

DOCUMENT
criteria evaluatie hygiëne codes

versie juli 2015

Evaluatie hygiëncodes vanaf 2015

Opbouw document.

1. Inhoudelijke criteria
2. Bijlagen

Inhoudelijke criteria.

- Basis is gelijk aan criteria 2007-2008
- Planning van codes wordt niet meer opgenomen.
- Expliciet aandacht voor beleidslijn bedrijvenverdeling
- Expliciet aandacht voor virussen
- Expliciet aandacht voor grondstoffen
- Deze criteria worden gebruikt bij het opstellen dan wel herzien van alle hygiëncodes
- Voor veterinaire codes worden deze criteria ook als basis gebruikt.

Bijlagen.

- Beleidslijn bedrijvenverdeling
- Informatie tekst over virussen
- Informatie tekst over beheersing plaagdieren (ongedierte)
- Adviesteksten gerelateerd aan HACCP beginselen

Ondertekening.

De Minister van Economische Zaken (EZ) ondertekent de goedkeuring voor hygiëncodes gericht op primaire fasen (o.a. vlees, diervoedersector, dierlijke bijproducten). Het bespreken van deze codes geschiedt in ditzelfde ROW/DHL. Daar waar er sprake is van een 'gecombineerde' code waar zowel onderwerpen voor EZ als onderwerpen voor VWS in staan, zal dit duidelijk herkenbaar in de code worden vermeld. In overleg wordt afgestemd wie de uiteindelijke ondertekening van de goedkeuring zal vervullen. De Minister van VWS ondertekent de goedkeuring voor hygiëncodes gericht op de vervolgfases in de levensmiddelenketen.

Inhoudelijke criteria bij het opstellen of herzien van een hygiëncode.

Hygiëncodes die invulling geven aan de HACCP-beginselen moeten aan een aantal eisen voldoen. Bij het opstellen of het herzien van een hygiëncode is onderstaande van belang.

Inleiding.

1. Hygiëncodes kunnen door de levensmiddelenbranche worden opgesteld en verspreid. Een hygiëncode kan gebruikt worden door alle bedrijven die de weergegeven processen volgen.
2. Voorafgaand aan het traject behorende bij het opstellen of herzien van een hygiëncode kan het initiatief tot het opstellen of herzien aan de Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit kenbaar gemaakt worden.
3. Bij het herzien van een hygiëncode worden de ervaringen van de bedrijven die de hygiëncodes tot dan toe gebruikt hebben, geïnventariseerd en geëvalueerd. Van deze evaluatie kan gebruik gemaakt worden bij het opstellen van de volgende versie van de hygiëncode
4. Bij het opstellen of herzien van een hygiëncode kan gebruik worden gemaakt van de "Leidraad voor de toepassing van de op de HACCP beginselen in bepaalde levensmiddelenbedrijven". Deze leidraad is in augustus 2006 gepubliceerd op de website van de Europese Commissie:
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_nl.pdf
5. Verificatie, in de vorm van evaluatie van hygiëncodes, is invulling geven aan stap 6 van de 7 HACCP beginselen (verificatie)

Toepassingsgebied van de code.

6. Beschrijf in de hygiëncode de reikwijdte (levensmiddelen en processen) en de doelgroep (sector) waarvoor de hygiëncode bestemd is. Er zal worden nagegaan in hoeverre de hygiëncode bruikbaar is voor de doelgroep

Er moet worden vermeld dat voor processtappen die buiten de reikwijdte van de hygiëncode vallen, de mogelijkheid bestaat om gebruik te maken van andere goedgekeurde hygiëncode, waarin de desbetreffende stappen wel beschreven staan. Voor processtappen die in geen enkele hygiëncode verwoord zijn, moet worden aangegeven dat het bedrijf zelf een eigen voedselveiligheidsplan moet opstellen.

7. In navolging van de beleidslijn "De toepassing van hygiëncodes in (mn industriële) bedrijven" (H. Beuger, juni 2012) zal aandacht voor de borging van grondstoffen noodzakelijk zijn. Dit kan expliciet toegevoegd worden in de reikwijdte en vervolgens vertaald worden in de code. Indien dit niet het geval is, zal de ondernemer erop gewezen moeten worden, dat hij/zij deze borging zelf organiseert via een eigen voedselveiligheidsplan. Bijlage 1: Beleidslijn.
8. Hanteer definities zodanig dat deze overeenkomen met wettelijke bepalingen¹ waarop de inhoud van (het onderdeel van) de code betrekking heeft.
9. Een hygiëncode moet invulling geven aan artikel 3, artikel 4, artikel 5 en bijlage II (of onderdelen daarvan) van verordening (EG) 852/2004

In de hygiëncode dient per onderdeel of in een bijlage te worden aangegeven:

- welke onderdelen invulling geven aan de desbetreffende artikelen (of onderdelen daarvan) van verordening (EG) 852/2004;

¹ Onder andere verordeningen (EG) 178/2002, (EG) 852/2004 en het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen (WBHL)

