



Rapport REN PÅ NY

31.12.2014
2003024
Version1
AGLK/JUSS

Kunder og myndigheders forventninger til risikobaseret rengøring (Milepæl 1, deliverable 1.1)

Anette Granly Koch

Indledning

Baggrund

Målet med denne aktivitet er at:

- Afdække løsningsrummet for risikobaseret rengøring i kødindustrien
- Afklare kundernes holdninger til risikobaseret rengøring
- Sikre dialog med myndighederne om nytænkning af rengøring i kødindustrien

Fremgangsmåde

For at afklare hvilket løsningsrum, der er for ændring af den nuværende rengøringsfrekvens i kødindustrien blev følgende forhold undersøgt:

- Certificeringsordninger
- Danske myndigheder
- Udenlandske markeder

I det følgende gives en oversigt over, hvilke løsningsrum, der er og hvilke krav til dokumentation, der stilles ved overgang til risikobaseret rengøring.

Certificeringsordninger

Dansk lovgivning og de vigtigste certificeringsordningers krav til rengøring og hygiejne er gennemgået med fokus på krav til rengøringsfrekvens og dokumentation af nødvendig rengøring. Følgende dokumenter indgik i undersøgelsen:

- Dansk Lovgivning. *Forordning EF 852/2004 og Hygiejnevejledningen af 2012-04-02*
- Supplerende bestemmelser for eksport af svinekød, fjerkrækød og produkter til USA. *Bekendtgørelse 914 af 2012-09-10 om eksport af fødevarer og vejledning 912 om eksport af fødevarer af 2012-09-08*
- BRC – Global Standard for Food Safety. *Global Standard for Food Safety, version 6 July 2011*

- FSSC 22000. *Certification scheme for food safety systems in compliance with ISO 22000: 2005 and BSI-PAS 220: 2008*
- IFS Food –*Standard for auditing quality and food safety of food products, Version 6 April 2014*
- GRMS. *Global Red Meat Standard, 4th Edition version 4.1*

Overordnet set er der ikke forskel imellem de forskellige lovgivninger og standarder med hensyn til, at den hygiejniske standard før og under produktion ikke må give anledning til kontaminering af fødevarer som følge af manglende rengøring/desinfektion. Forskellene ligger i krav til dokumentationsgrundlag for valgt metode/frekvens, om der er gjort rent før påbegyndelse af produktion eller, om etablerede procedurer sikrer opretholdelse af tilfredsstillende hygiejnisk niveau før og under produktion.

Bekendtgørelse 914 af 2012-09-10 om eksport af fødevarer og vejledning 912 om eksport af fødevarer af 2012-09-08 er de dokumenter, der bedst beskriver krav til en risikobaseret tilgang til rengøringsfrekvens. I bekendtgørelsens bilag 6, kapitel 3 beskrives krav til rengøring og desinfektion. Uddybningen af kravopfyldelse er endvidere sket med udgangspunkt i FSIS krav anført i "Sanitation 9 CFR 416.11 – 416.16" og "Less than daily sanitation procedures, compliance guidelines 10-19-10" samt Fødevarestyrelsens tjekskema af 12-02-2014 udarbejdet på baggrund af de amerikanske særkrav, der er implementeret i dansk lovgivning, og som ligger ud over EU lovgivningen.

Heri beskrives, at der skriftligt skal etableres procedurer, som virksomheden vil gennemføre dagligt/mindre end daglig før opstart af produktion og under produktionen for at sikre, at der er en tilfredsstillende hygiejnisk standard, som er tilstrækkelig til at sikre mod fysisk, kemisk og biologisk kontaminering af produkt. Der stilles som udgangspunkt ikke krav til registrering af, om der er gjort rent, men derimod til registrering af gennemførelse og overvågning af de etablerede procedurer, og til enhver korrigerende handling for kontaminerede produkter og udstyr, der ikke er rent. Hvis et skift fortsætter kontinuerligt over i et andet skift skal daglig registrering kun ske ved opstart af første skift.

USDA angiver, at rengøringsfrekvensen skal være daglig. Men der er åbnet op for, at der kan anvendes en frekvens "mindre end daglig" for områder eller udstyr, der kommer i direkte kontakt med produkter (eks. gyrofryser, pladefrysere) når det er baseret på en risikovurdering og dokumentation for acceptabel hygiejne i perioden.

BRC, FSSC 22000 og **IFS** angiver, at rengøringsfrekvensen skal baseres på risikovurdering. Hvor det ikke er dagligt/ved skift skal der foreligge begrundelse/dokumentation for hygiejnen i perioden. Der skal endvidere opretholdes orden og ryddelighed under produktion, så der ikke sker kontaminering af produkter.

GRMS angiver, at der skal opretholdes orden og ryddelighed under produktion, så der ikke sker kontaminering af produkter.

