

HACCP EN HYGIËNECODE



Ir. Wieke van der Vossen-Wijmenga,
kennisspecialist voedselveiligheid en -kwaliteit, Voedingscentrum
Ir. Corné van Dooren,
kennisspecialist voedselkwaliteit, Voedingscentrum

Inleiding

In paragraaf 1 komt HACCP aan bod, een methode om in de keten het risico op microbiële problemen zo klein mogelijk te houden. In paragraaf 2 volgt informatie over het opstellen van een hygiëncode, waarin onder andere het HACCP-protocol van een bedrijf of instelling vastgelegd wordt.

1. HACCP

In de wereld van levensmiddelen is HACCP een gevleugelde term. Lieden die beroepshalve veel met deze term bezig zijn, spreken de afkorting niet meer in losse letters uit, maar maken er een nieuw woord van, bijvoorbeeld 'hessep'. Dus wie enige deskundigheid uit wil stralen, kan hier ophouden met lezen. Oefen voor de spiegel in het vlot uitspreken van 'hessep'. De omgeving zal denken dat u precies weet hoe veilige levensmiddelen gegarandeerd worden.

Het begrip HACCP

Het begrip HACCP staat voor Hazard Analysis and Critical Control Points: de analyse van gevaren en kritieke beheerspunten. Het begrip is in Amerika ontstaan. In het begin van de Amerikaanse ruimtereizen werd deze benadering ontwikkeld om microbiologische veiligheid te krijgen voor de voeding van astronauten. Het bleek zo'n efficiënte manier dat het toepassingsgebied is uitgebreid tot vrijwel de gehele productie en distributie van levensmiddelen. Vooral waar procesmatig gewerkt wordt, sluit HACCP goed aan. Vooral de grotere levensmiddelenindustrie omarmt de benadering, omdat de veiligheid van de producten hiermee geborgd wordt. Kleinere bedrijven vinden het in eerste instantie omslachtig en duur, maar ervaren geleidelijk dat dit juist kosten bespaart. Alleen wie niets om de veiligheid geeft zal HACCP proberen te negeren. Daar komt hij niet mee weg, omdat de wet het eist. HACCP vergt wel enige kennis van zaken en inzicht in het betreffende productieproces.

7 stappen

Bij de HACCP benadering horen 7 stappen.

1. Het beschrijven van het proces. Hiervoor wordt een schematisch overzicht gemaakt van elk stapje van grondstof tot eindproduct, en wordt elk gevaar benoemd dat voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moet worden. Er moet een inschatting gemaakt worden van het risico. Dit is een combinatie van de kans dat het gevaar zich daadwerkelijk voordoet in het eindproduct en van de gevolgen voor de gezondheid van de consument, indien dit zou gebeuren. Gevaren waar je aan moet denken zijn:
 - microbiologische gevaren (bijvoorbeeld bacteriën, virussen, schimmels en parasieten)
 - chemische gevaren (bijvoorbeeld gifstoffen geproduceerd door schimmels, milieucontaminanten en resten bestrijdingsmiddelen)
 - fysische gevaren (bijvoorbeeld glas en scherpe metaal- of houtdelen)Alle denkbare gevaren moeten de revue passeren. De gevaren kunnen in grondstoffen aanwezig zijn of kunnen ontstaan tijdens bereiding, behandeling, verpakking en vervoer van levensmiddelen.
2. Het identificeren van de kritieke beheerspunten in het stadium of de stadia waarin beheersing essentieel is om een gevaar te voorkomen of te elimineren dan wel tot een aanvaardbaar niveau te reduceren. In het jargon worden deze punten meestal aangeduid met CCP's (Critical Control Points). Het kan overigens ook voorkomen dat dergelijke punten niet aanwezig zijn in het betreffende proces.
3. Het vaststellen van grenswaarden voor de kritieke beheerspunten om te kunnen bepalen wat aanvaardbaar en niet aanvaardbaar is op het vlak van preventie, eliminatie of reductie van een onderkend gevaar. Je moet hier dus een meetbaar aspect hebben. Dergelijke aspecten kunnen zijn: tijd, temperatuur, vochtgehalte, pH, maar ook sensorische eigenschappen zoals uiterlijk en textuur.
4. Het vaststellen en toepassen van efficiënte bewakingsprocedures op de kritieke beheerspunten. Bijvoorbeeld een schema dat aangeeft wanneer een specifieke meting uitgevoerd moet worden. Dit proces noemt men ook wel *monitoring*, een Engels woord voor bewaking.
5. Het vaststellen van corrigerende maatregelen wanneer uit de bewaking zou blijken dat een kritisch controlepunt niet volledig onder controle is. Het constateren van een afwijking moet gevolgd worden door een omschreven actie.
6. Het vaststellen van procedures om na te gaan of de hierboven genoemde maatregelen naar behoren

