

Voedselveiligheid, ketens en toezicht op controle

N. Bondt
S.D.C. Deneux
I. van Dijke
O. de Jong
A. Smelt
G. Splinter
S.O. Tromp
J.J. de Vlieger

Projectcode 30383

Januari 2006

Rapport 5.06.01

LEI, Den Haag

Het LEI beweegt zich op een breed terrein van onderzoek dat in diverse domeinen kan worden opgedeeld. Dit rapport valt binnen het domein:

- Wettelijke en dienstverlenende taken
- Bedrijfsontwikkeling en concurrentiepositie
- Natuurlijke hulpbronnen en milieu
- Ruimte en Economie
- Ketens
- Beleid
- Gamma, instituties, mens en beleving
- Modellen en Data

Voedselveiligheid, ketens en toezicht op controle

N. Bondt, S.D.C. Deneux, I. van Dijke, O. de Jong, A. Smelt, G. Splinter, S.O. Tromp en J.J. de Vlieger

Den Haag, LEI, 2006

Rapport 5.06.01; ISBN 90-8615-048-9; Prijs €15,50 (inclusief 6% BTW)

94 p., fig., tab., bijl.

In dit rapport van AFSG, RIKILT en LEI wordt een overzicht gegeven van de met het oog op voedselveiligheid relevante wet- en regelgeving en private kwaliteitsborgingsystemen. Vervolgens is voor de case IKB Varkens nagegaan welke wettelijke eisen ook in deze private regeling zijn opgenomen. Tevens is in beeld gebracht hoe de naleving van dit systeem in de praktijk wordt gewaarborgd. Ten slotte worden met het oog op 'Toezicht op Controle' enkele conclusies getrokken en aanbevelingen gedaan.

This AFSG, RIKILT and LEI report reviews legislation and private quality control systems related to food safety. For the IKB Pigs case, it then investigates which legal requirements are also incorporated in this private regulation. The report further describes how compliance with this system is safeguarded in practice. Finally, in relation to 'Audit Monitoring', several conclusions and recommendations are made.

Bestellingen:

Telefoon: 070-3358330

Telefax: 070-3615624

E-mail: publicatie.lei@wur.nl

Informatie:

Telefoon: 070-3358330

Telefax: 070-3615624

E-mail: informatie.lei@wur.nl

© LEI, 2006

Vermenigvuldiging of overname van gegevens:

- toegestaan mits met duidelijke bronvermelding
- niet toegestaan



Op al onze onderzoeksopdrachten zijn de Algemene Voorwaarden van de Dienst Landbouwkundig Onderzoek (DLO-NL) van toepassing. Deze zijn gedeponereerd bij de Kamer van Koophandel Midden-Gelderland te Arnhem.

Inhoud

	Blz.
Woord vooraf	7
Samenvatting	9
Summary	13
1. Inleiding	17
1.1 Aanleiding en uitgangspunten	17
1.2 Probleem- en doelstelling	17
1.3 Aanpak en afbakening	18
1.4 Leeswijzer	19
2. Wet en regelgeving en private normenstelsels	20
2.1 Inleiding	20
2.2 Internationale regelgeving	20
2.3 Europees levensmiddelenrecht	21
2.3.1 Algemene beginselen	21
2.3.2 Samenstelling van voedsel	23
2.3.3 Behandeling van voedsel	24
2.3.4 Communicatie	29
2.3.5 Handhaving en rechtsbescherming	30
2.4 Nationale wetgeving	30
2.4.1 De warenwet	30
2.4.2 Overige nationale wetgeving	33
2.5 Hygiënecodes	38
2.6 Regelgeving door productschappen	41
2.7 Private normenstelsels	48
2.7.1 Internationale kwaliteitssystemen	49
2.7.2 Nationale kwaliteitssystemen	54
3. Case IKB Varkens	60
3.1 Wettelijke eisen in GMP ⁺ Diervoeder	60
3.2 Wettelijke eisen in IKB Varkens	63
3.3 Organisatie van private systemen	65
3.4 Controlebeleid en sanctiebeleid en -praktijk	66
4. Conclusies en aanbevelingen	70
Literatuur	75

Blz.

Bijlagen

1.	Geraadpleegde personen en instanties	77
2.	Overzicht relevante wetgeving voor GMP B1: mengvoerleveranciers	78
3.	Overzicht relevante diervoederwetgeving	79
4.	Overeenkomsten IKB Varkens en wetgeving	89
5.	Checklist met actiepunten voor totstandkoming ToC arrangement	93

Woord vooraf

De eerstverantwoordelijke voor voedselveiligheid is het individuele producerende, toeleverende of faciliterende bedrijf. De overheid draagt een verantwoordelijkheid voor voedselveiligheid in brede betekenis en voor al ons voedsel in het algemeen; een algemeen geldend, wettelijk minimumniveau. Vanuit die optiek heeft de overheid belang bij een beeld van de private normenstelsels op het gebied van voedselveiligheid die momenteel in Nederland door het bedrijfsleven worden toegepast. Met name gaat het er daarbij om een beeld te krijgen van de mate waarin deze regelingen overheidsregelgeving overlappen en hoe deze stelsels in de praktijk functioneren.

