



ADVIES 15-2020

Betreft:

**Module ‘groenten en fruit’ van de generieke
autocontrolegids G-044 voor de B2C-sector**

(SciCom 2019/24)

Wetenschappelijk advies goedgekeurd door het Wetenschappelijk Comité op 29/05/2020.

Sleutelwoorden:

Autocontrole, autocontrolegids, groenten, fruit

Key terms:

self-checking, self-checking guide, vegetables, fruit

Inhoud

Samenvatting	3
Summary	4
Referentietermen	5
<i>Vraagstelling</i>	5
<i>Wettelijke bepalingen</i>	5
<i>Methode</i>	5
Definities & Afkortingen.....	5
Inleiding	5
Algemene opmerkingen.....	6
Specifieke opmerkingen.....	6
Conclusies	7
Referenties.....	8
Leden van het Wetenschappelijk Comité	9
Belangenconflict.....	9
Dankbetuiging.....	9
Samenstelling van de werkgroep.....	9
Wettelijk kader.....	10
Disclaimer.....	10

Samenvatting

Module 'groenten en fruit' van de generieke autocontrolegids G-044 voor de B2C-sector

Context & Vraagstelling

Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd de Module 'groenten en fruit' van de generieke autocontrolegids G-044 voor de B2C-sector te evalueren en na te gaan of deze module voldoende en correct de gevaren behandelt die gerelateerd zijn aan de activiteit van de detailhandelaars die groenten en fruit bewerken en verwerken.

De module dient te worden gebruikt in aanvulling op de generieke autocontrolegids 'B2C' (G-044) met daarin onder meer een praktijkhandboek met algemene hygiëne vereisten. De module 'groenten en fruit' is specifiek geschreven voor kleine(re) bedrijven die rechtstreeks groenten en fruit (vers, bewerking of verwerking ervan) verkopen aan de eindverbruiker.

Methode

De evaluatie van de module berust op de wetenschappelijke kennis van deskundigen alsook op de relevante wetgeving.

Conclusie

Het Wetenschappelijk Comité heeft een aantal aanbevelingen geformuleerd om de helderheid van het document te bevorderen. Er wordt aanbevolen om meer structuur in de tekst aan te brengen en daarbij zoveel mogelijk een procesmatige opbouw te volgen. Verder dienen bepaalde begrippen duidelijker gedefinieerd te worden. Daarnaast wordt er aanbevolen om een aantal risicoproducten en specifieke processen specifiek uit te werken. Er wordt daarbij aanbevolen om inspectieresultaten te consulteren en overleg te plegen met de sector zelf. Tot slot heeft het Wetenschappelijk Comité nog een aantal specifieke opmerkingen.

Er wordt aanbevolen om de module op basis van de geformuleerde opmerkingen grondig te herwerken teneinde een begrijpelijke en goed gestructureerde tekst te kunnen aanbieden aan de betreffende operatoren.

Summary

Advice 15-2020 of the Scientific Committee established at the FASFC on the module 'vegetables and fruit' of the generic self-checking guide for the B2C sector

Background & Terms of reference

The Scientific Committee is asked to evaluate the 'fruit and vegetables' module of the generic self-checking guide G-044 for the B2C sector and to assess whether this module adequately and correctly addresses the hazards related to the activity of retailers that treat and process fruit and vegetables.

The module should be used in addition to the generic self-checking guide 'B2C' (G-044) which includes a practical handbook with general hygiene requirements. The 'fruit and vegetables' module is specifically written for small(er) companies that sell fruit and vegetables (fresh, treated or processed) directly to the final consumer.

Method

The evaluation of the module is based on the scientific knowledge of experts as well as on the relevant legislation.

Conclusions

The Scientific Committee has made a number of recommendations to improve the clarity of the document. It is recommended that the text should be more structured, following a process-based structure as much as possible. Furthermore, certain concepts need to be defined more clearly. In addition, it is recommended that a number of high-risk products and specific processes be elaborated more specifically. It is recommended to consult inspection results and to consult the sector itself. Finally, the Scientific Committee has made several specific remarks.

