
272

Besluit van 5 juni 2001, houdende wijziging 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 Onze Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport van 13 november 2000, GZB/VVB 2127463, gedaan in overeenstemming met Onze Ministers van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij, en van Economische Zaken;

Gelet op artikel 5, eerste lid, onder a, artikel 6, onder d, en artikel 8, onder c, van de Warenwet;

De Raad van State gehoord (advies van 20 februari 2001, no. W13.00.0527/III);

Gezien het nader rapport van Onze Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport van 28 mei 2001, GZB/VVB 2180554, uitgebracht in overeenstemming met Onze Ministers van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij, en van Economische Zaken;

Hebben goedgevonden en verstaan:

ARTIKEL I

Het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen¹ wordt als volgt gewijzigd:

A

Aan artikel 1 wordt na vervanging van de punt in onderdeel g door een puntkomma een onderdeel toegevoegd, luidende:

h. *pluimveevlees*: vlees van kippen, ganzen, kalkoenen of parelhoenders.

B

Aan artikel 2 wordt een lid toegevoegd, luidende:

8. Het is verboden pluimveevlees te verhandelen anders dan met inachtneming van artikel 4a inzake de verpakking van de waar.

C

Na artikel 4 wordt in § 3 een artikel ingevoegd, luidende:

Artikel 4a

1. Pluimveevlees wordt uitsluitend in een verpakking aan de consument verkocht of afgeleverd.

2. Op een in het eerste lid bedoelde verpakte eetwaar wordt in een apart kader met contrasterende kleuren eenvoudig leesbaar de navolgende vermelding gebezigd:

«Let op, geef schadelijke bacteriën geen kans. Zorg daarom dat deze bacteriën niet via de verpakking, uw handen of het keukengerei in uw eten terecht komen. Maak dit vlees door en door gaar om deze bacteriën uit te schakelen.»

Deze vermelding wordt aangebracht:

- a. voor zover de waar is voorverpakt, in het zelfde gezichtsveld als de aanduiding van de waar; of
- b. voor zover de waar niet is voorverpakt, op de voor- en achterzijde van de verpakking van de waar.

D

In artikel 15, eerste en achtste lid, wordt «eet- of drinkwaren» telkens vervangen door: eet- of drinkwaren of grondstoffen.

¹ Stb. 1992, 678, laatstelijk gewijzigd bij besluit van 27 oktober 2000, Stb. 476

Het advies van de Raad van State is openbaar gemaakt door terinzagelegging bij het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport. Tevens zal het advies met de daarbij ter inzage gelegde stukken worden opgenomen in het bijvoegsel bij de Staatscourant van 10 juli 2001, nr. 130.

ARTIKEL II

Dit besluit treedt in werking met ingang van 1 augustus 2001.

Lasten en bevelen dat dit besluit met de daarbij behorende nota van toelichting in het Staatsblad zal worden geplaatst.

's-Gravenhage, 5 juni 2001

Beatrix

De Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,
E. Borst-Eilers

Uitgegeven de *negentiende* juni 2001

De Minister van Justitie,
A. H. Korthals

NOTA VAN TOELICHTING

Inleiding

Naar aanleiding van de besmetting van pluimveevlees met Salmonella en Campylobacter heeft het bedrijfsleven op instigatie van de Staatssecretaris van Volksgezondheid, Welzijn en Sport, in 1997 een plan van aanpak opgesteld om genoemde besmetting terug te dringen. Voor Salmonella hebben de hygiënemaatregelen uit het plan van aanpak weliswaar geleid tot een verminderde besmetting, maar het gestelde doel van ten hoogste 10% besmette koppels is niet volledig bereikt. Voor Campylobacter heeft het plan van aanpak slechts geresulteerd in een marginale verbetering. Het verschil in effect van hygiëne op Salmonella enerzijds en Campylobacter anderzijds, duidt erop dat er ten aanzien van de besmettingsverspreiding van Campylobacter nog essentiële kennis ontbreekt. Het valt niet te verwachten dat op korte termijn in deze nog ontbrekende kennis zal worden voorzien.

