

Verslag 52^{ste} Vergadering van het Codex Committee on Food Hygiëne (CCFH), 28 feb-4 maart en 9 maart 2022 (digitaal)

Algemeen

De CCFH kwam na 2 jaar (vanwege de Covid pandemie) voor de 52^{ste} vergadering bijeen een digitale bijeenkomst van 28 februari t/m 4 maart 2022 met aanname van het rapport op 9 maart. De agenda was met name gefocust op de punten die in de stapprocedure waren, dicht bij eindbesluitvorming. Er waren 106 landen, een lid organisatie, 22 observers en de Palestijnse gebieden aanwezig.

AGENDAPUNT OVER DE CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION EN/OF ANDERE CODEXCOMITÉS (Agenda Item 2)

Het Codex Secretariaat bracht het 60-jarig jubileum van Codex onder de aandacht van de CCFH leden, net als het belang om actief deel te nemen bij de discussies over de toekomst van Codex, en opkomende risico's. Er werd specifiek input vanuit CCFH gevraagd voor de herziening van de *General Guidelines on Sampling* (CXG 50-2004).

AGENDAPUNT OVER HET WERK VAN FAO, WHO EN ANDERE INTERNATIONALE INTERGOVERNEMENTELE ORGANISATIES (Agenda Item 3)

JEMRA heeft sinds CCFH 51 de volgende volledige rapporten gepubliceerd:

- Risk assessment tools for Vibrio parahaemolyticus and Vibrio vulnificus associated with seafood;*
- Risk-based examples and approach for control of Trichinella spp. and Taenia saginata in meat - revised edition;*
- Microbial safety of lipid-based ready-to-use foods for management of moderate acute malnutrition and severe acute malnutrition;*
- Foodborne antimicrobial resistance: role of environment, crops and biocides;*
- Advances in science and risk assessment tools for V. parahaemolyticus and V. vulnificus associated with seafood;*
- Microbiological risk assessment/guidance for food en*
- Safety and quality of water used with fresh fruits and vegetables.*

Verder vergaderde JEMRA in 2020 en 2021 over de volgende thema's

- *Shiga toxin-producing Escherichia coli (STEC) associated with meat and dairy products;*
- *Listeria monocytogenes in ready to-eat (RTE) food: attribution, characterization and monitoring;*
- *Safety and quality of water used in the production of fishery and dairy products en*
- *Prevention and control of microbiological hazards in fresh fruits and vegetables*

Tenslotte zijn er ook ad-hoc expert consultaties geweest m.b.t. allergeniciteit. In 2022 zullen de werkzaamheden doorgaan m.b.t. microbiologische risico's van verse groenten en fruit, brede aanpak in de voedselketen van Listeria (dit met oog op een mogelijk herziening van de *General Principles of Food Hygiene to the Control of Listeria monocytogenes in Foods* (CXG 61-2007) en Salmonella in pluimvee.

WHO informeerde CCFH over de nieuwe INFOSAN Community Website.

INFORMATIE VAN DE INTERNATIONALE ORGANISATIE VOOR DIERGEZONDHEID (OIE) (Agenda item 4)

Er was geen specifieke inbreng van de OIE over concrete onderwerpen, behalve het benadrukken van het belang van een goede aansluiting tussen OIE en CCFH, ook voor wat betreft de samenwerking op nationaal niveau tussen voedsel hygiëne en diergezondheidsdeskundigen onderling.

VOORGESTELDE HERZIENING VAN DE RICHTLIJN VOOR HET MANAGEMENT van (MICRO)BIOLOGISCHE VOEDSEL-CRISIS/ UITBRAKEN (GUIDANCE FOR THE MANAGEMENT OF (MICRO)BIOLOGICAL FOODBORNE CRISES/OUTBREAKS) (Agenda item 5)

De elektronische werkgroep (EWG) o.l.v. van Denemarken met Chili en de Europese Unie als covoorzitters, heeft het document zo goed als klaar voor stap 7 van de procedure. De resterende

“discussiepunten” waren meer redactioneel. Deze zijn efficiënt bediscussieerd zodat het document voorgelegd kan worden aan de CAC 45 voor aanname op stap 8.

