



> Retouradres Postbus 20350 2500 EJ Den Haag

Aan: Deelnemers Deskundigenoverleg Hygiëne Levensmiddelen (DHL)

Datum: 23 november 2019

Betreft: Verslag vergadering ROW/DHL van 17 oktober 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
N.E. Emmerik
ne.emmerik@minvws.nl
T 06 2116 0448

www.row-minvws.nl

VERSLAG

Verslag van het **Deskundigenoverleg Hygiëne Levensmiddelen** van het Regulier Overleg Warenwet op **17 oktober 2019** in de **Muzenzaal 1 - 2** van het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport, Parnassusplein 5 te Den Haag.

Aanvang: 14:00 uur

Ons kenmerk

AANWEZIGEN

Bijlagen

Voorzitter: hr L. van Nieuwland

Secretariaat: mw N.E. Emmerik

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

Hr T. Groenendijk (Platform Promotional Products)

Hr M. den Hartog (Nepluvi)

Hr J. Hendrickx (STOR)

Mw T. Houwers (Vereniging van Ambachtelijk IJsbereiders)

Hr H. Jansen (NVWA)

Mw H. Karman (NVWA)

Mw S. Kingma (Het Comité van Graanhandelaren)

Hr A. de Knegt (Platform Promotional Products)

Hr J. van Kooij (Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde)

Hr C. Manders (AGF detailhandel)

Mw G. Mittendorff (NVWA)

Mw K. Nagel (Stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel)

Mw N. Quaedvlieg (GroentenFruitHuis)

Hr H. Rang (min. VWS/VGP)

Hr J. Rijk (Koninklijke Nederlandse Slagers)

Hr F. Rijsemus (Vereniging van Nederlandse Visspecialisten)

Hr S. Roest (Vereniging van Ambachtelijk IJsbereiders)

Mw W. Rooswinkel (Vereniging van Ambachtelijk IJsbereiders)

C. Yu (Nederlandse Vereniging van Zeepfabrikanten)

1. Voorstelronde en vaststelling agenda

De voorzitter opent de vergadering en heet iedereen welkom. Er volgt een voorstelronde. Rang deelt mee dat vergaderpunt 5, bespreking hygiënecode voor

aanvoer van levende tweekleppige weekdieren, komt te vervallen voor bespreking in dit overleg. Dit punt zal in een volgend ROW besproken worden.

2. Mededelingen

Rang informeert de aanwezigen over de procedure bij het indienen en laten goedkeuren van een Hygiëencode. De rol van de NVWA, overlegmomenten, evaluatie en goedkeuring van een Hygiëencode, tijdige afstemming met de NVWA en verdere uitleg zijn opgenomen in een factsheet op de website van het ROW, <https://www.row-minvws.nl/binaries/row-minvws/documenten/publicatie/2019/07/25/factsheet-procedure-evaluaties-hygiencodes-versie-25-7-2019/Factsheet%20procedure%20evaluaties%20hygiencodes%20versie%2025-7-2019.pdf>.

Rang laat ook weten dat de houders van de Hygiëencode voor Kleinschalige Detailhandel in Zuivel hebben laten weten deze code niet te gaan actualiseren. De goedkeuring van de code is daarom ingetrokken. Op de ROW-site is hierover een mededeling gedaan.

De voorzitter laat een presentielijst rondgaan.

3. Bespreking concept Hygiëencode voor ambachtelijke ijsbereiding

Roest laat weten dat het om een concept versie gaat, maar zodanig gereed dat het document printklaar is voor de ijsbereiders. Tijdens het ROW wordt input gevraagd op de leesbaarheid van het document. Het document lijkt sterk op de vorige code uit 2015. In de nieuwe versie is een aantal ontbrekende onderwerpen en nieuwe ontwikkelingen toegevoegd. Daarnaast bevat de code een aparte module (geen onderdeel van de code) over aandachtspunten voor de industriële ijsbereiding, voor zover die anders zijn dan voor de ambachtelijke bereiding. Gestreefd wordt om 1 maart 2020 van start te gaan met de herziene code, zowel voor de ijsbereiders als de NVWA. Mittendorff laat weten dat het proces en afstemming omtrent de herziene versie van de hygiëencode naar tevredenheid is verlopen. Inhoudelijk kunnen er nog wat aanpassingen worden doorgevoerd door haar collega's. Dit kan het makkelijker maken voor de ijsbereiders zelf. Dit is eenvoudig op te lossen en doet niks af aan de rest van het stuk.

Colijn geeft aan dat het goed is om nog een spellingscontrole uit te voeren over het gehele document. Ook zou ze graag zien dat op pagina 9, punt 2, het begrip 'aantal seconde' wordt gespecificeerd.

Hendricks ziet graag op pagina 60 (criterium afkoeling) terugkomen dat het om *ccp* gaat.

