

Transport van voedsel

De herziene HACCP

Hygiëncode Transport en Opslag

Voedselproducenten en voedselhandelaren zijn wettelijk verplicht om procedures vast te leggen, waarin de voedselveiligheid van levensmiddelen gegarandeerd wordt. Veel producenten gebruiken de HACCP om aan de verplichting te voldoen. Een apart aandachtspunt zijn transport en opslag als onderdeel van de keten van boerderij naar consument. In dit artikel een toelichting op de (herziene) HACCP en op de hygiëncode voor de logistiek.



mr. Alicia Zwanikken,
juridisch adviseur
evofenedex

1. Inleiding

Het fipronil-schandaal van afgelopen zomer heeft ons geleerd, dat de gehele keten wordt getroffen als de voedselveiligheid in gevaar komt. Het belang van criteria, zoals de HACCP, wordt hiermee onderstreept. Recent is de hygiëncode voor voedselveilig transport en opslag van levensmiddelen aangepast en goedgekeurd door de Minister van VWS. Verder is in de rijksbegroting naar buiten gebracht dat de regering in 2018 € 25 miljoen beschikbaar zal stellen aan de NVWA om toezicht op de voedselveiligheid te verbeteren. Het toezicht op naleving van o.a. de hygiëncode zal als gevolg strenger worden of frequenter worden uitgevoerd. Genoeg reden dus om deze hygiëncode eens nader onder de loep te nemen.

2. Waarom een hygiëncode?

Elke consument moet er in principe vanuit kunnen gaan dat wanneer hij of zij voedsel koopt, hij of zij dit op kan eten of drinken, zonder dat het een gevaar oplevert voor zijn gezondheid. Dit betekent dat de hele keten van bedrijven die zich bezig houdt met het produceren van voedsel, een manier van werken moet gebruiken waardoor de voedselveiligheid voor de consument gegarandeerd blijft.

Het zou niet handig zijn als men in ieder land de mate van veiligheid van ons voedsel apart zou organiseren. Daarom hebben 187 landen wereldwijd zich vrijwillig aangesloten bij de 'Codex Alimentarius'¹ van de Voedsel- en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties (FAO) en de Wereld Gezondheidsorganisatie (WHO). Deze Codex is geen

verdrag, maar wordt vaak wel gebruikt als uitgangspunt voor wetgeving. Europa heeft de beginselen van deze Codex, namelijk risicoanalyse en kritische controlepunten (*hazard analysis and critical control points*, afgekort als HACCP) ook overgenomen in verordening EG 852/2004² voor levensmiddelenhygiëne voor exploitanten. Exploitatie van levensmiddelen is een breed begrip. Onder dit begrip vallen bijvoorbeeld boerderijen, groothandels, supermarkten, maar ook transporteurs of cateraars.

In de verordening voor levensmiddelenhygiëne tracht de EU de voedselveiligheid 'van boerderij tot bord'³ te garanderen. Handelingen van consumenten zelf vallen buiten de scope van de verordening.⁴

In de verordening heeft de EU vastgesteld dat er in landelijke wetgeving drie punten moeten worden vastgelegd:

- Wettelijke Minimumeisen op het gebied van hygiëne
- Overheidscontroles
- Verplichting voor commerciële exploitanten om voedselveiligheid in procedures vast te leggen

Deze punten zijn in de Nederlandse wet verankerd in het 'Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen'.

De verplichting om procedures vast te leggen is door brancheorganisaties opgepakt.⁵ Een hygiëncode voor transport, opslag en distributie van levensmiddelen is opgesteld door evofenedex samen met TLN, en uitgebracht in gidsvorm, op te vragen via hun website.

