



678

Besluit van 10 december 1992, houdende vaststelling van het warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen

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 16 juli 1992, nr. VVP/L U-921434, gedaan in overeenstemming met Onze Minister van Economische Zaken en de Staatssecretaris van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij;

Overwegende, dat uitvoering moet worden gegeven aan de Richtlijn van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 20 juli 1976 betreffende de vaststelling van het maximumgehalte aan erucazuur in oliën en vetten, die als zodanig voor menselijke consumptie zijn bestemd, alsmede in levensmiddelen waaraan oliën en vetten zijn toegevoegd (76/621/EEG) (PbEG L 202);

Overwegende, dat een basis moet worden gelegd voor de definitieve uitvoering van de Richtlijn van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 21 december 1988 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten inzake voor menselijke voeding bestemde diepvriesprodukten (89/108/EEG) (PbEG L 40), alsmede voor de op die richtlijn gebaseerde Richtlijnen van de Commissie van 13 januari 1992 betreffende de temperatuurcontrole in vervoermiddelen en in opslagruimten van voor menselijke voeding bestemde diepvriesprodukten (92/1/EEG) (PbEG L 34) en tot vaststelling van de monsternameprocedure en de communautaire analysemethode voor de officiële controle van de temperatuur van diepvriesprodukten die voor de menselijke voeding zijn bestemd (92/2/EEG) (PbEG L 34), voor zover het betreft de daar bedoelde analysemethode;

Overwegende, dat eveneens een basis moet worden gelegd voor de definitieve uitvoering van de Richtlijn van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 13 juni 1988 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten inzake het gebruik van extractiemiddelen bij de productie van levensmiddelen en bestanddelen daarvan (88/344/EEG) (PbEG L 157);

Overwegende, dat het voor de inzichtelijkheid van de wetgeving gewenst is dat de regels met betrekking tot de bereiding en behandeling van levensmiddelen worden geconcentreerd in één Warenwetbesluit;

Gelet op de artikelen 4, eerste lid, 5, eerste lid, onder a, en zesde lid, 6, onder a, 8, onder c, 12, 14, 16, tweede lid, en 22, eerste en tweede lid, van de Warenwet (Stb. 1988, 360);

Gehoord de Adviescommissie Warenwet (adviezen van 12 september 1990, nr. 14255/(13)5 en van 9 oktober 1991, nr. 14267/(4)5);

De Raad van State gehoord (advies van 12 november 1992, no. W13.92.0362);

Gezien het nader rapport van de Staatssecretaris van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur van 30 november 1992 nr. DGVgz/VVP/L 922882, 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

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

- a. behandelen: het bewerken van eet- en drinkwaren na het bereiden en vóór het verpakken ervan, met welke handelingen de aard van de betrokken waar geen verandering ondergaat;
- b. bedrijfsruimte: de ruimte kennelijk uitsluitend bestemd voor het bereiden, behandelen, verpakken of het bewaren van eet- of drinkwaren, alsmede de bij bereiders van eet- of drinkwaren in gebruik zijnde ruimte voor het bewaren van grondstoffen;
- c. bereidplaats: het gedeelte van de bedrijfsruimte kennelijk bestemd voor het bereiden van eet- of drinkwaren, of voor het behandelen of verpakken van niet door verpakkingsmateriaal omhulde eet- of drinkwaren, met dien verstande dat niet als bereidplaats wordt beschouwd een verkoopruimte waarin eet- en drinkwaren worden behandeld of verpakt op een wijze die gebruikelijk is in zodanige ruimte;
- d. grondstoffen: grondstoffen, halfabrikaten en ingrediënten, bestemd voor de bereiding van eet- en drinkwaren.

Artikel 2

1. Het is verboden eet- en drinkwaren te bereiden, te behandelen, te verpakken, te bewaren of te vervoeren, anders dan met inachtneming van de bij of krachtens dit besluit gestelde voorschriften.
2. Het is verboden voor de bereiding van eet- en drinkwaren grondstoffen te bezigen die niet voldoen aan de bij of krachtens dit besluit gestelde eisen.
3. Het is verboden eet- en drinkwaren te verhandelen met betrekking tot welke in afwijking van het bepaalde bij of krachtens dit besluit is gehandeld.
4. Het is verboden eet- en drinkwaren te verhandelen die in een toestand verkeren, welke niet voldoet aan de bij of krachtens dit besluit gestelde eisen.
5. Het is verboden eet- en drinkwaren te verhandelen anders dan met inachtneming van de voorschriften, bij of krachtens dit besluit gesteld, met betrekking tot het bezigen van vermeldingen.

§ 2. Hygiëne bij de bereiding en behandeling

Artikel 3

1. Het bereiden, behandelen, verpakken of bewaren van eet- of drinkwaren mag uitsluitend geschieden in bedrijfsruimten.
2. Het bereiden, behandelen, verpakken, bewaren en vervoeren van eet- of drinkwaren en grondstoffen moet zodanig geschieden dat:
 - a. geen verontreiniging plaats kan hebben met zodanige hoeveelheden van stoffen dat zij uit het oogpunt van de gezondheid van de mens

schadelijk kunnen zijn, of met organismen of virussen die onder redelijke wijze te verwachten omstandigheden schadelijk kunnen zijn of worden;

b. organismen als onder a bedoeld zich niet zodanig kunnen vermeerderen of zodanige toxinen kunnen vormen dat zij uit het oogpunt van de gezondheid van de mens schadelijk kunnen zijn of worden; en

c. de voedings- of gebruikswaarde van de waar niet minder is of kan worden dan in redelijkheid ten minste mag worden verlangd.

3. Onze Minister kan, in overeenstemming met Onze Minister van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij, en gehoord de Adviescommissie Warenwet, nadere regels stellen met betrekking tot het eerste en tweede lid.

4. De in het derde lid bedoelde nadere regels hebben betrekking op:

a. de inrichting en het gebruik van bedrijfsruimten of bereidplaatsen;

b. de wijze waarop en de omstandigheden waaronder de bereiding, de behandeling of het vervoer van eet- of drinkwaren en grondstoffen moet plaatsvinden;

c. de deugdelijkheid en het gebruik van voorwerpen, gereedschappen of materialen; en

d. de gezondheidstoestand van personen die in bereidplaatsen werkzaam zijn.

5. Het bestuur van een produkt-, een hoofdbedrijf- of een bedrijfsschap kan nadere regels stellen of, gehoord de Adviescommissie Warenwet, andere besluiten nemen ten aanzien van het eerste lid.

6. De op grond van een in het vijfde lid bedoelde verordening vastgestelde nadere voorschriften of genomen besluiten behoeven de goedkeuring van Onze Minister.

Artikel 4

1. Pathogene micro-organismen moeten in hoeveelheden die schadelijk kunnen zijn voor de gezondheid afwezig zijn in eet- of drinkwaren, met dien verstande dat:

a. Salmonella niet aantoonbaar is in 25 g of ml;

b. Campylobacter niet aantoonbaar is in 25 g of ml;

c. Listeria monocytogenes niet aantoonbaar is in 0,01 g of ml;

d. het aantal kweekbare Staphylococcus aureus niet meer dan 100.000 per g of ml bedraagt;

e. het aantal kweekbare Bacillus cereus niet meer dan 100.000 per g of ml bedraagt;

f. het aantal kweekbare Clostridium perfringens niet meer dan 100.000 per g of ml bedraagt.

2. Het eerste lid is niet van toepassing op:

a. onbewerkte, rauwe eet- of drinkwaren; en

b. bewerkte eet- of drinkwaren die:

1° geen kiemreducerende behandeling hebben ondergaan; en

2° bij normaal gebruik pas na verhitting door de eindverbruiker geschikt zijn voor consumptie door de mens.

3. In eet- en drinkwaren mogen door Onze Minister aangewezen pathogene micro-organismen, andere dan bedoeld in het eerste lid, die uit oogpunt van gezondheid schadelijk kunnen zijn, niet in een grotere hoeveelheid aanwezig zijn dan door Onze Minister, in overeenstemming met Onze Minister van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij, gehoord de Adviescommissie Warenwet, voor de betrokken stof is vastgesteld. De hoeveelheid kan voor de onderscheiden eet- of drinkwaren verschillend worden bepaald.

§ 3. Bereiding

Artikel 5

1. Bij de bereiding en de behandeling van eet- of drinkwaren en grondstoffen mag uitsluitend gebruik worden gemaakt van water:
 - a. dat geleverd is of wordt door een waterleidingbedrijf zoals genoemd in de Waterleidingwet (Stb. 1957, 150), en dat ten minste voldoet aan de bij of krachtens die wet gestelde eisen; of
 - b. waarvan ten genoegen van de betrokken regionaal inspecteur voor de gezondheidsbescherming is aangetoond dat het ten minste gelijkwaardig is aan het onder a bedoelde water.
2. In bereidplaatsen mogen geen aftap-punten van water aanwezig zijn dat niet voldoet aan het eerste lid, met dien verstande dat zulks niet geldt voor de aanwezigheid van installaties met bluswater.
3. De betrokken regionaal inspecteur voor de gezondheidsbescherming kan ten aanzien van water, te gebruiken bij de behandeling van eet- of drinkwaren of grondstoffen, dat niet van invloed is op de goede hoedanigheid van het eindproduct, ontheffing verlenen van het eerste lid.
4. Het eerste lid is niet van toepassing ten aanzien van eet- of drinkwaren waarvoor in enig wettelijk voorschrift anders is bepaald.

Artikel 6

Onze Minister stelt ter uitvoering van de Richtlijn van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 13 juni 1988 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten inzake het gebruik van extractiemiddelen bij de produktie van levensmiddelen en bestanddelen daarvan (88/344/EEG) (PbEG L 157) nadere regels vast ter zake van:

- a. de aard en de goede hoedanigheid van extractiemiddelen;
- b. de ten hoogste toegestane hoeveelheden van extractiemiddelen in eet- of drinkwaren; en
- c. de te bezigen aanduidingen of vermeldingen op verpakkingen of recipiënten van extractiemiddelen.

Artikel 7

1. Voor zover het kennelijk technisch noodzakelijk is bij de bereiding van eetwaren minerale olie als los- of smeermiddel te gebruiken, mag uitsluitend vloeibare paraffine worden gebruikt. Als los- of smeermiddel gebruikte vloeibare paraffine mag in eetwaren aanwezig zijn tot een hoeveelheid van ten hoogste 50 mg/kg.
2. Vloeibare paraffine moet voldoen aan de krachtens artikel 5, eerste lid, van het Verpakkingen- en gebruiksartikelenbesluit (Warenwet) (Stb. 1979, 558) aan die stof gestelde specificatie.

Artikel 8

1. Het roken van eetwaren mag uitsluitend geschieden met rook, verkregen uit hout of houtachtige gewassen in onbehandelde staat.
2. De verhandeling van hout of houtachtige gewassen aan bereiders van eet- of drinkwaren ten behoeve van het roken van eetwaren mag uitsluitend geschieden indien dat hout, of die houtachtige gewassen, in onbehandelde staat verkeert, onderscheidenlijk verkeren.
3. In bedrijfsruimten mogen, ten behoeve van het roken van eetwaren, uitsluitend hout of houtachtige gewassen in voorraad of voorhanden worden gehouden indien dat hout, onderscheidenlijk die houtachtige gewassen, in natuurlijke of onbehandelde staat verkeert, onderscheidenlijk verkeren.

4. In bereidplaatsen, kennelijk bestemd voor het roken van eetwaren, mag onderscheidenlijk mogen geen ander hout of houtachtige gewassen in voorraad of voorhanden worden gehouden dan hout of houtachtige gewassen, bedoeld in het derde lid.

Artikel 9

1. Olie of vet, aanwezig in de bereidplaats en kennelijk bestemd voor het bakken of frituren van eetwaren, moet, onverminderd andere op die grondstof van toepassing zijnde wettelijke bepalingen, voldoen aan de eis dat het gehalte aan dimere en polymere triglyceriden niet hoger is dan 16%.

