



De informatiecampagne dierlijk vet is een initiatief van het Productschap Margarine, Vetten en Oliën en de Vereniging Verwerkers Slachtbijproducten. Kijk voor meer informatie op www.dierlijkvet.nl.

Informatiecampagne Dierlijk Vet

Postbus 3095, 2280 GB Rijswijk, Tel. 070 319 51 16, fax 070 319 51 96
www.dierlijkvet.nl, info@dierlijkvet.nl

Strengere regels en striktere controle

Voor het gebruik van dierlijke vetten in voeding en diervoeding gelden in de hele keten striktere regels voor de veiligheid.

Producenten moeten voldoen aan uitgebreide wet- en regelgeving.

Daarnaast treffen bedrijven zelf extra maatregelen in het belang van de voedsel- en diervoederveiligheid.

Algemene regels

Algemene wettelijke bepalingen voor de productie van dierlijke vetten staan in de Algemene Levensmiddelenwet, de Europese verordening die bedrijven verantwoordelijk stelt voor het leveren van veilig voedsel. De verordening stelt voorwaarden aan alle producenten van levensmiddelen en diervoeders en bevat onder meer bepalingen over de traceerbaarheid van grondstoffen en producten, de plicht tot het van de markt nemen van onveilige producten en tot het melden van deze acties bij de overheid.

Specifieke regels

Behalve aan algemene regels moeten de producenten van dierlijke vetten geschikt voor humane voeding ook voldoen aan de bepalingen van de Europese Hygiëneverordeningen. Producenten van dierlijke vetten zijn al sinds 1992 verplicht om een HACCP-systeem te hebben. HACCP staat voor Hazard Analysis of Critical Control Points. Dit is een systeem dat bedrijven in staat stelt de eventuele risico's die van belang zijn voor de voedselveiligheid te beheersen. Alle Nederlandse bedrijven die zijn erkend op basis van de Hygiëneverordening, beschikken over een door de VWA goedgekeurd procesbeheersy-

steem waarvan HACCP een onderdeel is. Verder geldt de Veterinaire Richtlijn 2002/99/EG, waarin aanvullende regelgeving is opgenomen voor diergezondheid.

De producenten voor de sector diervoeding moeten voldoen aan de Dierlijke Bijproductenverordening. Zij mogen alleen produceren als zij een officiële erkenning van de VWA hebben. Om in aanmerking te komen moeten de bedrijven beschikken over een door de overheid gevalideerd procesbeheersingssysteem op basis van het HACCP-systeem. Zodoende hebben deze bedrijven een vergelijkbaar borgingssysteem als de producenten van de dierlijke vetten voor menselijke consumptie.

Aanvullende maatregelen

De bedrijven in de dierlijk-vetsector hebben er alle belang bij dat hun producten veilig en van goede kwaliteit zijn. Daarom hebben ze afgesproken om de hele keten door te lichten op risico's in productie, opslag en distributie, en om hiervoor maatregelen op te stellen.

Ketenanalyses

Keten- en bedrijfsrisicoanalyses maken het de bedrijven mogelijk hun verantwoordelijkheid voor productkwaliteit en

volksgezondheid te verbeteren. In deze analyses worden de voornaamste theoretische risico's geïdentificeerd die zich bij dierlijk vet kunnen voordoen, van grondstof tot eindafnemer. De analyses staan de bedrijven dus ten dienste omdat zij hun HACCP-systeem eraan kunnen toetsen en eventueel nadere maatregelen erop kunnen afstemmen.

Aangezien de theoretische risico's per product verschillen, zijn er drie (Engelstalige) risicoanalyses uitgevoerd, voor de drie voor Nederland belangrijkste producten. Deze analyses worden met enige regelmaat geactualiseerd, en zijn te downloaden via www.dierlijkvet.nl.

Beheersmaatregelen

Beheersmaatregelen zijn o.a. eigen monsteranalyses, administratieve controles en materiële inspecties op kritische momenten in de keten. Hierdoor wordt dierlijk vet alsmede het productieproces in de hele keten gecontroleerd op de naleving van alle normen op het gebied van (de afwezigheid van) groeihormonen, dierziekten, ongewenste stoffen, hygiënische productiewijze en het risico van ongewenste vermenging van verschillende categorieën, bijproducten en kwaliteiten dierlijk vet. Hieronder staat voor de verschillende schakels in de dierlijk-vetketen aangegeven wat de voornaamste maatregelen zijn om de voedsel- en diervoederveiligheid te borgen.