- indien andere artikelen ingevuld worden, waarvoor de code niet goedgekeurd wordt, dient dit expliciet vermeld te worden.
- in de gevaren- en risicoanalyse en eventueel vervolgens in de hygiëncode dienen de volgende (nieuwe) elementen toegevoegd te worden:
 - o grondstoffen (zie relatie met bijlage 1)
 - o allergenen (m.n. gericht op het omgaan met, niet specifiek over de etikettering)
 - o virussen (achtergrond informatie voor invulling van dit onderdeel in bijlage 2)
 - o aandacht voor microbiologie (gerelateerd aan Verordening (EG) 2073/2005)
- indien van toepassing: welke aanbevelingen uit de hygiëncode zijn strenger (bijvoorbeeld vanuit kwaliteitsoogpunt) dan vereist bij wettelijke artikelen (deze kwaliteitsvereisten kunnen eventueel als adviesnorm naast de wettelijke verplichtingen uit de hygiëncode worden vermeld);
- indien van toepassing: aan welke andere wetgeving invulling wordt gegeven, en dat de goedkeuring van de hygiëncode hierop niet van toepassing is;
- Indien van toepassing: welke onderdelen aanvullend zijn op de wettelijke vereisten, maar bijvoorbeeld vanuit het standpunt van de ondernemer waardevol zijn. De goedkeuring van de hygiëncode is hierop niet van toepassing.

Voor een goedkeuring van de hygiëncode door de minister van VWS, dient onderstaand tekstdeel in de hygiëncode opgenomen te worden:

"De in deze hygiëncode omschreven procedures zijn een uitwerking van de HACCP-beginselen van verordening (EG) nr. 852/2004 en verordening (EG) 853/2004*. Deze beginselen zijn van toepassing op alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen. Het handelen in strijd met deze beginselen is verboden op grond van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen. Wanneer een levensmiddelenbedrijf overeenkomstig de in een goedgekeurde hygiëncode omschreven procedures handelt, kan het er in principe van uitgaan dat aan de HACCP beginselen van verordening (EG) nr. 852/2004 en verordening (EG) 853/2004 wordt voldaan".

**:indien relevant voor de code en de sector, blijft de vermelding van 853/2004 staan. Indien dit niet het geval is, wordt deze toevoeging verwijderd.*

Voor een goedkeuring van de hygiëncode door de minister van EZ, dient onderstaand tekstdeel in de hygiëncode opgenomen te worden:

"De in deze hygiëncode omschreven procedures zijn een uitwerking van de HACCP-beginselen van verordening (EG) nr. 852/2004 en verordening (EG) 853/2004. Deze beginselen zijn van toepassing op alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen. Het handelen in strijd met deze beginselen is verboden op grond van artikel 6.2 van de Wet Dieren. . Wanneer een levensmiddelenbedrijf overeenkomstig de in een goedgekeurde hygiëncode omschreven procedures handelt, kan het er in principe van uitgaan dat aan de HACCP beginselen van verordening (EG) nr. 852/2004 en verordening (EG) 853/2004 wordt voldaan".

Indien reststromen van de levensmiddelenproductie als diervoeder worden aangewend -en de hygiëncode voorziet in het veilig verwerken van deze reststromen- dan dient tevens onderstaand tekstdeel in de hygiëncode te worden opgenomen (goedkeuring door Minister van EZ):

"Omdat de reststromen (co-producten) gebruikt kunnen worden als diervoeder voldoet deze hygiëncode tevens aan Verordening (EG) nr. 183/2005, de Diervoeder hygiëne verordening. Voor dit deel van de hygiëncode vindt goedkeuring plaats door de Minister van Economische Zaken. Deze Verordening geeft in artikel 6 aan ondernemers de gelegenheid om te werken met een hygiëncode. Dit deel van de hygiëncode geeft invulling aan artikel 21 van de Verordening (EG) nr. 183/2005.

Als niet voldaan wordt aan de verplichtingen voor Verordening (EG) 183/2005 voor diervoeders dan wordt gehandeld in strijd met artikel 2.17 en 2.18 van de Wet Dieren."

Technisch inhoudelijke aspecten.

10. Algemene en specifieke hygiënevoorschriften

Invulling geven aan artikel 4 van de verordening (EG) 852/2004 omvat:

- bouwkundige voorzieningen
- inrichtingseisen
- sanitaire voorzieningen
- vervoermiddelen
- apparatuur en uitrusting
- reiniging en desinfectie
- afvalbeheersing
- ongediertewering en bestrijding (zie bijlage 3 voor verdere informatie)
- persoonlijke hygiëne
- opleiding medewerkers

Indien een of meer van de beschreven onderdelen een kritisch beheerspunt (CCP) is bij een bepaalde processtap, dan moet dit onderdeel voor de betreffende processtap zodanig worden uitgewerkt dat het risico in voldoende mate wordt geëlimineerd, voorkomen of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd.

In aanvulling op hetgeen vermeld is bij punt 8 en de beschrijving van beheersmaatregelen, moet in de hygiëncode duidelijk zijn, waar sprake is van kritische beheerspunten. Dit kan niet beperkt blijven tot vermelding in de gevaren- en risicoanalyse, maar dient in de hygiëncode terugvindbaar te zijn, dan wel in een bijlage bij de hygiëncode opgenomen te worden.

