



WGS : welke (mogelijke) impact voor de voedingssector ?

Gemeenschappelijke vergadering Raadgevend Comité - Wetenschappelijk comité

Inhoud

1. Situatieschets – Belang en impact van WGS
2. Bemerkingen en bekommernissen n.a.v. het WGS-advies van het WetCom
3. Eigen initiatieven – Actieplan voor de voedingsindustrie

1. Situatieschets – Belang en impact van WGS

Situatieschets - Belang en impact van WGS

Een nieuwe realiteit

- Via WGS wordt het volledige genoom van een (micro-)organisme bepaald
→ “genetische fingerprint”
- Dit laat wereldwijde ‘retro-spectieve’ analyse mogelijk
 - Data-bestanden kunnen uitgewisseld en vergeleken worden
 - Mogelijke link tussen klinische stammen en voedselstammen
 - Mogelijke link met voedseluitbraken
- Opdeling van pathogenen in “passanten” en “huisstammen”
- Respecteren wettelijke normen biedt geen garantie meer
 - Verantwoordelijkheid consument
 - algemene recall / sluiting bedrijf zelfs als er geen overschrijding norm is !

Situatieschets - Belang en impact van WGS

Uitdagingen voor de sector...

1. Op vlak van kwaliteitsborging
 - Zicht krijgen op eventuele aanwezigheid “huisstammen”
 - Hoe “huisstammen” voorkomen?
 - Normen aanpassen?
2. Op vlak van communicatie
 - Normen \neq nul-risico ?
 - Communicatie naar specifieke doelgroepen at risk?
3. Op vlak van data-beheer
 - Policy rond transparantie?
 - Quid eigendomsrechten?

2. Bemerkingen en bekommernissen n.a.v. het WGS-advies van het WetCom

Bemerkingen en bekommernissen n.a.v. het WGS-advies van het WetCom

1. Praktische en technologische bemerkingen

- Bezorgdheid over de technologische draagkracht bij de labo's: nood aan een voldoende lange overgangperiode
- Niet inzetten als techniek voor omgevingsmonitoring bij bedrijven; wel voor onderzoek igv persistente stammen
- Mag niet de “standaard techniek” worden voor de identificatie van isolaten: beperking van de controles
- Nood aan bijkomende gegevens (epidemiologisch onderzoek, consumptiegedrag, specifieke risico's, ...) in de analyse van een uitbraak

Bemerkingen en bekommernissen n.a.v. het WGS-advies van het WetCom

2. Economisch-financiële bemerkingen

- Algemene overschakeling naar WGS zou zorgen voor een aanzienlijke stijging van de kosten voor bedrijven
 - Mogelijks reductie van het aantal staalnamen
- ongunstige evolutie voor de voedselveiligheid

Bemerkingen en bekommernissen n.a.v. het WGS-advies van het WetCom

3. Juridische bemerkingen

- Nood aan een duidelijk juridisch kader m.b.t.:
 - het ter beschikking stellen van bekomen data in databanken (confidentialiteit)
 - aansprakelijkheid van de bedrijven vs verantwoordelijkheid van de consumenten
 - drempelwaarden

4. Impact op werking FAVV

- Wijzigingen in aantal en inhoud van de FAVV controles?
- Impact op kosten voor de bedrijven?

3. Eigen initiatieven – actieplan voor de voedingsindustrie

Eigen initiatieven – actieplan voor de voedingsindustrie

1. Generieke module “Beheersing van omgevingspathogenen in voedingsindustrie”
2. Q-DNA project
3. ILVO project “Bestrijding van *Listeria monocytogenes* en *Salmonella* in voedingsbedrijven”
4. Alimento opleidingen

Eigen initiatieven – actieplan voor de voedingsindustrie

Een actieplan wordt ontwikkeld en uitgevoerd teneinde

- de voedingsbedrijven te informeren en te sensibiliseren rond deze nieuwe evoluties.
- de voedingsbedrijven te helpen om te gaan met WGS en de mogelijke impact ervan pro-actief te minimaliseren.

