



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 3 mei 2013  
Betreft verslag vergadering DHL 28 februari 2013

## VERSLAG

Verslag van het **Deskundigenoverleg Hygiëne Levensmiddelen** van het  
**Regulier Overleg Warenwet** op **donderdag 28 februari 2013** in de Mu-  
zenzaal 2-3 (B 415, BC) van het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en  
Sport, Parnassusplein 5 te Den Haag.

Aanvang: 10.00 uur

### GENODIGDEN/AANWEZIGEN

**Plv. voorzitter** hr ir. R. Top  
**secretariaat** hr mr. B.J. Beer  
mw mr. M. van Beek/VWS  
hr ing. J.F.M. Beuger/VWA  
hr O.F. Boersma/GEMZU\*  
hr M.J.A. Bouwman/COKZ\*  
Consumentenbond\*  
hr mr. J.M. Francken/VWS-VGP  
mw R. Gerlofsma/Douane Landelijk Kantoor\*  
S. el Haroui/EZ\*  
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 J. van Kooij/NVWA  
mw G. Mittendorff/NVWA  
R. van Noord/MVO\*  
mw ir. E.W. Oosterom/VWA\*  
mw E. Pronk/Stichting Overleg Platform Restaurantketens  
hr mr.drs. H.C. van Rijswijk/EZ\*  
mw ir. C.A.M. Rommens (plv M. Kunst-HPA)/PLW  
hr drs. G.T.J.M. Theunissen/VWS-VGP\*  
hr M. Vencken/CBL\*  
A. Waterink/HPA\*  
mw S.H. Wewer/NBOV\*

### Directie Voeding, Gezond- heidsbescherming en Preventie

#### Regulier Overleg Warenwet

Bezoekadres:  
Rijnstraat 50  
2515 XP 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](http://www.row.minvws.nl)

Via deze website kunt u zich  
aanmelden voor de gratis  
ROW-nieuwsbrief.

#### Ons kenmerk

VGP 115934

#### Bijlagen

-

#### Uw brief

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

## **Hygiëncodehouders en anderen**

Actiz\*

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.\*

mw M. Bouman/Productschap Vis

hr J. van Bruchem/Ned. Fruittelers Organisatie\*

mw W.J.G. Colijn-Toering/NBOV\*

mw E.M. Dirven/Veneca

hr ir. C. van Dooren/Voedingscentrum\*

Dutch Produce Association\*

hr F. van den Eijnden/Transport en Logistiek Nederland\*

Hr ir. J.D. Gottschall/Ned. Aardappel Organisatie\*

hr M. de Graaf/Hoofdbedrijfschap Detailhandel\*

P. van de Graaff/Kon.Ver.het Comité van Graanhandelaren

mw C. ter Haar/VBZ\*

mw A.M. Hardy MSc/Def-CEAG\*

W. Heiwegen/Productschap Dranken\*

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\*

hr ir. W.J.M. Klessens/COV\*

mw S. Kliphuis-Schotsman/Suikerstichting Nederland\*

Kon.Ver. het Comité van Graanhandelaren\*

hr E. Krijt/NOC\*NSF\*

mw E. de Kruijff/KHN

hr M. Logtenberg/De Groene Belangenbehartiger B.V.\*

hr R. Oost/Productschap Zuivel\*

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. Vlaardingebroek/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.

Tijdens de voorstelronde meldt Francken dat hij het onderwerp hygiënecodes met ingang van half maart 2013 zal overdragen aan mw mr. M. (Maaike) van Beek. Zij heeft een aantal jaren gewerkt bij de Centrale Juridische Directie van VWS en zal zich bij de directie VGP naast de hygiënecodes met name gaan bezig houden met de wetgeving op basis van de Warenwet voor niet-levensmiddelen.

De plaatsvervangende voorzitter legt uit dat hij graag dit overleg wil voorzitten, maar hij heeft geen specifieke kennis op het hygiëneterrein.

De agenda wordt ongewijzigd vastgesteld.

2. Mededelingen

Er zijn geen mededelingen.

3. Bespreking van de reactie van de minister van VWS op het advies van Actal over hygiënecodes

Er zijn door het secretariaat vier documenten (rapport Sira, advies Actal, brief VWS aan Actal en brief VWS aan ROW) toegezonden.

Desgevraagd zal Houtsma nog schriftelijk reageren op het Sira-rapport, aangezien hierin volgens haar onjuistheden staan. (De desbetreffende reactie is bijgevoegd bij het conceptverslag.)

