



Advies 26-2004 : Wetenschappelijke evaluatie van de gids “IKZ-Zuivel” (dossier Sci Com 2004/26)

Het Wetenschappelijk Comité van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen,

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

Gelet op 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;

Overwegende het 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 op 12 juli 2001;

Gelet op de adviesaanvraag van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen betreffende de wetenschappelijke evaluatie van de gids “IKZ-zuivel”;

Overwegende de besprekingen tijdens de ad hoc werkgroep vergaderingen van 4 augustus 2004 en 31 augustus 2004 en de plenaire zittingen van 10 september 2004 en 8 oktober 2004,

geeft het volgende advies :

1. INLEIDING

De gids “Integrale Kwaliteitszorg Zuivel (IKZ)” werd voorgelegd ter goedkeuring aan het Federale Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV). Het initiatief van deze gids gaat uit van de Belgische Confederatie van de Zuivelindustrie vzw (BCZ). BCZ is de representatieve beroepsvereniging van de in België gevestigde zuivelbedrijven. De aangesloten bedrijven die onder het toepassingsveld van deze gids vallen realiseren 93.7 % van de toegevoegde waarde van de Belgische zuivelsector.

De gids werd reeds geëvalueerd door de cel “Validatie Gidsen” van het FAVV conform de voorschriften opgenomen in artikel 9 van en bijlage III van het KB van 14 november 2003 betreffende de autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid.

Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd om

- de in de gids beschreven sectoriële gevarenanalysen te evalueren ;
- de in de gids beschreven monsternamen en analyses te evalueren ;
- te antwoorden aan de door de cel “Validatie Gidsen” gestelde vragen.

2. ALGEMENE OPMERKINGEN

De gids wordt door het Wetenschappelijk Comité ervaren als een coherent, degelijk en overzichtelijk document. In volgende punten worden een aantal algemene opmerkingen of tekortkomingen omtrent de gids geformuleerd :

▪ **Titel gids : Integrale Kwaliteitszorg Zuivel**

De gids heeft enkel betrekking op de voedselveiligheid van zuivelproducten en niet op andere kwaliteitsaspecten. Bijgevolg wordt voor de gids een titel verwacht die enkel verwijst naar de voedselveiligheid.

▪ **Toepassingsgebied van de gids**

Het Wetenschappelijk Comité stelt vast dat de gids enkel betrekking heeft op zuivelproducten die een hittebehandeling (UHT¹, pasteurisatie of sterilisatie) ondergaan hebben. Gezien rauwmelkse producten bijkomende specificiteiten vereisen op het gebied van gevarenanalyse en risicobeheersing, dient meer beklemtoond te worden dat in de gids geen voorbeelden van rauwmelkse producten beschreven worden. Dit vereist een toevoeging van deze opmerking in de inleiding alsook een aanpassing van de titels, bijvoorbeeld zachte kaas op basis van gepasteuriseerde melk in plaats van zachte kaas.

▪ **Concretiseren**

Het Wetenschappelijk Comité is er zich van bewust dat er een afweging dient te gebeuren tussen hoe algemeen of hoe specifiek een gids dient te zijn. Toch is het comité van mening dat op bepaalde punten de gids concreter gemaakt kan worden.

Enkele voorbeelden (hoofdstuk 4.1.) van punten die in de gids geconcretiseerd dienen te worden:

- Onderdeel 1. (Productieomgeving) punt 1.1.4.5. (p. 11). Eventueel aanwezige interne laboratoria brengen de productveiligheid niet in gevaar.
- Onderdeel 1. (Productieomgeving) punt 1.1.5.1. (p. 12). Een geschikte opslagruimte voor chemicaliën is aanwezig.
- Onderdeel 1. (Productieomgeving) punt 1.2.4.4. (p. 20). Glazen ramen zijn beschermd tegen breuk, op plaatsen waar glasbreuk een risico kan vormen voor het product.
- Onderdeel 1. (Productieomgeving) punt 1.2.10.3.-1.2.10.6. (p. 27). Geconditioneerd vervoer heeft voldoende capaciteit voor een volle lading. Waar van toepassing, zijn procedures voor steringen geïmplementeerd. Schriftelijke onderhouds- en reinigingsprocedures voor transportmiddelen.
- Onderdeel 4. (Reiniging en desinfectie van de productieomgeving). Punt 4.3. (p. 43). Op geregelde tijdstippen wordt deze reinigingswijze aangevuld met een reiniging met detergents met uitzondering van deze lokalen die droog moeten gereinigd worden.