Generieke module “Beheersing van omgevingspathogenen in voedingsindustrie”

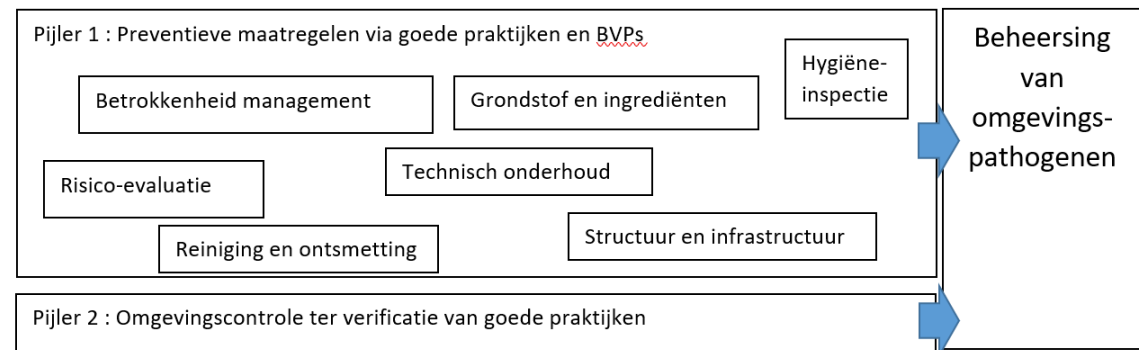
Context

- Bewaken van pathogenen via omgevingsmonitoring was nog te weinig uitgewerkt in bestaande ACS-gidsen
- Samenwerking tussen Fevia/sectoren en experts van UGent (Prof. Liesbeth Jacxsens)
- Aanvullende module bij de autocontrolegidsen
- Vertaling naar sectorniveau (+ in sommige gevallen bedrijfs- en productniveau) is absoluut noodzakelijk

Generieke module “Beheersing van omgevingspathogenen in voedingsindustrie”

Inhoudelijk

- Doel: preventieve aanpak om accumulatie van omgevingspathogenen te voorkomen
- 2 pijlers
 - Preventieve maatregelen
 - Omgevingsmonitoring
- Tools: beslissingsboom (risico-evaluatie), stappenplan, protocols, voorbeelden, ...



Generieke module “Beheersing van omgevingspathogenen in voedingsindustrie”

Next steps

- Indienen bij Wetenschappelijk Comité FAVV
- Definitieve goedkeuring door FAVV
- Publicatie
- Implementatie module

Q-DNA - Proactive food safety management in the Belgian food Industry

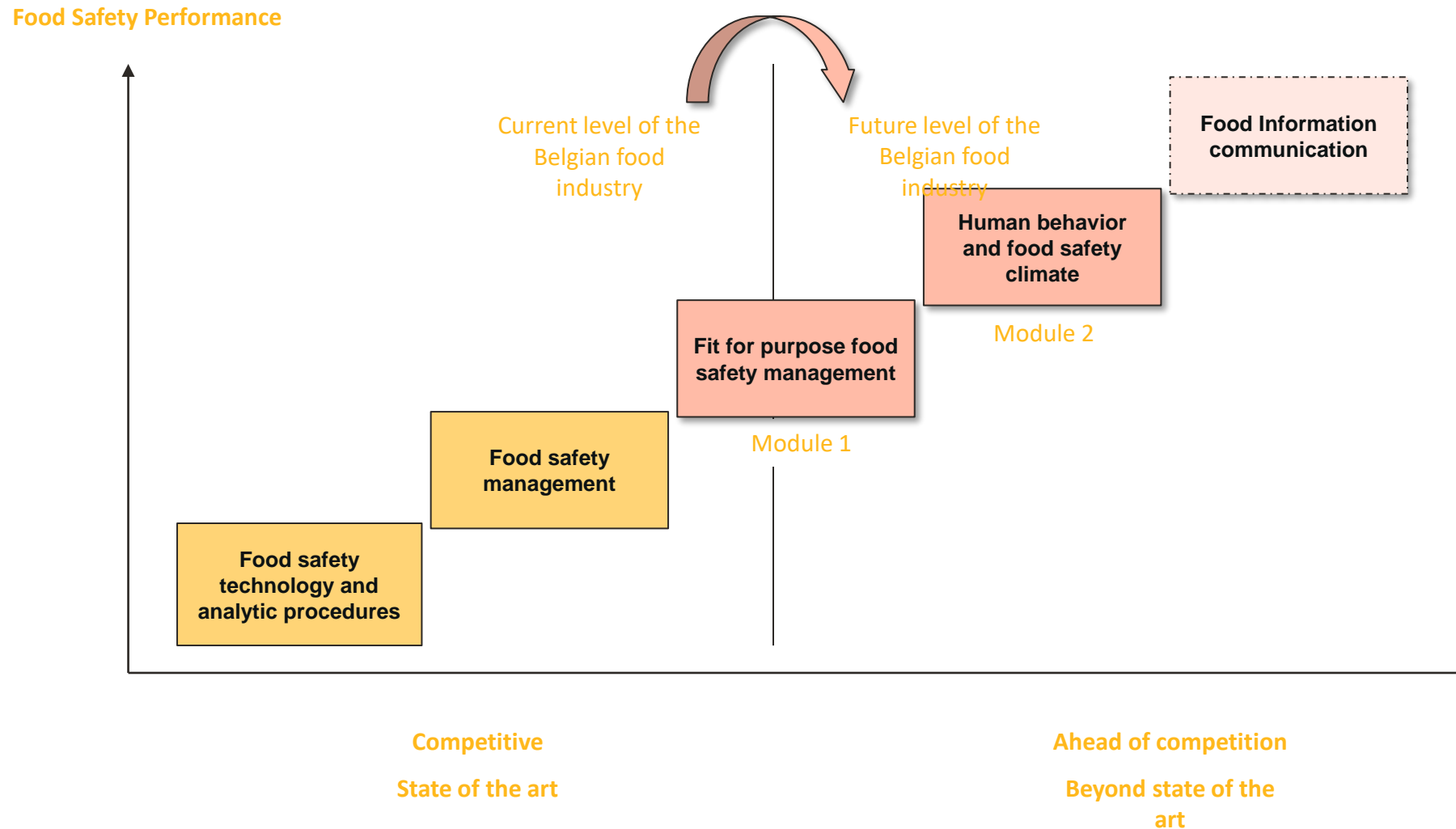
Waarom?

