

660

Besluit van 30 november 1992 tot vaststelling van het Warenwetbesluit Eiprodukten

Wij Beatrix, bij de gratie Gods, Koningin der Nederlanden, Prinses van Oranje-Nassau, enz. enz. enz.

Op de voordracht van de Staatssecretaris van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur van 12 juni 1992, nr. VVP/L-U 921385, gedaan in overeenstemming met Onze Minister van Economische Zaken en de Staatssecretaris van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij;

Overwegende, dat bij de Warenwetregeling Eiprodukten (EEG) (Stcrt. 1991, 240) voorlopig uitvoering is gegeven aan zowel de Richtlijn van de Raad van 20 juni 1989 inzake hygiëne- en gezondheidsvraagstukken bij de bereiding en het in de handel brengen van eiprodukten (89/437/EEG) (PbEG L 212) als aan de Richtlijn van de Raad van 19 december 1991 tot wijziging van Richtlijn 89/437/EEG (91/684/EEG) PbEG L 376);

Overwegende, dat ter vervanging van die regeling een algemene maatregel van bestuur in werking moet treden;

Gelet op de artikelen 4, eerste lid, 5, eerste lid, onder a en b, en zesde lid, 6, onder a en d, 8, onder c, 12, 13 en 14, van de Warenwet (Stb. 1988, 360);

Gehoord de Adviescommissie Warenwet (advies van 10 maart 1992, nummer 14502a/(4/6)5);

De Raad van State gehoord (advies van 7 oktober 1992, No.W13.92.0252);

Gezien het nader rapport van de Staatssecretaris van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur van 18 november 1992, nr. DGVgz/VVP/L 922748, uitgebracht in overeenstemming met Onze Minister van Economische Zaken en de Staatssecretaris van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij;

Hebben goedgevonden en verstaan:

§ 1. Algemene bepalingen

Artikel 1

1. In dit besluit en de daarop berustende bepalingen wordt verstaan onder:

a. *richtlijn*: de Richtlijn van de Raad van 20 juni 1989 inzake hygiëne- en gezondheidsvraagstukken bij de bereiding en het in de handel brengen van eiprodukten (89/437/EEG) (PbEG L 212), zoals gewijzigd bij de Richtlijn van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 19 december 1991 (91/684/EEG) (PbEG L 376);

b. *eiprodukten*: produkten die zijn verkregen uit eieren, uit bestand-

delen van eieren of mengsels daarvan, na verwijdering van schaal en vliezen, en die bestemd zijn voor menselijke consumptie, al dan niet aangevuld met andere eet- of drinkwaren of additieven; zij kunnen vloeibaar, geconcentreerd, gedroogd, gekristalliseerd, bevroren, diepgevroren of gecongeleerd zijn;

c. *inrichting*: inrichting voor de bereiding of behandeling van eiprodukten;

d. *gebarsten eieren*: eieren, waarvan de schaal beschadigd is, waarbij al dan niet een echte breuk is ontstaan, en waarbij de vliezen niet zijn gebroken;

e. *partij*: een hoeveelheid eiprodukten die in dezelfde omstandigheden is bereid en met name een behandeling heeft ondergaan in één ononderbroken arbeidsgang;

f. *zending*: een hoeveelheid eiprodukten met dezelfde plaats van bestemming, die in één keer wordt geleverd voor verdere verwerking in de levensmiddelenindustrie of voor directe menselijke consumptie.

2. Dit besluit is niet van toepassing op:

a. eet- of drinkwaren die zijn bereid uit eiprodukten en bestemd zijn voor de eindverbruiker;

b. eiprodukten die zijn bereid in ambachtelijke werkplaatsen, winkels of restaurants, en die zonder te zijn behandeld worden gebruikt voor de bereiding van eet- of drinkwaren die bestemd zijn voor:

1° rechtstreekse aflevering, niet via tussenpersonen, aan de eindverbruiker; of

2° gebruik ter plaatse, direct na de bereiding.

Artikel 2

1. Het is verboden eiprodukten te bereiden, te verhandelen of te verwerken tot eet- of drinkwaren, die niet voldoen aan de eisen, bij of krachtens dit besluit gesteld, met betrekking tot hun samenstelling.

2. Het is verboden eiprodukten te bereiden, te behandelen, te verwerken, te verpakken, te bewaren of te vervoeren, anders dan met inachtneming van de daaromtrent bij dit besluit gestelde voorschriften.

3. Het is verboden eiprodukten te bereiden, te behandelen of te verwerken, zonder de in artikel 3 bedoelde erkenning.

4. Het is verboden eiprodukten, of met eiprodukten bereide eet- of drinkwaren, te verhandelen, met betrekking tot welke in afwijking van de bij dit besluit gestelde voorschriften is gehandeld.

5. Het is verboden eiprodukten te verhandelen, anders dan in een verpakking die voldoet aan de daaromtrent bij dit besluit gestelde eisen.

6. Het is verboden de in dit besluit bedoelde eiprodukten te verhandelen anders dan met inachtneming van de voorschriften, bij dit besluit gesteld, met betrekking tot het bezigen van vermeldingen.

§ 2. Voorschriften met betrekking tot de inrichtingen

Artikel 3

Een inrichting moet in het bezit zijn van een door de voorzitter van het Produktschap voor Pluimvee en Eieren verleende erkenning om eiprodukten te bereiden en te behandelen.

§ 3. Voorschriften met betrekking tot eieren die bestemd zijn voor de bereiding van eiprodukten

Artikel 4

1. Voor de bereiding van eiprodukten mag uitsluitend gebruik worden gemaakt van eieren van kippen, eenden, ganzen, kalkoenen, parelhoenders of kwartels, met uitsluiting van mengsels van verschillende soorten.

2. Voor de bereiding van eiprodukten mogen alleen niet-bebroede eieren worden gebruikt die geschikt zijn voor menselijke consumptie. De schaal van deze eieren moet volledig ontwikkeld zijn en mag geen gebreken vertonen.

3. In afwijking van het tweede lid mogen voor de bereiding van eiprodukten gebarsten eieren worden gebruikt, mits deze eieren rechtstreeks door de pakstations of produktiebedrijven aan een erkende inrichting worden geleverd, waar zij zo snel mogelijk moeten worden gebroken.

