



Directie Voeding,  
Gezondheidsbescherming en  
Preventie  
Regulier Overleg Warenwet

Parnassusplein 5  
2511 VX Den Haag  
Postbus 20350  
2500 EJ Den Haag  
[www.rijksoverheid.nl](http://www.rijksoverheid.nl)

**Contactpersoon**  
S.G.L. van der Steen MSc  
Secretaris Regulier Overleg  
Warenwet

# verslag

Deskundigenoverleg Hygiëne Levensmiddelen van het  
Regulier Overleg Warenwet

[dienstpostbusrow@minvws.nl](mailto:dienstpostbusrow@minvws.nl)

Omschrijving

Vergaderdatum en -tijd

Vergaderplaats

Aanwezig

Afwezig met bericht

10 december 2025 om 10:00

Apollozaal 1 B-04.45 VZ, De Resident, Parnassusplein  
5, 2511VX Den Haag

Barkhof, N. (KHN), Bil, R. (NBC), Bruil, B. (NBC)  
Hoonhorst-Groenewold, L. (NVWA), Heuvelmans, P.  
(Houwersgroep), Jansen, H. (NVWA), Kooij, J. van  
(Molenaarsgilde), Ravenhorst, M. van (allergenen  
Consultancy), Rijk, J. (KNS), Robert, R. (NBOV),  
Ringenieer, M. (VWS), Schaeffer, T. (NVWA), Schippers,  
H. (Molenaarsgilde), Steen, S. van der (VWS),  
Veldhuis, L. (Voedingscentrum), Vermuë, E. (NMV),  
Vroom, C. (VWS).

Arkel, M. van (VHCP), Gottschall, J. (NAO), Hagen, C.  
(Anevei), Houtsma, P. (NBC), Houwers, T. (Houwers  
groep), Rooij, F. van (ProFri), Keimpema, S. van  
(DDB), Yu, C. (NVZ).

**Datum**

30 januari 2026

**Onze referentie**

4345378

## 1. Opening en vaststelling agenda

De voorzitter heeft voorgesteld om het vastgestelde verslag op de agenda te zetten bij toekomstige overleggen en deze voorafgaand met de andere stukken te delen. Iedereen is akkoord met dit voorstel.

## 2. Mededelingen

### • PAL, Allergenen informatie uit voorzorg

Vanaf 1 januari 2026 gaat het nieuwe allergenenbeleid (PAL) van kracht en zal het toezicht bij de industriële productie starten. Het toezicht bij ambachtelijke productie zal later volgen. VWS en NVWA zijn bezig met de verdere praktische uitwerking van de beleidsregel voor de ambachtelijke productie. VWS zal contact opnemen met de sector om een bijeenkomst te plannen. NVWA streeft ernaar om in februari een Q&A online te zetten voor de ambachtelijke productie, welke al beschikbaar is voor de industriële productie. Barkhof vraagt zich af hoe men hiermee om moet gaan bij een eventuele herziening van de hygiëncode. De NVWA geeft

aan dat de beleidsregel al is vastgesteld en er komt informatie op de website. Als er in de tussentijd vragen zijn dan kan men contact opnemen met de NVWA.

Directie Voeding,  
Gezondheidsbescherming en  
Preventie  
Regulier Overleg Warenwet

- *Wijziging Warenwetregeling Kaaskorstbedekkingsmiddelen*  
Ringenieer geeft aan dat de wijziging van de Warenwetregeling Kaaskorstbedekkingsmiddelen gepubliceerd is en van kracht gaat vanaf 1 jan 2026. Deze regeling is van toepassing op producenten van kaaskorstbedekkingsmiddelen en niet op eetbare kaaskorsten.
- *Werkgroep houdbaarheid zelfbereide producten*  
Schaeffer geeft aan dat de werkgroep over de houdbaarheid van zelfbereide producten in ontwikkeling is. In januari is de benodigde NVWA deskundige weer aanwezig en zal het verder opgepakt worden. De deelnemers die zich hebben aangemeld zijn hierover geïnformeerd. Mochten er partijen zijn die nog willen deelnemen dan kunnen zij contact opnemen met de ROW-dienstpostbus.

