

613.6 : 613.36

HYGIËNERICHTLIJNEN

NRLO-rapport nr. 89/5

Verslag van de XXXe themadag Hygiënerichtlijnen, gehouden op
23 november 1988 te Zeist, georganiseerd door de Taakgroep
Eigenschappen van Voedings- en Voedermiddelen van de Sector-Kamer
Verwerking en Marktvoorziening



Nationale Raad voor
Landbouwkundig Onderzoek
Postbus 20401
2500 EK 's-Gravenhage
Tel.: 070 - 793654/793653

Verslag Themamiddag Hygiënerichtlijnen

23 november 1988

INHOUD

Programma

Verslag

Samenvattingen van de gehouden inleidingen:

- Algemene richtlijnen voor hedendaagse veiligheids-systemen
Prof.Ir. M.G. van den Berg bijlage 1
- Integrale kwaliteits- en hygiënezorg:
een nieuwe manier van denken
Drs.Ing. G.E. Gerats bijlage 2
- Het opzetten van codes certificeersystemen in
het kleinbedrijf
Mw. Drs. F. van Rossem bijlage 3
- Codes voor hygiënisch werken. Brief van
staatssecretaris Drs. D.J.D. Dees van het
Ministerie van Welzijn, Volksgezondheid en
Cultuur bijlage 4

Deelnemerslijst

P R O G R A M M A

Themamiddag Hygiënerichtlijnen

datum: 23 november 1988

plaats: CIVO-Instituten, Utrechtseweg 48, Zeist

13.30 - 13.45 uur	Ontvangst
13.45 - 14.00 uur	Welkomstwoord Drs. W.J. Klopper (CIVO-TNO)
14.00 - 14.30 uur	Algemene richtlijnen voor hedendaagse veiligheids- systemen Prof.Ir. M.G. van den Berg (Melkunie Holland)
14.30 - 15.00 uur	Integrale kwaliteits- en hygiënezorg: een nieuwe manier van denken Drs.Ing. G.E. Gerats (FD-Vakgroep Voedingsmiddelen van Dierlijke Oorsprong)
15.00 - 15.30 uur	Het opzetten van codes certificeersystemen in het kleinbedrijf Mw. Drs. F. van Rossem (Bedrijfschap Slagersbedrijf)
15.30 - 16.00 uur	Wetgeving en toezicht bij veranderend kwaliteits- beleid Dr. P.J. Anema (Hoofdinspectie Levensmiddelen)
16.00 - 16.30 uur	Discussie
16.30	Sluiting

Verslag van de NRLO themamiddag "Hygiënerichtlijnen" op 23 november 1988 in de CIVO-Instituten TNO Zeist

De themamiddag "hygiënerichtlijnen" werd gehouden onder auspiciën van de NRLO-taakgroep Eigenschappen van Voedings- en Voedermiddelen.

In zijn openingswoord ging drs. Klopper in op de redenen waarom de taakgroep deze themamiddag georganiseerd heeft. De taakgroep beschouwt produktveiligheid als een gebied waaraan de komende jaren duidelijk aandacht moet worden geschonken. In de nieuwe warenwet verschuift het accent van de contrôle van het eindprodukt naar de contrôle van het productieproces. In een schrijven heeft staatssecretaris Dees onlangs gesteld dat hij streeft naar het opzetten van codes voor hygiënisch werken in de verschillende bedrijfstakken. In de meeste bedrijfstakken bestaat een dergelijke code niet. Het leek hen daarom goed, het hoe en het waarom van dergelijke codes eens verder te bediscussiëren.

Prof. ir. M.G. van den Berg ging in op: algemene richtlijnen voor hedendaagse veiligheidssystemen. Hij wees erop dat de primaire verantwoordelijkheid voor een produkt ligt bij diegene wiens naam erop staat. Echter deze verantwoordelijkheid is wel echt hard te maken bij een grote fabrikant maar dit wordt al moeilijker bij een kleine fabrikant en veel moeilijker bij een ambachtsman/vrouw. Bij kwaliteitsborging komen er twee aspecten naar voren. Ten eerste, men moet er zeker van zijn dat het goed gaat en dit kan alleen door het inbouwen van de goede systematiek. Daarnaast moet men laten zien dat het goed gaat. Het opzetten van een goede systematiek geldt voor alle kwaliteitsaspecten. Volgens hem zijn codes alleen effectief als ze worden toegepast door een deskundige technoloog of hygiënist. Ze moeten daarom niet te gedetailleerd zijn. Bij sterk gedetailleerde voorschriften is niet meer bekend waar de verantwoordelijkheden liggen. Hij pleitte in deze voor goede

opleidingen op zowel universitair, hbo, mbo als ambachtelijk niveau en voor goede adviesdiensten.

Drs. ing. G.E. Gerats sprak over integrale kwaliteits- en hygiënezorg; een nieuwe manier van denken. Hij stelde dat richtlijnen voor hygiënisch werken nodig zijn in verband met het gevaar dat de consument loopt en in verband met cosmetische aspecten. De aspecten die een rol spelen bij het opzetten van een systeem van integrale kwaliteits- en hygiënezorg behandelde hij aan de hand van een onderzoek uitgevoerd in verschillende slachterijen. Naast bekende punten als kennis (opleiding) en motivatie van de betreffende werknemer spelen nog veel meer aspecten een rol zoals: kennis en motivatie collega's, verdere directe werkomgeving (bijv. fysieke voorzieningen, belangstelling chefs en terugkoppeling resultaten) en vooral de algehele instelling in het bedrijf, inclusief die van de directie. Momenteel doen alle onderzochte bedrijven in de vleesindustrie aan een vorm van kwaliteitscontrôle al beperkt die zich bij 40% van de bedrijven tot een vorm van eindcontrôle. De helft doet aan een vorm van procesbeheersing en 10% aan integrale kwaliteitszorg. Teneinde tot hygiëneverbetering te komen onderscheidde hij drie benaderingen; a. opgezet door de directie en deskundigen, b. door middel van passieve kennisoverdracht en c. door participatie van alle betrokkenen. Alleen de laatste methode werkt. Men moet uiteindelijk zien te komen tot het identificeren van de kritieke punten, die geïntegreerd moeten worden in een regelkring. Hij is blij met de brief van de staatssecretaris omdat deze de bedrijven uitnodigt over de kwaliteits- en hygiënezorg na te denken daarbij hoopt hij dat ze na het opstellen van een code niet in slaap zullen vallen.

Drs. F. van Rossem ging in op het opzetten van codes, certificeersystemen in het kleinbedrijf. Daartoe ging zij eerst in op de aard en de betekenis van het kleinbedrijf (≤ 10 personeelsleden). Dit omvat 91% van het aantal bedrijven en verzorgt een aanzienlijk deel van de werkgelegenheid zowel

in het totaal van de industrie als in de voedingsmiddelensector. In die bedrijven is de ondernemer het vaste aanspreekpunt. Alle theorieën over kwaliteitsborging enz. komen tot nu toe uit het grootbedrijf. Deze kunnen wel gedeeltelijk maar niet zonder meer overgeplaatst worden op de situatie van het kleinbedrijf. Een belangrijk punt is, hoe de betreffende ondernemer te bereiken. Het uitgangspunt bij het opstellen van codes en certificeersystemen moet zijn dat er iets bereikt wordt op de werkvloer. Men moet trachten een betere hygiëne tot een bespreekbaar onderwerp te maken. Daarbij moet men zich richten op de top van de doelgroep. Een flink deel is alleen bezig met uitzingen. In zijn algemeenheid moet men niet beginnen met het invoeren van een code, maar met proberen de hygiëne te verbeteren. Men moet de huidige situatie niet overschatten. Het beste werkt waarschijnlijk kennis verspreiden in hapklare brokken waarbij men positief moet beginnen. Aan het eind moet men komen tot een gedetailleerde code. Naast dit alles moet men zorgen voor een goede evaluatie.