4. Eieren en eiprodukten die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie, moeten worden verwijderd en gedenatureerd.

5. De in het vierde lid bedoelde eieren en eiprodukten moeten onmiddellijk in het daartoe bestemde lokaal worden geplaatst.

§ 4. Voorschriften met betrekking tot de bereiding en behandeling van eiprodukten

Artikel 5

1. Bij de bereiding en behandeling van eiprodukten moeten de in bijlage I en II genoemde voorschriften inzake de hygiëne in acht worden genomen.

2. Onze Minister kan ter uitvoering van krachtens de richtlijn getroffen maatregelen nadere regels stellen met betrekking tot:

- a. het erkennen van een andere medische controle dan een doktersattest, als genoemd in bijlage I, punt 8;
- b. de omstandigheden en de specifieke voorwaarden waaronder eiprodukten, die afkomstig zijn van een erkende inrichting, in een andere erkende inrichting aan een behandeling mogen worden onderworpen.

Artikel 6

1. Eiprodukten moeten in de inrichting aan een zodanige kiemreducerende behandeling worden onderworpen dat zij na die behandeling voldoen aan de in bijlage III genoemde analytische eisen.

2. In afwijking van het eerste lid is het toegestaan eiprodukten niet aan de daar genoemde behandeling te onderwerpen, indien tot genoegen van de regionaal inspecteur van de Gezondheidsbescherming is aangetoond dat zulks noodzakelijk is gezien de bereidingswijze van de desbetreffende, uit die eiprodukten te bereiden, eet- of drinkwaar.

3. De in het tweede lid bedoelde eiprodukten dienen onverwijld in de inrichting verwerkt te worden tot de in dat lid bedoelde eet- of drinkwaar.

4. Onze Minister kan ter uitvoering van krachtens de richtlijn getroffen maatregelen nadere regels stellen met betrekking tot:
- de in het eerste lid genoemde kiemreducerende behandeling;
 - de analyse- en testmethoden, de bemonsteringsschema's, het aantal te nemen monsters, alsmede de bij de analyse geldende toleranties, die voorgeschreven zijn bij de beoordeling van de vraag of voldaan is aan het eerste lid; en
 - de criteria die door de in het tweede lid bedoelde inspecteur gehanteerd moeten worden bij de beoordeling van de vraag of de in dat lid bedoelde noodzaak is aangetoond.

Artikel 7

Onze Minister kan ter uitvoering van krachtens de richtlijn getroffen maatregelen nadere regels stellen met betrekking tot:

- de aanwezigheid in eiprodukten van residuen van de in artikel 5, tweede lid, van de richtlijn genoemde stoffen;
- de toleranties voor de onder a bedoelde stoffen; en
- de additieven die mogen worden toegevoegd aan eiprodukten.

Artikel 8

1. De producent van eiprodukten moet regelmatig monsters nemen voor laboratoriumonderzoek teneinde na te gaan of voldaan is aan de in artikel 6, eerste lid, bedoelde analytische eisen.

2. De producent van eiprodukten moet de uitkomsten van de in het eerste lid genoemde laboratoriumonderzoeken registreren en deze gedurende ten minste twee jaar bewaren ten behoeve van de daartoe door het Produktschap voor Pluimvee en Eieren aangewezen controlerende instantie.

3. Op verzoek van de in het tweede lid bedoelde instantie dient de fabrikant van eiprodukten de frequentie van het in het eerste lid bedoelde laboratoriumonderzoek op te voeren, wanneer dit noodzakelijk wordt geacht om te garanderen dat de eiprodukten onder hygiënische omstandigheden worden bereid.

§ 5. Verpakking, opslag en vervoer van eiprodukten

Artikel 9

1. Eiprodukten moeten worden verpakt met inachtneming van bijlage IV.

2. Onze Minister kan ter uitvoering van krachtens de richtlijn getroffen maatregelen nadere regels stellen met betrekking tot het eerste lid, inzake de specifieke voorwaarden waaraan recipiënten, bestemd voor het vervoer van eiprodukten, moeten voldoen, teneinde tevens te mogen worden gebruikt voor het vervoer van andere eet- of drinkwaren.

Artikel 10

1. Eiprodukten moeten worden opgeslagen in een daartoe bestemde ruimte.

2. Eiprodukten waarvoor een bepaalde opslagtemperatuur is vereist, moeten:

- worden opgeslagen in recipiënten die zodanig zijn opgesteld dat de lucht daaronder vrij kan circuleren;

- b. zo snel mogelijk tot de vereiste temperatuur worden gekoeld; en
- c. voortdurend bij die temperatuur worden bewaard.

3. De in het tweede lid bedoelde opslagtemperatuur moet voortdurend geregistreerd worden.

4. Onverminderd de vorige leden, moeten eiprodukten worden opgeslagen bij ten hoogste de volgende temperaturen:

- a. -12°C voor de bevroren waar;
- b. $+4^{\circ}\text{C}$ voor de gekoelde waar.

Artikel 11

Het vervoer van eiprodukten dient op zodanige wijze plaats te vinden dat de waar tijdens dat vervoer op afdoende wijze beschermd wordt tegen elke mogelijke aantasting. Artikel 10, vierde lid, is van overeenkomstige toepassing.

§ 6. Aanduidingen en vermeldingen

Artikel 12

1. Iedere zending eiprodukten die een inrichting verlaat, moet zijn voorzien van een etiket met de in bijlage V genoemde gegevens en vermeldingen.

2. Ten aanzien van eiprodukten

- a. die worden aangevuld met andere eet- en drinkwaren; of
- b. waaraan één of meer additieven zijn toegevoegd, moet een vermelding worden gebezigd, aangevende het gehalte aan eiprodukten in procenten van de waar.

§ 7. Invoer uit derde landen

Artikel 13

Onze Minister kan ter uitvoering van krachtens de richtlijn getroffen maatregelen nadere regels stellen met betrekking tot:

- a. het gezondheidscertificaat dat eiprodukten vergezelt die binnen Nederlands grondgebied worden gebracht vanuit een land dat niet behoort tot de Europese Economische Gemeenschap; en
- b. het keurmerk dat op de onder a bedoelde eiprodukten is aangebracht.

§ 8. Slotbepalingen

Artikel 14

Dit besluit treedt in werking met ingang van de tweede dag na de datum van afgifte van het Staatsblad waarin het wordt geplaatst.