De huidige besmettingsgraad van pluimveevlees met Salmonella en met name Campylobacter is onbevredigend en vraagt om maatregelen op korte termijn. Met het oog op de bescherming van de volksgezondheid wordt het niet verantwoord geacht nog langer te wachten op het mogelijk beschikbaar komen van nieuwe bestrijdingsmogelijkheden voor Campylobacter.

Advies Gezondheidsraad

Bij brief van 7 november 1997 heeft de Staatssecretaris van Volksgezondheid, Welzijn en Sport, mede namens de Minister van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij, advies gevraagd aan de Gezondheidsraad over de microbiologische kwaliteit van voedingsmiddelen. Dit advies is uitgebracht op 24 mei 2000 (Gezondheidsraad: Voedselinfecties. Den Haag: Gezondheidsraad, 2000; publicatienummer 2000/09). De Gezondheidsraad adviseert onder andere dat producten die mogelijk besmet zijn met pathogene micro-organismen, met name rauwe voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong, voorzien moeten worden van een voor de consument bestemde waarschuwing en van informatie over de juiste bewaring en bereiding. Uit het advies blijkt, zoals ook vermeld in de inleiding van deze nota van toelichting, dat met name de hoge besmetting van pluimveevlees met Campylobacter en ook Salmonella zorgen baart en maatregelen op korte termijn noodzakelijk maakt.

In de loop van 2001 zal het kabinet een standpunt bepalen op het advies *Voedselinfecties* van de Gezondheidsraad. In dat standpunt zal worden ingegaan op alle onderdelen van dit advies, onder andere inzake het decontamineren van bepaalde levensmiddelen met behulp van doorstraling of het gebruik van bijvoorbeeld melkzuur. In dat standpunt zal tevens een totaalpakket aan beleidsmaatregelen worden gepresenteerd inzake het voorkómen van voedselinfecties. Vooruitlopend hierop wordt op dit moment door de overheid in overleg met een aantal schakels uit de keten gezien in hoeverre door een ketenbrede aanpak het besmettingspercentage met Salmonella verder kan worden gereduceerd. Per schakel in de keten worden maatregelen onderzocht die kunnen bijdragen aan de besmetting met Salmonella.

Voorts zij opgemerkt dat de pluimveevleessector inmiddels heeft besloten tot een omvangrijker en aangescherpt pakket maatregelen. Deze zijn op 1 januari 2001 van start gegaan onder de naam Actieplan 2000+. Naast bestaande activiteiten zoals monitoring en hygiënemaatregelen, voorziet het nieuwe plan onder meer in het ruimen van besmette koppels op opfokbedrijven, kanalisatie van dieren afkomstig van besmette

bedrijven door de rest van de productiekolom, en logistiek slachten. Vóór het einde van 2001 moeten de percentages besmette koppels zijn teruggebracht tot 10% of lager. Ook 10% wordt dezerzijds echter nog te hoog geacht.

Uitvoering advies Gezondheidsraad inzake Campylobacter en Salmonella

Gezien het voorgaande moet worden vastgesteld dat de besmetting van pluimveevlees met Campylobacter en ook Salmonella onaanvaardbaar hoog blijft, terwijl terugdringing daarvan vooralsnog niet goed mogelijk is dan wel te traag verloopt. Aangezien bepaalde varianten van deze bacteriën aanleiding kunnen geven tot zeer ernstige ziekteverschijnselen, is het ter bescherming van de volksgezondheid gewenst nadere maatregelen te treffen. Dit besluit strekt daartoe.

Mede gezien het advies van de Gezondheidsraad is onderzocht op welke wijze de consument op korte termijn effectief beschermd kan worden tegen met name Campylobacter en Salmonella op pluimveevlees. Vooruitlopend op eventuele nadere maatregelen, aan de hand van op risicobepaling gebaseerde doelstellingen met betrekking tot de veiligheid van voedsel, is besloten tot een tijdelijke maatregel in het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen, verder te noemen: BBL. Op basis van deze tijdelijke maatregel nu wordt de consument via een waarschuwing op het etiket voorgelicht over de wijze waarop (ook besmet) pluimveevlees op veilige wijze kan worden bereid en geconsumeerd.

