



> Retouradres Postbus 20350 2500 EJ Den Haag

Aan: Deelnemers Deskundigenoverleg Hygiëne Levensmiddelen (DHL)

Datum: 25 juli 2019

Betreft: Verslag vergadering ROW/DHL van 29 mei 2019

**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

## VERSLAG

Verslag van het **Deskundigenoverleg Hygiëne Levensmiddelen** van het Regulier Overleg Warenwet op **29 mei 2019** in de **Muzenzaal 2-3** van het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport, Parnassusplein 5 te Den Haag.

Aanvang: 14:00 uur

**Ons kenmerk**  
VGP / 1559423

**Bijlagen**  
-

## AANWEZIGEN

**Voorzitter:** hr L. van Nieuwland

**Secretariaat:** mw M. Kunst

Mw W. Colijn (Nederlandse Brood- en banketbakkers Ondernemersvereniging)

Mw H. Crielaard (CBL)

Mw D. van Dalen (Microos)

Hr T. Dekker (Bond van Boerderij-Zuivelbereiders)

Hr F. Egberts (Vereniging voor de Nederlandse Vleeswarenindustrie)

Hr V. Gerritsen (CRAFT – onafhankelijke brouwers Nederland)

Mw P. v.d. Graaff (Comité van Graanhandelaren)

Hr M. Haak (STOR)

Mw T. de Haas (min. VWS/VGP)

Hr M. Heemskerk (AGF Detailhandel Nederland)

Hr J. Hendrickx (STOR)

Mw T. Houwers (Vereniging van Ambachtelijk IJsbereiders)

Mw J. Hulst (min. VWS/VGP)

Hr H. Jansen (NVWA)

Mw H. Karman (NVWA)

Mw S. Kingma (Het Comité van Graanhandelaren)

Hr J. van Kooij (Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde)

Hr D. de Meester (Microos)

Mw G. Mittendorff (NVWA)

Hr R. van Noord (MVO)

Hr M. Offerhaus (Microos)

Mw P. Prent (Visfederatie)

Mw N. Quaedvlieg (GroentenFruitHuis)

Hr H. Rang (min. VWS/VGP)

Hr J. Rijk (Koninklijke Nederlandse Slagers)

Hr F. Rijsemus (Vereniging van Nederlandse Visspecialisten)

Mw T. Schaeffer (NVWA)  
Hr H. Steinmann (Centraal Bureau Rijn en Binnenvaart)  
Mw I. Stoelhorst (Min. VWS/VGP)  
Mw L. Veldhuis (Voedingscentrum)  
Hr J. Vogelaar (Centraal Bureau voor de Rijn- en Binnenvaart)  
Mw A. Willems (Min. VWS/VGP)  
C. Yu (Nederlandse Vereniging van Zeepfabrikanten)

### 1. Voorstelronde en vaststelling agenda

De voorzitter opent de vergadering en heet iedereen welkom. Er volgt een voorstelronde. De secretaris deelt mee dat bijlage 2b, de kadercode bij de hygiënecode STOR, komt te vervallen voor bespreking in dit overleg en officieel ook geen deel zal uitmaken van de code.

### 2. Mededelingen

Mittendorff deelt mee dat er tijdens het afstemmingsoverleg van de NVWA met een deel van de aanwezigen, gesproken is over het proces van herziening hygiënecodes. Het huidige proces is redelijk complex en vraagt veel tijd. De NVWA gaat bekijken of er een andere aanpak mogelijk is waarbij er een algemeen deel komt en een sectorspecifiek deel. Voor de lopende herzieningsronde heeft dit nog geen invloed, wel zal dit onderwerp terugkomen op de agenda van het ROW/DHL. Daarnaast deelt Mittendorff mee dat er een informatieplatform komt met informatie over de spelregels bij openbaarmaking.

