
76

Besluit van 2 februari 2005, houdende intrekking van het Kokswarenbesluit (Warenwet) en wijziging van het Warenwetbesluit bestuurlijke boeten

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 20 december 2004, VGP/VL 2544389, gedaan in overeenstemming met Onze Ministers van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit, van Economische Zaken en van Justitie;

Gelet op artikel II, eerste en derde lid, van de wijzigingswet (1988) Warenwet (Stb. 358), alsmede op artikel 4, eerste lid, artikel 6, onder a, en artikel 32b, van de Warenwet;

De Raad van State gehoord (advies van 13 januari 2005, nr. W13.04.0613/III);

Gezien het nader rapport van Onze Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport van 27 januari 2005, VGP/VL 2555252, uitgebracht in overeenstemming met Onze Ministers van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit, van Economische Zaken, en van Justitie;

Hebben goedgevonden en verstaan:

ARTIKEL I

Het Kokswarenbesluit (Warenwet) wordt ingetrokken.

ARTIKEL II

De bijlage van het Warenwetbesluit bestuurlijke boeten wordt als volgt gewijzigd:

A

In de inhoudsopgave vervalt rubriek D-25 Kokswarenbesluit (Warenwet).

B

De tabel met *Omschrijving van de overtreding* en bijbehorend «Boetebedrag per categorie» wordt als volgt gewijzigd:

1. De rubriek D-25 Kokswarenbesluit (Warenwet) met bijbehorende vermeldingen vervalt.

2. Aan rubriek D-60 Warenwetbesluit Zoetstoffen wordt toegevoegd:

D-60.5.1	art. 2 lid 5 j° art. 6 lid 3	€ 450,-	€ 900,-
----------	---------------------------------	---------	---------

3. Rubriek D-63 Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen wordt als volgt gewijzigd:

a. in de vermeldingen D-63.5.53, D-63.5.54 en D-63.5.55 wordt steeds «artikel 33» vervangen door: artikel 34;

b. in de vermeldingen D-63.5.56 en D-63.5.57 wordt steeds «artikel 33a» vervangen door: artikel 34a;

c. na vermelding D-63.5.57 wordt een vermelding ingevoegd, luidende:

D-53.5.57a	art. 2 lid 1 j°	art. 34b lid 2	€ 450,-	€ 900,-
------------	-----------------	----------------	---------	---------

d. in de vermeldingen D-63.5.58, D-63.5.59, D-63.5.60 en D-63.5.61 wordt steeds «artikel 33b» vervangen door: artikel 34b.

ARTIKEL III

In afwijking van artikel 15, eerste lid, onder b, en vierde lid, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen, en van artikel 4 van de Warenwetregeling Diepgevroren levensmiddelen, mogen kokswaren nog tot 1 januari 2006 worden vervoerd en bewaard met inachtneming van artikel 2 van het Kokswarenbesluit (Warenwet) zoals dat onmiddellijk voor de inwerkingtreding van dit besluit luidde.

ARTIKEL IV

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

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

's-Gravenhage, 2 februari 2005

Beatrix

De Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,
J. F. Hoogervorst

Uitgegeven de *tweeëntwintigste* februari 2005

De Minister van Justitie,
J. P. H. Donner

Het advies van de Raad van State wordt niet openbaar gemaakt op grond van artikel 25a, vijfde lid j° vierde lid onder b, van de Wet op de Raad van State, omdat het uitsluitend opmerkingen van redactionele aard bevat.

NOTA VAN TOELICHTING

Het Kokswarenbesluit (Warenwet) stelt sinds 1980 in het belang van de volksgezondheid voorschriften met betrekking tot de microbiologische gesteldheid van bepaalde categorieën eetwaren, die beïnvloed kan worden door de wijze van bereiding en bewaring. Hieronder wordt uiteengezet waarom dit besluit dient te worden ingetrokken.

In 1980 was de wetgeving – zoals het Kokswarenbesluit (Warenwet) – nog vrijwel uitsluitend gericht op normstelling voor specifieke eindproducten, dat wil zeggen voor specifieke levensmiddelen zoals die werden verhandeld aan de consument. Daarbij werd veelal gebruik gemaakt van het zogenaamde kiemgetal (koloniegetal) van het eindproduct. Het kiemgetal was een eenvoudig toepasbaar hulpmiddel voor de beoordeling van de microbiologische toestand van een levensmiddel.

Nadeel van een kiemgetal is echter dat geen rechtstreeks verband kan worden aangetoond tussen de hoogte van het kiemgetal en de onveiligheid of ongeschiktheid voor consumptie van een eet- of drinkwaar. Zekerheid bestaat slechts over het gegeven: hoe hoger het kiemgetal van een waar, hoe groter de kans dat die waar niet meer geschikt is voor consumptie. Met andere woorden: een levensmiddel met een «te hoog» kiemgetal is niet per definitie onveilig bij consumptie. Hiervan is in ieder geval sprake indien de desbetreffende waar bij normaal gebruik nog vóór consumptie door en door verhit wordt.

Ook het Kokswarenbesluit (Warenwet) bevat, naast normen voor pathogene (ziekmakende) bacteriën, diverse kiemgetalnormen. Deze normen zijn van toepassing op zowel eetwaren die vóór consumptie nog gebakken of gefrituurd moeten worden (zoals een kroket of bitterbal), als op kant-en-klare producten als chips en kroepoek.

