

39e VERGADERING VAN HET CODEX COMMITTEE ON FOOD HYGIENE, 29 OKTOBER – 4 NOVEMBER, NEW DELHI (INDIA)

Inleiding

De vergadering werd bijgewoond door 196 afgevaardigden uit 74 landen, de EU en 13 internationale organisaties. Nederland werd vertegenwoordigd door mevr. I. Stoelhorst (VWS) en dhr. E. de Boer (VWA).

Adhoc werkgroep

De bijeenkomst is vooraf gegaan door een 'ad hoc working group' op 29 oktober. Bij deze bijeenkomst zijn de prioriteiten bepaald voor nieuw werk. USA heeft een voorstel voor ontwikkeling van een Guideline voor verse groenten en fruit voorgesteld en een voorstel voor ontwikkeling van een Guideline voor Vibrio in seafood.

Nederland heeft het voorstel voor de ontwikkeling van een Guideline voor virussen in voedsel voorgesteld. Omdat de expert consultatie echter plaats heeft gevonden na de uiterste inzenddatum voor nieuw werk is het niet mogelijk geweest een voorstel voor nieuw werk in te sturen. Uit de discussie is de conclusie getrokken dat gestreefd dient te worden naar een algemene Guideline voor virussen in voedsel, waaraan specifieke bijlagen zijn gekoppeld die de problematiek van verschillende voedsel/viruscombinaties behandelen. Helaas was het rapport van de expert consultatie, dat eind mei bij het RIVM in Bilthoven heeft plaatsgehad, nog niet beschikbaar. Mogelijk dat dit eind dit jaar/begin 2008 wordt gepubliceerd. FAO/WHO zal dit verzorgen.

Tot slot heeft de USA nog aangegeven dat een eerder voorstel voor de ontwikkeling van guidelines voor de beheersing van E. Coli in vleesproducten nog niet rijp is om op te pakken als nieuw werk.

Voor wat betreft de prioriteitstelling voor nieuw werk is geconcludeerd dat zowel de ontwikkeling van een Guideline voor verse groenten en fruit als een Guideline voor Vibrio in seafood van belang is.

Algemeen

- Er is gediscussieerd over de vergaderfrequentie en de lengte van de bijeenkomsten van dit comité. Conclusie was dat jaarlijkse bijeenkomsten nodig blijven, maar dat de bijeenkomsten kunnen worden ingekort van zes dagen naar vijf dagen.
- Er is duidelijk aandacht gevraagd voor de procedurele problemen die Nederland heeft ondervonden bij het indienen van nieuw werk voor virussen in voedsel. Er is gediscussieerd over het eventueel aanpassen van procedures. Nederland heeft deze rol op zich genomen. De procedures zijn vooralsnog niet aangepast.

Proposed draft code of hygienic practice for powdered formulae for infants and young children

Een groot deel van de vergadering is besteed aan discussie van dit document. De code is, met uitzondering van de bijlage waarin de microbiologische criteria voor 'follow-up formula' worden opgenomen, aangenomen voor stap 5/8.

Discussies bij dit onderwerp:

- Zoals verwacht heeft een groot deel van de discussie zich toegespitst op het al dan niet vaststellen van een E. Sakazakii norm voor 'follow up formula'. De USA menen dat er risico's op E. Sakazakii besmetting zijn bij kinderen tot 12 maanden. De Europese landen, NZL, AUS denken dat het risico beperkt is tot de eerste twee levensmaanden. Derhalve vinden zij normstelling voor opvolgmelkpoeder niet nodig. Een oplossing is voorlopig gevonden door de bijlage die de criteria voor opvolgmelkpoeder behandelt niet mee te nemen in de verdere behandeling van het document voor stap 5/8. Wel wordt een risk assessment vraag gesteld aan de FAO/WHO. De vraag richt zich op een inventarisatie van het aantal E. Sakazakii

- gevallen van ouder dan 6 maanden en de kans dat dit door melkpoeder is veroorzaakt. Hiermee blijft dit onderdeel dus een punt van discussie.
- Er is gediscussieerd over de etikettering. In de werkgroep in Ottawa was de conclusie dat bijvoorbeeld geëtiketteerd kan worden dat producten niet steriel zijn. Het comité heeft dit aangepast door aan te geven dat op het etiket moet staan dat zorgvuldige bereiding vereist is. Hierbij is de non-steriliteit uitsluitend als argument gebruikt, niet dat dit op het etiket moet. Dit zou consumenten onnodig afschrikken.
- Tot slot had de Europese Commissie in eerste instantie het voornemen om een criterium voor *Bacillus cereus* (procescriterium) op te laten nemen. Tijdens de voorbespreking bleken steeds minder landen hiervan voorstander te zijn. Het procescriterium om mesofiele bacteriën te testen is veel beter. Uiteindelijk heeft de commissie besloten dit punt niet meer te behandelen.

Proposed draft guideline for the validation of food safety control measures

Dit document is na opname van een aantal kleine (veelal tekstuele) aanpassing aangenomen voor stap 5/8.

Belangrijkste discussiepunt bij dit document werd door de ontwikkelingslanden ingebracht (m.n. India). Zij wilden een zinsnede op laten nemen dat validatie niet altijd mogelijk is (in het geval onvoldoende kennis etc. beschikbaar is) en dat dan hulp nodig is van instanties. Hiervoor is een algemene zinsnede opgenomen ('in case where resources were not available...help of national and international organizations).