Op de iets langere termijn (4–5 jaar) wordt het afleveren of verkopen aan de consument van pluimveevlees met Campylobacter of Salmonella niet langer aanvaardbaar geacht. Tegen die tijd zal de pluimveevleessector derhalve in voldoende mate moeten kunnen garanderen dat pluimveevlees bij verkoop aan de consument (nagenoeg) vrij is van Campylobacter en Salmonella. Indien noodzakelijk zal de verkoop van besmet pluimveevlees aan de consument na afloop van die termijn evenwel worden verboden.

Met nadruk zij opgemerkt dat dit besluit derhalve gezien moet worden als een tijdelijke maatregel ter overbrugging van de periode waarin een totaal pakket aan beleidsmaatregelen tegen voedselinfecties wordt uitgewerkt.

Lasten voor betrokken bedrijfsleven

Naar verwachting zullen de effecten van dit besluit voor de betrokken bedrijven nihil of minimaal zijn. De uitvoering van dit besluit vergt immers een eenmalige aanpassing van de verpakking van pluimveevlees waarvan de kosten kunnen worden doorberekend in de prijs. Deze prijsverhoging zal niet of nauwelijks invloed hebben op de omzet van pluimveevleesproducten.

Gekoeld bewaren van bederfelijke grondstoffen

Van de gelegenheid is gebruik gemaakt een onduidelijkheid in artikel 15, eerste en achtste lid, van het BBL, inzake het gekoeld bewaren van bederfelijke grondstoffen, weg te nemen.

Artikelsgewijze toelichting

Artikel I, onder A, B en C

In artikel 4, eerste lid, van het BBL, worden eisen gesteld inzake de afwezigheid van pathogene micro-organismen in eet- en drinkwaren. Artikel 4, tweede lid, van het BBL bepaalt evenwel dat die eisen niet van toepassing zijn op onder andere onbewerkte, rauwe eet- of drinkwaren die bij normaal gebruik pas na verhitting door de eindverbruiker geschikt zijn voor consumptie door de mens. Door verhitting zullen deze bacteriën immers niet meer schadelijk zijn. Gezien deze bepaling is het niet uitgesloten dat de consument onbewerkte, rauwe levensmiddelen in handen krijgt die besmet zijn met pathogene bacteriën. Bij een hygiënische wijze van koken hoeft dit dus niet te leiden tot een gevaar voor de volksgezondheid.

Na overleg met de pluimveevleessector en het Regulier Overleg Warenwet is besloten dat pluimveevlees (vlees van kippen, ganzen, kalkoenen en parelhoenders) alleen nog verpakt afgeleverd of verkocht mag worden aan de consument (artikel 4a, eerste lid, BBL). Op de verpakking moet daarbij in een apart kader met contrasterende kleuren een vermelding zijn aangebracht die de consument waarschuwt voor schadelijke bacteriën en het gevaar van kruisbesmetting van andere levensmiddelen, en duidelijk maakt dat het pluimveevlees vóór consumptie door en door verhit moet worden. Deze vermelding is voorgeschreven in het nieuwe artikel 4a, tweede lid, van het BBL.

Als gevolg van deze nieuwe bepalingen mag pluimveevlees niet meer onverpakt aan de consument worden verkocht of afgeleverd. Het onverpakt te koop aanbieden of uitstallen daarvan, zoals gebruikelijk in de ambachtelijke detailhandel, blijft evenwel toegestaan.

Overigens biedt artikel 16, tweede lid, van de Warenwet de mogelijkheid op aanvraag ontheffing te verlenen van het nieuwe artikel 4a. Een dergelijke ontheffing zou te zijner tijd verleend kunnen worden aan een verhandelaar die pluimveevlees verkoopt of aflevert aan de consument en kan garanderen dat het vlees (nagenoeg) vrij is van *Campylobacter* en *Salmonella*.