(Zij heeft de secretaris na afloop van de vergadering ook gewezen op een omissie in het advies van Actal namelijk dat op pagina 2 "Nederlandse Vereniging van Bakkerij (NeVeBa)" moet zijn "Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB) en Nederlands Bakkerij Centrum (NBC)".)

De voorzitter heeft na bestudering van de documenten de indruk gekregen dat Nederland in vergelijking met de ons omringende landen die door Sira zijn onderzocht, het eigenlijk wel goed doet.

Francken schetst in het kort de voorgeschiedenis van deze zaak. Actal is sinds een jaar of 10 bestaande organisatie die speciaal belast is met het terugdringen van de administratieve lasten voor het bedrijfsleven. De overheid moet geen onnodig strenge regels stellen aan het bedrijfsleven. Het afgelopen half jaar heeft VWS en de NVWA overleg gehad met Actal over de vraag of bepaalde hygiëne eisen wellicht strenger waren dan strikt nodig zou zijn.

Er is vervolgens een vergelijkende studie uitgevoerd (NL, België, Duitsland, VK). Op één punt bleek de NL-regelgeving strenger te zijn. De regels in het VK maken het namelijk mogelijk om in het kader van het uitserveren van eten, de bederfelijke producten 4 uur ongekoeld te mogen aanbieden. In Nederland is dit 2 uur. Op alle andere punten waren de onderzochte landen strenger dan Nederland.

VWS heeft het advies van Actal t.b.v. ROW-overleg vertaald door het stellen van 4 vragen aan de ROW-deelnemers. Spreker zou graag horen hoe de deelnemers/codehouders over deze vragen denken en is uiteraard ook geïnteresseerd in de opvattingen van de NVWA. Als blijkt dat we de Nederlandse regels kunnen versoepelen dan zal VWS graag hieraan meewerken.

Bemelmans merkt op dat de slagerssector wel een probleem heeft gehad met de NVWA (over het te streng toepassen van de regels). Mede met behulp van de regiegroep regeldruk is uiteindelijk tot een voor alle partijen werkbare oplossing gekomen.

## *Behandeling van vraag 1*

Francken schetst in het kort nog even de achtergrond van de vrijstellingsregeling (eerst individuele ontheffingen, later omgezet in een algemene vrijstelling). Mede na overleg in ROW-verband is besloten om in deze vrijstelling een termijn van 2 uur op te nemen, hetgeen natuurlijk een vrij gebruikelijke termijn is voor het uitserveren van maaltijden. De vraag die nu voorligt is of deze termijn verlengd kan worden zonder dat de bescherming van de volksgezondheid in gevaar komt. Spreker wijst er ook op dat we niet moeten streven naar het vinden van het "laagste punt in Europa", maar naar een situatie die een goede balans is tussen bescherming van de gezondheid en het veroorzaken van lasten voor het bedrijfsleven.

Van der Vossen zou graag zien dat het aspect voorkóming van voedselverspilling ook zal worden meegewogen. Maar ook voor haar blijft de voedselveiligheid voorop staan.

De Kruif denkt dat er wellicht productgroepen zijn die langer buiten de koeling kunnen worden uitgeserveerd. Zij zou graag zien dat hiernaar onderzoek wordt gedaan.

Volgens Dirven is naast de regelgeving die in een land bestaat, ook de wijze van handhaving van belang. Dit laatste is echter door Sira niet onderzocht, maar het zou zeer waarschijnlijk tot andere inzichten hebben geleid.

Ook Vlaardingerbroek vindt het jammer dat de handhaving van de wetgeving niet bekeken is. Wellicht is het mogelijk meer te differentiëren tussen de diverse productgroepen.

Spreester denkt dat voor sommige productgroepen de regels wel eens te streng zouden kunnen zijn. Ook is er soms wel erg veel overleg met de overheid/toezichthouder nodig, om tot voor de praktijk goede oplossingen te komen.

Houtsmá is voorstander van uniforme regels en zou het op prijs stellen als de termijn van 2 uur naar 4 uur opgerekt zou kunnen worden, mits dit voldoende veilig blijkt. Daarvoor is het raadzaam ook de ervaring die Eneland hiermee heeft opgedaan te betrekken bij de discussie

Volgens Bouman zal in veel gevallen het product zelf de houdbaarheids-termijn bepalen. Als de kwaliteit minder wordt dan is de termijn overschreden. Ongekoelde presentatie van 2 uur zou vaak uit een oogpunt van kwaliteit voldoende zijn.