**Datum**

30 januari 2026

**Onze referentie**

4345378

### **3. Bespreking herziening van hygiënecodes**

Ringenieer geeft aan dat alleen de hygiëncode voor de Brood- en Banketbakkerij tijdens deze vergadering besproken zal worden. Een andere codehouder waarvan de hygiëncode herzien moest worden, heeft aangegeven dat ze dit jaar stoppen en er nog bepaald moet worden of iemand de hygiëncode overneemt. VWS benadrukt dat er een codehouder vereist is bij een hygiëncode. De voorzitter stelt voor om het overzicht van de codes van zowel industriële als ambachtelijke productie, jaar van goedkeuring, en wanneer ze herzien dienen te worden, mee te sturen met de agenda van het volgende ROW/DHL. De deelnemers zijn allen akkoord. Het ROW-secretariaat zal deze ontvangen van de NVWA en de volgende keer mee sturen.

#### **Hygiëncode voor de Brood- en Banketbakkerij**

Bruil en Bil lichten toe dat het herzien van deze hygiëncode een lang en intensief traject is geweest doordat onder andere wetgeving tussendoor is gewijzigd. Eén van de doelen was om het stuk makkelijk te lezen en begrijpelijk te maken. Over twee onderwerpen is de NBC nog in gesprek met de NVWA: reststromen en dierlijke bijproducten. De hygiëncode zal in principe een online document zijn. In de tekst zullen links staan naar verschillende onderdelen in de tekst en definities.

De voorzitter geeft de gelegenheid aan de ander deelnemers om te reageren op de concept hygiëncode.

Van Ravenhorst geeft aan tevreden te zijn dat allergenen genoemd zijn. Wel zijn er zorgen dat er dingen verkeerd geïnterpreteerd kunnen worden. Er staat nu dat er rekening gehouden moet worden met kruisbesmetting. Deze verwoording kan ertoe leiden dat bedrijven toch algemene en brede waarschuwingen gaan gebruiken zoals 'dit product kan allergenen bevatten'. Het zou wenselijk zijn dat er een moment van communicatie is op het moment dat de klant een product koopt om te kijken welke risico op kruisbesmetting er is, om te voorkomen dat het "betreden op eigen risico" wordt. Wel vraagt Van Ravenhorst zich af of PAL wel een geschikte methode is voor niet-voorverpakte producten. Babs geeft aan het eens te

zijn met Van Ravenhorst en zodra er in januari meer informatie komt over PAL vanuit de NVWA dat ze deze dan graag willen meenemen in de code. Een ambachtelijke bakker gaat namelijk de PAL berekeningen niet doen en zal heel makkelijk zeggen 'dit product kan allergenen bevatten'. Jansen stelt dat de NVWA ernaar streeft om dit in januari af te ronden en dat er met de branches gecommuniceerd zal worden. Van Ravenhorst voegt toe dat er nu vooral focus is op ingrediënten en dat kruisbesmetting hierin wordt meegenomen. Op het moment dat iemand vragen heeft is het belangrijk om het gehele proces te bekijken. Bij niet voorverpakte ambachtelijk producten is het belangrijk om ingrediënten en proces & kruisbesmetting los te koppelen. Rijk ontvangt graag van de NVWA informatie over wanneer welke eisen gelden (ambachtelijke/industriële productie, voorverpakt of niet). De NVWA neemt contact op met de branches.

Directie Voeding,  
Gezondheidsbescherming en  
Preventie  
Regulier Overleg Warenwet

**Datum**

30 januari 2026

**Onze referentie**

4345378

Rijk vraagt of gebruikers de code moeten kopen of dat dit via een abonnement gaat? Bruil geeft aan dat het via abonnementen gaat met verschillende tarieven voor verschillende doelgroepen.