Artikel I, onder D

Het is altijd de bedoeling geweest dat de voorschriften in artikel 15, eerste en achtste lid, van het BBL, inzake het gekoeld bewaren van eet- of drinkwaren ter voorkoming van microbiologisch bederf of het tegengaan van de uitgroei van pathogene bacteriën, ook van toepassing zijn op grondstoffen, halffabrikaten en ingrediënten, bestemd voor de bereiding van eet- of drinkwaren. In de oude redactie van artikel 15, eerste en achtste lid, van het BBL, kwam dit evenwel onvoldoende duidelijk tot uitdrukking. Door deze wijziging is deze onduidelijkheid weggenomen.

Notificatie

Het ontwerpbesluit is gemeld aan de Commissie van de Europese Gemeenschappen, ter voldoening aan artikel 8, eerste lid, van richtlijn nr. 98/34/EG van het Europees Parlement en de Raad van 22 juni 1998 betreffende een informatieprocedure op het gebied van normen en technische voorschriften (PbEG L 204). Het is tevens gemeld aan het Secretariaat van de Wereld Handelsorganisatie, ter voldoening aan artikel 2, negende lid, van het op 15 april 1994 te Marrakech tot stand gekomen verdrag inzake technische handelsbelemmeringen (Trb. 1994, 235). Deze notificaties waren noodzakelijk, aangezien artikel I van het ontwerpbesluit

een technisch voorschrift bevat in de zin van richtlijn 98/34/EG. Voor zover het ontwerpbesluit kwantitatieve invoerbependingen of maatregelen van gelijke werking bevat, worden deze maatregelen gerechtvaardigd ter bescherming van het belang van de volksgezondheid.

Het genotificeerde ontwerpbesluit is besproken in het Permanent Comité voor levensmiddelen. Deze bespreking heeft geleid tot beschikking 2001/232/EG van de Commissie van de Europese Gemeenschappen van 13 maart 2001 betreffende een ontwerpbesluit van het Koninkrijk der Nederlanden inzake de etikettering van pluimveevlees (PbEG L 84), verder te noemen: beschikking 2001/232/EG. Over deze beschikking heeft het Permanent Comité voor levensmiddelen op 15 februari 2001 met gekwalificeerde meerderheid een positief advies uitgebracht.

Ter uitvoering van beschikking 2001/232/EG is het genotificeerde ontwerpbesluit op twee punten aangepast.

In de eerste plaats is de reikwijdte uitgebreid tot al het pluimveevlees. Het besluit beperkt zich dus niet meer tot uitsluitend pluimveevlees waarin Salmonella of Campylobacter aantoonbaar is in 25 gram, zoals in de genotificeerde versie nog het geval was. Hiermee wordt beoogd te voorkómen dat de consument bij niet van een waarschuwing voorzien pluimveevlees de ook daarbij vereiste voorzichtigheid uit het oog verliest, aangezien niet valt uit te sluiten dat ook dat pluimveevlees besmet is met deze bacteriën. Zodra de besmetting van pluimveevlees met Campylobacter en Salmonella tot een aanvaardbaar laag niveau is teruggedrongen, zal echter overwogen worden de in dit besluit vervatte maatregelen alsnog niet meer van toepassing te laten zijn op pluimveevlees dat (nagenoeg) vrij is van deze bacteriën.

In de tweede plaats is de tekst van de aan te brengen waarschuwing aangepast aan de uitbreiding van de reikwijdte van dit besluit tot ook onbesmet pluimveevlees. In verband hiermee wordt er in de voorgeschreven waarschuwing niet meer vanuit gegaan dat de waar ziekmakende bacteriën bevat, maar wordt er ten algemene op gewezen dat schadelijke bacteriën geen kans moeten krijgen.

De Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,
E. Borst-Eilers