



verslag

Betreft	Deskundigenoverleg Hygiëne Levensmiddelen
Vergaderdatum en -tijd	17 oktober 2022 10:00
Vergaderplaats	Den Haag, Ministerie van VWS
Aanwezig	Voorzitter: Louis van Nieuwland, Secretaris: Tjalda de Haas Fleur Dekker (IenW), Frans Egbers (VNV), Jan Gottschall (NAO), Mark Haak (Jumbo), Mark den Hartog (Nepluvi), Toos Houwers (Houwers groep), Yvonne Huigen (NVWA), Sanneli Kingma (MVO), Christ Manders (AVN), Paulien Prent (Visfederatie), Sinony van Putten (NVWA), Nicolette Quaedvlieg (Groentenfruihuis), Hidde Rang (VWS), Hans Razenberg (NVZ), Jacques Rijk (KNS), Ilse Roosenbrand (CBL), Marius Rutting (Houwers groep), Tamara Schaeffer (NVWA), Lidy Veldhuis (Voedingscentrum), Sanne Westra (IenW).
Afwezig met bericht	Arjan van Dijk (Nevedi), Charlotte ter Haar (VBZ), Constant Keinemans (Brouwtechniek), Karin Nagel (COKZ), Frans van Rooij (Profri).

Directie Voeding, Gezondheidsbescherming en Preventie

Bezoekadres:

Parnassusplein 5
2511 VX Den Haag
T 070 340 79 11
Postbus 20350
2500 EJ Den Haag
www.rijksoverheid.nl

Inlichtingen bij

T.E.J. de Haas
Secretaris Regulier Overleg
Warenwet

T 070 340 79 11
M +31(0)6-15438837
_dienstpostbusrow@minvws.n
l

Datum

20 oktober 2022

Aantal pagina's

5

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

1. Voorstelronde en vaststelling agenda

De voorzitter heet iedereen welkom en opent de vergadering. Er volgt een voorstelronde. De agenda wordt ongewijzigd vastgesteld.

2. Mededelingen

De secretaris deelt mee dat nu er meerdere ROW-voorzitters stoppen, dit een goed moment is om te kijken hoe verschillende overleggen samengevoegd kunnen worden, zoals ook benoemd is in de laatste evaluatie van het ROW. Hier wordt een plan voor gemaakt, te zijner tijd zal dit voorgelegd worden.

Kingma deelt mee dat de Hygiëncode voor de granen, zaden en peulvruchten collecterende, verwerkende en afleverende bedrijven (door de minister van VWS goedgekeurd op 31 augustus 2021) ook is voorgelegd aan het ministerie

van LNV. De goedkeuringsprocedure bij LNV (voor de diervoeder-onderdelen) lijkt niet zeer soepel te verlopen; de vraag is of bij VWS kennis is over deze procedure. Rang merkt op dat de procedure bij LNV recent veranderd is, maar dat daarover bij VWS geen kennis is. Hij zal contact met LNV opnemen om aan te geven dat er vragen zijn over de te volgen procedure en de te verwachten doorlooptijd..