Colijn mist het onderwerp *gelnagels en kunstnagels* bij het hoofdstuk 'persoonlijke hygiëne'. Dit geeft regelmatig stof voor discussie en de NVWA heeft hier een mooi voorbeeldstuk voor.

Yu vraagt zich af wat er wordt verstaan onder 'schoonmaken' (pagina 17). Silvio laat weten dat reinigen het verwijderen van vuil inhoudt en desinfecteren is het afdoden van bacteriën. De term *schoonmaken* is hier gebruikt omdat dat dichterbij komt bij hoe het er in deze sector aan toe gaat.

Hendricks zou graag zien dat op pagina 51 en 52 een verwijzing komt naar de a_w -waarde of deze op deze plaats expliciet te vermelden.

Colijn zou graag zien dat er op pagina 19 opnieuw wordt gerefereerd naar minimaal 5 graden in plaats van de term *zo snel mogelijk*. Roest laat weten dat nergens specifieke waardes worden genoemd in het document en dat dit een keuze is geweest. Colijn is hiermee akkoord en adviseert om op pagina 20 aan aanpassing te doen van 7 graden naar 6 graden, omdat dit overal gebruikt wordt.

De voorzitter geeft vervolgens aan dat verdere punten- en kommakwesties bilateraal of via de mail behandeld kunnen worden.

Yu wil graag dat op pagina 36 ook handzeep wordt benoemd bij het wassen van de handen. Colijn vraagt zich of hoe wordt omgegaan met lokale leveranciers die bijvoorbeeld gebakken koekjes aanleveren, want deze zullen geen GFSI-certificaat hebben. Op de manier waarop het nu op pagina 40 beschreven staat, worden veel bedrijven uitgesloten. Roest laat weten dat professionele handelaars hiermee bekend zijn. Bij lokale leveranciers, waarbij het gaat om kleinere hoeveelheden, mag er vanuit worden gegaan dat het veilig is. Colijn vindt echter dat als je van iedereen een GFSI-certificaat vraagt, lokale leveranciers ook om een controlesysteem gevraagd moeten worden. Mittendorff vindt dat borging moet worden afdwongen, waarbij beheersing op verschillende manieren mogelijk is. Bij kleine en lokale leveranciers moet je ook zekerheid geven en krijgen. Roest gaat er naar kijken.

Hendricks gaat in op pagina 42 'consumptie ijs: -15 graden Celsius te ontvangen', waarbij hij toevoegt dat dit geldt *met uitzondering van consumptie-ijs*. Roest verklaart dat dit op verzoek van de NVWA er bewust is uitgehaald, maar laat weten dat er wellicht een toevoeging bij kan komen.

Colijn mist op pagina 41 een verwijzing naar hoe de temperatuur gemeten moet worden na ontvangstcontrole. Roest laten weten dit toe te voegen. Ook zal op pagina 42 duidelijker worden opgeschreven op hoeveel graden rauwe melk verwerkt moet worden. Dit staat nu niet logisch beschreven. Nagel voegt hieraan toe dat het stukje over inkoop rauwe melk (pagina 39) niet klopt, aangezien de genoemde nationale controleregeling helemaal niet bestaat. Het gaat hier waarschijnlijk over de controle-instantie (COKZ), maar ook deze is hier niet verantwoordelijk voor. De verantwoordelijkheid moet bij de zuivelfabriek gelegd worden. Op pagina 47, waar het gaat over het aangeven van de juiste temperatuur, vraagt Colijn zich of hoe dat gedaan wordt en hoe dit gemeten en verzekerd wordt. Roest legt dit uit en geeft aan het stuk aan te passen. Colijn vervolgt dat op pagina 49, waar het over rijpen gaat, bij de vorige hygiëncode een ander en langer verhaal staat dan in de nieuwe hygiëncode. Roest legt uit dat dit in de nieuwe hygiëncode op een andere plaats staat. Colijn ziet in dat geval graag op pagina 49 een verwijzing hiernaar.

Yu raadt aan om op pagina 51 het stuk tussen haakjes (over de wijze van desinfectie) weg te laten, omdat er verschillende manieren zijn om te desinfecteren.

Quaedvlieg zou graag zien dat op pagina 48 wordt beschreven dat ook groente en fruit besmet kan zijn met pathogenen. Hierbij zou het goed zijn pathogenen toe te voegen aan 'vuil'.

Op de module *industrie* geeft Mittendorff aan dat deze module nieuw is, maar geen onderdeel van de goedkeuring. Het zou goed zijn om dit expliciet te vermelden in de hygiëncode.

Roest sluit af met de vraag naar wat de status is omtrent de definitie van het verschil tussen ambachtelijk en industrie. Colijn raadt hierbij aan om te kijken naar hoe dit gedaan is in de bakkerijsector.

