

Verordening (EG) 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen

Voor wie is het en wat houdt het in?

Deze verordening geldt sinds 1 januari 2006. Er staan verplichtingen in voor het bedrijfsleven met betrekking tot de bewaking van de microbiologische veiligheid van levensmiddelen. De Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) controleert of bedrijven deze verplichtingen nakomen. De verplichtingen zijn niet van toepassing voor ambachtelijke bedrijven die volgens een goedgekeurde hygiënecode werken.

De verplichtingen die de verordening stelt aan de overige levensmiddelenbedrijven zijn:

- Een risicobeoordeling uitvoeren en een eigen microbiologische controleprogramma opzetten voor de in de verordening genoemde microbiologische criteria, tenzij de verordening een specifieke bemonsteringswijze of –frequentie voorschrijft. Specifieke bemonsteringsvoorschriften gelden onder andere voor bedrijven die gehakt vlees en vleesbereidingen produceren. De VWA beoordeelt de deugdelijkheid van de risicobeoordeling en de plannen voor bemonstering. Daarbij wordt ook gelet op de wijze van bemonstering, bereiding van de analysemonsters en de analysemethode zelf (gebruikte referentiemethoden). De VWA heeft een leidraad opgesteld van de punten waaraan tijdens een inspectie aandacht wordt besteed (zie downloads – Bijlage 2 Leidraad VWA).
- Eigen bedrijfslaboratoria moeten gebruikmaken van referentie ISO/CEN methoden (gevalideerde en gecertificeerde methoden). Externe laboratoria dienen ten minste geaccrediteerd te zijn op basis van de NEN-EN-ISO 17025 voor de uitgevoerde analyses. Het gebruik van alternatieve methoden met vergelijkbare kwaliteitseisen is eventueel mogelijk, maar daarvoor moet een erkenning worden aangevraagd bij de VWA. Om zo'n erkenning voor het gebruik van alternatieve analysemethoden te krijgen, moet voldaan worden aan een aantal voorwaarden (zie downloads – Bijlage 1 Voorwaarden voor erkenning). Datzelfde geldt voor bedrijven die willen afwijken van de in de verordening vastgestelde bemonsteringsprocedures (zie downloads – Bijlage 1 Gebruik van andere bemonsteringsprocedures).
- Onderzoek doen naar de groei van ziekteverwekkende (pathogene) micro-organismen, met name *Listeria monocytogenes* in producten die als risicovol zijn bestempeld.
- Voldoen aan de microbiologische voedselveiligheidscriteria die in de verordening genoemd worden. Als deze criteria worden overschreden moeten producten uit de handel genomen worden of een behandeling ondergaan waardoor het gevaar wordt weggenomen.
- Voldoen aan de microbiologische criteria voor proceshygiëne die in de verordening genoemd worden. Als deze criteria worden overschreden moet het productieproces aantoonbaar gecontroleerd worden en moet actie worden ondernomen om de oorzaak van de overschrijding weg te nemen.

Risicobeoordeling en Bemonsteringsfrequentie

Bij de risicobeoordeling gaat u na welke van de in uw bedrijf geproduceerde producten genoemd worden in de verordening en welke microbiologische criteria daarvoor gelden. Daarbij wordt rekening gehouden met

De frequentie waarmee producten bemonsterd moeten worden is afhankelijk van de grootte van het levensmiddelenbedrijf en het risico wat is verbonden aan de geproduceerde producten. De VWA heeft hiervoor een schema opgesteld waarvan bedrijven alleen met goede argumenten kunnen afwijken:

Tabel 1

Door de VWA voorgestelde bemonsteringsfrequentie voor producten waarvoor de verordening geen specifieke voorschriften geeft, afhankelijk van bedrijfsgrootte en productrisico

Productrisico ¹	Groot bedrijf ²	Middelgroot bedrijf ³
<i>Hoog</i>		
Niveau 1	1 x per week	1 x per 2 weken
Niveau 2	1 x per 2 weken	1 x per maand
<i>Middel</i>		
Niveau 1	1 x per maand	1 x per 2 maanden
Niveau 2	1 x per 2 maanden	1 x per 4 maanden

Zijn de uitslagen gedurende lange tijd in orde (30 weken bij bemonsteringsfrequentie in weken; 15 maanden bij bemonsteringsfrequentie in maanden), dan kan de bemonsteringsfrequentie van niveau 1 naar niveau 2 en nog later naar niveau 3 worden teruggeschroefd. Worden één of meer criteria overschreden, dan moet vanaf dat moment weer op niveau 1 worden bemonsterd.

Onderzoek naar *Listeria monocytogenes*

Producenten die kant en klare levensmiddelen produceren waarin *Listeria monocytogenes* zich kan vermenigvuldigen, dienen na te gaan of gedurende de hele houdbaarheidstermijn van het product aan de voedselveiligheidsnorm uit de verordening wordt voldaan. Verder moeten dan ook de machines en gereedschappen worden bemonsterd op aanwezigheid van *Listeria*. Daarbij wordt de ISO-norm 18593 als referentiemethode gebruikt of een methode die gelijkwaardig is. Op Europees niveau vergaderen deskundigen over de voorwaarden waaraan een dergelijk onderzoek moet voldoen.

Voor een aantal producten is het niet zinvol om dit onderzoek uit te voeren. Daaronder vallen ook een aantal bakkerijproducten:

- Producten met een houdbaarheidstermijn van minder dan 5 dagen
- Producten met een pH (zuurgraad) van 4,4 of lager
- Producten met een a_w (wateractiviteit) van 0,92
- Producten met een pH van 5,0 en een a_w van 0,94
- Brood, biscuits en soortgelijke producten
- Cacao- en chocoladeproducten
- Suiker, honing en zoetwaren
- Producten die in hun eindverpakking een warmtebehandeling hebben ondergaan waardoor *L. monocytogenes* wordt afgedood en er geen nabesmetting op kan treden.

1 Bederfelijke producten die geen kiemreducerende behandeling (zoals verhitting) ondergaan voordat ze geconsumeerd worden, beschouwt de VWA als producten met een hoog risico. Voorbeelden zijn pizza, quiche en bederfelijk gebak.

2 Grote bedrijven zijn bedrijven die voor de internationale markt produceren of bedrijven die op grote schaal binnen Nederland opereren

3 Middelgrote bedrijven zijn bedrijven die een eigen HACCP plan hebben en geen groot bedrijf zijn