Ook Beuger geeft in het kort de geschiedenis weer. HACCP is voor ondernemers vaak een lastig systeem, maar door middel van het zelf regelen van de zaken via een hygiëncode kan de veiligheid goed gewaarborgd worden. Het Nederlandse systeem van hygiëncodes is in Europa overgenomen en werkt nog steeds prima. Er is doorgaans een goede samenwerking tussen de branches en de NVWA/overheid en dit moeten we ook zo houden. Alle partijen hebben uiteraard hun eigen verantwoordelijkheden, maar dat is geen beletsel om gezamenlijk tot praktische oplossingen te komen.

Bij dit onderwerp staat centraal dat bederfelijke producten altijd gekoeld moeten worden en dat de koelketen niet moet worden onderbroken. Centrale vragen hierbij zijn wat is bederfelijk, wat is koel en wat is nu precies onderbreking van de koelketen. Geprobeerd is door middel van overleg (o.a. in het ROW) deze begrippen verder in te vullen en voor zover moge-

lijk te uniformeren.

De in het verleden gekozen grens van 2 uur heeft als groot voordeel dat dit in elk geval een veilige grens is voor alle levensmiddelen. Het idee dat het begrip kwaliteit één en ander voldoende zou afdekken is niet juist. Wellicht kan dit bij vis, maar zeker niet met een bekertje verse melk.

Spreker heeft ook twijfels of het verlengen van de termijn naar 4 uur, de voedselverspilling zal tegen gaan. Bij een periode van 4 uur is het waarschijnlijk lastiger voor de ondernemer in te schatten hoeveel hij nodig zal hebben.

Houtsma is van mening dat een termijn van 4 uur wel degelijk de voedselverspilling kan terugbrengen omdat niet alle producten tegelijkertijd op  $t=0$  gepresenteerd zullen worden. De ruime tijdspanne maakt het dan mogelijk om met het fifo-systeem de derving van producten beter sturen.

Ook Van der Vossen is uit een oogpunt van het tegengaan van voedselverspilling (WUR-rapport) geneigd om naar een termijn van 4 uur te gaan.

Op de vraag van de voorzitter of voor alle producten een termijn van 4 uur veilig is, antwoordt Beuger dat hij twijfel zou hebben bij bijvoorbeeld een bakje garnalen.

Volgens Van Kooij ontbreekt het ons nu aan kennis om te kunnen zeggen dat voor alle producten bij 4 uur buiten de koeling geen problemen zullen ontstaan.

Er moet wel onderscheid gemaakt worden tussen consumptie van het product ter plaatse en producten die mee naar huis worden genomen. Spreker stelt voor om al het onderzoek dat op dit terrein is gedaan bij elkaar te brengen en dan pas een oordeel te geven. De termijn van 2 uur is op zich niet wetenschappelijk onderbouwd, maar was wel voor de deskundigen gevoelsmatig een juiste termijn.

Francken wijst in dit verband nog op artikel 15 (lid 8) van het BBL.

Pronk wijst op de STOR-kadercode, waarin de mogelijkheid is opgenomen om de producten langer buiten de koeling te houden, mits dit door onderzoek kan worden onderbouwd.

Dirven vindt dat de voedselveiligheid centraal moet blijven staan, maar dat ook voedselverspilling moet worden tegengegaan. Het doen van onderzoek naar de diverse productgroepen in verband met de mogelijke houdbaarheid buiten de koeling is kostbaar. Al het bestaande onderzoek zou bij elkaar gelegd moeten worden. Een differentiatie in de diverse productgroepen zou volgens spreekster tot de mogelijkheden moeten behoren.

Een belangrijke vraag is volgens Beuger bij wie de onderzoekslast komt te liggen. Hij dringt aan dat alle branches hun eigen onderzoek beschikbaar zouden moeten stellen. Ook het onderzoek door de NVWA stelt hij beschikbaar.

Houtsma zou graag zien dat voor de meest kwetsbare groepen levensmiddelen (bijvoorbeeld sushi) onderzoek zou worden gedaan. Als blijkt dat een langere termijn voor deze groepen kan, dan kunnen de andere (minder kwetsbare) groepen hierop meeliften.

Rang meldt dat vanuit zijn sector onderzoek naar vlees en vis kan worden gedaan.

