



> Retouradres Postbus 20350 2500 EJ Den Haag

Aan: Deelnemers Deskundigenoverleg Hygiëne Levensmiddelen (DHL)

Datum: 26 november 2020

Betreft: Verslag vergadering ROW/DHL van 8 oktober 2020

**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
T.E.J. de Haas
Te.d.haas@minvws.nl
T 06 15438837

www.row-minvws.nl

VERSLAG

Verslag van het **Deskundigenoverleg Hygiëne Levensmiddelen** van het Regulier Overleg Warenwet op **8 oktober 2020** via **webex**.

Aanvang: 14:00 uur

AANWEZIGEN

Voorzitter: hr L. van Nieuwland
Secretariaat: mw T.E.J. de Haas
Mw D. Borrias (Nepluvi)
Mw J. Buckers (NVWA)
Mw W. Colijn (NBOV)
Mw N. Emmerik (Secretariaat ROW)
Mw P. van de Graaf (Comité van graanhandelaren)
Hr C. Hamminga (GDH)
Hr M. den Hartog (Nepluvi)
Hr K. van den Heuvel (VNV)
Mw T. Houwers (Houwers Groep)
Hr H. Jansen (NVWA)
Hr J. Jongsma (Eurofins/KNS)
Mw S. Kingma (Comité van Graanhandelaren)
Mw A. Klein (Comité van Graanhandelaren)
Hr J. van Kooij (Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde)
Hr C. Manders (AGF detailhandel)
Mw G. Mittendorff (NVWA)
Mw A. Ploeger (Eurofins/KNS)
Hr H. Rang (min. VWS/VGP)
Hr J. Rijk (KNS)
Hr A. Risseeuw (PO Mosselcultuur)
Mw L. Veldhuis (Voedingscentrum)

Ons kenmerk
VGP/1789775

Bijlagen
-

1. Voorstelronde en vaststelling agenda

De voorzitter opent de vergadering en heet iedereen welkom in deze eerste online ROW/DHL vergadering. Hij neemt de aanpak voor de online vergadering en de presentielijst door met de deelnemers.

De agenda wordt ongewijzigd vastgesteld.

2. Mededelingen

Rang informeert de aanwezigen over drie aankomende wijzigingen in de Hygiëneverordening (verordening (EG) nr. 852/2004) waar momenteel in Brussel over gesproken wordt. Het gaat om:

- Aanvullende belangen beheersing allergenen
- Reinigen apparatuur
- De verplichting van bedrijven om een Food safety code op te stellen

De voorstellen worden gedeeld met het ROW wanneer zij beschikbaar zijn. Rang verwacht publicatie over een paar maanden.

Van den Heuvel geeft aan dat de code van de Nederlandse Visspecialisten inmiddels 5 jaar oud is en binnenkort gestart wordt met de herziening. De herziening wordt uitgevoerd door Toos Houwers.

Mittendorff deelt mee dat de eerder besproken wijziging ten aanzien van tgt/tht in het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen naar verwachting medio 2021 van kracht wordt.

3. Bespreking concept Hygiëncode voor Slagers- en Poeliersbedrijf (Koninklijke Nederlandse Slagers)

De voorzitter geeft Rijk het woord voor een toelichting op de code.

Rijk geeft aan dat de slagerscode uit 2010 stamde en verouderd was. De belangrijkste verandering is dat KNS en NBPW een samenwerking aangegaan zijn waardoor er nu een gecombineerde code is voor het slagers- en poeliersbedrijf. Deze code vervangt twee oude codes. Verder is de scope breder geworden. Verkoop van vis, groenten en bakkerijproducten is opgenomen. Keukenprocessen zijn aangepast en uitgebreid. Er is ook een verklaring opgenomen die ondernemers kunnen tekenen. Dit is geen juridisch document maar hiermee kan de ondernemer aangeven dat hij de code als lijfboek aanvaardt. Het kan bijvoorbeeld opgehangen worden in de winkel of aan afnemers getoond worden.

In aanvulling op de code zijn e-learning modules ontwikkeld over alle thema's die in de code aan de orde komen. Deze zijn voor leden en niet-leden beschikbaar. De vorige code had nog een aparte bundel met papieren controlelijsten. Hier stapt KNS van af. Er wordt een app ontwikkeld waarin de code beschikbaar is en registraties kunnen worden gedaan.

Tot slot is de code anders ingedeeld waardoor de icoontjes voor wetgeving en praktijknormen uit de vorige code niet meer nodig zijn. Rijk dankt de NVWA voor de samenwerking bij het vernieuwen van de code.

