



verslag

ROW/DHL

**Directoraat Generaal
Volksgezondheid**

Voeding
Gezondheidsbescherming en
Preventie
Team 1

Parnassusplein 5
2511 VX Den Haag

Contactpersoon

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

M 06-15438837
_dienstpostbusrow@minvws.n
l

Vergaderdatum en - tijd
Vergaderplaats
Aanwezig

4 juni 2026 om 10:00
Voedingscentrum
Voorzitter: mw. K. Bemelmans, secretaris: mw. T. de Haas
mw. N. Barkhof (KHN), mw. R. Bil (NBC), mw. T. Houwers (Houwersgroep/ijsbereiders), hr. H. Jansen (NVWA), hr. J. Jongsma (Bureau de Wit/KHN), hr. R. Laurens (LTO), hr. P. Merkestein (Bureau de Wit/KHN), hr. H. Molenaar (BK/BMK), mw. E. Oosterom (FNLI), mw. N. Quaedvlieg (GroentenFruitHuis), hr. J. Rijk (KNS), hr. R. Robert (NBOV), mw. M. Ringenier (MinVWS), mw. S. van der Steen (MinVWS), hr. H. van der Steen (Metaalunie/HDN), mw. L. Veldhuis (Voedingscentrum), mw. C. Vroom (Visfederatie), hr. C. Yu (NVZ).

Online: mw. E. Botjes (Allergenen consultancy), hr. S. Flapper (Profri), hr. F. van Overveld (NCV), mw. M. van Ravenhorst (allergenen consultancy), mw. T. Schaeffer (NVWA), hr. J. Widdershoven (NVWA), mw. L. Lin (VCHO)

Onze referentie
4498753

1. Opening en vaststelling agenda

De voorzitter heet iedereen welkom en opent de vergadering. Ze geeft aan dat Ringenier het eerste uur afwezig is vanwege een spoedoverleg. De bespreking van de Hygiëncode voor de Horeca wordt aan de agenda toegevoegd als agendapunt 3.

2. Mededelingen

- VWS is bezig met het schrijven van een vernieuwde factsheet procedure goedkeuring hygiëncodes. Tot 30 juni kan er commentaar op [de oude versie van het factsheet](#) ingediend worden via de ROW dienstpostbus. Het concept van het vernieuwde factsheet zal ook geconsulteerd worden.
- De Hygiëncode Boerderijzuivelbereiding is goedgekeurd door de minister van VWS. Het besluit is gepubliceerd in de Staatscourant

- (<https://zoek.officielebekendmakingen.nl/stcrt-2026-14581.html>).
- De hygiënecode Eieren is op 14 mei goedgekeurd door de minister van VWS. Het besluit is gepubliceerd in de Staatscourant (<https://zoek.officielebekendmakingen.nl/stcrt-2026-18651.html>).
- Door omstandigheden wordt de Hygiënecode voor ongeschilde (zoete) aardappelen schriftelijk behandeld. De termijn staat nog open tot 11 juni, er is tot nu toe één reactie binnen gekomen. De voorzitter nodigt de vergadering uit om nog te reageren op de code.
- In het vorige overleg is de code voor Brood- en banketbakkers besproken. Bil geeft aan dat de opmerkingen verwerkt zijn en dat de code nu bij de NVWA ligt.
- Bij de agenda voor het volgende ROW/DHL overleg zal een overzicht met de status van alle hygiëncodes voor de beide domeinen Industriële productie en Handel en ambachtelijke productie meegestuurd worden.

**Directoraat Generaal
Volksgezondheid**
Voeding
Gezondheidsbescherming en
Preventie
Team 1

Onze referentie

3. Hygiënecode voor de Horeca (KHN)

De voorzitter complimenteert KHN met het stuk dat voorligt en nodigt Barkhof uit een toelichting te geven op het proces en de herzieningen.

Barkhof geeft aan dat KHN Bureau de Wit heeft ingehuurd voor inhoudelijke expertise. Eerst is een inventarisatie uitgevoerd van de huidige code. Er is input opgehaald bij gebruikers via de advieslijn en enquêtes. Ook zijn er vergaderingen met diverse experts belegd. Vervolgens is het schrijfproces gestart, waarbij er veel contact met de NVWA was. Nieuw is dat er in de code via QR-codes 10 uitlegfilmpjes opgenomen worden over processen. De filmpjes worden op dit moment geproduceerd. Naast de Horecacode is er op dit moment ook een code voor restaurantketens (STOR), deze wordt opgenomen in de nieuwe horeca code en de STOR code zal worden ingetrokken. Jongsma vult aan dat voor zo'n grote hygiënecode breed draagvlak van belang is. Daarom is er goed geluisterd naar de markt en zijn ervaringen, moeilijkheden, ontbrekende punten etc. opgehaald. Ook de leveranciers van de horeca zijn betrokken. Jansen vertelt dat de NVWA bij de inspecteurs opgehaald heeft welke problemen zij zien in het veld en er op gelet heeft dat de nieuwe code deze punten goed behandelt. Ook let de NVWA op de technische punten.

