

2.3 HACCP

In de wereld van levensmiddelen is HACCP een gevleugelde term. Lieden die beroepshalve veel met deze term bezig zijn, spreken de afkorting niet meer in losse letters uit, maar maken er een nieuw woord van, bijvoorbeeld 'hessep'. Dus wie enige deskundigheid uit wil stralen, kan hier ophouden met lezen. Oefen voor de spiegel in het vlot uitspreken van 'hessep'. De omgeving zal denken dat u precies weet hoe veilige levensmiddelen gegarandeerd worden.

Het begrip HACCP

Het begrip HACCP staat voor Hazard Analysis and Critical Control Points: de analyse van gevaren en kritieke beheerspunten. Het begrip is in Amerika ontstaan. In het begin van de Amerikaanse ruimtereizen werd deze benadering ontwikkeld om microbiologische veiligheid te krijgen voor de voeding van astronauten. Het bleek zo'n efficiënte manier dat het toepassingsgebied is uitgebreid tot vrijwel de gehele productie en distributie van levensmiddelen. Vooral waar procesmatig gewerkt wordt, sluit HACCP goed aan. Vooral de grotere levensmiddelenindustrie omarmt de benadering, omdat de veiligheid van de producten hiermee geborgd wordt. Kleinere bedrijven vinden het in eerste instantie omslachtig en duur, maar ervaren geleidelijk dat dit juist kosten bespaart. Alleen wie niets om de veiligheid geeft zal HACCP proberen te negeren. Daar komt hij niet mee weg, omdat de wet het eist. HACCP vergt wel enige kennis van zaken en inzicht in het betreffende productieproces.

7 stappen

Bij de HACCP benadering horen 7 stappen.

1. Het beschrijven van het proces. Hiervoor wordt een schematisch overzicht gemaakt van elk stapje van grondstof tot eindproduct, en wordt elk gevaar benoemd dat voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moet worden. Er moet een inschatting gemaakt worden van het risico. Dit is een combinatie van de kans dat het gevaar zich daadwerkelijk voordoet in het eindproduct en van de gevolgen voor de gezondheid van de consument, indien dit zou gebeuren. Gevaren waar je aan moet denken zijn:
 - microbiologische gevaren (bijvoorbeeld bacteriën, virussen, schimmels en parasieten)
 - chemische gevaren (bijvoorbeeld gifstoffen geproduceerd door schimmels, milieucontaminanten en resten bestrijdingsmiddelen)
 - fysische gevaren (bijvoorbeeld glas en scherpe metaal- of houtdelen)Alle denkbare gevaren moeten de revue passeren. De gevaren kunnen in grondstoffen aanwezig zijn of kunnen ontstaan tijdens bereiding, behandeling, verpakking en vervoer van levensmiddelen.
2. Het identificeren van de kritieke beheerspunten in het stadium of de stadia waarin beheersing essentieel is om een gevaar te voorkomen of te elimineren dan wel tot een aanvaardbaar niveau te reduceren. In het jargon worden deze punten meestal aangeduid met CCP's (Critical Control Points). Het kan overigens ook voorkomen dat dergelijke punten niet aanwezig zijn in het betreffende proces.
3. Het vaststellen van grenswaarden voor de kritieke beheerspunten om te kunnen bepalen wat aanvaardbaar en niet aanvaardbaar is op het vlak van preventie, eliminatie of reductie van een onderkend gevaar. Je moet hier dus een meetbaar aspect hebben. Dergelijke aspecten kunnen zijn: tijd, temperatuur,

vochtgehalte, pH, maar ook sensorische eigenschappen zoals uiterlijk en textuur.

4. Het vaststellen en toepassen van efficiënte bewakingsprocedures op de kritieke beheerspunten. Bijvoorbeeld een schema dat aangeeft wanneer een specifieke meting uitgevoerd moet worden. Dit proces noemt men ook wel *monitoring*, een Engels woord voor bewaking.
5. Het vaststellen van corrigerende maatregelen wanneer uit de bewaking zou blijken dat een kritisch controlepunt niet volledig onder controle is. Het constateren van een afwijking moet gevolgd worden door een omschreven actie.
6. Het vaststellen van procedures om na te gaan of de hierboven genoemde maatregelen naar behoren functioneren, waarbij regelmatig verificatieprocedures worden uitgevoerd. Het gaat hier om een ander soort waarnemingen als die van stap 4. Een voorbeeld is het controleren van de temperatuur van een koeling. De ondernemer controleert deze regelmatig door de temperatuur te meten met een thermometer (= monitoring). Om vast te stellen of een proces voldoende beheerst wordt (bijvoorbeeld het verhitten, afkoelen en bewaren) dient dit periodiek geverifieerd te worden. Dit kan door af en toe een monster te laten onderzoeken op het aantal micro-organismen (=verificatie).
7. Het opstellen van aan de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf aangepaste documenten en registers, om aan te tonen dat de hierboven omschreven maatregelen daadwerkelijk worden toegepast. Controleurs zoals managers en de NVWA moeten zich er van kunnen overtuigen dat het systeem functioneert. Als een product, de verwerking of een proces een wijziging ondergaat, dient de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de procedure te herzien en waar nodig aan te passen.

Juridische achtergrond

Nadat de verplichting tot HACCP al enige jaren in de Warenwet was opgenomen is er sinds 2004 een Europese verordening die letterlijk wet is in alle EU landen: verordening (EG) nr. 852/2004 inzake levensmiddelenhygiëne. Artikel 5 is gewijd aan risicoanalyse en kritieke beheerspunten:

‘Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van een of meer permanente procedures die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen.’

De witte plek in de toepassing van HACCP staat hier ook, want de HACCP-verplichting ‘is alleen van toepassing op exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zich bezighouden met een op de primaire productie volgende fase van de productie, de verwerking en de distributie van levensmiddelen ...’ Dus: agrariërs, zoals veehouders en verbouwers van groenten en granen hoeven geen HACCP toe te passen. Daarmee is niet gezegd dat veiligheid daar niet aan de orde is. Integendeel, ook in de primaire sector en ook in de productie van veevoer moet verantwoordelijkheid voor veiligheid genomen worden. Uitgebreide voorschriften voor voedselveiligheid in de primaire sector zijn opgenomen in verordening (EG) nr. 852/2004, Bijlage I.

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten naleving van de HACCP verplichting kunnen aantonen. Dit zal vooral betekenen dat de registraties die verbonden zijn aan de zevende stap, in orde moeten zijn, actueel bijgehouden en ter inzage voor autoriteiten. Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf kan rechtstreeks de verplichting tot HACCP op zijn schouders nemen, maar vooral voor een klein bedrijf kan het ongemakkelijk zijn om daar capaciteit voor in te zetten. Bovendien zijn er misschien veel meer bedrijven waar dezelfde processen toegepast worden, waardoor iedereen hetzelfde wiel naast elkaar uit zou moeten vinden. De regelgeving biedt daarom de mogelijkheid om 'Gidsen voor goede praktijken' te maken die voor een groep bedrijven het hele HACCP verhaal ondervangen. Dit zijn de zogenaamde hygiënecodes. Dergelijke hygiënecodes kunnen ook ingaan op aspecten die specifiek zijn voor een branche, bijvoorbeeld koeling en keukenhygiëne in de horeca.