Konklusion – lovgivning/certificeringsordninger

Ud fra granskning af certificeringsordninger og lovgivning vurderes det, at følgende skal sikres, for at risikobaseret rengøring kan introduceres på danske virksomheder:

- Den hygiejniske standard før og under produktion må ikke give anledning til kontaminering af fødevarer som følge af manglende rengøring/desinfektion
- Risikovurdering og dokumentation er nødvendig
- Definition af acceptabel hygiejnisk standard
- Overvågning – løbende kontrol skal etableres
- Validering – det skal dokumenteres, at konceptet virker
- Der skal etableres et dokumentationsgrundlag for:
 - Metode og frekvens for rengøring/desinfektion
 - At rengøring før produktion er udført
 - Procedurer for opretholdelse af hygiejnisk niveau efter rengøring og før produktion
 - Procedurer for opretholdelse af hygiejnisk niveau under produktion

Kundekrav

Det blev valgt at fokusere vidensindsamlingen om de store udenlandske markeder i Japan, Kina, Rusland, Tyskland og England. Informationer blev indhentet hos Landbrug & Fødevarer.

I det følgende angives, hvad kunderne generelt anser for de vigtigste parametre i forhold til import af kød og kødprodukter fra danske virksomheder.

På det japanske marked er følgende forhold de vigtigste:

- Kimtal, holdbarhed og patogener er vigtige og skal kunne styres, så der ikke er nogen risici ved produkterne i forhold til sygdom og kvalitet.
- De anvendte produktionsforhold og færdigvarer skal kunne godkendes af USDA og de danske myndigheder. Det betyder, at et nyt koncept for rengøringsfrekvens skal kunne accepteres af USDA og danske myndigheder.
- Markedet kræver solid dokumentation.

På det kinesiske marked er følgende forhold vigtige:

- Der er stor fokus på kemiske og fysiske hazards. Derimod er forekomst og antal af bakterier ikke så vigtige.
- Markedet vil generelt finde en USDA accept i orden. Således at der ved auditering på de enkelte virksomheder, kan fremvises tilfredsstillende dokumentation.

På det russiske marked er følgende forhold vigtige:

- Eksport til Rusland kræver, at den enkelte virksomhed kan fremlægge tilfredsstillende dokumentation. Kravene varierer over tid, men et godt udgangspunkt er at opfylde USDA kravene.

På det tyske marked er følgende forhold vigtige:

- Kravene vil variere mellem delstater og mellem kunder og kan således være meget forskellige i forhold til, hvad der fokuseres på ved samhandel.
- Et fælles fokusområde er mikrobiologiske krav, hvor kimtal i relation til holdbarhed og fødevarer sikkerhed er vigtige.
- Markedet vil generelt acceptere produktion og produkter, når de opfylder EU krav. En USDA godkendelse vil også være acceptabel.

På det engelske marked er følgende forhold vigtige:

- Produktion og produkter skal opfylde kravene i EU lovgivning samt BRC standarden.

Konklusion – kundekrav

Med udgangspunkt i den indsamlede viden om de udvalgte markeder vurderes det, at følgende skal være i fokus i projektet:

- De produkter, der produceres skal have uændret kvalitet og høj fødevarer sikkerhed og produceres under æstetiske forhold til en pris, som kan konkurrere på markedet.
- Der skal leveres forskningsresultater, som giver en solid og valid dokumentation på at konceptet virker.
- Fokus bør være på at efterleve USDA krav

Samlet konklusion

Virksomhederne lever op til den danske lovgivning og ofte også til en eller flere certificeringsordninger. De eksportautoriserede virksomheder opfylder desuden USDA krav. Dette medfører, at de efterlever eksportmarkedernes krav til høj kvalitet og fødevarer sikkerhed samt at de produceres under æstetiske forhold.

Kravene i lovgivning og certificeringsordninger giver mulighed for at indføre risikobaseret rengøring. Det kræver risikovurdering, dokumentation og overvågning til sikring af, at produkterne har en høj kvalitet og fødevarer sikkerhed samt at de produceres under æstetiske forhold.

En valid dokumentation i forhold til risikobaseret rengøring vil omfatte:

- Fastlæggelse af mikrobiologisk niveau/tilstand på udstyr og i produkter ved den nuværende rengøringsfrekvens og rengøringsmetodik (baseline).
- Fastlæggelse af mikrobiologisk niveau/tilstand på udstyr og i produkter ved ingen eller alternative rengørings/renholdelsesmetoder over længere tids produktion inden traditionel rengøring/desinfektion.
- System til overvågning/dokumentation af, at det nye koncept er i kontrol.

Fastlæggelse af planer for prøveudtagning og analyser (mikrobiologi, temperatur mv.).