



Ministerie van Volksgezondheid,
Welzijn en Sport

> Retouradres Postbus 20350 2500 EJ Den Haag

Aan: Deelnemers Deskundigenoverleg Hygiëne Levensmiddelen (DHL) en de
hygiëncodehouders (zie verzendlijst)

Datum 31 mei 2012
Betreft verslag vergadering DHL 4 april 2012

VERSLAG

Verslag van het **Deskundigenoverleg Hygiëne Levensmiddelen** van het
Regulier Overleg Warenwet op **woensdag 4 april 2012** in de grote ver-
gaderzaal van het **Hoofdproductschap Akkerbouw, Stadhoudersplant-
soen 12 te Den Haag**.

Aanvang: 14.00 uur

GENODIGDEN/AANWEZIGEN

voorzitter Hr D.H. Meijer
secretariaat Hr mr. B.J. Beer
hr ing. J.F.M. Beuger/VWA
hr O.F. Boersma/GEMZU*
hr M.J.A. Bouwman/COKZ*
mw I. Boxman/NVWA
hr mr. J.M. Francken/VWS-VGP
mw R. Gerlofsma/Douane Landelijk Kantoor*
hr M. Hennecken/EL&I-VDC*
mw dr. S.A. Hertzberger/Ahold-CBL*
mw dr.ir. H.S. Horst/FNLI*
mw ir. M. Hovenkamp/NZO
hr ir. M.J.B. Jansen/CBL*
mw M. Kampman/FNLI
mw dr.ir. A. Klomp-Verheul/MVO*
hr ir. G.M. Koornneef/HPA
hr ir. G.F.H. Kramer/Consumentenbond*
hr dr. B.H. Ter Kuile/NVWA
mw G. Mittendorff/NVWA
mw K. Nagel/NVWA
mw ir. E.W. Oosterom/VWA*
mw ir. M.L.H. Pelk/EL&I-AID*
mw E. Pronk/Stichting Overleg Platform Restaurantketens*
hr mr.drs. H.C. van Rijswijk/EL&I*
mw ir. C.A.M. Rommens (plv M. Kunst-HPA)/PLW
hr drs. G.T.J.M. Theunissen/VWS-VGP
hr M. Vencken/CBL*
mw S.H. Wewer/NBOV*

Directie Voeding, Gezond- heidsbescherming en Preventie

Regulier Overleg Warenwet

Bezoekadres:
Parnassusplein 5
2511 VX Den Haag
T 070 340 79 11
F 070 340 73 03
www.rijksoverheid.nl

Inlichtingen bij

B.J. Beer
bj.beer@minvws.nl
T 070 340 7127
www.row.minvws.nl
Via deze website kunt u zich
aanmelden voor de gratis
ROW-nieuwsbrief.