It is recommended to thoroughly rework the module on the basis of the comments made in order to offer a comprehensible and well-structured text to the operators concerned.

Referentietermen

Vraagstelling

Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd de Module 'groenten en fruit' van de generieke autocontrolegids G-044 voor de B2C-sector te evalueren en na te gaan of deze module voldoende en correct de gevaren behandelt die gerelateerd zijn aan de activiteit van de detailhandelaars die groenten en fruit bewerken en verwerken.

Wettelijke bepalingen

De relevante basiswetgeving is de volgende:

Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne

Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.

Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne.

Methode

De evaluatie van de autocontrolegids berust op de wetenschappelijke kennis van deskundigen alsook op de relevante wetgeving.

Definities & Afkortingen

CCP	Kritisch controlepunt
KB	Koninklijk besluit

Overwegende de besprekingen tijdens de werkgroepvergaderingen van 07 februari 2020 en de plenaire zittingen van het Wetenschappelijk Comité van 24 april 2020 en 29 mei 2020,

geeft het Wetenschappelijk Comité het volgend advies:

Inleiding

De module dient te worden gebruikt in aanvulling op de generieke autocontrolegids 'B2C' (G-044) met daarin onder meer een praktijkhandboek met algemene hygiëne vereisten. De module 'groenten en fruit' is specifiek geschreven voor kleine(re) bedrijven die rechtstreeks groenten en fruit (vers, bewerking of verwerking ervan) verkopen aan de eindverbruiker.

Het Wetenschappelijk Comité heeft de voorgelegde autocontrolegids bestudeerd en stelt hieronder een aantal verbeteringen en aanpassingen voor. Er wordt onderscheid gemaakt tussen algemene opmerkingen en specifieke opmerkingen.

Algemene opmerkingen

Het Wetenschappelijk Comité heeft de module doorgenomen en is van mening dat de tekst verdere verduidelijking behoeft om een detailhandelaar helder te ondersteunen over de toe te passen hygiënemaatregelen.

In de eerste plaats dient aangegeven te worden welke bedrijven onder deze module vallen. Dit wordt wel beschreven in de algemene gids (o.a. beslissingsboom) maar er wordt voorgesteld om dit in deze module te herhalen of naar de algemene gids te verwijzen.

Verder wordt voorgesteld om het verschil tussen bewerking en verwerking te verduidelijken en aan te geven welke processen/producten hieronder vallen. Dit moet de operator toelaten om zeer snel de nodige informatie te vinden over de producten/processen die voor hem van toepassing zijn.

Er wordt ook sterk aanbevolen om meer structuur in het document aan te brengen (toevoegen van een logische, procesmatige nummering) opdat de producenten snel en overzichtelijk kunnen opzoeken welke hoofdstukken voor hen van toepassing zijn. Het is in dit kader ook aanbevolen om overleg te plegen met de sector zelf.

Daarnaast is het aan te raden om voor elk proces of productiestap een aantal gekende risicoproducten op te lijsten en deze te bespreken met specifieke aandacht voor de reductie van het risico. Als leidraad voor wat betreft de microbiologie kan het advies 11-2017 van het SciCom gebruikt worden: Prioritering van microbiologische risico's en richtlijnen voor het borgen van de microbiologische voedselveiligheid van rauwe en minimaal bewerkte plantaardige levensmiddelen in België (http://www.favv-afsc.fgov.be/wetenschappelijkcomite/adviezen/2017/_documents/Advies11-2017_SciCom2013-12_Groentenfruitmicrobiologie.pdf).

Er wordt aanbevolen om specifieke aandachtspunten van het praktijkhandboek van de algemene gids, die van belang zijn in het kader van deze module, te herhalen of hier minstens naar te verwijzen. Een aantal aandachtspunten zijn onder andere: gebruik/toevoeging van kruiden, gebruik van bestrijdingsmiddelen, temperatuurvereisten tijdens productie en bewaring, tijd van bewaren, ... Deze dienen zoveel mogelijk in detail te worden uitgewerkt. Het kan in dat kader ook nuttig zijn om de inspectieresultaten van dit type bedrijven nader te onderzoeken om specifieke aandachtspunten bloot te leggen en daar de aandacht op te richten. Ook hier is het belangrijk om overleg te plegen met de sector.

