



Kanolapaspoort nou ook in gebruik geneem

KOBUS VAN TONDER, SA GRAAN/GRAIN MEDEWERKER

Vanjaar gaan nog 'n uitstaande jaar wees in die ontwikkeling van die plaaslike kanolabedryf. Dié bedryf het eiehandig besluit om selfregulering toe te pas ten einde "veilige voedsel", in dié geval kanola-olie, aan toenemend gesondheidsbewuste verbruikers te lewer.

Om dié doel te bereik, word die Paspoortprogram, wat reeds baie suksesvol met die plaaslike verbouing van moutgars toegepas word, vanjaar al in gebruik geneem.

Met hierdie stap is die kanolabedryf die meeste ander plaaslike landboubedrywe ver vooruit. Kanola-olie is alombekend vir sy besonderse gesondheidseienskappe. Deur moontlike chemiese en ander besoedeling reeds tydens verbouing te probeer stuit, gaan die heilsaamheid van dié omega-3 vetuurryke olie en gevolglik ook die vraag daarna net verder bevorder, glo hulle.

Aan die stuur van die program staan me Karin Naudé, bestuurder van Gehaltebeheer by Southern Oil Limited (SOILL) op Swellendam. Verskeie oliesade, waaronder hoofsaaklik kanola, word daar gepeers.

Volgens Naudé is besluit om die Paspoortprogram volgens die Hazard Analysis and Critical Control Point-stelsel (HACCP) te bestuur. Hierdie is 'n internasionaal erkende bestuurstelsel om moontlike probleme met die veiligheid van voedsel deurlopend en op alle vlakke, vanaf verbouing, saadontvangs, reg deur die verwerking en verpakking daarvan tot in die markplek, te monitor en te beheer.

Die HACCP-stelsel is gedurende die sewentiger jare deur NASA (die Amerikaanse ruimte-agentskap) ontwikkel om te verseker dat die voedsel van ruimtevaarders in vlug veilig is om te gebruik.

Gegronde op HACCP-beginsels is daar drie gevaarpeunte vir moontlike besmetting waarop Naudé-hulle let: die biologiese, soos mikro-organismes; die chemiese, soos spuitmiddel-residue en proses-chemikalieë en laastens die fisiese wat meestal vreemde voorwerpe, soos glas, klippe, hare, plastiek en hout is.

By SOILL maak 'n vierde en baie belangrike aspek van voedselveiligheid ook deel van die HACCP-stelsel uit: allergeene.

Gedurende die afgelope dekade het verskeie lande, waaronder die Europese Unie, maar ook Suid-Afrika en bekende kettingwinkelgroepe strengere wetgewing en interne voedselveiligheidsregulasies aangeleem om voedsel op verbruikersvlak veiliger te maak.

Dié wetgewing verplig die voedselvervaardigers in hul onderskeie lande om nie net voedselveiligheidsbestuurstelsels in plek te hê nie, maar ook om geouditeerde dokumentêre bewyse daarvoor te verskaf as minimum vereiste vir uitvoere na daardie lande.

'n HACCP-sertifikaat word deur geakkrediteerde instansies, byvoorbeeld die SABS en die PPECB, aan voedselvervaardigers uitgereik wat aan hierdie streng higiëniese standaarde en voorkomingsmaatreëls voldoen.

Die HACCP-stelsel word as die rolmodel vir dié doel beskou en word veral geloof vir sy doeltreffendheid en bekostigbaarheid.

Naudé sê dat arbitrêre steekproewe in die verlede 'n algemeen aanvaarde metode was wat gebruik is om voedsel vir veiligheid te kontroleer. Sulke ongereelde en dan meestal swak resultate het mense mismoedig gelaat, eerder as om voorkomend saam met kwaliteitskontroleurs te werk.

Die gevolge was dat dié steekproefstelsel dikwels veel minder doeltreffend was as 'n stelsel wat op 'n deurlopende grondslag proses-spesifieke beheermaatreëls inspan om voorkomend oor die hele voedselketting heen op te tree.

"HACCP-implementering verander die benadering tot voedselveiligheid sodanig dat dit 'n lewenswyse word by elke persoon wat deel vorm van die voedselvervaardigingsketting," sê sy.