Dr. P.J. Anema hield een voordracht over wetgeving en toezicht bij veranderend kwaliteitsbeleid. Hij deed dit aan de hand van de brief van de staatssecretaris. Deze heeft geprobeerd op het opvoedkundige karakter van de op te stellen codes in te spelen, door de verantwoordelijkheid ervoor toe te spelen aan het bedrijfsleven. Opstellen van codes door de overheid zou waarschijnlijk ook eindeloos duren, terwijl die bovendien snel onnodig gedetailleerde eisen zou stellen. In feite moeten er codes voor opeenvolgende bedrijfstakken komen, te beginnen bij de boerderij. Wettelijke veroordelingen zullen niet mogelijk zijn op grond van een code. Daarvoor is artikel 2 en 15 van de nieuwe warenwet. Codes zijn bedoeld als handleiding voor overheid en bedrijfsleven, maar zijn als zodanig wel essentieel. Het eind van de brief over deregulering klinkt heel aardig maar er zullen zeker warenwettelijke normen voor pathogenen blijven bestaan.

Discussie

Een eerste discussiepunt was of de overheid niet veel harder moet optreden tegen onhygiënisch werken; het betaalt niet. Van Rossem merkte op dat in deze de combinatie pakkans hoogte boete bepalend is. Men zal de betreffende ondernemer duidelijk moeten maken dat kwaliteit zich terugbetaalt, doordat dit het belangrijkste beslispunt voor de consument is. Anema stelde dat de rol van codes in deze is, dat men zo op een gemakkelijke wijze kan voldoen aan artikel 2 algemeen besluit warenwet.

Op een vraag in hoeverre het onderzoek zich moet richten op het snel bepalen van het hygiënisch niveau, antwoordde van de Berg dat de ontwikkeling niet in de eerste plaats in de richting van snellere methoden gaat maar in de richting van het opzetten van een betere contrôlesystematiek (contrôle op kritieke punten). Op die punten is behoefte aan snelle bepalingsmethoden.

Een opmerking dat het woord hygiëne een te beperkte betekenis heeft, werd ondersteund door Gerats. Het is niet alleen het werkgedrag op de werkvloer waar we over praten maar ook zaken als inkoopgedrag en gesloten houden van de koelketen. Directe menselijke fouten zijn maar in 15% van de gevallen er de oorzaak van dat het mis gaat. De organisatie van het systeem, als opzet reiniging en instructie, is van veel groter belang. Voor veranderingen is externe druk nodig. Volgens van Rossem geldt dit ook voor het kleinbedrijf, al moet daar de hygiëne meer concurreren met andere aspecten. Je loopt ook tegen zaken aan als dat er geen voldoende robuuste en betrouwbare thermometer bestaat, die in een slagerij gebruikt kan worden.

Op een vraag of het zo is dat in een klein bedrijf minder hygiënisch gewerkt wordt, antwoordde Gerats dat dit niet opgaat voor slagerijen groter dan 30 personeelsleden. Daar vond men een verband tussen een slechtere hygiëne en een meer gecompliceerde procesgang. Volgens van Rossem is vooral de relatief snelle omlooptijd in de ambachtelijke slagerij de

reden dat daar niet vaker iets mis gaat.

Naar aanleiding van een opmerking uit de zaal, benadrukte Gerats het belang van het kennen van de kritieke punten per produkt en per produktieproces. Die moeten we leren kennen. Zo zijn er in een varkensslachterij maar 5 echte kritieke punten. Van der Bas en van den Berg ondersteunden dit pleidooi. Daar moeten de codes en het toezicht zich op richten. In dit opzicht zijn goede docenten voor instructie op werkvloerniveau van groot belang. Van Rossem merkte in dit verband nog op dat een goede niet te dure adviesdienst op het gebied van hygiëne, voor ambachtelijke bakkers en slagers, ontbreekt.

Tot slot merkt de heer Anema nog op dat op 18 april 1989 de NVVL een ééndaags bijeenkomst zal houden over GMP en codes of practice.

bijlage 1

Algemene richtlijnen voor hedendaagse veiligheidssystemen

Prof.Ir. M.G. van den Berg (Melkunie Holland)

1. Kwaliteit &
Kwaliteitsborging van
levensmiddelen

2. Wiens naam er op staat
Diens verantwoordelijkheid is het

Fabrikant /
Detailhandelsonderneming

Grotere verantwoordelijkheid dan
juridische reikwijdte

Fabrikant = aanspreekpunt voor
K borging

Grote fabrikant : !

Kleine fabrikant : ?

Ambachtsman/vrouw : ??

IKB ??

KWALITEITSBORGING :

1. Zeker zijn dat het goed gaat.

niet door toeval
maar door systematiek

+

2. Laten zien dat het goed gaat.

systematiek
lopende zaken

Belang van kwaliteitsborging :

1. dwingt tot het in kaart brengen
van de systematiek.
2. maakt zwakke plekken en
witte vlekken zichtbaar
3. vergt een voortdurende betrouw-
bare informatiestroom over het
functioneren
4. maakt periodieke herafweging van
het vertrouwen, de borging nodig
5. kan een bijdrage leveren aan een
goede reputatie

5. Systematiek geldt voor alle Kwaliteitsaspecten , waaronder

- Reduceren van de kans op gevaar
voor de gebruikers.

Hulpmiddel : HACCP

- Hygienisch werken Wat is dat ?
 Waarom?

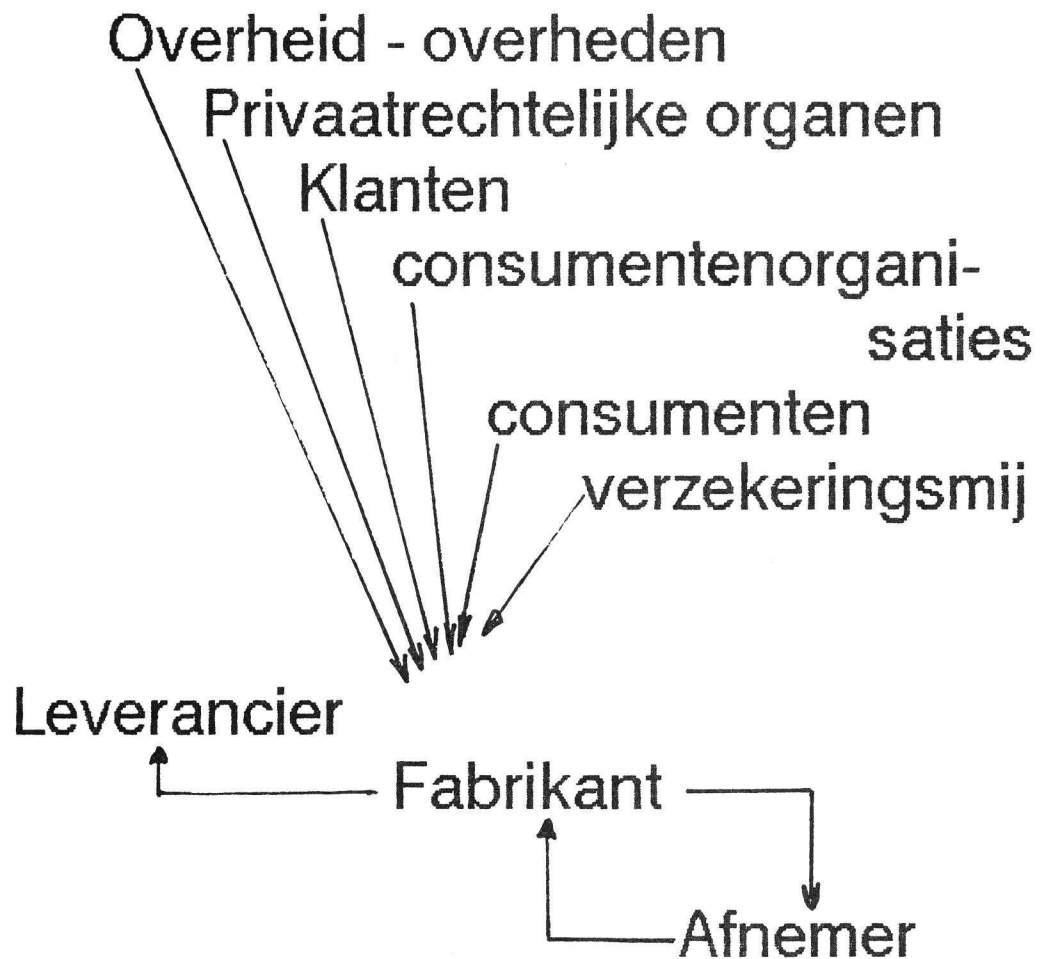
Overgangsgebied van gevaar
naar: bederf ?

