

Praktische problemen met dubbele limieten

S. Biesterveld
Voorzitter ECT-FNLI



Onderwerpen deel I

- Totstandkoming contaminanten wetgeving
- Hoe gaat een risicobeoordeling
- Hoe wordt de EFSA mening omgezet in een wettelijke limiet
- Limieten zijn er ter borging van de voedselveiligheid



Dubbele limieten 1.

		Maximum levels µg/kg)
2.2	Ochratoxin A	
2.2.1	Unprocessed cereals	5,0
2.2.2	All products derived from unprocessed cereals, including processed cereal products and cereals intended for direct human consumption with the exception of foodstuffs listed in 2.2.9 and 2.2.10	3,0
2.2.9	Processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children ⁽⁹⁾ ⁽⁷⁾	0,50
2.2.10	Dietary foods for special medical purposes ⁽⁹⁾ ⁽¹⁰⁾ intended specifically for infants	0,50



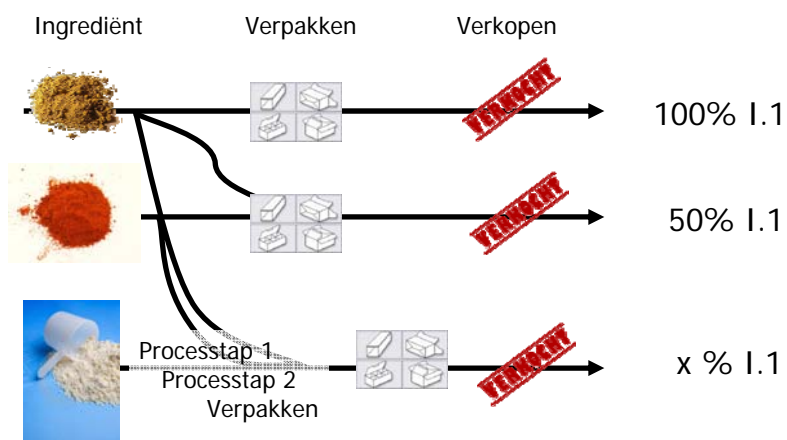
Dubbele limieten 2.

		Maximum levels µg/kg)
2.4	Deoxynivalenol ⁽¹⁷⁾	
2.4.1	Unprocessed cereals ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ other than durum wheat, oats and maize	1 250
2.4.2	Unprocessed durum wheat and oats ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾	1 750
2.4.4	Cereals intended for direct human consumption, cereal flour, bran and germ as end product marketed for direct human consumption, with the exception of foodstuffs listed in 2.4.7, 2.4.8 and 2.4.9	750
2.4.5	Pasta (dry) ⁽²²⁾	750
2.4.6	Bread (including small bakery wares), pastries, biscuits, cereal snacks and breakfast cereals	500

Dubbele limieten 3.

2.4 Deoxynivalenol ⁽¹⁷⁾		Maximum levels µg/kg
2.4.1	Unprocessed cereals ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ other than durum wheat, oats and maize	1 250
2.4.2	Unprocessed durum wheat and oats ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾	1 750
2.4.8	Milling fractions of maize with particle size > 500 micron falling within CN code 1103 13 or 1103 20 40 and other maize milling products with particle size > 500 micron not used for direct human consumption falling within CN code 1904 10 10	750 ⁽²⁰⁾
2.4.9	Milling fractions of maize with particle size ≤ 500 micron falling within CN code 1102 20 and other maize milling products with particle size ≤ 500 micron not used for direct human consumption falling within CN code 1904 10 10	1 250 ⁽²¹⁾