De voorzitter trekt de conclusie dat het nu nog te vroeg is om een duidelijk

keus te maken: of een systeem van 2 uur met uitzondering van producten die langer buiten de koeling mogen of een systeem waarbij 4 uur de algemene lijn is met uitzondering voor bepaalde producten die korter buiten de koeling mogen.

Vlaardingerbroek benadrukt dat naast wetenschappelijke gegevens ook praktijkgegevens ("track records") moeten worden meegewogen.

Francken stelt voor een kleine groep voor deskundigen te vragen het onderzoek te verzamelen en te bekijken en vervolgens met een aanbeveling te komen.

VWS heeft geen financiële middelen om onderzoek te gaan doen.

Van Kooij zou ook graag zien als alle partijen hun kennis zouden gaan delen. Hij wijst op de mogelijkheden die in de STOR-kadercode zijn opgenomen (beoordelen van onderzoeksresultaten).

Houtsma heeft de indruk dat in het STOR-systeem een "worst-case" benadering wordt gevolgd, hetgeen in elk geval vrij kostbaar onderzoek nodig maakt. Zij benadrukt de noodzaak om vooral onderzoek te doen naar producten waarvan op voorhand verwacht kan worden dat deze buiten de koeling sneller achter uitgaan (zuurgraad en wateractiviteit).

Bemelman merkt op dat nu niet alle codehouders aanwezig zijn en deze moeten wel worden uitgenodigd om (onderzoek)kennis te gaan delen. Dit zou de overheid op zich kunnen nemen.

Vlaardingerbroek doet nog een suggestie om met een klein groepje deskundigen een brainstorm te doen over welke productgroepen nu de grootste risico's zouden geven bij bewaring buiten de koeling.

Afgesproken wordt dat VWS en NVWA gezamenlijk een deskundigengroepje zullen formeren en naar de verder procedure zullen kijken. De resultaten van dit groepje zullen vervolgens gerapporteerd worden aan de ROW/DHL-deelnemers.

#### *Behandeling vraag 2*

Van Kooij merkt op dat het systeem van 2 dagen bij 7 °C, 3 dagen bij 4 °C is uitgebreid met 4 dagen bij 3 °C.

Vlaardingerbroek wijst erop dat afwijkingen op dit systeem wel mogelijk zijn maar dat dit onderzoek en overleg met de NVWA vergt. In het verleden werden er andere normen gehanteerd. Als voorbeeld noemt zij rauwe ham.

Houtsma vindt het onduidelijk hoe een afwijking onderbouwd moet worden en hoe dit in de praktijk dan het beste geborgd kan worden.

Pronk wijst op de STOR-code waar bijvoorbeeld een houdbaarheidstest is voorgeschreven voor gekoelde producten. Een ander lastig punt is bijvoorbeeld wat nu in het systeem één dag is. Is dat 24 uur of de dag waarop dat product is gemaakt?

Beuger vindt dat het systeem van HACCP met zich meebrengt dat als men wil afwijken dit onderbouwd zal moeten worden (risico analyse en verificatie e.d.).

Houtsma zou graag algemene regels willen met criteria waaronder afwijken

van de hoofdregel mogelijk is.

De voorzitter denkt dat ook dit punt het beste door het deskundigengroepje kan worden uitgezocht en dat verder in bilateraal overleg tussen NVWA en sectoren uitkomst moet brengen.

#### *Behandeling vraag 3*

Beuger denkt dat de afspraak die nu onder vraag 1 is gemaakt voldoende duidelijk is. In hoeverre internationaal onderzoek moet meetellen is nu een lastig te beantwoorden vraag. Europese harmonisatie kan ook de nationale vrijheid beperken. Het zal er vooral om gaan om in Nederland vergaand kennis te delen.

#### *Behandeling vraag 4*

Dirven merkt op dat in de praktijk wel eens wordt aangelopen tegen zeer persoonlijk opvattingen van een NVWA-controleur. De problemen die hierdoor ontstaan kunnen echter ook altijd wel weer worden opgelost.

Ook Vlaardingerbroek herkent de situatie, maar ook hier zijn de problemen altijd opgelost. Momenteel is deze vraag niet meer actueel.

Houtsma wijst nog op een fout op pagina 17 van het onderzoeksrapport (zie ook de bijlage bij het conceptverslag).