Ons kenmerk

VGP/ROW 3.118.021

Bijlagen

-

Uw brief

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

Hygiëncodehouders en anderen

hr drs. C.J. Adema/Nederlandse Brouwers*
mw H. Arons/MOGroep Kinderopvang*
hr ir. A.W. Barendsz/VOTOB*
mw N. Barkhof-Willemstein/NFI*
mw drs. Y. Bemelman (Ver. Keurslagers)
hr mr. G. van den Berg/Jeugdzorg Nederland*
hr ir. S. Beurskens/St. Wijninstituut Ned.*
hr drs. J. de Bock/CDCParesto*
mw M. Bouman/Productschap Vis
hr J. van Bruchem/Ned. Fruittelers Organisatie*
mw E. Brugman/Koninklijke Horeca Nederland*
mw W.J.G. Colijn-Toering/NBOV
mw E.M. Dirven/Veneca*
hr ir. C. van Dooren/Voedingscentrum*
hr A. Klaassen/Dutch Produce Association*
hr F. van den Eijnden/Transport en Logistiek Nederland
hr H. Elemans/Ned. Aardappel Organisatie
hr ir. J.D. Gottschall/Ned. Aardappel Organisatie
hr M. de Graaf/Hoofdbedrijfschap Detailhandel
hr C. Hamminga/GDH
mw A.M. Hardy MSc/Def-CEAG
mw mr. C. Hoegen- van Tiel/Actiz*
mw H. Hol/VNPI*
hr F.A. Hoozemans/EVO*
mw dr.ir. P.C. Houtsma/Nederlands Bakkerij Centrum*
mw ir. F. Huis in 't Veld/Productschap Tuinbouw
hr H. Hulshof/KNS
hr J.W. de Jong /Ned. Bond v. Poeliers en Wildhandelaren*
mw W.G.P. Keijsers/Improving Quality
hr ir. W.J.M. Klessens/COV*
mw S. Kliphuis-Schotsman/Suikerstichting Nederland*
Kon.Ver. het Comité van Graanhandelaren*
hr E. Krijt/NOC*NSF*
hr M. Logtenberg/De Groene Belangenbehartiger B.V.*
hr R. Oost/Productschap Zuivel*
Productschap Dranken*
hr ir. H. Rang/PVE
hr J.A.S.J. Razenberg/NVZ*
hr R.G.J. Rijnders/Bedrijfschap Horeca en Catering*
hr mr. I. Rook/MOGroep Welzijn & Maatschappelijke Dienstverlening*
hr drs. Ing F. van der Sar/ Co-more (v/h Centrum voor Bedrijfsdiensten (CBD))*
hr H.L. Schippers/Ambachtelijke Korenmolenaars Gilde*
hr ir. J.N. Schouwenburg/PVE*
hr dr. P.C. Vesseur/NEPLUVI*
mw ing. A. Vlaardingerbroek/CBL
hr J. Vogelaar/Centraal Bureau voor de Rijn- en Binnenvaart*
mw ir. W.P. van der Vossen-Wijmenga/Voedingscentrum*
mw D. Vreedzaam/Productschap Tuinbouw*
hr drs. M.E.J. de Vreeze/NEN*
hr ir.ing. A. Waterink/HPA-secr. ATS*

* = afwezig

1. Vaststelling van de agenda.

De nieuwe voorzitter introduceert zichzelf en vervolgens stellen de deelnemers zich voor.
De agenda wordt ongewijzigd vastgesteld.

2. Mededelingen

Afgezien van enkele afmeldingen zijn er geen mededelingen.

3. Bespreking concepthygiënecode aardappelen NAO

Gottschall geeft een korte toelichting op de hygiënecode voor ongeschilde aardappelen. Er is o.a. een nieuwe risico-analyse opgesteld, de verwijzingen zijn bij de tijd gebracht, de beheersmaatregelen zijn aangepast en er is een klachtenformulier bijgevoegd.

Beuger meldt dat de conceptcode is besproken met de NVWA en dat er van die zijde geen bezwaren tegen de code bestaan.

Naar aanleiding van een opmerking van Colijn m.b.t. een verwijzing op pagina 14, zegt Gottschall toe dit te zullen aanpassen.

Ook de opmerking van Francken over de wijze van verwijzen naar de op pagina 7 genoemde twee Europese verordeningen, zal door Gottschall worden meegenomen.

Van den Eijnden wijst erop dat op pagina 16 (paragraaf over voeraardappelen) verwezen moet worden naar het GMP+ certificaat.

Gottschall zal dit aanpassen.

De voorzitter stelt vast dat de code voldoende in ROW-verband is besproken en na enkele aanpassingen ter goedkeuring kan worden voorgelegd aan de minister van VWS.

Francken geeft voor de zekerheid nog even in het kort aan wat de verdere procedure precies inhoudt:

- aanvraag goedkeuring met de bijbehorende code indienen bij de minister van VWS (schriftelijk);
- aangeven vanaf welk tijdstip de code zal moeten gaan gelden;
- tegelijkertijd code (inclusief de aanbiedingsbrief aan de minister) digitaal indienen bij spreker (jm.francken@minvws.nl);
- VWS zal code formeel ter advisering voorleggen aan de NVWA;
- na advisering door NVWA volgt goedkeuring en publicatie daarvan in de Staatscourant;
- hele traject duurt als alles goed gaat ongeveer één maand.

