



Harm Janssens

"Verslappen naleving is ondergeschoven kindje"

Recalls en besmetting volledig bestrijden lijkt onbegonnen werk, maar op gebied van risicobeperking valt nog zeker winst te behalen. "Voldoen aan de verplichte richtlijnen alleen is niet voldoende. De voorschriften voor de kritische punten van de bedrijfsvoering (HACCP) blijven naleven is eigenlijk nog veel belangrijker", aldus Harm Janssens, directeur van TLR International Laboratories.

Dat het aantal voedselinfecties de laatste tijd toeneemt, is volgens Harm niet zozeer het gevolg van nalatigheid maar komt volgens hem vooral omdat er meer onderzoek wordt gedaan. "De recalls en besmettingen van de afgelopen jaren zijn hiervoor natuurlijk wel aanleiding", merkt Harm op. "Als gevolg van de uitbraken van onder andere EHEC, Salmonella, E.coli en Listeria staat onderzoek naar pathogenen hoog op de agenda. Daarnaast zijn de methodieken en technieken vandaag de dag veel beter en betrouwbaarder en leveren analyses eerder positieve resultaten op omdat de protocollen fors zijn aangescherpt." Of het klimaat en de teeltomstandigheden in het herkomstland van invloed

zijn op de mate van risico, is volgens Harm niet met een eenduidig ja of nee te zeggen. Het speelt volgens hem zeker wel een rol. Bij warmte en droogte zal er in het productieland wellicht berekend moeten worden. "Het beregeningswater vormt een aanmerkelijk gevaar en moet dus altijd vooraf gecontroleerd worden. Ook de manier van telen kan van invloed zijn. Bij open teelten heb je te maken met allerlei omstandigheden van buitenaf waarmee gewasbeschermingsmiddelen gemoeid zijn. Onder glas zijn deze omstandigheden niet of minder van invloed, maar een kas kan weer een broeinest van bacteriën zijn. Bedekte teelt zit er zo'n beetje tussenin. Zo heeft elke teelt zijn eigen gevaren. Wij ondersteunen

bedrijven bij het werken volgens kwaliteits-schema's als QS, GlobalGAP, IFS en BRC."

SLECHTE HANDHYGIËNE EN BESMET WASWATER

TLR behoort tot een van de zes laboratoria waarvan de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) de onderzoeksresultaten accepteert. Het onafhankelijke laboratorium is gespecialiseerd in de analyse van voedingsmiddelen zoals groenten en

Tip: Blijf waakzaam!

"Veel besmettingen hebben te maken met hygiëne. Onder stressvolle omstandigheden is het heel verleidelijk om een controle of handeling over te slaan. Dit kan tot serieuze problemen leiden. Blijf ten alle tijde werken volgens de gestelde hygiëne protocollen. Dan kan het eigenlijk niet misgaan."

fruit. en kan naast zeer snelle contaminanten analyses zoals residu onderzoek ook snel de microbiologische kwaliteit en veiligheid monitoren. "Voedselveiligheid en hygiëne zijn nauw met elkaar verbonden. Slechte handhygiëne en besmet waswater zijn veelvoorkomende oorzaken voor microbiologische besmetting van groente en fruit. Ook de enteropathogene E. coli komt voor op groenten- en fruitproducten. Wij zijn geaccrediteerd voor het opsporen hiervan", aldus Harm Janssens, directeur bij TLR. "Virussen kunnen overleven in de waxlaag waarmee bepaalde fruitsoorten zijn bedekt en ook door koelen of bevriezen gaan bacteriën niet dood. Bij de analyse van deze producten kan TLR de aanwezigheid van bijvoorbeeld het norovirus, hepatitis A en clostridium botulinum vaststellen. TLR is één van de weinige laboratoria die deze analyses geaccrediteerd kan uitvoeren in Europa"

Een groot deel van deze onderzoeken worden gedaan voor bedrijven die actief zijn in de verwerkingsindustrie. Hier komen de producten onder andere in aanraking met machines, proceswater, schoonmaakmiddelen en niet te vergeten mensenhanden. Harm: "Hoe meer handelingen, hoe groter het risico op besmetting. Zo is het goed schoonmaken van de producten cruciaal. Er moet echt de tijd worden genomen voor het reinigen van de producten om eventuele patho-

genen, chemische middelen, allergenen en dergelijke te verwijderen. "GlobalGAP geeft een aardig handvat over waar de risico's zitten en hoe hierop geanticipeerd moet worden maar het is geen vrijwaring. Bovendien zijn er tussen landen verschillen in normering mogelijk. Bedrijven zullen altijd zelf waakzaam moeten zijn voor de potentiële gevaren binnen het eigen lokaal."

HERKOMSTANALYSE BIEDT KANSEN VOOR AGF

De analyses zijn volgens Harm continu in beweging, wat logisch is gezien de verscheidenheid in uitbraken. "Vroeger werd er vooral naar Salmonella gekeken. EHEC bijvoorbeeld werd voor de Duitse uitbraak in Hamburg nooit onderzocht en dat geldt eveneens voor Fipronil in eieren en Listeria in groenten en fruit. Een dergelijke 'onbekende' besmetting zou ons in theorie zomaar weer kunnen overkomen. En dan hebben we het nog niet eens over fraude. Met de vele onderzoeken en controles wordt het risico zo klein mogelijk gehouden maar helemaal voorkomen is vrijwel niet mogelijk." Hij vertelt dat de ontwikkelingen binnen het lab de afgelopen jaren heel snel gegaan. Nog steeds worden er dagelijks nieuwe organismen ontdekt maar er is ook nog veel onbekend", aldus de directeur. "Verder zijn de detectietechnieken behoorlijk veranderd en nauwkeuriger. Met name de snelle analyses voor pathogenen zijn in opmars. Verder kun-

nen herkomstanalyse steeds beter worden uitgevoerd. Als de patronen van zeldzame aarde eenmaal bekend zijn, wordt het makkelijk om partijen met elkaar te vergelijken. Herkomstanalyse wordt in AGF nog maar weinig toegepast maar biedt zeker goede kansen."

Als advies aan bedrijven om het risico op besmetting zo klein mogelijk te maken, zou hij mee

willen geven om kritisch te blijven op de bedrijfsvoering en regelmatig de kritische punten te her beoordelen. (CH)

contact@tlr.nl

ISACERT
A Vinçotte company

Staat u voor een kwalitatief en duurzaam AGF product?

Wilt u producten leveren die aan de eisen en verwachtingen van uw afnemers voldoen op gebied van kwaliteit, voedselveiligheid en duurzaamheid? Vertrouw op de deskundigheid van Vinçotte ISACert! Vinçotte ISACert biedt u praktische certificatie diensten voor de Agro- en Foodsector.

www.isacert.nl

Creating solutions through expertise



International loss adjusters & surveyors

Baarbeek 1

2070 Zwijndrecht, België

T: +32 3 295 10 50

F: +32 3 295 10 69

E: info@dpsurveys.com

www.dpsurveys.com