



# verslag

Betreft	ROW/DHL
Vergaderdatum en -tijd	21 februari 2023 14:00
Vergaderplaats	VWS
Aanwezig	Voorzitter: Dirk Meijer Secretaris: Tjalda de Haas Essen, Katja van (GGZ) Hardij, Angelique (Defensie) Jansen, Herman (NVWA) Kooij, Jan van (AKG) Quaedvlieg, Nicolette (GroentenFruithuis) Rang, Hidde (VWS) Rijk, Jaques (KNS) Robert, Robert (NBOV) Rutting, Marius (Houwers groep) Schippers, Herman (AKG) Split-Verdonschot, Mara (VGN) Veldhuis, Lidy (Voedingscentrum) Vreeze, Marcel de (NEN) Dijk, Arjan van (Nevedi) Hagen, Clara (Aneveio) Houwers, Toos (Houwers groep) Nagel, Karin (COKZ) Prent, Paulien (Visfederatie) Steinmann, Henk (Centraal bureau Rijn en Binnenvaart) Tussenbroek, Veronica van (NVWA)
Afwezig met bericht	

## Directie Voeding, Gezondheidsbescherming en Preventie

Regulier Overleg Warenwet

### 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

21 februari 2023

### Aantal pagina's

4

### Kenmerk

3554478

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

- Voorstelronde en vaststelling agenda  
De voorzitter opent de vergadering. Er volgt een voorstelronde. De agenda wordt ongewijzigd vastgesteld.
- Mededelingen  
Rang deelt mee dat de wijziging van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen (BBL) over het nieuwe

pluimveeveleesetiket en houdbaarheidsinformatie is gepubliceerd op 28 november 2022. Verder kondigt hij aan dat in een volgende vergadering een voorstel zal worden besproken voor een nieuwe wijziging van het BBL en het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen. De beoogde aanpassingen gaan over de formulering van de microbiologische criteria voor kant-en-klare levensmiddelen en over de verkoop van rauwe melk.

**Directie Voeding,  
Gezondheidsbescherming  
en Preventie**  
Regulier Overleg Warenwet

**Datum**  
21 februari 2023

3. Voorstellen Karin Bemelmans.

De Voorzitter deelt mede dat Karin Bemelmans helaas verhinderd is. De secretaris geeft aan dat VWS met haar in gesprek geweest is en haar graag voordraagt als voorzitter van het ROW/DHL. De vergadering stemt hiermee in.

4. Bespreking concept Herziene hygiëncode voor windmolens, watermolens en ambachtelijke maalderijen, malend voor menselijke consumptie, versie 3, december 2022 (AKG)

De Voorzitter nodigt Schippers uit om de code kort toe te lichten. Schippers licht kort de totstandkoming van de code toe en geeft aan dat Van Kooij de technische delen geschreven heeft. De code is geëvalueerd waarna er een aantal aanpassingen zijn gedaan. Wegens omstandigheden met onder andere corona heeft het proces langer geduurd dan ingeschat.

Quaedvlieg merkt op dat het goed zou zijn als er iets over de nieuwe hygiënewetgeving uit Brussel vermeld wordt in bijlage 2. Schippers zal hier naar kijken, de wetswijziging en het schrijven van de code hebben elkaar gekruist.

Veldhuis leest in de inleiding dat het vanwege het toenemende gebruik van social media van groot belang is dat alle molenaars deze Code gebruiken. Waarom is dit? Schippers antwoordt dat er naast professionele ook hobbymolenaars zijn. Als deze laatste groep fouten maakt met betrekking tot hygiëne wordt de beroepsgroep er ook op aangekeken. Daarom is het belangrijk dat iedereen de code gebruikt. Verder vraagt Veldhuis zich af of het nuttig is om werkinstructies over het bepalen van vochtigheid en temperatuur op te nemen, met de vereisten voor meetinstrumenten. Schippers antwoordt dat dit niet vermeld staat omdat de meeste molenaars tarwe inkopen met een bepaalde vastgestelde vochtigheid. Daarnaast zijn in Molens geen gekoelde ruimtes aanwezig. Van Kooij vult aan dat daarom in de code staat vermeld dat de tarwe maximaal twee maanden in de molen bewaard mag worden. Zo wordt schimmelvorming voorkomen.