4. Bespreking concepthygiënecode voor de Groothandel in dranken en horecabenedigheden

Hamminga en Keisers schetsen het ontstaan van deze nieuwe versie van de hygiënecode en geven aan dat er enkele kleine wijzigingen zijn ten opzichte van de huidige code. (4 °C en 7 °C en gebruik leidingwater)

Beuger merkt op dat de conceptcode met de NVWA is besproken en dit heeft ertoe geleid dat het nu ter tafel liggende concept de instemming van deze dienst heeft.

Naar aanleiding van een opmerking van Colijn over pagina 29 waarbij alle producten uit verordening (EG) 853/2004 worden genoemd, antwoordt Keisers dat als de nu gekozen opsomming tot onduidelijkheden leidt, dit nog eens bekeken zal worden.

Naar aanleiding van een opmerking van de voorzitter over de zwartgemaakte passage op pagina 13, merkt Keisers op dat, als het nodig is na hetgeen onder agendapunt 6 aan de orde komt, de passage nader zal worden ingevuld.

De voorzitter concludeert dat de conceptcode voldoende is besproken en met inachtneming van de gemaakte opmerkingen ter goedkeuring kan worden voorgelegd aan de minister van VWS.

5. Bespreking concepthygiëncode voor de Nederlandse wijngaardeniers

Kunst licht de conceptcode kort toe. Deze versie vervangt de code uit 2004 en is in goed overleg met de NVWA tot stand gekomen.

Colijn is van mening dat wat betreft de verwijzing naar andere informatie, zoals naar bijlage 3, beter verwezen kan worden naar de desbetreffende websites. Dit voorkomt dat verwezen wordt naar achterhaalde informatie. Ook zou het verstandig zijn om de juiste bewoordingen te gebruiken zoals bij ongedierte (plagdieren).

Kunst zegt toe dit te zullen overnemen.

Ook van de zijde van de NVWA bestaan geen bezwaren tegen de conceptcode, aldus Beuger.

De voorzitter trekt de conclusie dat ook deze code voldoende is besproken en ter goedkeuring kan worden voorgelegd aan de minister van VWS.

6. Omgaan met virussen

Boxman geeft aan de hand van een groot aantal sheets (bijgevoegd bij het conceptverslag) een presentatie over virussen in voedsel en het belang van het recente Codex document hierover. De verwachting is dat het Codex document in juli 2012 formeel zal worden aangenomen.

Spreekster legt het verschil uit tussen bacteriën en virussen. Vanwege die verschillen is het nodig om de huidige hygiënemaatregelen nader te bekijken. De aandacht gaat hierbij vooral uit naar het hepatitis A-virus en het Norovirus.

De besmetting van het voedsel door virussen kan zowel aan het begin van de voedselketen als aan het eind ervan plaatsvinden. Een kleine dosis virus is voldoende om mensen ziek te maken. Hierbij werkt de mens als een soort "reactievat" dat via braken of faeces voor de verdere verspreiding van het virus kan zorgen. Een besmetting is lastig ongedaan te maken omdat virussen ook buiten de gastheer zeer stabiel zijn.

Volgens schattingen hebben we in Nederland jaarlijks zo'n 600.000 patiënten met het Norovirus, waarvan globaal 12-15% veroorzaakt wordt door voedsel. De incubatietijd voor een norovirus is doorgaans 15-24 uur terwijl voor het Hepatitis A-virus (± 600 patiënten per jaar in Nederland) een incubatietijd van 2 tot 7 weken geldt. Tegen het hepatitis A-virus kan men worden gevaccineerd.

De volgende levensmiddelen hebben wat virussen betreft de grootste risico's: tweekleppige schelpdieren, landbouwproducten (met name zacht fruit) en kant en klaar producten die voor consumptie niet meer worden verhit.

