

# Nieuwe EU-wetgeving voedselveiligheid

De nieuwe Europese wetgeving over voedselveiligheid stond centraal op het VMT-symposium Voedselveiligheid in juni te Ede. Aan de orde kwamen de microbiologische criteria, mycotoxinen, parasieten en de wenselijkheid om de MRL's voor pesticiden verder te verlagen.

De nieuwe microbiologische criteria zijn vastgelegd in verordening (EG) 2073/2005 van 15 november 2005, die per 1 januari 2006 van kracht werd. Mede-organisator Servé Notermans van Food Doctors zette uiteen dat de verordening voedselveiligheids- en proceshygiëncriteria kent. Voldoet een partij niet aan de veiligheidscriteria, dan mag deze niet op de markt worden gebracht. Worden de proceshygiëncriteria niet gehaald, dan dient de oorzaak opgespoord te worden en moeten verbeteringen in de aankoop of het productieproces worden doorgevoerd. De frequentie waarmee partijen worden onderzocht op het voldoen aan de criteria wordt sterk verminderd als de producent kan aantonen over een doeltreffend HACCP-systeem te beschikken. Een goed HACCP-systeem is essentieel, testen niet want dat is geen beheersmaatregel. Trendanalyses zijn een belangrijk instrument om te bepalen of het productieproces (nog) goed wordt beheerst.

## Mycotoxinen

Voor de mycotoxinen aflatoxine, DON, ochratoxine A en patuline was er al regelgeving. Nieuwe wetgeving is van kracht geworden voor de Fusarium-toxinen fumonisine, zearalenol en het T-2 en HT-2 toxine. Harm Janssens, manager TLR International Laboratories, bestempelde de (HP)LC-MS/MS detectiemethode als veelbelovend. Hiermee kunnen in 20 tot 25 minuten meerdere mycotoxinen in 40 tot 70 monsters worden opgespoord. Beperkingen zijn de hoge kosten van de apparatuur en het benodigde gekwalificeerde personeel om de apparatuur te bedienen.

De Elisa-methode is daarentegen relatief eenvoudig. De gevoeligheid is sterk verbeterd (0,03 ppb aflatoxine). Nadeel is dat met deze methode alleen afzonderlijke componenten zijn te analyseren.

## Trichinella

De inspectie op de aanwezigheid van Trichinella-parasieten in vlees van varkens, paarden en wild gaat veranderen. Dat is vastgelegd in de nieuwe Verordening (EG) No 2075/2005. Belangrijkste verandering is dat het aantal bepalingmethoden beperkt is tot vier zogenaamde directe methoden waarbij Trichinella-larven via de digestietechniek worden opgespoord. Indirecte detectiemethoden, zoals het aantonen van antistoffen gericht tegen Trichinella, zijn niet toegestaan. Volgens inleider Frans van Knapen (IRAS, Universiteit Utrecht) kan met de methoden één larve per gram vlees worden opgespoord. Bedrijven in gebieden met een lage Trichinella-incidentie, zoals Nederland, kunnen worden vrijgesteld van verplicht onderzoek. Voorwaarde is wel dat dergelijke bedrijven door de nationale autoriteit, in Nederland de VWA, officieel als Trichinella-vrij worden erkend.

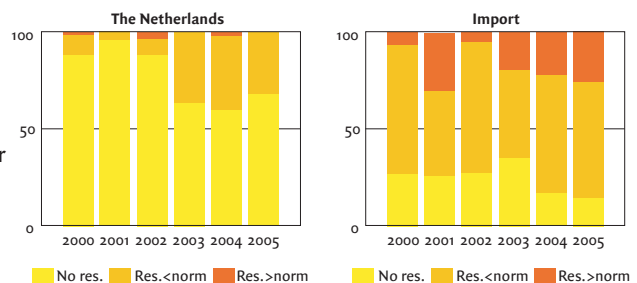
## Gewasbeschermingsmiddelen

Centraal in de presentaties van Polly Boon (RIKILT) en Henk van der Schee

(VWA) stond de herevaluatie van gewasbeschermingsmiddelen die eind 2007 voltooid moet zijn. Op basis hiervan worden de maximale residugehalten (MRL's) opnieuw vastgesteld. Waarschijnlijk is dat de wetgeving, die in principe gebaseerd is op het voorzorgprincipe, nog strenger zal worden om het vertrouwen van de consument te vergroten. Ook bestaat het voornemen producenten waarvan de producten niet voldoen aan de MRL-normen, publiekelijk te benoemen.

## Voedselinfecties

Informatie over voedselinfecties en -vergiftigingen is voor het beleid de basis om te interveniëren als zich ongewenste ontwikkelingen voordoen. Het RIVM houdt de vinger aan de pols via tal van activiteiten, variërend van onderzoek van gemelde



Het KAP-systeem bevat een schat aan informatie over residuen in tal van producten. De databank is via internet te raadplegen via <http://www2.rikilt.dlo.nl/kap/index.html>. Hierboven een voorbeeld van bestrijdingsmiddelen aangetroffen in komkommer uitgesplitst naar nationale teelt en import van 2000 t/m 2005.

klachten tot het uitvoeren van peilstation- en bevolkingsonderzoek. Moderne DNA-technieken worden ingezet om de herkomst van besmettingen op te sporen en er achter te komen wat er in de keten misging met als doel herhaling te voorkomen. Uit een van de voorbeelden van Arjen van de Giessen volgde echter dat ondanks die kennis en expertise het traceren van een met Salmonella besmette partij vlees nog altijd niet echt eenvoudig is.

## Servé Notermans

Prof. dr. S. Notermans, Food Doctors, [s.notermans@wxs.nl](mailto:s.notermans@wxs.nl)