

of toch niet?

Voedselveiligheidsnormen rauw petfood bediscussieerd

Volgens veel betrokkenen in de sector zijn de Europese voedselveiligheidsnormen voor rauw petfood te streng. Nulrisico is niet altijd haalbaar voor rauw vlees. Het Belgisch voedselagentschap FAVV relativeert de rigiditeit van de Europese regels, maar zoekt wel naar een oplossing. Ovocom wil de spelers samenbrengen voor een stappenplan en toewerken naar een collectieve autocontrolelegids.

Rauw diepgevroren petfood is de snelst groeiende sector in de petfoodmarkt. Doordat het uit zijn niche breekt, heeft deze petfoodtak de aandacht getrokken van diverse partijen. Geen van de negen Belgische producenten zou volledig aan de normen voldoen. Slechts één producent, Ecoclavis, voldoet aan de Feed Chain Alliance-standaard (was eerst GMP). In Nederland is de situatie vergelijkbaar.

Humane normen

Ecoclavis in Moeskroen is een jong, dynamisch bedrijf en is producent van onder meer Jolipet, Wolf's Menu en diverse private label-merken. Het bedrijf neemt monsters van alle ingrediënten vóór elke productierun. Nadien worden de stalen opgehaald voor onderzoek, zowel van grondstoffen als van afgewerkte producten. "Wij gebruiken voornamelijk drie eiwitbronnen: kip, paard en rund.

Rund- en paardenvlees komen van partners. In de Jolipet-diëten gebruiken we trouwens enkel rauw vlees dat geschikt is voor menselijke consumptie. Dat geldt ook voor andere ingrediënten, zoals appel, wortel, spinazie, erwten, en rijst. Wij komen immers uit de humane voedingssector. Gezien er geen verhitting plaatsvindt, is nauwgezette ingrediëntenselectie een must. Bovendien blijven de natuurlijke vitaminen en eiwitten in tact", aldus Pierre Kemseke, gedelegeerd bestuurder van Ecoclavis.

Nultolerantie

Wat salmonella betreft geldt een nultolerantie, terwijl bij humane voeding bepaalde types salmonella zijn toegelaten. Ook wat Enterobacteriën betreft, zijn de normen voor rauw voedsel volgens Kemseke tienmaal strenger voor petfood dan voor humane voeding. Hij pleit voor een gelijkenschakeling van de regels. "Bij humane voeding is het wel of niet schadelijk zijn het uitgangspunt. Dit zou ook voor petfood de leidraad moeten zijn bij het stellen van de normen."

Ruimte voor verbetering

Christophe Keppens, specialist op het gebied van rauw voer bij het FAVV, zou niet zeggen dat de Europese microbiologische normen voor rauw petfood te streng zijn. "Ze zijn wel streng. Maar te streng? Er zijn mijns inziens wel betere criteria dan kijken naar de hoeveelheid Enterobacteriën in rauw petfood. Microbiologische normen selecteren blijft ook een zekere appreciatie; het is geen 'mathematische' keuze en veelal een manier om indirect een andere parameter te controleren. Dat is direct



Na elke productie worden bij Ecoclavis stalen opgehaald voor onderzoek, zowel van grondstoffen als van afgewerkte producten.



