



> Retouradres Postbus 20350 2500 EJ Den Haag

Aan: Deelnemers Deskundigenoverleg Hygiëne Levensmiddelen

Datum 18 januari 2016

Betreft Verslag vergadering ROW/DHL op 23 november 2015

VERSLAG

Verslag van het **Deskundigenoverleg Hygiëne Levensmiddelen** van het **Regulier Overleg Warenwet** op **maandag 23 november 2015** bij het PBLQ ROI opleidingscentrum, Muzenstraat 120 te Den Haag.

Aanvang: 14:00 uur

GENODIGDEN/AANWEZIGEN

voorzitter hr L. van Nieuwland
secretariaat mw M. Kunst
Mw H. Arons (MOgroep Kinderopvang)*
Mw N. Barkhof-Willemstein (NFI)*
Mw Y. Bemelman (Keurslagers)
Hr S. Beurskens (St. Wijninstituut Ned.)*
Hr O. Boersma (GEMZU)*
Hr M. Bouwman (COKZ)*
Hr J. van Bruchem (Ned. Fruittelers Organisatie)*
Mw B. Bruil (NVB/NBOV)
Mw W. Colijn (NBOV)*
Mw H. Crielaard (CBL)
Mw L. Dirven (Veneca)*
Hr C. van Dooren (Voedingscentrum)*
Hr F. van den Eijnden (Transport en Logistiek Nederland)*
Mw H. van Gennip (NVWA)
Mw R. Gerlofsma (Douane Landelijk Kantoor)*
Mw N. Gieles (Kenniscentrum suiker)*
Hr J. Gottschall (Ned. Aardappel Organisatie)*
Hr M. de Graaf (Hoofdbedrijfschap Detailhandel)*
Mw P. v.d. Graaff (Kon.Ver. het Comité van Graanhandelaren)*
Hr W. Groot Wassink (Boerderij Zuivel)*
Mw C. ter Haar (VBZ)*
Hr C. Hagen (ANEVEI)*
Mw A.M. Hardij (CEAG)*
Hr S. el Haroui (min. EZ)*
Hr M. den Hartog (Nepluvi)
Hr M. Heemskerk (AGF Detailhandel Nederland)*
Hr W. Heiwegen (Productschap Dranken)*

Directie Voeding,
Gezondheidsbescherming
en Preventie

Regulier Overleg Warenwet

Bezoekadres:
Parnassusplein 5
2511VX Den Haag

T 070 340 79 11
F 070 340 55 54
www.rijksoverheid.nl

Inlichtingen bij
M. Kunst
m.kunst@minvws.nl
T 070 340 7969
www.row-minvws.nl

Ons kenmerk
VGP / 907923

Bijlagen
-

Correspondentie uitsluitend
richten aan het retouradres
met vermelding van de datum
en het kenmerk van deze
brief.