2. Voor de bereiding of verwerking van eet- of drinkwaren mag geen gebruik worden gemaakt van oliën en vetten welke:

a. zijn bereid uit afval, ontstaan:

1° bij de raffinage van vetten; of

2° in afvalwater-reinigingsinstallaties;

b. zijn verkregen bij de destructie van dierlijk materiaal; of

c. zijn verontreinigd met stoffen die bij de normale raffinage niet verwijderbaar zijn dan wel met vetten of oliën reageren.

3. In bereidplaatsen, kennelijk bestemd voor het bakken of frituren van eetwaren, mag geen andere olie of ander vet voorhanden of in voorraad worden gehouden dan olie of vet, dat voldoet aan het eerste en tweede lid.

Artikel 10

1. In eet- of drinkwaren mogen vitamines, fluor- en jodiumverbindingen, aminozuren of hun zouten niet aanwezig zijn, tenzij deze naar aard en hoeveelheid van nature aanwezig zijn in die eet- of drinkwaren.

2. Het eerste lid is niet van toepassing ten aanzien van eet- of drinkwaren waarvoor in enig wettelijk voorschrift anders is bepaald.

Artikel 11

Het gehalte aan erucazuur in eet- of drinkwaren, berekend op het totale gehalte aan vetzuren in de vet-fase, mag niet meer bedragen dan 5%.

§ 4. Verontreinigingen

Artikel 12

1. Schimmeltoxinen en bacteriële toxinen in hoeveelheden die schadelijk kunnen zijn voor de gezondheid moeten afwezig zijn in eet- of drinkwaren en grondstoffen, met dien verstande dat:

a. het gehalte aan aflatoxine B₁ in eet- of drinkwaren en grondstoffen, met uitzondering van grondnoten die als grondstof in voorraad worden gehouden voor de bereiding van olie, niet meer bedraagt dan 5 microgram per kg;

b. het gehalte aan aflatoxine M₁ niet meer bedraagt dan:

1° in kaas: 0,2 microgram per kg;

2° in boter: 0,02 microgram per kg;

3° in melk en in andere uit of met melk bereide eet- of drinkwaren: 0,05 microgram per kg, in voorkomend geval berekend op het volgens de gebruiksaanwijzing uit de waar bereide of te bereiden produkt.

2. In bereidplaatsen, alsmede in de gedeeltes van bedrijfsruimten van bereiders van eet- of drinkwaren, die kennelijk in gebruik zijn voor het

bewaren van grondstoffen, mogen grondstoffen die niet voldoen aan het eerste lid, onder a, niet in voorraad of voorhanden worden gehouden, tenzij de bergplaats of de recipiënt voorzien is van een duidelijke vermelding waaruit blijkt dat die grondstof niet geschikt is voor de bereiding van eet- of drinkwaren.

3. Onze Minister kan, in overeenstemming met Onze Minister van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij, en gehoord de Adviescommissie Warenwet, nadere regels stellen met betrekking tot het in het eerste lid gestelde.

Artikel 13

In eet- en drinkwaren mogen door Onze Minister aangewezen verontreinigingen, andere dan bedoeld in artikel 12, die uit oogpunt van gezondheid schadelijk kunnen zijn, niet in een grotere hoeveelheid aanwezig zijn dan door Onze Minister, in overeenstemming met Onze Minister van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij, gehoord de Adviescommissie Warenwet, voor de betrokken stof is vastgesteld. De hoeveelheid kan voor de onderscheiden eet- of drinkwaren verschillend worden bepaald.

§ 5. Bewaring en vervoer

Artikel 14

Onze Minister stelt ter uitvoering van de Richtlijn van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 21 december 1988 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Statens inzake voor menselijke voeding bestemde diepvriesprodukten (89/108/EEG) (PbEG L 40) en van de krachtens die richtlijn getroffen maatregelen nadere regels vast ter zake van:

- a. de aard en de goede hoedanigheid van het diepvries-procédé;
- b. de daarbij te gebruiken koelmiddelen;
- c. de verpakkingen van en de te bezigen aanduidingen of vermeldingen op eet- of drinkwaren; en
- d. de bewaar- en vervoersomstandigheden van diepgevroren eet- of drinkwaren.

Artikel 15

1. Eet- of drinkwaren, welke gekoeld moeten worden bewaard teneinde microbiologisch bederf of de uitgroei van pathogene bacteriën tegen te gaan, moeten:

- a. voor zover het betreft voorverpakte eet- of drinkwaren, zodanig worden vervoerd of in voorraad worden gehouden dat de temperatuur van de waar ten hoogste de door de bereider aangegeven temperatuur bedraagt; of,
 - b. voor zover door de bereider geen bijzondere bewaartemperatuur op de voorverpakking is vermeld of de waar niet is voorverpakt, zodanig worden vervoerd of in voorraad worden gehouden dat de temperatuur van de waar ten hoogste 7°C bedraagt;
- behoudens indien krachtens het zesde of zevende lid, of bij een verordening van een (hoofd-) produkt- of bedrijfschap die reeds van kracht is op het moment van inwerkingtreding van dit besluit, regels zijn vastgesteld waarbij een andere temperatuur is voorgeschreven.

2. Indien op de verpakking van een in het eerste lid bedoelde eet- of drinkwaar:

- a. in een bewaarvoorschrift is vermeld dat de waar bewaard dient te worden tussen de 0°C en 6°C; of

b. een houdbaarheidstermijn is vermeld die korter is dan 5 dagen; is artikel 17 van het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen (Stb. 1992, 14) onderscheidenlijk artikel 10a van het Algemeen Aanduidingenbesluit (Warenwet) (Stb. 1981, 621) van toepassing.

3. Onverminderd de ter zake geldende eisen ten aanzien van de etikettering van levensmiddelen moet op de verpakking van de in het tweede lid, onder a, bedoelde eet- of drinkwaar een bewaarvoorschrift worden gebezigd waaruit onder andere blijkt dat de waar binnen een bepaald aantal dagen na aankoop dient te worden geconsumeerd, echter nooit later dan de reeds vermelde datum.

4. In afwijking van het eerste lid mogen de daar bedoelde bederfelijke eet- of drinkwaren, die zodanig verhit zijn dat zij geschikt zijn voor onmiddellijke consumptie door de eindverbruiker, tevens ter rechtstreekse aflevering aan de eindverbruiker voorhanden worden gehouden indien de temperatuur van de waar ten minste 60°C bedraagt.

5. Onze Minister kan, in overeenstemming met Onze Ministers van Economische Zaken en van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij, en gehoord de Adviescommissie Warenwet, nadere regels stellen met betrekking tot het eerste tot en met vierde lid.

6. Het bestuur van een produkt-, een hoofdbedrijf- of een bedrijfsschap kan nadere regels stellen of, gehoord de Adviescommissie Warenwet, andere besluiten nemen ten aanzien van het eerste, tweede en derde lid.

7. De op grond van een in het zesde lid bedoelde verordening vastgestelde nadere voorschriften of genomen besluiten behoeven de goedkeuring van Onze Minister.

§ 6. Verpakking

Artikel 16

1. De verpakking van eet- of drinkwaren, waaronder tevens wordt verstaan materiaal ter afsluiting van de verpakking, moet zodanig zijn uitgevoerd, dat scheiding van het verpakkingsmateriaal en de waar op eenvoudige wijze mogelijk is, zonder dat delen ervan op of in de waar achterblijven.

2. Eet- of drinkwaren mogen niet zijn verpakt tezamen met andere waren in een verpakking bestemd of geschikt voor de eindverbruiker, indien die andere waren, bij aanwending overeenkomstig redelijkerwijs te verwachten gebruik, uit het oogpunt van gezondheid schadelijk kunnen zijn.

Artikel 17

1. In bedrijfsruimten mogen levensmiddelenadditieven uitsluitend in een verpakking of recipiënt voorhanden zijn of in voorraad worden gehouden. Op die verpakking of recipiënt moet een aanduiding overeenkomstig het Warenwetbesluit Levensmiddelenadditieven (Stb. 1992, 204) worden gebezigd, alsmede, voor zover van toepassing, de volgende vermeldingen:

a. het gehalte of de gehalten van de levensmiddelenadditieven indien zij aanwezig zijn in mengsels van deze stoffen, al dan niet met andere grondstoffen, voor zover regels zijn gesteld ten aanzien van de ten hoogste toegelaten hoeveelheid van een of meer van de desbetreffende levensmiddelenadditieven;

b. het gebruiksdoel, voor zover regels zijn gesteld ten aanzien van de ten hoogste toegelaten hoeveelheid in de eet- of drinkwaar, voor de bereiding waarvan het betrokken levensmiddelenadditief bestemd is.

2. De vermeldingen, bedoeld in het eerste lid, mogen worden aangebracht in een code, die zodanig moet zijn dat onjuist gebruik ter zake bij de bereiding wordt voorkomen.

3. De bereider moet, op verzoek van de ambtenaren, belast met het toezicht op de naleving van het bepaalde bij of krachtens dit besluit, het in het eerste lid, onder b, bedoelde gebruiksdoel mededelen.

§ 7. Slotbepalingen

Artikel 18

1. Als methoden van onderzoek welke bij uitsluiting beslissend zijn voor de vaststelling of al dan niet is voldaan aan de bij of krachtens dit besluit gestelde regels, worden aangewezen microbiologische onderzoeksmethoden, chromatografische en andere scheidingsmethoden, organoleptische bepalingsmethoden en detectiemethoden, alsmede de daartoe door een andere Lid-Staat van de Europese Economische Gemeenschap aangewezen methoden.

2. Onze Minister kan, in overeenstemming met Onze Minister van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij en gehoord de Adviescommissie Warenwet, omtrent de in het eerste lid bedoelde methoden nadere regels stellen.

Artikel 19

1. In het Algemeen Besluit (Warenwet) (Stb. 1949, J306)¹ vervallen de artikelen 1, 2, 3, 3^{bis}, derde lid, 3^{quinquies}, 3^{sexies}, 4, 5, 6, 7, 10, 10^{bis}, 11, 11^{bis}, 12 en 14^{bis}.

2. Op waren waarvoor krachtens artikel 10^{bis}, eerste lid, van het Algemeen Besluit (Warenwet), toestemming is verleend voor de aanwezigheid van een der in dat artikel-lid bedoelde stoffen, blijft, in afwijking van het eerste lid, genoemd artikel 10^{bis}, eerste lid, van toepassing:

a. voor zover in de desbetreffende toestemming een termijn is genoemd waarvoor die toestemming is verleend, welke afloopt binnen drie maanden na de datum van inwerkingtreding van dit besluit, gedurende drie maanden na afloop van die termijn;

b. voor zover in de desbetreffende toestemming een termijn is genoemd waarvoor die toestemming is verleend, welke afloopt vanaf drie maanden na de datum van inwerkingtreding van dit besluit, tot de afloop van die termijn;

een en ander behoudens indien de toestemming op een eerder tijdstip wordt ingetrokken.

3. In het Kokswarenbesluit (Warenwet) (Stb. 1979, 563)² vervalt artikel 2, tweede lid.

4. In het Conserveermiddelenbesluit (Warenwet) (Stb. 1967, 691)³ vervalt artikel 4.

Artikel 20

1. Dit besluit treedt in werking met ingang van de derde maand na de datum van uitgifte van het Staatsblad, waarin het wordt geplaatst.

2. In afwijking van het eerste lid treden de artikelen 2, 14 en 18 in werking met ingang van 10 januari 1993.

3. In afwijking van het eerste lid treedt artikel 15, eerste lid, voor zover het betreft het vervoer van de daar bedoelde eet- of drinkwaar, en tweede en derde lid, in werking met ingang van de achttiende maand na de in het eerste lid bedoelde datum.