### 3. Verduidelijking wettelijke bepalingen decontaminatiemiddelen

Rang geeft een toelichting op de notitie die als bijlage is meegestuurd en meldt dat een aangepaste versie van de notitie een dag eerder aan de leden van het ROW-DHL is toegestuurd. Een aantal leden heeft deze nazending niet ontvangen. Rang gaat in zijn toelichting uit van de aangepaste notitie en geeft aan welke punten zijn aangepast. Er zijn regelmatig discussies geweest over wanneer iets een decontaminatiemiddel, additief of proceshulpstof is. Om hierover meer duidelijkheid te geven, is deze notitie opgesteld. De wetgeving voor decontaminerende stoffen bij producten van dierlijke oorsprong is anders dan bij producten van niet-dierlijke oorsprong. Decontaminatie van dierlijke producten is geregeld in EU-Verordening 853/2004, voor plantaardige producten geldt nationale wetgeving. Bij producten van dierlijke oorsprong is momenteel discussie in Brussel over het gebruik van bacteriofagen. Voor niet-dierlijke producten geldt een nationale definitie voor decontaminatiemiddel in nationale wetgeving (zie Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen). Hieruit volgt dat voor producten van niet-dierlijke oorsprong geldt dat als een middel in het productieproces wordt gebruikt vanwege een technische functie (anders dan decontaminatie van het levensmiddel) en het daarnaast ook een decontaminerende werking heeft, dit niet valt onder de wettelijke definitie van decontaminatiemiddel. Mits aangetoond dat het veilig is en met inachtneming van wettelijke bepalingen mag deze stof dan worden toegepast. Uitgangspunt hierbij is dat er gedurende het hele productieproces hygiënisch gewerkt wordt; een behandeling kan dus niet gebruikt worden om een bedenkelijk product weer voor consumptie geschikt te maken. Als technologische

hulpstoffen mede een decontaminerende werking hebben, moet met de NVWA besproken worden of toepassing toelaatbaar is.

Quaedvlieg vindt het een duidelijke notitie, maar door de toelichting van Rang ontstaat er toch twijfel. Ze vraagt zich af of 'afdoden' hetzelfde is als 'reduceren' en ze heeft nog zorgen op het punt van decontaminatie als tweede functie. Snijderijen hebben interesse in toepassen van technologische hulpstoffen om de microbiologische kwaliteit van het waswater langer goed te houden en ter voorkoming van kruisbesmetting via het waswater naar producten. Een aantal middelen is uitvoerig getest en wetenschappelijk onderzocht op effectiviteit en veiligheid; bedrijven willen graag weten of VWS akkoord is met het gebruik hiervan in waswater. En dat de NVWA dat ook zo ziet bij de handhaving c.q. bedrijfscontroles. Rang antwoordt dat er in de wetgeving weliswaar 'doden' staat, maar dat reduceren en afdoden van micro-organismen in praktijk hetzelfde is; je reduceert het aantal bacteriën door een deel af te doden. Volledig afdoden zou betekenen dat het product steriel gemaakt wordt en daarvan is in praktijk nooit sprake. Verder zal wetgeving altijd geïnterpreteerd moeten worden. Mittendorff vult aan dat met deze notitie een deel geregeld is. Als er nog een vraag open staat, dan kunnen we daar naar kijken en dat is dan het startpunt om weer een stap verder te gaan.

De voorzitter concludeert dat er iets meer duidelijkheid is gekomen met de voorliggende notitie, maar dat het niet mogelijk is om op voorhand alles al in te vullen.

Egberts gaat in op de ontstane situatie m.b.t. de bacteriofagen en benadrukt dat de sector vooral een zo goed mogelijk product wil leveren. In Brussel ziet hij het komende half jaar niet veel gebeuren en hij is benieuwd naar het Nederlandse standpunt in de discussie. Het kan echter zomaar 10 jaar duren voordat Brussel eruit is, de vraag is of we zo lang moeten wachten. Rang antwoordt dat ook bij goede hygiënepraktijken er toch bacteriën op een product kunnen zitten die onwenselijk zijn en beaamt dat in dergelijke gevallen de inzet van bacteriofagen interessant kan zijn. In het verleden (2008) heeft VWS een uitspraak gedaan over bacteriofagen in een vroege fase van de kaasproductie. Het standpunt van Nederland in andere gevallen is nog niet uitgekristalliseerd. Voor het gebruik op de buitenkant van producten van dierlijke oorsprong moet eerst de uitkomst van de discussie in Brussel afgewacht worden.

Egberts begrijpt dat het proces in Brussel lastig is, maar het is van groot belang dat er een duidelijke uitspraak komt of bacteriofagen nu een additief of een technische hulpstof zijn. Rang geeft aan dat de werkgroep additieven hier naar kan kijken, maar daar ligt de vraag nog niet voor. Het zit nog in de werkgroep hygiëne. Hij zal het aan zijn collega meegeven.