Artikel 15

Dit besluit kan worden aangehaald als: Warenwetbesluit Eiprodukten.

Het advies van de Raad van State is openbaar gemaakt door terinzagelegging bij het Ministerie van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur.

Tevens zal het advies met de daarbij ter inzage gelegde stukken worden opgenomen in het bijvoegsel bij de Nederlandse Staatscourant van 12 januari 1993, nr. 7.

Lasten en bevelen dat dit besluit met de daarbij behorende nota van toelichting in het Staatsblad zal worden geplaatst en dat daarvan afschrift zal worden gezonden aan de Raad van State.

's-Gravenhage, 30 november 1992

Beatrix

De Staatssecretaris van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur,
H. J. Simons

Uitgegeven de *tweëntwintigste* december 1992

De Minister van Justitie,
E. M. H. Hirsch Ballin

Hygiëne-eisen inzake lokalen, materiaal en personeel in de inrichtingen

De grootst mogelijke zindelijkheid is vereist voor personeel, lokalen en materiaal:

1. het personeel dat eieren en eiprodukten behandelt of verwerkt, moet met name schone werkkleding en een schoon hoofddeksel dragen. Het betrokken personeel moet tijdens de werkdag verscheidene malen en telkens vóór de hervatting der werkzaamheden de handen wassen en ontsmetten;

in de lokalen waar eieren en eiprodukten worden verwerkt en opgeslagen mag niet worden gerookt, gegeten, gespuwd of gekauwd;

2. dieren mogen niet in de inrichtingen worden toegelaten. Knaagdieren, insekten en ander ongedierte moeten stelselmatig worden verdelgd;

3. lokalen, materiaal en gereedschappen die bij de bereiding van eiprodukten worden gebruikt, moeten schoon worden gehouden en goed worden onderhouden. Materiaal en gereedschappen moeten zo nodig verscheidene malen per werkdag, bij het einde van de dagelijkse werkzaamheden en alvorens opnieuw te worden gebruikt na vuil te zijn geworden, zorgvuldig worden schoongemaakt en ontsmet; gesloten leidingen voor het transport van eiprodukten moeten voorzien zijn van een adequaat schoonmaaksysteem waarmee alle onderdelen kunnen worden schoongemaakt en ontsmet; na schoonmaken en ontsmetting moeten de leidingen met drinkwater worden gespoeld;

4. lokalen, gereedschap en materiaal mogen niet worden gebruikt voor andere doeleinden dan de bereiding van eiprodukten; zij mogen evenwel na toestemming van de regionaal inspecteur voor de Gezondheidsbescherming gelijktijdig of op andere tijdstippen worden gebruikt voor de bereiding van andere levensmiddelen, op voorwaarde dat de nodige maatregelen worden getroffen om verontreiniging of aantasting van de onder deze richtlijn vallende produkten te voorkomen;

5. er mag uitsluitend drinkwater worden gebruikt; bij wijze van uitzondering kan evenwel worden toegestaan dat niet-drinkbaar water wordt gebruikt voor het opwekken van stoom, mits de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van dit water voor andere doeleinden onmogelijk maken en geen gevaar voor verontreiniging van eieren en eiprodukten opleveren. Voorts mag bij wijze van uitzondering niet-drinkbaar water worden gebruikt voor het koelen van de koelinstallaties. De leidingen voor niet-drinkbaar water moeten goed van de drinkwaterleidingen kunnen worden onderscheiden;

6. schoonmaakmiddelen, ontsmettingsmiddelen en soortgelijke middelen moeten zo worden gebruikt en opgeslagen dat materiaal, gereedschap en eiprodukten er niet door worden verontreinigd. Na gebruik van die middelen moeten materiaal en gereedschap grondig met drinkwater worden gespoeld;

7. bij de bereiding en verwerking van eieren of eiprodukten mogen geen personen zijn betrokken die een mogelijk bron van verontreiniging kunnen zijn;

8. een ieder die eieren en eiprodukten bereidt of verwerkt, moet een doktersattest kunnen overleggen, waarin wordt verklaard dat de betrokkene dit werk mag verrichten. Dit doktersattest dient elk jaar te

worden vernieuwd, tenzij een andere regeling voor de medische controle van het personeel door de minister is erkend die gelijkwaardige garanties biedt.

Deze bijlage behoort bij het Warenwetbesluit Eiproducten.

De Staatssecretaris van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur,
H. J. Simons

Bijzondere voorschriften inzake de hygiëne bij de bereiding van eiprodukten

Bij de bereiding van eiprodukten dient er steeds op te worden toegezien dat elke vorm van verontreiniging tijdens de productie, de verwerking en de opslag wordt voorkomen; daartoe dienen met name de volgende voorschriften in acht te worden genomen:

1. eieren en eiprodukten die voor verwerking in een erkende inrichting worden aangeboden, moeten onmiddellijk na ontvangst in de daartoe bestemde lokalen worden opgeslagen totdat zij worden verwerkt; de temperatuur in die lokalen moet garanderen dat microbiologisch bederf en de uitgroei van pathogene micro-organismen zoveel mogelijk worden tegengegaan; eier-rekken («key-trays») met eieren in de schaal mogen niet rechtstreeks op de vloer worden geplaatst;

2. de eieren moeten worden uitgepakt en zondig worden gewassen en ontsmet in een lokaal dat is gescheiden van het lokaal waar de eieren worden gebroken; het verpakkingsmateriaal mag niet in het breeklokaal worden binnengebracht;

3. de eieren moeten worden gebroken in het daartoe bestemde lokaal; gebarsten eieren moeten onverwijld worden verwerkt;

4. vuile eieren moeten vóór het breken worden schoongemaakt in een lokaal dat gescheiden is van het breeklokaal of van elk ander lokaal waar aan verontreiniging blootgestelde ei-inhoud wordt behandeld; bij het schoonmaken moet elk gevaar voor verontreiniging of aantasting van de ei-inhoud worden voorkomen; de schalen moeten bij het breken voldoende droog zijn, zodat de ei-inhoud niet met vochtresten kan worden bevuild;

5. andere eieren dan die van kippen, kalkoenen en parelhoenders, moeten afzonderlijk worden behandeld en verwerkt; alle apparatuur moet worden schoongemaakt en ontsmet wanneer weer met de verwerking van eieren van kippen, kalkoenen en parelhoenders wordt begonnen;