¹ Laatstelijk gewijzigd bij koninklijk besluit van 16 april 1992, Stb. 222

² Gewijzigd bij koninklijk besluit van 11 juni 1985, Stb. 367

³ Laatstelijk gewijzigd bij koninklijk besluit van 25 maart 1992, Stb. 204

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

Artikel 21

Dit besluit kan worden aangehaald als Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen.

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, 10 december 1992

Beatrix

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

Uitgegeven de *dertigste* december 1992

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

NOTA VAN TOELICHTING

Inleiding

Het onderhavige besluit vervangt grotendeels het Algemeen Besluit (Warenwet) (Stb. 1949, J306)¹. Maar ook bepalingen die tot nu toe verspreid waren neergelegd in het Conserveermiddelenbesluit (Warenwet) (Stb. 1967, 691) en het Kokswarenbesluit (Warenwet) (Stb. 1979, 563), maken nu onderdeel uit van dit besluit. Verder vormt dit besluit de basis voor de uitvoering van vier EEG-richtlijnen, die betrekking hebben op het maximum-gehalte aan erucazuur in oliën en vetten en in levensmiddelen waaraan oliën en vetten zijn toegevoegd (76/621/EEG), de bereiding van grondstoffen door middel van extractie (88/344/EEG), het in diepvriescondities be- en verhandelen van eet- en drinkwaren (89/108/EEG) en de temperatuurcontrole in vervoermiddelen en in opslagruimten van voor menselijke voeding bestemde diepvriesprodukten (92/1/EEG). Als onderdeel van deze nota van toelichting is een concordantietabel opgenomen, waaruit de samenhang tussen het onderhavige besluit en deze richtlijnen kan worden afgelezen. Tenslotte zal ook de Richtlijn van de Commissie van 13 januari 1992 tot vaststelling van de monsternemingsprocedure en de communautaire analysemethode voor de officiële controle van de temperatuur van diepvriesprodukten die voor de menselijke voeding zijn bestemd (92/2/EEG) (PbEG L 34) grotendeels krachtens dit besluit ten uitvoer worden gelegd.

Op de voet van artikel 8 van de richtlijn van de Raad van 28 maart 1983 betreffende een informatieprocedure op het gebied van normen en technische voorschriften (83/189/EEG) (PbEG L 109), zoals die gewijzigd is bij de richtlijn van de Raad van 22 maart 1988 (88/182/EEG) (PbEG L 81), is het ontwerp van dit besluit aan de Europese Commissie medegedeeld. Met de door de Commissie en de Lid-Staten naar aanleiding daarvan ter zake gemaakte opmerkingen is rekening gehouden.

Algemeen

Dit besluit heeft ten doel alle algemeen geldende bepalingen met betrekking tot een deugdelijke bereiding en behandeling van eet- en drinkwaren in één besluit op te nemen. Daarmee wordt beoogd de duidelijkheid voor betrokkenen te vergroten. Met name om die reden is voor een citeertitel gekozen die nauwkeurig aangeeft welke regels de justitiabele in dit besluit mag verwachten. Bij het geldende Algemeen Besluit (Warenwet) is zulks immers niet eenduidig uit de titel af te leiden. Eveneens ten gerieve van de justitiabele is het besluit in een aantal paragrafen opgedeeld. Hiermede wordt beoogd de inzichtelijkheid te verbeteren, conform de aanbevelingen van de Adviescommissie Warenwet. Het betreft de volgende paragrafen: 1. Algemene bepalingen; 2. Hygiëne bij de bereiding en behandeling; 3. Bereiding; 4. Verontreinigingen; 5. Bewaring en vervoer; 6. Verpakking; en 7. Slotbepalingen.

Codes voor hygiënisch werken

Dit besluit bevat in artikel 3 de belangrijkste algemene voorschriften die bij de bereiding en behandeling van eet- en drinkwaren in acht moeten worden genomen. Tevens verleent het besluit (artikel 3, derde lid) de betrokken ministers de bevoegdheid ter zake nadere regels te stellen. Van die bevoegdheid zal gebruik worden gemaakt ten aanzien van hygiënevoorschriften in bedrijfsruimten en bereidplaatsen. In voorkomend geval zou er zelfs toe kunnen worden overgegaan op basis van het derde lid van artikel 3 voorschriften op te stellen welke bijvoor-

¹ Laatstelijk gewijzigd bij koninklijk besluit van 21 november 1989 (Stb. 548)

beeld specifiek op een bepaalde sector van de levensmiddelenbereiding zijn toegeschreven. Vooralsnog is dit evenwel niet de bedoeling. Het zal bij dat type voorschriften namelijk doorgaans gaan om beschrijvingen van een optimale hygiëne bij de bereiding en productie, waarbij richtlijnen kunnen worden gegeven die verder gaan dan ten minste noodzakelijk is vanuit het oogpunt van de bescherming van de volksgezondheid. Tenslotte moet nog worden opgemerkt dat het in het kader van het dereguleringsstreven bovendien ook niet past dat de overheid zulks gaat voorschrijven.

Gezien het voorgaande heeft de regering het betrokken bedrijfsleven in 1987 opgeroepen per sector zogenaamde hygiëne-codes op te stellen waarin de sector nader aangeeft op welke wijze de desbetreffende eet- of drinkwaren hygiënisch bereid kunnen worden. Deze codes zouden vervolgens ter toetsing aan de Adviescommissie Warenwet (ACWW) worden voorgelegd. Hygiëne-codes die de instemming van de ACWW hebben verkregen, moeten beschouwd worden als een in brede kring van ter zake deskundigen gemaakte afspraak hoe in de desbetreffende branche specifieke invulling wordt gegeven aan het algemene voorschrift van artikel 3, tweede lid. Een producent van levensmiddelen die werkt volgens zijn code, wordt behoudens bewijs van het tegendeel geacht te voldoen aan dat algemene voorschrift. Volgt die producent evenwel een handelwijze die in strijd is met de desbetreffende branche-specifieke hygiëne-code, dan zal hij moeten aantonen dat zijn handelwijze tot een vanuit het oogpunt van hygiëne ten minste gelijkwaardig eindproduct leidt. Hygiëne-codes kunnen derhalve voor de toezichhoudende instanties een hulpmiddel zijn bij de beoordeling van de hygiëne-situatie in bedrijven. Dit is in overeenstemming met artikel 5 van de EEG-richtlijn inzake de officiële controle van levensmiddelen (89/397/EEG) (PbEG L 186). Kortom, het is in de eerste plaats de eigen verantwoordelijkheid van de betrokken ondernemer, bij voorkeur in een samenwerkingsverband binnen een bepaalde sector van het betrokken bedrijfsleven, dergelijke «instructies» op te stellen en vervolgens na te doen leven. Het moge duidelijk zijn dat de overheid, gelet op die eigen verantwoordelijkheid van het bedrijfsleven in deze, alleen dan zelf dergelijke zeer specifieke voorschriften op zal stellen wanneer dat uit het oogpunt van bescherming van de volksgezondheid noodzakelijk is. Zulks zou met name het geval kunnen zijn indien geen hygiëne-code is of zal worden opgesteld in een sector waar bederfelijke producten worden bereid.

Bij het opstellen van hygiëne-codes moeten de «General Principles of Food Hygiene» van de Codex Alimentarius (tweede herziening, 1985, FAO/WHO, Rome, 1988) als uitgangspunt dienen. Tevens moeten die codes alle daarvoor in aanmerking komende specifieke microbiologische richtwaarden bevatten. Wanneer niet aan die richtwaarden wordt voldaan is dat een signaal voor de producent dat, hetzij bij de bereiding van de waar gebruik is gemaakt van een onhygiënische grondstof, hetzij de bereiding, behandeling of bewaring van de waar niet onder hygiënische condities heeft plaatsgevonden. Een dergelijk signaal dient voor de producent aanleiding te zijn tot een onmiddellijk kritisch onderzoek van de gang van zaken in zijn bedrijf. Bij herhaalde overschrijding van de in een hygiëne-code opgenomen microbiologische richtwaarden staat vast dat de bereiding, behandeling of bewaring van de waar op onvoldoende hygiënische wijze is geschied. Hierdoor wordt de voedings- of gebruikswaarde van die eet- of drinkwaar minder dan in redelijkheid ten minste mag worden verlangd, als bedoeld in artikel 3, tweede lid, onder c, van het onderhavige besluit. In die situatie ligt strafrechtelijk optreden door de controlerende instanties voor de hand.

Overigens zal het opstellen en vervolgens toepassen van een hygiëne-code in beginsel leiden tot een verbeterde hygiëne in de desbetreffende branche, zodat toepassing van het strafrecht tot het uiterste minimum

beperkt zal kunnen blijven. De door de opstellers van een hygiëne-code opgenomen microbiologische richtwaarden moeten zijn getoetst op bruikbaarheid en relevantie voor het doel zoals aangegeven in de «Codex Alimentarius General Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods» (Appendix II, zeventiende sessie van het «Committee on Food Hygiene» van de Codex Alimentarius). Daarbij kan onderscheid worden gemaakt tussen verschillende microbiologische richtwaarden, afhankelijk van de fase van productie of distributie. Vanuit een wetenschappelijk standpunt gezien kunnen de microbiologische richtwaarden voor een voedingsmiddel tijdens of direct na productie immers niet dezelfde zijn als de richtwaarden voor hetzelfde produkt aan het einde van de distributie-keten, indien door de intrinsieke eigenschappen van het voedingsmiddel een beperkte vermeerdering van micro-organismen tijdens de distributie niet geheel te vermijden is.

Eind 1992 waren de volgende acht hygiëne-codes tot stand gekomen: code verhitte van conserven van vlees en van vleeswaren, code voor sterilisatie van waren in de verpakking, code voor de bewerking van groenten en fruit, hygiëne-code voor de broodbakkerij en de banketbakkerij, CBL-code hygiënisch werken voor de levensmiddelenhandel, code voor hygiënisch werken in het slagersbedrijf, de hygiëne-code voor de horeca en de hygiëne-code voor het poeliersbedrijf.

Dereguleringsstreven

De in het Algemeen Besluit (Warenwet) opgenomen regels zijn kritisch beschouwd op noodzaak c.q. gewenstheid en juridische verdedigbaarheid. Uitgangspunt daarbij was de door de regering nagestreefde terughoudendheid met regelgeving. Tevens zijn die regels daarbij Europeesrechtelijk getoetst.

Overigens is dit besluit – nu het in feite gaat om een wijziging van een bestaand besluit – 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, 15). Daaruit is gebleken dat, gelet op die doelstelling, tegen dit besluit geen bezwaren bestaan. Bovendien wordt met dit besluit de basis gelegd voor de uitvoering van bovenbedoelde EEG-richtlijnen, waarmee op doelmatige wijze aan een uit het lidmaatschap van de EG voortvloeiende verplichting kan worden voldaan. De desbetreffende in de artikelen 6 en 14 opgenomen delegatiebepalingen aan de minister betreffen het uitwerken van die bij of krachtens EEG-richtlijnen gestelde regels, die geen beleidsvrijheid aan de nationale wetgever laten. Gezien dit feit, alsmede het feit dat het hier om regels gaat die aan frequente wijziging onderhevig (kunnen) zijn, bestaat tegen deze delegatie geen bezwaar.