Mw H. Hol (VNPI)*
Hr F. Hoozemans (EVO)*
Mw P. Houtsma (Nederlands Bakkerij Centrum)*
Mw. M. Hovenkamp (NZO)*
Hr J. Hulleman (CBL)*
Hr H. Hulshof (KNS)*
Hr H. Jansen (NVWA)
Hr J. de Jong (NBPW)*
Hr J. Jongsma (KHN)
Mw E. Jonker (KHN)
Mw M. Kampman (FNLI)
Hr A.J.M. Klaassen (Dutch Produce Association)*
Hr W. Klessens (COV)*
Mw K. Koppen (VNV)*
M. Kooijman (Actiz)*
Hr E. Krijt (NOC*NSF)*
Mw M. Krul (Min. Defensie)*
Mw J. Leek (min VWS/VGP)
Mw N. Leonards (Ned. Ver. Voor de Bakkerij)*
Hr M. Logtenberg (De Groene Belangenbehartiger BV)*
Mw G. Mittendorff (NVWA)
Hr H. Moens (Veld koeltechniek B.V.)*
Hr H. de Mooij (COV)*
Hr D. Naudin ten Cate (Spirits NL)*
Hr M. Nijland (NVLG)
Hr R. van Noord (MVO)*
Mw. E.W. Oosterom (NVWA)*
Hr R. van der Palen (Nederlandse brouwers/FWS)*
Hr. S. Peters (NZO)*
Mw N. Polderman (Consumentenbond)*
Mw E. Pronk (VNPI)*
Mw N. Quaedvlieg (Groentenfruituis)
Hr J. Razenberg (NVZ)*
Hr H. Rietveld (VNV)*
Hr J. Rijk (KNS)
Hr J. de Rooij (Nederlandse Oestervereniging)*
Hr F. van Rooij (Profri)*
Mw I. Rook (MOGroep Welzijn & Maatschappelijke Dienstverl.)*
Hr F. van der Sar (Co-more)*
Hr J. Schouwenburg (PVE)*
Hr R. Siteur (CBL)*
Hr R. Soons (Co-more)*
Hr R. van Stee (Ver. Oesterputten Yerseke)*
Mw Y. de Stoppelaar (NVWA)*
Hr B. van der Voet (AKG)*
Mw W. van der Vossen (Voedingscentrum)
Hr M. de Vreeze (NEN)*
Hr J. de Vries (NVLG)
Mw M. van Vugt (min. VWS/VGP)*
Mw I. Weggeman (Jeugdzorg Nederland)*
Mw S.H. Wewer (NBOV)*
Hr P. Wolfs (NZO)*

* = afwezig

1. Voorstelronde en vaststelling agenda

De voorzitter opent de vergadering en er volgt een voorstelronde. De agenda wordt ongewijzigd vastgesteld.

2. Mededelingen

Mittendorff heeft een mededeling rondom het proces van deze evaluatieronde. De gevaren- en risicoanalyse is een belangrijk onderdeel van de hygiëncode en hier dient aandachtig en kritisch naar gekeken te worden tijdens de herziening. Voor de NVWA is dit een belangrijk onderdeel en het vormt de basis van de code. De nieuwe criteria uit het evaluatiedocument dienen meegenomen te worden in deze gevaren- en risicoanalyse. Hierin gaat soms meer tijd in zitten dan verwacht, dus houd daar rekening mee.

3. Bespreking concepthygiëncode voor de horeca 2016

Jonker geeft een toelichting op de hygiëncode. In 2014 zijn gesprekken geweest met de achterban en deze resultaten zijn meegenomen in deze evaluatie. Er zijn enkele nieuwe onderwerpen zoals de bereiding van sushi en shoarma, een aantal zaken zijn verduidelijkt en de registratieformulieren vormen nu een vast onderdeel van de hygiëncode.

De voorzitter vraagt of er nog onderwerpen verdwenen zijn uit de hygiëncode. Jonker geeft aan dat dit niet het geval is.

Mittendorff vult aan dat de gevaar- en risicoanalyse als basis is gebruikt voor de verdere uitwerking van de hygiëncode. Nieuw is de expliciete aandacht voor tijdelijke en mobiele bedrijfsruimte. Er is veel werk verricht aan deze code met als resultaat een heel compleet document voor de horeca.

De voorzitter vraagt of er ook nog losse codes komen op maat zoals hiervoor het geval was. Jonker antwoordt dat dit misschien wel op de website wordt uitgesplitst, maar de hygiëncode zelf is één document. De uiteindelijke publicatie van de hygiëncode zal gebruiksvriendelijk worden gemaakt door het toevoegen van foto's, schema's en typografie.

Van der Vossen complimenteert KHN met de mooie code. Ze merkt op dat het goed zou zijn om bij hoofdstuk 3 '(persoonlijke) hygiëne' toe te voegen dat het gebruik van desinfectiemiddel geen zin heeft als je handen echt vuil zijn. Dit voorkomt schijnveiligheid. Ook is het beter om toe te voegen dat je na het niesen en hoesten de handen moet wassen.

Bruil merkt op dat in de code de begrippen bacteriën, micro-organismen en virussen door elkaar gebruikt worden. Goed om hier nog een keer naar te kijken.