Het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (LNV) wil komen tot een effectieve risicobeheersing door elk individueel bedrijf in ketenperspectief te laten opereren en een adequaat systeem van traceerbaarheid voor elk consumenteneindproduct geïmplementeerd te hebben. Om aan dit beleidsdoel een bijdrage te leveren is dit onderzoek door Wageningen UR verricht.

Het doel van het onderzoek is het verbeteren van (het toezicht op) ketenvorming ten behoeve van voedselveiligheid. Daartoe is in het onderzoek nagegaan welke kwaliteitsborgingsystemen op bedrijfsniveau of (deel)ketenniveau of welke certificeringstelsels in Nederland worden toegepast. Ook is bezien in hoeverre de systemen in de praktijk een waarborg bieden dat de daarin opgenomen normen worden nageleefd. Met deze informatie kan de overheid bezien of en in hoeverre ze bij het toezicht op de naleving van wettelijke normen rekening kan houden met private normenstelsels. Kwaliteitsstelsels zoals IKB Varkens en GMP Diervoeders, die weliswaar eigenaar zijn van Productschappen, maar waaraan deelname niet verplicht is, worden als 'private normenstelsels' beschouwd.

Het onderzoek is door het LEI, RIKILT en AFSG uitgevoerd in opdracht van het ministerie van LNV binnen het DWK-onderzoekprogramma 'Voedselveiligheid door consumenteninteractie en integrale risicobeheersing'. De onderzoekers danken de contactpersonen en de leden van de klankbordcommissie voor hun bijdragen aan het onderzoek en de prettige samenwerking. De klankbordcommissie was als volgt samengesteld:

M. van den Broeke, voorzitter (LNV, Dir. VD)
M. Mellema (Productschap Tuinbouw)
J. van der Leer (the Greenery)
J. van der Vorst (Wageningen UR- bedrijfskunde)
J. Schouwenburg (PVE)
W. Maijers (AKK)
M. Jansen (CBL)
N. Heukels (Sodexho).

Onze dank gaat verder uit naar alle personen die ons van informatie hebben voorzien gedurende dit onderzoek.

Het onderzoek is onder leiding van J.J. de Vlieger uitgevoerd door een projectgroep samengesteld uit onderzoekers van de deelnemende instellingen. Vanuit het RIKILT maakten hiervan deel uit A.J. Smelt en O. de Jong, vanuit AFSG S.O. Tromp en I. van Dijke en vanuit het LEI N. Bondt, S.D.C. Deneux en G.M. Splinter.

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'J.C. Blom', written in a cursive style.

Dr. J.C. Blom
Algemeen directeur LEI B.V.

Samenvatting

Het doel van dit onderzoeksproject is een verbetering te schetsen van (het toezicht op) ketenvorming voor voedselveiligheid. Dit is mogelijk door een effectiever gebruik van private normenstelsels, zoals kwaliteitsborgingsystemen op bedrijfsniveau of (deel)ketenniveau en certificeringstelsels. Uitgangspunt daarbij is het beleidskader 'Toezicht op Controle' dat een basis legt voor een nieuwe rolverdeling tussen overheid en bedrijven als het gaat om de handhaving van regels en normen met betrekking tot voedselveiligheid. Het onderzoek is uitgevoerd in opdracht van het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (LNV).

Het onderzoek richt zich op de voedselveiligheidsaspecten van voedings- en genotmiddelen. Daarbij gaat het niet alleen om de vraag in hoeverre private stelsels wettelijke normen overlappen, maar ook om de daarin opgenomen waarborgen dat de normen worden nageleefd.

Wet- en regelgeving

Middels een literatuurstudie is een overzicht gegeven van de relevante wet- en regelgeving en van de in Nederland gebruikte nationale of internationale private stelsels met betrekking tot voedselveiligheid. De basis voor de wet- en regelgeving is de Codex Alimentarius. Deze is opgericht door de FAO en de WHO om veiligheid en eerlijkheid in de handel met voedingsmiddelen te realiseren.

De afspraken die in de Codex worden vastgelegd worden in de Europese Unie neergelegd in haar wet- en regelgeving, zo nodig vertaald in nationale wet- en regelgeving. De huidige basis voor de EU-wetgeving op voedselveiligheidsgebied is de General Food Law (Verordening EG 178/2002). Daarin staan algemene principes en voorschriften over de verantwoordelijkheden van producenten van levensmiddelen, de introductie van het 'voorzorgsbeginsel' en de verplichting om tracing- en trackingsystemen in te voeren.

De Europese levensmiddelenwetgeving is soepel als het gaat om grondstoffen voor voedingsmiddelen die al langere tijd bekend zijn en gebruikt worden. Verder hebben producenten een behoorlijke vrijheid in de keuze van ingrediënten. Specifieke markttoelating is alleen vereist voor additieven, 'novel food' en voor genetisch gemodificeerd voedsel.

Voor de behandeling van het voedsel zijn er regelingen over behandeling met ioniserende straling en een aantal hygiëne verordeningen, die uitgaan van de eigen verantwoordelijkheid van de producenten voor de productie van veilig voedsel. Voor diervoeder is er een afzonderlijke hygiëneverordening en ook voor het gebruik van diergeneesmiddelen zijn er afzonderlijke verordeningen opgesteld door de EU. Ten slotte zijn er regelingen voor de informatie aan consumenten op het punt van genetisch gemodificeerde organismen, allergene stoffen en voedings- en gezondheidsclaims en voor de controle en handhaving van deze regels.