Ook is gediscussieerd over de status van de voorbeelden. Heel expliciet is opgenomen dat dit slechts voorbeelden zijn, zonder realiteitswaarde. Met name de zuivelindustrie had moeite met het voorbeeld over *E. coli* in harde kazen.

Proposed draft microbiological criteria for *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods

Een algemene Guideline was vorig jaar al geaccepteerd. Dit jaar werd de voortgang besproken van een tweejarige opdracht om microbiologische criteria voor deze voedingsmiddelen te ontwikkelen.

De voorzitter van de CCFH wilde het mandaat van de opdracht aan Duitsland om criteria te ontwikkelen wijzigen door te vragen of dit met nieuwe zogenaamde metrics (FSO, PO etc.) verder te ontwikkelen. Zij kreeg weinig steun van de vergadering. Derhalve kan Duitsland verder gaan met ontwikkelen van de criteria volgens het in 2006 vastgesteld mandaat. Dit document zal in 2008 uitgebreid bediscussieerd gaan worden. Duidelijk is al wel dat met name de interpretatie van het criterium 100 cfu/g. voor producten waarin groei kan vóórkomen een punt van discussie zal worden. Het criterium blijft een punt van discussie tussen de Europese landen en de USA.

Discussion paper on the proposed draft guidelines for the control of *Campylobacter* and *Salmonella* spp. in broiler (young bird) chicken meat

Zweden en Nieuw Zeeland hebben een discussiedocument voorgesteld voor de ontwikkeling van Guidelines voor *Salmonella* en *Campylobacter* in vleeskuikens.

Enkele belangrijke punten van deze (lange) discussie:

- Door de Codex 'commission' was de opdracht gegeven de scope uit te breiden naar ook andere pluimveesoorten. Het comité heeft uitgebreid gesproken over de aanpassing van de scope. Afgesproken is dat de overige pluimveesoorten in een aparte annex worden opgenomen en dat dit geen oponthoud mag veroorzaken voor de ontwikkeling van de Guideline voor de vleeskuikens. Er is uitgebreid gesproken over een vragenlijst dat door de codex secretariaten rondgestuurd moet worden om informatie te verzamelen over de andere pluimveesoorten. Hierbij werd de talenproblematiek ook weer opgenoemd: als de vragen en antwoorden alleen in het

Engels kunnen gegeven dan dreigt er informatie uit ontwikkelingslanden gemist te gaan worden.

- Brazilië heeft aangeboden de volgende werkgroepvergadering in Brazilië te organiseren. Nieuw Zeeland en Zweden waren hier nog niet erg over te spreken. Doordat Brazilië echter alle faciliteiten aanbood (inclusief vertaling) konden ze niet afwijzend reageren. Positief antwoord is echter ook nog niet gegeven. De Zweden denken dat de samenstelling van de werkgroep sterk beïnvloed kan worden door de locatiekeuze van de werkgroepvergadering.

Principles and guidelines for the conduct of microbiological risk management: annex II guidance on microbiological risk management metrics

Dit document is met enkele kleine opmerkingen aangenomen voor stap 5/8.

Belangrijkste opmerkingen betroffen het opnemen van enkele zinsneden waarmee het document verder veralgemeniseerd kan worden. Verder is door een aantal delegaties (m.n. ontwikkelingslanden) gevraagd om een praktische handleiding (inclusief voorbeelden) hoe met dit document gewerkt dient te worden. Deze vraag is aan FAO/WHO gesteld.

Door andere landen is juist aangegeven dat het document nu flexibel is en voldoende praktische handleiding biedt om microbiologische criteria toe te passen.

Discussion of the report of the ad hoc working group for the establishment of new work

Door het comité zijn twee voorstellen geaccepteerd voor nieuw werk:

- Ontwikkeling van een Guideline voor verse groenten en vers fruit. Nederland heeft aangegeven te willen participeren in de (in eerste instantie) elektronische werkgroep. USA leidt deze groep. V.w.b. het werk zal sla ('leafy green') in eerste instantie de prioriteit krijgen.
- Ontwikkeling een Guideline voor Vibrio in shellfish. Japan zal deze werkgroep leiden.
- Nederland heeft aandacht gevraagd voor de ontwikkeling van een voorstel voor de ontwikkeling van een Guideline voor virussen in voedsel. Voor 2008 zal hiervoor een voorstel worden ontwikkeld. Een tiental landen heeft aangegeven hierin te willen meewerken.

The use of the lactoperoxidase system for milk and milk products in international trade

In het laatste half uur van de bijeenkomst is over dit onderwerp gediscussieerd. Bij deze discussie bleek nu dat Cuba alleen stond in haar wens om het lactoperoxidase systeem te gebruiken ter verbetering van de houdbaarheid van melk en melkproducten. De meeste andere landen waren nu van mening dat het in de internationale handel niet toegelaten moet worden. Hiermee kwam een einde aan een jarenlange discussie over dit ontwerp en kan nu aan de 'commission' worden voorgelegd dat het gebruik van dit systeem in internationale handel niet toegelaten moet worden maar dat landen dit op nationaal niveau zelf moeten kunnen bepalen.

Wel gaf Cuba nog aan dat ze een Guideline ontwikkelen om het gebruik van dit systeem te verbeteren en dat ze dit mogelijk in de toekomst zal indienen als voorstel voor nieuw werk.

Volgende vergadering

De volgende vergadering vindt plaats van 1-5 december 2008 in Houston (Verenigde Staten).