Artikelsgewijs

Paragraaf 1 Algemene bepalingen

Zoals gebruikelijk bevat artikel 1 de definities van begrippen die in het besluit en de daarop gebaseerde regelingen worden gehanteerd. Het betreft allereerst de definitie van het begrip «behandelen» (onder a) dat in het besluit een belangrijke rol vervult. Onder dat begrip moet worden verstaan de handelingen die men na de bereiding van de waar uitvoert om het produkt in de – veelal door de consument – gewenste presentatievorm te brengen, zoals het koelen, het afwegen en het snijden van bijvoorbeeld brood of vleeswaren. Met die handelingen verandert de aard van de waar immers niet. Daarnaast is onder b en c een tweetal omschrijvingen opgenomen van ruimtes die kennelijk bestemd zijn om

daarin handelingen te (doen) verrichten in verband met de bereiding, de behandeling, het verpakken of de bewaring van eet- of drinkwaren. Het woord «kennelijk» is in de omschrijving opgenomen teneinde het toezicht en de opsporing van overtredingen te vergemakkelijken. Zou dat woord ontbreken, dan zou immers telkens moeten worden bewezen dat het inderdaad om een ruimte gaat waaraan bij of krachtens dit besluit eisen zijn gesteld.

Onderdeel b geeft een omschrijving van een bedrijfsruimte. Het is een ruimte kennelijk bestemd om daarin handelingen te (doen) verrichten zoals in dit besluit bedoeld. Het zal daarbij overwegend gaan om een geheel van ruimtes in een of meer bedrijfsgebouwen. Maar onder deze omschrijving vallen ook marktkramen, rijdende winkels en dergelijke waarin levensmiddelen worden verpakt, bewaard, bereid of toe bereid. In de krachtens artikel 3, derde lid, bedoelde nadere regels betreffende de inrichting en gebruik van bedrijfsruimten zal zondig onderscheid tussen deze categorieën van ruimtes kunnen worden gemaakt. Daarnaast omvat het begrip ruimtes waarin grondstoffen van eet- of drinkwaren worden bewaard, maar dan uitsluitend bij bereiders van eet- of drinkwaren. Onderdeel c omschrijft slechts een deel van de bedrijfsruimte, namelijk het deel waarin de bereiding van eet- en drinkwaren daadwerkelijk plaatsvindt. Aan deze bereidplaatsen zullen dan ook de – uit het oogpunt van de hygiëne – zwaarste eisen worden gesteld. Als bereidplaats wordt evenwel niet aangemerkt de verkoopruimte waarin de voor de verkoop van de betrokken waren gebruikelijke handelingen worden verricht, zoals snijden (van brood e.d.), malen (van koffie), en afwegen (van groenten e.d.).

Onderdeel d tenslotte bevat een definitie van grondstoffen. Het besluit heeft immers ook betrekking op grondstoffen, terwijl de wet daarvan geen begripsomschrijving geeft. Naast de normale grondstoffen als meel, vlees, groenten en vet worden hieronder begrepen samengestelde ingrediënten, waaronder halffabrikaten en afzonderlijke ingrediënten als specerijen en levensmiddelenadditieven. Als die waren in «bulk»-verpakkingen aanwezig zijn in bedrijfsruimten zal daarover geen misverstand behoeven te ontstaan. In andere situaties zal in bepaalde gevallen op basis van andere omstandigheden moeten worden geconcludeerd of het om een eet- of drinkwaar, dan wel om een grondstof gaat. Met name zal dat van belang zijn bij de etikettering van de waar.

Zoals in iedere nieuwe Warenwet-regelgeving het geval is en zal zijn, zijn in artikel 2 de verbodsbepalingen opgenomen van de in de volgende artikelen gestelde eisen, voorwaarden en andere met betrekking tot een deugdelijke bereiding en behandeling van eet- of drinkwaren gestelde voorschriften.

Het eerste lid is gebaseerd op de artikelen 4, eerste lid, en 5, eerste lid, onder a, van de Warenwet, en betreft de uit het oogpunt van de gezondheidsbescherming en de eerlijkheid in de handel aan een deugdelijke bereiding en behandeling van eet- en drinkwaren te stellen eisen. Het in het tweede lid verwoorde verbod heeft betrekking op het bezigen van grondstoffen, bijvoorbeeld water, oliën en vetten of grondnoten, die niet voldoen aan de bij of krachtens dit besluit gestelde eisen. Het is gebaseerd op artikel 4, eerste lid, van de wet. In het derde lid wordt verboden eet- of drinkwaren te verhandelen die niet zijn bereid of behandeld conform het bepaalde bij of krachtens dit besluit. Dat verbod is gebaseerd op artikel 5, zesde lid, van de wet. Het vierde lid bevat de bepaling die de verhandeling verbiedt van eet- of drinkwaren die in een toestand verkeren welke niet voldoet aan de bij of krachtens dit besluit gestelde eisen. Dat lid is gebaseerd op artikel 6, onder a, van de wet. Het vijfde lid tenslotte vloeit voort uit de bij of krachtens dit besluit op grond van artikel 8, onder c, van de Warenwet, aan de verhandeling van eet- of drinkwaren gestelde voorschriften met betrekking tot vermeldingen.

Deze paragraaf bevat hygiëne-voorschriften inzake de bereiding en behandeling van levensmiddelen, alsmede een bepaling ten aanzien van de «afwezigheid» van pathogenen. Deze micro-organismen kunnen immers met name bij een onhygiënische bereiding in een eet- of drinkbaar terecht komen. In artikel 3 zijn de algemene eisen geformuleerd die gesteld worden aan de bereiding en behandeling van eet- of drinkwaren. Het eerste lid bepaalt dat levensmiddelen uitsluitend in bedrijfsruimtes mogen worden bereid, behandeld of verpakt. Ter voorkoming van mogelijke misverstanden zij erop gewezen dat het woord «of» in de opsomming niet verhindert dat alle genoemde handelingen in eenzelfde ruimte plaatsvinden en dat ook in zo'n geval deze bepaling van toepassing is. Gelet op de reikwijdte van de Warenwet (artikel 1, tweede lid) heeft de in het eerste lid genoemde eis geen betrekking op hetgeen in de particuliere huishouding geschiedt. Wel geeft het eerste lid aan dat het in huisarbeid bereiden van eet- en drinkwaren niet is toegestaan. Krachtens artikel 16 van de wet kan de minister echter in voorkomend geval vrijstelling of ontheffing van die bepaling geven.

Het tweede lid bevat algemene eisen die aan het werken met grondstoffen en met levensmiddelen moeten worden gesteld. Deze bepaling is de kern van dit besluit voor wat betreft regels die in acht moeten worden genomen bij het hygiënisch bereiden e.d. van levensmiddelen. Onder a is bepaald dat alle verontreinigingen die mogelijk schadelijk kunnen zijn voor de gezondheid van de mens, moeten worden voorkómen. Verontreiniging moet worden opgevat als het enigerlei wijze in de waar aanwezig zijn van een stof, organisme of virus, welke aanwezigheid niet is voorzien of beoogd door de bereider. Bij stoffen moet met name gedacht worden aan (veelal chemische) stoffen als bestrijdingsmiddelen, schoonmaakmiddelen, ontsmettingsmiddelen, machine-olie, brandstoffen en andere stoffen in de zin van de Nadere regels verpakking en aanduiding milieu-gevaarlijke stoffen (Stcrt. 1988, 30). Organismen en virussen zouden in de eerste plaats van de daadwerkelijke bereiders van levensmiddelen afkomstig kunnen zijn en daarvandaan in het levensmiddel terecht komen. Daarnaast kunnen zij ook op andere wijze in de bedrijfsruimte voorkomen. Ongedierte, zoals knaagdieren, kunnen eveneens, maar dan indirect, nadelige effecten hebben op de gezondheid van de mens, bijvoorbeeld door de overdracht van besmettelijke ziekten. Onder b wordt vervolgens vastgelegd dat in de bedrijfsruimte zodanige maatregelen moeten worden genomen dat ongewenste vermeerdering van schadelijke organismen wordt voorkómen. Hetzelfde geldt voor maatregelen tegen de vorming van toxinen. Dat doel kan uiteraard het best worden bereikt door regelmatig hulpmiddelen, machines, leidingen en voorraad-containers te reinigen. Onderdeel c ten slotte is het onderdeel waarin bepaald wordt dat de bereiding van eet- en drinkwaren zodanig moet geschieden dat voorkómen wordt dat van «minderwaardige» levensmiddelen sprake kan zijn. Bij deze minderwaardige levensmiddelen speelt de gezondheid in het algemeen geen directe rol: directe schade aan de gezondheid of afbreuk aan de veiligheid valt door die waren in het algemeen niet te verwachten. De voedings- of gebruikswaarde van de betrokken waar is echter niet van het niveau dat men er redelijkerwijs ten minste van mag verwachten. De minderwaardigheid van het levensmiddel kan op tweeërlei wijze worden veroorzaakt. Enerzijds door het gebruiken van «slechte» grondstoffen (I), anderzijds door «slechte» behandeling en bereidings- of bewaaromstandigheden (II). De minderwaardigheid kan door beide oorzaken overigens mede bestaan uit het in onvoldoende mate aanwezig zijn van voedingsstoffen in voor de voeding belangrijke levensmiddelen.

Ad I. Gebruik van onjuiste of niet geschikte grondstoffen.

Hieronder vallen situaties als het vóórkomen in grondstoffen van ongewenste of afschuw-opwekkende stoffen zoals zand, (delen van) insecten of mijten, uitwerpselen van muizen of ratten, huis-stof, of niet direkt schadelijke micro-organismen. Ook kan het graan om grondstoffen die als zodanig reeds ongeschikt zijn om daarmee een «volwaardig» levensmiddel te kunnen bereiden (bijvoorbeeld ranzig vet of uitgedroogde, c.q. verlepte groenten). Maar ook «verdunding» van levensmiddelen (melk met water; meel met zand) valt onder deze bepaling. In het verlengde daarvan geldt zulks eveneens voor waren die in samenstelling of presentatievorm verwarring kunnen wekken waardoor de consument ten onrechte zou kunnen verwachten het «normale» levensmiddel met de gewone voedingswaarde te kopen (bijv. «melk met water»).

Ad II. Onjuiste behandeling.

Het voorkómen van een foute bereidingswijze of bewaring, die de gebruiks- of voedingswaarde negatief zou kunnen beïnvloeden, valt eveneens onder deze bepaling. Het gaat erom te waarborgen dat de bereiding van levensmiddelen plaatsvindt in ruimtes die in redelijkheid voldoen aan de eisen die aan een hygiënische bereiding mogen worden gesteld. Tevens wordt hiermee voorkómen dat de omstandigheden waaronder de bereiding plaatsvindt, zodanig zijn dat zij in strijd komen met algemeen aanvaarde normen voor de bereiding van levensmiddelen, zoals deze zijn vastgelegd in de Codex Alimentarius «General Principles of Food Hygiene». Maar ook een onjuiste bewaring kan negatieve effecten hebben op de «waarde» van het levensmiddel: uitdrogen, verleppen, ontdooien en dergelijke. Tenslotte worden deze regels gesteld ter vermindering van situaties waarbij vernietiging plaats kan vinden van normaal wel aanwezige vitaminen of andere voedingsstoffen. Overigens zij erop gewezen dat onder b, d en e van artikel 18 van de Warenwet reeds een in algemene zin geformuleerd verbod is opgenomen dat onder meer betrekking heeft:

- op de gevolgen voor gezondheid of veiligheid (onder b),
- de ongeschiktheid voor het gebruik (onder d), of
- de minderwaardigheid van het levensmiddel (onder e),

van eet- of drinkwaren bereid onder omstandigheden en in situaties welke in artikel 3 van het onderhavige besluit nader zijn uitgewerkt.

