

40ste vergadering van het Codex Committee on Food Hygiene (CCFH), 1 t/m 5 december 2008 te Guatemala City (Guatemala)

Inleiding

Van 1 t/m 5 december heeft de 40^{ste} sessie van de CCFH plaatsgevonden in Guatemala City in Guatemala. Deze sessie werd niet langer door Karen Hulebak voorgezeten, omdat zij nu is benoemd tot voorzitter van het 'Executive Committee' van de Codex. De vergadering werd nu voorgezeten door Emilio Esteban, in het dagelijks leven Science Advisor bij de Amerikaanse Food Safety and Inspection Service (FSIS). Ook met zijn wat lossere stijl heeft hij enkele documenten naar step 5/8 kunnen brengen. Een voor Nederland een belangrijk moment: nieuw werk is aangenomen om een richtlijn op te stellen voor de beheersing van voedselgerelateerde virussen in voedsel. Nederland gaat dit werk leiden!

Hieronder verder de conclusies per besproken agendapunt.

Microbiological criteria for powdered follow-up formula and formulas for special medical purposes for Young children (annex bij de algemene code op step 2)

Bij de vorige (39^{ste}) sessie was discussie ontstaan over het al dan niet opnemen van een norm voor *E. Sakazakii* (nieuwe naam= *Cronobacter*) in Follow-up formulae (FUF). Met name de Verenigde Staten en de internationale consumentenorganisaties vonden dat ook voor deze productgroep, bestemd voor kinderen vanaf 6 maanden, het zeer strikte criterium voor *E. Sakazakii* gesteld moest worden.

Vooral door de Europese landen is aangegeven dat het niet reëel is om dit strikte criterium vast te stellen voor een product dat geconsumeerd wordt door een groep kinderen die naast FUF ook andere producten consumeren, welke niet aan dit strenge criterium hoeven te voldoen.

In navolging van de discussie in 2007 is veel informatie verzameld over het vóórkomen van *E. Sakazakii* infecties bij kinderen ouder dan zes maanden. Experts hebben zich over de gegevens gebogen en kwamen tot de conclusie dat er heel weinig data beschikbaar zijn. Belangrijkste conclusies van de experts waren dan ook:

- er is geen aanleiding om aan te nemen dat er een groot risico bestaat voor kinderen van zes maanden en ouder bij consumptie van FUF, maar ook niet dat er geen risico is.
- er duidelijke voorlichting moet komen dat FUF uitsluitend bestemd is voor kinderen ouder dan zes maanden.
- er moeten meer gegevens beschikbaar kunnen komen over het vóórkomen van *E. Sakazakii* infecties vanwege FUF, surveillance systemen moeten worden verbeterd.

Met bovengenoemde conclusies uit de expertstudie heeft een werkgroep de annex voor het comité verder voorbereid. Geen *E. Sakazakii* criterium, maar wel een passage die de bevoegde autoriteiten de flexibiliteit biedt dat ze toch maatregelen kunnen nemen, waaronder het stellen van additionele microbiologische criteria, mochten zij hier aanleiding toe zien. In de vergadering werd vervolgens uitsluitend door de consumentenorganisaties IACFOH en IBFAN flinke weerstand geboden op dit voorstel. Zij werden gesteund door enkele ontwikkelingslanden.

Conclusie: de annex wordt aan de Codex Alimentarius Commission (CAC) voorgesteld om aan te nemen op step 5/8.

Proposed draft microbiological criteria for *Listeria monocytogenes* in Ready-to-eat Foods (RTE), (annex op step 4)

Ook hier lag een annex van een algemeen document voor dat al eerder was aangenomen. Deze annex was nog niet aangenomen omdat hierin een principiële discussie tussen de Verenigde Staten en de Europese Lidstaten (EU) speelt. In de Verenigde Staten wordt voor RTE-producten waarin *Listeria monocytogenes* kan groeien een criterium van afwezigheid in 25 gram gehanteerd, terwijl in de EU voor dezelfde producten een grens van 100 kolonievormende eenheden op de houdbaarheidsdatum wordt aangehouden.

De werkgroep had een voorstel uitgewerkt waarin is opgenomen dat de afwezigheid in 25 gram de norm is, maar dat ook onder voorwaarden alternatieve benaderingen mogelijk zijn (dus ook de Europese). Dit compromis is na 19 (!) jaar onderhandelen bereikt.

In de vergadering zijn vooral detailopmerkingen gemaakt, om de annex nog iets te verbeteren.

Het document is aangenomen en zal aan de CAC worden voorgesteld voor acceptatie op step 5/8.