11. HACCP

Hieronder volgt een opsomming van te leveren informatie per stap.

Indien bij de vorige evaluatie deze documenten en inhoudelijke informatie al aangeboden zijn, kan het vervolg beperkt blijven tot aanvullingen en wijzigingen.

Procesbeschrijving.

Beschrijf de producten en productgroepen, inventariseer het gebruik van de producten en stel stroomdiagram(men) op. Deze informatie hoeft niet in de hygiëncode te worden opgenomen, maar moet wel tijdens overleg met de NVWA en de bespreking in het ROW overgelegd kunnen worden.

Gevarenidentificatie en risicoanalyse.

In het geval van een nieuwe code of een nieuw proces in een bestaande code: identificeer en inventariseer de gevaren (microbiologisch, chemisch en fysisch) bij de procesbeschrijving(en) en de daarin opgenomen processtappen. Gebruik bij de weging of inschatting van de gevaren een adequate inschattingmethodiek (beslisboom en/of ander gelijkwaardig instrument) om van gevaar tot risico te komen. Deze informatie hoeft niet in de hygiëncode te worden opgenomen, maar moet wel tijdens overleg met de NVWA en de bespreking in het ROW overlegd kunnen worden.

In het geval er sprake is van een bestaande code, kan dit onderdeel bestaan uit het actualiseren van de analyse en nieuwe punten worden toegevoegd.

Vaststellen van kritische beheerspunten.

Bepaal aan de hand van de gevareninventarisatie en risicoanalyse de kritische beheerspunten in het stadium of stadia waarin controle essentieel zijn om een gevaar te voorkomen of te elimineren dan wel tot een aanvaardbaar niveau te reduceren. De NVWA beoordeelt of de juiste gevaren onderkend en benoemd zijn en of de gevaren adequaat zijn ingeschat (aan de hand van een adequate inschattingmethodiek).

De gebruikte methode voor het vaststellen van deze punten moet tijdens overleg met de NVWA en de bespreking in het ROW overlegd kunnen worden.

De kritische beheerspunten moeten in de hygiëncode worden opgenomen, dan wel op enigerlei wijze terugvindbaar zijn en overlegd met de NVWA.

Vaststellen van kritische grenswaarden.

Bepaal de kritische grenswaarden bij de kritische beheerspunten. De kritische grenswaarde moeten in de hygiëncode worden opgenomen. De informatie op basis waarvan de grenswaarden zijn vastgesteld, moet tijdens overleg met de NVWA en de bespreking in het ROW overlegd kunnen worden.

Wanneer van toepassing moeten de wettelijke verplichte grenswaarden als standaard gehanteerd worden (bijvoorbeeld gekoelde opslag van vers pluimvee vlees: 4 °C; microbiologische criteria, enz.). Indien er geen wettelijke vastgestelde kritische grenswaarden bestaan, dienen de in de hygiëncode opgenomen kritische grenswaarden, onderbouwd te worden.

Advies over niet wettelijke verplichte kritische grenswaarden is opgenomen in bijlage 4.

Vaststellen effectieve bewakingsprocedures

Stel effectieve bewakingsprocedures op voor de kritische beheerspunten. De bewakingsprocedures moeten in de hygiëncode worden opgenomen. Tijdens overleg met de NVWA en de bespreking in het ROW moet toegelicht worden waarom de bewakingsprocedures effectief zijn.

Vaststellen van corrigerende maatregelen

Stel corrigerende maatregelen op. Deze maatregelen moeten toegepast worden wanneer uit de bewaking blijkt dat een kritisch beheerspunt niet volledig onder controle is. Uit de corrigerende maatregelen dient opgemaakt te kunnen worden wat met producten moet gebeuren die mogelijk niet meer veilig zijn. Ook moet blijken welke actie(s) ondernomen moet(en) worden om herhaling te voorkomen.

Vaststellen verificatieprocedures

Stel verificatieprocedures op. Deze hebben betrekking op alle bedrijfsonderdelen die vallen binnen de reikwijdte van de hygiëncode. Tijdens overleg met de NVWA en de bespreking in het ROW dient overlegd te kunnen worden dat de verificatieprocedures doeltreffend zijn.

Microbiologische verificatieprocedures

Waar mogelijk en zinvol ter verificatie van de procesbeheersing is de hygiëncode voorzien van microbiologische richtwaarden, gerelateerd aan de kritische beheerspunten. De microbiologische richtwaarden dienen op procesniveau vermeld te worden en niet op productniveau. Advieswaarden zijn opgenomen in bijlage 4.

Documentatie en implementatie

12. Documentatie

Voor de evaluatie worden de conceptversies van de hygiëncodes bij voorkeur op elektronische wijze (Word of Excel document) aangeboden aan de NVWA: hygiëncode@vwa.nl.

De eerste conceptversie heeft conceptversienummer 1 en wordt van een datum voorzien. Wijzingen, naar aanleiding van opmerkingen tijdens de evaluatierondes, worden gemarkeerd in het document aangebracht. De hygiëncode krijgt hierbij een hoger conceptversienummer en de datum wordt aangepast.