cosmetiek ?

zorgvuldigheidsimago ?

Hulpmiddel : Hygienerichtlijnen

6. Wie komt kijken bij de fabrikant ?



7. Wat is de status van de hulp-
middelen

onduidelijke overgang van
wettelijke eisen naar richtlijn.

essentieel investeringen vragende
voorzieningen wettelijk verankeren.

wat doet de overheid met een door
een bedrijfstak opgestelde min of
meer gedetailleerde code

wat doet de overheid met een ge-
certificeerd kwaliteitssysteem.

wat doet de "kijker"er mee

8. Richtlijn , code :

Alleen effectief als die wordt toegepast
door een deskundige technoloog
hygienist

- geen detaillering
- gevaar voor gemeenplaatsen
- wel catalogisering van aandachts-
gebieden
- per aandachtsgebied de aard van
het gevaar, resp. de zin van maat-
regelen aangeven.
- aard van de te nemen maatregelen
zo weergeven, dat de deskundige er
mee kan werken.
- toepassing nieuwe inzichten en
nieuwe ontwikkelingen niet blokkeren

3 A standards

pasteurisatie voorschriften usa

10. Deskundigen :

----- Opleiding-----

voor ambachtelijke instellingen
toestroming van deskundigheid
via goede adviesdiensten.

Voor de deskundige fabrikant geldt:

- a. He should well KNOW his job
- b. He should well DO his job
- c. He should produce EVIDENCE
of a and b

bijlage 2

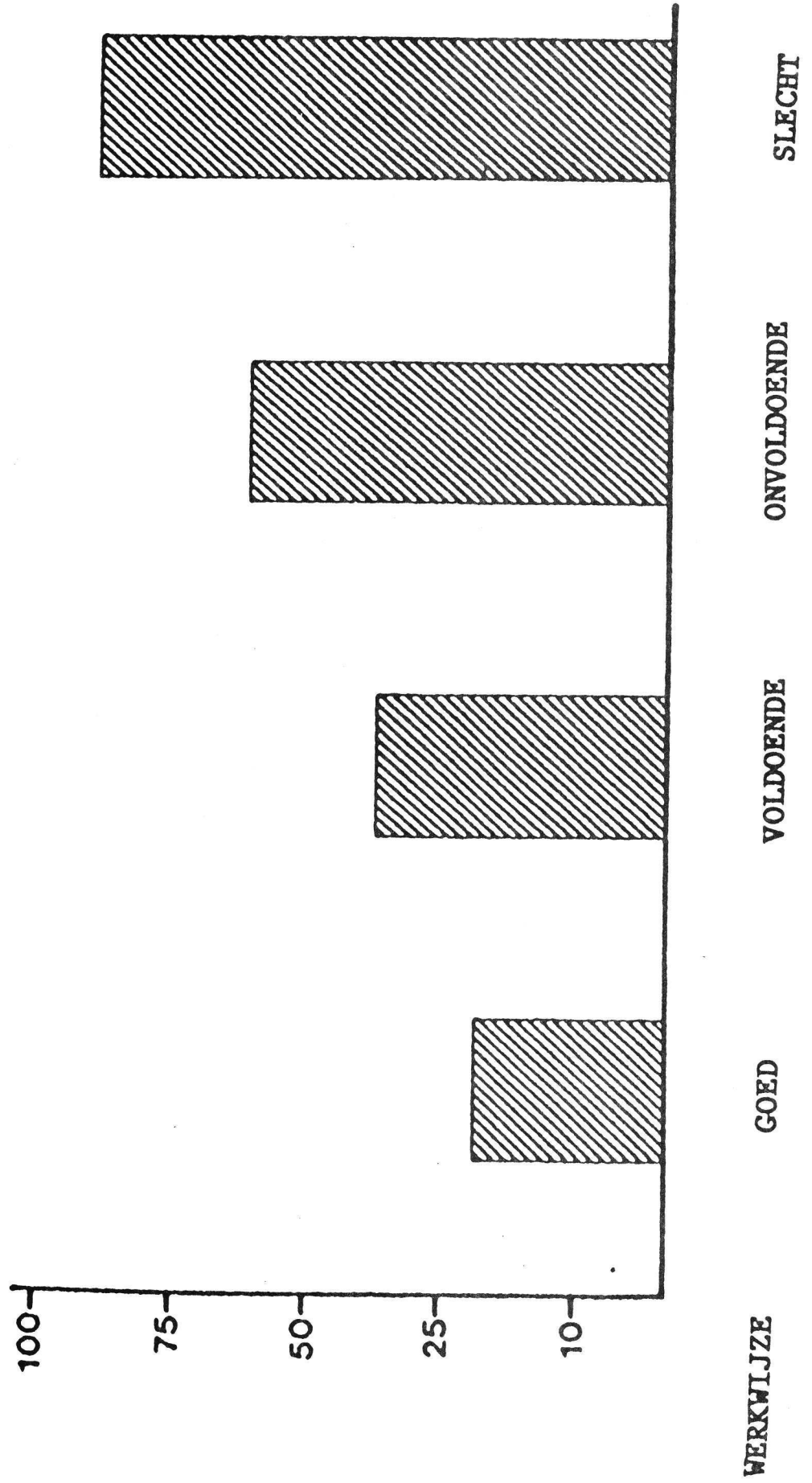
Integrale kwaliteits- en hygiënezorg: een nieuwe manier van denken

Drs. Ing. G.E. Gerats (FD-Vakgroep Voedingsmiddelen van Dierlijke
Oorsprong)

HYGIENISCH WERKEN EN ENTEROBACTERIACEAE POSITIEVE KARKASSEN

($N=34/\eta=857$)

Σ karkassen
Enterobact. +
($>1,3 \log N \text{ cm}^{-2}$)