Quaedvlieg geeft aan dat op pagina 15 de termen biociden, gewasbeschermingsmiddelen en bestrijdingsmiddelen door elkaar heen gebruikt worden en adviseert om consequent te zijn in het gebruik van termen. Verder staat op pagina 42 Dat het VVAK handboek ieder jaar door LNV wordt goedgekeurd. Dit klopt niet, wel wordt het ieder jaar geüpdatet. Ze adviseert om hier ook te verwijzen naar de website. Tot slot geeft ze aan bij de microbiologische risico's informatie over salmonella te missen, terwijl dit soms wel in meel kan zitten. Recent zijn hiervan in Amerika verschillende uitbraken geweest. Van Kooij geeft aan dat de oorzaak dan meestal niet in het graan zit, maar in het betreffende bedrijf. Salmonella wordt wel behandeld in de risicoanalyse die bij de code hoort.

Jansen vraagt of de code een overgangstermijn heeft. Van Kooij antwoordt dat dit niet het geval is vanwege het geringe aantal wijzigingen. Rang geeft aan dat er wel een ingangsdatum vermeld moet worden. Verder zijn er geen opmerkingen over de code.

5. Bespreking concept Hygiëncode voor zorginstellingen, woonvormen en Defensie (voedingscentrum).

De Voorzitter geeft Veldhuis het woord voor een toelichting op de code. Veldhuis legt uit dat het Voedingscentrum de code beheert in opdracht van onder andere de Nederlandse GGZ, ActiZ, NVZ/NFU, VGN en Defensie. De nieuwe Code vervangt twee oude codes, de Hygiëncode voor de voedingsverzorging in zorginstellingen en Defensie (editie 2014) en de Hygiëncode voor de voedingsverzorging in woonvormen (editie 2016). In de oude situatie was het vaak onduidelijk welke code van toepassing was. Met deze code bepaalt niet meer de vorm van zorg de te nemen maatregelen maar het proces rond voeding dat toegepast wordt. De code is voorgelegd aan een klankbordgroep en er is een evaluatie van de oude codes uitgevoerd. Een belangrijke verandering is dat het aantal CCP's verminderd is om de administratielast van zorgmedewerkers te verminderen.

De voorzitter nodigt de vergadering uit om te reageren op de code. Van Es vindt de code goed leesbaar op alle niveaus van gebruik en is verheugd dat er minder geregistreerd hoeft te worden.

Schippers vindt ook dat de code goed en duidelijk geschreven is. Wel vindt hij de code erg ingewikkeld. Is dit werkbaar met zoveel metingen en registraties? Veldhuis antwoordt dat het aantal registraties juist verminderd is ten opzichte van de oude codes en licht toe dat er heel veel verschillende processen rondom eten in drinken zijn. Wel is het zo dat niet iedere controle ook een registratie behoeft. Van Kooij vindt het niet altijd duidelijk in de code of er sprake is van een advies of een verplichting, en waar de echte kritische punten zitten. Hij zou zelf voor een ander systeem gekozen hebben, bijvoorbeeld koelkasten met automatische registratie. Van Es legt uit dat de producten ook regelmatig buiten de koelkast zijn en dat maakt het lastig.

Quaedvlieg noemt het een leesbaar en uitgebreid stuk. Ze ziet het punt van Van Kooij, maar snapt dat nauwkeurigheid en registratie belangrijk is in zorginstellingen. Ook vindt ze voedselveiligheidscultuur duidelijk opgenomen in de code.

Rijk complimenteert de auteurs met een mooi, volledig stuk.