De voorzitter nodigt de vergadering uit tot vragen.

Van Overveld is heel blij dat er een paragraaf over allergenen is opgenomen. Hij ziet nog wel een aantal mogelijkheden tot verbetering en biedt aan om mee te schrijven aan de paragraaf. Afgesproken wordt dat hij zijn input zal delen met KHN. Barkhof geeft aan dat de huidige paragraaf overgenomen is uit de NVWA flyer voor ondernemers. Overveld en Van Ravenhorst geven aan dat zij graag zorgen dat patiënten voldoende beschermd worden zonder de code te ingewikkeld te maken voor ondernemers. Er ontstaat een korte discussie over kruisbesmetting en PAL. Hier staat een tekst over in de code maar deze berust nog niet op wetgeving. De vraag is of het beter is om te wachten tot de wetgeving rond is of nu wel vast beheersmaatregelen op te nemen. Jansen stelt voor om een apart overleg hierover te voeren met NVWA, patiëntenvereniging en KHN. Van Ravenhorst geeft aan nog schriftelijk te zullen reageren op de code.

Flapper merkt op dat er veel verwezen wordt naar KHN formulieren en hoopt dat de code wel breed toepasbaar is voor de hele sector. Barkhof antwoordt dat al

deze formulieren openbaar gemaakt worden en dus door iedereen gebruikt kunnen worden. Ook staat vermeld dat een eigen HACCP plan naast de code gebruikt kan worden. Verder biedt Flapper aan om mee te denken over de tekst en afbeelding op pagina 83 zodat deze beter aansluiten bij de professionele frituurpraktijk. Tot slot vraagt Flapper of er in de paragraaf over ijsbereiding onderscheid gemaakt kan worden tussen ambachtelijke ijsbereiding en (Frituur)restaurants met alleen een softijsmachine. Jongsma antwoordt dat deze paragraaf alleen over de restaurants met softijsmachine gaat. Ambachtelijke ijsbereiders hebben een eigen hygiënecode.

**Directoraat Generaal
Volksgezondheid**
Voeding
Gezondheidsbescherming en
Preventie
Team 1

Onze referentie

De voorzitter stelt voor om de code per hoofdstuk door te nemen.

Hoofdstuk 1:

Bil ziet vermeld staan dat nieuwe wetgeving vóór de Hygiënecode gaat. Dat is wel een uitdaging. Het is lastig werken als een wetswijziging altijd boven de code gaat. Jansen antwoordt dat een hygiënecode nooit boven de wet gaat. Wel is het zo dat bij een wetswijziging altijd sprake is van een implementatieperiode. De voorzitter stelt voor om te kijken hoe deze zin in de basiscode opgenomen kan worden zodat het voor iedereen gelijk is. De zin blijft nu staan.

Veldhuis vindt het een duidelijk en leesbaar document. Ze mist alleen de termijn van 4 uur om een op de markt gebracht onveilig levensmiddel te melden bij de NVWA. Jansen gaat checken of dit ook geldt voor de horeca. Veldhuis vraagt zich af of een horecabedrijf dan geen actie hoeft te ondernemen in zo'n geval. Houwers legt uit dat de melding gedaan wordt door de leverancier en het restaurant vervolgens de levensmiddelen terugstuurt. Jongsma begrijpt dat als het gerecht al geserveerd is gasten een risico kunnen lopen, maar het is voor restaurants erg moeilijk om gasten na afloop terug te vinden. Er staat wel een meldplicht in de code wanneer meer dan vijf gasten ziek worden. Veldhuis stelt voor om in de basiscode ook te kijken naar communicatie richting consumenten.

Ringener merkt op dat in de verwijzingstabel de wetgeving over voedselcontactmaterialen ontbreekt. Ze stuurt deze informatie schriftelijk aan KHN.