MOTIVATIE



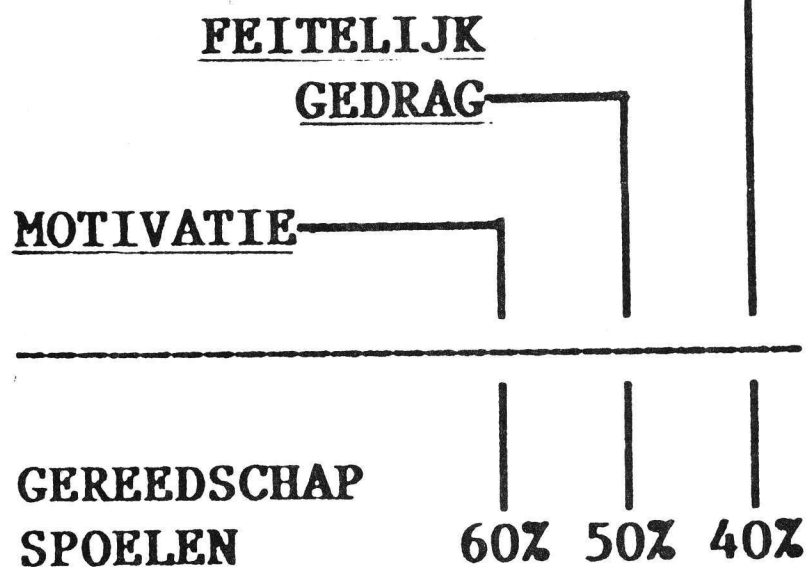
HYGIENE GEDRAG



RESULTATEN

MOTIVATIE: GENEIGDHEID
HYGIENISCH TE WERKEN

"BACTERIE"-MOTIEF



GEREEDSCHAP
DESINFECTEREN 50% 16% 28%

HANDEN WASSEN
WATER EN ZEEP 40% 2% 0%

H Y G I E N E K E N N I S

THEORIE:

WAT ZIJN BACTERIEN?	33%
WAT IS VLEESBEDERF?	33%
BACTERIEN SCHADELIJK?	54%
BACTERIEN NUTTIG?	18%

PRAKTIJK:

WAAR ZITTEN BAKTERIEN?	22%
- OP VERS VLEES?	31%
- OP GEKOELD VLEES?	29%
INVLOED WERKWIJZE?	30%

Σ GOEDE ANTWOORDEN:

VAKOPL.	THEORIE	PRAKTIJK
JA	90%	35%
NEE	35%	25%

HYGIENEKENNIS BIJ KEUKEN PERSONEEL

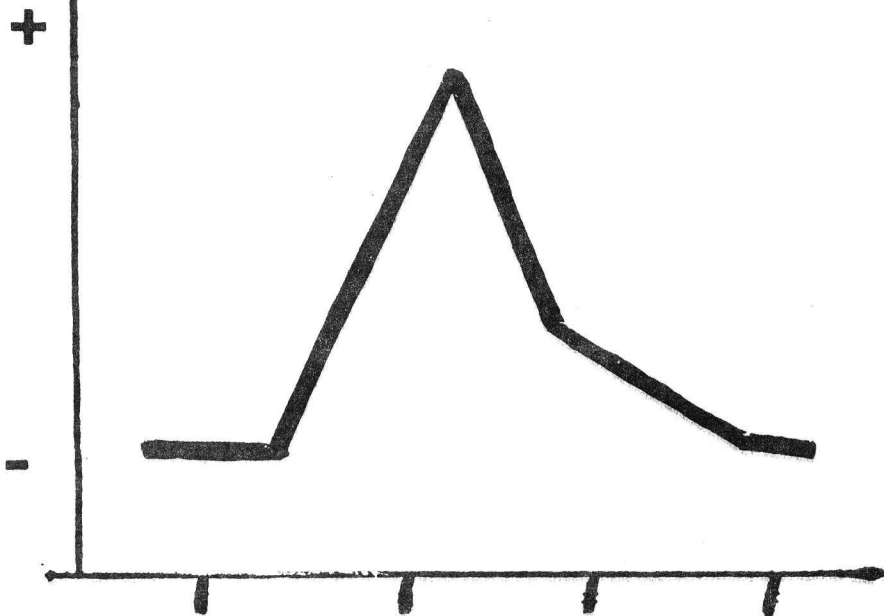
(vd Besselaar-1985)

HYGIENE
KENNIS

+

-

VOOR DE TIJDENS NA 1 NA 6
CURSUS DE CURSUS MAAND MAANDEN



DESINFECTIE GEREEDSCHAP

NIET
GEMOTIVEERD 8 %

WEL
GEMOTIVEERD 21 %



ZONDER
HYGIENEMOTIEF 14%

MET
HYGIENEMOTIEF 30%

HYGIENE GEDRAG:

1) MEN MOET HET WILLEN

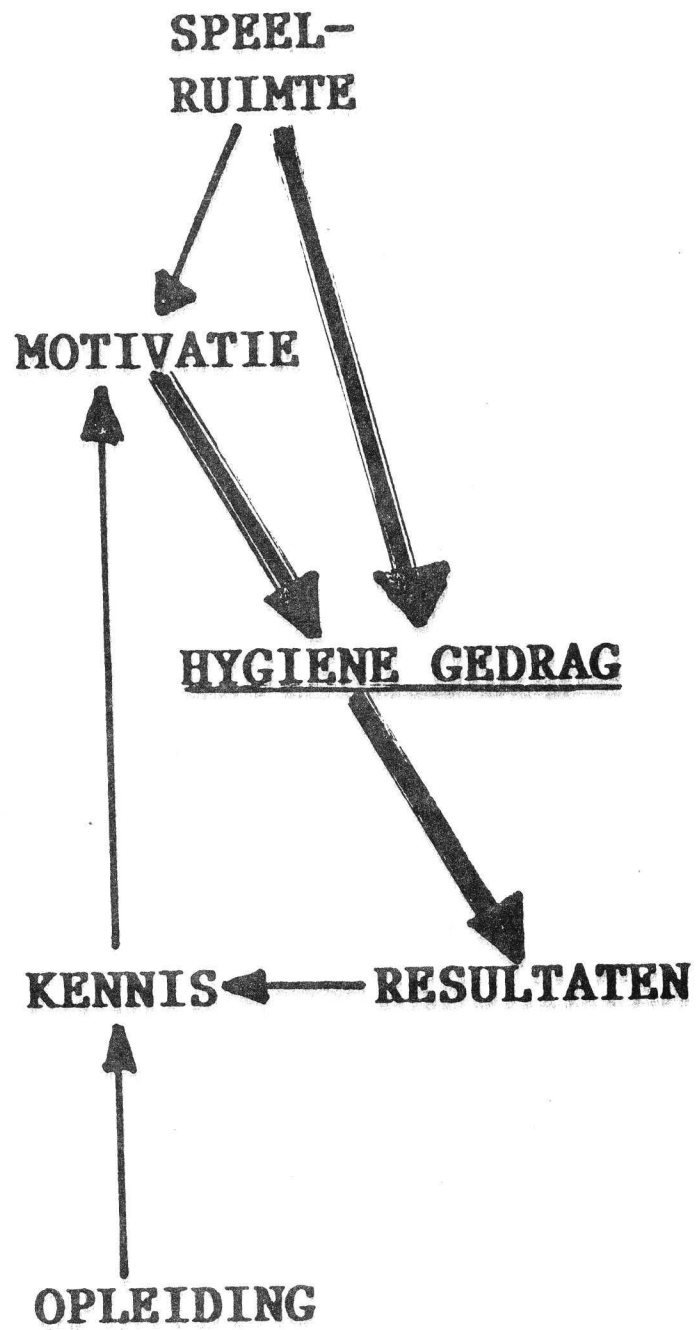
2) MEN MOET HET KUNNEN

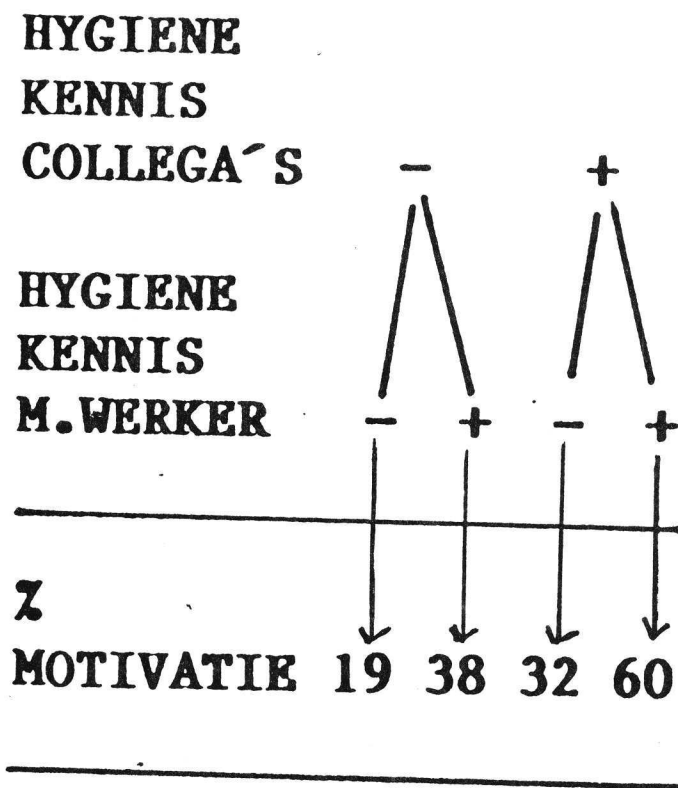
dat wil zeggen:

ER MOET "SPEELRUIMTE" ZIJN

MINDER SPEELRUIMTE DOOR

- 1) **FYSIEKE BEPERKINGEN:**
(bv geen voorzieningen
op de werkplek zelf)
- 2) **SOCIALE BEP^ERKINGEN:**
(bv collega's/chefs die
er niet om vragen)
- 3) **BEPERKINGEN IN HET WERK**
(bv geen terugkoppeling
van resultaten, hygiëne
niet zichtbaar gemaakt)





DUS:

MOTIVATIE =

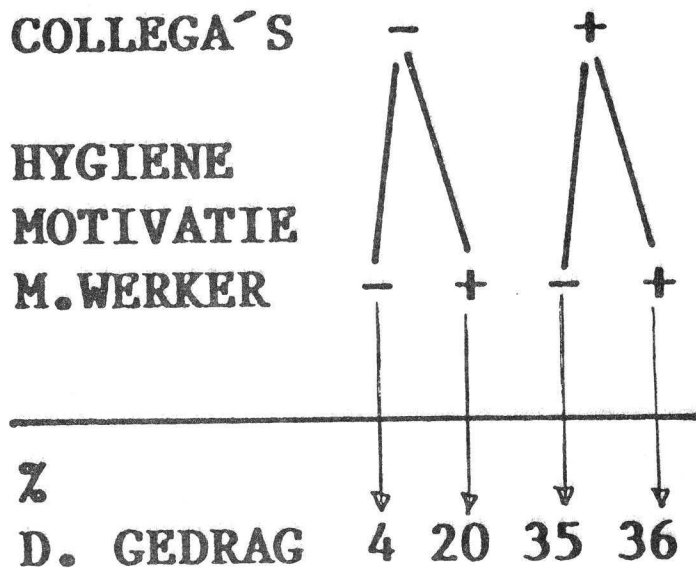
^N INDIVIDUEEL EFFECT

+

^N KOLLEKTIEF EFFECT

HYGIENE
MOTIVATIE
COLLEGA'S

HYGIENE
MOTIVATIE
M.WERKER



DUS:

GEDRAG =

^N INDIVIDUEEL EFFECT

+

^N KOLLEKTIEF EFFECT

^{ER}
BEVORDING HYGIENEGEDRAG
DOOR LEIDINGGEVENDE:

BV:

- regelmatig kontakt
- opmerkingen over werk
- maar vaker over hygiëne
- belang hygiëne aangeven
- lastig zijn bij verwaar-
lozing hygiëne
- uitleggen hoe & waarom
- hygiëne zichtbaar maken

MAAR OOK:

- een goed voorbeeld geven
- een goed vakmens zijn
- vriendelijk, maar konse-
kwent zijn
- luisteren naar wat mede-
werkers te zeggen hebben
- ook hun problemen oplos-
sen

**AANTAL AAN LEIDINGGEVENDE
TOEGESCHREVEN H.GEDRAG
BEVORDERENDE EIGENSCHAPPEN**

WEINIG <—————>VEEL

0%	8%	22%	33%
(% mesdesinfectie)			

S P E E L R U I M T E
KLEIN<————>GROOT

MOTIVATIE

ZWAK	4%	0%	14%
STERK	0%	24%	45%

d.w.z.

- geen voorzieningen
- geen gemotiveerde coll.
- geen vragende chef(fin)

industrie vleesin- (RND, N=258)	dustrie (N=34) KH-plan.
--	---

passieve fase ↓ eind- controle ↓ proces- beheersing ↓ integrale kwaliteits zorg	18% 50% 25% 7%	0% 40% 50% 10%
--	-------------------------------------	-------------------------------------

DRIE BENADERINGEN VAN HYGIENEVERBETERING:

1) **"D-DAY"**

2) **"LAGERE SCHOOL"**

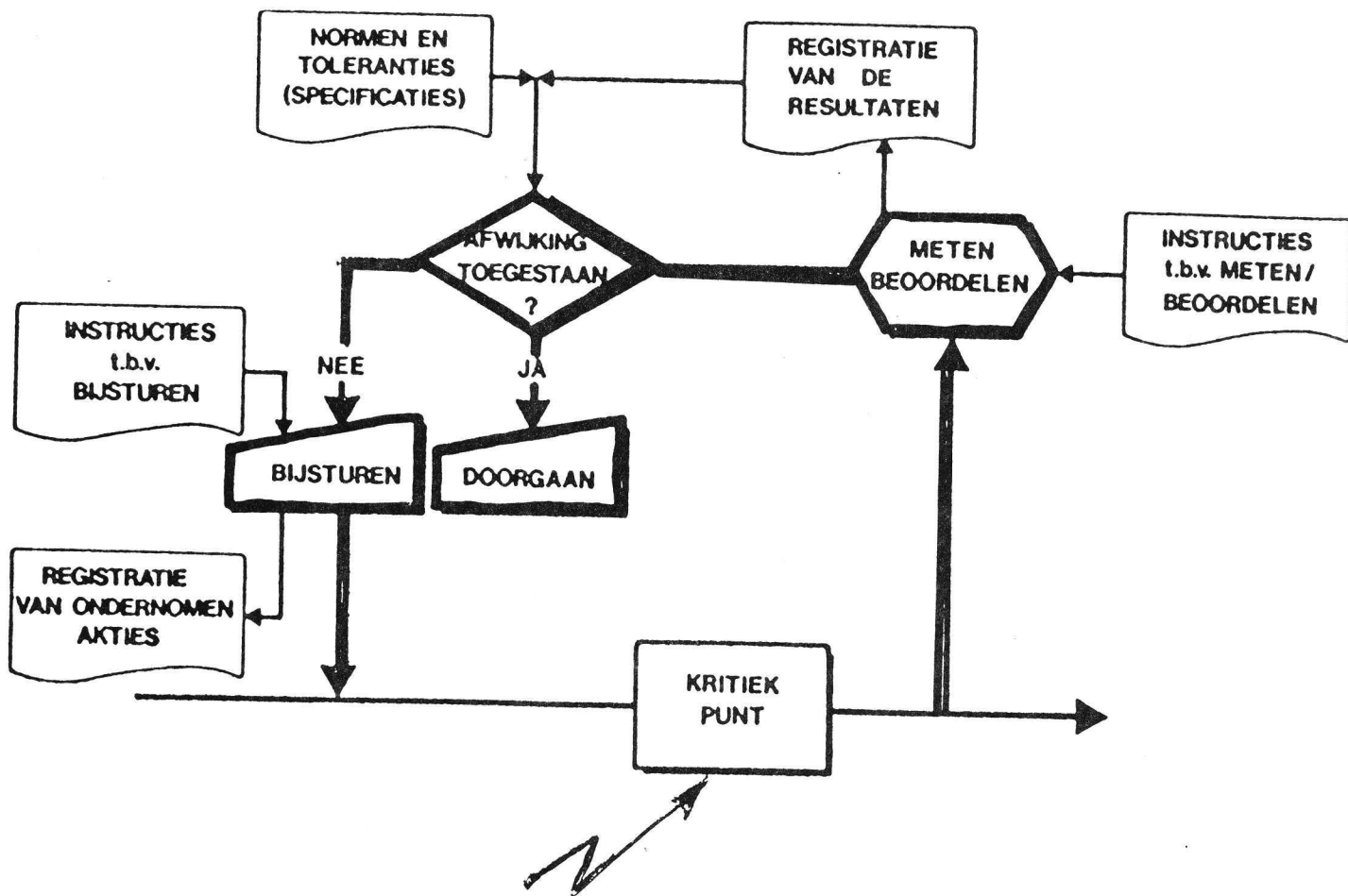
3) **"PARTICIPATIE"**

**L E E R
H E T
M E
Z E L F
D O E N
!**

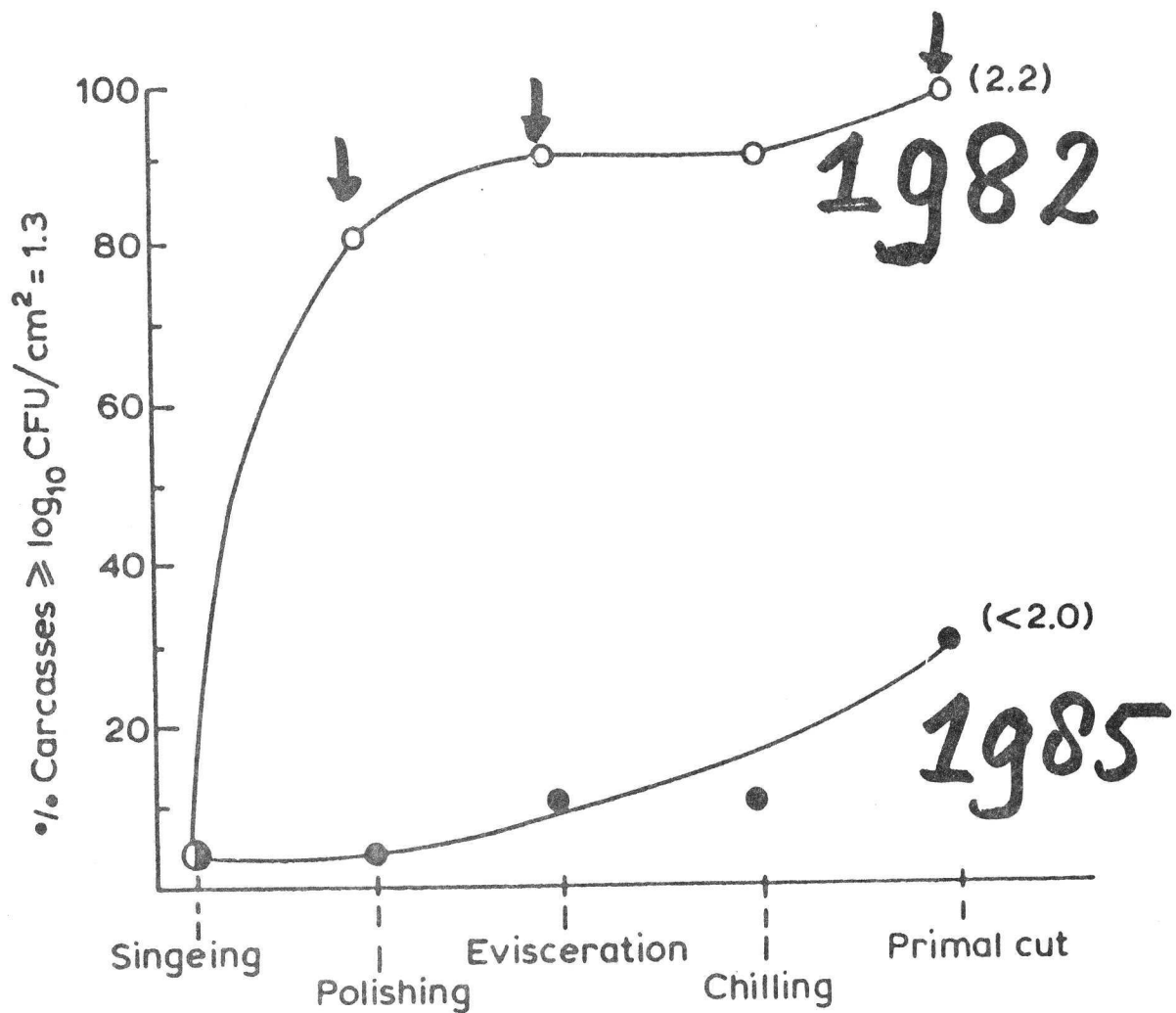
LEER HET ME ZELF DOEN

- 1) PROCESBESCHRIJVING**
- 2) BENOEMING VAN
KRITIEKE PUNTEN**
- 3) BEOORDELING VAN
KRITIEKE PUNTEN**
- 4) EVALUATIE VAN
RESULTATEN**
- 5) VOORSTELLEN VOOR
VERBETERING**

EEN REGELKRING



PROBLEM SOLVING AT A PIG SLAUGHTER- LINE: ENTEROBACTERIACEAE ON PIG CARCASS SURFACES.



↓ : C.C.P.

bijlage 3

Het opzetten van codes certificeersystemen in het kleinbedrijf

Mw. Drs. F. van Rossem (Bedrijfschap Slagersbedrijf)

AANTAL ONDERNEMINGEN PER 1-1-1988
(EXCL. OVERHEID), INCL. GEZONDHEIDSZORG, ETC.