Op nationaal gebied is de kaderwet Warenwet voor voedselveiligheid erg belangrijk. Deze wet richt zich op de deugdelijkheid van levensmiddelen en regelt onder andere ook

de toepassing door de bedrijven van een systeem om de productveiligheid beter beheersbaar te maken. Deze kaderwet is verder uitgewerkt in een groot aantal warenwetbesluiten met betrekking tot afzonderlijke productgroepen.

Andere relevante nationale wetgeving betreft het Landbouwkwaliteitsbesluit. Dit besluit geeft onder andere voorschriften voor de aanduiding, oorsprong en verpakking van levensmiddelen. De Vleeskeuringswet regelt de keuring van slachtdieren en vlees en de inrichting van bedrijfsruimten. De Bestrijdingsmiddelenwet regelt het gebruik, de verpakking en etikettering van bestrijdingsmiddelen. De Diergeneesmiddelenwet geeft onder andere voorschriften voor registratie en gebruik van diergeneesmiddelen. In de Destructiewet is het afvoeren en verwerken van dierlijk materiaal dat niet voor consumptie geschikt is geregeld, terwijl de Veewet zich richt op de gezondheidstoestand van vee en op veekeuringen voor de export. Voor het houden, verzorgen en vervoeren van dieren stelt de Gezondheids- en welzijnswet voor dieren eisen. Voor de verhandeling van vlees zijn van belang het Besluit productie en handel in vers vlees en het Landbouwkwaliteitsbesluit pluimveevlees.

De Nederlandse Warenwetregeling Hygiëne van Levensmiddelen (WHL) is gebaseerd op een Europese richtlijn voor levensmiddelenhygiëne en bevat eisen op het gebied van de hygiënische wijze van bereiden en bewerken van eet- en drinkwaren. Om invulling te geven aan de HACCP-verplichting zijn er door de verschillende bedrijfstakken hygiëncodes opgesteld.

De controle op deze nationale wet- en regelgeving berust bij de VWA en bij de AID. Deze laatste richt zich met name op de primaire sector.

Naast de wettelijke regels kunnen producenten van voedingsmiddelen ook eigen voorwaarden stellen aan de productie of de kwaliteit van een product. In private kwaliteitsstelsels zijn daarom naast wettelijke eisen ook vaak bovenwettelijke eisen opgenomen. Voorbeelden zijn de GMP-regeling voor diervoeders en de IKB-regeling voor Varkens.

Case IKB Varkens

Om meer inzicht te krijgen in de mate waarin wettelijke eisen deel uitmaken van private normenstelsels is een concrete casus bestudeerd. Gekozen is voor IKB Varkens, waaraan ook de GMP-regeling voor diervoer is gekoppeld. Dit vanwege de relatie met IKB Varkens c.q. het varkensbedrijf. Gekeken is in hoeverre wettelijke normen worden afgedekt in dit private stelsel, hoe het stelsel is georganiseerd en welk sanctiebeleid wordt gehanteerd.

De GMP⁺-regeling diervoeder is vergeleken met de Diervoederhygiëneverordening. Daarbij is uitgegaan van de GMP-standaard B1 (mengvoerleveranciers) uit de herziene GMP-regeling 2006. Uit de vergelijking blijkt dat de eisen uit de verordening min of meer volledig in de GMP-standaard zijn opgenomen. Dit en de controle door onafhankelijke certificeringsinstellingen en de mogelijkheden tot het treffen van sancties op overtredingen bieden mogelijkheden voor het toepassen van Toezicht op Controle door de overheid.

IKB Varkens is een systeem voor productie en distributie van varkensvlees, dat zich richt op de gehele keten (varkenshouder, transport, slachterij, uitsnijderij, retail). De meest recente IKB-regelingen voor varkenshouder, slachterij, vleesveredelingsbedrijf en vleesverkooppunt zijn vergeleken met de Diergeneesmiddelenwet, de Vleeskeuringswet, de Warenwetregeling en de Hygiëne van Levensmiddelen. Uit de vergelijking blijkt dat het moeilijk is om te bepalen welke wettelijke normen in IKB Varkens zijn verwerkt. Ook is

het niet altijd eenvoudig een koppeling te maken tussen de wettelijke eis en de juiste IKB-norm. De redenen daarvoor zijn dat in de wetgeving doelvoorschriften worden gegeven, terwijl IKB Varkens middelvoorschriften geeft en dat IKB Varkens vooral een bovenwettelijk systeem is, dat voor eisen vanuit de wetgeving volstaat met verwijzing naar die wetgeving.

Het verschil in de mate waarin in GMP Diervoeder en IKB Varkens de relatie is gelegd met wetgeving, is wel verklaarbaar. Het PDV, systeemeigenaar van het GMP-systeem, was in het verleden namelijk volledig verantwoordelijk voor de implementatie van de diervoederwetgeving. Bij het PVE, systeemeigenaar van IKB Varkens, is dat niet het geval.