Wanneer de eerste hygiëncode is goedgekeurd, krijgt deze versienummer 1 en wordt de datum vermeld. Bij iedere herziening wordt de hygiëncode van een hoger versienummer voorzien en wordt de datum vermeld. Tevens wordt vermeld wanneer de vorige versie van de hygiëncode komt te vervallen.

Ten behoeve van de werkzaamheden van de NVWA, wordt een digitale versie van de definitieve, door de minister van VWS goedgekeurde, hygiëncode aan de NVWA ter beschikking gesteld (als pdf, Word of Excel document).

13. Implementatie

Tijdens de bespreking in het ROW van de hygiënecode moet overlegd worden hoe aan het implementatietraject invulling wordt gegeven. Hierbij moet de datum worden aangegeven vanaf wanneer volgens de (herziene) hygiënecode gewerkt moet worden. Bovendien moet worden aangegeven op welke wijze ondernemers die de hygiënecode gaan toepassen op de hoogte worden gesteld van de nieuwe (herzien) hygiënecode en hoe de ondernemers de hygiënecode kunnen verkrijgen.

Den Haag
VWS/VGP
Juli 2015

Bijlagen.

Bijlage 1: Beleidslijn "De toepassing van hygiënecodes in (mn industriële) bedrijven"
(H. Beuger, juni 2012)

Inleiding

Op enkele punten bestaat onduidelijkheid over het gebruik van hygiënecodes door met name industriële bedrijven. Deze nota is bedoeld om deze onduidelijkheid weg te nemen. De punten zijn besproken in het Regulier Overleg Warenwet (DHL) van 28 maart 2011 en 15 december 2011.

Onderwerpen

- A. Incidenteel stellen bedrijven het voedselveiligheidsplan samen door uit meerdere goedgekeurde hygiënecodes onderdelen te kopiëren om daarmee op de meest eenvoudige wijze te kunnen voldoen aan de verplichtingen van Verordening (EG) nr. 852/2004.
- B. Voor industriële bedrijven gelden zwaardere, aanvullende eisen m.b.t. de voedselveiligheid, zoals de borging van gevaren in de grondstoffen en de Verordening (EG) nr. 2073/2005, microbiologische criteria. Deze eisen zijn veelal (nog) niet in hygiënecodes opgenomen. De reikwijdte van de hygiënecodes maakt in enkele gevallen geen onderscheid tussen ambachtelijke en industriële bedrijven.

Uitwerking A.

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen invulling te geven aan onder andere de verplichtingen van artikel 3, 4 en 5 van Verordening (EG) nr. 852/2004. Door een juiste implementatie en uitvoering van een voor zijn sector van de levensmiddelenbranche vastgestelde en goedgekeurde hygiëncode voldoet een exploitant aan deze verplichtingen. In artikel 5 lid 1 van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen is bepaald: *De exploitant van een levensmiddelenbedrijf wordt bij controle door een met het toezicht op de naleving van verordening (EG) 852/2004 belaste ambtenaar, vóóraf door die ambtenaar in de gelegenheid gesteld te kennen te geven of door dat bedrijf gebruik wordt gemaakt van de voor zijn sector van de levensmiddelenbranche vastgestelde en goedgekeurde hygiëncode, bedoeld in artikel 4.*

Conclusies:

1. Een levensmiddelenbedrijf maakt een eigen voedselveiligheidsplan (gebaseerd op artikel 3, 4 en 5 van Verordening (EG) nr. 852/2004) en werkt overeenkomstig dit eigen plan, óf
2. een levensmiddelenbedrijf werkt zoals beschreven is in een voor zijn sector vastgestelde en goedgekeurde hygiëncode, waarbij het bedrijf moet nagaan of alle door hem uitgevoerde processen zijn opgenomen in deze hygiëncode, én
3. indien dit laatste niet het geval is maakt het levensmiddelenbedrijf voor dit proces een aanvullend eigen plan óf maakt aanvullend gebruik van (een deel van) een goedgekeurde hygiëncode uit een andere sector waarin dit proces is opgenomen.
4. Als er voor zijn sector géén vastgestelde en goedgekeurde hygiëncode bestaat óf als er wél een goedgekeurde hygiëncode bestaat, maar het bedrijf wil deze niet gebruiken, dan is het niet toegestaan om het eigen voedselveiligheidsplan samen te stellen door onderdelen van hygiënecodes uit meerdere sectoren naar eigen inzicht te combineren. De reden hiervan is dat een hygiëncode een eindproduct is van het consequent volgen van de HACCP-principes en dat een willekeurige samenstelling van verschillende onderdelen van hygiënecodes geen samenhang kent en niet gebaseerd is op het consequent volgen van de HACCP-principes (waaronder een gevarenanalyse).

Uitwerking B.