AANTAL PERSONEELSLEDEN		AANTAL BEDR.	PROC.
91%	0	259.000	54%
	1 - 5	151.000	31%
	5 - 10	31.000	6%
	10 - 20	19.000	4%
	20 - 50	14.000	3%
	50 - 100	4.500	1%
		-----	-----
	MKB	478.500	99%
	100 - 200	2.100	0,5%
	200 - 500	1.400	0,3%
	500 EN MEER	600	0,2%
		-----	-----
	GB	4.100	1%
	TOTAAL GENERAAL	482.600	100

TABEL 2. KERNGEGEVENS MKB, 1986

	PARTICULIER *	MKB	IN %
	BEDRIJFSLEVEN		
ONDERNEMINGEN (X 1000)	419	414	99
WERKGELEGENHEID (X 1000 ARBEIDSJAREN)	2.802	1.609	57
TOEGEVOEGDE WAARDE (BRUTO FACTORKOSTEN, X 1 MLD.)	213	108	51

* EXCL. LANDBOUW

BRON: E.I.M.

ONDERNEMER IN HET KLEINBEDRIJF:

- WEINIG TIJD
- VEELHEID VAN INFORMATIE
- GEEN STAFFUNCTIES IN BEDRIJF
- BEHOUDEND / INNOVATIEF
- PERSONEELSBELEID ?
- VAAK PRODUKT(IE) GERICHT
- MANAGEMENT ?

INFORMATIEVOORZIENING:

- ONDERWIJS
 - VAKBLADEN
 - STERK LOKAAL/REGIONAAL GERICHT
 - ONDERNEMERSORGANISATIES
 - EXTERN/INTERN GEÖRIENTEERD
- voorwaarde voor geslaagd onder-
nemerschap
- 

Uitgangspunt: codes + certificeersystemen moeten iets bereiken op de werkvloer. Je schrijft ze niet voor jezelf of de overheid.

passieve fase: aansluiten bij belevingswereld ondernemer/personeel
 motivatie - gedrag - resultaten.
 Kleinbedrijf alleen motivatie aanbrengen is al veel.

ASPECTEN VAN VOORLICHTINGSCAMPAGNES:

- 'VOOR WAT HOORT WAT': KOSTENBESPARING
 COMMERCIEEL PROFILEREN
- LAGE DREMPELS
- INVESTERINGSNIVEAU VAN LAAG NAAR HOOG
- STAPSGEWIJS/FASEGEWIJS
- LANGDURIG ONDERSTEUNEN
- MULTIMEDIA
- KEUZE DOELGROEP: DE 'TOP' MET UITSTRALING
 : 10-20% BEREIK IS VEEL
 : SEGMENTEREN
- PERSONEEL INSCHAKELEN

bijlage 4

Vervolgbrief codes voor hygiënisch werken van Staatssecretaris
Drs. D.J.D. Dees van het Ministerie van Welzijn, Volksgezondheid en
Cultuur



Ons kenmerk
DGVgz/VVP/L 680957
Onderwerp
Vervolgbrief codes voor
hygiënisch werken

Doorkiesnummer
6848
Bijlage(n)

Rijswijk
Uw brief

In juni 1987 ontving u een afschrift van mijn brief aan de Adviescommissie Warenwet naar aanleiding van haar advies inzake microbiologische criteria en codes voor hygiënisch werken (d.d. 13 juni 1986).

Tevens verzocht ik u te bevorderen dat dergelijke codes voor hygiënisch werken (verder genoemd: codes) voor de voor uw bedrijfstak specifieke produktie-, c.q. bereidingsprocessen zouden worden opgesteld.

Aan dit verzoek is door verschillende branches gehoor gegeven; diverse codes zijn tot stand gebracht of in bewerking.

Mij is echter ter ore gekomen dat er onduidelijkheid bestaat over diverse aspecten van dit codes-beleid, met name over de juridische status van codes en de relatie van codes met artikel 2 van het Algemeen Besluit (Warenwet).

Ik informeer u daarom als volgt over mijn opvattingen hierover:

1. Wat zijn codes voor hygiënisch werken?

In een code staat het voor een bepaalde bedrijfstak specifieke produktieproces op zodanige wijze beschreven dat werken volgens de code hygiënisch werken betekent.

2. Doel van codes.

Doel van codes is het bereiken van een betere beheersing van de hygiëne bij bereiding, verpakking, bewaring, behandeling en vervoer van eet- en drinkwaren.

Bij werken volgens de in de code omschreven produktie- of bereidingswijze worden produkten van goede hygiënische kwaliteit verkregen en tevens wordt de kans op het ontstaan van risico's voor de volksgezondheid verminderd.

3. Voor wie zijn codes bedoeld?

Codes zijn in eerste instantie bedoeld voor het bedrijfsleven.

Voor hen is een goed opgezette code een handleiding waarmee het betreffende proces opgezet, uitgevoerd en bewaakt kan worden. Bij een herinrichting of

verbouwing van de werkplek kan de code stringente aanbevelingen bevatten omtrent de te realiseren situatie.

Voor de controlerende instantie kan de code dienen als "ijkpunt", waardoor uniform en efficiënt optreden bevorderd wordt. Tussen bedrijfsleven en controlerende instantie kan een code tevens als communicatiemiddel dienen, wanneer de hygiënische situatie besproken wordt. In vakopleidingen kan de code als leermiddel bij het hygiëne-onderwijs worden gebruikt.

4. Wie stelt codes op en wie is verantwoordelijk?

De bedrijfstak zelf is verantwoordelijk voor het opstellen van codes.

Omtrent die codes dient binnen de bedrijfstak overeenstemming te bestaan, opdat een gelijk en voldoende hoog niveau van hygiëne door de hele bedrijfstak heen wordt bevorderd.

Op basis van hun deskundigheid op het terrein van de hygiëne kunnen vertegenwoordigers van de overheid (met name van de Rijkskeuringsdienst van Waren) op verzoek bijdragen leveren bij het opstellen van codes.

De Adviescommissie Warenwet is het gremium bij uitstek waar overheid en bedrijfsleven codes kunnen toetsen. Deze breed samengestelde groep van deskundigen kan beoordelen of de voorgelegde code voldoende waarborg biedt voor hygiënisch werken. Dit oordeel wordt door mij van groot belang geacht en kan mede bepalend zijn omtrent de wenselijkheid om eventuele wettelijke hygiëne-regels die van kracht zijn voor de sector waarvoor de code is ontworpen, af te schaffen, c.q. in omgekeerde zin, om eventueel wettelijke hygiëne-regels tot stand te brengen, mocht de voorgelegde code door de commissie als ontoereikend voor het doel worden beschouwd.

Ik raad u dan ook aan om codes die in uw bedrijfstak tot stand zijn gebracht aan de Adviescommissie Warenwet voor te leggen.

5. Wat is de reikwijdte van codes?

In het ideale geval ontstaan meerdere op elkaar afgestemde codes die zich uitstrekken over alle fasen van het productieproces. Vooralsnog zullen waarschijnlijk slechts fasen van het productieproces in kaart worden gebracht. Door vanaf de aankoop of de teelt van de grondstof tot aan de uiteindelijke verkoop aan de consument het proces integraal te beschrijven zullen alle schakels van dat proces beheersbaar zijn. Zo kan op termijn een systeem van Integrale Keten Bewaking (IKB) ontstaan.

