

Gebruik van reinigings- en desinfectiemiddelen in voedselbereidingsruimtes

In de markt wordt steeds vaker gevraagd om reinigings- en desinfectiemiddelen die een 'keurmerk' voor voedselveiligheid hebben. Zoals 'HACCP-gekeurd' of 'food grade' en andere varianten hierop. Op dit gebied zijn geen gereguleerde keurmerken beschikbaar. Een dergelijk claim zegt niets over de veiligheid en werkzaamheid van dat product; zowel producten met als zonder deze claims moeten voldoen aan de wetgeving.

Reinigings- en desinfectiemiddelen zijn veilig en werkzaam als zij volgens de gebruiksaanwijzing worden gebruikt.

Voor reinigingsmiddelen in het algemeen (en dus ook voor de middelen die in voedselbereidingsruimtes worden gebruikt) is de volgende wetgeving van toepassing:

- REACH-verordening: regelt het verzamelen van (toxicologische) gegevens van grondstoffen en hoe deze door de hele keten veilig gebruikt kunnen worden;
- CLP-verordening: regelt het toewijzen van gevaarscategorieën op basis van de beschikbare gegevens en hoe deze gecommuniceerd moeten worden;
- Detergentenverordening: extra eisen ten aanzien van biologische afbreekbaarheid en informatievoorziening van schoonmaakmiddelen;
- Biocidenverordening: regelt de verkoop en het gebruik van onder andere desinfectiemiddelen in de EU. Deze producten moeten toegelaten zijn voordat deze op markt gebracht mogen worden. Wanneer conservering wordt toegepast, is ook de Biocidenverordening van toepassing.

De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) heeft de hierin de volgende positie genomen:
“Bij levensmiddelenbedrijven wordt gebruik gemaakt van schoonmaak- en desinfectiemiddelen. Desinfectiemiddelen moeten als biocide zijn geregistreerd en een N-nummer hebben.

In de verordeningen specifiek voor levensmiddelen staan geen speciale eisen voor schoonmaak- en desinfectiemiddelen die bij levensmiddelenbedrijven worden gebruikt. Alleen dat er geen schadelijke residuen van dit soort middelen in levensmiddelen mogen terechtkomen. (middelen moeten ook geschikt zijn voor het gebruiksdoel).

De term HACCP wordt uit reclame-overwegingen gebruikt voor allerlei producten.”

Tot slot een opmerking over HACCP: HACCP is een systematiek en geen eindpunt. Om te bepalen of een bepaald niveau van reiniging en eventuele desinfectie wordt bereikt, dient men hiervoor zelf zorg te dragen. Hierbij hoort het constant evalueren van de werking van het reinigingsmiddel en het eventuele desinfectiemiddel.