Als er aanvullende eisen gelden voor industriële bedrijven dient eerst het onderscheid tussen ambachtelijke en industriële bedrijven gemaakt te worden. De NVWA hanteert de volgende definities:

Ambachtelijke bedrijven: bedrijven die hoofdzakelijk rechtstreeks leveren aan de eindverbruiker en eventueel als nevenactiviteit leveren aan andere detailhandel.

Een **eindverbruiker** is de laatste verbruiker van een levensmiddel die het niet als deel van een levensmiddelen-exploitatie of –activiteit zal gebruiken. Eindverbruikers zijn feitelijk consumenten.

Industriële bedrijven: (producerende) bedrijven die hoofdzakelijk leveren aan derden (niet-eindverbruikers: supermarkten, horeca, instellingen etc.)

Een bedrijf dat hoofdzakelijk levert aan derden kan op grond van de Verordening 853/2004 erkenningsplichtig zijn; de NVWA beschouwt elk erkenningsplichtig bedrijf als een industrieel bedrijf.

Aanvullende eisen voor industriële bedrijven:

1. Borging van gevaren in de grondstoffen.
2. Implementatie van Verordening (EG) 2073/2005.
3. Andere wettelijke bepalingen die van toepassing zijn.

Deze aanvullende eisen worden door de bedrijven opgenomen in het voedselveiligheidsplan. Als een bedrijf werkt met een voor zijn sector vastgestelde en goedgekeurde hygiëncode zijn er twee opties:

1. het bedrijf maakt een eigen aanvulling voor deze specifieke onderdelen, óf
2. het bedrijf kan volstaan met de voor zijn sector vastgestelde en goedgekeurde hygiëncode op voorwaarde dat de betreffende hygiëncode nadrukkelijk de aanvullende eisen in de reikwijdte heeft opgenomen.

Interventiebeleid tijdens het implementatie traject

De industriële bedrijven die gebruik maken van een goedgekeurde hygiëncode dienen vanaf 1 juli 2012 te voldoen aan de hierboven genoemde aanvullende eisen. Voldoen ze vanaf die datum niet aan deze specifieke eisen, dan wordt het bedrijf door de inspecteur drie opeenvolgende keren gewaarschuwd. De herinspecties worden telkens na 6 maanden in plaats van de gebruikelijke 3 maanden uitgevoerd.

In afwijking met het reguliere interventiebeleid wordt er dus driemaal achtereenvolgend gewaarschuwd en vervolgens een boete-rapport opgemaakt (bij voortdurende niet-naleving) en bovendien worden de herinspecties niet na 3 maanden maar telkens na 6 maanden uitgevoerd. Per 1 januari 2014 is dit als regulier interventiebeleid voor de genoemde tekortkomingen van kracht.

Aanbeveling

Opstellers van de hygiëncodes wordt geadviseerd om in de reikwijdte van de hygiëncode aan te geven voor welke bedrijven de hygiëncode (ambachtelijk en/of industrieel) met name bedoeld is. Indien de hygiëncode (ook) toepasbaar is door industriële bedrijven wordt aangeraden de aanvullende eisen te implementeren in de hygiëncode (bijvoorbeeld in een hoofdstuk, specifiek bedoeld als aanvulling voor industriële bedrijven).

Zolang in de hygiëncode niet expliciet is opgenomen wat de reikwijdte is en dat de genoemde aanvullende eisen integraal onderdeel uitmaken van de hygiëncode zal ieder bedrijf dit voor zichzelf moeten uitwerken.

Inleiding.

Virussen zijn zeer kleine besmettelijke "deeltjes" bestaande uit erfelijk materiaal dat verpakt is in een eiwitmantel. Virussen zijn voor hun vermenigvuldiging afhankelijk van een gastheer. Verspreiding van virussen kan plaats vinden via verschillende routes zoals bijvoorbeeld via kleine waterdruppeltjes, via direct contact tussen twee personen, via een vector (mug of teek) of via besmette ontlasting, water of voedsel. Strikt genomen zijn virussen zelf geen levende organismen omdat zij geen stofwisseling hebben en niet in staat zijn zichzelf *zelfstandig* te vermenigvuldigen. Voor vermeerdering zijn virussen namelijk afhankelijk van eiwitten en andere factoren die aanwezig zijn in levende gastheercellen die zij infecteren. Om deze reden zijn virussen dan ook niet in staat om zich te vermeerderen in levensmiddelen en veroorzaken ze ook geen bederf, dit in tegenstelling tot bacteriën. Op basis van gerapporteerde uitbraken, de ernst van de ziekte en hun eigenschappen om via voedsel overgedragen te worden, zijn het norovirus (NoV) en het hepatitis A virus (HAV) benoemd tot de belangrijkste voedsel-overdraagbare virussen. Geschat wordt dat in 2011 zo'n 700.000 mensen werden besmet met NoV. Circa 15% van de met NoV geïnfecteerde mensen loopt het virus op via voedsel. Voor HAV ligt dit aantal een stuk lager. In Nederland wordt jaarlijks tussen de 100 en 300 keer infectie van personen met HAV vastgesteld waarvan circa 5% voedsel gerelateerd is.