Sekerlik een van die belangrikste vereistes met die toepassing van die HACCP-stelsel, is volgens haar om geouditeerde bewyse te lewer dat



Die Kaapse kanolabedryf glo veilige voedsel is hul "paspoort" na 'n groter marktaandeel en gaan vanjaar al selfregulering volgens 'n bewese internasionale stelsel toepas om dit te bereik.

hulle moontlike kontaminasie ferm en doeltreffend beheer deur nie die voorgeskrewe maksimumperke vir bepaalde moontlik nadelige stowwe te oorskry nie. In die geval van kanolasaad word hoofsaaklik vir residu van skadelike spuitmiddels getoets.

Oor die gevare wat allergeene in voedsel vir die verbruiker inhou, sê sy dat hul personeel goed opgelei is om daarvoor op te let.

"Dit is veral tydens die lewering van oeste dat produsente moet let op moontlike bronne van allergeene. Gluten afkomstig van koring, is juis 'n bekende allergeen. Verreweg die meeste kanolaprodusente in die Wes-Kaap is eerstens koringprodusente. Hulle kies kanola hoofsaaklik om die winsgewendheid van hul onderskeie wisselboustelsels met koring as hoofgewas te verbeter.

"Ons is nietemin deeglik bewus van die praktiese probleme wat produsente in die gesig staar om hul stelsels skoon te kry. Vir SOILL is allergeene egter 'n wesenlike probleem. Ons móét kan verseker dat ons kanola-olie allergeenvry is," aldus Naudé en sy sê voorts dat: "Alle HACCP-gesertifiseerde voedselvervaardigers moet kan bewys dat hul roumateriaalverskaffers aan sekere minimum standaarde voldoen en dat alles binne billike vermoëns gedoen word om die veiligheid van voedsel te verseker. In ons geval is dit die produsente van kanola."

Volgens haar is die meeste produsente reeds oor die instelling van die Paspoortprogram ingelig. 'n Vorm wat vir die doel ingevul moet word, is saam met hul 2011-kontrakte uitgestuur.

Op die vorm moet alle aksies rondom die toediening van onkruid- en insekdoders weerspieël word. Dit sluit onder andere aspekte in soos kamponomers, totale oppervlakte met kanola vir 'n bepaalde seisoen beplant, watter kultivar(s) ter sprake is, planttye, indien wel wanneer platgesny, oestye, opbrengste per hektaar en punt van lewering.

SOILL wil weet watter soorte chemiese spuitstof gebruik was, wanneer en teen watter konsentrasies dit toegedien was en of die voorgeskrewe onthoudingsperiodes nagekom is.

Ten einde te verhoed dat neerslae van hierdie spuitstowwe in die olie beland, word monsters by die verskillende leweringspunte geneem en vir ontledings na verkose laboratoriums gestuur. Monsters word ook maandeliks op 'n lukrake wyse geneem om enige kontaminasie betyds op te spoor.

Daar bestaan nog heelwat kommer oor watter spuitstowwe op kanola gebruik mag word. Volgens Naudé is daar egter goeie vordering die

afgeloop ses maande gemaak met die registrasieproses van verskeie spuitmiddels wat nog nie in Suid-Afrika vir gebruik op kanola geregistreer is nie. Aansoeke in dié verband is reeds by die Registrateur aangemeld en geniet dringende aandag.

Naudé glo dat die inligting wat hulle met al die beheermaatreëls bekom, mettertyd ook vir die produsente van groot waarde in hul bestuursprogramme sal wees.

"Ek sou dus die hart en siel van HACCP kon opsom as die tydige identifisering van risiko's wat veilige voedsel bedreig en die daartelling en toepassing van beleid, prosedures en beheermaatreëls om sulke risiko's doeltreffend te kan bestuur.

"Alle aksies moet opgeteken word en vir naspeuring beskikbaar wees sou probleme êrens in die voedselketting opduik. Ons durf ook nie voldoende en deurlopende opleiding van personeel agterweë laat nie.

"Wêreldwyd het ons as voedselmaatskappye nie eintlik meer 'n ander keuse as om so 'n doeltreffende voedselveiligheidstelsel in plek te hê nie. Te veel gevalle van ernstige voedselbesmetting haal deesdae hoofopskrifte in die pers en verbruikers lees dit," som sy op. ■

Karin Naudé