Bestrijding van virussen in voedsel kan alleen door voldoende verhitting (boven 90°C) of door een zeer hoge druk.

Het belangrijkste is dus dat voorkómen wordt dat voedsel besmet raakt.

Het Codex-document onderkent een aantal secties.

Sectie 3 gaat over de primaire productie, waarbij selectie van het productiegebied, aanwezigheid van schoon water en voldoende persoonlijke hygiëne en sanitaire voorzieningen centraal staan.

In sectie 4 wordt nader ingegaan op de sanitaire voorzieningen.

Sectie 6 gaat over hoe gehandeld moet worden indien bij een levensmiddelenbedrijf sprake is van braken of diarree (bijv. intensieve schoonmaak met sterke chlooroplossing).

In sectie 7 wordt ingegaan op het omgaan met besmette werknemers (bijv. pas na 2 dagen symptoom vrij zijn mag een werknemer zijn werk weer hervatten).

Belangrijkste conclusies:

- . besmetting moet worden voorkómen;
- . voedsel dat besmet is kan niet zonder verandering van het product verder worden verhandeld (verhitting of zeer hoge druk);
- . goede persoonlijke hygiëne en gebruik schoon water;
- . ontwikkelen van kennis over de besmettingsroutes.

De vraag is hoe kunnen de branche/bedrijven hiermee verder aan de slag.

De voorzitter bedankt Boxman voor haar heldere uiteenzetting.

Hovenkamp was zich niet bewust dat er een probleem met virussen en vraagt naar de precieze ziektecijfers.

Boxman antwoordt dat de problemen met norovirussen zich zoals eerder is gemeld met name voordoen met schelpdieren en zacht fruit (vooral frambozen). Maar ook dadels en vijgen kunnen een bron van besmetting zijn. Het is dus belangrijk om te weten wie de leverancier is en welke inspanning deze levert om besmetting te voorkómen.

Wat betreft de ziektecijfers merkt spreekster op dat men in 2004 gestart is met een klachtenregistratie. Bij verdachte producten vond men in 90% van de gevallen dat ook de keuken besmet was. Klachten zijn ook afkomstig uit de horeca en de bakkerij- en slagerijsector.

Ter Kuile vult aan dat het RIVM wel cijfermateriaal heeft over de ziektelasten. Deze zijn vrij aanzienlijk en worden gedeeltelijk veroorzaakt door overbrenging van het virus door voedsel, maar ook door overdracht van mens op mens.

Theunissen wijst op het Nationaal Kompas Volksgezondheid van het RIVM waarin één en ander is terug te vinden.

Bouman merkt op dat door Europese verordening allerlei sanitaire controles voor de schelpdiersector bestaan en vraagt zich af of deze verordeningen voldoen aan het Codex-document.

Volgens Boxman is men bezig met de herziening van de desbetreffende verordeningen.

Rang vindt een wachttijd van 48 uur (nadat men geen ziektesymptomen meer heeft) voor weer aan het werk mogen gaan, voor de praktijk erg lang (en duur). Als zo'n maatregel echt nodig is dat men dan zal men dat centraal moeten vastleggen en niet moeten overlaten aan de diverse hygiëncodehouders.

Volgens Boxman wordt bij zorginstellingen de termijn van 48 uur al gehan-

teerd.

Theunissen deelt de opvatting, dat dit centraal geregeld zou moeten worden, niet. Als een bedrijf de risico's kent dan zal men maatregelen moeten nemen om ook bijvoorbeeld de besmetting van collega's te voorkómen.

Volgens Keisers gaat een hygiëncode over veilig voedsel en niet over de veiligheid van collega's. Zij vraagt zich ook af of er een onderscheid gemaakt kan worden tussen het werken met verpakte en onverpakte producten.

Volgens Theunissen kan de besmetting ook via verpakte producten verlopen.