Zowel de GMP-regeling als de IKB-regeling worden op grote schaal toegepast. Eigenaar van de systemen zijn respectievelijk het Productschap Diervoeder en de Productschappen Vee, Vlees en Eieren. De controle heeft plaats door onafhankelijke certificerende instellingen, terwijl de Raad voor Accreditatie toeziet op deze onafhankelijkheid. De deelnemende bedrijven worden jaarlijks gecontroleerd en de resultaten ervan worden door het PVE elektronisch vastgelegd. Daaruit blijkt dat de naleving, mede vanwege de kosten van hercontrole, fors vooruitgaat. Ook de naleving van de GMP⁺-regeling wordt positief beïnvloed door de kosten van hercontroles. Een probleem bij veevoer vormt nog wel de controle in de hele keten, mede vanwege de omvangrijke import van grondstoffen.

Conclusies

Duidelijke overzichten van voedselveiligheidswetgeving ontbreken nagenoeg geheel. Nergens is helder terug te vinden welke wetgeving geldt, op sector- en op schakelniveau. Ook komt voor dat wetgeving nog niet in werking is getreden of niet geldt voor alle schakels in de keten.

Ook als de relevante wetgeving wel bekend is, blijft het lastig te beoordelen of de wetgeving correct in het private stelsel is opgenomen. De reden daarvoor is dat in wetten vaak globale doelvoorschriften (open normen) zijn opgenomen, terwijl in de private stelsels concrete middelvoorschriften (gesloten normen) staan.

Het toepassen van Toezicht op Controle met behulp van private normenstelsels biedt naast risico's ook kansen voor de verbetering van het niveau van voedselveiligheid, doordat dit het kwaliteitsdenken en de risicobeheersing verder stimuleert. Vertrouwen speelt hierbij een cruciale rol.

In tegenstelling tot de situatie bij overheidscontroles is het bij private stelsels helder waarop door wie wordt gecontroleerd en hoe vaak dat gebeurt.

Aanbevelingen

De overheid dient aan te geven welke wetgeving en wettelijke eisen relevant zijn om op te nemen in private systemen. De eigenaren van private stelsels dienen aan te geven op welke wijze welke wettelijke eisen zijn opgenomen in het systeem.

De overheid kan het kwaliteitsdenken en de risicobeheersing bij het bedrijfsleven stimuleren via financieel beleid (subsidies, fiscale regelingen), kaderstellend beleid (zelfre-

gulering, toezichtarrangementen, aansprakelijkheidswetgeving) en informatiebeleid (jaarverslagen, transparantie van de keten, demonstratieprojecten).

Om tot Toezicht op Controle over te kunnen gaan dient de overheid het aspect van een 'adequate' controle en sanctionering verder uit te werken, zodat duidelijk is aan welke eisen moet worden voldaan. Tevens is het wenselijk dat de overheid meer inzicht geeft in het eigen controlesysteem, bijvoorbeeld via het publiceren van controlelijsten.

Bij het maken van afspraken over Toezicht op Controle speelt vertrouwen een belangrijke rol. De overheid moet hierin niet al te terughoudend zijn. In dat kader zijn communicatie en samenwerking met het bedrijfsleven cruciaal. Daarbij dient voorkomen te worden dat de 'open' normen in de wetgeving via toezichtarrangementen door de overheid weer volledig worden dichtgetimmerd. Verder verdient het aanbeveling planmatig te werk te gaan. Hiertoe is een stappenplan ontwikkeld (zie de Checklist in bijlage 5). Overigens is Toezicht op Controle nieuw, zowel voor de overheid als voor het bedrijfsleven. Daarom is het verstandig om te kiezen voor een pragmatische aanpak, met voldoende flexibiliteit ('werkendeweg-benadering'). Ook de stand van zaken zoals die in dit rapport beschreven wordt is in zekere zin slechts een momentopname. In een ontwikkelingsproces waarbij gezamenlijk belang en flexibiliteit belangrijk zijn kunnen in korte tijd veel veranderingen optreden.

Het onderzoek heeft niet op alle vragen met betrekking tot Toezicht op Controle een antwoord opgeleverd. Enkele van de nog openstaande vragen zijn: het op een verantwoorde wijze openbaar maken van controlegegevens, de concrete invulling van het toezicht door de overheid op niet-deelnemers en deelnemers aan private systemen, op basis van een risicoanalyse, en de wijze waarop middels Toezicht op Controle een win-winsituatie kan worden gecreëerd.

Summary

Food safety, chains and Audit Monitoring

The aim of this research project commissioned by the Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality is to achieve improvement on (the monitoring of) chain formation on behalf of food safety by more effective use of private norm systems, such as quality control systems at company level or (sub) chain level and certification systems. The starting point is the policy framework 'Audit Monitoring' that creates a basis for a new role distribution between government and business with regard to enforcement of regulations and norms concerning food safety.

The research focuses on the food safety aspects of food and luxury items. This does not only concern the degree to which private systems overlap with legal norms, but also the implicit guarantees regarding compliance with the norms.

Legislation and regulations

A literature survey provided an overview of the relevant legislation and regulations and the national and international private systems applied in the Netherlands regarding food safety. The basis for these regulations is the Codex Alimentarius. This was founded by the FAO and the WHO aimed at achieving safety and honesty in the food trade.

