

41^{ste} vergadering van het Codex Committee on Food Hygiene (CCFH) 16 t/m 20 november 2009 in San Diego (Verenigde Staten)

Algemeen

Voorzitter van de vergadering was Emilio Esteban, Science Advisor bij de Amerikaanse Food Safety Inspection Service. Er waren ruim 100 landen vertegenwoordigd met circa 250 deelnemers. Van deze landen waren er zo'n 20 ontwikkelingslanden voor de eerste keer door financiering uit het Codex Trust Fund. Nederland werd vertegenwoordigd door het ministerie van VWS en de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA). De EU was door 14 lidstaten vertegenwoordigd.

De vergadering werd geopend door Margaret Hamburg, Commissioner van de Amerikaanse Food and Drug Administration. Opmerkelijk was dat ook Frank Yannis, de vice president van Walmart, de grootste foodretailer ter wereld, een inleiding gaf waarin het belang van de Codex standaarden werd benadrukt.

Proposed draft guidelines for the control of Campylobacter and Salmonella in chicken meat (step 4)

De discussie spitste zich toe op het gebruik van decontaminatie met chloor. Al snel werd duidelijk dat dit voor de EU, Zwitserland en Noorwegen niet aanvaardbaar was. Daarop stelde de voorzitter voor het document naar stap 5 te brengen met uitzondering

(vierkante

haken) voor de onderdelen die voor Europa onacceptabel waren. Toen echter duidelijk werd dat dan het halve document tussen vierkante haken zou komen te staan, besloot de voorzitter het document terug te brengen naar stap 2 met een nieuwe ronde voor commentaar. Dit was zeer tegen de zin van eigenlijk alle aanwezige delegaties behalve Europa. Dat dit toch besloten

werd maakte Europa niet bepaald populair. Chili stelde zelfs voor om in het Codex Committee on General Principles (CCGP) te bespreken hoe in de toekomst om te gaan met dit soort situaties als bepaalde landen niet bereid zijn te bespreken hoe consensus kon worden bereikt.

Om uit de patstelling te komen werd besloten dat Nieuw Zeeland, Zweden en Brazilië het komende jaar een elektronische werkgroep zullen organiseren om het commentaar te verwerken.

Tot slot werd tijdens de CCFH een demonstratie gegeven van de 'web based risk management tool'. Met dit internet instrument kunnen risk managers het effect zien van door hen zelf gekozen controle maatregelen op Campylobacter en Salmonella op kippenvlees.

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

Met veel tekstuele en weinig inhoudelijke wijzigingen ging dit document naar stap 5/8.

Proposed draft code of hygienic practice for pathogenic Vibrio Species in Seafood (step 3)

Met enkele niet essentiële aanpassingen ging dit document ook door naar stap 5/8.

Proposed draft annex on control measures for Vibrio Parahaemolyticus and Vibrio Vulnificus in molluscan shellfish (step 3)

Ook dit document ging met een aantal niet essentiële aanpassingen door naar stap 5/8.

Proposed draft code on hygienic practice for control of viruses in food (step 4)

Er was veel belangstelling en waardering voor dit document dat onder leiding van Nederland (VWA) tot stand was gekomen. Er was veel commentaar binnengekomen dat in 12 punten op hoofdlijnen werd samengevat in een goed ontvangen presentatie. Omdat er veel commentaar was, werd besloten het document terug te brengen naar stap 2 met een nieuwe ronde voor commentaar. Om dit allemaal te verwerken zal op 25 en 26 maart 2010 in Nederland een nieuwe werkgroep bijeen komen.

Future work

Nieuwe onderwerpen die worden opgepakt zijn mineraal water en het herzien van de toepassing van microbiologische criteria voor voedsel. Voor mineraal water zal Zwitserland een werkgroep leiden in Juni 2010 in Zwitserland en voor de microbiologische criteria zal Finland met Japan een werkgroep leiden die in april/mei 2010 bijeen zal komen in Japan.

Volgende vergadering

Deze staat van 29 november tot 3 december 2010 in Kampala, Oeganda, gepland.