Bil ziet staan dat er een kerntemperatuur bereikt moet worden boven 75 graden. In de Hygiënecode voor brood- en banketbakkers staat twee minuten bij 75 graden. *Rectificatie* Jansen: De NVWA accepteert in zijn algemeenheid ook twee minuten 70 graden als limiet. De codehouder kiest op basis van bron en product de passende limieten. De NVWA beoordeelt op basis van de aangeleverde informatie of deze limieten voldoende effectief zijn.

Hoofdstuk 2:

Rijk merkt op dat op pagina 29 wat duidelijker vermeld zou kunnen worden wanneer er wel of niet professionele hulp ingeschakeld moet worden bij knagende plaagdieren (muizen). Verder ziet hij op pagina 36 in het rijtje met symptomen STEC vermeld staan. STEC is geen symptoom dus dit moet anders geformuleerd worden.

Yu leest op pagina 40:

- Gebruik schoonmaakmiddelen altijd volgens het etiket. Middelen zonder etiket mogen niet worden gebruikt.

Hier moet schoonmaak- en desinfectiemiddelen staan. Verder wordt hij graag betrokken bij de paragraaf over reiniging en desinfectie in de basiscode.

**Directoraat Generaal
Volksgezondheid**
Voeding
Gezondheidsbescherming en
Preventie
Team 1

Onze referentie

Veldhuis merkt op dat de Gezondheidsraad adviseert desinfectiemiddelen alleen te gebruiken als deze echt nodig zijn in verband met zorgen over resistentie bij veelvuldig en onnodig gebruik. Yu antwoordt dat er in de EU een akkoord is gesloten over de definitie van resistentie en over testmethoden. Er zitten geen praktische consequenties aan de uitspraken van de Gezondheidsraad en het RIVM. Veldhuis geeft aan dat dit gaat over het product zelf, niet over het vaststellen wanneer een product wel of niet gebruikt moet worden. In de Hygiëncode voor zorginstellingen staat dat desinfecteren ná het handenwassen geen toegevoegde waarde heeft. Molenaar stelt dat iedereen de richtlijn voor handen wassen van het RIVM moet volgen.

Bil mist in de laatste zin van het stuk over voedselcontactmaterialen dat deze moeten voldoen aan wettelijke eisen. Daarnaast ziet Ringenier in de paragraaf contactoppervlakken (pagina 22) de volgende bulletpoint staan:

- Als materialen niet aan deze eisen voldoen, moet je kunnen aantonen dat ze toch hygiënisch gebruikt kunnen worden zonder risico op besmetting. Materialen moeten altijd voldoen aan de eisen voor voedselcontactmaterialen dus dit kan niet zo geformuleerd worden. Apparatuur en werkbanken dat (mogelijk) in contact komt met voedsel vallen ook onder voedselcontactmaterialen.

Bil heeft een aantal punten bij de paragraaf over plaagdierbestrijding. Er zit op meerdere plekken herhaling in de tekst. Op pagina 32 onderaan staat een stuk tekst dat wellicht verwijderd kan worden. Tot slot wordt er een onderscheid gemaakt tussen een professioneel bedrijf en een IPM geregistreerd bedrijf. Alle professionele bedrijven moeten IPM geregistreerd zijn.

Verder mist Bil bij de tekst over wegwerphandschoenen de opmerking om bij voorkeur géén handschoenen te gebruiken. De eis dat eventuele handschoenen foodgrade moeten zijn wordt maar één keer vermeld. Jongsma geeft aan dat een aantal restaurantketens handschoenen verplichten. Daarnaast is het een nuttig hulpmiddel bij lange (nep)nagels.

Bil ziet in paragraaf 2.6 over schoonmaak staan 'Ziekmakende bacteriën, allergenen en plaagdieren kunnen zich nestelen in vuile ruimten....'. Allergenen kunnen zich echter niet nestelen, deze zin moet anders geformuleerd worden. Tot slot ziet zij nog een paar punten in de paragraaf over Categorieën dierlijk afval. Deze zal zij mailen, samen met wat andere kleine dingen.

Rijk ziet in de paragraaf over temperatuurbelasting bij transport (pagina 46) staan dat warm transport boven de 60 graden moet zijn. Betekent dit dat de pizza 60 graden moet zijn bij bezorging? Jongsma antwoordt dat als de pizza boven de 60 graden is als deze de doos ingaat, men ervan uit kan gaan dat deze warm bij de klant aankomt. Dit gaat niet over voedselveiligheid, maar over kwaliteit.