Te streng,

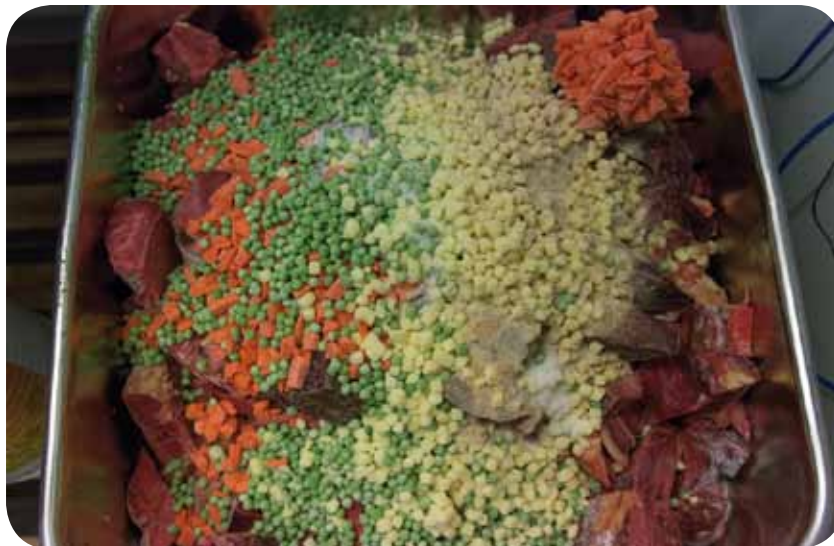
of toch niet?



ook de kern van het probleem wanneer je een norm wilt bediscussiëren. Het is immers moeilijk aan te tonen dat de norm niet haalbaar is. Bij rauwe petfoods denken we trouwens dat er nog ruimte voor verbetering is bij de producenten. Pas nadat deze ruimte gedicht is, kan je bekijken of de norm te streng of onhaalbaar is", aldus Keppen.

Twee microbiologische normen

In rauw petfood legt de Europese Verordening dierlijke bijproducten twee microbiologische normen op: de afwezigheid van salmonella in 25 gram en een maximale hoeveelheid Enterobacteriën. Het salmonellacriterium wordt volgens Keppens niet bediscussieerd. "Dit is een valide indicator van hygiëne en tegelijk een pathogeen dat onacceptabel is in rauw petfood. Enterobacteriën worden vooral gebruikt als een proceshygiëne-indicator. Het geeft een beeld van fecale besmetting en contact met



Bij Jolipet worden alleen ingrediënten gebruikt die ook geschikt zijn voor menselijke consumptie.

de omgeving. Enterobacteriën komen immers veelvuldig voor, bijvoorbeeld in grond. Op zich dus niet slecht voor producten die met de handen worden gemanipuleerd. Het probleem met rauw petfood is echter dat een

fecale besmetting al snel plaatsvindt in het slachthuis, of dat de gebruikte delen van het maag-darmkanaal afkomstig zijn en er dus onvermijdelijk darminhoud aan de dierlijke bijproducten hangt. Juist omdat er geen hittebehandeling is voor rauw petfood en er dus van nature meer entero's te verwachten zijn, is de norm iets soepeler dan voor andere petfoods en voedermiddelen. Onze ervaring leert ons echter dat de maximumwaarde niet het moeilijkste te halen is, maar wel de drempelwaarde. Je mag immers van de vijf stalen er maar twee hebben die tussen 10 en 5000 kolonievormende eenheden vertonen. Er is met andere woorden niet heel veel contaminatie, maar altijd een beetje", aldus Keppens.

Herevaluatie normen

Tot nu toe focuste het FAVV niet enkel op controle, maar ook op onderzoek naar de oorzaken van het probleem. Het FAVV probeerde de situatie in kaart te brengen. "Nu we een goed beeld hebben van de situatie, willen we ook inzetten op preventie en sensibilisering bij de opera-

Rauw petfood: uitgebalanceerd en transparant

Vanuit de sector voor droge petfoods wordt wel beweerd dat de samenstelling van rauwe petfoods wat nutriënten betreft niet onder controle is. Pierre Kemseke van Ecoclavis spreekt dat tegen. "Ecoclavis heeft hierin uitdrukkelijk geïnvesteerd en de recepten uitgewerkt in samenwerking met een gereputeerde universitaire instelling. Zo hebben we een analytisch profiel gemaakt van vijftig verschillende ingrediënten, zodat we alle diëten die we maken perfect kunnen uitbalanceren. Tevens hebben we onze Jolipet-producten onderworpen aan universitaire verteringstesten, waardoor we zeker zijn dat de diëten niet enkel uitgebalanceerd zijn voor de analytische samenstelling, maar tevens wat opgenomen voedingsstoffen betreft. Net als sommige collega-bedrijven, beschikken wij over eigen dierenartsen die alle grondstoffen of basisproducten grondig controleren."