6. het breken moet, ongeacht de daarbij gebruikte methode, zo geschieden dat verontreiniging van de ei-inhoud zoveel mogelijk wordt voorkomen. Daartoe mag de ei-inhoud niet worden verkregen door centrifugering of persing van de eieren, noch door centrifugering van de lege schalen om het resterende eiwit eruit te halen. De hoeveelheid resten van schalen of vliezen in het eiprodukt moet zo klein mogelijk worden gehouden, en mag niet groter zijn dan de in bijlage III, punt 2, onder c., aangegeven hoeveelheid;

7. na het breken moeten de eiprodukten zo spoedig mogelijk door en door worden behandeld; de warmtebehandeling bestaat uit een passende combinatie van temperatuur en behandelingsduur, ten einde eventuele pathogene micro-organismen in het eiprodukt te vernietigen; tijdens de warmtebehandeling moet de temperatuur voortdurend worden geregistreerd; de voor elke behandelde partij geregistreerde gegevens moeten gedurende twee jaar ter beschikking worden gehouden van de bevoegde autoriteit; een partij die niet op afdoende wijze is behandeld, mag onverwijld een nieuwe behandeling ondergaan in dezelfde inrichting op voorwaarde dat deze nieuwe behandeling ze geschikt maakt voor menselijke consumptie; indien zou worden geconstateerd dat een partij ongeschikt is voor menselijke consumptie moet deze worden gedenatureerd;

8. indien de ei-inhoud niet onmiddellijk na het breken wordt behandeld, moet hij onder adequate hygiënische omstandigheden worden bevroren of worden bewaard bij een temperatuur van ten hoogste 4°C. De bewaartijd bij 4°C mag niet meer dan 48 uur bedragen, met uitzondering van de bestanddelen die zullen worden ontsuikerd;

9. bij de verdere bewerking na de behandeling moet erop worden toegezien dat het eiprodukt niet opnieuw wordt verontreinigd; vloeibare produkten of geconcentreerde produkten, die niet zijn gestabiliseerd om bij kamertemperatuur te kunnen worden bewaard, moeten onmiddellijk, of nadat zij een fermentatieproces hebben ondergaan, worden gedroogd of worden afgekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 4°C; wanneer produkten moeten worden bevroren, dient dat onmiddellijk na de behandeling te gebeuren;

10. eiprodukten moeten bij de bij dit besluit vereiste temperatuur worden bewaard totdat zij in andere eet- of drinkwaren worden verwerkt;

11. in erkende inrichtingen mogen geen eiprodukten worden bereid met grondstoffen die niet geschikt zijn voor de bereiding van levensmiddelen, ook niet indien de produkten bestemd zijn voor technisch gebruik.

Deze bijlage behoort bij het Warenwetbesluit Eiprodukten.

De Staatssecretaris van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur,
H. J. Simons

1. Microbiologische criteria

De partijen eiprodukten dienen na behandeling aan microbiologische steekproefcontroles te worden onderworpen in de behandelingsinrichtingen, ten einde te waarborgen dat de eiprodukten aan onderstaande criteria voldoen:

- a. salmonellae: afwezig in 25 g of ml eiprodukt;
- b. andere criteria: – aërobe mesofiele bacterieën:
M = 10^5 in 1 g of 1 ml;
– enterobacteriaceae:
M = 10^2 in 1 g of 1 ml;
– stafylococcus aureus:
afwezigheid in 1 g eiprodukt.
M = grenswaarde voor het kiemgetal; het resultaat wordt als onbevredigend beschouwd indien voor een of meer bemonsteringseenheden het kiemgetal gelijk is aan of groter is dan M.

2. Andere criteria

De partijen eiprodukten dienen aan steekproefcontroles te worden onderworpen in de behandelingsinrichtingen, ten einde te waarborgen dat de eiprodukten aan onderstaande criteria voldoen:

- a. het gehalte aan 3 OH-boterzuur in eiprodukten mag niet hoger zijn dan 10mg/kg niet-gemodificeerd eiprodukt, berekend op de droge stof;
- b. om te garanderen dat de nodige hygiëne in acht wordt genomen totdat de eieren en de eiprodukten een behandeling hebben ondergaan, gelden de volgende normen:
 - het melkzuurgehalte mag niet hoger zijn dan 1000 mg/kg eiprodukt, berekend op de droge stof (deze waarde geldt alleen voor het niet behandelde produkt);
 - het barnsteenzuurgehalte mag niet hoger zijn dan 25 mg/kg eiprodukt, berekend op de droge stof.Voor de gefermenteerde produkten zijn deze waarden echter de vóór het fermentatieproces geconstateerde waarden;
- c. de hoeveelheid resten van schalen, vliezen en eventuele andere deeltjes in het eiprodukt mag niet hoger zijn dan 100 mg/kg eiprodukt;
- d. de hoeveelheid resten van in artikel 7, onder a, genoemde stoffen mag de onder b van hetzelfde artikel bedoelde toleranties niet overschrijden.

Deze bijlage behoort bij het Warenwetbesluit Eiprodukten.

De Staatssecretaris van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur,
H. J. Simons