H. Van der Steen leest in de paragraaf over voedselcontactmaterialen op pagina 24 dat 'Horecabedrijven moeten van hun leveranciers een verklaring hebben waarin staat voor welke levensmiddelen de materialen geschikt zijn'. Dit is niet mogelijk

voor leveranciers. Zij kunnen wel een compliance verklaring geven. Ringenieer leest hierin, dat naast het afgeven van een compliance verklaring, het doorgegeven moet worden wanneer er een gebruiksrestrictie geldt voor een geleverd materiaal of product. Jongsma gaat deze zin aanpassen.

**Directoraat Generaal
Volksgezondheid**
Voeding
Gezondheidsbescherming en
Preventie
Team 1

Quaadvlieg vindt de titel van paragraaf 2.9.1, 'Microbiologische gezondheidsbedreigingen' wat vreemd. Ook adviseert ze een scheiding te maken tussen microbiologische en chemische risico's. Onder chemische risico's staan bestrijdingsmiddelen vermeld. Dit moet zijn residuen van bestrijdingsmiddelen.

Onze referentie

Hoofdstuk 3:

Oosterom heeft een opmerking bij 3.1 Inkoop (pagina 65-66). FNLI heeft gemerkt dat de aanwezigheid van productspecificaties tussen partijen een aandachtspunt is in het toezicht. Alleen gecertificeerd zijn is niet voldoende, er worden op verschillende gebieden extra productspecificaties geëist. FNLI heeft hier zorgen over. De voorzitter vraagt of dit een punt is over de tekst of een besprekspunt met de NVWA. Oosterom geeft aan dat er nog veel onduidelijkheid is over wat er onder productspecificaties verstaan moet worden en dat hierbij ook uitmaakt of het een grote keten of een stand alone restaurant betreft. Jongsma is van mening dat de informatieverstrekking geoptimaliseerd moet worden. De informatie hoeft niet altijd meegeleverd te worden, maar moet wel beschikbaar zijn indien nodig. Merkestijn vraagt zich af of dit een punt is om nu te bespreken of met de NVWA. Bil stelt voor het probleem te ondervangen door de tekst aan te passen naar 'specificatie of etiket'. Jongsma stelt voor om aan te geven dat de informatie beschikbaar gesteld moet KUNNEN worden. Oosterom vindt het vooral belangrijk om hier een open discussie over te kunnen voeren met de NVWA en VWS omdat het een invullingsvraagstuk betreft. De voorzitter vat samen dat het punt helder is en dat er nu geen tekstuele oplossing gevonden kan worden. Dit is een goed punt voor het brancheoverleg van de NVWA en valt buiten de herziening van deze code.

Vroom heeft een opmerking bij de tekst over het kritisch proces verhitten (pagina 82). Hier worden de termen rosé, medium en rare gebruikt. Niet elk product wordt echter rosé, dit is een kleuraanduiding. Ze stelt voor om 'in de kern' toe te voegen.

Ringenieer verzoekt om in de tekst over Bring your own (pagina 92) de definitie uit het infoblad Bring your own over te nemen wat betreft de verantwoordelijkheden van de klant en het restaurant.

Veldhuis mist in hoofdstuk 3.5.9 onder het kopje 'Minimale verplichte vermeldingen' (pagina 96) het alcoholpercentage als er alcohol in het product aanwezig is.

Hoofdstuk 4:

Rijk: Op pagina 104 staat het NBPW vermeld. Dit bestaat niet meer en is onderdeel van KNS. Houwers mist een stukje tekst bij de derde bullet onder het kopje rosé hamburgers (pagina 108).

Quaadvlieg ziet dat er op pagina 135 met betrekking tot gesneden groenten gesproken wordt over een THT. Dit moet een TGT zijn. De teksten over schimmel en bolle verpakkingen zijn onjuist. Verder vraagt ze waarom er bij eigen teelt en kassen vermeld staat dat er geen gebruik gemaakt mag worden van

bestrijdingsmiddelen. Hierover zal zij per mail contact opnemen met KHN. Tot slot verzoekt ze om onderscheid te maken tussen producten uit eigen tuin en wildpluk.

Ringenier geeft aan dat bij de paragraaf over kombucha bereiding (pagina 133) vermeld moet worden dat vaten en flessen ook moeten voldoen aan de voedselcontactmaterialen wetgeving. Nu staat alleen vernoemd geen lood en geen weekmakers, en de wetgeving is breder dan alleen deze punten.