**NB. Secr.:** Naar aanleiding van de rondzending van het conceptverslag van deze DHL-vergadering is van de zijde van de Consumentenbond het volgende commentaar ontvangen:

*“Wij vinden dat de termijn op 2 uur moet blijven staan. Er zijn veel te veel twijfels over de veiligheid van bepaalde producten, en uitzonderingen maken geeft veel onduidelijkheid. Allerlei uitzonderingen zullen leiden tot onduidelijkheid bij de ondernemer en dus meer kans op fouten (het wordt voor ondernemers logistiek heel lastig om bij te houden van verschillende producten hoe lang zij ongekoeld staan).*

*En als toch aan uitzonderingen gedacht wordt, is gedegen onderzoek nodig om aan te tonen dat het kan. En dan denken wij niet alleen aan microbiologisch onderzoek, maar ook onderzoek in hoeverre de procesbeheersing nog op orde is (onderzoek in de praktijk of ondernemers in de detailhandel wel om kunnen gaan met verschillende bewaartermijnen voor verschillende producten).*

*Hoewel onderzoek misschien geld kost, kan het kennelijk besparingen voor het bedrijfsleven opleveren, dus dan kan men er ook wel wat voor over hebben. En andersom: als het onderzoek niet grondig gebeurt, kan dit grote gevolgen hebben qua ziektelast en schade bij consumenten.*

*Onacceptabel is: alles standaard naar 4 uur, met uitzonderingen op die 4 uur voor bepaalde producten.”*

#### 4. Afronding van het evaluatietraject hygiëncodes 2007-2012

De voorzitter stelt vast dat de evaluatieronde 2007-2012 als gesloten kan worden beschouwd. Bij de ter vergadering aanwezige deelnemers bestaat geen informatie over de hygiëncode voor gedistilleerde dranken of over de hygiëncode voor de op- en overslag van eetbare oliën en vetten.

Francken geeft aan dat wellicht de goedkeuring van deze codes zal worden ingetrokken. Inmiddels zal gestart moeten gaan worden met een nieuwe evaluatieronde. Het zou goed zijn om op niet al te lange termijn uitgangspunten voor deze evaluatie te formuleren en deze als eerste stap in het

ROW/DHL te bespreken.

Beuger wijst nog op de code voor bierbrouwerijen waaraan door een collectief van kleine bierbrouwerijen wordt gewerkt (ter vervanging van de huidige hygiëncode voor bier).

Spreekster denkt aan een brief van VWS aan de codehouders waarin o.a. voor de volgende punten aandacht wordt gevraagd: 1. beter onderscheid tussen ambachtelijke en industriële bedrijven, 2. indien relevant opnemen van borging gevaren in grondstoffen, 3. indien relevant opnemen van Verordening 2073 (microbiologische criteria), 4. virussen opnemen in de gevarenanalyse.

De voorzitter stelt vast dat in de loop van dit jaar door VWS, in overleg met de NVWA, een conceptbrief (aan alle hygiëncodehouders) wordt opgesteld m.b.t. een nieuwe evaluatieronde (start evaluatie 2014), met daarbij een document met punten van aandacht die bij de evaluatie/vernieuwing van codes aanbod zouden moeten komen. Een concept hiervoor zal eerst in het DHL besproken worden.

Op een vraag van Pronk over de mogelijkheden om een code tussentijds aan te passen merkt Francken op dat dit altijd mogelijk is. Een voorstel kan men indienen en na bespreking in het ROW kan de minister zo'n wijziging goedkeuren.

Zoals bekend zullen de product- en bedrijfschappen worden opgeheven (streefdatum 1/1/2014). De codes van deze schappen kunnen op zich nog enige tijd voortbestaan, maar voor een evaluatie/herziening zal wel een codehouder beschikbaar moeten zijn. Op de langere termijn kan de opheffing van de schappen ook op dit terrein gevolgen hebben.

Tussen de PBO's en de betrokken ministeries vindt intensief overleg plaats o.a. over de voortzetting van de hygiëncodes. Voor een voortzetting kan gedacht worden aan het opzetten van een nieuwe organisatie, gebruiken maken van de NEN-structuur of het samenvoegen met andere codes (voor een bredere doelgroep). Bij het vervallen van de codes, zonder dat er iets anders voor in de plaats komt, zullen de gebruikers een eigen voedselveiligheidsplan moeten gaan opstellen.

#### 5. Rondvraag

Van de rondvraag wordt geen gebruik gemaakt.

De voorzitter bedankt een ieder voor de constructieve bijdrage en discussie en sluit 12.15 uur de vergadering.

de secretaris,



B.J. Beer