Van Velden heeft namens de Houwers groep voorafgaand aan de vergadering schriftelijk een aantal opmerkingen ingediend bij de Code.

Veldhuis gaat deze één voor één bij langs:

- *Onderscheid huiselijke en niet huiselijke situatie. Hoe wordt bepaald? Wanneer spreken we van een huiselijke situatie? Is dat weer afhankelijk van het aantal bewoners/cliënten, activiteiten?* Dit staat beschreven in de code (pagina 65-67) In het kort vallen onder huishoudelijke settingen woonvormen, huiskamers binnen afdelingen of dagbesteding. Onder niet-huishoudelijke settingen vallen de grotere

- keukens. Het onderscheid draait om de processen die in de keuken plaatsvinden, niet om het aantal bewoners of de specifieke activiteiten.
- *Waarop is de keuze gebaseerd om de kritische processen ontvangst, opslag en regenereren niet meer als kritisch punt te zien, althans niet als registratie plicht?* Uit de risicoanalyse bleek dat als voor deze processen het basisvoorwaardenprogramma juist wordt toegepast dit voldoende is om de veiligheid te garanderen. Op deze manier komt de nadruk minder te liggen op lijstjes en meer op nut en noodzaak en de verantwoordelijkheid van de medewerker. Natuurlijk is registreren wel verplicht als er twijfel is over de werking van apparatuur.
  - *Er dient jaarlijks een audit te worden uitgevoerd. Geldt dat voor alle locaties, afdelingen, woonvormen?* Dit wordt toegelicht op pagina 15. Voor een instelling met veel locaties is dit niet altijd nodig, afhankelijk van het aantal verbeterpunten uit de voorgaande audit. Uitgangspunt is dat binnen de hele instelling duidelijk is dat aan de code voldaan moet worden.
  - *Hoe wordt er vanuit de overheid (NVWA) gekeken naar deze code? En hoe gaan zij dit beoordelen?* Jansen geeft aan dat de code binnen de NVWA besproken is voordat deze akkoord kreeg om in het ROW in te dienen. Belangrijkste punt was dat de code erg groot is.

**Directie Voeding,  
Gezondheidsbescherming  
en Preventie**  
Regulier Overleg Warenwet

**Datum**  
21 februari 2023

De Vreeze vraagt welke definitie voor OPRP gehanteerd is in de code, de invulling van de ISO norm is namelijk in 2018 aangepast. Veldhuis antwoordt dat hiervoor de Waar en Wet praktijkgids uit 2015 gebruikt is. De Vreeze zegt toe Veldhuis beide definities op te sturen zodat zij hier nog naar kan kijken.

Quaedvlieg heeft nog een opmerking over bacteriën en virussen die op vers fruit voor kunnen komen. In de code wordt *Listeria* benoemd als ziekteverwekker. Ze adviseert dit te specificeren tot *Listeria monocytogenes*, dit is de specifieke soort *Listeria* die mensen ziek kan maken.

Verder zijn er geen opmerkingen over de code, de voorzitter sluit dit agendapunt.

6. Rondvraag
- Van Velden is benieuwd naar de status van de code voor brood en banket. Robert antwoordt dat NBC hieraan bezig is. Jansen geeft aan dat deze en de Hygiëncode Contract- en Inflightcatering verstraagd zijn. Hij wil hierover in gesprek met VWS omdat binnenkort een nieuwe evaluatieronde start met nieuwe criteria. Voor deze beide codes moet dus een oplossing gevonden worden. Rang kondigt bij deze aan dat NVWA en VWS overleg hebben over de nieuwe criteria die bij de volgende herzieningsronde zullen gelden. Quaedvlieg wil graag weten op welke termijn de nieuwe ronde start. Jansen antwoordt dat het document met criteria van de NVWA gereed is, en na afstemming met VWS gepubliceerd zal worden. Rijk vraagt of de twee genoemde codes nog volgens de oude criteria beoordeeld zullen worden. Dit is het geval.

De voorzitter sluit de vergadering om 14:58