Ziekteverschijnselen

Norovirus

Het virus kan bij mensen binnen 12 tot 48 uur acute buikgriep veroorzaken. Infecties vinden plaats gedurende het gehele jaar. Echter van oktober tot en met maart neemt het aantal infecties toe (norovirus seizoen). Het virus is zeer besmettelijk en kan zowel van mens op mens als via voedsel, water en oppervlakten overgedragen worden, vaak via de besmette ontlasting route of via braaksel. De hoeveelheid NoV die nodig is om ziek te worden is erg laag (enkele tientallen virusdeeltjes) terwijl de uitscheiding van het virus erg hoog is (meer dan een miljoen virusdeeltjes per gram ontlasting). Een NoV infectie gaat veelal gepaard met waterige diarree, (explosief) braken, misselijkheid, buikpijn en soms milde koorts. De symptomen houden bij volwassenen 2 tot 3 dagen aan en bij kinderen circa een week. Er bestaat geen vaccin tegen NoV.

Hepatitis A virus

HAV is een van de virussen die besmettelijke geelzucht kan veroorzaken. Net als NoV kan HAV worden overgedragen via voedsel, water en oppervlakten welke verontreinigd zijn met ontlasting van besmette personen. De incubatietijd varieert van twee tot zeven weken. Hoewel infectie met HAV bij kinderen jonger dan zes jaar overwegend asymptomatisch verloopt, zijn symptomen vaak wel aanwezig bij oudere kinderen en volwassenen. In symptomatische patiënten gaat infectie veelal gepaard met koorts, anorexia, misselijkheid, braken, diarree, spierpijn, hepatitis en vaak geelzucht. Uitscheiding van het virus begint al twee weken voordat symptomen optreden. Vaccinatie tegen HAV is mogelijk

Het voorkomen van NoV en HAV

NoV en HAV zijn virussen die alleen bij mensen voorkomen. De overdracht is dus altijd van mens op mens. Dat kan direct, maar ook indirect zijn, dus via besmette oppervlakten, water of voedsel. Besmetting van voedsel met het NoV en HAV kan optreden, zowel aan het begin als aan het einde van de voedselketen, via fecaal vervuild water, besmette oppervlakten of geïnfecteerde personen. De meest genoemde producten in verband met deze virussen zijn tweekleppige schelpdieren zoals oesters en mosselen, landbouw producten als zacht fruit (aardbeien, frambozen, aalbessen, etc) en ready-to-eat producten die niet meer (afdoende) verhit worden. NoV en HAV blijven lang besmettelijk en kunnen een route door de keten afleggen, bijvoorbeeld in bevroren producten. Daarmee kunnen ze door de wereldwijde handel uitbraken in diverse landen veroorzaken.

Stabiliteit.

Alleen door middel van laboratorium onderzoek is vast te stellen of voedsel vervuild is met een virus. Virussen zorgen namelijk niet voor kleur, geur of smaakveranderingen van het product, in tegenstelling tot sommige bacteriën. NoV en HAV zijn beide omgevingsstabiel en blijven langdurig (weken) besmettelijk op oppervlakten, in water en op voedsel. Ze zijn beter bestand tegen uitdroging, koelen, vriezen, verhitten, pH verandering, UV bestraling, hoge druk en schoonmaakmiddelen dan bacteriën. Veel processtappen in de voedselindustrie zijn daarom onvoldoende effectief voor de inactivatie van virussen. Het voorkómen van de besmetting van voedsel met deze virussen heeft dan ook prioriteit.

Voorkómen van besmetting met, en verspreiding van virussen.

In het Codex document "Guidelines on the Application of the General Principles of Food Hygiene to the Control of Virussen in Food" (CAC/GL 79 – 2012) staan belangrijke richtlijnen om besmettingen van voedsel met virus te voorkomen. Een aantal zaken uit dit document die in acht moeten worden genomen bij het werken met levensmiddelen zijn:

- Medewerkers moeten goede persoonlijke hygiëne / handenwas hygiëne betrachten.
- Er moeten voldoende hygiënische sanitaire voorzieningen beschikbaar aanwezig zijn in het bedrijf, voorzien van water, zeep en bij voorkeur wegwerphanddoekjes.
- Na ieder toiletgebruik moeten de handen worden gewassen met stromend water en zeep.
- Medewerkers die last hebben van buikgriep (wat kan duiden op NoV) moeten hun werk met levensmiddelen per direct staken en dit melden aan hun leidinggevende.
- Medewerkers die een vermoedelijke NoV infectie hebben doorgemaakt moeten minimaal 48 uur na herstel van de symptomen wachten met het hervatten van hun werkzaamheden omdat in die periode grote hoeveelheden virus worden uitgescheiden en het risico op besmetting van voedsel hoog is.
- Vaccinatie tegen HAV kan overwogen worden. Aangeraden wordt de reizigersvaccinatie richtlijnen van de GGD te volgen bij buitenlandse reizen.
- Levensmiddelen moeten worden beschermd tegen ontlasting, braaksel, en aerosolen afkomstig van braaksel. Levensmiddelen die hier desondanks toch mee in aanraking zijn gekomen moeten worden weggegooid.
- NoV en HAV kunnen lang aanwezig blijven in levensmiddelen. Lot- en distributie gegevens moeten daarom goed bewaard worden.
- Effect van hitte op het inactiveren van een virus is sterk afhankelijk van het soort virus, voedsel en de besmettingsgraad. Echter, verhitting van voedsel tot een kerntemperatuur van 90°C gedurende 90 seconden wordt als voldoende beschouwd voor het inactiveren van virussen.