Slachterij

De vleesbijproducten en dierlijke bijproducten waaruit dierlijk vet wordt gewonnen, ondergaan in de slachterij dezelfde controles als vlees. De keurmeester van de VWA controleert voor en na de slacht of dieren gezond zijn en of een goede en hygiënische scheiding van delen van het dier plaatsvindt. Afgekeurde dieren blijven buiten de voedselketen.

Bij goedgekeurde runderen controleren ze ook of het zogenoemd gespecificeerd risicomateriaal (SRM) is gescheiden van het vlees en de dierlijke bijproducten die voor de voedselketen zijn bestemd. In de slachterij ontstaat daarom het onderscheid in de verschillende categorieën dierlijke bijproducten. Als geen correcte en strikte scheiding tussen categorieën dierlijke bijproducten mogelijk is, wordt de hele partij afgevaarderd naar de laagste categorie.



Transport vleesbijproducten voor humane consumptie en categorie 3 materiaal

Bij het transport van de grondstoffen van slachterij naar vetproducent wordt nauwlettend gecontroleerd op mogelijke verontreinigingen. De wetgeving schrijft hier strikte temperatureisen en korte rijtijden voor. Er wordt een visuele controle uitgevoerd. Tevens worden documenten gecontroleerd voor een zorgvuldige identificatie van partijen en transportmiddelen krijgen na elk transport een grondige schoonmaakbeurt.

Productie van gesmolten dierlijke vetten voor de voedselketen

Erkende producenten beheersen hun aanvoer door een strikte documen-



tencontrole, door alleen van officieel erkende bedrijven af te nemen en door hun grondstoffen te inspecteren. Tijdens het productieproces wordt de kwaliteit gegarandeerd door de vleesproducten te verhitten volgens wettelijke richtlijnen en door het verloop van het proces te monitoren. Ongewenste stoffen worden verwijderd. Verder geldt een strikt systeem van hygiëne management gekoppeld aan duidelijke werkinstructies.

Na de procesmatige controle volgt de analyse van het eindproduct.

Productie van samengestelde vetten voor de voedselketen

Producenten van samengestelde vetten voor diervoeder beheersen de kwaliteit van hun grondstoffen door deze uitsluitend van GMP-erkende producenten en leveranciers af te nemen en GMP-erkende transporteurs in te schakelen. De bedrijven hanteren voor het proces van eigen transport, opslag, standaardisering en aflevering een bedrijfs-eigen risicobeheersingssysteem dat is gebaseerd op de HACCP-principes en het GMP-kwaliteitssysteem. Opslagtanks worden regelmatig gereinigd en partijen worden periodiek gecontroleerd op ongewenste stoffen. Elke vertrekkende tankauto is bovendien standaard gecontroleerd op PCB's.

Transport dierlijk vet naar voedingsmiddelen- of mengvoederbedrijf

Bij het transport van dierlijk vet doet de producent document- en logboekcontrole en visuele inspecties. De producenten gebruiken speciale tankauto's die na elke lading op voorschrift worden schoongemaakt. Grondige reiniging en

goede controle zijn voor dit transport de centrale elementen in de HACCP-systematiek.

Extern toezicht

De producenten krijgen ook verschillende vormen van extern toezicht. Zo controleren overheidsinstanties of een bedrijf aan de wettelijke eisen voldoet en onderzoekt een onafhankelijke controle instantie of een bedrijf recht heeft op het ISO-certificaat. Ook controleren de afnemers om er zeker van te zijn dat hun product aan alle specificaties voldoet.

Toezicht door de overheid

Overheidsinstanties controleren regelmatig of de wettelijke voorschriften worden nageleefd, bijvoorbeeld:

- Medewerkers van de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) inspecteren of de bedrijfsvoering aan de wettelijke eisen voldoet. Een inspecteur bezoekt de productielocatie om te bezien of de bedrijven de HACCP-principes respecteren;
- Tweemaal per jaar voeren ze een uitgebreide HACCP-audit uit en eens per kwartaal neemt de VWA gebouwen en inrichtingen onder de loep;
- De VWA controleert bovendien viermaal per jaar in het kader van de diervoederwetgeving. Verder controleert het Productschap Diervoeder tweemaal per jaar.

Een schematisch beeld van de wijze waarop de voedselveiligheid in de dierlijk-vetketen is geborgd, is te downloaden via www.dierlijkvet.nl.