In het algemeen kunnen de beschreven processen concreter worden uitgewerkt: bv. betreffende tijd, temperatuur, pH, ... Als voorbeeld wordt verwezen naar de autocontrolegids voor de bakkerijsector.

Er wordt tot slot ook aanbevolen om een hoofdstuk over allergenen en eventuele kruiscontaminatie toe te voegen aan de module.

Specifieke opmerkingen

- De definitie van de verschillende gamma's groenten en fruit moet duidelijker: bv. behoren geblancheerde groenten tot het 5e gamma?
- Passages in verband met reiniging en ontsmetting: het is belangrijk te vermelden dat de gebruikte producten toegelaten reinigings- en desinfectieproducten moeten zijn. De lijst met deze toegelaten reinigings- en desinfectieproducten is te consulteren via <http://www.favv-afsc.fgov.be/autocontrole-nl/informatie/toegelatenbiociden/>.

- Ook de eventuele toevoeging van technische hulpstoffen (bv. desinfectantia) aan het (was)water dient uitgewerkt te worden.
- Diepvriezen en ontdooien: niet alle ingevroren producten zijn 'ready-to-eat' (bv. groenten en fruit voor smoothies). Het is aangewezen om deze paragraaf meer gedetailleerd uit te werken.
- Alle passages betreffende toevoegingsmiddelen dienen verplaatst te worden naar de paragraaf 'toepassingsgebied'.
- Er dient een apart hoofdstuk geschreven te worden over etikettering. Opnieuw kunnen de betreffende passages uit het praktijkhandboek van de algemene gids hernomen worden of kan er minstens naar verwezen worden.
- Er wordt aanbevolen om een apart hoofdstuk toe te voegen betreffende controle na productie (tijdens opslag en verkoop).
- Het eventuele probleem van insecten (voornamelijk fruitvliegjes) dient ook vermeld te worden.
- Flowcharts:
 - o Ontpitten duidelijk vermelden waar nodig (bv. bij schillen/snijden)
 - o Toevoegen zwaveldioxide (SO₂) vermelden bij bottelen (optioneel)
- Kritisch controlepunt (CCP) 9. Blancheren is niet alleen bedoeld om afdoding van micro-organismen te bewerkstelligen maar is ook een voorbehandelingstechniek voor het invriezen van groente en fruit. Het voornaamste doel is daarbij het inactiveren van enzymen voor het behoud van de nutritionele en sensorische kenmerken van de groenten en fruit tijdens invriezen.

Conclusies

Het Wetenschappelijk Comité heeft een aantal aanbevelingen geformuleerd om de helderheid van het document te bevorderen. Er wordt aanbevolen om meer structuur in de tekst aan te brengen en daarbij zoveel mogelijk een procesmatige opbouw te volgen. Verder dienen bepaalde begrippen duidelijker gedefinieerd te worden. Daarnaast wordt er aanbevolen om een aantal risicoproducten en specifieke processen specifieker uit te werken. Er wordt daarbij aanbevolen om inspectieresultaten te consulteren en overleg te plegen met de sector zelf. Tot slot heeft het Wetenschappelijk Comité nog een aantal specifieke opmerkingen.

Er wordt aanbevolen om de module op basis van de geformuleerde opmerkingen grondig te herwerken teneinde een begrijpelijke en goed gestructureerde tekst te kunnen aanbieden aan de betreffende operatoren.

Voor het Wetenschappelijk Comité,
De Voorzitter,

Prof. Dr. E. Thiry
Brussel, 11/06/2020 (Get.)