Proposed draft guidelines for the control of *Campylobacter* and *Salmonella spp.* in chicken meat

Zweden en Nieuw Zeeland hebben in het afgelopen jaar gewerkt aan een eerste draft Guideline. In hun voorstel hadden ze echter meteen al aangegeven dat het document nog verder uitgewerkt moet worden met meer invulling van de 'risk based' benadering en ook zal een 'web-based' applicatie worden ontwikkeld.

Het huidige document bevatte vooral een groot aantal interventies, die mogelijk zijn om *Campylobacter* en/of *Salmonella* te beheersen. Er is echter nog geen informatie over de effectiviteit van deze interventies opgeschreven.

Ook hadden de Zweden een heel uitgebreid literatuuroverzicht beschikbaar.

Omdat men nog over onvoldoende praktische informatie/data beschikt is opnieuw een 'circular letter' opgesteld, waarin data worden gevraagd over ingezette interventies en de effecten daarvan. Ook wordt wederom gevraagd naar data over andere kippensoorten dan vleeskuikens.

Tenslotte is benadrukt dat samenwerking met de OIE essentieel is bij dit project.

Nadat de aanvullende data zijn ontvangen zal een werkgroep verder gaan met het verder uitwerken van 'risk based' guidelines (Brazilië zal gastheer zijn).

Proposed draft annex on leafy green vegetables including leafy herbs to the code of hygienic practice for fresh fruits and vegetables (op step 4)

Bij de vorige sessie is besloten dat een elektronische werkgroep een annex gaat opstellen voor bladgroenten en –kruiden.

Dit document is vrij algemeen bediscussieerd, enkele opmerkingen:

- er moet een betere relatie zijn tot de algemene code.
- er moet duidelijker en coherente de benaderingen beschreven worden met betrekking tot het gebruik van de diverse waterbronnen.

- gebruikte terminologie moet consistentener.

Algemeen werd geconcludeerd dat nog veel meer informatie nodig is om het document beter te kunnen maken. Daarom is ook voor dit project een ´circular letter´ opgesteld. Hierin wordt allerhande informatie gevraagd over de diverse stappen en processen in alle productiesystemen, maar zeker ook de kleinschalige productie. Informatie wordt gevraagd over de microbiologische risico's in de diverse stappen van de productie van bladgroenten.

Het document blijft op step 2, een elektronische werkgroep werkt verder aan het project.

Proposed draft code of hygienic practice for pathogenic *Vibrio* species in seafood (op step 3)

Door Japan is een eerste aanzet voor een code opgesteld. Het is de bedoeling dat een algemene code voor de beheersing van *Vibrio* in zeevoedsel wordt opgesteld, met een annex voor de beheersing van de species typen *Vibrio vulnificus* en *Vibrio parahaemolyticus*.

Alhoewel Japan de ambitie had om dit document nu verder te brengen naar step 5, is nadat het gehele document was doorlopen en van vele opmerkingen was voorzien, besloten dat het document nog op step 3 blijft. De werkgroep gaat onder leiding van Japan hiermee verder.

Other business en future work

Op de zondag voor de vergadering van het comité is in een werkgroepvergadering door Enne de Boer het Nederlandse voorstel voor nieuw werk gepresenteerd om een richtlijn/code voor de beheersing van virussen in voedsel te ontwikkelen. Bij deze bijeenkomst werden nauwelijks vragen gesteld. Men was het er unaniem over eens dat dit voorstel voor nieuw werk voorgedragen diende te worden. Zo is geschied. Ook het gehele CCFH comité heeft dit voorstel unaniem aangenomen. Dit betekent nu dat Nederland een werkgroep bijeenkomst gaat organiseren in maart 2009. Er is inmiddels een voorbereidende werkgroep met betrokkenen van VWS, RIVM en VWA gestart om dit werk goed te kunnen vormgeven.

Verder is vanuit het Codex Committee on Natural Mineral Waters gevraagd om een herziening van de hygiëncode voor ´Natural mineral waters´. Het comité heeft besloten dat een elektronische werkgroep gaat bekijken in hoeverre het nodig is dat deze code herzien moet worden. Zwitserland zal dit werk gaan leiden.

Tenslotte heeft het Verenigd Koninkrijk (VK) gepoold in hoeverre er in de toekomst interesse is voor nieuw werk om een hygiëncode voor cacao en chocolade productie op te stellen. Uit de geluiden bleek dat er vooral wat discussie is over de scope van een dergelijk project, moet het zich beperken tot cacao en chocolade of nog meer vetachtige producten. Om een voorstel te kunnen voorbereiden zal de VK hiervoor ook via een ´circular letter´ informatie vragen over de productieprocessen, de gewenste scope, de kritische stappen in de productie processen en het voorkomen van infecties vanwege deze producten.

Date and place of the next session

De volgende CCFH vergadering zal plaatsvinden van 16 t/m 20 november 2009, mogelijk in Uganda.