Verpakking van eiprodukten

1. De eiprodukten moeten onder bevredigende hygiënische omstandigheden worden verpakt, zodat zij daarbij niet worden verontreinigd. De recipiënten moeten aan alle hygiënevoorschriften voldoen, met name:
 - geen verandering kunnen brengen in de organoleptische eigenschappen van de eiprodukten;
 - geen voor de menselijke gezondheid schadelijke stoffen op de eiprodukten kunnen overbrengen;
 - voldoende stevig zijn om de eiprodukten een afdoende bescherming te bieden.
2. De opslagruimte voor de recipiënten moet vrij zijn van stof en ongedierte; verpakkingsmateriaal voor eenmalig gebruik mag niet op de vloer worden opgeslagen.
3. Recipiënten voor eiprodukten moeten schoon zijn voordat zij worden gevuld; recipiënten die opnieuw kunnen worden gebruikt, moeten worden schoongemaakt, ontsmet en gespoeld voordat zij worden gevuld.
4. De recipiënten moeten op hygiënisch verantwoorde wijze in de werkruimte worden binnengebracht en zo snel mogelijk worden gebruikt.
5. Na de verpakking moeten de recipiënten onmiddellijk worden gesloten en in de daartoe bestemde opslagruimten worden opgeslagen.
6. Recipiënten voor eiprodukten mogen indien nodig voor andere levensmiddelen worden gebruikt, op voorwaarden dat zij zodanig worden schoongemaakt en ontsmet dat zij de eiprodukten niet kunnen verontreinigen.
7. Recipiënten voor het vervoer van eiprodukten in bulk moeten aan alle hygiënevoorschriften voldoen, met name aan de volgende:
 - de binnenwanden en andere delen die met het eiprodukt in aanraking kunnen komen, moeten zijn vervaardigd van een glad, gemakkelijk te wassen, schoon te maken en te ontsmetten corrosiebestendig materiaal, dat geen bestanddelen aan het eiprodukt afgeeft in zodanige hoeveelheden dat de menselijke gezondheid erdoor wordt bedreigd, dat de samenstelling van het eiprodukt erdoor wordt gewijzigd of dat de organoleptische eigenschappen van het eiprodukt erdoor worden aangetast;
 - zij moeten zodanig zijn ontworpen dat het eiprodukt volledig kan worden verwijderd; indien zij van kranen zijn voorzien, moeten deze gemakkelijk kunnen worden verwijderd, uiteengenomen, gewassen, schoongemaakt en ontsmet;
 - zij moeten onmiddellijk na gebruik en eventueel voordat zij opnieuw worden gebruikt, worden gewassen, schoongemaakt, ontsmet en gespoeld;
 - zij moeten na het vullen op afdoende wijze worden vergezeld en tijdens het vervoer verzegeld blijven totdat de eiprodukten worden gebruikt;
 - zij worden gereserveerd voor het vervoer van eiprodukten.

Deze bijlage behoort bij het Warenwetbesluit Eiprodukten.

De Staatssecretaris van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur,
H. J. Simons

Het merken van eiprodukten

1. Onverminderd het bepaalde in het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen (Stb., 1992, 14) moet elke zending eiprodukten die de inrichting verlaat voorzien zijn van een etiket dat de volgende gegevens bevat:

a. hetzij:

– op het bovenste gedeelte:

de beginletters van het land van verzending in hoofdletters, dat wil zeggen een van de volgende afkortingen: B - D - DK - EL - ESP - F - IRL - I - L - NL - P - UK, gevolgd door het erkenningsnummer van de inrichting,

– op het eerste gedeelte:

een van de volgende afkortingen: CEE - EEG - EWG - EEC - EOF - EOK;

b. hetzij:

– in het bovenste gedeelte de naam van het land van verzending in hoofdletters,

– in het midden het toelatingsnummer van de inrichting,

– in het onderste gedeelte een van de afkortingen: CEE - EEG - EWG - EEC - EOF - EOK;

c. temperatuur waarbij de eiprodukten moeten worden bewaard en de met die temperatuur overeenkomende houdbaarheidsduur.

De gegevens op het etiket moeten leesbaar en onuitwisbaar zijn en de letters en cijfers moeten duidelijk kunnen worden onderscheiden.

2. Op de vervoerdocumenten moet met name het volgende vermeld staan:

a. de aard van het produkt, met vermelding van de soort waarvan de eieren afkomstig zijn;

b. partijnummer;

c. plaats van bestemming en naam en adres van de eerste geadresseerde.

3. Deze gegevens alsmede de gegevens in het keurmerk moeten zijn gesteld in de officiële taal of talen van het land van bestemming.

Deze bijlage behoort bij het Warenwetbesluit Eiprodukten.

De Staatssecretaris van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur,
H. J. Simons

Algemeen

De voorschriften van het onderhavige besluit vervangen de Warenwet-regeling Eiprodukten (EEG) (Stcrt. 1991, 240) en geven uitvoering aan de bepalingen van de Richtlijn van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 20 juni 1989 inzake hygiëne- en gezondheidsvraagstukken bij de bereiding en het in de handel brengen van eiprodukten (89/437/EEG) (PbEG L 212), zoals deze laatstelijk is gewijzigd bij richtlijn 91/684/EEG (PbEG L 376), verder te noemen: de richtlijn, met uitzondering van de erkenning en registratie van inrichtingen. Deze onderwerpen zijn geregeld in de Verordening Eiprodukten 1992 (Produktschap voor Pluimvee en Eieren) (Verordeningenblad Bedrijfsorganisatie van 20 december 1991, nummer 57). Daarnaast is, met het oog op de controle-aspecten, in die verordening bepaald dat de eisen van deze regeling daarvan onderdeel uitmaken. Tevens wordt in de Verordening Eiprodukten 1992 (Bedrijfschap voor de Groothandel in Eieren en Eiprodukten en de Eiproduktenindustrie) (Verordeningenblad Bedrijfsorganisatie van 20 december 1991, nummer 57) de mogelijkheid van tucht-rechtelijke handhaving van de regels ter uitvoering van de richtlijn vastgelegd. Hierbij zij opgemerkt dat overtredingen van het bepaalde krachtens de Warenwet (Stb. 1988, 360)¹⁾ als economisch delict strafbaar zijn gesteld. Een goede afstemming tussen de betrokken instanties zal een dubbele berechting van overtredingen dienen te voorkomen.

De erkenning van inrichtingen en het uitvoeren van de in verband daarmee door dit besluit voorgeschreven controles, zullen primair door de Stichting Nederlands Eiercontrolebureau (NEB) worden verricht. Daarnaast oefent de Inspectie voor de Gezondheidsbescherming (IGB) de haar bij de wet opgedragen algemene toezichthoudende taken uit en zal derhalve zonedig zelf in de inrichtingen kunnen optreden. Daarvan zal met name sprake zijn indien een inrichting herhaaldelijk in strijd blijft handelen met dit besluit of zich in de markt problemen voordoen met produkten, waarvan de oorzaak gelegen kan zijn in de gang van zaken in een inrichting. Het voorgaande betekent dat inrichtingen vooral te maken zullen krijgen met de NEB, terwijl de IGB slechts steekproefsgewijze en naar aanleiding van klachten in actie zal komen. Uiteraard zullen tussen IGB en NEB de nodige werkafspraken gemaakt worden teneinde een efficiënte controle ter zake te waarborgen.