4. Bespreking concept Hygiëncode voor kerstpakketten- en relatiegeschenkenbranche van het Platform Promotional Products

De voorzitter geeft de heer Groenendijk het woord. Groenendijk informeert de ROW-leden dat de hygiëncode in overleg met de NVWA is opgesteld. Het is een relatief eenvoudige code, omdat het om verpakte producten gaat.

Mittendorff is verrast met een officiële hygiëncode als eindresultaat, omdat bestaande documenten misschien al wel voldoende waren. Zij benadrukt dat het belangrijk is om hygiëncodes te hebben, maar dat wel kritisch gekeken moet worden naar of het daadwerkelijk nodig is om zo een wildgroei aan hygiëncodes te voorkomen. De Knecht laat weten dat het advies voor een officiële hygiëncode kwam van de NVWA.

Hendricks gaat in op pagina 24 – 26, punt 4, waar wordt verwezen naar THT- en TGT-producten in relatie tot *niet-gekoeld* bewaarde producten. Echter zegt hij dat TGT-producten altijd producten zijn die *gekoeld* bewaard moeten worden. De verwijzing naar TGT kan in dit geval dus weggehaald worden.

Colijn zou graag willen dat *gezondheidsbedreigende stoffen* gespecificeerd wordt. Ook wordt bij punt 7 (apparatuur) verwezen naar een Europees e-keurmerk. Dit wordt afgeraden en hiermee wordt akkoord gegaan.

Yu ziet graag desinfectie terugkomen in het schoonmaakplan.

Kingma adviseert om in hoofdstuk 7.2 'sanitaire voorzieningen' expliciet te noemen dat het hier om water met drinkwaterkwaliteit gaat.

Colijn vraagt zich af wat het verschil is tussen hoofdstuk 7.6 en 8.6, en raadt aan om hier één verhaal van te maken. Zij raadt tevens aan om in hoofdstuk 8.7 de zin met 'persoonlijke hygiëne' weg te laten. Hierbij kan worden gekeken naar de tekst over het betreffende onderwerp in de hygiëncode van het CBL.

Yu vraagt of in hoofdstuk 7.6 'met biociden' kan worden toegevoegd aan 'bestrijding van ongedierte', omdat alleen voor de ongediertebestrijding een bewijs van vakbekwaamheid vereist is. (*Aanvulling ROW: een dergelijk bewijs is ook nodig voor het bestrijden van houtrotverwekkende schimmel en voor het toepassen van gasvormige of gasvormende biociden, zie <https://www.ilent.nl/onderwerpen/biociden/plaagdierbeheersing>.*) Groenendijk laat weten naar alle punten te gaan kijken en deze aan te passen. De NVWA reageert hierop met de vraag of er contact opgenomen kan worden met de NVWA alvorens met VWS te mailen. Zij kunnen dan ondersteunen in het goedkeuringsproces.

5. Gebruik desinfectantia

De voorzitter haalt, in verband met de tijd, dit onderwerp naar voren en geeft Rang het woord. Rang legt uit dat de Gezondheidsraad een advies heeft uitgebracht over het verstandig omgaan met desinfectantia. Het veelvuldig of onverstandig gebruik hiervan kan het ontstaan en in stand houden van resistente bacteriën in de hand werken. Rang benadrukt dat de noodzaak van desinfectie voor de voedselveiligheid niet ter discussie staat; dat laten de recente ontwikkeling rond Listeria wel zien. Dit voorbeeld laat juist zien dat zorgvuldige desinfectie van belang is. Als de desinfectie niet goed wordt uitgevoerd, kunnen pathogenen overleven en wordt ongevoeligheid voor het middel in de hand gewerkt.

Eén van de voornemens die het ministerie naar aanleiding van het GR-rapport heeft geformuleerd, daar over het optimaliseren van het gebruik van desinfectantia in de voedingsmiddelensector. VWS denkt dat in sommige gevallen hygiëncodes een verbeteringslag zouden kunnen maken. Her en der formuleringen aanscherpen op het gebied van desinfectantia kan geen kwaad. Rang benadrukt daarbij dat het niet de bedoeling is dit al tijdens de lopende evaluatieronde te eisen, dit is eerder iets voor een volgende evaluatieronde. Wellicht kan een specifieke algemene module worden opgesteld, die in alle codes zou kunnen worden opgenomen, Rang concludeert: volgende aanpassingsronde gaan we hier aandacht aan besteden. Tot dan houden we jullie op de hoogte en kunnen jullie eigen ideeën aandragen.

Yu laat weten eigen activiteiten te hebben om veilig gebruik van eigen desinfectantia te promoten. Hij zal dit met het ROW-secretariaat delen, dat het vervolgens zal rondsturen naar alle leden van de ROW-DHL.

Kingma wil weten of het gestandaardiseerd en verplicht zal worden. Rang laat weten dat dit is waarnaar gestreefd zal worden, een standaardonderdeel van de hygiëncodes.

6. Rondvraag

De voorzitter sluit de vergadering om 15.10 uur.

De secretaris,

N.E. Emmerik