Volgens Kemseke is diepgevroren rauw petfood ook perfect transparant. Er worden immers niet-verwerkte eiwitbronnen gebruikt. "Er is dus niets te verbergen", aldus Kemseke. "Gebruik je mooie stukken vlees, dan zal de consument dat zien en ruiken. Gebruik je afval, dan ziet de consument dat eveneens direct. Bij droge korrels of natte voeding ligt dit anders. Daar kan van alles worden gebruikt, aangezien alle eiwitbronnen worden onderworpen aan een verhittingsstap en nadien worden bijgekleurd, op smaak worden gebracht en worden voorzien van een al dan niet natuurlijke geur. Bovendien gaan bij de verhitting tal van waardevolle nutriënten verloren"



Pierre Kemseke: "Vanaf dag één was voedselveiligheid mijn belangrijkste bekommernis."

Ecoclavis: humane achtergrond

Het Vlaamse bedrijf Ecoclavis is in handen van vijf partners, waarvan het merendeel actief is in de humane vleesketen. Het bedrijf wordt geleid door Pierre Kemseke, die van oorsprong handelsingenieur is en bij befaamde multinationale consultancybedrijven zijn sporen verdiende. Hij droomde er echter van zelf te produceren. Gezien hij goede banden had met slachthuizen, opteerde hij voor rauw petfood. "Producenten van droge petfoods zijn er immers genoeg. Ik zag groei in rauw diepgevroren petfood", zegt Kemseke. Hij ging onmiddellijk naar het FAVV en legde zijn plan voor. "Vanaf de eerste dag was voedselveiligheid mijn belangrijkste bekommernis", benadrukt hij. "Ik zag en zie alles door de bril van humane voeding."

Voor de productie wordt een gebouw gehuurd vlakbij Euro Meat Groep, een hypermodern slachthuis in Moeskroen. Met de inrichting ging een bedrag van een miljoen euro gepaard. Op dit ogenblik produceert Ecoclavis 20 ton per maand. Tegen het einde van het jaar moet dat 40 ton worden. Onder het eigen merk Jolipet worden vijf complete diepgevroren diëten voor honden op de markt gebracht, plus vier complete diëten voor katten. "Voor de Aveve-winkelketen ontwikkelden we twee premium-producten, één gebaseerd op rund en één op kip. Private label is trouwens een heel snel groeiende markt. Momenteel zetten we vooral af in België, Nederland en Duitsland. Het Verenigd Koninkrijk, Frankrijk en Scandinavië volgen."

toren. Veelal zijn het kleine bedrijven waar de nood hieraan hoger is", zegt Keppens. Daarom gaat het FAVV er nog niet vanuit dat de norm voor Enterobacteriën te streng is, maar heeft het aan de EU-Commissie gevraagd de wetenschappelijke deugdelijkheid van de norm in rauw petfood te herevalueren en te bekijken of het niet eerder waarde heeft als een procescriterium op de omge-

ving in plaats van op het product. Dan kan de wetgeving, indien nodig, worden aangepast.

Intussen brengt Ovocom de producenten samen om een stappenplan te ontwikkelen. "Belangrijk is de herkomst van de grondstoffen, vanwege van het risico van contaminatiespreiding", zegt Yvan Dejaegher, directeur-generaal van de mengvoederfederatie Bemefa

en voorzitter van Ovocom. "De hygiëne op dat gebied is essentieel. Ecoclavis bijvoorbeeld heeft de afkomst van de meeste grondstoffen goed onder controle, maar dat is niet overal vanzelfsprekend. Wij zijn in België op weg naar een collectieve autocontrolelegids voor rauw petfood. Bemefa zal de monitoring op zich nemen, Ovocom de autocontrolelegids." ■

Op dit ogenblik produceert Ecoclavis 20 ton per maand. Tegen het einde van het jaar moet dat 40 ton worden.