Van Dalen vraagt zich af dat gaat helpen, zowel binnen de EU als daarbuiten is veel discussie over wanneer iets een additief of technische hulpstof is. Offerhaus geeft aan dat bacteriofagen in 2006 bij de FDA zijn neergelegd en beoordeeld als 'process aid' en 'generally recognized as safe (GRAS)'. Bacteriofagen zijn ongeveer in de hele wereld al als proceshulpstof goedgekeurd en toegepast behalve in de EU.

De voorzitter concludeert dat er een stap is gezet, maar dat we het vandaag niet gaan oplossen.

#### 4. Bespreking concept hygiënecode STOR (Stichting Overlegplatform Restaurantketens)

Hendrickx geeft een korte toelichting op de wijzigingen die zijn doorgevoerd. De kadercode zal niet onder de reikwijdte van de hygiënecode vallen.

Mittendorff geeft aan dat er een volwaardige code ligt met een gedegen onderbouwing. Een kadercode is geen officieel goedgekeurde code, dus vandaar dat die niet wordt meegenomen.

De voorzitter stelt voor om eerst te beginnen met algemene opmerkingen en vervolgens per hoofdstuk door de code te gaan. Kleine opmerkingen, bijvoorbeeld van taalkundige aard, kunnen direct worden doorgegeven aan de auteurs.

Colijn vindt dat er in de hygiëncode hoofdstukken zitten die heel praktisch en duidelijk zijn, maar ook hoofdstukken die lastig te lezen zijn.

Crielaard vraagt of de code op papier of digitaal gepubliceerd wordt. Hendrickx antwoordt dat hier nog een besluit over genomen moet worden.

Colijn ziet op pagina 9 allergeneninformatie niet-voorverpakte levensmiddelen staan. In andere hygiëncodes valt dit stuk expliciet buiten de goedkeuring van de code. Mittendorff antwoordt dat hier altijd discussie over is. Informatie over de veiligheid wel opnemen, etikettering niet.

Rijk ziet op pagina 6 staan dat er ook gebruik gemaakt kan worden van een ander hygiëncode. Mittendorff antwoordt dat je niet mag shoppen bij andere hygiëncodes als het in je eigen code staat. Als het er niet in staat, mag je wel verwijzen naar een andere code.

Rijk wil ook voor de lokale leveranciers opkomen. Op pagina 10 staat dat vestigingen alleen met toestemming van het hoofdkantoor en incidenteel mogen inkopen bij lokale leveranciers. Is daar een reden voor? Hendrickx antwoordt dat deze tekst is overgenomen uit de vorige hygiëncode. De code gaat uit van restaurantketens met decentrale vestigingen en het hoofdkantoor wil graag aangesloten blijven bij wat er decentraal gebeurt. As de centrale afspraken niet nagekomen kunnen worden, dan kan er wel lokaal worden ingekocht.

Crielaard merkt op dat op pagina 14 staat dat bestellingen alleen gedaan kunnen worden bij door het hoofdkantoor geaccordeerde leveranciers, maar op pagina 11 staat dat je het hoofdkantoor moet informeren als je lokale leveranciers gebruikt. Lijkt niet met elkaar overeen te komen. Hendrickx antwoordt dat ze naar de tekst zullen kijken.

Colijn merkt op dat op pagina 17 niet staat vermeld dat de bakkerijsector een uitzonderingspositie heeft volgens het warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen voor wat betreft producten die in temperatuur afwijken. Dit staat nu niet goed vermeld. Hendrickx neemt het mee.

Quaedvlieg zou op pagina 15 nog verwijzen naar de uitzonderingen bij nettogewicht.

Crielaard vraagt of met de term 'respecteren' op pagina 27 wordt bedoeld opvolgen, dit zou duidelijker omschreven kunnen worden.

Colijn ziet op pagina 50 onder D1 een Ph-eis van <4 en vraagt zich af of groenten dan worden uitgesloten. Hendrickx antwoordt dat het gaat om het eindproduct. Colijn ziet staan dat het gaat om rauwe, gesneden AGF. Ze vraagt zich ook af welke producten er bedoeld worden onder D2 en stelt voor om er voorbeelden bij te zetten voor de duidelijkheid.