▪ **Hoofdstuk “melkophaling en transport” weglaten uit gids**

De beschrijving van hoofdstuk drie, ‘Borging van de voedselveiligheid : melkophaling en transport’, is niet in de gids aanwezig. Melkophaling en transport vallen buiten het toepassingsveld van de IKZ-gids. Om verwarring te vermijden is het beter dit hoofdstuk niet te weerhouden in de IKZ-gids.

¹ Ultra Hoge Temperatuur (Ultra High Temperature, UHT)

▪ **Productspecificiteit**

De voorbeelden van sectorgerichte HACCP²-benaderingen zijn te weinig uitgewerkt per product. Bijvoorbeeld dient bij melkpoeder duidelijk naar voor te komen dat Salmonella een belangrijk potentieel gevaar is, bij het voorbeeld zachte kazen dient duidelijker naar voor te komen dat Listeria monocytogenes een belangrijk potentieel gevaar is.

▪ **Afzonderlijk hoofdstuk verbonden aan de grondstof melk**

Er worden 12 types zuivelproducten besproken met een overeenkomstige sectorgerichte HACCP-benadering. Stap 6 houdt o.a. een analyse van de microbiologische, chemische en fysische gevaren die geassocieerd worden met de grondstof melk in. Deze analyse wordt integraal herhaald per productgroep. Het Wetenschappelijk Comité ziet het nut van deze herhaling niet in en stelt voor om een extra hoofdstuk in te voegen (hoofdstuk “grondstof melk”) waarin de microbiologische, chemische en fysische gevaren verbonden aan de grondstof melk beschreven worden. In de productvoorbeelden zal dan telkens gerefereerd worden naar dit hoofdstuk. Dit nieuwe hoofdstuk zou ook de analyses dienen te beschrijven die dienen te gebeuren op de grondstof melk.

▪ **Verduidelijkingen / aanvullingen**

- 1) In de bijlage “principe van de voorwaartse beweging” (Hoofdstuk 4., p. 64) wordt het doel en toepassingsgebied van het principe van de voorwaartse beweging goed beschreven. Een definitie of omschrijving van het principe van de voorwaartse beweging ontbreekt nog.
- 2) Het is wenselijk de gids aan te vullen met een afkortingslijst : BCZ, CCP, RMO, IKM, PVA, TQM, ...
- 3) Een lijst met de algemeen gebruikte verpakkingsmaterialen met de vermelding van de meest voorkomende migraties dient in de gids opgenomen te worden. Dit zal de verantwoordelijke van het HACCP-team toelaten de leveranciersgaranties beter te controleren.
- 4) Een lijst met technische hulpmiddelen die gebruikt worden bij de productie van stoom dient in de gids opgenomen te worden (bv. middelen om het water te ontharden).
- 5) Watervoorziening (Hoofdstuk 4., punt 1.2.9.).
Punt 1.2.9.2. : “De kwaliteit van water, stoom en ijs die in contact komen met het voedsel wordt regelmatig geanalyseerd en geeft geen risico voor de productveiligheid.” Het is wenselijk hierbij te verwijzen naar de bijlage “analyse waterkwaliteit” (p. 68).
Punt 1.2.9.4. : “Bij wijze van uitzondering kan ondrinkbaar water worden gebruikt voor het koelen, het produceren van stoom of voor brandbestrijding op voorwaarde dat het water of de stoom niet in contact komen met het eindproduct.” Een duidelijkere omschrijving is hier vereist: vb. ondrinkbaar water mag niet direct of via kruiscontaminatie in contact komen met het levensmiddel.
- 6) Het is wenselijk de procesflow van de productgroep “gefermenteerde melkdranken zonder hittebehandeling na de fermentatie” aan de gids toe te voegen (productvoorbeeld “gefermenteerde melk”).

▪ **Reiniging en desinfectie van de productieomgeving**

Er wordt in de gids gesteld dat de doeltreffendheid van de reiniging van niveau 2 ruimten dient nagegaan te worden d.m.v. inspecties (hoofdstuk 4., onderdeel 4.4., p. 45). Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat ook de doeltreffendheid van de desinfectie dient nagegaan te worden voor productieruimten waar kwetsbare producten worden geproduceerd. Niveau 2 betreft ook de vloeren en muren van productieruimten. Controle van desinfectie is bijvoorbeeld belangrijk voor productieruimten voor melkpoeder (Salmonella : belangrijk potentieel gevaar) of voor zachte kazen (Listeria monocytogenes : belangrijk potentieel gevaar).