Jansen dankt Rijk voor het compliment en stelt dat het geen makkelijk proces was maar dat KNS en NVWA er goed uitgekomen zijn. Het resultaat is een prima document.

De Voorzitter vraagt de vergadering om reacties op de code.

Rijk deelt een reactie die hij eerder al ontving van het Voedingscentrum. Zij vroegen of er in de gevaren- en risicoanalyse geen operationele basisvoorwaarden (OPrP) zijn vastgesteld. Rijk geeft aan dat deze wel zijn opgesteld maar voor de leesbaarheid niet specifiek benoemd zijn. Verder vroeg het Voedingscentrum naar de registraties. Rijk licht toe dat uit een enquête over regeldruk van Coalitie Winkelambacht naar voren kwam dat slagers registratie voor de hygiëncode de grootste administratieve last vinden. Daarom is in overleg met NVWA gekeken welke registraties echt noodzakelijk zijn. De registraties voor echte CCP's zijn verplicht. Andere beheersmaatregelen hebben geen verplichte registratie. Omdat sommige bedrijven bepaalde registraties wel willen blijven gebruiken zijn ze als advies bijgevoegd bij de code. Veldhuis vraagt of temperatuur van de koeling dan geen CCP is, en of dit voor andere settingen dan slagers ook zo kan zijn. Jansen en Mittendorff antwoorden dat uit de gevaren- en risicoanalyse van deze code bleek dat de koeltemperatuur geen CCP is. Bewaring van producten kan een Operationele basisvoorwaarde zijn op voorwaarde dat bewaarcondities worden beheerst. De gesloten koelketen moet echter los van de hygiëncode wel voldoen aan artikel 4 van 852/2004. Het is niet per definitie géén CCP. Volgens Veldhuis is het controleren van de koeling altijd noodzakelijk, ze wil vooral graag meer weten over het wel of niet registreren. Mittendorff licht toe dat afwijkingen altijd geregistreerd moeten worden. Rijk geeft aan dat dit ook zo in de code staat. Volgens Mittendorff werk je dan volgens HACCP en wordt de regeldruk toch verminderd. Het is aan de codehouder om deze ruimte al dan niet te pakken. Veldhuis gaat kijken hoe Voedingscentrum hiermee in de eigen code om zal gaan.

Borrias stelt dat er verschillende redenen zijn om een CCP wel of niet in de code te benoemen. Er is een Commissiemededeling die uitlegt hoe hiermee omgegaan moet worden. Als een factor (zoals temperatuur) in het basisvoorwaardenprogramma al goed geregeld is dan kan dit een CP zijn in plaats van een CCP. Ze raadt de vergadering aan publicatiebladblad C 278 van de Europese Commissie te raadplegen. Ze ziet verschillen tussen de hygiëncodes en hoopt met dit publicatieblad naar een gezamenlijke interpretatie te komen over wat er precies onder het basisvoorwaardenprogramma valt. Ze geeft aan dat alle regelgeving van artikel 4 van 852/2004 toegepast moet worden. Dan pas gaat artikel 5 in en moet je alles met HACCP volgen. Theoretisch gezien is alles dan geborgd en hoef je geen CCP's meer op te stellen. Alleen CP's. Jansen wil een nuancering toevoegen. Voordat voedselbereidingsprocessen worden uitgevoerd moeten de basisvoorwaarden goed geïnstalleerd zijn. Deze basisvoorwaarden zijn vastgelegd in artikel 4 en de bijlage van 852/2004. Vervolgens kunnen processen worden ingeregeld en beheerst (artikel 5). Hieraan voorafgaand geldt dat er een gevareninventarisatie en risicoanalyse moet zijn uitgevoerd. Op basis van bijbehorende beslisbomen kan worden bepaald of processtappen kunnen worden beheerst via basisvoorwaarden, operationele/meetbare basisvoorwaarden (OPrP's) of middels kritische beheerspunten (CCP).

Colijn geeft aan dat zij samen met Rijk haar opmerkingen al eerder doorgenomen heeft en dat de meeste al verwerkt zijn. Ze wil nog een paar punten delen met de vergadering. Als eerste vindt zij het een goede en leesbare code waarmee slagers goed uit de voeten kunnen. Zij had een vraag betreffende p45 en p57, hoe zit het met de salmonella en E-coli controles op rauw vlees bij zelfslachtende slagers? Dit is geborgd. Ook heeft zij aangegeven dat de frites en de frituursnacks op p65 verwijderd kunnen worden want deze komen later terug bij het kopje 'Frituren'.