Beuger vindt het belangrijk dat in de eerste plaats er een goede kennisuitwisseling moet gaan plaatsvinden over virussen. Dit probeert de NVWA o.a. via het ROW te doen. Het is belangrijk dat de sectoren zich mede hierdoor bewust worden van de mogelijke risico's. Bij virussen helpt alleen preventie. Het zou goed zijn alle hygiëncodes op dit aspect nog eens nader te bekijken en te onderzoeken welke reële opties voor een goede aanpak bestaan. Het zal een heel proces worden waarin eenieder voor z'n eigen sector moet bekijken wat mogelijk is (industriële/ambachtelijk).

Vlaardingerbroek vindt het belangrijk dat over deze problematiek gepraat wordt, maar vraagt zich af of een hygiëncode de juiste plaats is om het probleem aan te pakken. Er zijn toch ook private kwaliteitssystemen en wellicht kennen deze systemen al een voldoende aanpak. Zij vraagt zich af of er een verband is tussen niet volgen van een hygiëncode en het uitbreken van virusbesmettingen.

De voorzitter denkt dat de invloed van Nederland op het begin van de keten in principe niet zo groot is. Aan het eind van de keten kunnen we meer invloed uitoefenen.

Vlaardingerbroek wil van Nederland niet een eiland maken. Eerst moet worden vastgesteld waar nu precies de problemen liggen en vervolgens hoe deze het beste kunnen worden aangepakt. Dit laatste hoeft niet perse een hygiëncode te zijn, het kan ook elders worden geregeld.

Theunissen benadrukt dat we zullen moeten vaststellen waar de reële risico's liggen, waarbij eenieder een eigen verantwoordelijkheid heeft. Belangrijk is om de komende tijd te bekijken wat we kunnen leren van het Codex-document.

Ook Hovenkamp vindt het belangrijk om eerst de echte problemen te kennen en ook te weten om welke producten het nu precies gaat.

Boxman onderschrijft dat het in eerste instantie gaat om bewust worden en het hanteren van strikte hygiëneregels.

De voorzitter trekt de conclusie dat alle deelnemers verder zullen nadenken en dat we met elkaar o.a. in ROW-verband hierover in gesprek zullen blijven.

7. Advies omgaan met EHEC stammen

Ter Kuile geeft aan de hand van een aantal sheets (bijgevoegd bij het conceptverslag) een presentatie over EHEC stammen.

Van de meeste E-coli bacteriën heeft de mens geen last, maar er zijn enkele

le types bekend die wel schadelijk voor de mens zijn. Het bestrijden van alle E-coli bacteriën is erg lastig en duur, maar de vraag is dan wel welke E-coli stammen we zullen moeten bestrijden.

Spreker zet in een technisch verhaal uiteen welke lijnen men kan onderscheiden en waar de gevaarlijke combinaties zitten (zoals de STEC O157 uit de mest van runderen, die via hamburgers verspreid kan worden).

De centrale vraag is wat kunnen we doen met onze huidige kennis en middelen. Daarbij zijn er ook types die niet zo vaak voor komen maar waarvan de gevolgen zeer ernstig zijn (HUS, nierziekte).

Ook is er nog het probleem dat bepaalde bacteriën wel kunnen worden aangetoond, maar de vraag is of zij ook virulent zijn.

Spreker benadrukt dat we tot een betere informatie uitwisseling moeten komen o.a. tussen medici en de levensmiddelensector. Het is duidelijk dat spruitgroenten een bekend risico hebben en dat bij problemen het snel verzamelen van de juiste informatie van het grootste belang is.

Hovenkamp vindt het belangrijk dat er voldoende kennis blijft bestaan, niet alleen bij het bedrijfsleven maar ook bij de overheid (NVWA).

Theunissen merkt nog op dat wat de (EU) wetgeving betreft met name wordt gekeken naar de veiligheid van het zaad en een goede tracing ervan. Het aantonen van de bacteriën in het eindproduct is erg lastig.

