijze uitvoering van ongediertebestrijding.



### Eerst: analyse van

- ✓ de risico's voor eet- en drinkwaren in alle fasen van de keten;
- ✓ de momenten en plaatsen waar de risico's voor gelden;
- ✓ en de kritische punten daarvan voor de veiligheid van de eet- en drinkwaren.

### Vervolgens: procescontrole en beheersing door:

- ✓ controle- en bewakingsprocedure op te stellen;
- ✓ wanneer nodig: bovenstaande punten te herzien;
- ✓ schriftelijke verslaglegging.

## INVOERING EN HANDHAVING ROEPEN VRAGEN OP

De Inspectie Gezondheidsbescherming, Keuringsdienst van Waren (IGB) heeft tot taak toe te zien op de invoering en handhaving van voedselveiligheids-systemen volgens de HACCP-aanpak.

Uit een eerste Quick-scan in 1996 bleek dat slechts 25% van de onderzochte doelgroep (industriële sector) werkt met een eigen vvs. Het blijkt niet eenvoudig om de wettelijke voorschriften in de praktijk te brengen. Niet voor het bedrijfsleven, maar evenmin voor de IGB.



De medewerkers van de IGB worden geconfronteerd met vragen waarop zij (nog) geen helder en duidelijk antwoord kunnen geven. Vormen mijten in een pakje cacao bijvoorbeeld een risico voor de gezondheid? En waarom? Enkel en alleen omdat het eten ervan maag- en darmstoornissen veroorzaakt? Wie bepaalt eigenlijk de criteria op grond waarvan iets een risico voor de gezondheid vormt? En waar is die zogenaamde nul-tolerantie op gebaseerd? In hoeverre spelen cosmetische criteria een rol omdat men 'beestjes' vies vindt?

## BEZOEK AAN HUIS

De keurmeesters van de IGB bezoeken bedrijven met een eigen vvs. Zij concentreren zich tijdens hun bezoek op de gevarenanalyse en de beheersing daarvan. Zo beoordelen zij de kans op bedreiging van de voedselveiligheid als gevolg van schimmels, mijten, insecten en uitwerpselen of haren van ratten en muizen, en beoordelen zij vervolgens of voldoende maatregelen genomen worden om dergelijke risico's in de hand te houden.

Er wordt nog niet opgetreden tegen omissies in een voedselveiligheids-systeem. Wel worden de bevindingen schriftelijk vastgelegd en is de bestaande wetgeving gewoon van kracht.



## HACCP PRIVÉ

Alle wettelijke veiligheidseisen, systemen en codes ten spijt, is het toch de consument zelf die als laatste schakel in de keten z'n eigen risicofactor voor de hygiëne en de voedselveiligheid vormt. Immers, in de privéhuishouding vindt de laatste bewerking van eet- en drinkwaren plaats. Eigenlijk zou de veiligheid van eten en drinken 'thuis' moeten worden geïnventariseerd en worden bewaakt op dezelfde systematische manier als met het HACCP-systeem.



Met dit in het achterhoofd is onder leiding van het Voedingscentrum (Voorlichtingsbureau voor de Voeding) uit Den Haag een werkgroep opgericht die voor de privéhuishouding een eigen Hygiëncode gaat opstellen. Aan die code ligt een technisch document ten grondslag dat praktisch uitvoerbare maatregelen bevat. Per element van de privéhuishouding wordt het risico (kans op realisatie x ernst van het gevaar) voor de voedselveiligheid en de gezondheid in kaart gebracht. Eén van de elementen die daarin betrokken worden, is het weren en bestrijden van plaagdieren. De werkgroep hoopt eind 1998 de Hygiëncode voor de privéhuishouding afgerond te hebben. ■

### Naschrift

*Toepassing van HACCP-normen is niet alleen van belang voor het productieproces en de logistiek van eet- en drinkwaren. Wering van dierplagen begint in feite al met de bouw. In dat kader wijzen wij de lezer op het eerder verschenen artikel 'Duurzaam bouwen met het oog op dierplagen'. Dierplagen Informatie 1 '98.*