Vervolgens gaat de voorzitter de code per hoofdstuk door.

Basisvoorwaarden: Colijn vindt dat het stuk over persoonlijke hygiëne en met name de handenwasinstructie erg duidelijk is en overgenomen kan worden in andere codes. Rijk geeft aan dat hij van het Voedingscentrum de vraag heeft gekregen of bij p13, kopje toiletten het advies tot aanwezigheid van handdesinfectie wel nodig is. Colijn denkt van wel omdat de kans op besmetting door het type product (vlees) groter is dan bijvoorbeeld in een bakkerij. Veldhuis merkt op dat er op p13 onder het kopje was- en spoelbakken gesteld wordt dat handen gedroogd moeten worden met papieren doeken of een handdroger. Het RIVM adviseert consumenten om geen handdrogers te gebruiken maar doeken. Geldt dit advies niet ook voor slagers? Jongsma antwoordt dat het doel van deze tekst vooral is om aan te geven dat slagers geen handdoeken moeten gebruiken, deze zijn de grootste bron van besmetting vanwege handcontact met een vochtige handdoek. Daarom zijn handdrogers wel opgenomen. Hij pleit ervoor deze erin te laten om handcontact met vieze doeken zoveel mogelijk te voorkomen.

Procesbeheersing: de voorzitter merkt op dat de onderwerpen in de code heel breed zijn, tot sappen aan toe. Hij vraagt zich af of de code genoeg afgebakend is en of de inhoud van deze teksten is afgestemd op relevante andere hygiëncodes. Rijk geeft aan dat De KNS ervoor zorggedragen heeft dat de normen/maatregelen in de code niet afwijken van andere codes.

Bijlagen: De voorzitter ziet dat bij de microbiologische waarden (p94) E-coli als STEC wordt benoemd. In de inleiding (p8) wordt er over EHEC gesproken. Hier wordt toch hetzelfde bedoeld, kan er één term gebruikt worden? Rijk en de NVWA gaan hiernaar kijken.

Rijk dankt bureau Eurofins/de Wit voor de samenwerking bij het opstellen van de code. De voorzitter rondt het agendapunt af en geeft aan dat als iemand door de verbindingsproblemen zijn punt niet goed heeft kunnen maken dit gemaild kan worden naar dienstpostbusrow@minvws.nl. Dan zal het alsnog in de notulen opgenomen worden.

4. Bespreking concept Hygiëncode voor groothandel in dranken en horecabenoedigheden (Vereniging van de Nederlandse Groothandel in Dranken en Horecabenoedigheden).

De voorzitter geeft Hamminga het woord om de code toe te lichten. Hamminga vertelt dat met een werkgroep van zeven man de evaluatie is uitgevoerd. De basis van de code is ongewijzigd. Er zijn wel wat kleine aanpassingen gedaan. Te weten:

- Reikwijdte van de hygiëncode GDH. Het betreft een code welke van toepassing is alleen op verpakte levensmiddelen.
- Lid 1.9.3.: in de vorige versie werd gesproken over hygiënerondes, interne audits en verificatie. Nu beperkt lid 1.9.3. zich tot de verificatie omdat dit een van de zeven HACCP-principes is.
- Opslag gevaarlijke en/of oneetbare substanties zoals bijvoorbeeld reiniging- en spoelglansmiddel. De kern is dat vastgelegd wordt hoe hier mee omgegaan moet worden en daarnaar gehandeld wordt.
- Beheersing koudeketen tijdens ontvangst, opslag, beladen en transport van geconditioneerde artikelen. Hierbij is op diverse plekken in de hygiëncode vastgelegd dat de adviestemperatuur die de leverancier op het etiket aangeeft, leidend is. Is die temperatuur strenger dan de wet dan geldt dus die strengere temperatuur. Indien de producent geen bewaartemperatuur op het etiket heeft vermeld dan gelden de wettelijke temperatuurseisen.

Mittendorff geeft aan dat de code herzien en aangepast is zoals net toegelicht. Punten die NVWA had zijn naar tevredenheid doorgevoerd. De code is goed te gebruiken in het toezicht.

De voorzitter vraagt om algemene reacties, deze zijn er niet. Vervolgens neemt hij de code per deel door.

Inleiding: geen punten

Deel 1:

Manders leest in de code dat afval zo snel mogelijk dient te worden verwijderd, en vraagt zich af of 'zo snel mogelijk' geconcretiseerd kan worden. Hamminga gaat 'zo snel mogelijk' in de code vervangen door 'dagelijks'.