² HACCP : Analyse van gevaren en kritische punten (Hazard Analysis Critical Control Points, HACCP)

3. EVALUATIE VAN DE SECTORIËLE GEVARENANALYSE

De gids bevat 12 voorbeelden van HACCP-benaderingen van producten op basis van de grondstof melk. Hierbij werd rekening gehouden met het 12-stappenplan zoals dit door de Codex Alimentarius wordt voorgesteld.

3.1. Gevarenanalysen van de productvoorbeelden (stap 6)

Gezien de indeling van de gevarenanalysen voor de 12 productvoorbeelden identiek is, worden de opmerkingen van het comité voor alle productvoorbeelden samengenomen.

Onderdeel 1.1. : Mogelijke microbiologische gevaren die geassocieerd worden met de grondstof melk

- De belangrijkste potentiële microbiologische gevaren worden beschreven in dit onderdeel. Het is echter wenselijk bij de potentiële gevaren ook een aantal virussen zoals het hepatitis A-virus, de rotavirussen of de norovirussen.
- Het is voor het Wetenschappelijk Comité niet duidelijk waarom de voor de mens pathogene verocytotoxine producerende Escherichia coli (bv. E. coli O157:H7) niet weerhouden worden in de scope maar Salmonella, Campylobacter en Brucella wel.
- Runderbrucellose en rundertuberculose als potentiële gevaren dienen vervangen te worden door respectievelijk Brucella ssp. en Mycobacterium bovis .
- Aeromonas hydrophila kan ook overgedragen worden via groenten en andere levensmiddelen. “Deze omgevingsbacterie wordt normaliter niet via het voedsel overgedragen” dient bijgevolg geschrapt te worden.

Onderdeel 1.2. : Mogelijke microbiologische gevaren die geassocieerd worden met de andere grondstoffen

- De gevarenanalysen voor de andere grondstoffen dienen grondiger uitgewerkt te worden. De beschreven gevarenanalysen zijn niet diepgaand genoeg en omvatten enkel een aanpak per grondstoffamilie.

Onderdeel 1.4. : Microbiële gevaren tijdens de determinerende hittebehandeling

- Als potentieel gevaar (bijvoorbeeld bij productvoorbeeld UHT-behandelde melk) wordt onvoldoende inactivatie van toxines weerhouden in de scope. Dit gevaar wordt echter niet in de risicoanalyse teruggevonden. Het is niet duidelijk welke bacteriële toxines hier bedoeld worden.

Onderdeel 2.1. : Mogelijke chemische gevaren die geassocieerd worden met de grondstof melk

- De belangrijkste potentiële gevaren worden beschreven in de gids. De werkgroep begrijpt echter niet altijd op welke basis de gevaren al dan niet weerhouden worden in de scope.
- Aflatoxine B1 dient vervangen te worden door aflatoxine M1 : het is aflatoxine M1 die voorkomt in melk en niet B1. Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat aflatoxine M1 wel weerhouden moet worden in de scope.

Onderdeel 2.2. : Mogelijke chemische gevaren die geassocieerd worden met de andere grondstoffen

- Dit onderdeel zou drie subonderdelen dienen te bevatten waarvoor dan telkens een gevarenanalyse dient uitgewerkt te worden. Deze subonderdelen zijn i) technische hulpstoffen, ii) additieven en iii) andere ingrediënten.
- Het beschreven potentieel gevaar ‘verpakkingsmaterialen’ dient weerhouden te worden in de scope. Er dienen garanties gevraagd te worden aan de leverancier omtrent de kwaliteit.

- Kruiscontaminatie vanuit de omgeving dient toegevoegd te worden aan de gevarenanalyse. Een voorbeeld van kruiscontaminatie is contaminatie van melk met bestanddelen van notjes aanwezig in de fabriek. Deze bestanddelen kunnen allergeen zijn voor bepaalde personen.

Onderdeel 3.0. : Fysische gevaren

- Verpakkingsmaterialen dienen weerhouden te worden in de scope. Er dienen garanties gevraagd te worden aan de leverancier.