De afgelopen jaren werd de afzet van eiprodukten binnen de EG belemmerd door de in de 12 lidstaten van elkaar verschillende gezondheidsvoorschriften bij de bereiding en het in de handel brengen van die waren. De richtlijn beoogt deze voorschriften op elkaar af te stemmen, zodat een harmonieuze werking van de vrije interne markt in dit opzicht gegarandeerd is.

Ter bevordering van de duidelijkheid voor de justitiabele is dit besluit in een aantal paragrafen ingedeeld, die in grote lijnen weergeven welke onderwerpen door dit besluit bestreken worden. Het betreft de volgende paragrafen; §1: Algemene bepalingen; §2: Voorschriften met betrekking tot de inrichtingen; §3: Voorschriften met betrekking tot eieren die bestemd zijn voor de bereiding van eiprodukten; §4: Voorschriften met betrekking tot de bereiding en behandeling van eiprodukten; §5: Verpakking, opslag en vervoer van eiprodukten; §6: Aanduidingen en vermeldingen; §7: Invoer uit derde landen; §8: Slotbepalingen.

Voorts bevat het besluit, conform de opzet van de richtlijn, een vijftal bijlagen, waarin enkele voorschriften verder zijn uitgewerkt.

Dereguleringsstreven

Dit besluit is getoetst op dereguleringsaspecten aan de hand van de beknopte vragenlijst, zoals opgenomen in de Aanwijzingen inzake de toetsing van ontwerpen van wet en van algemene maatregelen van bestuur (Stcrt. 1985, 18). Aangezien met dit besluit uitvoering wordt gegeven aan genoemde EEG-richtlijn, kon daarmee worden volstaan. Daaruit is gebleken dat, gelet op bovenstaande overwegingen, tegen dit besluit geen bezwaren bestaan. Het onderhavige besluit past geheel binnen de doelstelling van genoemde EEG-Richtlijn en geeft bovendien vorm aan een van de hoofddoelstellingen van de Warenwet namelijk het belang van de (bescherming van de) volksgezondheid.

De desbetreffende in dit besluit opgenomen delegatie-bepalingen aan de minister betreffen uitsluitend het uitvoeren van later, op de voet van de richtlijn, door de Raad of de Commissie genomen besluiten, die nadere invulling geven aan de richtlijn. Tegen deze delegatie bestaat derhalve geen bezwaar.

Als onderdeel van de nota van toelichting zijn twee concordantieta-bellen opgenomen, waaruit de desbetreffende overeenkomstige artikelen in het onderhavige besluit en de richtlijn kunnen worden afgelezen.

Artikelsgewijs

Artikel 1 bevat in het **eerste lid** verschillende definities, die zijn overgenomen uit de richtlijn.

Het **tweede lid** beperkt de reikwijdte van het besluit. Het besluit is niet van toepassing op voor de eindverbruiker bestemde eet- of drinkwaren die zijn bereid uit eiprodukten (onder a). Daarnaast heeft dit besluit evenmin betrekking op eiprodukten die op een bepaalde plaats zijn bereid (namelijk in ambachtelijke werkplaatsen, winkels of restaurants) en die zonder verdere behandeling worden gebruikt voor het vervaardigen van eet- of drinkwaren met een bepaalde bestemming (namelijk hetzij rechtstreekse aflevering aan de eindverbruiker, hetzij gebruik ter plaatse, direct na de bereiding) (onder b).

Artikel 2 bevat de noodzakelijke verbodsbepalingen.

Het **eerste lid** verbiedt het bereiden, verhandelen of tot eet- of drinkwaar verwerken van eiprodukten die uit het oogpunt van gezondheid schadelijk kunnen zijn. Het is gebaseerd op artikel 4, eerste lid, onder a, van de Warenwet.

Het **tweede lid**, dat is gegrondvest op artikel 5, eerste lid, onder a, van de Warenwet, verbiedt eiprodukten te bereiden, te behandelen, te verwerken, te verpakken, te bewaren en te vervoeren, indien niet voldaan wordt aan de bij dit besluit gestelde eisen. Het gaat hier met name om (hygiëne-)eisen, gesteld aan de bereidingsruimte, alsmede aan de personen die eiprodukten bereiden.

Het **derde lid** geeft het verbod eiprodukten te bereiden, te behandelen of te verwerken, zonder een door de Voorzitter van het Produktschap voor Pluimvee en Eieren verleende erkenning. Dit verbod vindt zijn juridische grondslag in artikel 5, eerste lid, onder b, van de Warenwet.

Het **vierde lid** bepaalt, op de voet van artikel 5, zesde lid, van de Warenwet, dat zowel eiprodukten als met eiprodukten bereide eet- en drinkwaren, niet verhandeld mogen worden, indien zij niet conform de bij dit besluit gestelde voorschriften zijn bereid of behandeld.

Het **vijfde lid** is gegrondvest op artikel 6, onder d, van de Warenwet en bepaalt dat het verboden is eiprodukten te verhandelen wanneer zij niet op de bij dit besluit voorgeschreven wijze zijn verpakt.

Het **zesde lid** verbiedt eiprodukten te verhandelen, wanneer de bij dit besluit voorgeschreven vermeldingen niet zijn gebezigd. Grondslag van dit verbod in de Warenwet: artikel 8, onder c.

In *artikel 3* is bepaald dat een inrichting alleen dan eiprodukten mag bereiden en behandelen, wanneer die inrichting een erkenning bezit die is verleend door de voorzitter van het Produktschap voor Pluimvee en Eieren (PPE). De voorwaarden waaronder en de wijze waarop deze erkenning wordt verleend dan wel weer wordt ingetrokken zijn opgenomen in de daartoe, ter uitvoering van de richtlijn, door het PPE opgestelde Verordening Eiprodukten 1992 (Produktschap Pluimvee en Eieren).

Artikel 4 noemt in het **eerste lid** de soorten eieren waaruit eiprodukten bereid mogen worden.

Het **tweede lid** bepaalt welke niet-bebroede eieren uitsluitend mogen worden gebruikt voor de bereiding van eiprodukten.

het **derde lid** geeft aan onder welke voorwaarden uit gebarsten eieren eiprodukten mogen worden gemaakt.