Krachtens het derde lid kunnen nadere regels gesteld worden met betrekking tot het eerste en tweede lid. Van deze mogelijkheid is gebruik gemaakt in de Warenwetregeling Levensmiddelenhygiëne, waarin een nadere regeling is getroffen met betrekking tot algemene hygiënevoorschriften in bedrijfsruimten en bereidplaatsen. Deze regeling is met name wenselijk geacht vanuit de gedachte dat daarmee de rechtszekerheid, vooral van de ambachtelijke bereider, gediend is. Overigens zij hier verwezen naar hetgeen in de inleiding van deze nota van toelichting is gesteld met betrekking tot door het bedrijfsleven op te stellen codes voor hygiënisch werken. Deze codes zullen in het algemeen een meer specifiek en verdergaand karakter hebben dan bovengenoemde regeling. In het vierde lid worden de nadere regels, die krachtens het derde lid kunnen worden gesteld, omkaderd. In het vijfde lid wordt aan het bestuur van een produktschap of een (hoofd-)bedrijfschap de mogelijkheid geboden zonodig branchespecifieke nadere voorschriften of, gehoord de Adviescommissie Warenwet, afwijkende regels vast te stellen met betrekking tot het eerste lid. Van deze mogelijkheid zou bijvoorbeeld gebruik kunnen worden gemaakt voor het stellen van nadere of afwijkende regels met betrekking tot de ambulante handel in levensmiddelen. Op de voet van artikel 22, tweede lid, van de Warenwet behoeft een krachtens het vijfde lid vastgestelde verordening overigens de goedkeuring van de minister.

In het zesde lid is bepaald dat nadere voorschriften en genomen

besluiten die zijn vastgesteld krachtens een in het vijfde lid bedoelde verordening, eveneens ministeriële goedkeuring behoeven. Uitgangspunt van artikel 4 is dat levensmiddelen veilig moeten zijn op het moment van consumptie. Dit vereist «afwezigheid» van pathogene (ziekte-verwekkende) bacteriën in alle eet- of drinkwaren die:

- koud geconsumeerd worden,
- vóór aflevering aan de eindverbruiker reeds een kiemreducerende behandeling hebben ondergaan, of
- voor directe consumptie gereed zijn.

In het eerste lid zijn, op advies van de Adviescommissie Warenwet, normen geformuleerd die moeten leiden tot «afwezigheid» van pathogenen in bovengenoemde eet- en drinkwaren. Deze normen gelden uiteraard tot en met de datum van minimale houdbaarheid, onderscheidenlijk de uiterste consumptiedatum. Uitgangspunt bij de vaststelling van deze normen is geweest het beperken van de risico's voor de gezondheid van de mens op het moment van consumptie van de waar. Tevens is daarbij rekening gehouden met de mogelijke uitgroei van micro-organismen. Overschrijding van één of meer van deze normen betekent dan ook dat de waar moet worden beschouwd als zijnde gevaarlijk voor de volksgezondheid.

Overigens mogen betrokkenen ervan uitgaan dat de Inspectie voor de Gezondheidsbescherming ook bij de controle op de naleving van dit artikel op de voor die inspectie gebruikelijke wijze te werk zal gaan zodat, alvorens tot eventueel strafrechtelijk optreden zal worden besloten, steeds een duplo-bepaling zal worden uitgevoerd. Volledigheidshalve zij verder opgemerkt dat er, naast de nu in dit artikel specifiek genoemde pathogenen, nog andere ziekteverwekkende micro-organismen kunnen voorkomen, waarvoor het evenwel (nog) niet noodzakelijk is een op alle eet- of drinkwaren toepasbare norm op te stellen. Met name voor die pathogenen is artikel 18, onder a, van de Warenwet van belang dat ten algemene verbiedt eet- of drinkwaren te verhandelen die door hun ondeugdelijkheid de gezondheid of de veiligheid van de mens in gevaar kunnen brengen. Bij een beperkte overschrijding van de in andere besluiten of regelingen (bijvoorbeeld Kokswaarenbesluit (Warenwet), hygiëne-codes) opgenomen microbiologische richtwaarden of hygiëne-indicatoren, behoeft niet een direct gevaar voor de volksgezondheid te ontstaan. Wanneer deze situatie zich voordoet en er geen aanwijzingen zijn dat het produkt ziektekiemen of microbiële toxinen bevat in hoeveelheden die schadelijk kunnen zijn voor de volksgezondheid, is het niet noodzakelijk de desbetreffende partij uit de handel te nemen. Wel dienen in dat geval de hygiënecondities bij de bereiding of behandeling te worden verbeterd. Hierbij zij overigens verwezen naar hetgeen onder «Codes voor hygiënisch werken» eerder in deze toelichting is vermeld.

Het tweede lid noemt twee categorieën eet- en drinkwaren waarop de in het eerste lid bedoelde normen niet van toepassing zijn. Allereerst zijn dat onbewerkte levensmiddelen (onder a). Deze eet- en drinkwaren moeten immers door de bereider of de consument nog worden bewerkt alvorens zij geconsumeerd kunnen worden. Indien deze bewerking, waarvan verhitting meestal deel uitmaakt, juist wordt uitgevoerd, zal de waar veilig gegeten kunnen worden. Onder deze categorie uitzonderingen vallen bijvoorbeeld rauw vlees, rauw pluimveevlees, groente, fruit, eieren en vis. De tweede uitzondering betreft bewerkte, niet gepasteuriseerde, levensmiddelen die door de consument vóór consumptie nog verhit moeten worden (onder b). Tot deze categorie behoren bijvoorbeeld pizza's en hamburgers. Na deugdelijke verhitting zijn immers ook die waren «veilig». In het derde lid is aan de minister de mogelijkheid gegeven normen vast te stellen voor andere pathogenen dan de in het eerste lid genoemde.

In artikel 5 is aangegeven waaraan water moet voldoen dat bij de levensmiddelen-bereiding en -behandeling wordt gebruikt. Volledigheids-halve zij erop gewezen dat onder deze bepaling niet valt het bereiden en behandelen van eet- en drinkwaren met natuurlijk mineraalwater, zoals bedoeld in richtlijn 80/777/EEG (PbEG L 229), of bronwater. Genoemde richtlijn is geïmplementeerd in het Natuurlijk mineraal- en bronwaterbesluit (Warenwet) (Stb. 1985, 422), waarin tevens de ten aanzien van bronwater geldende regels zijn opgenomen. Wanneer gebruik wordt gemaakt van water dat via de waterleiding wordt of is geleverd, dient dat water te voldoen aan het gestelde bij of krachtens de Waterleidingwet (a). Een alternatief is water dat door het bedrijf zelf wordt opgepompt (b). Dat water moet ten minste voldoen aan de aan leidingwater gestelde eisen. Zulks moet ten genoegen van de betrokken regionaal inspecteur voor de gezondheidsbescherming (RIGB) door belanghebbende zijn aangetoond. Uiteraard gelden de onder a en b gestelde eisen eveneens in de situatie dat het water niet rechtstreeks van de waterleiding wordt afgetapt, maar op enigerlei wijze reeds in voorraad of voorhanden is, bijvoorbeeld in jerry-cans of in andere voorraadhouders als tanks.

In het tweede lid is vastgelegd dat – in lijn met hetgeen hiervoor is gesteld – in bereidplaatsen geen aftap-punten van water aanwezig mogen zijn dan van water dat voldoet aan het eerste lid. Een vanzelfsprekende uitzondering op deze belangrijke hoofdregel is de toelaatbare aanwezigheid van brandblusapparatuur, veelal bestaande uit installaties met bluswater en brandkranen. Uiteraard mag in andere delen van de bedrijfsruimte wel ander water aanwezig zijn, voor zover dat niet gebruikt wordt bij de bereiding of behandeling van eet- en drinkwaren.

Het derde lid heeft betrekking op gevallen waarin het niet noodzakelijk is dat de in het eerste en tweede lid gestelde eisen volledig van toepassing zijn. Daarbij kan gedacht worden aan de situatie dat het water uitsluitend wordt gebruikt bij de behandeling van grondstoffen die vervolgens nog nadere behandeling ondergaan, of dat het water wordt gebruikt als transport- of koelmiddel. De betrokken regionaal inspecteur voor de gezondheidsbescherming kan uitsluitend voor dergelijke toepassingen ontheffing verlenen van het eerste lid, mits wordt voldaan aan de voorwaarde dat het water inderdaad geen invloed heeft op de goede hoedanigheid van het eindprodukt. Het moge duidelijk zijn dat het van geval tot geval kan verschillen of aan die voorwaarde wordt voldaan. Om die reden is de ontheffingsbevoegdheid gedelegeerd aan de regionale inspecteur, die zich ter plaatse op de hoogte kan stellen van de situatie. Deze delegatie-mogelijkheid is gebaseerd op artikel 16, tweede lid, van de Warenwet.

Het vierde lid is ingegeven door het feit dat in bepaalde omstandigheden het gebruik van ander water geoorloofd is. Dergelijke omstandigheden worden bijvoorbeeld genoemd in richtlijn 91/492/EEG (PbEG L 268) inzake levende tweekleppige weekdieren, zoals mosselen, waarbij het gebruik van schoon zeewater is toegelaten. Overigens heeft dit lid slechts betrekking op bepalingen in EG-richtlijnen voor zover die zijn omgezet in de Nederlandse wetgeving. Artikel 6 vormt de basis waarop definitief uitvoering kan worden gegeven aan Richtlijn van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 13 juni 1988 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten inzake het gebruik van extractiemiddelen bij de productie van levensmiddelen en bestanddelen daarvan (88/344/EEG) (PbEG L 157). Sinds 5 juli 1991 is deze richtlijn voorlopig uitgevoerd in de op ondermeer artikel 15 van de Warenwet gebaseerde Warenwetregeling Extractiemiddelen (Stcrt. 126). Gelet op de beperkte reikwijdte van die richtlijn is ervoor gekozen deze

richtlijn niet in een afzonderlijke maatregel van bestuur te implementeren. De aard van de daarin geregelde materie leent zich er namelijk bij uitstek voor om deze richtlijn in dit besluit uit te voeren. Tegelijkertijd moet worden erkend dat het hier in feite om technische regels gaat, waarvoor het niet beslist noodzakelijk is dat zij expliciet in een algemene maatregel van bestuur worden opgenomen, maar veeleer in een nadere ministeriële regeling. Ter vermijding van een open delegatie aan de lagere wetgever is echter expliciet bepaald dat de nadere regels zich slechts kunnen uitstrekken tot de extractiemiddelen als zodanig, tot maximum-grenzen aan residuen ervan in eet- en drinkwaren, en tot de bij de verhandeling te bezigen aanduidingen en vermeldingen. Daarmee wordt voldaan aan de in artikel 14 van de Warenwet impliciet gestelde voorwaarde waaronder in een algemene maatregel van bestuur tot delegatie mag worden overgegaan. Bovendien dienen de uit te vaardigen regels ter uitvoering van reeds vastgestelde EEG-regels. Deze benadering van delegatie van regelgeving komt overeen met het regeringsstandpunt inzake het eindrapport van de Commissie Wetgevingsvraagstukken d.d. 6 juli 1987 (II, 1986-87, 20 038, nr. 2, blz. 13) over dat aspect van delegatie aan een lagere wetgever. In het verlengde van die redenering ligt dan ook de reden dat het niet opportuun wordt geacht hierbij in dat stadium de Adviescommissie Warenwet nog in te schakelen.

In artikel 7 zijn de regels opgenomen met betrekking tot het uit technische overwegingen kennelijk noodzakelijke gebruik van minerale olie als los- en smeermiddel bij de levensmiddelenbereiding en -behandeling. Ter zake mag uitsluitend paraffine worden gebruikt. Het gehalte daarvan als los- en smeermiddel in de waar mag niet meer bedragen dan 50 mg per kg (eerste lid). Naast deze toepassing kan paraffine ook als levensmiddelenadditief (glansmiddel) worden gebruikt. Voor dat doel worden evenwel specifieke regels gesteld krachtens het Warenwetbesluit Levensmiddelenadditieven (Stb. 1992, 204). Ook bij deze toepassing is als minerale olie uitsluitend vloeibare paraffine toegestaan. Vloeibare paraffine moet voldoen aan de eisen opgenomen in Hoofdstuk X-Deklagen, onder paragraaf 2.2.2, onder c, van de Regeling Verpakkingen- en gebruiksartikelen (Warenwet) (Stcrt. 1980, 18) (tweede lid).