Onderdeel toevoegen : Mogelijke gevaren geassocieerd met het productieproces

- Bij het productvoorbeeld zachte kazen dient de productie van mycotoxines tijdens het productieproces als potentieel gevaar besproken te worden. Vorming van mycotoxines tijdens het productieproces is bijvoorbeeld een potentieel gevaar bij de productie van blauwgeaderde kazen of witschimmel kazen.

3.2. Risicoanalyse, toleranties voor CCP's³ vastleggen, monitoring van CCP's, corrigerende maatregelen (stap 7, 8, 9 en 10) voor alle types zuivelproducten

- In de beslissingsmatrix worden alle microbiologische risico's ingeschat met een effect van 3. Er wordt geen onderscheid gemaakt tussen verschillende pathogene micro-organismen. Nochtans is het Wetenschappelijk Comité van oordeel dat pathogenen zoals Clostridium botulinum, Mycobacterium bovis, Brucella abortis een effect 4 dienen toegewezen te krijgen.
- De referentie van de methode die gebruikt wordt voor de risico-inschatting dient in de gids opgenomen te worden.
- Specifieke microbiële gevaren die eigen zijn aan een product zouden duidelijker naar voor mogen komen en bij naam genoemd mogen worden.
- De processtap ontvangst en opslag melk zou voor alle types zuivelproducten naar hoofdstuk "grondstof melk" dienen verplaatst te worden. De ontvangst van de melk dient als CCP vermeld te worden.
- De term contaminatie wordt niet steeds gebruikt in de juiste betekenis. Bijvoorbeeld i) "systematische contaminatie door uitgroei pathogenen" (gepasteuriseerde melk p. 49) zou moeten vervangen worden door "toename contaminatieniveau door uitgroei pathogenen" of ii) "het zal bij overschrijding van de temperatuur slechts over een beperkte contaminatie gaan" (melkpoeder, p. 51) vervangen door "bij een overschrijding van de temperatuur zal het over een laag resterend contaminatieniveau gaan".
- Het zou wenselijk zijn indien voor bepaalde parameters richtwaarden zouden gegeven worden. Bijvoorbeeld voor de maximale verblijftijd in de opslagtank van de melk (thermisch behandelde gefermenteerde melk, p. 45).
- Processtap : ontvangst melk (UHT-consumptiemelkdrink en room, p. 37)
Gevaar 1. Aanwezigheid van residuen van antibiotica. Opmerkingen/Motivatie : "Het blijkt dat residuen van antibiotica in levensmiddelen bv. melk een zeer kleine impact hebben op de volksgezondheid. Ze dragen immers slechts minimaal bij tot de resistentie van micro-organismen tegen antibiotica die gebruikt worden in de menselijke geneeskunde"

SciCom :

³ Kritische controlepunt (Critical Control Points, CCP)

Deze opmerking omtrent het effect van antibiotica op de volksgezondheid is aan ernstig wetenschappelijke discussie onderhevig en dient bijgevolg weggelaten te worden uit de gids. (Deze opmerking is geldig voor de twaalf producttypes).

Gevaar 3. Aanwezigheid residuen van reinigings -en desinfectieproducten.

Opmerkingen/Motivatie: “De wetgever verbiedt reinigings –en desinfectieproducten die organoleptische afwijkingen geven of een gevaar betekenen voor de volksgezondheid. Het blijkt dat residuen in lage concentraties weinig gevaren voor de volksgezondheid inhouden, maar wel kunnen leiden tot organoleptische (geur & smaak) of fysico-chemische (zuurtegraad) afwijkingen”.

SciCom :

Het is beter om deze bewering (onderlijnd) weg te laten. (Algemene opmerking twaalf producttypes).

- Processtap : standaardisatie rauwe melk (UHT-consumptiemelkdrank en room, p. 40-41)

Gevaar 1. Onvoldoende afdoding van pathogenen.

SciCom :

Onvoldoende warmtebehandeling wordt enkel aangehaald bij het probleem onvoldoende afdoding pathogenen. Dit is ook belangrijk voor andere wettelijke criteria zoals steriliteit.

De thermisatie of pasteurisatie zou moeten aangeduid worden in de procesflow. Dit is belangrijk omdat thermisatie of pasteurisatie een effect kan hebben op de ontkieming van sporenvormers met eventueel groei en toxineproductie als gevolg. Dit is ook belangrijk in het licht van een mogelijke herbehandeling van foutief behandelde melk of room. De tussentijd tussen een eerste en tweede behandeling is bijgevolg ook belangrijk.