The agreements laid down in the Codex are reflected in European Union legislation, where necessary translated into National regulations. The present basis for EU legislation relating to food safety is the General Food Law (Council Regulation (EC) No. 178/2002). This lays down the general principles and requirements regarding the responsibilities of food manufacturers, the introduction of the 'preventative principle' and the obligation to introduce tracing and tracking systems.

European food legislation is flexible with regard to raw materials for food which are familiar and have been used for some time. Furthermore manufacturers have considerable freedom in their choice of ingredients. Specific market admission is only required for additives, 'novel food' and genetically modified food.

With regard to food processing, there are regulations regarding ionising radiation and a number of hygiene regulations based on the responsibility of the manufacturers themselves to produce safe food. For animal feed, there is a separate hygiene regulation and the EU has also drawn up separate regulations for the use of veterinary medicines. Finally there are regulations relating to the information provided to consumers regarding genetically modified organisms, allergenic substances and food and health claims as well as for the control and enforcement of these regulations.

At national level, the framework Commodities Act is very important for food safety. This Act focuses on the soundness of food and also regulates the use of a system by companies aimed at improving the controllability of product safety. This framework act is further developed in a wide range of commodity act decrees regarding individual product groups.

Other relevant national legislation relates to the Agricultural Quality Decree. This decree lays down requirements for the specification, origin and packaging of food. The Meat Inspection Act regulates the inspection of slaughter animals and meat and the design of business accommodation. The Pesticides Act regulates the use, packaging and labelling of pesticides. The Veterinary Medicines Act sets out requirements for registration and use of veterinary medicines. In the Rendering Act the discharge and processing of animal material that is unsuitable for consumption is regulated, while the Livestock Act focuses on the health of livestock and livestock inspections for export. The Health and Welfare Act sets standards for keeping, caring and transporting animals. For the meat trade, the Production and Trade Decree in fresh meat and the Agriculture Quality Decree Poultry are important.

The Netherlands Commodities Regulation on Food Hygiene (WHL) is based on a European directive for food hygiene and contains requirements regarding hygienic methods of preparing and processing food and drink. In order to fulfil the HACCP obligation, the various business sectors have drawn up hygiene codes.

Monitoring this national legislation is the responsibility of the VWA and the AID. The latter particularly focuses on the primary sector.

Besides the legal regulations, manufacturers can also impose their own conditions on the production or quality of a product. In addition to legal requirements, private quality systems often also contain supra legal demands. Examples are the GMP regulation for animal feed and the IKB regulation for Pigs.

IKB Pigs Case

In order to gain more insight into how far legislative requirements are incorporated in private norm systems, a concrete case was studied. The case chosen was IKB Pigs, to which the GMP regulation for animal feed is also linked. This was on account of the relationship with IKB Pigs and the pig farm. The focus was on the extent to which legal norms are covered in this private system, how this system is organised and what sanction policy is applied.

The GMP⁺ regulation for animal feed was compared with the Animal Feed Hygiene Ordinance. In this comparison, the GMP standard B1 (compound food suppliers) from the revised GMP regulation 2006 was the starting point. The comparison shows that the requirements made in the ordinance are virtually all included in the GMP standard. Together with monitoring by independent Certification bodies and the possibilities of imposing sanctions on breaches, this offers opportunities for the application of Audit Monitoring by the government.

IKB Pigs is a system for producing and distributing pork, which targets the whole chain (pig farmer, transport, slaughter house, cutting plant, retail). The most recent IKB regulations for pig farmers, slaughter houses, meat processing companies and meat retail outlets were compared with the Veterinary Medicines Act, the Meat Inspection Act, the Commodities Regulation and the Hygiene of Foodstuffs. This comparison showed that it is difficult to determine which legal norms are incorporated in IKB pigs. Nor is it always easy to make a link between the legal requirement and the right IKB norm. This is because target requirements are given in the legislation, while IKB Pigs provides resource require-

ments and because IKB Pigs is primarily a supra-legal system which only has to refer to legislation with regard to requirements made by that legislation.

However the difference in the relationship with legislation in GMP Animal Feed and IKB Pigs can be explained. The PDV, system owner of the GMP system, was once wholly responsible for the implementation of the animal feed legislation. This is not the case at the PVE, system owner of IKB Pigs.

Both the GMP regulation and the IKB regulation are widely applied. The owners of the systems are the Animal Feed Product Board and the Livestock, Meat and Eggs Product Boards respectively. Audits are carried out by independent Certification bodies, while the Council for Accreditation monitors this independence. The participating companies are audited annually and the results recorded electronically by the PVE. These reveal a sharp improvement in compliance, partly due to the costs of new audits. Compliance with the GMP⁺ regulation is also positively influenced by the costs of repeat audits. However inspection of animal feed is still a problem throughout the whole chain, partly due to the extensive import of raw materials.

Conclusions

There are virtually no clear overviews of food safety legislation. It is impossible to find a clear overview of what legislation applies at sector or link level. Sometimes legislation does not yet seem to have been enforced or does not apply to all the links in the chain.