Veldhuis geeft aan dat op blz. 5 staat: 'Is een meting geen onderdeel van een CCP dan geldt alleen verplichting om te registreren als er twijfels zijn of een proces goed verloopt, of als het mis gaat.' Dit kan verwarring veroorzaken, want als het een CCP is moet je verplicht meten en registreren. Op blz. 14 staat overgeven niet genoemd als één van de gezondheidsklachten die moeten worden gemeld bij de leidinggevende. Op blz. 16 lijkt er geëist te worden dat er desinfectiemiddel aanwezig is, maar is handenwassen met zeep niet voldoende? Ook moet er toegevoegd worden dat het gebruik van elektrische drogers niet toegestaan is in ruimtes waar eten en drinken aanwezig zijn. Bruil geeft aan benodigde aanpassingen te maken m.b.t blz. 5, 14 en 16. Veldhuis stelt dat op blz. 31 bij de eisen aan voorverpakte producten de verplichting mist om te vermelden als het alcohol percentage hoger dan 1.2% is. Bruil zal eerst kijken of dit plaatsvindt in de sector en zal indien nodig een opmerking toevoegen. Veldhuis vraagt zich af of er gecontroleerd moet worden of er loden waterleidingen aanwezig zijn. De NVWA geeft aan hier nog naar te moeten kijken. Bil geeft aan dat in de code staat opgenomen dat water drinkwater kwaliteit moet hebben. Er zal een toelichting worden toegevoegd dat water uit loden waterleidingen niet als drinkwater gebruikt kan worden. Ringenier voegt toe dat indien de lengte van de waterleidingen bekend zijn, er na maatregelen het water wel tijdelijk als drinkwater gebruikt kan worden

Rijk vraagt waar de categorieën in de tabel op blz. 5 naar verwijzen. Bruil geeft aan dat deze verwijzen naar ongekoelde presentatie en dat er een verwijzing zal worden opgenomen om dit te verduidelijken. Rijk geeft complimenten voor hoe de passage over nagels is geformuleerd op blz. 13. Dit is een belangrijk punt om rekening mee te houden. Van Ravenhorst voegt toe dat er nu wordt gesproken over latex handschoenen in de tekst maar raadt aan om dit te vervangen door nitril handschoenen in verband met latexallergie. Rijk geeft aan dat er in de voorwaarde voor voedseldonatie op blz. 26 staat dat producten kwalitatief beoordeeld worden door te kijken, ruiken en proeven. Maar dit geldt niet voor

producten met een te-gebruiken-tot datum. Veldhuis vult aan dat afkortingen (THT- en TGT-datum) niet meer gebruikt mogen worden. Bruil geeft aan dit te zullen aanpassen en te verduidelijken.

Directie Voeding,  
Gezondheidsbescherming en  
Preventie  
Regulier Overleg Warenwet

Heuvelmans geeft aan dat er mogelijk conflicterende informatie staat in de tabel op blz. 8 en onder verificatie van ongekoelde presentatie op blz. 47. NBC geeft aan dat de informatie op blz. 47 stelt dat producten alleen moeten worden onderzocht op enterobacteriaceae en aeroob kiemgetal maar dat dit nog zal worden verduidelijkt. Heuvelmans geeft aan dat in het hoofdstuk IJsbereiding het onvoldoende duidelijk is dat wanneer men gebruik maakt van een pasteurisatieketel, het meetinstrument in de ketel apart gekalibreerd moet worden. Bruil geeft aan dat dit verduidelijkt zal worden. Na enige discussie over de levering van rauwe melk wordt er geconcludeerd dat rauwe melk niet geleverd wordt, maar dit zelf wordt opgehaald met eigen middelen om kruisbesmetting te voorkomen. Bruil geeft aan dat dit toegevoegd zal worden.