Quaedvlieg heeft een vraag over de microbiologische richtwaarden op pagina 72. Hier staan kiemgetalen. Als je dit op AGF gaat meten, dan kan je alles afkeuren. Hendrickx antwoordt dat de getallen gelden voor de vermelde processtappen. Deze tabel is bedoeld voor processen waarbij er

eerder een effectieve reductie is geweest. De voorzitter stelt voor om dit te verduidelijken met bijvoorbeeld een voetnoot.

Colijn vindt het stukje op pagina 64 over professionele plaagdierbeheersing lastig te lezen, voor de gemiddelde gebruiker is dit niet duidelijk. Voor pagina 65 geeft ze de suggestie om in de hygiëncode van het CBL of de horeca te kijken voor een goede beschrijving over nagels. In de bakkerijsector heeft het winkelpersoneel veel vragen over dit punt.

Yu ziet dat er op pagina 57 een gebruiksaanwijzing wordt gegeven hoe te desinfecteren, maar dit kan per middel verschillen. Het is beter om hier te verwijzen naar de gebruiksaanwijzing.

Colijn zou op pagina 66 als aanvulling erbij zetten dat de handschoenen regelmatig vervangen moeten worden.

Veldhuis vraagt zich bij pagina 66 af of gladde trouwringen altijd zijn toegestaan. Mittendorff antwoordt dat dit wisselt, maar het beste is om helemaal niets te dragen aan sieraden.

Colijn ziet op pagina 68 staan dat als de thermometer kapot is, deze voor reparatie naar de leverancier opgestuurd moet worden. Het zou goed zijn om aan te geven hoe de temperatuur in de tussentijd gemeten kan worden.

Yu merkt op dat op pagina 97 bepaalde schoonmaakmiddelen worden aanbevolen tegen virussen. Er zijn echter meerdere producten die hiervoor geschikt zijn. Hendrickx antwoordt dat voor dit stuk is aangesloten bij de criteria die zijn meegegeven voor de herziening van de code. Mittendorff geeft aan dat ze dit punt zal meenemen en als het nodig is wordt de tekst aangepast. Vooralnog blijven we van de huidige tekst uitgaan.

Colijn vindt dat het stukje over zelfcontrolesystemen op pagina 70 en 71 behoorlijk stevig. Ze vraagt zich af of dit inderdaad binnen een hygiëncode valt. Mittendorff geeft aan dat dit valt binnen de vrijheid van de codehouder.

## 5. Bespreking concept hygiëncode Binnenvaart Levensmiddelen en Diervoeders

Steinmann geeft een korte toelichting op de voorliggende hygiëncode. De code wordt door heel Europa gebruikt. Veranderingen betreffen hoofdzakelijk wet- en regelgeving. Verder is er meer aandacht voor tankschepen, het omzetten van niet-levensmiddelen status naar levensmiddelen status en een uitbreiding voorgaande ladingen.

Colijn merkt op dat niet alle namen kloppen van de vermelde hygiëncodes op pagina 3 van deel 1. Goed om dit nog even na te zoeken op de NVA-website. Verder staat op pagina 3 de een verwijzing naar de productschappencommissie (PLW), maar die bestaat niet meer. Eventueel verwijzen naar het ROW.

Yu ziet dat er op een aantal pagina's wordt verwezen naar 'food grade' schoonmaakmiddelen. Dit soort schoonmaakmiddelen bestaan echter niet, aangezien er geen eisen voor zijn. Alleen de REACH-wetgeving zegt hierover dat een stof veilig moet zijn voor de toepassing. Hij stelt voor om de term 'food grade' weg te halen. Steinmann geeft aan dat schippers vaak vragen welke schoonmaakmiddelen ze mogen gebruiken. Met 'food grade' bedoelen we dan dat het is toegestaan bij voedingsmiddelen. Yu antwoordt dat middelen per definitie veilig moeten zijn. Er bestaat geen wetgeving voor 'food grade' dus kan je het ook niet eisen. Mittendorff geeft aan dat

dit niet bij andere codes naar voren is gekomen. Ze gaan bekijken hoe dit goed kan worden verwoord.

Colijn merkt op dat enkele tabellen die in beide delen worden gebruikt, niet overeenkomen. Steinmann gaat dit aanpassen.

Van de Graaff vraagt of de nieuwe versie ook weer is afgestemd met GMP+. Steinmann antwoordt dat met GMP+ is afgesproken dat als de code wordt goedgekeurd, zij de code ook overnemen.