**Directie Voeding,
Gezondheidsbescherming
en Preventie**

Datum
20 oktober 2022

3. Hergebruik van voedselcontactmaterialen en 'Bring Your Own'

De voorzitter geeft Westra het woord voor een toelichting. Westra vertelt dat IenW bezig is met nieuwe regelgeving voor het verminderen van wegwerpbekers en -verpakkingen die in juli 2023 van kracht zal worden. Onder deze regelgeving vallen alle eenmalig te gebruiken bekertjes en voedselverpakkingen die geheel of deels van plastics (incl. bioplastics) gemaakt zijn. Voor deze categorie is in Europees verband in de "Single Use Plastics Directive" (SUP) afgesproken dat in 2026 een significante reductie van het gebruik ten opzichte van 2022 behaald moet worden. De wijze waarop dit doel gehaald wordt kan nationaal ingevuld worden. Op dit moment worden de producten in veel branches juist steeds meer gebruikt. In Nederland is daarom besloten om het hele gebruik te verminderen, en niet alleen naar een paar sectoren te kijken. De doelstelling van het nieuwe beleid is hergebruik. Hierbij worden twee categorieën onderscheiden: consumptie ter plaatse (inhouse) en consumptie onderweg/thuisbezorging (on the go). Voor inhouse worden herbruikbare alternatieven voor wegwerpplastic verplicht, dus in feite weer afwasbare mokken, servies of herbruikbare kunststoffen (met een zeer beperkte uitzonderingsmogelijkheid om gebruik te maken van hoogwaardig te recyclen alternatieven). Voor on the go mogen plastic bekertjes en verpakkingen niet meer gratis verstrekt worden. De verstrekker is dan verplicht om een alternatief te bieden voor wegwerpitems, zoals herbruikbare items met statiegeld of om de mogelijkheid te bieden om eigen bekertjes of verpakkingen te laten vullen (Bring your own). Uit onderzoek is gebleken dat onder consumenten draagvlak is voor de nieuwe regeling, al zal het wettelijk zijn voor zowel consumenten als ondernemers.

IenW heeft het stakeholderproces al doorlopen. Ondernemers gaan mee met het voorstel maar hebben ook een aantal zorgen. Deze betreffen onder andere voedselveiligheid. Wie is er verantwoordelijk voor de hygiëne als klanten zelf bekertjes/bakjes meenemen? Hierover heeft IenW contact gehad met VWS en de NVWA. De optie die Westra bij het ROW wil toetsen is het opstellen van een 'Bring your own'-hygiënecode.

De voorzitter vraagt de vergadering om reacties. Roosenbrand vindt het goed dat er bij deze plannen naar voedselveiligheid wordt gekeken. Ze vraagt of er ook gekeken is naar een infoblad in plaats van een hygiënecode. Ze krijgt hierin bijval van verschillende andere deelnemers. Westra kent de infobladen nog niet maar als dit toegankelijker is dan een hygiënecode is het voor haar ook een optie.

Rijk geeft aan dat alle branches de informatie uit het infoblad in hun eigen hygiënecodes op kunnen nemen. Hij vraagt of er ook communicatie gericht wordt op consumenten. Westra geeft aan dat het nu eerst gaat om de communicatie richting ondernemers.

Razenberg vraagt zich af wie er straks aansprakelijk is als een klant ziek wordt door een zelf meegebrachte beker die niet goed schoon was. Westra antwoordt dat voor deze verantwoordelijkheid extra onderzoek gedaan moet worden. België is hier al verder mee. Houwers voegt toe dat de aansprakelijkheid juridisch goed onderbouwd moet zijn. Westra geeft aan dat NVWA hier al naar gekeken heeft maar niet tot duidelijke conclusies kwam. Rang voegt toe dat duidelijk op papier moet komen hoe het zit met aansprakelijkheid. Hier zijn al ideeën over. Het is mogelijk dat deze op enig moment getoetst zullen worden bij een rechter.

Veldhuis vraagt zich af of hier ook een rol voor het Voedingscentrum is weggelegd. Westra wil over dit onderwerp graag in contact komen met het Voedingscentrum.

Haak is bang dat met een hygiëncode niet alle branches bereikt worden, zoals de branche voorverpakte levensmiddelen. Westra antwoordt dat voor deze levensmiddelen het beprijzen wel gaat gelden maar dat het bieden van een alternatieve herbruikbare verpakking niet verplicht wordt.

Razenberg geeft als advies mee om naast de hygiëne van de meegebrachte bекers en containers ook goed naar de hygiëne van de navulsystemen te kijken. Deze zijn in steeds meer supermarkten te vinden. Hier zou een aparte hygiëncode wel nuttig kunnen zijn. Deze systemen vallen onder de controle van de ondernemer, in tegenstelling tot hoe de consument omgaat met de meegebrachte containers.

Veldhuis wil graag weten hoe het straks zit met etikettering. Rang antwoordt dat "Bring Your Own" niet nieuw is en dat de bestaande regels voor verkoop van onverpakte levensmiddelen gelden.