De regels die van toepassing zijn op het roken van levensmiddelen zijn neergelegd in artikel 8. Hierbij gaat het om het echte roken en niet het «roken» door middel van vloeibare rook. De aan de grondstof voor het roken gestelde eisen zijn geformuleerd in het eerste lid. Het hout moet zich in onbehandelde staat bevinden. Dat betekent dat het vrij moet zijn van vreemde stoffen, zoals verf, impregneermiddelen of lijm. Vanzelfsprekend kan het zowel gaan om houtkrullen, takjes en spaanders, als om grotere stukken als latten, takken en houtblokken. Het tweede, derde en vierde lid vloeien voort uit in de praktijk ondervonden problemen bij het uitoefenen van het toezicht op de naleving van het eerste lid. Vanuit die ervaring is in het tweede lid bepaald dat de verhandeling van «rookhout» aan bereiders van eet- of drinkwaren uitsluitend mag geschieden voor zover dat aan het eerste lid voldoet. Daarmee is het mogelijk reeds bij de leverancier van het «rookhout» in voorkomend geval maatregelen te treffen, zodat doelmatiger kan worden opgetreden dan in het verleden. Het derde lid heeft betrekking op de situatie dat «rookhout» in voorraad of voorhanden wordt gehouden in bereidplaatsen in de zin van dit besluit. Dat «rookhout» moet voldoen aan het eerste lid. Indien aldaar ander hout aanwezig is en dat kennelijk bestemd is als grondstof voor het roken, kan daartegen op grond van dit derde lid worden opgetreden. In het vierde lid tenslotte is vastgelegd dat in de ruimte waarin het roken kennelijk plaatsvindt, de aanwezigheid van ander hout of ander houtachtige gewassen dan bedoeld in het derde lid, niet is toegestaan.

Artikel 9, eerste lid, betreft eisen die aan (de grondstof) frituurolie en

-vet moeten worden gesteld teneinde te voorkomen dat de bereiding van gefrituurde waren zou kunnen plaatsvinden in een ondeugdelijk te achten grondstof. Wanneer bij het frituren of bakken van levensmiddelen de oliën of vetten langdurig worden gebruikt of te hoog worden verhit, ontstaan reactie-produkten in hoeveelheden die schadelijk kunnen zijn voor de gezondheid en die de gebruikswaarde van de oliën of vetten sterk kunnen aantasten. Een goede indicatie voor de mate waarin deze stoffen zijn gevormd is het gehalte aan di- en polymere triglyceriden (DPTG). Zodra het DPTG-gehalte de als aanvaardbaar te beschouwen grenswaarde van 16% overschrijdt, moet het desbetreffende vet als schadelijk voor de volksgezondheid worden beschouwd. In een aantal landen wordt in plaats van het DPTG-gehalte onder meer het polair materiaal (PM) gebruikt als beoordelingscriterium. Een PM-gehalte van 27% komt in de praktijk in Nederland overeen met een DPTG-gehalte van ongeveer 15% in frituuroliën en circa 12% in frituurvetten. Een andere methode om het frituur-medium te beoordelen is de vaststelling van het zogenaamde zuurgetal. Het zuurgetal is een maat voor het gehalte aan vrije vetzuren. In niet-gebruikte frituurolie of -vetten is dat gehalte lager dan 0,6%. Dat gehalte kan bij langdurig verhitten oplopen tot boven 4,5. Boven die waarde kan de grondstof als niet geschikt voor gebruik worden geacht, gezien de verminderde frituur-eigenschappen en smaak ervan. Het tweede lid heeft betrekking op de zogenaamde afval-vetten. Gezien het bijzondere karakter van dit type vet is het gebruik van dergelijke vetten als grondstof voor de bereiding of verwerking van eet- of drinkwaren niet toegelaten. Dit verbod is in overeenstemming met het desbetreffende advies van de Adviescommissie Warenwet. Van belang hierbij zijn allereerst directe gezondheidsaspecten. Het raffineren van vet biedt immers geen absolute zekerheid dat alle eventuele verontreinigingen daarbij zijn verwijderd, terwijl die bovendien lang niet altijd kenbaar zullen zijn. Onderdeel a, 1°, verbiedt om die reden het gebruik van oliën of vetten welke zijn bereid uit afval, ontstaan bij de raffinage van vetten.

Ook de verwachting die bij consumenten bestaat omtrent de wijze van samenstellen van een eet- of drinkwaar is evenwel in de overwegingen ter zake betrokken. Daarbij is uitgegaan van artikel 4, eerste lid, onder b, van de Warenwet, dat de mogelijkheid biedt beperkingen vast te stellen ten aanzien van waren waarvan de gebruikswaarde geringer is dan in redelijkheid ten minste mag worden verlangd. Aangezien de consument doorgaans niet zal verwachten dat in een eet- of drinkwaar vetten zijn verwerkt die:

- afkomstig zijn uit een reinigingsinstallatie van afvalwater (waaronder het zogeheten putvet) (onder a, 2°),
- verkregen zijn bij de destructie van dierlijk materiaal als omschreven in artikel 23 van de Destructiewet (Stb. 1957, 84) (onder b), dan wel
- anderszins verontreinigd zijn (onder c), bijvoorbeeld partijen vet die per ongeluk tijdens het transport of de opslag verontreinigd zijn geraakt en welke bij een gangbare raffinage hoogstwaarschijnlijk niet geheel zullen worden gezuiverd,

is bepaald dat dergelijke oliën en vetten niet mogen worden gebruikt voor de bereiding of verwerking van eet- of drinkwaren. Ter vereenvoudiging van het toezicht is in het derde lid bepaald dat in de ruimte die kennelijk is bestemd als frituur-ruimte, slechts oliën en vetten aanwezig mogen zijn die voldoen aan de eisen van het eerste en tweede lid.

Artikel 10 zet het huidige beleid ten aanzien van het toevoegen van ondermeer vitamines aan eet- of drinkwaren ongewijzigd voort. Dit betekent ondermeer ook dat het zogenaamde restaureren van levensmiddelen nog steeds niet is toegestaan. Ten aanzien van dit onderwerp bestaan verschillende, ver-uiteenlopende meningen. In het kader van deze discussie is de Voedingsraad op 30 juni 1991 gevraagd advies uit

te brengen inzake het toevoegen van vitamines en mineralen aan levensmiddelen. Na ontvangst van dat advies zal de discussie ter zake gestart kunnen worden, hetgeen in lijn ligt met het advies van de Adviescommissie Warenwet. In het eerste lid is bepaald dat in eet- en drinkwaren bepaalde voedingsstoffen, namelijk vitamines, fluor- en jodiumverbindingen, alsmede aminozuren en hun zouten, alleen aanwezig mogen zijn ten gevolge van het feit dat zij van nature in de betrokken waar vóórkomen. Waren, waaraan die stoffen zijn toegevoegd, mogen niet verhandeld worden. Van dat verbod zijn in het tweede lid vrijgesteld producten waarvoor in een andere wettelijke regeling (algemene maatregel van bestuur, koninklijk besluit, ontheffing of vrijstelling) een voorziening is getroffen waarin dergelijke toevoegingen toegestaan dan wel verplicht zijn. Te denken valt aan het verplicht doen vitamineren van margarine, zuigelingenvoeding en vermageringspreparaten.

Krachtens artikel 11, eerste lid, van het Warenwetbesluit Producten voor bijzondere voeding (Stb. 1992, 222) zullen voorts ter uitvoering van de desbetreffende EG-voorschriften nadere regels worden gesteld met betrekking tot de toevoeging van vitamines, minerale zouten, aminozuren en andere stoffen aan producten voor bijzondere voeding. In afwachting van die maatregelen kan de minister, krachtens artikel 11, derde lid, van genoemd besluit, gehoord de Adviescommissie Warenwet, bedoelde nadere regels voorlopig zelf vaststellen. Door de werking van deze algemene ministeriële regeling zal het verlenen van incidentele toestemmingen, zoals vóór de inwerkingtreding van dit besluit geschiedde op de voet van artikel 10bis van het Algemeen Besluit (Warenwet), niet langer noodzakelijk zijn. In voorkomende gevallen blijft het evenwel mogelijk een ontheffing te verlenen op grond van artikel 16, tweede lid, van de Warenwet. Teneinde de continuïteit van de regelgeving ter zake te waarborgen, is in artikel 19, tweede lid, een specifiek overgangsregime opgenomen.

In artikel 11 zijn specifieke eisen opgenomen die betrekking hebben op erucazuur. Dit artikel geeft uitvoering aan richtlijn 76/621/EEG (PbEG L 202), betreffende de vaststelling van het maximumgehalte aan erucazuur in oliën en vetten, die als zodanig voor menselijke consumptie zijn bestemd, alsmede in levensmiddelen waaraan oliën of vetten zijn toegevoegd. Deze bepaling is een continuering van artikel 3bis, derde lid, van het Algemeen Besluit (Warenwet), waarmee richtlijn 76/621/EEG eerder geïmplementeerd was.

Paragraaf 4 Verontreinigingen

In paragraaf 4 zijn de bepalingen opgenomen die betrekking hebben op mogelijke verontreinigingen met milieu-contaminanten, toxines, omzettingsproducten ten gevolge van bijvoorbeeld chemische reacties, en andere stoffen die uit het oogpunt van de gezondheid schadelijk kunnen zijn.

Artikel 12 ziet op schimmeltoxinen (een mycotoxine) en bacteriële toxinen. Hoewel de problemen met betrekking tot de aanwezigheid van die toxinen in eet- of drinkwaren zich tot nu toe hebben beperkt tot aflatoxine B₁ en M₁, is in wetenschappelijke lectuur een aantal voorbeelden gesignaleerd waarbij sprake was van vergiftiging door «andere» mycotoxinen, zoals de aanwezigheid van ergotamine in graan. Gelet op het feit dat ook in andere producten mycotoxinen aanwezig kunnen zijn, bestaat vanuit het oogpunt van de bescherming van de volksgezondheid behoefte aan een algemene bepaling ten aanzien van dit soort stoffen. Ter verhoging van de rechtsbescherming is, voor zover mogelijk en overeenkomstig het desbetreffende advies van de Adviescommissie Warenwet, in dit artikel een aantal normen nader gespecificeerd. In het eerste lid is, onder a, de algemeen, voor alle eet- of

drinkwaren en grondstoffen, geldende eis geformuleerd voor wat betreft aflatoxine van het type B₁, namelijk ten hoogste 5 microgram per kg. De onder b geformuleerde eisen betreffen het gehalte van aflatoxine M₁ in kaas, boter en melk. Melkvee zet namelijk aflatoxine B₁, dat afkomstig kan zijn uit het veevoeder, om in aflatoxine M₁, dat vervolgens in de melk wordt afgescheiden. Vandaar dat die eis zich beperkt tot melk en de uit of met melk bereide levensmiddelen. In de praktijk is het mogelijk dat grondstoffen in voorraad worden gehouden die niet voldoen aan het eerste lid, onder a. Dit kan bijvoorbeeld het geval zijn bij grondstoffen die korte tijd tevoren door het bedrijf zijn afgekeurd wegens een te hoog aflatoxine-gehalte. In het tweede lid is aangegeven waar en onder welke voorwaarden dergelijke grondstoffen mogen worden bewaard.

Het derde lid biedt de minister de mogelijkheid, gehoord de Adviescommissie Warenwet, ter zake van het eerste lid nadere regels vast te stellen. Van deze bepaling kan derhalve gebruik worden gemaakt zodra nieuwe wetenschappelijke gegevens aanleiding geven tot nadere regelgeving.