Volgens De Vries is een blast freezer in enkele landen verplicht en hij vraagt of deze mogelijkheid ook genoemd wordt in de hygiëncode. Jongsma antwoordt dat dit wordt genoemd. Mittendorff geeft aan dat je bij een hygiëncode moet oppassen wat je verplicht en wat je als suggestie geeft. Als er meerder opties mogelijk zijn, mogen die ook gebruikt worden. Het is uiteindelijk aan de ondernemer op welke manier aan de wettelijke verplichtingen wordt voldaan.

Nijland antwoordt dat het inderdaad om een suggestie gaat. Voor de spoelbak zou het advies gegeven kunnen worden voor minimale afmetingen vanwege de standaard pannen die worden gebruikt. De afwas met de hand gaat beter in een grote spoelbak. Mittendorff merkt op dat een hygiëncode niet vol moet staan met suggesties. Volgens Jonker kan ook in een kleinere spoelbak goed schoongemaakt worden, maar misschien dat er nog andere mogelijkheden zijn om deze suggesties te communiceren, anders dan in de hygiëncode.

Van de Vossen ziet dat er speciaal aandacht is voor runderhamburgers waarvan de kern rosé blijft. Er staat dat de bereidingswijze strikt op eigen risico is, maar het betreft een risico voor de consument. Beter om op te nemen dat je bewust dient te zijn van het risico. Verder wordt aangegeven dat je in verband met toxoplasmose bepaalde grondstoffen eerst moet invriezen. Er staat echter niet op hoeveel graden en voor hoe lang. Als laatste punt kan misschien verduidelijkt worden wat er bedoeld wordt met vleesbereiding uit meerder stukken vlees. Jonker geeft aan dat er nog een begrippenlijst komt waarin de lastige termen worden uitgelegd.

Nijland heeft een tekstuele suggestie voor machinaal afwassen met daarin een aanbeveling tot gebruik van professionele afwasmachines. Mittendorff geeft aan dat de code voor een grote doelgroep is geschreven en dat er realistisch gezien ook handmatig wordt afgewassen. Dit moet dan uiteraard op een goede manier gebeuren, maar de manier waarop kan verschillen. Jonker zal nakijken of ze nog iets kunnen aanvullen op basis van het tekstvoorstel.

Kampman ziet dat huisdieren niet aanwezig mogen zijn in ruimten waar eet- en drinkwaren worden bereid en opgeslagen, maar ze vraagt of deze wel in het restaurant mogen komen. Jongsma antwoordt dat hier veel discussie over is geweest. Blindengeleidehonden en hulphonden mogen in ieder geval wel in het restaurant. Mittendorff vult aan dat de honden niet in de keuken mogen komen, want daar komt de persoon die de hond gebruikt zelf ook niet.

Bruil vraagt wat er wordt verstaan onder 'dagvers'. In de code voor de bakkerij wordt dit nader gedefinieerd en misschien dat deze code hierop kan aansluiten. Jongsma vindt dit een goed idee.

Crielaard is benieuwd wat het verschil is in de houdbaarheidstermijn bij vacuüm verpakken. Jongsma antwoordt dat de houdbaarheidstermijn hetzelfde blijft omdat sommige micro-organismen weinig nodig hebben om te kunnen overleven, ook geen zuurstof. Het gaat hier om de kwaliteit van het product. Dit zal verduidelijkt worden.

Van der Vossen vraagt of de aangegeven maximale temperatuur voor frituren te maken heeft met de vorming van acrylamide. Jongsma geeft aan dat dit inderdaad de reden is. In de gevaren- en risicoanalyse staat dit verder uitgewerkt. Kampman vraagt of dit niet duidelijker aangegeven moet worden in de hygiëncode zelf. Van der Vossen vult aan dat het consumentenadvies van het Voedingscentrum stelt dat er niet te bruin gebakken moet worden. Jongsma antwoordt dat acrylamide opgenomen zal worden in de begrippenlijst en dat er op de kleur gelet moet worden.

Crielaard merkt op dat niet overal de kerntemperatuur wordt genoemd, bijvoorbeeld bij de bereiding van shoarma en döner. Jongsma zal de code nog een keer goed doorlopen om dit aan te passen.