Schoonmaakadvies na norovirus besmetting.

Desinfectiemiddelen op basis van alcohol worden vaak gebruikt voor het ontsmetten van handen en oppervlakten. Helaas werken deze middelen niet tegen NoV en HAV. Voor het desinfecteren van virus besmette oppervlakten en (keuken)machines moet daarom een methode op basis van chloor gebruikt worden. Het volgende voorschrift kan hiervoor gebruikt worden:

1. Trek handschoenen aan.
2. Doe een veiligheidsbril op en een mondneusmasker, bij voorkeur een FFP2-masker, en ventileer de ruimte.
3. Als vervuiling (besmet materiaal, diarree of braaksel) moet worden verwijderd, neem dit dan met grote hoeveelheden keukenrolpapier op en gooi dit weg in een plastic vuilniszak.
4. Gooi ook direct de handschoenen weg.
5. Trek nieuwe handschoenen aan.
6. Reinig het te desinfecteren oppervlak eerst zorgvuldig met een schoonmaakmiddel.
7. Spoel het oppervlak eventueel na met schoon water en droog het met een schone doek of papieren handdoek en gooi deze weg in een plastic vuilniszak.
8. Los één chloortablet op in anderhalve liter handwarm water (= dosering 1000 ppm chloor). Hierbij wordt uitgegaan van tabletten van 1,5 gram actief chloor per tablet. Er zijn ook tabletten van 1,0 gram actief chloor per tablet. In dat geval moet er één tablet worden opgelost in één liter water. Sop het oppervlak hiermee in en laat het aan de lucht drogen (minimaal 5 minuten). Let op: deze oplossing is corrosief!
9. Spoel het oppervlak daarna schoon met schoon water.
10. Gooi de schoonmaakmaterialen na het desinfecteren weg of was ze op 90°C. Sluit de plastic zak hierbij voorzichtig, zonder deze hard dicht of samen te drukken zodat de vorming van aërosolen voorkomen wordt.

Bronnen:

- FAO/WHO [Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization], (2012b), 'Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Viruses in Food (CAC/GL 79 – 2012)' te vinden op <http://www.codexalimentarius.org/standards/list-of-standards/>
- Webdossier norovirus NWWA

Inleiding

Plaaagdieren, zoals ratten, muizen, kruipende insecten zoals kakkerlakken, vliegende insecten zoals vliegen en bepaalde vogelsoorten, kunnen risico's met zich meebrengen voor de volksgezondheid. Hierbij kan worden gedacht aan het verspreiden van bacteriën, infectieziekten, de voedselveiligheid kan in het geding komen en knaaagdieren kunnen brandschade veroorzaken. Om deze risico's te beperken moeten plaaagdieren op een verantwoorde wijze worden geweerd en bestreden.

Wering

Wering en preventie staat voorop. Door preventieve maatregelen te nemen worden plaaagdieren geweerd en hoeft er geen bestrijding plaats te vinden. Bouwkundige voorzieningen en een goede hygiëne zijn hiervan voorbeelden.

De werkzaamheden op het gebied van plaaagdiermanagement worden bij voorkeur door of in samenwerking met een professioneel plaaagdiermanagementbedrijf uitgevoerd. Bestrijdingstechnici dienen, volgens een wettelijke plicht, te beschikken over een geldig vakbekwaamheidsbewijs.

Bestrijden met biociden.

Het kan noodzakelijk zijn om plaaagdieren te moeten bestrijden met biociden. Biociden zijn chemische of biologische bestrijdingsmiddelen die op grond van de Wet gewasbeschermingsmiddelen en biociden een toelating op de Nederlandse markt behoeven. Bestrijding met biociden moet te allen tijde worden uitgevoerd door een bestrijdingstechnicus, in het bezit van een geldig vakbekwaamheidsbewijs.

Mechanische middelen.

Controle, detectie en de bestrijding van plaaagdieren met bepaalde mechanische middelen kan eventueel zelfstandig door een onderneming worden uitgevoerd. Daarbij moet onder meer wel de Flora en Faunawet in acht worden genomen.

Plan voor plaaagdiermanagement.