Overigens is in artikel 1, derde lid, van de Warenwet bepaald dat die wet niet van toepassing is ten aanzien van een waar, indien aannemelijk kan worden gemaakt dat die waar niet voor aflevering bestemd is. Voorts bepaalt dat lid dat de Warenwet ten aanzien van het afleveren van een waar niet van toepassing is, indien aannemelijk kan worden gemaakt dat het afleveren geschiedt ter vernietiging van de waar of om de waar in overeenstemming te brengen met de van kracht zijnde voorschriften. Om die reden keert artikel 3^{sexies}, derde lid, van het Algemeen Besluit (Warenwet), dat ondermeer ziet op beschimmelde grondnoten, niet terug in artikel 11 van het onderhavige besluit.

In artikel 13 is een voorziening getroffen waarbij de betrokken ministers nadere regels kunnen stellen ten aanzien van de ten hoogste toelaatbare hoeveelheden van andere door de Minister van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur aan te wijzen contaminanten in een eet- of drinkbaar. In het nabije verleden zijn in dat verband (krachtens artikel 3^{sexies} van het Algemeen Besluit (Warenwet)) regels gesteld voor ten hoogste toegelaten gehalten aan nitraat in groenten (Stcrt. 1982, 177), alsmede aan polychloorbifenylen (PBC's) (Stcrt. 1984, 239), respectievelijk radio-actieve elementen in levensmiddelen (Stcrt. 1986, 110). Verder is krachtens artikel 15, juncto artikel 4, eerste lid, onder a, van de Warenwet, een tijdelijke spoedmaatregel getroffen met betrekking tot het ten hoogste toegelaten gehalte aan dioxines in melk (Stcrt. 1991, 133). Het ligt in het voornemen dergelijke eisen na het in werking treden van het onderhavige besluit krachtens dit artikel te stellen. Ter zake zal het dan niet meer noodzakelijk zijn een spoedvoorziening op basis van artikel 15 van de Warenwet te treffen.

Paragraaf 5 Bewaring en vervoer

In paragraaf 5 zijn de bepalingen bijeengebracht met betrekking tot bewaring en vervoer van levensmiddelen, waarvoor bepaalde bewaar- en vervoersomstandigheden van wezenlijk belang zijn om de betrokken waar zijn waarde te doen behouden, respectievelijk om de deugdelijkheid ervan te verzekeren.

Zo zijn in artikel 14 bepalingen opgenomen die betrekking hebben op de behandeling van diepgevroren producten. Dit artikel vormt de basis waarop de minister definitief uitvoering kan geven aan de Richtlijn van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 21 december 1988 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten inzake voor menselijke voeding bestemde diepvriesproducten (89/108/EEG) (PbEG L 40) en aan krachtens die richtlijn getroffen maatregelen. Deze richtlijn is vooralsnog voorlopig uitgevoerd in de op

ondermeer artikel 15 van de Warenwet gebaseerde Warenwetregeling Diepgevroren levensmiddelen (Stcrt. 1991, 2).

Aangezien de hier geformuleerde delegatie-opdracht aan de minister een zelfde uitgangspunt heeft als die in artikel 6, is de toelichting op dat artikel hier van overeenkomstige toepassing.

Ook bij de implementatie van deze EEG-richtlijn wordt het niet noodzakelijk geacht de Adviescommissie Warenwet te raadplegen. Slechts voor wat betreft één onderdeel zou het verstandig geweest zijn van de expertise van dit adviesorgaan gebruik te maken, ware het niet dat zulks reeds is geschied in de fase voordat deze richtlijn door de EEG-Raad was vastgesteld. Het betreft het onderdeel waarbij de Lid-Staten zelf mogen bepalen op welke termijn de ten hoogste toelaatbare temperatuurgrenzen in de detailhandelsfase moeten gaan gelden.

De Nederlandse regering heeft, op advies van de Adviescommissie Warenwet, in de onderhandelingsfase steeds gepleit voor een ruime overgangstermijn ter zake, gelet op het huidige bestand aan koel- en vriesmeubelen in de detailhandel. Vandaar dat het voor de hand ligt dat in de vast te stellen ministeriële regeling de langst mogelijke overgangstermijn zal worden opgenomen, te weten: 10 januari 1997. Voor het overige biedt de betrokken richtlijn geen ruimte tot strikte nationale uitvoeringsmodaliteiten, waardoor het inschakelen van het adviesorgaan bij deze implementatie in de nationale wetgeving slechts een min of meer ceremonieel karakter zou krijgen. Daarmee zou naar de mening van de regering afbreuk worden gedaan aan het overigens grote belang van dit adviesorgaan voor de kwaliteit en geloofwaardigheid van de Warenwet-regelgeving.

Gekoelde eet- en drinkwaren

Bij het gekoeld bewaren van eet- of drinkwaren kan een drietal situaties worden onderscheiden.

In de eerste plaats kan het gaan om louter een aanbeveling van de verhandelaar om de betrokken waar «koel te nuttigen», hetgeen impliceert dat zij vlak vóór consumptie gekoeld zou moeten worden ter bevordering van de organoleptische eigenschappen. Voor dergelijke aanbevelingen behoeven geen warenwettelijke regels te worden vastgesteld, aangezien de bescherming van de volksgezondheid daarbij niet in het geding is.

In de tweede plaats kan sprake zijn van de situatie waarbij, afhankelijk van de bewaar-temperatuur, de (overigens niet bijzonder bederfelijke) waar langer of korter kan worden bewaard. Het zou kunnen gaan om de vermelding: «mits gekoeld bewaard, ten minste houdbaar tot...».

In de derde plaats komt het voor dat een waar als zeer bederfelijk moet worden beschouwd. In dat geval is sprake van een eet- of drinkwaar die, vanwege samenstelling of eigenschappen van de betrokken waar, zodanig gevoelig is voor bederf dat de deugdelijkheid gedurende een aanvaardbare periode slechts gewaarborgd kan zijn wanneer passende maatregelen worden genomen (i.c. het laag houden van de bewaar-temperatuur) om het ongewenst snelle bederfproces te vertragen. Hierbij wordt dus, in tegenstelling tot de hierboven omschreven situatie, een verband gelegd tussen de eigenschap van de betrokken waar (het zeer bederfelijke karakter) en de bewaaromstandigheden die uit het oogpunt van de bescherming van de volksgezondheid aan die waar moeten worden gesteld.

Artikel 15 heeft betrekking op de twee laatstgenoemde groepen bederfelijke respectievelijk zeer bederfelijke eet- of drinkwaren, welke als gemeenschappelijk kenmerk hebben dat zij gekoeld moeten worden bewaard teneinde microbiologisch bederf of de uitgroei van ziekteverwekkende bacteriën tegen te gaan. Hierbij gaat het vooral om gepasteuriseerde levensmiddelen, maar ook om zogenaamde kokswaaren die

voor consumptie gereed zijn, als salades die met name bereid zijn met eiwitrijke ingrediënten (vlees, ei, vis) en geëmulgeerde saus. Een dergelijke combinatie van ingrediënten vormt nu eenmaal een dankbare voedingsbodem voor (ongewenste) micro-organismen. Maar ook kant-en-klare maaltijden die niet (geheel) gesteriliseerd zijn, maar doorgaans wel gepasteuriseerd, moeten tot deze categorie van gekoeld te bewaren eetwaren worden gerekend. Veelal wordt bij de hierboven bedoelde waren de houdbaarheidstermijn gekoppeld aan een bewaarvoorschrift: «mits gekoeld bewaard, ten minste houdbaar tot...», welke vermelding met name is bedoeld voor het bewaren bij de consument thuis.

Bij dit artikel heeft als uitgangspunt voorop gestaan dat de bereider verantwoordelijk is voor de door hem of haar bereide eet- of drinkwaar, en dus óók voor de bij die waar gebezigde vermeldingen inzake bewaar-temperatuur en de daaraan gekoppelde houdbaarheidstermijn. Kiest de bereider evenwel voor een bewaarvoorschrift tussen 0°C of 6°C of voor een houdbaarheidstermijn van minder dan 5 dagen, dan bepaalt het tweede lid dat de desbetreffende waar moet worden beschouwd als zijnde microbiologisch zeer bederfelijk. Deze constructie is nadrukkelijk geadviseerd door de Adviescommissie Warenwet.

Het eerste lid, onder a, bevat de EERSTE HOOFDREGEL:

– de in dit artikel bedoelde levensmiddelen moeten worden bewaard en vervoerd op ten hoogste de door de bereider van de waar aangegeven temperatuur. In de praktijk zal het hier vrijwel altijd gaan om voorverpakte eet- of drinkwaren, waarbij op het etiket een bepaalde bewaar-temperatuur is voorgeschreven.

Het eerste lid, onder b, ziet op de situatie dat bovenstaande eerste hoofdregel niet toegepast kan worden, hetzij doordat de bereider geen bewaar-temperatuur heeft vermeld, hetzij doordat de waar niet is voorverpakt. In dat geval geldt de TWEEDE HOOFDREGEL:

– de in dit artikel bedoelde levensmiddelen, waarop de eerste hoofdregel niet van toepassing is, moeten worden bewaard en vervoerd op ten hoogste 7°C.

In de tweede hoofdregel is voor een temperatuur van 7°C gekozen, aangezien de gemiddelde temperatuur in koelkasten van consumenten 7°C blijkt te zijn. Het ter zake voorschrijven van een lagere bewaar-temperatuur zou om die reden niet realistisch zijn.

Beide hoofdregels zijn overigens niet van toepassing indien op het moment van in werking treden van dit besluit een andere temperatuur is voorgeschreven in een verordening van een produkt- of (hoofd-)bedrijfschap (dit is bijvoorbeeld het geval in de zuivelbranche), dan wel toepassing is gegeven aan het zevende of achtste lid.

Het tweede lid heeft betrekking op uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijke eet- of drinkwaren, zoals bedoeld in artikel 17, eerste lid, van het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen (Stb. 1992, 14) en artikel 10a van het Algemeen Aanduidingenbesluit (Stb. 1981, 621). Optimale zekerheid dat ook deze levensmiddelen voor de consument geen risico zullen opleveren, kan door de bereider worden geboden door een lage(re) bewaar-temperatuur voor te schrijven, of door aan te geven dat de desbetreffende waar binnen korte tijd na aankoop geconsumeerd moet worden en dus slechts gedurende korte tijd houdbaar is. Teneinde voor de consument zo duidelijk mogelijk te maken wanneer sprake is van een uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijke waar, is er bij de redactie van dit lid op advies van de Adviescommissie Warenwet voor gekozen dat de bereider alleen bij die waren bovenbedoelde lagere bewaar-temperatuur of beperkte houdbaarheidstermijn voor kan schrijven onderscheidenlijk vermelden. Voor eet- of drinkwaren, die niet tot deze categorie zeer bederfelijke levensmiddelen behoren, moet een dergelijk streng bewaar-regime minder wenselijk en niet zinvol worden geacht.

Zoals gezegd blijkt de gemiddelde temperatuur in koelkasten van consumenten 7°C te zijn. De consument is hierdoor niet in staat een eet- of drinkwaar beneden 7°C te bewaren, ook al heeft de bereider van die waar zulks in een bewaarvoorschrift (bijvoorbeeld: «gekoeld bewaren bij 2-4°C») als bedoeld in het tweede lid, onder a, vermeld. De op die waar aangegeven datum van minimale houdbaarheid zal bij de consument door de hogere bewaar-temperatuur in zijn koelkast derhalve lang niet altijd gehaald kunnen worden. De consument zou hierdoor het bepaald niet denkbeeldige risico lopen op de laatste dag van de aangegeven houdbaarheidstermijn een bedorven levensmiddel te consumeren. Met het oog hierop is in het derde lid bepaald dat een bereider die de op het etiket vermelde datum van minimale houdbaarheid koppelt aan het voorschrift de waar tussen 0°C en 6°C te bewaren, het desbetreffende bewaarvoorschrift veiligheidshalve moet aanvullen met het vermelden van een aantal dagen waarbinnen de waar na aankoop geconsumeerd moet worden. Bij het vaststellen van dat aantal dagen moet de bereider vanzelfsprekend uitgaan van het gegeven dat de consument de waar in het algemeen bij 7°C zal bewaren. Uiteraard zal daarbij nimmer de reeds aangegeven datum van minimale houdbaarheid overschreden mogen worden.