**Datum**  
30 januari 2026

**Onze referentie**  
4345378

Jansen vraagt zich af waarom er op blz. 5 een uitzondering wordt gemaakt voor rijstepap en pudding voor het afkoelen naar 7 graden binnen 8 uur i.p.v. 5 uur. NBC geeft aan dat hier veel discussie over is geweest en op aanvraag van de achterban is behouden, omdat het in de praktijk lastig is om dit soort product binnen 5 uur af te koelen. Er is een validatie aangeleverd bij de NVWA en de NVWA heeft de validatie aanvaard. Jansen geeft complimenten voor het hoofdstuk over inrichting en omgeving. Verder is Jansen van mening dat kruisbesmetting niet voorkomen kan worden bij de ambachtelijke producent. Volgens Van Ravenhorst is het belangrijk om een onderscheid te maken in het type bedrijf en de type en ernst van de allergie. Ook is er verwarring tussen voedselallergieën en inhalatie allergieën. \_

Ringenier geeft aan dat het goed is dat voedselcontactmaterialen meerdere keren aan bod komt. In de tekst wordt verwezen naar de wettelijke eisen hiervoor, maar de desbetreffende wetgeving wordt niet vermeld in de tabel op blz. 10-11. Ringenier geeft ook aan dat ook materialen die indirect contact maken met voedsel onder de definitie van voedselcontactmaterialen vallen (blz. 77). Bruil geeft aan dat dit aangepast zal worden.

Heuvelmans vraagt zich af of de punten over het gebruik van olie op blz. 42 nieuw zijn of dat deze ook in de oude versie van de code stond. Jansen geeft aan dat dit ook in de oude code stond. Bruil verduidelijkt dat het hier gaat om een advies en geen verplichting maar dat ze hier nog een keer naar zullen kijken.

#### **4. Basishygiëncode**

Tijdens het vorige ROW/DHL in juni 2025 is er toegezegd om een update te geven m.b.t. basiscode. In september 2025 is er een stagiair, Corine Vroom, gestart bij VWS die enorm heeft bijgedragen bij de verdere uitwerking van de basiscode. Intern werkt VWS op dit moment aan het afronden van de eerste conceptversie. Vervolgens zal er bij een aantal partijen feedback gevraagd worden (o.a. NVWA) en daarna zal het binnen

het ROW/DHL gedeeld worden voor feedback. Het voornemen is om het stuk te bespreken bij het volgens ROW/DHL. Voor het huidige overleg is de inhoudsopgave gedeeld met het ROW/DHL.

Directie Voeding,  
Gezondheidsbescherming en  
Preventie  
Regulier Overleg Warenwet

De voorzitter vraagt aan het ROW of er aanvullingen op opmerkingen zijn. Rijk vraagt zich af wat de status is van een dergelijk document in de toekomst? Is er nagedacht hoe dit zich gaat verhouden tot hygiënecodes en de verplichting tot het gebruik ervan? Van der Steen geeft aan dat het doel is om het voor iedereen makkelijker te maken en dat het ook voor de branche specifieke codes toegevoegde waarde heeft. De bedoeling is dat brancheverenigingen in de definitieve tekst van de basiscode geen wijzigingen mogen aanbrengen. Er wordt nog gesproken over het toevoegen van branche-specifieke voorbeelden en de mogelijkheid om de volgorde van de hoofdstukken aan te passen in branche specifieke codes, waarbij het onderscheid tussen de tekst uit de basiscode en branche specifieke tekst duidelijk moet zijn. Vooralsnog is het de bedoeling dat het gebruik van de basiscode niet verplicht wordt. Ringier vraagt of er een reden is voor een branchevereniging om dit niet (vrijwillig) te gebruiken? Als VWS verantwoordelijk is en de code bijhoudt etc., zou dit brancheverenigingen moeten helpen. Rijk geeft aan dat het belangrijk is dat de tekst werkbaar moet zijn voor de gebruiker. Van der Steen nodigt de ROW-leden graag uit om met suggesties te komen om de basiscode werkbaar te maken voor hun achterban, bijvoorbeeld over de integratie met branche specifieke codes en de leesbaarheid voor de doelgroep.

**Datum**  
30 januari 2026

**Onze referentie**  
4345378

De voorzitter stelt voor om de inhoudsopgave per hoofdstuk te bespreken.