Even if all the relevant legislation is known, it is difficult to assess whether the legislation is correctly incorporated in the private system. This is because the legislation often includes general target requirements (open norms), while private systems include concrete resource requirements (closed norms).

Besides risks, the application of Audit Monitoring with the aid of private norm systems also offers opportunities to improve the level of food safety, because this further promotes quality thinking and risk management. Trust plays a crucial role here.

Contrary to the situation with government inspections, in private systems it is clear what is being inspected, by whom and how often this takes place.

Recommendations

The government should indicate what legislation and legal requirements should be included in private systems. The owners of private systems should indicate which legal requirements are included in the system and how.

The government can promote quality thinking and risk management in business by means of financial policy (subsidies, tax schemes), framework establishing policy (self regulation, monitoring arrangements, liability legislation) and information policy (annual reports, transparency of the chain, demonstration projects).

In order to be able to initiate Audit Monitoring, the government should further develop 'adequate' auditing and sanctioning, in order to clarify what requirements must be met. The government should also give more insight into its own auditing system, for example by publishing auditing lists.

In drawing up agreements about Audit Monitoring, trust plays an important role. The government must not be too reserved here. In that framework, communication and cooperation with industry are crucial. It is important that the government does not completely close 'open' norms in the legislation again by audit arrangements. Furthermore, the recommendation should be structurally applied. For this reason, a step-by-step plan has been developed (see the Checklist; appendix 5). Incidentally, Audit Monitoring is new, both for the government and for industry. It is therefore sensible to choose a pragmatic approach, with sufficient flexibility ('working approach'). It should also be remembered that the situation described in this report is merely a snapshot in a certain sense. With cooperation from both sides, the necessary flexibility can soon introduce major changes in the situation.

The research did not provide answers to all the questions regarding Audit Monitoring. Some questions which still remain open are: the responsible publishing of inspection data, the concrete interpretation of the inspection by the government at participants and non-participants of private systems, based on a risk analysis, and the way in which Audit Monitoring can create a win-win situation.

1. Inleiding

1.1 Aanleiding en uitgangspunten

Het voedselproducerende systeem van grondstof tot consumenteneindproduct is tamelijk complex. Het kenmerkt zich door een groot aantal spelers, klein en groot, die met elkaar op allerlei manieren interacteren, variërend van hechte samenwerking tot een gelegenheden-transactie.

Door een reeks voedselschandalen, waarvan BSE de meeste aandacht kreeg, heeft voedselveiligheid groeiende aandacht gekregen in het voedselnetwerk. Naast de overheid hebben private partijen een aantal kwaliteitsbeheersings- en zorgsystemen ontwikkeld om hun product onderscheidend in de markt te kunnen positioneren. In deze systemen zijn ook meestal garanties over voedselveiligheid opgenomen.

Hierdoor is er een zekere overlap ontstaan tussen publieke en private systemen. In het voedselveiligheidsbeleid wordt nu gepraat over een herijking van verantwoordelijkheden. De overheid draagt een verantwoordelijkheid voor voedselveiligheid in de brede betekenis en voor al ons voedsel in het algemeen; een algemeen geldend, wettelijk minimumniveau. De (Europese) General Food Law legt bij de ondernemer de verantwoordelijkheid voor de veiligheid van zijn product en dicht ook de consument eigen verantwoordelijkheid toe. De controle op de uitvoering dreigt echter vast te lopen in deze complexiteit.

Het beleidskader Toezicht op Controle legt de basis voor een nieuwe rolverdeling tussen kabinet en bedrijven als het gaat om handhaving van regels en normen met betrekking tot voedselveiligheid. De overheid kan de directe controle op het bedrijfsleven beperken door aan te sluiten op de controlesystemen van het bedrijfsleven zelf. Dat kan het toezicht effectiever maken en tegelijk de administratieve lasten verminderen.

1.2 Probleem- en doelstellingen

LNV heeft behoefte aan een duidelijker beeld van het feitelijke systeem dat in ons voedsel voorziet en de daarin gebruikte voedselveiligheidssystemen, ten behoeve van de verdere beleidsontwikkeling en -implementatie inzake voedselveiligheid. Welke stelsels worden er feitelijk toegepast in Nederland met betrekking tot voedselveiligheid? In hoeverre overlappen deze met overheidsregelgeving? In hoeverre bieden de private systemen een waarborg dat de daarin opgenomen wettelijke normen worden nageleefd? Welke mogelijkheden heeft de overheid om die stelsels te beoordelen? In hoeverre kan de overheid bij het toezicht op de naleving van wettelijke normen rekening houden met de private normenstelsels? Hoe komt de overheid tot een systeem van Toezicht op Controle?

Het doel van het project is om te komen tot verbetering van het toezicht op ketenvorming ten behoeve van voedselveiligheid in het Nederlandse voedingssysteem door

effectiever gebruik van private normenstelsels zoals kwaliteitsborgingsystemen op bedrijfsniveau of (deel)ketenniveau en certificeringstelsels. Daarbij wordt gebruik gemaakt van het in 2004 verkregen praktijkbeeld van het systeem en de organisatie die ten grondslag liggen aan de voortbrenging van voedselproducten, en het ontwikkelde conceptuele model om de voedselveiligheidsrisico's te bepalen. Centraal staat de effectieve risicobeheersing door elk individueel bedrijf en de vraag in hoeverre private normenstelsels daarbij als leidraad dienen.