Voor alle duidelijkheid zij vermeld dat het de bereider van een eet- of drinkwaar te allen tijde vrij staat, althans voor zover mogelijk, te kiezen voor het vermelden van een zodanig bewaarvoorschrift, dat de waar niet moet worden beschouwd als een microbiologisch zeer bederfelijke waar, waarvoor een uiterste consumptiedatum vermeld moet worden. Op advies van de Adviescommissie Warenwet zal daarvan, gezien het voorgaande, sprake zijn indien de bereider voorschrijft de waar bij ten hoogste 7°C te bewaren of te vervoeren en een houdbaarheidstermijn van ten minste vijf dagen vermeldt.

Tenslotte zij erop gewezen dat ook de detaillist zijn produkt daadwerkelijk moet kunnen bewaren op de door de bereider aangegeven bewaar-temperatuur. Mocht hij dat niet kunnen (vanwege het ontbreken van doelmatige koel-apparatuur) dan zou hij dat produkt niet moeten gaan verhandelen, tenzij eventueel met een aangepaste houdbaarheidstermijn. Voor de juistheid van die aangepaste termijn zal deze detaillist dan uiteraard zelf de volle verantwoordelijkheid moeten dragen.

In het vierde lid wordt aangegeven hoe moet worden gehandeld met verhitte en daardoor voor onmiddellijke consumptie gereede, zeer bederfelijke eet- of drinkwaren, die immers niet aan de in het eerste lid bedoelde eis kunnen voldoen. Voor die groep van waren, waarbij het met name zal gaan om warme snacks, zoals saucijzebroodjes, croquetten en warme worst, geldt het volgende. Dergelijke waren mogen, indien zij bestemd zijn voor rechtstreekse aflevering aan de eindverbruiker, uitsluitend in voorraad worden gehouden indien de temperatuur ervan ten minste 60°C bedraagt.

In het vijfde lid is bepaald dat de minister in voorkomend geval, gehoord de Adviescommissie Warenwet, een nadere uitwerking kan geven van de voorgaande leden.

Met betrekking tot het zesde en zevende lid is de toelichting op de leden vijf en zes van artikel 3 van overeenkomstige toepassing. Op deze leden te baseren regelgeving zou bijvoorbeeld betrekking kunnen hebben op de bewaar-temperatuur van verse, gerookte of gestoomde vis, maatjes haring of levende schelpdieren.

Als toelichting op artikel 15 tenslotte nog een viertal algemene opmerkingen.

Ten eerste: dit artikel stelt eisen aan de temperatuur van eet- en drinkwaren die gekoeld moeten worden bewaard teneinde microbiologisch bederf tegen te gaan. In het algemeen kan goede koeling alleen

worden bereikt c.q. gehandhaafd door plaatsing van de waar in een actief gekoelde ruimte. Daarnaast is evenwel denkbaar een in dit artikel bedoelde waar voor te koelen en vervolgens gedurende beperkte tijd in een ongekoelde omgeving te bewaren, mits uiteraard de temperatuur van de waar de voorgeschreven maximale waarde niet overschrijdt.

Ten tweede: tijdens de bereiding zal de waar veelal een verhitting ondergaan. Hierdoor zal het enige tijd kosten tot die waar is gekoeld tot de voorgeschreven bewaar-temperatuur. Specifieke voorschriften ter zake horen thuis in codes voor hygiënisch werken.

Ten derde: bij handelingen in relatie tot het vervoer, bijvoorbeeld tijdens het in- en uitladen, valt veelal niet te vermijden dat de koeling korte tijd wordt onderbroken. Wat hierbij onder korte tijd moet worden verstaan hangt uiteraard af van de praktijksituatie en kan dan ook nogal verschillend zijn. Hierbij speelt met name de afstand tussen het vervoermiddel en de winkel een rol. Een exacte aanduiding van die tijd is daarom niet goed mogelijk. Te denken valt echter aan een periode van ten hoogste een half uur. Hoewel krachtens het vijfde lid specifieke regels gesteld kunnen worden, is deze materie bij uitstek geschikt om nader uitgewerkt te worden in codes voor hygiënisch werken.

Het voorgaande is van overeenkomstige toepassing op een iets hogere temperatuur van de waar ($2-3^{\circ}\text{C}$) bij handelingen in relatie tot het vervoer.

Ten vierde: voor alle duidelijkheid zij tenslotte nog opgemerkt dat artikel 15 derhalve géén betrekking heeft op levensmiddelen als bijvoorbeeld brood, gevulde koek, kroppen sla, rookworst en droge, gerijpte worsten.

Paragraaf 6 Verpakking

In het eerste lid van artikel 16 worden eisen gesteld aan de aard en eigenschappen van het verpakkingsmateriaal. In algemene zin gaat het om deugdelijkheidseisen aan het materiaal, ter voorkoming van het ongewenst achterblijven van resten en dergelijke als nietjes, plakband en stickers.

In het tweede lid van dat artikel gaat het om het voorkómen van mogelijk ongewenste gevolgen van het gezamenlijk verpakken van een eet- of drinkwaar en een gebruiksartikel, voor zover dat gebruiksartikel overeenkomstig redelijkerwijs te verwachten gebruik de gezondheid van de gebruiker zou kunnen schaden. Hoewel het in bepaalde gevallen kan gaan om min of meer voor de hand liggende combinaties als koffie en koffiefilters, waartegen uiteraard geen bezwaar kan worden gemaakt, komen ook combinaties voor als koffie en ontkalkingsmiddelen voor koffiezet-apparaten. Vooral wanneer de verpakking van dat gebruiksartikel in uiterlijk ook nog eens lijkt op bijvoorbeeld de verpakking van droge soep, is verkeerd gebruik bepaald niet uitgesloten.

Dit risico voor verkeerd gebruik, en dan vooral door kinderen, is ook door de EG geconstateerd. Vandaar dat de EG een richtlijn heeft vastgesteld ter zake van het verbod op gebruiksartikelen die in feite imitatie-levensmiddelen zijn (87/357/EEG) (PbEG L 192). Deze richtlijn is in Nederland uitgevoerd in het Warenhuisbesluit Imitatieproducten (Stb. 1989, 253).

De inhoud van artikel 17, eerste lid, is ingegeven door de vrees voor enerzijds een mogelijk onjuist gebruik van levensmiddelen-additieven door de daadwerkelijke bereiders van eet- en drinkwaren, en anderzijds een mogelijk ongewenste verwisseling of onjuiste dosering van in bedrijfsruimten aanwezige ingrediënten. Met betrekking tot het laatste is grotendeels de etikettering gevolgd die is voorgeschreven bij de verhandeling van levensmiddelen-additieven. Het oogmerk hierbij is steeds dat de daadwerkelijke bereider gemakkelijk kan zien om welke ingrediënten

het gaat, althans in het geval van levensmiddelen-additieven. In het geval van andere ingrediënten is die noodzaak niet aanwezig omdat daarbij de schade voor de volksgezondheid bij onjuist gebruik of verwisseling niet voor de hand ligt.

Met het oog op de gang van zaken in de praktijk, is in het tweede lid bepaald dat de in het eerste lid voorgeschreven vermeldingen ook mogen worden aangebracht in een code, mits die voor de daadwerkelijke bereider van de waar volstrekt duidelijk is en derhalve geen aanleiding tot verwarring bij hem kan zijn.

Op verzoek van de controlerende ambtenaren moet de bereider het in het eerste lid bedoelde gebruiksdoel mededelen (derde lid), zodat die ambtenaren kunnen controleren of het eerste lid, onder a, is nageleefd.

Paragraaf 7 Slotbepalingen

Artikel 18 spreekt voor zich: de bekende onderzoeksmethoden zijn van toepassing bij de controle op de naleving van het bepaalde bij of krachtens dit besluit, alsmede de methoden die daartoe zijn aangewezen door een andere Lid-Staat van de Europese Economische Gemeenschap (eerste lid). In voorkomend geval kunnen echter bijzondere methoden worden vastgesteld, met name in het geval er wellicht discussie zou kunnen ontstaan over de te gebruiken methode (tweede lid).

Van het Algemeen Besluit (Warenwet) vervalt een groot aantal artikelen krachtens het eerste lid van artikel 19. De desbetreffende artikelen zijn grotendeels overgenomen in het onderhavige besluit. Andere bepalingen zullen worden verwoord in krachtens dit besluit nog vast te stellen nadere regels.

In het tweede lid is een bijzonder overgangsregime opgenomen ten aanzien van artikel 10^{bis}. Teneinde te voorkomen dat, door het vervallen van dat artikel van het Algemeen Besluit (Warenwet), de krachtens dat artikel verleende toestemmingen voor het aanwezig zijn in levensmiddelen van vitamines en dergelijke, anders dan van nature, van rechtswege zouden komen te vervallen, dient deze voorziening in dit besluit te zijn opgenomen. Voor bedoelde ministeriële toestemmingen blijft in beginsel artikel 10^{bis} van kracht. Totdat die toestemmingen zijn komen te vervallen, c.q. zijn ingetrokken, is artikel 10 derhalve niet op de in die toestemmingen omschreven waren van toepassing. Daarbij zijn twee situaties te onderscheiden:

a. De eerste is die waarbij de termijn waarvoor toestemming is verleend, afloopt binnen drie maanden na de inwerkingtreding van dit besluit. Vanwege de continuïteit wordt die periode met drie maanden verlengd. Betrokkene heeft dan voldoende gelegenheid voor zover noodzakelijk ontheffing te vragen van artikel 10 van dit besluit, krachtens artikel 16, tweede lid, van de Warenwet. Dit laatste zal slechts het geval zijn indien de op het Warenwetbesluit Produkten voor bijzondere voeding gebaseerde Warenwetregelingen, bedoeld in de toelichting bij artikel 10, tweede lid, voor betrokkene niet toereikend zijn.

b. De tweede situatie betreft toestemmingen waarvan de periode waarvoor deze verleend is, meer dan drie maanden na de inwerkingtreding van dit besluit doorloopt. In die situatie behouden de verleende toestemmingen hun werking totdat die periode voorbij is. Vanaf die datum is ook op die producten het nieuwe regime van toepassing.

De inwerkingtreding van het besluit is in artikel 20, eerste lid, gesteld met ingang van de derde maand na bekendmaking. In het tweede lid is evenwel gekozen voor een inwerkingtreding van de artikelen 12, 14 en 18 op 10 januari 1993. De reden hiervoor is dat op die datum de Warenwetregeling Diepgevroren levensmiddelen vervalt en dat ter vervanging daarvan reeds op dat tijdstip een ministeriële regeling krachtens artikel 14 van kracht moet worden. Handelen in strijd met die regeling is

strafbaar op de voet van artikel 2, terwijl artikel 18 regels geeft voor de ter zake te gebruiken methoden van onderzoek. Tenslotte is alleen voor bepalingen die nieuw dan wel strenger zijn dan de huidige voorschriften, in het derde lid een ruimer overgangsregime voorzien.

De cirkeltitel zal krachtens artikel 21 zijn «Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen», waarmee op eenduidige wijze wordt aangegeven wat het object van regelgeving is.

Concordantietabel

Richtlijn 76/621/EEG (PbEG L 202) is uitgevoerd in artikel 11.

Richtlijn 88/344/EEG (PbEG L 157) is uitgevoerd krachtens artikel 6.

Richtlijn 89/108/EEG (PbEG L 40) is uitgevoerd krachtens artikel 14.

Richtlijn 92/1/EEG (PbEG L 34) is uitgevoerd krachtens artikel 14.

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