functioneren, waarbij regelmatig verificatieprocedures worden uitgevoerd. Het gaat hier om een ander soort waarnemingen als die van stap 4. Een voorbeeld is het controleren van de temperatuur van een koeling. De ondernemer controleert deze regelmatig door de temperatuur te meten met een thermometer (= monitoring). Om vast te stellen of een proces voldoende beheerst wordt (bijvoorbeeld het verhitten, afkoelen en bewaren) dient dit periodiek geverifieerd te worden. Dit kan door af en toe een monster te laten onderzoeken op het aantal micro-organismen (=verificatie).

7. Het opstellen van aan de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf aangepaste documenten en registers, om aan te tonen dat de hierboven omschreven maatregelen daadwerkelijk worden toegepast. Controleurs zoals managers en de NVWA moeten zich er van kunnen overtuigen dat het systeem functioneert. Als een product, de verwerking of een proces een wijziging ondergaat, dient de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de procedure te herzien en waar nodig aan te passen.

Juridische achtergrond

Nadat de verplichting tot HACCP al enige jaren in de Warenwet was opgenomen is er sinds 2004 een Europese verordening die letterlijk wet is in alle EU landen: verordening (EG) nr. 852/2004 inzake levensmiddelenhygiëne. Artikel 5 is gewijd aan risicoanalyse en kritieke beheerspunten: 'Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van een of meer permanente procedures die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen.'

De witte plek in de toepassing van HACCP staat hier ook, want de HACCP-verplichting 'is alleen van toepassing op exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zich bezighouden met een op de primaire productie volgende fase van de productie, de verwerking en de distributie van levensmiddelen ...' Dus: agrariërs, zoals veehouders en verbouwers van groenten en granen hoeven geen HACCP toe te passen. Daarmee is niet gezegd dat veiligheid daar niet aan de orde is. Integendeel, ook in de primaire sector en ook in de productie van veevoer moet verantwoordelijkheid voor veiligheid genomen worden. Uitgebreide voorschriften voor voedselveiligheid in de primaire sector zijn opgenomen in verordening (EG) nr. 852/2004, Bijlage I.

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten naleving van de HACCP verplichting kunnen aantonen. Dit zal vooral betekenen dat de registraties die verbonden zijn aan de zevende stap, in orde moeten zijn, actueel bijgehouden en ter inzage voor autoriteiten. Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf kan rechtstreeks de verplichting tot HACCP op zijn schouders nemen, maar vooral voor een klein bedrijf kan het ongemakkelijk zijn om daar capaciteit voor in te zetten. Bovendien zijn er misschien veel meer bedrijven waar dezelfde processen toegepast worden, waardoor iedereen hetzelfde wiel naast elkaar uit zou moeten vinden. De regelgeving biedt daarom de mogelijkheid om 'Gidsen voor goede praktijken' te maken die voor een groep bedrijven het hele HACCP verhaal ondervangen. Dit zijn de zogenaamde hygiënecodes. Dergelijke hygiënecodes kunnen ook ingaan op aspecten die specifiek zijn voor een branche, bijvoorbeeld koeling en keukenhygiëne in de horeca.