Deel 2: Geen opmerkingen

Deel 3: geen opmerkingen

Deel 4: Geen opmerkingen

Deel 5 (bijlagen): Colijn geeft aan dat vanaf p40 de bedrijfsschappen nog genoemd worden. Worden deze nog verwijderd? Hamminga antwoordt dat de bedrijfsschappen inderdaad al lang niet meer bestaan en gaat dit aanpassen. Niet alleen 'bedrijfsschappen' op pagina 40 zal verwijderd worden, maar ook het logo van het bedrijfsschap in heel deel 4 (dus voorbeeld handboek).

Veldhuis heeft nog een paar vragen over de meegezonden bijlage 'Gebruikte HACCP-methode'. Hierin staat op p2 dat kruisbesmetting niet op kan treden omdat alle producten verpakt zijn. Geldt dit ook voor groente en fruit? Hamminga antwoordt dat dit in zijn branche niet verhandeld wordt. Ook op p2 staat een tabel waarin allergie als gezondheidsklacht met minder ernstig negatief effect op de volksgezondheid geassocieerd is. Dit vind zij vreemd omdat allergie hele ernstige klachten zoals anafylactische shock kan veroorzaken. Mittendorff merkt op dat Hamminga en Veldhuis een andere invulling van het begrip effect hanteren. Ze is het wel met Veldhuis eens dat een containerbegrip als allergie dat zulke ernstige klachten kan geven eigenlijk niet onder 'minder ernstig effect' geplaatst kan worden. Hier moet nog eens naar gekeken worden. Hamminga neemt deze feedback mee en zal op advies van de vergadering het onderdeel allergie verwijderen.

Tot slot heeft Veldhuis een punt over het voorwoord (p4). Daarin valt te lezen dat de code elke drie jaar geëvalueerd en eventueel herzien moet worden. Moet dit niet elke vijf jaar zijn? Mittendorff beaamt dit en geeft aan dat elke drie jaar evalueren eigenlijk onmogelijk is. Vijf jaar is soms al moeilijk haalbaar. Hamminga geeft aan dat het proces langer duurde dan verwacht en geeft aan dat het daarom beter lijkt om iedere vijf jaar te evalueren in plaats van iedere drie jaar.

De voorzitter geeft aan dat ook op dit agendapunt iedereen in het concept verslag kan aangeven waar er iets mist vanwege de slechte verbinding op VWS.

Hamminga dankt iedereen voor de toevoegingen en de voorzitter sluit dit agendapunt.

5. Bespreking concept Hygiënecode voor aanvoer levende tweekleppige weekdieren (PO Mosselcultuur)

De voorzitter geeft Risseeuw het woord voor een toelichting. Risseeuw vertelt dat PO Mosselcultuur voor het eerst in samenwerking met andere schelpdierorganisaties de hygiënecode geüpdatet heeft. De vorige editie komt uit 2015. Eigenlijk is het een beetje een saaie code, zij

betreft het primaire kweekproces, totdat de kweker de weekdieren aflevert bij de locatie of opslagplaats van het verwerkende bedrijf. De code is aangepast aan vernieuwde regelgeving en definities. Zij beslaat de primaire werkzaamheden aan boord bij het vangen, verwerken, vervoeren en aanleveren van de weekdieren. Dit proces is nauwelijks veranderd sinds de vorige code.

Jansen geeft aan in mei 2018 de code te hebben ontvangen. Twee jaar later is de code helemaal klaar voor het ROW. Risseeuw dankt de NVWA voor het goede contact tijdens het proces.

De voorzitter vraagt de vergadering om algemene reacties op deze code.

Houwers Spreekt haar waardering uit voor de open en transparante houding om zo veel mogelijk kennis te delen. In deze code is expliciet opgenomen dat er veel belang gehecht wordt aan het verspreiden van kennis over de schelpdiersector. Om deze reden mag de code veel gebruikt worden met als voorwaarde de bronvermelding (Copyright: Letterlijke tekst: De Stichting Kwaliteit Schelpdieren hecht veel belang aan de verspreiding van kennis over de schelpdiersector. U mag dan ook gedeeltes uit deze publicatie overnemen, mits met bronvermelding.). Op dit punt wijkt de code af van de beide andere codes besproken in dit overleg.