Van der Steen licht toe dat het afwegingskader een beslisboom voor bedrijven om de afweging te maken of de basiscode voldoende is voor hun onderneming of dat er aanvullende risicoanalyses vereist zijn als ze met bepaalde producten werken, of dat ze een branche specifieke code kunnen overwegen.

Meerdere deelnemers geven aan dat NBC een goede voorzet heeft gegeven voor de tekst over voedselveiligheidscultuur. Van der Steen geeft aan hiernaar te zullen kijken als voorbeeld.

Veldhuis vraagt of het traceerbaarheidssysteem ook in de introductie zal terugkomen, naast dat het genoemd wordt in 3.6.1. Zal er in 3.6.1 ook iets komen te staan over voedseldonatie? Van der Steen geeft aan opnieuw te zullen kijken of traceerbaarheid ook een plek moet krijgen in de introductie. Verder komt herverdelen wel aan bod in de huidige versie van de basiscode, maar er zal wat toegevoegd worden over voedseldonatie.

Heuvelmans vraagt of alle CCP's zullen worden opgenomen zoals ze ook in de branche specifieke codes zijn. Vroom geeft aan dat alle algemene informatie rond HACCP is opgenomen en dat sommige CCP's zijn uitgewerkt in de basiscode die algemeen van toepassing zijn, zoals verhitten en terugkoelen, maar dat specifieke punten zoals verzuren of roken hun plek moeten vinden in de branche specifieke codes en niet de basiscode. Dit zal ook opgenomen worden in het afwegingskader.

Veldhuis vraagt of er in hoofdstuk 1 iets wordt opgenomen over het uitvoeren van audits. Er zijn namelijk regelmatig vragen over wat wettelijk verplicht is, bv. de frequentie. Een aantal brancheverenigingen geven aan dat audits geen onderdeel zijn van hun code. Er ontstaat een discussie

over het verschil tussen audits, inspecties en verificatieverplichting. Van der Steen stelt voor dat er een beschrijving van audits, inspectie en verificatie wordt opgenomen en dat dit verder besproken zal worden met de NVWA.

NBC vraagt of er microbiologische criteria in hoofdstuk 1 staan opgenomen. Van der Steen geeft aan dat deze nog niet zijn opgenomen, maar dat deze zullen worden toegevoegd.

NBC vraagt of het in hoofdstuk 2 alleen over kruisbesmetting gaat m.b.t allergenen. Vroom geeft aan dat in hoofdstuk 2.4 vooral de werkwijze rondom allergenen en kruisbesmetting staat en dat hoofdstuk 3.6 gaat over etikettering en allergeneninformatie.

Van Ravenhorst geeft aan dat er wel eens verwisseling plaatsvindt bij het uitgeven van een product, welke o.a. risico's rond allergenen oplevert. Dit is niet hetzelfde als hygiënisch werken maar het draait om secuur werken in het gehele proces en niet alleen in de informatievoorziening. Van der Steen geeft aan dat zij met dit perspectief nogmaals naar de teksten over allergenen zullen kijken. De NVWA voegt toe dat je de tekst niet schrijft voor alles wat fout gaat, maar juist hoe het wel moet. Bruil merkt op dat de afweging moet zijn of het onderwerpt overal genoemd moet worden of alleen op één plek. Er moet namelijk altijd rekening gehouden worden met allergenen.

Van Kooij geeft aan dat plaagdierenbestrijding nu wordt genoemd onder inrichting, maar vraagt zich af of dit niet onder hygiënisch werken hoort te vallen. Vroom geeft aan dat de focus vooral ligt op hoe het bedrijf is ingericht om plaagdieren te weren en daarom staat het onder inrichting. Er zal worden gekeken naar de indeling van de hoofdstukken.

Schippers vraagt of onderdelen in de basiscode die niet gebruikt worden door een branche wel in de branche specifieke code moeten worden opgenomen als ze onderdeel zijn van de basiscode. Van der Steen stelt dat deze wel in de tekst moeten blijven staan, ook als ze niet van toepassing zijn, om het goed functioneren van de basicode te behouden.