- Processtap : reinigen van de herbruikbare flessen (gepasteuriseerde consumptiemelkdranken en room p. 54)

Gevaar 4. Contaminatie met vreemde voorwerpen (glas). Opmerking/motivatie : Tijdens de reiniging of spoeling kunnen stukjes glas in de verpakking terechtkomen (door glasbreuk). Een scanning van de verpakking kan als beheersmaatregel ondernomen worden. Het omgekeerd draaien van de verpakking is een andere mogelijkheid.

SciCom :

“Het omgekeerd draaien van de verpakking is een andere mogelijkheid” dient vervangen te worden door “Het omgekeerd draaien van de glazen flessen kan bijdragen tot het verwijderen van de glasscherfjes”.

- Processtap standaardisatie + homogenisatie (harde kaas, p. 40-41)

Gevaar 3. Onvoldoende verwijdering van pathogenen door bacto-fugatie.

Opmerkingen/Motivatie : Een onvoldoende bacto-fugatie kan aldus leiden tot een verhoogd aantal aanwezige pathogenen.

SciCom :

Een onvoldoende bacto-fugatie zal niet leiden tot een verhoogd aantal aanwezige pathogenen maar wel tot een onvoldoende verwijdering van de aanwezige pathogenen.

- CCP/PVA/GMP-beheersingstabel (harde kaas, p. 82)

CCP 4. Verblijftijd van de melk in de tank. Beheersingsmaatregel : opnieuw uitvoeren warmtebehandeling.

SciCom :

Toevoegen : “Indien de verblijftijd te lang is vrijgave na gunstige bacteriologische analyses

- CCP/PVA/GMP-beheersingstabel (harde kaas, p. 81)

PVA 11. Bacteriologische kwaliteit pekervloeistof.

SciCom :

Toevoegen : “Indien besmette pekervloeistof gebruikt, blokkeren lot. Vrijgave na gunstige bacteriologische analyse”.

- Processtap : voorverhitten / indampen (melkpoeder, p. 47)

Gevaar 4. Uitgroei thermofiele pathogenen bij te lange runtijd

SciCom :

Welke pathogenen zijn er thermofiel? Beter : Uitgroei thermotolerante pathogenen.

▪ **CCP/PVA/GMP-beheersingstabel (melkpoeder, p. 69)**

PVA 5. Koeltemperatuur uitgang pasteur. Een opvolgen & beheersing van de temperatuur van de melk dient te gebeuren. Beheersmaatregel: Koeling verhogen. Herpasteurisatie of extra koeling indien tolerantiegrens overschreden.

SciCom :

Indien de tolerantiegrens overschreden wordt, is enkel extra koeling geen goede beheersmaatregel.

▪ **Processtap : rijpen (zachte kaas, p. 63)****SciCom** :

Nabesmetting met pathogenen door de omgeving, de operator of het waswater zou moeten een CCP zijn voor sommige kazen. Dit is bijvoorbeeld het geval bij kazen met gewassen korst (*Brevibacterium linens*) waar nabesmetting door *Listeria monocytogenes* een potentieel gevaar is.

4. EVALUATIE VAN DE ANALYSEN EN MONSTERNAMEN

4.1. Microbiologische analyses en monsternamen.

In de gids wordt per productvoorbeeld aangegeven welke parameters minimaal dienen onderzocht te worden voor monsternamen en analyse. Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat de voorgestelde analyses niet praktijkgericht en niet productspecifiek genoeg zijn. Ook de verantwoording van de monsternamen dient toegevoegd te worden. De relevante eindparameters dienen op een statistisch verantwoorde manier getest te worden. Dit impliceert dat sommige van de voorgestelde analyses mogen weggelaten worden terwijl andere vereist zijn. Het heeft bijvoorbeeld geen zin om *Listeria monocytogenes* en *Salmonella* te testen bij UHT-melk. Bij gepasteuriseerde melk daarentegen is het aangewezen om te testen op de aanwezigheid van sporenvormende bacteriën zoals *Bacillus cereus*.