4. Aanpassing Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen en Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen in verband met wijziging en aanvulling van microbiologische criteria voor verschillende categorieën levensmiddelen

De voorzitter vraagt Rang dit agendapunt toe te lichten. Rang vertelt dat er twee wijzigingen aan het BBL voorbereid worden.

De eerste wijziging betreft microbiologische criteria voor onbewerkte voedingsmiddelen die rauw geconsumeerd worden. Hoewel het BBL op dit moment een uitzondering van de pathogenen-eisen voor deze producten kent, hanteert de NVWA het principe dat de pathogenen-eisen wél van toepassing zijn, omdat deze producten op grond van de General Food Law (Verordening 178/2002) veilig moeten zijn. Na de wijziging sluit het BBL hier op aan; in praktijk betekent dit dus geen verandering.

De tweede wijziging betreft de toevoeging van Shiga-toxine producerende E. coli (STEC) als pathogeen die in niet aantoonbaar mag zijn in 25 g of ml. Dit voorschrift geldt al, als beleidslijn van de NVWA, maar het is beter om deze eis in de wetgeving op te nemen. In praktijk verandert er dus ook met deze aanpassing niets.

Tot slot wordt er ook een wijziging voorbereid aan het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen. Onlangs heeft Bureau Risicobeoordeling van de NVWA een advies over rauwe melk uitgebracht. Veel consumenten koken deze

melk niet voor consumptie, ondanks de aanwijzing “koken voor gebruik” bij de verkoop. De wetgeving wordt met deze praktijk in overeenstemming gebracht en rauwe melk zal worden beschouwd als consumptiegereed product waarop voor de microbiologische criteria van het BBL van toepassing zijn. Daarnaast gaan de regels voor rauwe koemelk ook gelden voor rauwe melk van andere diersoorten en voor rauwe room. Een andere aanpassing is dat de verkoop (ook op afstand) van diepgevroren melk mogelijk wordt gemaakt. Ook vervalt de verplichte aanduiding dat de melk gekookt moet worden voor consumptie en wordt deze vervangen door een kookadvies. De eisen aan verkoop bij de boer op het erf worden verduidelijkt zodat de consument ervan verzekerd is dat de melk voldoende vers is. Het is straks duidelijk en controleerbaar dat de verkochte melk niet ouder is dan 72 uur en gedurende die periode onder 4 graden Celsius is bewaard. Alle wijzigingen worden nog geconsulteerd in het ROW.

De voorzitter vraagt of er reacties zijn. Den Hartog vraagt of het klopt dat er met de wijziging betreffende STEC in de praktijk eigenlijk niets veranderd. Rang bevestigt dit. Daarnaast vraagt Den Hartog of het klopt dat de eisen voor campylobacter en salmonella alleen voor kant en klare consumptiegereede producten gelden. Tenslotte constateert hij dat het BBL geen bemonsteringsschema bevat; voor producten die niet onder Europese regelgeving is een dergelijk schema er dus niet. Rang geeft aan de pathogeneisen in het BBL inderdaad gelden voor producten waar geen eisen over zijn opgenomen in de Europese regelgeving en die voor consumptie niet meer verhit worden, danwel die tijdens de productie een verhitting hebben ondergaan. Daarnaast beaamt hij dat het BBL inderdaad geen bemonsteringsschema's kent. Op grond van WHL is daarop één uitzondering: melkveehouders die rauwe melk aan de consument verkopen moeten maandelijks pathogenenonderzoek laten uitvoeren.

Egberts waarschuwt dat alle verschillende maatregelen die genomen worden, zowel op het gebied van verpakkingsmateriaal, als het verlagen van niveaus van additieven (zoals nitraat, nitriet en zout) gecombineerd risico's voor de bacteriologische veiligheid van levensmiddelen kunnen geven. Hij stelt dat het goed zou zijn om de eisen voor rauwe melk van de tap ook voor sappen en frisdranken te laten gelden. Rang vindt ook dat bij het terugdringen van plastics in verpakkingen goed op de houdbaarheid en de hygiëne gelet moet worden. Als de salmonella-incidentie toeneemt als gevolg van producten uit andere lidstaten zal Nederland dit bespreken in Brussel. Dan ziet hij wel graag eerst wat cijfermateriaal om dit te bevestigen. Het idee over de fruitsappen vindt hij interessant. Wel merkt hij op dat vruchtensap altijd al als kant-en-klaar levensmiddel is beschouwd en dat de pathogenen-eisen daarop dus altijd al van toepassing zijn geweest.