- Op een proactieve manier voedselveiligheid naar een nog hoger niveau te tillen
 - Rekening houden met nieuwe technologische evoluties zoals WGS
- Onze bedrijven helpen “best of class” te blijven inzake voedselveiligheid
- Belgische voedingsbedrijven opnieuw de meest betrouwbare handelspartner maken

Wat is Q-DNA precies?

- Nieuwe innovatieproject in samenwerking met Ugent, Flanders’ FOOD, Wagralim, Fevia en Alimento met steun van VLAIO
- Gelanceerd op 1 april 2021
- 3-jarig project
- Focus op 2 complementaire pijlers, nl. technologie en arbeidsorganisatie
- Verschillende niveaus van participatie voor bedrijven

Q-DNA? Evolution in governing food safety



Q-DNA? Evolution in governing food safety based on 2 modules

Module 1: Co-optimalization and validation of production processes

- Ontwikkelen van nieuwe methodes voor procesvalidatie (Prof. Frank Devlieghere)
- Garanderen dat het werkelijke productieproces en de gebruikte technologie voldoende voedselveiligheidsrisico's reduceert en het bedrijf veilige en kwaliteitsvolle voeding produceert

Module 2: change management to reach a positive food safety culture

- Voedselveiligheid verankeren in de bedrijfscultuur (Prof. Liesbeth Jacxsens)
- Ontwikkelen van managementtools om een positieve voedselveiligheidscultuur doorheen alle lagen en afdelingen van het bedrijf te creëren
- Opzetten van een controle strategie

ILVO project “Bestrijding van *Listeria monocytogenes* en *Salmonella* in voedingsbedrijven”

Doelstelling

- onder controle houden van persisterende contaminaties van *Listeria monocytogenes* en *Salmonella*
- Begeleiding van bedrijven door ILVO
 - ‘on the floor’ support in bedrijven (toepassing beheersingsplan)
 - Methoden om persisterende stammen te onderscheiden van passanten
 - Alternatieve techniek Random Amplification of Polymorphic DNA (RAPD)

Opleidingen Alimento

- Opleiding Omgevingsmonitoring
- Opleiding *Listeria monocytogenes*
- Opleiding *Salmonella*
- Uitwerken van een monstername- en analyseplan
- ...



food.be

Small country. Great food.

'Food.be – Small country. Great food.' is the promotional brand created by Fevia, the Belgian food and drink federation. Discover the quality, diversity and innovation of more than 1.200 Belgian food and drink companies on **food.be**