6. Juridische status

Een code voor hygiënisch werken wordt opgesteld door bedrijfsgenoten. De overheid heeft in dit verband slechts een adviserende functie. Een code voor hygiënisch werken laat zich juridisch dan ook het beste karakteriseren als een in brede kring van deskundigen geaccepteerde afspraak. Het karakter van een dergelijke code is niet van publiekrechtelijke aard. Artikel 1 van het Wetboek van Strafrecht stelt: "Geen feit is strafbaar dan

uit kracht van een daaraan vooraf gaande wettelijke strafbepaling" (het "nulle poena"-beginsel). Dit betekent dat een handeling alleen dan strafbaar is indien een wettelijk voorschrift is overtreden. Bij overtreding van een dergelijk wettelijk voorschrift kan in het kader van de levensmiddelenwetgeving de bevoegde keuringsambtenaar proces-verbaal opmaken. Aangezien de basis voor strafrechtelijke repressie dus altijd de wetsovertreding is kan in dit kader nooit overtreding van de code als zodanig tot vervolging leiden. Bij de bewijsvoering in het strafprocesrecht kunnen codes wel een rol spelen. Werken volgens de code betekent hygiënisch werken zoals volgens het Algemeen Besluit wordt geëist. Wordt op essentiële punten van de code afgeweken of in het geheel niet volgens de code gewerkt dan is het zeer wel mogelijk dat er niet hygiënisch gewerkt is in de zin van artikel 2 van het Algemeen Besluit (Warenwet). De code fungeert dan als kenbron. De tenlastelegging berust dus uitsluitend op artikel 2 van het Algemeen Besluit (Warenwet) en de keuringsverordening (bij de vernieuwde Warenwet: artikel 15). Overigens impliceert dit niet dat iedere andere wijze van werken per definitie onhygiënisch is.

7. Inhoud van codes

Geadviseerd wordt om bij het opstellen van codes gebruik te maken van de General Principles on Food Hygiene van de Codex Alimentarius. Deze code is algemeen van aard. De aanpak en de lay-out zijn zeer bruikbaar en kunnen als handleiding dienen, hetgeen tevens zal resulteren in een zoveel mogelijk uniforme benadering door verschillende opstellers van een code. Ten behoeve van bepaalde produktmethoden of bereidingswijzen zal specifieke uitwerking in meer detail noodzakelijk zijn, zulks is ook voor produkt- of sectorgerichte codes van de Codex Alimentarius gebruikelijk. Alleen een code die voldoende uitgewerkt is en voldoende aanwijzingen bevat ter beheersing van de specifieke hygiëneproblemen van de sector of het bedrijfstype waarvoor de code is opgesteld, kan de producent garanderen dat werken volgens de code, hygiënisch werken is.

Er is geen reden terughoudend te zijn in de mate en het niveau van uitwerking van de code, immers de code heeft geen wettelijke status. In codes kunnen diverse parameters (zowel van microbiologische als technische, technologische of chemische aard) zijn opgenomen. Een door het bedrijf zorgvuldig bijgehouden registratie van dergelijke parameters kan van belang zijn voor de eigen controle en het inzicht in de eigen bedrijfsvoering en kan bovendien het werk van de controlerende instanties vereenvoudigen.

8. Codes en microbiologische eindspecificaties in de Warenwet

Naast artikel 2 van het Algemeen Besluit worden in diverse Warenwetbesluiten microbiologische eindspecificaties gesteld aan produkten, die niet rechtstreeks van belang zijn voor de volksgezondheid. Wanneer codes tot stand zijn gekomen die ook in de praktijk worden gevolgd,

zullen deze microbiologische eisen voor een aantal produkten kunnen vervallen.

Eisen waarvan overschrijding rechtstreeks een gevaar voor de volksgezondheid betekent, zullen uiteraard te allen tijde van kracht blijven.

9. Codes en deregulering

De totstandkoming van codes past in het beleid van de overheid om het bedrijfsleven zoveel mogelijk haar eigen verantwoordelijkheid te laten dragen en bij het daarmee samenhangende streven om regelgeving die niet langer zinvol is, te schrappen.

Wanneer op basis van goed uitgewerkte codes de hygiëne bij de produktie beheerst wordt, zullen warenwettelijke bepalingen, gericht op die hygiëne kunnen verdwijnen.

Met het verdwijnen van regelgeving neemt de verantwoordelijkheid van het bedrijfsleven bij een goed produktieproces toe en zal er - naar verwachting - minder corrigerend behoeven te worden opgetreden.

Daar waar geen (goed uitgewerkte) codes ontstaan zal de overheid op een meer directe wijze verantwoordelijk blijven voor het toezicht op hygiënisch werken van het bedrijfsleven.

De Staatssecretaris van Welzijn,
Volksgezondheid en Cultuur,

drs. D.J.D. Dees

Deelnemerslijst Themamiddag Hygiënerichtlijnen

- Dr. P.J. Anema
 - Ir. J.M. van der Bas
 - Prof.Ir. M.G. van den Berg
 - Ir. G. Broekhuizen
 - H.A. Coolen
 - Dr. W. Edel
 - H.M. Franssen
 - Drs.Ing. G.E. Gerats
 - Drs. J.M.P. den Hartog
 - Mw. Ir. M.C. van der Haven
 - Mw.Mr. A.J. Hennis
 - Ing. H. Houwing
 - Drs. J.T. Jansen
 - Dr.Ir. L. de Jong
 - Dr. M.H. de Jong
 - Ing. E. de Kemp
 - Dr. P.M. Klapwijk
 - Drs. W.J. Kloppe
 - Ir. G.M. Koornneef
 - Ir. J.J. Leerssen
 - Ir. B. Meyboom
 - Ir. A. Mijs
 - Mr. S.W. Montijn
 - Dr.Ir. R.W.A.W. Mulder
 - Ir. H. Rang
 - Prof.Dr.Ir. F.M. Rombouts
 - Mw. Drs. F. van Rossem
 - Drs. L.J. Schuddeboom
 - Ir. P.L. Slis
 - Dr. C. Smak
 - Ir. H. Stegeman
 - Mr. M.R.J. Stillebroer
 - Dr.Ir. T. van Vliet
 - A. van de Wal
 - H.M.A. Willemse
 - Mr. L.J. Zijp
- Inspectie Volksgezondheid
 Levensmiddelen
 Centraal Orgaan Zuivelcontrole
 Melkunie Holland BV
 Homburg BV
 BV Export Centrale Bostel
 Veterinaire Hoofdinspectie
 van de Volksgezondheid
 Meester BV
 FD-Vakgroep Voedingsmiddelen
 van Dierlijke Oorsprong
 RIKILT
 Consultantschap voor Melk-
 winning, Melkhygiëne en
 Boerenkaasbereiding
 Hoofdbedrijfschap Ambachten
 IVP-TNO
 Alg. Directie Rijkskeurings-
 dienst van Waren
 Kon.Ned. Zuivelbond FNZ
 L&V-Dir. Voedings- en Kwali-
 teitsaangelegenheden
 Ned. Bakkerij Stichting
 Unilever Research
 CIVO-TNO
 Hoofdproduktschap voor
 Akkerbouwprodukten
 Ver. voor de Ned.
 Vleeswarenindustrie
 IVP-TNO
 Bedrijfschap Groothandel
 in Eieren en Eiprodukten
 Centraal Brouwerij Kantoor
 COVP 'Het Spelderholt'
 Produktschap voor Vee en
 Vlees
 LU-Vakgroep Levensmiddelen-
 technologie
 Bedrijfschap Slagersbedrijf
 Hoofdinspectie Levensmiddelen
 Nationale Raad voor Landbouw-
 kundig Onderzoek
 IGMB-TNO
 RIKILT
 Bedrijfschap Horeca
 LU-Vakgroep Levensmiddelen-
 technologie
 Melvin Bakkerij Groep
 Produktschap voor Pluimvee
 en Eieren
 Bedrijfschap van de Groot-
 handel in Vis en Aanverwan-
 te Bedrijven