De voorzitter merkt op dat bij de THT verlengende processen geen informatiestukje staat over etiketten. Jongsma vindt dit een goede suggestie.

Rijk is benieuwd waarom weckpotten niet geschikt zijn als verpakking. Jongsma antwoordt dat deze niet goed genoeg afsluiten en de kans op besmetting van buitenaf te groot is. Kampman geeft de suggestie om toe te voegen waarom het gebruik van weckpotten niet geschikt is.

Bruil vraagt wat de onderbouwing is van de dagborging van 24 uur bij niet-bederfelijke producten en wat dan niet-bederfelijke producten zijn. Zo vallen hartige snacks binnen de bakkerij onder bederfelijke producten. Mittendorff antwoordt dat voor bederfelijke producten dezelfde ruimte geldt als voor andere sectoren, meer ruimte is er namelijk niet. Jongsma geeft aan dat duidelijk gemaakt zal worden dat de 24 uur alleen geldt voor niet-bederfelijke producten en dat voor bederfelijke producten een andere termijn geldt. Als er vanuit de bakkerijsector nog voorstellen zijn om dit duidelijker in de hygiëncode op te nemen, dan horen ze dat graag.

Quaedvlieg vraagt of er bij de vruchtensappen ook rekening is gehouden met het toenemende gebruik van groentesappen. Dat is namelijk een minder zuur product waardoor de houdbaarheid ook anders is. Jongsma geeft aan dat hier over nagedacht is en dat de opgenomen voorwaarden de basisvoorwaarden zijn.

Van der vossen vraagt of het een advies betreft, om twee dagen na besmetting met een virus niet met levensmiddelen te werken. Bij de hygiëncode voor de zorginstellingen is dit namelijk opgenomen als een eis. Jongsma antwoordt dat het goed is om verschillende codes op elkaar af te stemmen en het ook in deze code een verplichting te maken.

Mittendorff geeft een toelichting op de verdere procedure. De aangepaste hygiëncode kan worden doorgestuurd naar de dossierhouder bij VWS. Vervolgens wordt er aan de NVWA een formele goedkeuring gevraagd. De secretaris vult aan dat wanneer het moment van inwerktreding anders is dan de officiële publicatie, dit dan aangegeven dient te worden in de begeleidende brief. Als de nieuwe hygiëncode een andere code vervangt dient dit ook aangegeven te worden. Nadat de Minister de hygiëncode heeft goedgekeurd, volgt officiële publicatie in de Staatscourant.

De voorzitter concludeert dat de hygiëncode voor de horeca hierbij voldoende besproken is in het ROW.

4. Planning van het evaluatietraject van hygiëncodes

Mittendorff ziet dat er voor de tweede helft van 2016 al vijf hygiëncodes staan. Dit is erg veel om in één keer te behandelen voor de NVWA. Leek geeft aan dat het hier om een inschatting gaat en dat sommige hygiëncodes misschien nog uitlopen.

Mittendorff vindt dat elke code aandacht verdient en dat hier dus mogelijk een knelpunt zit als er veel tegelijk komen. De codehouders zullen hiermee rekening moeten houden in hun planning. Crielaard antwoordt dat het goed is als zowel de codehouders als de NVWA op tijd aangeven wanneer ze uitlopen in de planning of in de knel komen.

De voorzitter concludeert dat iedereen elkaar op tijd zal informeren over de planning om te bepalen wat haalbaar is. Mocht dit nodig zijn dan kan er ook een extra ROW/DHL georganiseerd worden. Voor nu is de eerstvolgende op 7 maart 2016.

5. Rondvraag

De secretaris vraagt aan de ROW-deelnemers of in het vervolg ook de gevaren- en risicoanalyse meegestuurd moet worden. Mittendorff geeft aan dat dit een aanzienlijke hoeveelheid pagina's kan zijn. De ROW-deelnemers concluderen dat het voldoende is als dit op verzoek opgevraagd kan worden bij de betreffende codehouder.

Jonker dankt de aanwezigen voor alle aanvullingen die zijn gedaan.

De voorzitter sluit de vergadering om 15.30 uur.

De secretaris,

M. Kunst