

Maak een dynamisch analyseplan

MICROBIOLOGISCHE ANALYSES: VERPLICHT NUMMER OF BRUIKBAAR HULPMIDDEL?

Bij veel bedrijven is de aandacht voor het analyseplan minimaal. Hetzelfde geldt voor het gebruik van de resultaten. Dat is jammer. Een dynamisch analyseplan kan een bedrijf veel bieden.

Tekst Wilma Hurkmans

Een dynamisch aanvalsplan geeft een beter inzicht in de kwaliteit van de producten en helpt om de focus te leggen op dat wat echt belangrijk is. Doordat de resultaten continu worden gebruikt, worden afwijkingen in de trend sneller ontdekt en zijn mogelijke problemen wellicht te voorkomen. Bovendien bespaart het in veel gevallen geld.

Drie bronnen

Grofweg zijn er drie bronnen die kunnen helpen om te bepalen welke micro-organismen en bijbehorende normen in het analyseplan horen:

1. *De wetgeving.* Dit is de basis. Met name Verordening (EU) nr. 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen. In deze verordening staan voor diverse productgroepen voedselveiligheids- en proceshygiëncriteria beschreven. Elk bedrijf dient aan deze wetgeving te voldoen. Aanvullend worden in het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen nog algemene eisen gesteld met betrekking tot pathogene micro-organismen en daarmee dus voedselveiligheid. Deze eisen zijn van toepassing op vrijwel alle voedingsmiddelen. In tegenstelling tot Verordening (EU) nr. 2073/2005 is het volgens het Warenwetbesluit niet verplicht om op de genoemde pathogenen te analyseren.
2. *Product- en procesinformatie.* Voor de voedselveiligheid komt deze informatie uit de eigen HACCP-studie. Het kan zijn dat daarin een

specifieke bacterie als gevaar wordt geïdentificeerd waarvoor geen wettelijke criteria gelden. Het is dan wel logisch om dit micro-organisme op te nemen in het analyseplan. Een voorbeeld hiervan is *E. coli O157* op rundvlees. Daarnaast kunnen bepaalde micro-organismen kritisch zijn voor de kwaliteit van het product. Een bedrijf kan dan besluiten daar normen voor opstellen, zonder dat daar wettelijke eisen voor zijn of dat het een voedselveiligheidsrisico is. Een voorbeeld is het aantal melkzuurbacteriën in fritessaus. Gedegen kennis van je product en de mogelijk relevante microben zijn voor dit onderdeel van groot belang.

3. *De eisen van de klant.* Het is het aan te raden om daar goed naar te kijken en te beoordelen of de gestelde eisen realistisch zijn. Het komt voor dat klanten microbiologische eisen stellen aan een product die gewoonweg onhaalbaar zijn vanwege de eigenschappen van dat product. Maak daarom duidelijke afspraken wat met welke frequentie geanalyseerd wordt. Daarmee voorkom je achteraf discussie over analyses en resultaten. Accepteer bijvoorbeeld bij kaas geen norm < 100 kve (kolonievormende eenheden) voor gisten. Dat is voor zo'n product niet haalbaar en ook niet nodig.

Bekijk goed of klanteneisen realistisch zijn.

Steekproef

Behalve het product en het soort microbe, staat in het analyseplan ook met welke frequentie de bemonstering uitgevoerd wordt. Een bedrijf dient te vol-



FREQUENTIE

Spreek duidelijk met de klant af wat met welke frequentie geanalyseerd wordt. Daarmee voorkom je achteraf discussie over analyses en resultaten.

doen aan het bemonsterschema van Verordening (EU) nr. 2073/2005. De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) heeft een interpretatiedocument gemaakt over deze wetgeving: Infoblad 85. Hierin staat onder andere beschreven met welke frequentie de wettelijk verplichte analyses moeten worden uitgevoerd. Het bedrijf bepaalt zelf met welke frequentie de analyses op basis van interne informatie worden uitgevoerd. Ook de te hanteren normen worden vaak door het bedrijf zelf bepaald.

Dynamisch

Maak het analyseplan dynamisch door het periodiek te beoordelen op nut en noodzaak. De frequentie van de beoordeling hangt mede af van de frequentie van monsternamen. Voor producten met een laag microbiologisch risico en één monsternamen per kwartaal, is het genoeg om dit bijvoorbeeld tijdens de jaarlijkse verificatie te doen. Voor producten met een hoog risico is het advies om dit meerdere keren per jaar te doen. Maak hier gebruik van, zodat je op basis van historische gegevens conclusies kunt trekken over de noodzaak van de analyse, de frequentie of de gehanteerde norm. Heb je de afgelopen twee jaar wekelijks vijf staaltjes laten analyseren op bijvoorbeeld *Bacillus cereus* en er is nog nooit iets gevonden, vraag je dan af of die analyse zinvol is. Je kunt een analyse juist ook vaker uitvoeren. Bijvoorbeeld als je met een lage frequentie een analyse doet en er wordt altijd iets gevonden (wel onder de

norm). Dan kan het zinvol zijn om vaker te analyseren. Vervolgens kan de oorzaak achterhaald worden en kunnen de juiste maatregelen worden genomen. Natuurlijk moet ook tijdens veranderingen, bijvoorbeeld van receptuur of proces, beoordeeld worden of het nodig is het analyseplan aan te passen. Het kost wat tijd om met een nieuwe blik naar het analyseplan te kijken, maar op de lange termijn heeft dit voordelen. Je focust op wat belangrijk is voor jouw product en de veiligheid daarvan. En je stuurt op basis van data. Bovendien kan het in veel gevallen ook nog kosten besparen.

W. Hurkmans is consultant bij Précon Food Management, whurkmans@precon.group

Tips & trucs bij gebruik van een extern laboratorium

Gebruik de portal van het lab zo optimaal mogelijk:

- Vraag het lab welke velden beschikbaar zijn en hoe deze in de *download* komen.
- Bedenk welke informatie je bij de monsters plaatst. Maak het zo algemeen mogelijk zodat je één certificaat voor meerdere doeleinden kunt gebruiken.
- Zorg dat de data altijd in hetzelfde veld staan en dat ze op dezelfde manier getypt worden. Wellicht kan dit via een vooraf ingevoerde lijst.
- Kijk naar de opties om gegevens te downloaden. En is dat bestand ook te wijzigen (bijvoorbeeld wat betreft de volgorde van de kolommen)?
- Gebruik je eigen software? Vraag dan om een automatische koppeling zodat alle data automatisch in het systeem komen.