Uitgaande van de doelstelling is nagegaan welke kwaliteitsborging- en certificeringssystemen in Nederland worden toegepast. Vervolgens is in een casestudie nagegaan of deze de relevante wettelijke eisen afdekken en in hoeverre de systemen in de praktijk een waarborg bieden dat de daarin opgenomen normen worden nageleefd.

1.3 Aanpak en afbakening

Naast een literatuurstudie van relevante bestaande private normenstelsels en wettelijke regels is er een casestudie uitgevoerd (IKB Varkens) om in detail na te gaan wat de mogelijkheden, knelpunten en randvoorwaarden van Toezicht op Controle in de praktijk zijn. De case studie IKB Varkens is gebaseerd op literatuuronderzoek en expertinterviews (zie bijlage 1). Conclusies van de literatuurstudie en de casestudie hebben als basis gediend voor een workshop met beleidsambtenaren waarin implicaties van Toezicht op Controle voor het Nederlandse voedingsstelsel in zijn algemeenheid zijn besproken.

Dit project heeft raakvlakken met de projecten 'Verbetering risicobeheersing' en 'hygiënemaatregelen en traceerbaarheid' binnen het LNV-programma 'Voedselveiligheid door consumenteninteractie en integrale risicobeheersing'. In al deze drie projecten komt de risicobeheersing in de keten/het netwerk aan de orde. In de andere twee projecten ligt het accent op de rol van afzonderlijke bedrijven. In dit project ligt de nadruk op de betekenis van de keten.

Daarnaast is er een raakvlak met het LNV-programma 391, 'Systeemkunde en kwaliteitsverhoging' dat zich richt op het innoveren van de agroproductieketen door middel van informatieverwerving en -verwerking.

Wat de afbakening betreft beperkt dit project zich tot:

- voedings- en genotmiddelen. Niet eetbare genotmiddelen, zoals tabaks(artikelen) zijn niet meegenomen;
- voedselveiligheid, géén dierenwelzijn en diergezondheid;
- systemen die mede toezien op naleving van wettelijke normen. De bovenwettelijke normen vormen geen onderwerp van onderzoek;
- alle schakels in de keten en controlerende instanties;
- niet alleen eisen van normenstelsels, maar ook systeemorganisatie, controle en sanctionering;
- niet alleen normenstelsels van nationale oorsprong maar ook van internationale oorsprong die in Nederland worden toegepast.

1.4 Leeswijzer

Hoofdstuk 2 geeft een overzicht van de bestaande wet- en regelgeving en van de private normenstelsels zoals die in het Nederlandse voedingssysteem worden toegepast. Hoofdstuk 3 presenteert de resultaten van de casestudie waarin de eisen, systeemorganisatie, controle en sanctionering van het IKB-varkenssysteem met betrekking tot voedselveiligheid worden geanalyseerd en vergeleken met wettelijke normen. In hoofdstuk 4 zijn de conclusies beschreven en worden een aantal aanbevelingen gedaan met betrekking tot de mogelijkheden, knelpunten en randvoorwaarden van een eventuele implementatie van Toezicht op Controle.

2. Wet- en regelgeving en private normenstelsels

2.1 Inleiding

Om de kwaliteit en veiligheid van voedsel te bewaken, hebben overheid, industrie en handel gaandeweg een heel scala aan wetten en voorschriften ontwikkeld waaraan minimaal moet worden voldaan. De overheid en/of het bedrijfsleven controleren of de regels worden nageleefd, zowel tijdens de productie als wanneer het levensmiddel bij het verkooppunt ligt. De verantwoordelijkheid voor de veiligheid en kwaliteit van een product ligt echter altijd bij de verkoper.

Veel Nederlandse wetten en regels zijn afgeleid van richtlijnen van de Europese Unie of geven uitvoering aan verordeningen van de Europese Unie. Europese wetgeving is op haar beurt een afgeleide van internationale regelgeving, zoals bepaald in de Codex-normering. De Codex zelf heeft geen kracht als wetgeving. Een groot aantal besluiten en regelingen is opgenomen in de Nederlandse Warenwet. Andere belangrijke wetten zijn de Landbouwkwaliteitswet, de Vleeskeuringswet, de Bestrijdingsmiddelenwet, de Destructiewet, de Veewet en de Diergeneesmiddelenwet.

In de onderstaande uitwerking van wetgeving wordt achtereenvolgens het internationale, Europese en nationale kader besproken. In de beschrijvingen is de afbakening gemaakt bij wet- en regelgeving ten aanzien van voedselveiligheid. Voor de structuur van het Europese levensmiddelenrecht is gebruik gemaakt van Meester et al (2005). Wetgeving rondom Arbo en de Hinderwet hebben soms raakvlakken met voedselveiligheid, maar ze worden hier niet besproken.

In paragraaf 2.7 wordt op hoofdlijnen beschreven welke private kwaliteitssystemen/normenstelsels, met bijbehorende (typen) normen, op het gebied van voedselveiligheid momenteel in Nederland worden toegepast door het bedrijfsleven.

