

Vergaderjaar 2014–2015

26 991

Voedselveiligheid

Nr. 450

BRIEF VAN DE MINISTER VAN VOLKSGEZONDHEID, WELZIJN EN SPORT

Aan de Voorzitter van de Tweede Kamer der Staten-Generaal

Den Haag, 16 december 2014

Tijdens het Algemeen Overleg over Salmonella in zalm (Kamerstuk 26 991, nr. 434) op 2 oktober jongstleden heb ik toegezegd u op twee punten nader te informeren. In deze brief treft u die nadere informatie aan. Daarnaast informeer ik u over de toezending van de slotrapportage van de Taskforce Voedselvertrouwen.

Deze brief verstuur ik mede namens de Staatssecretaris van Economische Zaken (EZ).

Reinigbaarheid machines conform vereisten vanuit de Machinerichtlijn

Het Kamerlid van Gerven (SP) heeft gevraagd naar de reinigbaarheid van de machines waarmee water in de zalm wordt geïnjecteerd. De slechte reinigbaarheid van deze machines zou in strijd zijn met de vereisten aan deze machines vanuit de Machinerichtlijn (nr. 2006/42 (EG)). In reactie hierop meld ik u het volgende.

In de Machinerichtlijn zijn specifieke eisen opgenomen voor de machines die worden gebruikt bij de bereiding van voedsel. Deze specifieke eisen hebben tot doel de contaminatie van het voedsel te voorkomen. De handhaving van de Machinerichtlijn wordt gedaan door de Inspectie SZW. Door de NVWA wordt de reinheid van machines in de praktijk gecontroleerd voor en/of tijdens het productieproces. Hiermee worden vereisten gecontroleerd die zijn opgenomen in de hygiënevoorschriften volgens Verordening (EG) nr. 852/2004. De reiniging van de apparatuur moet namelijk zodanig gedaan worden dat de veiligheid van de geproduceerde levensmiddelen blijft gewaarborgd. Dit is een integraal onderdeel van het verplichte voedselveiligheidsplan (HACCP) van het bedrijf.

Daarnaast informeert de NVWA de Inspectie SZW als zij twijfels heeft of een machine voldoet conform bovengenoemde vereisten vanuit de Machinerichtlijn.

Tijdens de inspecties op de productielocaties van Foppen zijn door de NVWA op dit punt geen tekortkomingen geconstateerd.

De werking van de private kwaliteitssystemen in relatie tot het publieke toezicht

Het Kamerlid Dijkers vraagt naar de interactie tussen de constatering die vanuit de private kwaliteitssystemen worden gedaan en de resultaten van het publieke toezicht. Het betreft hier de vraag welke informatie-uitwisseling plaatsvindt en dan met name de informatie-uitwisseling bij de constatering van afwijkingen en bij incidenten.

In de levensmiddelenbranche zijn veel private kwaliteitssystemen in omloop. Supermarkten stellen het bezit van een geldend certificaat van een privaat kwaliteitssysteem (bijvoorbeeld een BRC certificaat¹) in de meeste sectoren als een belangrijke inkoopvoorwaarde. De kwaliteitssystemen omvatten een groot aantal wettelijke en bovenwettelijke vereisten met betrekking tot voedselveiligheid en duurzaamheid. Een onafhankelijke certificerende instantie (CI) toetst via periodieke audits of een bedrijf aan alle vereisten voldoet en kan worden gecertificeerd. Door de CI wordt vervolgens periodiek getoetst of de gecertificeerde bedrijven de certificatie vereisten op de juiste wijze blijft opvolgen. Aan de CI's worden eisen gesteld door de Raad voor Accreditatie. De werking van een kwaliteitssysteem wordt immers mede bepaald door de kwaliteit van de audits door de CI's.

Bij het toezicht op de naleving van wet- en regelgeving hebben rijksinspecties (ook de NVWA) te maken met het werk van CI's. Certificatie kan een waardevolle bijdrage leveren aan het toezicht op wet- en regelgeving. Als het bezit van een certificaat voldoende zekerheid biedt dat een bedrijf de wet- en regelgeving naleeft, kan dit leiden tot verminderd of aangepast toezicht vanuit de rijksinspectie. Naar aanleiding van de voedsel fraude in 2013 heeft de NVWA strengere criteria opgesteld waar kwaliteitssystemen aan moeten voldoen om in aanmerking te komen voor aangepast toezicht. De systemen worden door de NVWA op deze criteria getoetst. De NVWA maakt gebruik van de informatie uit een kwaliteitssysteem, mits de NVWA heeft vastgesteld dat betreffend systeem in de praktijk voldoet aan deze criteria en werkt zoals is voorgeschreven.

De aanscherping van de private kwaliteitssystemen (waardoor private kwaliteitssystemen een bijdrage kunnen leveren aan het publieke toezicht) en de verbetering van de uitwisseling van informatie tussen het bedrijfsleven en de NVWA zijn twee acties van de Taskforce Voedselvertrouwen. In de kamerbrief van 4 juli jongstleden hebben de Staatssecretaris van EZ en ik u geïnformeerd over de voortgang van de Taskforce².

In deze brief zijn enkele acties opgesomd die zorgen voor verbetering van de informatie-doorgifte.

- De NVWA gaat gebruik maken van informatie vanuit de kwaliteitssystemen, mits de betreffende kwaliteitssystemen voldoen aan de bovengenoemde criteria.
Kwaliteitssystemen nemen een bepaling op dat deelnemers de certificerende instelling toestemming geven om informatie over hun onderneming aan de NVWA door te geven.
- De NVWA informeert bij incidenten betrokken partijen zodra dit mogelijk is.

¹ BRC – British Retail Consortium

² Kamerstuk 26 991, nr. 423

Naar aanleiding van het incident Salmonella in zalm bij Foppen heeft de NVWA haar protocollen aangescherpt, zodat bedrijven en sectoren eerder en langs een heldere overlegstructuur betrokken worden.

Een aantal kwaliteitssystemen heeft zich inmiddels gemeld voor «acceptatie» door de NVWA. De systemen die het predicaat «geaccepteerd» krijgen, zullen worden gepubliceerd op de website www.ketenborging.nl. Deze website is een initiatief van het bedrijfsleven dat deelneemt aan de Taskforce en wordt beheerd door een stichting.

Tot slot informeer ik u dat de Staatssecretaris van EZ en ik u de slotrapportage over de Taskforce Voedselvertrouwen medio februari zullen toesturen. Het eerder toegezegde tijdstip (voor het einde van 2014) bleek niet haalbaar; de Taskforce heeft nog enkele weken nodig om haar activiteiten te kunnen afronden.

De Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,
E.I. Schippers