NBC geeft aan dat de verwoording 'Ontvangen van leveranciers' onduidelijk is en vraagt of dit breder is dan alleen grondstoffen. Vroom geeft aan dat het ook kan gaan om reeds bereide producten en dat de verwoording zal worden aangepast naar 'Inkopen en ontvangen van producten van leveranciers'

Rijk geeft aan dat hun sector het woord bereiden niet gebruiken maar het woord produceren. Vroom geeft aan te zullen kijken hoe dit in de tekst verwerkt kan worden.

Heuvelmans vraagt of terugkoelen hoort onder hoofdstuk 3. Vroom geeft aan dat dit nu onder het hoofdstuk koelen staat, maar er zal worden gekeken of dit niet een apart kopje moet krijgen.

NBC vraagt waarom benaming en tracering bij elkaar staat in hoofdstuk 3.6.1, want benaming is etikettering en tracering is dat je gedurende het proces weet wat er gebeurt. De voorzitter stelt voor om de kopjes te splitsen.

NVWA geeft aan dat ontdooien benoemd moet worden. Vroom geeft aan dat dit onder 'voorbereiden' staat maar dat er opnieuw zal worden gekeken of dit een apart kopje moet worden.

Directie Voeding,  
Gezondheidsbescherming en  
Preventie  
Regulier Overleg Warenwet

**Datum**  
30 januari 2026

**Onze referentie**  
4345378

Heuvelmans geeft aan dat tussen 3.4 en 3.5 een extra stap hoort, namelijk 'presenteren, verkopen en serveren'. Van der Steen geeft aan dat dit hoofdstuk toegevoegd zal worden.

Veldhuis vraagt waar schoonmaak en gebruik van materialen terug komt. Van der Steen geeft aan dat dit in hoofdstuk 4.2 Apparatuur en uitrusting staat. Het gebruik van desinfectiemiddelen staat zowel in dit hoofdstuk als bij 'persoonlijke hygiëne' en 'virussen en bacteriën'.

Rijk vraagt of er ook een hoofdstuk basisvoorwaarden komt, want elke code is zo ingedeeld: basisvoorwaarden en processtappen. Veldhuis geeft aan dat de code van het Voedingscentrum deze indeling niet heeft. Van der Steen geeft aan dat ze hier naar zullen kijken.

Bruil vraagt waar temperatuurbeheersing aan bod komt. Vroom geeft aan dat dit bij het hoofdstuk 'apparatuur en uitrusting' staat, ook kalibratie wordt hier genoemd. Zaken rond temperatuurbeheersing en de bereidingsstappen staan genoemd bij de hoofdstukken onder bereiden. Vermue vraagt waar onderhoud van apparatuur wordt beschreven. Vroom geeft aan dat er wordt verwezen naar de gebruiksaanwijzing en instructies van de fabrikant en dat het maken van een onderhoudsplan wordt benoemd. Vermue stelt dat er een jaarlijkse keuring moet plaatsvinden van apparatuur. Leden van het ROW geven aan dat dit branche specifieke zaken zijn.

Directie Voeding,  
Gezondheidsbescherming en  
Preventie  
Regulier Overleg Warenwet

**Datum**  
30 januari 2026

**Onze referentie**  
4345378

## **5. W.v.t.t.k.**

### *Water*

Er wordt gewerkt aan het onderwerp van circulair gebruik van water in de levensmiddelen industrie. Ringenier geeft aan dat VWS graag in gesprek gaat met de sector hierover. Deelnemers die ervaring hebben met hergebruik van water in de levensmiddelenindustrie of tegen problemen aan lopen worden gevraagd contact op te nemen.

### *Datum volgend overleg*

De voorzitter stelt voor om alvast een datum voor het volgend overleg te reserveren. De volgende vergadering zal plaatsvinden op 4 juni om 10:00. Indien er voor die tijd herziene hygiënecodes klaar zijn voor bespreken kan er contact worden opgenomen met het ROW-secretariaat om een overlegmoment af te spreken.