Referenties

Advies 11-2017 van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het FAVV. Prioritering van microbiologische risico's en richtlijnen voor het borgen van de microbiologische voedselveiligheid van rauwe en minimaal bewerkte plantaardige levensmiddelen in België. http://www.favv-afsca.fgov.be/wetenschappelijkcomite/adviezen/2017/documents/Advies11-2017_SciCom2013-12_Groentenfruitmicrobiologie.pdf

Voorstelling van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het FAVV

Het Wetenschappelijk Comité is een adviesorgaan ingesteld bij het Belgisch Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) dat **onafhankelijk wetenschappelijk advies** verschaft met betrekking tot risicobeoordeling en risicobeheer in de voedselketen en dit op vraag van de gedelegeerd bestuurder van het FAVV, de Minister die bevoegd is voor de voedselveiligheid of op eigen initiatief. Het Wetenschappelijk Comité wordt administratief en wetenschappelijk ondersteund door de Stafdirectie voor Risicobeoordeling van het Agentschap.

Het Wetenschappelijk Comité bestaat uit 22 leden die benoemd zijn bij koninklijk besluit op basis van hun wetenschappelijke expertise in domeinen die te maken hebben met de veiligheid van de voedselketen. Het Wetenschappelijk Comité kan bij de voorbereiding van een advies beroep doen op externe deskundigen die geen lid zijn van het Wetenschappelijk Comité. Net als de leden van het Wetenschappelijk Comité dienen zij in staat te zijn om onafhankelijk en onpartijdig te kunnen werken. Om de onafhankelijkheid van de adviezen te waarborgen worden potentiële belangenconflicten transparant beheerd.

De adviezen zijn gebaseerd op een wetenschappelijke beoordeling van de vraagstelling. Zij vertolken het standpunt van het Wetenschappelijk Comité dat in consensus is genomen op basis van risicobeoordeling en de bestaande kennis over het onderwerp.

De adviezen van het Wetenschappelijk Comité kunnen **aanbevelingen** bevatten voor het controlebeleid van de voedselketen of voor de belanghebbende partijen. De opvolging van de aanbevelingen voor het beleid behoort tot de verantwoordelijkheid van de risicomangers.

Vragen over een advies kunnen gericht worden aan het secretariaat van het Wetenschappelijk Comité: Secretariaat.SciCom@favv.be.

Leden van het Wetenschappelijk Comité

Het Wetenschappelijk Comité is samengesteld uit de volgende leden:

S. Bertrand*, M. Buntinx, A. Clinquart, P. Delahaut, B. De Meulenaer, N. De Regge, S. De Saeger, J. Dewulf, L. De Zutter, M. Eeckhout, A. Geeraerd, L. Herman, P. Hoet, J. Mahillon, C. Saegerman, M.-L. Scippo, P. Spanoghe, N. Speybroeck, E. Thiry, T. van den Berg, F. Verheggen, P. Wattiau**

*lid tot maart 2018

**lid tot juni 2018

Belangenconflict

Er werd geen belangenconflict gemeld.

Dankbetuiging

Het Wetenschappelijk Comité dankt de Stafdirectie voor Risicobeoordeling en de leden van de werkgroep voor de voorbereiding van het ontwerpadvies.

Het Wetenschappelijk Comité wenst eveneens M. Eeckhout en M.-L. Scippo te bedanken voor de 'deep reading' van het advies.

Samenstelling van de werkgroep

De werkgroep was samengesteld uit:

Leden van het Wetenschappelijk Comité: P. Spanoghe (verslaggever), L. De Zutter, A. Geeraerd, A. Rajkovic, F. Verheggen
Externe experts: I. Sampers (Ugent)
Dossierbeheerder: P. Depoorter

De activiteiten van de werkgroep werden opgevolgd door volgende leden van de administratie (als waarnemers): V. Helbo (FAVV) en N. De Zutter (FAVV).

Wettelijk kader

Wet van 4 februari 2000 houdende oprichting van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, inzonderheid artikel 8;

Koninklijk besluit van 19 mei 2000 betreffende de samenstelling en de werkwijze van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen;

Huishoudelijk reglement, bedoeld in artikel 3 van het koninklijk besluit van 19 mei 2000 betreffende de samenstelling en de werkwijze van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, goedgekeurd door de Minister op 8 juni 2017.

Disclaimer

Het Wetenschappelijk Comité behoudt zich, te allen tijde, het recht voor dit advies te wijzigen indien nieuwe informatie en gegevens ter beschikking komen na de publicatie van deze versie.