2. Hygiëncode en overige kwaliteitssystemen

Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf heeft in principe een (digitaal) boekwerk op de plank waarin beschreven staat hoe de veiligheid wordt geborgd. Dat boekwerk kan uitgegeven zijn door een brancheorganisatie en het woord 'hygiëncode' in de titel voeren. Zo'n hygiëncode is geen verplicht bezit, maar zoals gesteld in paragraaf 1.1 over HACCP, mag een hygiëncode de invulling van de HACCP-verplichting zijn. Hygiëncodes worden centraal door de branche- en sectororganisaties opgesteld voor de achterban. In deze hygiëncodes staan de kritische punten in het voedselveiligheidssysteem volgens de HACCP-methode. Deze kritische punten dienen vervolgens door de ondernemers in de betreffende sectoren te worden bewaakt en beheerst.

De NVWA beschikt over alle goedgekeurde hygiëncodes en gebruikt die bij het inspecteren van een bedrijf. De exploitant van een bedrijf moet de hygiëncode van zijn branche op zijn minst paraat hebben. Ook moet hij kunnen laten zien dat de richtlijnen die hierin staan opgevolgd worden. Als een bedrijf of instelling niet met een hygiëncode werkt, moet er een eigen plan zijn om aan de HACCP-verplichting te voldoen. Een hygiëncode doorloopt het productieproces, inventariseert de gevaren en geeft de procedures om de gevaren te beheersen. Niet alle gevaren zijn te vangen in klassieke CCP's (Critical Control Points). Maar ook zonder CCP's is aandacht voor veiligheid uitgewerkt in een hygiëncode.

Juridische basis

Hygiëncodes zijn op Europees niveau geregeld in de Verordening (EG) nr. 852/2004. In het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen staat de werkwijze rondom Hygiëncodes voor de Nederlandse situatie beschreven. De in het eerste lid bedoelde hygiëncodes moeten worden opgesteld met inachtneming van de Aanbevolen Internationale Richtlijnen voor de Praktijk - Grondbeginselen van de levensmiddelenhygiëne, van de Codex Alimentarius. Voor de meeste hygiëncodes geldt dat deze mogen worden gebruikt als deze door de minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS) zijn goedgekeurd.

Voordat de hygiëncode de vereiste ministeriële goedkeuring krijgt, wordt het concept besproken in het Regulier Overleg Warenwet. Een overleg dat georganiseerd wordt door het ministerie VWS. In dit overleg zijn de volgende organisatie vertegenwoordigd:

- ondernemersorganisaties (industrie en handel)
- consumentenorganisaties
- de ministeries van VWS en van EZ
- de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit
- het relevante bedrijfschap

Een lastige eis die de minister aan een hygiëncode stelt, is dat deze 'waar mogelijk en zinvol', wordt voorzien van microbiologische richtwaarden. De belangrijkste microbiologische richtwaarden staan in de verordening (EG) nr. 2073/2005 en in het Warenwetbesluit Bereiding en Behandeling van levensmiddelen. Na 5 jaar worden bestaande hygiëncodes geëvalueerd, waarbij ook de mate van gebruik en de bruikbaarheid in de praktijk worden bekeken. Op grond hiervan en op basis van nieuwe inzichten en eventuele nieuwe gevaren in de sector worden de codes verbeterd, waarna de goedkeuring van de minister kan worden verlengd.

Basisvoorwaarden

De hygiëncode omvat het hele productieproces, zoals van een HACCP-benadering verwacht mag worden. Daar wordt een onderdeel aan toegevoegd dat in de praktijk ook veel belang heeft. Dat gaat over de basisvoorwaarden. Je moet immers aan een aantal voorwaarden voldoen om een veilig productieproces überhaupt mogelijk te maken. Het verschilt per hygiëncode wat in de basisvoorwaarden wordt verwerkt en wat elders in de tekst wordt opgevangen. Een redelijke set basisvoorwaarden zijn de volgende:

- Deskundigheid personeel en training
- Persoonlijke hygiëne (veel incidenten zijn te herleiden tot een keukenmedewerker die een ziekteverwekkende bacterie of virus bij zich draagt en die onbewust op grote schaal verspreidt)
- Grondstoffenkwaliteit
- Hygiënische werkwijzen
- Reiniging en desinfectie
- Onderhoud apparatuur
- Bouw, afwerking en inrichting van de ruimten waar de levensmiddelen bewaard of bewerkt worden
- Wering ongedierte

De basisvoorwaarden en de, op de HACCP gebaseerde, beheersmaatregelen vormen samen een voedselveiligheidssysteem. Dit systeem zorgt er voor dat:

- (na) besmetting van voedsel door micro-organismen, chemische verontreinigingen en vreemde bestanddelen wordt voorkomen door goede bedrijfshygiëne (persoonlijke hygiëne, hygiënische werkwijzen, schoonmaak en onderhoud van ruimten en materialen);
- verontreinigingen worden verwijderd, bijvoorbeeld het wassen van groenten;
- uitgroei van micro-organismen (en de daar eventueel aan verbonden vorming van toxinen) wordt vertraagd, geremd en/of voorkomen door een juiste bewaarwijze (temperatuur en bewaarduur);
- afdoding van micro-organismen en onwerkzaam maken van sommige toxinen wordt bereikt door hittebehandeling;
- ongewenste chemische veranderingen bij de bereiding worden voorkomen, bijvoorbeeld aangebrande delen, te lang en/of te hoog verhitten van frituurvet.

Overige kwaliteitssystemen in de levensmiddelenindustrie

Naast de hygiëncode worden in de levensmiddelenindustrie verschillende andere kwaliteitssystemen toegepast. Deze kwaliteitssystemen zijn niet verplicht vanuit de overheid, maar worden veelal vanuit de supermarkt (retail) aangestuurd. Supermarkten kunnen aanvullende eisen stellen. Met name voor de zogenaamde huismerkartikelen (private label) heeft de supermarktketen een eigen verantwoordelijkheid voor de veiligheid van het product. Hiervoor zal het dus aanvullende eisen stellen aan de fabrikant van het product om de voedselveiligheid te waarborgen. Soms gaat de supermarktorganisatie zelf de controle uitvoeren bij de fabrikant, maar er wordt vooral gebruik gemaakt van onafhankelijke controle instellingen. Hieronder staan enkele voorbeelden van systemen die op het gebied van voedselveiligheid in de voedselketen worden gebruikt:

- Eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem;
- ISO 22000: een kwaliteitsmanagementsysteem wat, volgens de principes van ISO 9001 werkt, maar meer gericht is op voedselveiligheid;
- Global-Gap: supermarktrichtlijn voor agrarische producten waarin eisen staan ten aanzien van bijvoorbeeld bestrijdingsmiddelen en traceerbaarheid;
- BRC: inspectieprotocol ontwikkeld door Britse supermarkten;
- IFS: inspectieprotocol welke te vergelijken is met BRC, maar ontwikkeld is door Franse en Duitse supermarkten.

Een levensmiddelenbedrijf kan door middel van een certificaat aantonen dat het aan de richtlijnen voldoet. In veel gevallen is de aanwezigheid van het juiste certificaat een voorwaarde om aan een supermarkt te leveren.

Conclusie

In Europa is eten en drinken zeer veilig. De regels zijn streng en de controle op naleving is scherp. Maar: er zijn nog veel kansen om het aantal gevallen van ziekte door eten nog verder terug te dringen. Door goede voorlichting aan consumenten over hygiëne en de juiste manier om eten te bewaren en bereiden, kan de schade door verkeerd eten beperkt worden. Het Voedingscentrum speelt daarbij een belangrijke rol (www.voedingscentrum.nl/eetveilig), maar de industrie kan bij die voorlichting ook een steentje bijdragen. Ook is in het productie- en distributieproces natuurlijk nog best wat te verbeteren. Er zijn nog kansen om te innoveren en ontwikkelen in de richting van veiliger voedsel.