Colijn heeft wat praktische punten. Op p13 staan allerlei links naar webpagina's met wetgeving. Hoe worden deze actueel gehouden? Risseeuw antwoordt dat de codehouder de verwijzingen actief zal monitoren en indien noodzakelijk aanpassen en updates sturen aan bedrijven in de sector. Bedrijven worden regelmatig via nieuwsbrieven op de hoogte gehouden. Colijn ziet verder op p19 staan dat afval in een afsluitbare eenheid moet worden verzameld. Op p20 staat ook dat afval in af te sluiten containers of bakken verzameld moet worden, daarachter staat echter 'of verzamel op een plek aan dek waar niet gewerkt wordt'. Het lijkt haar wenselijk om ook hier aan te geven dat het in een afsluitbare unit verzameld moet worden, anders kunnen vogels alsnog het afval meenemen.

Verder heeft Colijn nog een vraag over de kosten van de codes. Eerder is afgesproken dat bij het bespreken van codes, dit onderdeel ook aan de orde komt. Codes moeten voor iedere gebruiker beschikbaar zijn en daarvoor mag een kostendekkend tarief in rekening worden gebracht. Risseeuw antwoordt dat de bedrijfstak de code zelfstandig financiert. Colijn vraagt hoe dit zit voor de GDH code. Hamminga geeft aan dat voor de GDH-code via retributie een kostenpost van vijf- tot negenduizend euro verdisconteerd wordt naar de leden. Mittendorff vraagt hoe het dan zit met niet-leden die de code ook kunnen bemachtigen. Hamminga antwoordt dat niet-leden de code tegen administratiekosten kunnen verkrijgen. Rijk vertelt dat een deel van de kosten van de ontwikkeling van de slagers- en poelierscode betaald worden uit een sociaal fonds. Het andere deel (het bedrag moet nog berekend worden) niet. De kostprijs voor leden wordt hierdoor waarschijnlijk iets meer dan €70. Niet-leden betalen een opslag voor secretariaatskosten. De precieze kosten worden binnenkort vastgesteld. De voorzitter sluit dit agendapunt en wenst Risseeuw veel succes met de code.

6. Rondvraag

Houwers vraagt welke andere codes klaar zijn voor bespreking in het ROW. De secretaris antwoordt dat zij net de hygiëncode voor de AGF-Detailhandel ontvangen heeft.

Colijn stelt dat volgens haar het COV geen hygiëncode heeft. Mittendorff kijkt dit na en geeft aan dat niet alle sectoren een code hebben. Het is geen verplichting. Borrias is bezig met het

afronden van de hygiëncode voor pluimveeslachterijen. Deze wil zij zoveel mogelijk laten aansluiten op andere branches maar heeft van COV geen code gezien. Ploeger bevestigt dit en geeft aan dat zij in opdracht van het COV momenteel een Hygiëncode aan het opstellen is. Borrias en Ploeger spreken met elkaar af om bilateraal de mogelijkheden te onderzoeken om de Hygiëncodes op elkaar af te stemmen. Mittendorff geeft aan dat dit kan kloppen en ook dat voor gebruik van een andere code toestemming van de codehouder nodig is. VWS of NVWA kunnen hiervoor geen informatie verstrekken. Ploeger meldt dat er op dit moment een conceptcode voor VSV klaarligt. Zij vraagt of ze contact op kan nemen met de NVWA. Mittendorff verwijst haar naar het juiste postbusadres: hygienecode@nvwwa.nl.

Houwers heeft vanuit het werkveld gehoord dat VWS werkt aan een universele code. Zij vraagt of iemand dit kan bevestigen en wat dit precies inhoudt. Colijn geeft aan dat het ministerie van Economische Zaken hiervoor een verkenning uitvoert. Mittendorff antwoordt dat vanuit Economische Zaken inderdaad een verkenning klaarligt voor een basiscode voor codehouders in de laatste schakel van de keten. Dit zal echter op zijn vroegst bij de volgende ROW-evaluatieronde tot een tastbaar resultaat leiden.

Hamminga vraagt of er een richtdatum is waarop hij bij het ministerie goedkeuring van de code aan kan vragen, in verband met mogelijke vertraging bij de vaststelling van het verslag. Rang geeft aan dat dit ervan afhangt of de code naar aanleiding van deze vergadering nog aangepast moet worden. Als dit het geval is moet de NVWA de code opnieuw beoordelen. Daarna kan de code ter goedkeuring aangeboden worden aan de minister. Deze goedkeuring is binnen een paar weken rond.

De voorzitter geeft nogmaals aan dat iedereen de conceptnotulen kan aanvullen als hij/zij door de verbindingsproblemen niet of niet helemaal juist genotuleerd is. Ook kunnen opmerkingen die door deze problemen niet ingebracht konden worden naar het ROW-secretariaat gemaïld worden.

De voorzitter sluit de vergadering om 15.58 uur.

De secretaris,

T.E.J. de Haas