VOORGESTELDE BESLISBOOM ALS ONDERDEEL VAN DE HERZIENING VAN DE ALGEMENE PRINCIPES VOOR VOEDSELHYGIËNE (*GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE (CXC 1-1969) AND ITS HACCP ANNEX*) (Agenda Item 6)

De EWG olv Brazilië heeft de beslissboom voor de identificatie van de CCP's (=critical control points) aangepast zoals in CCFH 51 was afgesproken. Brazilië benadrukte dat de beslissboom dient als voorbeeld, niet als verplichte format. Toch is er discussie geweest met name over de bedoeling van bepaalde vragen. Dit heeft uiteindelijk tot lichte aanpassingen en een beslissboom die door CCFH 52 is “goedgekeurd” om aan CAC 45 voor te leggen voor aanname op stap 5/8. Dit als onderdeel van de “*Tools to Determine the Critical Control Points (CCPs)*”.

DISCUSSION PAPER OVER TOEKOMSTIG WERK AAN SHIGA TOXIN-PRODUCERENDE *ESCHERICHIA COLI* (STEC) (Agenda item 7)

De EWG o.l.v. Chili, met Frankrijk, Nieuw Zeeland en de VS als covoorzitters, heeft het werk uitgevoerd tot een voorstel voor de STEC gidsen voor rundvlees, bladgroenten, rauwe melk en rauw melkse kazen en kiemgroenten dat gepresenteerd werd op stap 4. De zondag voor de CCFH 52 werd een digitale PWG (=fysieke, voorbereidende werkgroep) georganiseerd waar punten zijn geïdentificeerd uit de specifieke bijlagen die verder inhoudelijke discussie behoeven. Daarom is alleen het algemene deel van de gidsen in de plenaire besproken, o.a. de definities, maar ook criteria voor het testen bij de labs. CCFH concludeerde dat het complete document nog een slag inhoudelijk discussie nodig heeft, daarom zijn de gidsen teruggebracht op stap 2/3 voor het verder bewerken van de gidsen aan de hand van de discussie in CCFH 52, en de gemaakte opmerkingen in e PWG. Het is de bedoeling dat voorafgaande aan CCFH 53 ook een PWG zal worden georganiseerd over dit onderwerp.

DISCUSSION PAPER OVER PRINCIPES VOOR VEILIG GEBRUIK VAN WATER VOOR VOEDSELBEWERKING (Agenda Item 8)

De EWG o.l.v. Honduras met Chili, Denemarken, EU en India als covoorzitters, heeft het werk uitgevoerd voor een voorstel v.w.b. het veilig gebruik van water voor voedselbewerking. De EWG had concrete punten voor discussie gesignaleerd, die zijn gevolgd voor de discussie van zowel het algemene deel als van de bijlagen m.b.t. groente, fruit en visserijproducten. Het document moest nog verder worden uitgewerkt en wordt teruggebracht naar stap 2/3 voor verder discussie bij CCFH 53 op basis van het werk van opnieuw dezelfde EWG o.l.v. Honduras.

OVERIG EN TOEKOMSTIG WERK (Agenda Item 9)

Vibrio

Japan en Nieuw Zeeland bevestigden een discussie document te gaan opstellen over mogelijke aanpassing van de *Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Pathogenic Vibrio Species in Seafood* (CXG 73-2010).

Virussen

Canada en Nederland bevestigden een discussie document te gaan opstellen over de mogelijke herziening van de *Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene tot he Control of Viruses in Food* (CXG 79-2012).

Verder werd aan JEMRA gevraagd om relevante wetenschappelijke informatie te duiden mbt de beheersing van Salmonella en Campylobacter ter voorbereiding van een toekomstige herziening van de *Guidelines for the Control of Campylobacter and Salmonella in Chicken Meat*

Tenslotte was er steun van diverse landen voor het voorstel van observer GAIN (*Global Alliance for Improved Nutrition*) om een nieuwe werk voorstel op te stellen over voedselveiligheid in traditionele markten.

DATUM EN PLAATS VAN DE VOLGENDE BIJeenKOMST (Agenda Item 11)

De volgende 53e bijeenkomst van de CCFH was gepland voor de week van 28 november 2022 in San Diego, echter definitieve vaststelling zal afhankelijk zijn van de pandemisch situatie en de t.z.t. geldende voorwaarden van het organiserend land, de Verenigde Staten.