In het **vierde en vijfde lid** is voorgeschreven dat eieren en eiprodukten, die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie, moeten worden gedenatureerd en onmiddellijk opgeslagen in de daartoe in de inrichting bestemde ruimte. De voorschriften waaraan een dergelijke ruimte moet voldoen, maken deel uit van de voorwaarden voor erkenning van inrichtingen, die zijn opgenomen in eerdergenoemde PPE-verordening.

Artikel 5 verwijst in het **eerste lid** naar de hygiënevoorschriften die bij de bereiding en behandeling van eiprodukten in acht moeten worden genomen. Deze voorschriften, die zijn opgenomen in de bijlagen I en II, zijn erop gericht elke vorm van verontreiniging tijdens de produktie, verwerking en opslag van eiprodukten te voorkomen. In feite gaat het hier om Good Manufacturing Practice (GMP) voorschriften.

In bijlage I zijn hygiëne-eisen opgenomen inzake lokalen, materiaal en personeel in de inrichtingen. Eén van die eisen geeft aan dat een ieder die eieren of eiprodukten bereidt of verwerkt, ieder jaar een doktersattest moet kunnen overleggen, waarin wordt verklaard dat de betrokkene dit werk mag verrichten. De richtlijn bepaalt evenwel dat volgens eerdergenoemde, in artikel 14 van de richtlijn beschreven, procedure een andere regeling voor de medische controle van het personeel erkend kan worden. In het **tweede lid** wordt **onder a** bepaald dat de minister in dat geval in een ministeriële regeling ter zake nadere regels kan stellen.

De bepaling in het **tweede lid, onder b** is opgenomen teneinde uitvoering te kunnen geven aan hoofdstuk V, punt 9, van de bijlage van de richtlijn.

In *artikel 6* worden nadere voorschriften gegeven inzake het vervaardigen van eiprodukten.

Het **eerste lid** schrijft voor dat eiprodukten in de inrichting aan een zodanige kiemreducerende behandeling moeten worden onderworpen, dat zij vervolgens voldoen aan de in bijlage III genoemde microbiologische en andere criteria.

Het **tweede lid** geeft aan dat eiprodukten niet aan de in dit artikel bedoelde kiemreducerende behandeling onderworpen hoeven te worden, wanneer dat met het oog op de bereidingswijze van de desbetreffende waar noodzakelijk is. Voorwaarde hiervoor is dat deze noodzaak tot genoegen van de daartoe aangewezen controleambtenaar van de Inspectie Gezondheidsbescherming, met inachtneming van nader vast te stellen criteria, wordt aangetoond.

Het **derde lid** schrijft voor eiprodukten, die niet aan een kiemreducerende behandeling worden onderworpen, onmiddellijk in de inrichting te verwerken tot een andere eet- of drinkbaar. Aangezien de Commissie nog nadere voorschriften moet vaststellen inzake het eerste, tweede en derde lid, geeft het **vierde lid, onder a, b en c**, de minister de mogelijkheid deze voorschriften te zijner tijd in een ministeriële regeling vast te leggen.

In artikel 5 van de richtlijn is vermeld dat in voor menselijke

consumptie bestemde eiprodukten bepaalde stoffen niet aanwezig mogen zijn in hoeveelheden die gevaarlijk of schadelijk zijn voor de menselijke gezondheid. Tevens is in dat artikel bepaald dat de Raad op voorstel van de Commissie ondermeer de toleranties voor die stoffen vast zal stellen. Met het oog hierop is in *artikel 7 onder a en b*, bepaald dat de minister ter zake nadere regels kan stellen. **Onder c** is een soortgelijke bepaling opgenomen met betrekking tot de additieven die aan eiprodukten mogen worden toegevoegd, aangezien ook hier de Raad volgens de richtlijn (artikel 12) nog een besluit dient te nemen. Overigens zij in dit verband gewezen op het rechtstreeks werkende artikel 18 van de Warenwet; dit artikel geeft ondermeer aan dat het verboden is levensmiddelen te verhandelen die de gezondheid of veiligheid van de mens in gevaar kunnen brengen, of voor de bereiding van eet- en drinkwaren schadelijke grondstoffen te gebruiken.

Artikel 8 legt aan de producent van eiprodukten de verplichtingen op via regelmatig laboratoriumonderzoek van monsters zelf te (laten) controleren of voldaan wordt aan de desbetreffende bepalingen van dit besluit (**eerste lid**), en de resultaten van dat onderzoek te registreren en gedurende twee jaar beschikbaar te houden voor de door het PPE aangegeven controlerende instantie (**tweede lid**).

Op de voet van het **derde lid** dient de fabrikant van eiprodukten op verzoek van de controlerende instantie in bepaalde gevallen de frequentie van de in het eerste lid bedoelde monsternamen op te voeren.

Artikel 9 verwijst naar de in bijlage IV opgenomen voorschriften met betrekking tot het verpakken van eiprodukten (**eerste lid**). Deze voorschriften betreffen met name de bij het verpakken in acht te nemen hygiëne. De richtlijn geeft aan dat de Commissie zo nodig de specifieke voorwaarden vast kan stellen waaraan recipiënten moeten voldoen om gebruikt te mogen worden voor het vervoer van zowel eiprodukten als andere eet- en drinkwaren. Het **tweede lid** geeft de minister de bevoegdheid deze specifieke voorwaarden op te nemen in een ministeriële regeling.

Artikel 10 geeft voorschriften inzake de opslag en het vervoer van eiprodukten.

Het **eerste lid** schrijft voor dat eiprodukten moeten worden opgeslagen in een geschikte ruimte. De voorschriften, waaraan een dergelijke ruimte moet voldoen, maken deel uit van de voorwaarden voor erkenning van inrichtingen, die zijn opgenomen in eerdergenoemde PPE-verordening.

Het **tweede, derde en vierde lid** geven aan welke temperaturen vereist zijn bij de opslag van eiprodukten, alsmede op welke wijze die temperaturen gerealiseerd moeten worden. Overigens schrijft de richtlijn nog voor dat diepgevroren eiprodukten moeten worden opgeslagen bij ten hoogste -18°C . Deze eis is hier niet overgenomen, aangezien de Warenwetregeling Diepgevroren levensmiddelen (Stcrt. 1991, 2) reeds een vergelijkbare bepaling bevat.