Sinds de inwerkingtreding van het Kokswarenbesluit (Warenwet) op 30 oktober 1980 is de wetgeving inzake de (microbiologische) veiligheid van eet- en drinkwaren echter ingrijpend gewijzigd. Hierbij zijn drie ontwikkelingen van speciale betekenis.

Ter eerste: sinds 1992 bevat artikel 4 van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen (verder: BBL) algemene normen voor pathogene bacteriën in alle levensmiddelen.

Ten tweede: sinds december 1995 bestaat voor alle bedrijven die levensmiddelen bereiden of verhandelen een verplichting tot procesbeheersing. De regels voor deze procesbeheersing zijn te vinden in artikel 3 van het BBL en de artikelen 30 tot en met 32 van de Warenwetregeling Hygiëne van levensmiddelen. Kern van deze regels is dat ieder levensmiddelenbedrijf moet werken volgens een op HACCP¹ gebaseerd voedselveiligheidsplan.

In een voedselveiligheidsplan is kort gezegd omschreven op welke wijze de voor de veiligheid kritische punten bij het bereiden, verwerken, behandelen, verpakken, vervoeren, distribueren of verhandelen van levensmiddelen worden beheerst. Een voedselveiligheidsplan dient te zijn opgesteld door het desbetreffende levensmiddelenbedrijf, maar mag ook zijn opgenomen in een door de brancheorganisatie opgestelde hygiëncode die is goedgekeurd door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport.

Najaar 2004 waren door vrijwel alle sectoren van de levensmiddelen-industrie en -handel goedgekeurde hygiëncodes opgesteld. Deze hygiëncodes bevatten microbiologische richtwaarden aan de hand waarvan kan worden beoordeeld of een kritisch punt in een voedselveiligheidsplan niet beheerst wordt. Deze microbiologische richtwaarden zijn dus niet bedoeld voor de beoordeling van de veiligheid van eindproducten, maar voor de beoordeling van de verplichte procesbeheersing bij het bereiden van en omgaan met eet- en drinkwaren.

¹ Hazard Analysis and Critical Control Point

Ten derde: de handhaving van de wetgeving is grotendeels verschoven van controle van eindproducten (met behulp van kiemgetallen), naar controle op de naleving door levensmiddelenbedrijven van het voedselveiligheidsplan (procescontrole). Bij dit laatste kunnen de controleurs van de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) gebruik maken van de in hygiëncodes opgenomen microbiologische richtwaarden. Deze richtwaarden kunnen ook gebruikt worden voor de beoordeling van vergelijkbare procesbeheersing door individuele levensmiddelenbedrijven die geen gebruik maken van een goedgekeurde hygiëncode.

In het Regulier Overleg Warenwet (ROW) is afgesproken dat een controleur slechts monsters zal onderzoeken met behulp van deze microbiologische richtwaarden, indien controle ter plekke geen duidelijkheid op kan leveren over de vraag of het voedselveiligheidsplan correct wordt toegepast. Bij een eerste overschrijding van een microbiologische richtwaarde zal de desbetreffende ondernemer daarover geïnformeerd worden. Die ondernemer heeft dan de gelegenheid zijn procesvoering op het desbetreffende kritische punt te verbeteren. Pas een herhaalde overschrijding zal, zo is door de VWA aangegeven in het ROW, eventueel kunnen leiden tot verdergaande maatregelen zoals het opleggen van een bestuurlijke boete.

Gezien deze drie ontwikkelingen moet worden vastgesteld dat de normen uit het Kokswarenbesluit (Warenwet) inmiddels achterhaald of overbodig zijn. De ouderwetse kiemgetallen voor de beoordeling van eindproducten zijn vervangen door microbiologische richtwaarden voor de beoordeling van procesbeheersing, en het BBL bevat algemeen geldende normen voor pathogene bacteriën in alle levensmiddelen. Het Kokswarenbesluit (Warenwet) kan daarom worden ingetrokken. Artikel I van dit besluit strekt daartoe. Hiermee is uitvoering gegeven aan het beleidsvoornemen, verwoord in de Mededeling van de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport van 16 februari 1999 nr. GZB/VVB/99551, Stcrt. 35, inzake het opstellen en aanpassen van hygiëncodes.

In artikel II is van de gelegenheid gebruik gemaakt enkele onvolkomenheden in het Warenwetbesluit bestuurlijke boeten te herstellen.

In artikel III is een overgangsregeling getroffen voor de temperatuur waarbij bepaalde kokswaren vervoerd en bewaard moeten worden. Dat was noodzakelijk, aangezien artikel 2 van het Kokswarenbesluit (Warenwet) enigszins afwijkende temperatuurschrijven bevatte ten opzichte van (a) artikel 15, eerste lid, onder b, en vierde lid, van het BBL, en (b) artikel 4 van de Warenwetregeling Diepgevroren levensmiddelen.

Dit besluit leidt niet tot administratieve lasten voor het bedrijfsleven. Het ontwerpbesluit is voorgelegd aan het Adviescollege toetsing administratieve lasten (Actal), maar dat college heeft het ontwerp niet geselecteerd voor een toets op de gevolgen voor de administratieve lasten.

De Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,
J. F. Hoogervorst