Om structureel in het bedrijf de aandacht voor plaaagdieren actueel te houden, is het werken volgens een plan aan te bevelen. Een plan kan er als volgt uitzien:

1. Omschrijf de bedrijfslocatie, de activiteiten en alle ruimtes (inclusief opslagruimten)
2. Benoem een medewerker van de onderneming als eindverantwoordelijke voor de uitvoering en beheer van het plan
3. Verplicht alle medewerkers van de onderneming om de eindverantwoordelijke direct te waarschuwen wanneer plaaagdieren worden geconstateerd
4. Beschrijf preventieve maatregelen ter voorkomen dat plaaagdieren zich kunnen nestelen in of nabij de bedrijfslocatie. Besteed hierbij aandacht aan bouwtechnische maatregelen en een goede hygiëne. Naden, kieren en leidingdoorvoeren groter dan 0,5 cm moeten worden gedicht. Levensmiddelen en afval moeten onbereikbaar zijn voor plaaagdieren. Schoonmaakwerkzaamheden moeten adequaat en regelmatig worden uitgevoerd.
5. Omschrijf de wijze waarop een eventuele bestrijding moet worden uitgevoerd, door wie de bestrijding wordt uitgevoerd en de frequentie waarmee op plaaagdieren wordt geïnspecteerd. Stel daarbij afdoende maatregelen om het risico op opname van biociden door mensen of niet-doelsoorten te beperken. Bepaal de wijze waarop de bedrijfslocatie moet worden schoongemaakt na afloop van de bestrijding.
6. Bepaal de frequentie waarmee uw bedrijfslocatie en de nabije omgeving wordt gecontroleerd op plaaagdieren. Besteed ook aandacht aan de omgeving van het bedrijfspand.

Uitvoering van het plan:

7. Bij bestrijding dient het onnodig lijden van plaaagdieren tot een minimum te worden beperkt. De inzet van biociden in het kader van een bestrijding dient tot een minimum te worden beperkt. Schakel na een effectieve bestrijding weer over op monitoring.
8. Leg het uitvoeren van de werkzaamheden vast (schriftelijk of digitaal) en vermeld door wie deze zijn uitgevoerd. Vermeld daarbij de tijdstippen, frequenties, plaatsen en beschrijf de ondernomen acties. Ook de meldingen van plaaagdieren en de geconstateerde plaaagdiersoorten moeten worden geregistreerd.

² Naast genoemde plaaagdieren als ratten, muizen, kakkerlakken en vliegen geldt dit ook voor mieren, wespen, motten, kevers, spinnen, mijten, larven en eitjes en andere ongewenste dieren.

9. Voer schoonmaakwerkzaamheden uit nadat de bestrijding is uitgevoerd.

Indien de controle, wering en/of bestrijding uitbesteed zijn aan een professioneel bedrijf, zorg dat dit bedrijf alle genoemde registraties uitvoert.

Advies niet wettelijke verplichte kritische grenswaarden.

Onderstaande niet wettelijk verplichte kritische grenswaarden kunnen als standaard worden opgenomen in de hygiëncode, zonder verdere onderbouwing (vanwege het feit dat de onderbouwing in een eerder stadium heeft plaatsgevonden):

- gekoelde opslag van voorverpakte producten: temperatuur en tijd overeenkomstig de vermelding op de voorverpakking;
- gekoelde opslag van zelfbereide producten in de horeca en detailhandel: 2 dagen bij 7°C of 3 dagen bij 4°C.
- verhitting: minimaal 75°C in kern gedurende 2 minuten (m.u.v. producten die geen interne besmetting hebben en waarvan aannemelijk kan worden gemaakt dat deze niet volledig verhit hoeven te zijn om geconsumeerd te kunnen worden)
- ongekoelde presentatie: 2 uur voor alle producten die voor directe consumptie worden aangeboden.

Advies microbiologische richtwaarden.

In het kader van beheersing van een voedselbereidingsproces kunnen vanuit microbiologisch oogpunt de volgende relevante fases / processtappen gehanteerd worden met daaraan gekoppeld de volgende richtwaarden (van toepassing op producten die een verhittingsstap of kiemreducerende stap hebben ondergaan. De norm is ook bruikbaar voor gereede eindproducten en waar sprake is van aangesneden/aangebroken producten):

| | Processtap | Richtwaarden Aeroob kiemgetal Kve/g | Richtwaarden Enterbacteriaceae Kve/g |
|---|---|---|--|
| 1 | Ontvangst en opslag grondstoffen / ingrediënten | -- | -- |
| 2 | Bereiding | -- | -- |
| 3 | Afkoelen | 10.000 | 100 |
| 4 | Bewaren / transport (na bereiding) Max 2 dagen 7°C of 3 dagen 4°C | 1.000.000 | 1.000 |
| | max 4 dagen bij 2-3°C. Deze optie is alleen mogelijk indien het voortraject in temperatuur is gewaarborgd en de producten/ ingrediënten/ grondstoffen niet boven de temperatuur van 4°C zijn geweest. ³ | 1.000.000 | 1.000 |
| 5 | Presenteren / verkoop van bereide waar, inclusief ongekoeld presenteren gedurende 2 uur ⁴ | 1.000.000 | 1.000 |

Naast bovengenoemd advies, dient wel voldaan te worden aan eventueel geldende eisen vanuit de verordening (EG) 2073/2005.

³ Voorbeeld teksten inmiddels opgenomen in de hygiëncode voor de zorginstelling en hygiëncode voor het slagersbedrijf

⁴ Indien mogelijkheden verruimd mogen/kunnen worden, zal dat ook doorgevoerd worden in deze tabel.