

Verscherping kwaliteitsbewaking buitenlandse kaas

*De Nederlandse kaassector heeft in gezamenlijkheid met de Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit een protocol ontwikkeld speciaal gericht op de risicobeheersing van *Listeria monocytogenes* in buitenlandse kazen en kaastypen.*

De Europese Verordening 2073/2005 vereist, dat de producent aantoonbaar maakt dat *Listeria monocytogenes* tijdens de houdbaarheidstermijn niet kan uitgroeien > 100 kve / gram op het einde van de houdbaarheidstermijn.

Door de fysisch-chemische eigenschappen van een aantal buitenlandse kaassoorten kan *Listeria monocytogenes* in deze kazen mogelijk wel uitgroeien. Voor de Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit geldt *Listeria monocytogenes* als een belangrijk voedselveiligheidsrisico en het toezicht hierop is uitermate strikt (nader omschreven in informatieblad 85*). In de praktijk zou dit voor buitenlandse kaassoorten betekenen dat de houdbaarheidstermijn na versnijden en verpakken uiterst kort zou worden (circa 5 dagen). Ook zou binnen deze 5 dagen nog een *Listeria monocytogenes* analyse en positieve vrijgave moeten plaatsvinden. Gevolg zou zijn, dat veel buitenlandse kaassoorten in de praktijk niet meer commercieel verkrijgbaar kunnen zijn.

De Nederlandse versnijders & verpakkers van buitenlandse kazen - verenigd in de brancheorganisatie voor de zuivelhandel: Gemzu - hebben daarom samen met de Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit (NVWA) en het Controle Orgaan Kwaliteits Zaken (COKZ) een Safety Assurance Regime (SAR) opgesteld. Dit protocol is specifiek voor het versnijden en verpakken van (buitenlandse) kazen, is formeel erkend door de Nederlandse voedselveiligheid autoriteiten (COKZ en NVWA) en zorgt ervoor, dat de betreffende kaassoorten ook in de toekomst kunnen worden afgezet op de Nederlandse markt.

Gelet op het groeipotentieel van *Listeria monocytogenes* en ter afdekking van de risico's hiervan in de betreffende productcategorie dienen echter substantiële stappen te worden gezet door de Nederlandse importeurs/verwerkers én hun toeleveranciers in het buitenland. De vereisten zijn vastgelegd in voorgenoemde SAR.

Van iedere (buitenlandse) kaassoort wordt het Productrisico bepaald op basis van gemeten chemische productparameters (pH, Aw, vochtgehalte, zoutgehalte, azijnzuur- en melkzuurgehalte). Onder worst case condities wordt met generieke FSSP modellering bepaald of er groei van *Listeria monocytogenes* kan plaatsvinden. Het productrisico wordt uitgedrukt in: Laag, Middel of Hoog.

Daarnaast wordt het Producentenrisico bepaald. Aan de hand van een assessment wordt bepaald of de producent een Laag, Middel of Hoog risico heeft.

Voor de juiste risico inschatting door de Nederlandse importeurs/verwerkers is medewerking noodzakelijk van de producenten van de buitenlandse kaastypen. De producenten worden via hun Nederlandse afnemers hierover nader geïnformeerd en ontvangen een uitgebreide vragenlijst. De Nederlandse voedselautoriteiten zullen toezicht houden op de overeengekomen SAR.

Invulling en retournering van de vragenlijst door de producenten van buitenlandse kaastypen is hierbij onontbeerlijk.

* <https://www.nvwa.nl/documenten/consument/eten-drinken-roken/levensmiddelenketen/publicaties/microbiologische-criteria-interpretatiedocument-nvwa-informatieblad-85>