4.2. Chemische analyses en monsternamen

In de gids worden analyses op de grondstof melk voorgesteld. Daar deze analyses voor de twaalf productvoorbeelden hetzelfde zijn, suggereert het Wetenschappelijk Comité om de analyses op de grondstof melk te verplaatsen naar het hoofdstuk “grondstof melk”.

Een sectorieel controlesysteem op statistisch verantwoorde wijze kan opgesteld worden.

De analyse “analyse van antibiotica op elke levering van elke Belgische melkveehouderij, door de interprofessionele organismen voor de melkkwaliteit”, beschreven in de lijst van chemische analyses op de grondstof melk dient geschrapt te worden in deze lijst. Het Wetenschappelijk Comité stelt voor naar deze analyse te verwijzen in de inleiding.

Bij UHT-behandelde melk wordt in de gids voorgesteld aflatoxines en zware metalen te bepalen in het eindproduct. Indien aflatoxines of zware metalen aanwezig zijn in het eindproduct zijn deze ook reeds aanwezig in de grondstof melk. Het heeft dus geen zin hierop te testen zowel op grondstof als op eindproduct. Per productgroep dient in overleg met mensen uit de sector die vertrouwd zijn met de productieprocessen bepaald te worden welke analyses er dienen te gebeuren.

5. VRAGEN DIE GESTELD WORDEN DOOR DE CEL “VALIDATIE GIDSEN”

Hoofdstuk 4.1. : Goede Hygiënische praktijken

1. **Betreft** : 1.2.9. Watervoorziening.
Vraag : Welke analyses m.b.t. waterkwaliteit zijn absoluut nodig? Met welke frequentie dienen deze te gebeuren?
SciCom : Het Wetenschappelijk Comité is akkoord met de specificiteiten beschreven in de bijlage “Analyse waterkwaliteit (Hoofdstuk 4., p. 67-69).

Hoofdstuk 4.2. Borging van de voedselveiligheid : verwerking HACCP-plannen

2. **Betreft** : Stap 6 gevarenanalyse / 1.2. Microbiologische gevaren die geassocieerd worden met de andere grondstoffen.
Vraag : Welke pathogenen kunnen in andere grondstoffen voorkomen?
SciCom : Het Wetenschappelijk Comité stelt dat dit onderdeel in de gids verder uitgewerkt zou kunnen worden door de opstellers van de gids. Voorbeelden van pathogenen in andere producten zijn Salmonella en Bacillus in specerijen.
3. **Betreft** : Stap 6 gevarenanalyse / Chemische gevaren die geassocieerd worden met de grondstof melk.
Vraag : Welke zijn de chemische gevaren voorkomend bij melk?
SciCom : Chemische potentiële gevaren zijn deze die bij het verdere productieproces niet geëlimineerd worden. Hiertoe behoren o.a. antibiotica, dioxines, aflatoxines, andere mycotoxines, zware metalen, pesticiden en PCB's.
4. **Betreft** : Stap 6 / gevarenanalyse / Mogelijke chemische gevaren die geassocieerd worden met de andere grondstoffen.
Vraag : De belangrijkste grondstoffen zijn geïdentificeerd. Er werd echter geen gevarenanalyse gedaan van de meest voorkomende ingrediënten per product. Wat zijn de chemische potentiële gevaren voorkomend bij de andere producten?
SciCom : Het Wetenschappelijk Comité stelt dat dit onderdeel in de gids verder zou uitgewerkt kunnen worden. Voorbeelden van chemische potentiële gevaren zijn patuline in fruitpreparaten, mycotoxines in cacao poeder en pesticiden in vruchten.
5. **Betreft** : Stap 7, 8, 9, 10 Risicoanalyse, toleranties voor CCP vastleggen, monitoring van CCP's en corrigerende maatregelen.
Vraag : Dient de ontvangst van grondstoffen als een PVA of CCP beschouwd te worden ?
SciCom : De ingangscntrole op de ontvangst van grondstoffen is zeer belangrijk en noodzakelijk. Een systematische controle van bepaalde parameters, bijvoorbeeld de temperatuur, is noodzakelijk. Bijgevolg dient de ontvangst van grondstoffen beschouwd te worden als een CCP.

6. CONCLUSIE

Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat de gids een samenhangend, degelijk en overzichtelijk document is. Er zijn echter een aantal belangrijke punten die voor verbetering vatbaar zijn. Bepaalde van deze punten gaan in dezelfde richting als deze die geformuleerd werden door de Cel “Validatie Gidsen”.