De maatregelen, die in deze hygiëncode zijn opgenomen, stelt bedrijven in staat om aan de wettelijke eisen voor hygiënisch en voedselveilig werken te voldoen. Met name wordt duidelijk, hoe bedrijven op een veilige manier met voedsel om dienen te gaan. Om een voorbeeld te geven, verpakte diepvriesgoederen moeten volgens de hygiëncode tijdens het transport tussen de -20 en -15 graden Celsius zijn. De chauffeur is daarvoor verantwoordelijk. Als uit de temperatuurregistratie blijkt dat de producten toch warmer waren dan -15 graden celsius tijdens het transport

¹ Codex Alimentarius, versie 4, 2015, FAO nr. 15667, laatst ingezien op 20-10-2017, in te zien via: <http://www.fao.org/3/a-i5667e.pdf>.

² Verordening (EG) Nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad inzake levensmiddelenhygiëne, 29 april 2004.

³ Overgenomen van de GFSI, welke uitgaat van een 'farm-to-fork approach'.

⁴ Verordening (EG) Nr. 852/2004 Overweging 9: 'Communautaire voorschriften dienen niet van toepassing te zijn op de primaire productie voor particulier huishoudelijk gebruik, noch op de huishoudelijke bereiding, hantering en opslag van levensmiddelen voor particulier huishoudelijk verbruik. Bovendien zijn communautaire voorschriften alleen van toepassing op ondernemingen, hetgeen een bepaalde continuïteit van de activiteiten en een bepaalde organisatiegraad veronderstelt.'

⁵ Conform art 4 lid 2 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen jo. Art. 8 lid 1 sub b Verordening (EG) 852/2004.

(bijvoorbeeld doordat de koelmotor is uitgevallen), moeten de producten worden geblokkeerd door de juridisch eigenaar. Blokkade wil zeggen, dat niet alleen de koper de producten mag weigeren, maar ook dat de producten niet meer gebruikt mogen worden voor menselijke consumptie. Allereerst zal de chauffeur de juridisch eigenaar van de producten moeten waarschuwen. Die moet op zijn beurt de NVWA en de kwaliteitsmanager waarschuwen. Als de NVWA bij inspectie constateert dat deze maatregelen niet genomen zijn, kunnen boetes opgelegd worden van €525 tot €820.000 per overtreding. De hoogte van de boete is afhankelijk van de ernst van de overtreding en van de grootte van de onderneming. Bij een onderneming met meer dan 50 medewerkers zal de boete twee keer zo hoog uitvallen.

3. De hygiënecode, versie 2017

De vorige versie van de HACCP/hygiënecode stamt uit 2007. Na tien jaar was er reden om de code te herzien. Wijzigingen in de code zijn aangebracht als uitkomst van evaluatie, maar ook om standaarden uit certificatieprogramma's te incorporeren.

3.1 Wijzigingen naar aanleiding van evaluatie

De hygiënecode wordt periodiek geëvalueerd en uit de evaluatie van de derde versie uit 2007 bleek dat gebruikers de hygiënecode beoordeelden als ontoegankelijk en complex. De markt vroeg om een praktisch werkbaar document. Daarnaast hebben er sinds 2007 enkele praktische ontwikkelingen plaatsgevonden die ook verwerkt moesten worden in de hygiënecode. Het betreft nieuwe richtlijnen van de NVWA omtrent het borgen van voedselveiligheid bij het inkopen van producten die klaar zijn voor consumptie.⁶ Daarnaast heeft het schandaal rond paardenvlees de noodzaak laten zien om nieuwe maatregelen nemen.

3.2 Wijzigingen naar aanleiding van branchespecifieke maatregelen

In de hygiënecode versie 2017 zijn ook maatregelen van certificatieschema's opgenomen van certificatieorganisaties uit Nederland (FSSC), Duitsland, Frankrijk en Engeland. Deze maatregelen zijn verwerkt in de hygiënecode omdat in sommige sectoren dergelijke bovenwettelijke standaarden praktijk zijn. Een belangrijke wijziging op het gebied van Food Defense is afkomstig uit de de General Food Law⁷, en is ook opgenomen in de ISO 22000 certificering. Het gaat om het beveiligen van de productiefaciliteit tegen opzettelijke besmettingen. Daarom zijn in de nieuwe versie van de hygiënecode voorschriften opgenomen voor bijvoorbeeld toegangscontrole tot ruimtes waar voedsel wordt bereid of opgeslagen.