Houwers geeft aan dat bij bulletpoint 2 onder het kopje Pasteuriseren (pagina 126) het woord kerntemperatuur verwijderd moet worden. Quaedvlieg merkt op dat in de tabel op pagina 140-141 voor schimmeltoxinen en bacteriële toxinen geen risicoproducten genoemd worden. Ook stelt zij voor om in de tabelregel *Bacillus cereus* onder risicoproducten 'met aarde besmette producten' te verwijderen en te vervangen met 'rauwe groente'.

Rijk ziet op pagina 109 onder het kopje inkoop staan: Koop vis en andere verse grondstoffen van goede kwaliteit bij een betrouwbare leverancier (groothandel of leverancier met EG-erkenning). Voor ambachtelijke bedrijven is zo'n certificatie niet altijd mogelijk, dan moet een garantie gevraagd worden. Jongsma concludeert dat er dan goede communicatie over de eisen moet zijn.

De voorzitter complimenteert KHN nogmaals met het voorliggende stuk. Omdat niet iedereen alles al heeft kunnen doornemen vanwege de korte leestijd wordt overeengekomen dat de komende 3 weken nog schriftelijk commentaren ingediend kunnen worden via het ROW-secretariaat (deadline 25 juni). Ze dankt alle deelnemers voor het doornemen en de bijdragen.

4. Basiscode

De voorzitter geeft aan dat in het vorige overleg de inhoudsopgave besproken is en vraagt Van der Steen om een update te geven. Van der Steen vertelt dat er op basis van de ontvangen feedback veel aanpassingen gedaan zijn. Hierover is nu overleg met de NVWA. De volgende stap is om het aangepaste document schriftelijk te delen met het ROW. Daarna kan ofwel een bespreking in het ROW/DHL volgen, of er kan een kleinere werkgroep samengesteld worden. Ze heeft vandaag al een aantal punten gehoord waarop een basiscode bij kan dragen aan harmonisatie tussen de verschillende hygiëncodes. Deze worden meegenomen. Afgesproken wordt dat er na de zomer een schriftelijke ronde plaatsvindt. Een volgende ROW vergadering kan dan gebruikt worden voor de grotere discussiepunten.

5. Beleidskader gebruik desinfectiemiddelen in waswater

Ringenier deelt mede dat het finale document waarin verduidelijking wordt gegeven bij de huidige wet- en regelgeving rond het gebruik van desinfectiemiddelen in waswater van levensmiddelen, welke is opgesteld op verzoek van het bedrijfsleven, zo snel mogelijk verzonden aan het ROW. Ook zal het op de website van het ROW gepubliceerd worden en meegenomen worden in de herziening van het informatieblad Gebruik drinkwater. Eventuele vragen bij het stuk kunnen aan Ringenier gemaild worden.

6. Hergebruik van drinkwater en alternatieve bronnen

**Directoraat Generaal
Volksgezondheid**
Voeding
Gezondheidsbescherming en
Preventie
Team 1

Onze referentie

Ringenier licht toe dat dit in het vorige overleg ook besproken is. Er loopt een herziening van het infoblad Gebruik drinkwater. Zij wil graag weten waar bedrijven tegenaan lopen bij hergebruik van water en het gebruik van alternatieve bronnen. Vorig overleg kwam hier geen input op. Er is een vragenlijst uitgezet, deze kan nog aangevraagd worden via het ROW-secretariaat. Daarnaast zijn succesverhalen ook heel welkom. IenW heeft ook veel aandacht voor dit thema in het kader van het Nationaal Plan Drinkwaterbesparing. Widdershoven geeft aan dat hij ook graag wil weten wat de blokkades zijn bij het toepassen van hergebruik en alternatieve bronnen.

**Directoraat Generaal
Volksgezondheid**
Voeding
Gezondheidsbescherming en
Preventie
Team 1

Onze referentie

7. Rondvraag

Merkestijn dankt de vergadering voor de aandacht voor de Hygiëncode voor de horeca.

Ringenier vraagt om een update van de Werkgroep Houdbaarheid zelfbereide producten. Schaeffer antwoordt dat deze inmiddels gestart is. Er ligt nu een vraag bij BuRO, het is nu afwachten of zij deze gaan oppakken. Dit zal hopelijk eind juni bekend zijn. De voorzitter geeft aan dat als BuRO hier niet mee aan de slag gaat het onderwerp opnieuw in het ROW geagendeerd kan worden.

De volgende vergadering zal gepland worden in november of december 2026.

8. Sluiting

De voorzitter sluit de vergadering om 12:09