Werkwijze bedrijfsleven



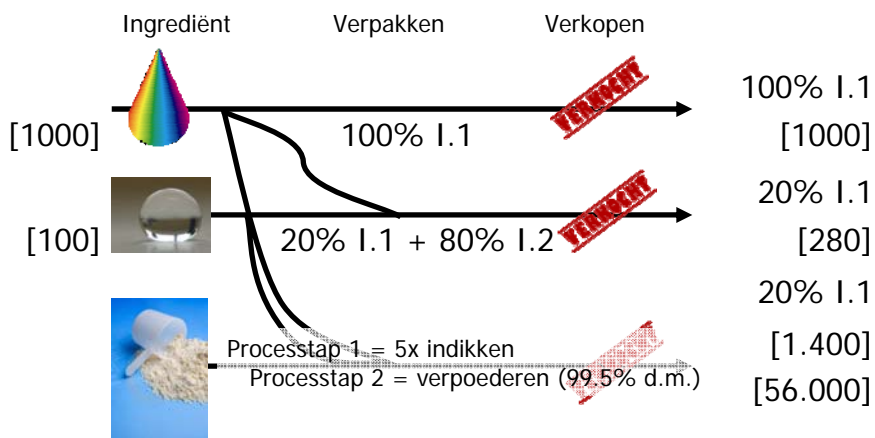
Werkwijze bedrijfsleven

Processtappen

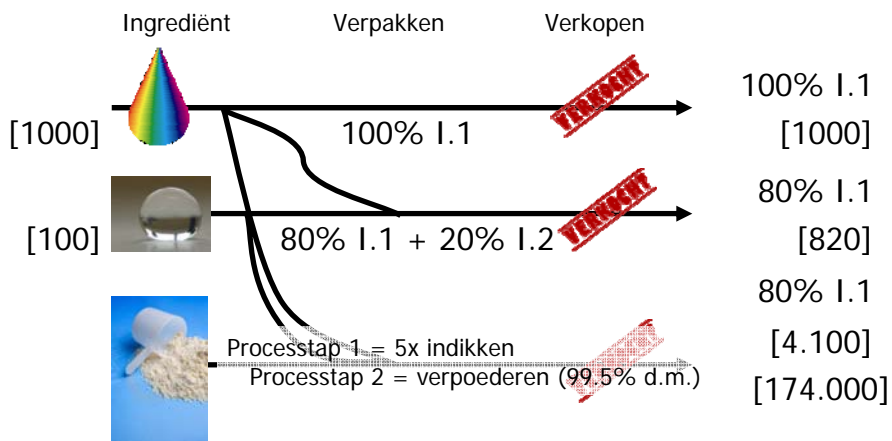
- Sorteren
- Filtreren (ultra- / micro-)
- Oplossen
- Centrifugeren
- Zeven
- Mengen
- Standaardiseren
- Sproeidrogen
- Etc.

Concentratie verhogend
Concentratie verlagend

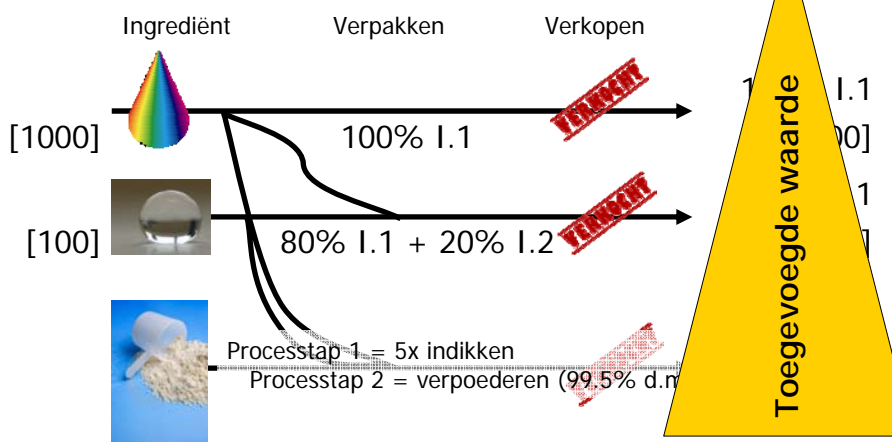
Werkwijze bedrijfsleven



Werkwijze bedrijfsleven

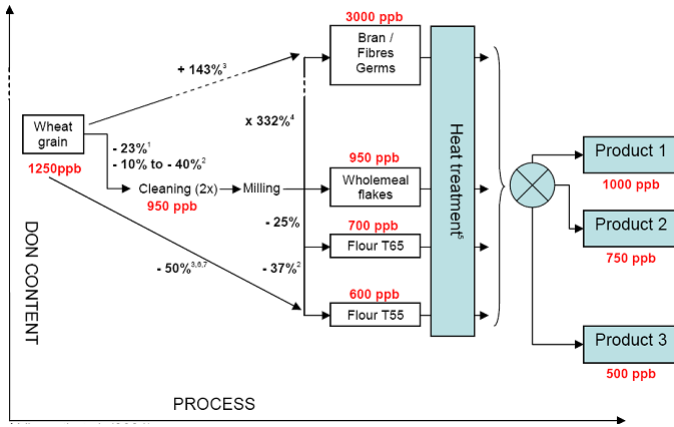


Werkwijze bedrijfsleven

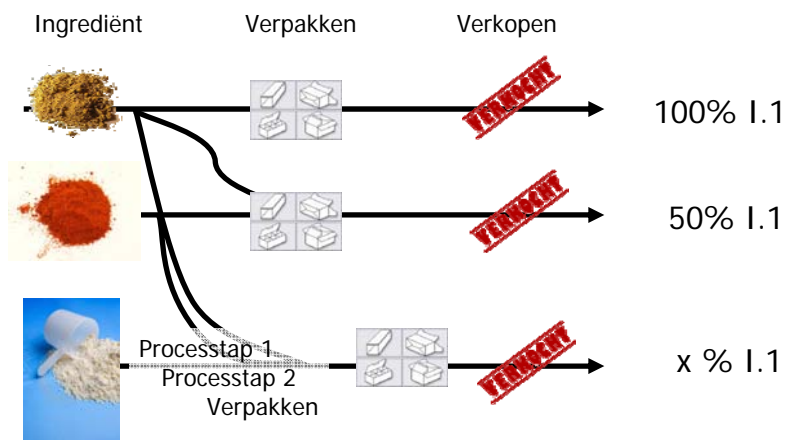


Voorbeeld: DON / maalproces

Fig 1. Impact of milling process on DON content



Contaminatie ?





Borging

- Risico management
- HACCP / GMP
- Afspraken met toeleverancier(s)
- Kritische ingrediënten:
 - Ingangscontrole (niet altijd mogelijk)
 - COA (niet altijd betrouwbaar)
- Monitoring eindproducten



Praktische problemen

- Onbekend waar contaminatie zit
- Onbekend hoe hoog deze is
- Ingangscontrole alle ingrediënten
- Uitgangscontrole alle producten
- Beperkte opslag



'Take home messages'

- Limieten:
 - Noodzaak voor borging voedselveiligheid
 - Gebaseerd op kennis, niet op nultolerantie (detectiegrenzen niet onnodig verlagen)
 - Limieten bij voorkeur op één plek in de keten (plek is ketenafhankelijk)
- Dubbele limieten
 - Dragen niet bij aan bescherming volksgezondheid
 - Frustreren bedrijfsprocessen