Colijn geeft mee dat enkele organisaties die zijn genoemd op pagina 4 inmiddels zijn opgegaan in een andere, bijvoorbeeld de meelfabrikanten zijn nu aangesloten bij NEBAFA.

6. Bespreking concept hygiëncode voor de granen, zaden en peulvruchten collecterende, verwerkende en afleverende bedrijven

Kingma geeft een korte toelichting op de hygiëncode. De code valt niet meer onder het productschap, maar onder de branchevereniging. Het is geactualiseerd naar de huidige wetgeving en er is een verduidelijking aangebracht tussen wettelijke en aanvullende voorwaarden.

Mittendorff geeft aan dat het een lang proces is geweest, maar dat de gebruiker er nu hopelijk goed mee uit de voeten kan. Er staat nog één discussiepunt open over mycotoxinen als CCP.

Kingma antwoordt dat mycotoxinen niet als CCP zijn opgenomen in de code omdat het heel erg kan verschillen per seizoen. Als er een verhoogd risico is op mycotoxinen, wordt er een bericht verstuurd door het HACCP-team om hier extra kritisch op te controleren. Het is vaak goed van tevoren in te schatten of er een verhoogd risico is. Mittendorff is het niet eens met de wijze waarop het geformuleerd is in de hygiëncode. Ze stelt voor om het document te bespreken en dit discussiepunt later op te lossen met de codehouder.

Van Kooij is het eens met de NVWA. In de code wordt geen CCP genoemd, terwijl dit in andere codes juist een belangrijk onderdeel is. Als er bij een waarschuwing goed gecontroleerd moet worden op mycotoxinen, dan zou het een CCP moeten zijn. Verder zou de verificatie van grondstoffen duidelijker in de code kunnen staan.

Colijn vindt de kwaliteitsbeheersing en monsternamen op pagina 20 niet duidelijk beschreven. Dit kan specifieker en er zijn ook eisen voor. Kingma antwoordt dat er in de bijlage een monsterprotocol zit. Colijn stelt voor om daar dan naar te verwijzen.

Quaedvlieg vraagt waarom er op pagina 21 een onderscheid wordt gemaakt tussen de MRL van verschillende middelen terwijl het onder dezelfde wetgeving valt. Van de Graaff antwoordt dat in de bijlage specifieker staat waar ze moeten kijken. We willen aangeven dat er aan verschillende wetgeving voldaan moet worden. In de voetnoot staat dat je in de wetgeving moet kijken voor de juiste norm. Bedrijven vinden het overzicht erg fijn. Quaedvlieg vindt het niet duidelijk dat verschillende genoemde producten onder dezelfde wetgeving voor gewasbescherming vallen, misschien dit erachter vermelden.

Colijn zou op pagina 23 beter beschrijven wat er wordt verstaan onder 'goed schoonmaken'.

Van Kooij zou op pagina 22 de algemene beheersmaatregel voor het vochtgehalte duidelijker formuleren.

Yu wil ook bij deze code meegeven dat er meerdere middelen zijn die werken tegen virussen. Hij vraagt zich ook af of het klopt dat virussen beter bestand zijn tegen schoonmaakmiddelen dan bacteriën

## 7. Rondvraag

Stoelhorst wil graag aan de ROW-deelnemers mededelen dat er een aantal wijzigingen komen in het warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen. Onder andere in artikel 4 met normen voor pathogenen. Hierin staan ook uitzonderingen genoemd voor producten waarvoor deze nationale normen niet gelden. De uitzondering voor onbewerkte, rauwe eet- en drinkwaren zal worden verwijderd, omdat de betreffende microbiële normen wel moeten gelden voor deze producten. Daarnaast zullen er een aantal wijziging komen t.a.v. etikettering. Dit zal nader aan de orde komen in het ROW/DEL. De wijzigingen zullen schriftelijk langs het ROW gestuurd worden en indien nodig in een volgend ROW/DEL worden geagendeerd.

Heemskerk vraagt wanneer het volgende ROW/DHL is en of de hygiëncode voor de AGF dan op de agenda mag. De secretaris antwoordt dat het volgende overleg staat voor donderdag 17 oktober, 14.00 uur. Er zijn al twee hygiëncodes aangemeld voor de agenda en de AGF zal worden toegevoegd.

De voorzitter sluit de vergadering om 16.00 uur.

De secretaris,

M. Kunst