Artikel 11 bevat een in algemene termen verwoord voorschrift eiprodukten op een zo veilig mogelijke wijze te vervoeren, zodat geen gebreken aan de waar kunnen ontstaan. Bovendien zijn hierbij de in artikel 10, vierde lid, genoemde temperatuur-eisen van overeenkomstige toepassing verklaard.

In *artikel 12* zijn voorschriften inzake verplichte aanduidingen en vermeldingen opgenomen.

Het **eerste lid** bepaalt dat iedere zending eiprodukten bij het verlaten van de inrichting voorzien moet zijn van het keurmerk, genoemd in bijlage V. Voor de goede orde zij overigens opgemerkt dat op eiprodukten die bestemd zijn om als zodanig aan de eindverbruiker te worden geleverd, uiteraard ook het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen van toepassing is.

Het **tweede lid** schrijft voor (onder a) dat het eventuele gehalte aan eiprodukten van een eet- of drinkwaar vermeld moet worden. Onder b is bepaald dat dit gehalte óók vermeld moet worden wanneer één of meer additieven aan het eiprodukt zijn toegevoegd.

Artikel 13 ziet op de invoer van eiprodukten vanuit derde landen die niet behoren tot de Europese Economische Gemeenschap. Het biedt de minister de mogelijkheid nadere regels vast te stellen inzake het keurmerk en het gezondheidscertificaat dat op die waren is aangebracht onderscheidenlijk die waren bij invoer vergezelt.

Aangezien dit besluit de op 1 januari 1992 in werking getreden Warenwetregeling Eiprodukten (EEG) (Stcrt. 1991, 240) vervangt, kan dit besluit onverwijld van kracht worden (*artikel 14*).

¹ Laatstelijk gewijzigd bij wet van 25 oktober 1989 (Stb. 492).

Concordantietabel I

WARENWETBESLUIT EIPRODUKTEN

Richtlijn Eiproducten	Warenwetbesluit Eiproducten	Richtlijn Eiproducten	Warenwetbesluit Eiproducten
		10	-
1, aanhef	-	11.1	-
1, 1° str	1.2.a	11.2	-
1, 2° str	1.2.b	11.3	-
2.1	1.1.b	11.4	13
2.2	-	12.1° al	7.c
2.3	1.1.c	12.2° al	-
2.4	1.1.d	13	-
2.5	1.1.e	14	-
2.6	1.1.f	15	-
2.7	-	16	-
2.8	-	17**	-
2.9	-		
2.10	(PPE)	Bijlage	
2.11	-	Hoofdstuk I	(PPE)
3.a	4.1	Hoofdstuk II	(PPE)
3.b	12.2	Hoofd. III 1-7	5.1/bijlage I
3.c	2.3/3	Hoofd. III 8	5.2.a/bijl I
		Hoofd. IV 1	-
3.d	5.1/bijl I en III	Hoofdstuk IV, 2-3	4.2-5
3.e,1° al	6.1/6.4/bijl III	Hoofdstuk V,	
3.e,2° al	6.2-4	- 1-8/10-12	5.1/bijlage II
3.f	6.1	-9	5.2.b
3.g	-	Hoofds. VI.1/2	6.1/bijlage III
3.h	9.1/bijlage IV	Hoofds. VI.3	6.4.b
3.i	10.1-4/11	Hoofds. VII.1	-
3.j	12.1/bijl V	Hoofds. VII.2	8.3
4.1° str	8.1	Hoofds. VIII:	
4.2° str	-	- 1 t/m 6	9.1/bijl IV
4.3° str	-	- 7.1° al	9.1/bijl IV
4.4° str	8.2	Hoofds. VIII:	
4.5° str	bijl V.2.b	7.2° en 3° al	9.2
5.1	8.1	Hoofds. IX.1	10.1
5.2	(18 Warenwet)	Hoofds. IX.2	10.2/10.3
5.3.1° al	-	Hoofds. IX.3	10.4
5.3.2° al	-	Hoofdstuk X.1	-
5.3.3° al	-	Hoofdstuk X.2	11
5.3.4° al	-	Hoofdstuk X.3	11/10.4
5.4	6.4.b	Hoofdstuk XI	12.1/bijl VII
6.1.1° al	-		
6.1.2° al	(PPE)	* Vervallen bij	
6.2.1° al	(29 Warenwet)	artikel 12, achtste	
6.2.2° al	(25 Warenwet/ WED)	lid, van richtlijn 89/662/EEG (PbEG L 395)	
7.1	-	** Toegevoegd bij artikel 13, vijfde lid, van richtlijn 89/662/EEG	
7.2	-		
8*	-		
9*	-		

Concordantietabel II

WARENWETBESLUIT EIPRODUKTEN

Warenwetbesluit Eiprodukten	Richtlijn Eiprodukten	Warenwetbesluit Eiprodukten	Richtlijn Eiprodukten
		Bijlagen	
1.1.a	-		
1.1.b	2.1	I	bijl Hfdst. III
1.1.c	2.3	II	bijl Hfdst. V, 1-8 en 10-12
1.1.d	2.4		
1.1.e	2.5	III	bijl H VI.1-2
1.1.f	2.6	IV	bijl Hfdst. VIII
1.2	1.2° al		1-7.1° al
2.1	3.a/12	V	bijl H XI
2.2	3.d/3.e/3.h/3.i		
2.3	3.c		
2.4	3.c		
2.5	3.h		
2.6	3.j		
3	3.c/bijl H I/II		
4.1	3.a		
4.2-5	bijl H IV		
5.1	3.d/bijl H III en V		
5.2.a	bijl H III.8		
5.2.b	bijl H V.9		
6.1	3.e/3.f/bijlage Hoofdstuk V		
6.2	3.e.2° al		
6.3	3.e.2° al		
6.4.a	3.e.1° al		
6.4.b	bijl H VI.3		
6.4.c	3.e.2° al		
7.a	5.1		
7.b	5.4.2° str		
7.c	12.1° al		
8.1	4.1° str		
8.2	4.4° str		
8.3	bijl H VII. 2		
9.1	3.h		
9.2	bijl H V. 9		
10.1	3.i/bijl H IX.1		
10.2/3	3.i/bijl H IX.2		
10.4	3.i/bijl H IX.3		
11	3.i/bijl H X.2/3		
12.1	3.j		
12.2	3.b		
13	12.4		
13	-		
14	-		
15	-		

De Staatssecretaris van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur,
H. J. Simons