Quaedvlieg vraagt of de wijzigingen in Brussel genotificeerd worden. Dit is het geval.

Gottschall ziet dat de wijzigingen in het BBL alleen gelden voor rauw geconsumeerde producten. Aardappelen vallen hier niet onder? Rang antwoordt dat dit het uitgangspunt is maar dat in de praktijk steeds meer producten soms rauw gegeten worden. Daarom is er bijvoorbeeld aandacht voor boerenkool, dat tegenwoordig ook rauw in smoothies verwerkt wordt. Er moet daarom case by case gekeken worden, vooral bij twijfelgevallen.

Aardappelen vallen echter wel in de categorie producten die altijd verhit worden.

**Directie Voeding,
Gezondheidsbescherming
en Preventie**

De consultatie in het ROW zal plaatsvinden na afronding de HUF-toets. De voorzitter sluit dit onderwerp.

Datum
20 oktober 2022

5. Toelichting concept infoblad 64 NVWA

Van Putten geeft een toelichting bij dit agendapunt aan de hand van een PowerPoint presentatie. In het nieuwe infoblad 64 zijn de oude infobladen 64 en 65 samengevoegd en aangepast. Het nieuwe infoblad is eerder al geconsulteerd in het ROW. Er is veel feedback op gekomen. Naar aanleiding hiervan zijn een aantal aanpassingen gedaan. In de bijgevoegde presentatie zijn de wijzigingen terug te zien. Er zijn inhoudelijk geen aanpassingen gedaan ten opzichte van de versie die geconsulteerd is. De informatie is vooral duidelijker gepresenteerd.

De voorzitter vraagt of er nog reacties zijn. Haak wil graag weten of de verantwoordelijkheid van de retailer bij leveranciersmerken is gewijzigd. Van Putten geeft aan dat dit niet het geval is. Quaedvlieg wil graag weten waarom in de tabel het vak van importeurs leeg is. Van Putten antwoordt dat dit is omdat voor importeurs de regelgeving op alle producten van toepassing is.

Verschillende partijen willen graag nog wat tijd om het nieuwe stuk te bestuderen en schriftelijk te reageren. Afsproken wordt dat reacties tot 31 oktober aan Van Putten gestuurd kunnen worden. Zij geeft hierbij wel aan dat er geen grote inhoudelijke wijzigingen meer gedaan zullen worden.

6. Afscheid Louis van Nieuwland als voorzitter van het ROW/DHL en ROW/DPL

De voorzitter vertelt een en ander over zijn ervaringen in het ROW, eerst als deelnemer en later als voorzitter. Hij is blij dat hij al deze tijd een bijdrage heeft kunnen leveren en heeft goede herinneringen aan het ROW. Hij dankt iedereen voor de samenwerking. Balje dankt de voorzitter namens VWS voor zijn vele jaren inzet en biedt een bos bloemen aan.

7. Rondvraag

Houwers vertelt over de schriftelijke behandeling van de Hygiëncode voor de visdetailhandel. Deze is op tijd goedgekeurd om te kunnen presenteren op de Visbeurs. Zij dankt hiervoor de secretaris.

Veldhuis geeft aan dat het Voedingscentrum vaak vragen krijgt van scholen over voedselveiligheid van producten die op school worden geconsumeerd. Scholen vallen niet onder een van de bestaande hygiëncodes. Ze vraagt of de scholen onder de hygiëncode voor kleine instellingen zouden kunnen vallen. Dit omdat er tegenwoordig vaak ontbeten wordt op scholen. VWS gaat hiernaar kijken.

De voorzitter sluit de vergadering om 11.10.