De voorzitter bedankt Ter Kuile voor zijn presentatie en verwacht dat ook dit onderwerp nog wel eens op de DHL-agenda zal terug keren.

8. Beleidslijn VWA inzake de toepassing van hygiëncodes door (m.n. industriële) bedrijven

Beuger geeft een korte toelichting op het herziene NVWA-document over de toepassing van hygiëncodes. Inmiddels heeft bij de NVWA een interne discussie plaatsgevonden over de definiëring van het begrip detailhandel/eindverbruiker. Bij detailhandel wordt rechtstreeks aan de consument geleverd, maar wat gebeurt er als een bedrijf daarnaast aan instellingen levert. Besloten is om de definities aan te passen en het document is wat dat betreft dus achterhaald. Spreker zal het document op dit punt aanpassen, maar de strekking van het document zal echter hetzelfde blijven.

Besloten wordt dat de nieuwe versie via het ROW-secretariaat zal worden verspreid. Mocht hieraan dringende behoefte bestaan dan kan het document nogmaals in ROW-verband worden besproken.

Colijn wijst op de mogelijke gevolgen voor ambachtelijke bedrijven die ook wel aan bijvoorbeeld de horeca leveren. Zullen deze bedrijven dan moeten voldoen aan allerlei extra eisen (zoals grondstofcontrole e.d.).

Bemelman vraagt hoe het zal gaan met de erkenning van de NVWA van slagersbedrijven (kleine en grote EG-erkenningen). Ook zij verwacht problemen.

Volgens Beuger loopt de NVWA vast bij het hanteren van de huidige beslissing voor erkenningen. Een **aanpassing** is derhalve noodzakelijk. Belangrijk hierbij is de hoofdactiviteit van het bedrijf. Worden de producten over de "toonbank" geleverd of veelal aan andere soorten gebruikers zoals instellingen. Wordt hoofdzakelijk geleverd aan instellingen en horeca dan zal men een erkenning nodig hebben. De grootte van het bedrijf is hierbij niet van belang. Mocht één en ander in de praktijk tot grote gevolgen leiden dan hoort spreker het graag.

Kampman vraagt zich nog af waarom er niet met behulp van "plakken en knippen" een eigen voedselveiligheidsdocument mag worden gemaakt.

Beuger antwoordt dat aan elke hygiënecode een risico-analyse ten grondslag ligt. Bij "plakken en knippen" wordt het verband hiermee verlaten en dat is in strijd met de wet. Iets anders is als een bepaald bedrijfsproces niet in "jouw" code wordt beschreven (bijvoorbeeld een slager die ook traiteur wil zijn). Voor dit laatste bedrijfsproces zou men dan gebruik kunnen maken van bijvoorbeeld de horecacode.

Hovenkamp trekt de conclusie dat shoppen in codes wel zou mogen mits dit maar onderbouwd gebeurt.

Francken wijst op verordening (EG) 852/2004 en het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen (artikel 5). Het gaat om een voedselveiligheidsplan voor jouw sector.

De voorzitter denkt dat het goed zou zijn om het nog wat duidelijker in het document te formuleren.

Beuger legt desgevraagd uit dat het bij het "plakken en knippen" nu nog gaat om incidenten. Het is echter belangrijk dat dit verschijnsel tijdig de kop wordt ingedrukt.

Rang is van mening dat men gebruik mag maken van de teksten uit codes zo lang men maar een eigen voedselveiligheidsplan ervan maakt (hetgeen in de praktijk ook gebeurt).

Vlaardingerbroek merkt dat het CBL veel vragen krijgt als bedrijven het NVWA-advies krijgen om naar de CBL-code te verwijzen.

9. Rondvraag

Bouman zou graag over infoblad 85 van de NVWA een gesprek hebben met medewerkers van die dienst.

Van NVWA-zijde zegt men dit toe.

De voorzitter bedankt de deelnemers voor de inbreng en de goede discussie.

Sluiting: 16.30 uur.

de secretaris,



B.J. Beer