3.3 Wijzigingen op procedures voor gevarenanalyses

In de nieuwe HACCP hygiënecode zijn de gevarenanalyses gecompriëerd weergegeven.⁷ De nadruk is komen te liggen op welke maatregelen moeten worden genomen, wat de normen zijn, welke acties moeten worden ondernomen bij afwijkingen en wie de verantwoordelijke is.

3.4 Wijzigingen voor de sector transport en logistiek

Het Nederlands Normalisatie Instituut (NEN) heeft op verzoek van brancheorganisaties specificaties opgesteld hoe men in de logistieke sector met voedsel dient om te gaan. Dit basisvoorwaardenprogramma, genaamd NTA 8059, bevat de hygiëne-eisen in een basisvoorwaardenprogramma voor transport en opslag. Dit basisvoorwaardenprogramma dient ter ondersteuning van de FSSC 22000.

Verder is nu expliciet gemaakt dat de hygiënecode voor elke modaliteit kan worden ingezet. Of het vervoer nu geregeld is per vliegtuig, vrachtwagen of schip, met de hygiënecode zou elke vervoerder uit de voeten moeten kunnen.

4. HACCP certificering

Een training, opleiding of certificaat is niet wettelijk verplicht, maar maakt wel aantoonbaar dat een exploitant kwaliteitssystemen en procedures heeft geïmplementeerd. In een aantal bovenwettelijke regelingen zoals de FSSC wordt certificering wel verplicht gesteld. De Stichting Certificatie Veiligheid, Kwaliteit en Duurzaamheid (SCV) verleent deze HACCP certificaten.

De laatste jaren is er echter een sterke daling ingezet in het aantal aanvragen voor het behalen van het HACCP-certificaat. Vanuit de praktijk werd er steeds meer gevraagd om branchespecifieke certificaten zoals de FSSC 22000. De SCV heeft er daarom voor gekozen dit certificeringsschema langzaam uit te faseren en in 2021 definitief te stoppen met het aanbieden van HACCP-certificering. Door een overgangsfase aan te houden hebben certificaathouders ook voldoende tijd om een overstap te maken naar een ander certificaat. Vanuit de praktijk vragen veel verladers en geadresseerden om specifieke certificering zoals dat van FSC 22000.

Let op, certificering staat los van enige erkenning, registratie, vergunning, toestemming, goedkeuring, aanwijzing,

⁶ De hygiënecode is dus in principe een uitwerking van de beginselen zoals opgenomen in hoofdstuk IV en V van bijlage 2 van verordening 852/2004 in combinatie met basisvoorwaarden uit de General Food Law [art. 18 Verordening EG 178/2002] van traceerbaarheid en het uit de handel nemen van levensmiddelen [art. 19 Verordening EG 178/2002].

⁷ Verordening EG 178/2002

⁸ De gevarenanalyses staan nu samengevat in module 2 waardoor module 10 t/m 15 (oud) zijn komen te vervallen.

machtiging, ontheffing of vrijstelling die mogelijk door de Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit (NVWA) verplicht gesteld wordt voor levensmiddelenexploitanten.

5. Conclusie

De HACCP hygiënecode geeft invulling aan de verplichting van commerciële exploitanten van voedsel om aan de wettelijke verplichting voor hygiëne procedures te voldoen. Bij de herziening van de code is er voor gekozen om de code minder uitvoerig, en dus leesbaarder te maken. Ook zijn veel

afspraken uit certificatieprogramma's en regelingen uit brancheorganisaties opgenomen in de code. Ten slotte is de code uitgebreid met maatregelen gericht op logistiek, zoals transport en opslag. Het is aan de ondernemer om de hygiënecode in zijn bedrijf ook praktisch uit te voeren. Opleiding van de medewerkers is daartoe een belangrijke stap.