2.2 Internationale regelgeving

Op internationaal terrein zijn verschillende organisaties actief als het gaat om de veiligheid en kwaliteit van voeding.

De aandacht van internationale organisaties als de World Health Organisation (WHO) en de Food and Agricultural Organisation (FAO), beide onderdeel van de Verenigde Naties, gaat met name uit naar de definities van gezonde voeding en het recht van mensen op gezonde voeding. De invloed van deze internationale organisaties bestaat uit onderhandeling, overtuiging en moreel gezag: ze kunnen bepaalde onderwerpen op de agenda zetten en stimuleren zodat er op nationaal niveau wetten worden ontwikkeld.

De World Trade Organisation (WTO) treedt op als rechter als er meningsverschillen zijn over de toelating van levensmiddelen (bijvoorbeeld bij de weigering van Europa van 'hormoonvlees' uit de Verenigde Staten). Andere organisaties die betrokken zijn bij de in-

ternationale regelgeving, zijn onder andere de Codex Alimentarius en adviesorganen als het Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA) en het Scientific Committee on Food (SCF).

De Codex Alimentarius is een internationale organisatie die normen en standaarden voor levensmiddelen ontwikkelt en actualiseert. De Codex streeft daarmee veiligheid en eerlijkheid van de handel in voedingsmiddelen na. Een voorbeeld van zulke standaarden zijn de getolereerde gehalten van verontreinigingen in levensmiddelen. Ook hormoonvlees is een discussiepunt in de Codex.

De Codex Alimentarius is opgericht door de FAO en de WHO. De handelsorganisatie WTO onderschrijft de Codex-normen. Alle landen van de wereld zijn lid van de Codex-Alimentarius en vertegenwoordigers van fabrikanten en maatschappelijke organisaties hebben inspraak.

De Codex heeft zelf geen controleapparaat en vrijwel geen machtsmiddelen om naleving van de afspraken af te dwingen. Geleidelijk wint dit systeem aan belang, doordat de internationale handel en rechtsorde behoefte heeft aan een ruggengraat van in goed overleg gemaakte afspraken. Dat komt vooral door de toenemende globalisering, waarbij levensmiddelen de hele wereld rondgaan. Anders gezegd: landen eisen dat de levensmiddelen die ze invoeren tenminste voldoen aan de Codex-normen. Levensmiddelen die dat niet doen, worden niet toegelaten.

2.3 Europees levensmiddelenrecht

In het jaar 2000 werd het *Witboek Voedselveiligheid* door de Europese Commissie ingediend.

2.3.1 Algemene beginselen

Verordening (EG) 178/2002 is de Algemene Levensmiddelen Verordening (ALV) of General Food Law (GFL). Deze verordening dateert van begin 2002 en vormt de basis van nieuwe EU-wetgeving op voedselveiligheidsgebied. Deze verordening kent geen systeem van hygiëncodes voor het regelen van de traceerbaarheid. De inhoud van de GFL:

- beschrijving van de algemene principes en voorschriften ten aanzien van voedselveiligheid. Deze betreffen de verantwoordelijkheden van producenten van levensmiddelen en diervoeders;
- definities van onder andere 'levensmiddelenbedrijf' en 'exploitant';
- voorschrift voor risicoanalyse als een werkwijze om maatregelen met betrekking tot levensmiddelen en diervoeders vast te stellen;
- verplichting voor levensmiddelenbedrijven om systemen en procedures in te voeren ten behoeve van tracking and tracing (volgen en herleiden); *de huidige traceringsmogelijkheden van levensmiddelen zijn vaak nog onvoldoende. De grootte van de dagelijkse productie in grote fabrieken maakt het in veel gevallen onmogelijk de exacte oorzaak van een probleem op te sporen. Bij problemen met grondstoffen moeten naast de grondstoffenleveranciers mogelijk ook andere voorgaande schakels in de productieketen worden gecontroleerd. Voor de precieze herkomst van een levens-*

middel is met andere woorden gedetailleerde informatie nodig over de gehele productieketen van alle ingrediënten van het product;

- introductie van het *voorzorgbeginsel*. Dit wil zeggen dat indien er wetenschappelijk onzekerheid over mogelijke risico's bestaat er dan voor de veilige oplossing gekozen kan worden, mits economisch acceptabel en proportioneel.

De GFL is op de belangrijkste onderdelen (traceerbaarheid en meldplicht) op 1 januari 2005 in werking getreden. Deze wetgeving heeft veel vragen opgeroepen, vandaar dat er gewerkt is aan een eensluidende interpretatie van deze regelgeving. Deze Europese interpretatie is onlangs afgerond. Samen met de betrokken brancheorganisaties DPA, Frugi Venta en LTO Nederland heeft het Productschap Tuinbouw gewerkt aan meer duidelijkheid over de interpretatie van de wetgeving. In het onderstaande kader zijn hiervan enkele voorbeelden uitgewerkt.

1. Opslag bij bedrijf

De meldplicht geldt niet wanneer het product nog op het bedrijf aanwezig is en nog niet in de handel is gebracht. Het bedrijf heeft in dit geval de mogelijkheid om het product alsnog te laten voldoen aan de eisen of een andere bestemming te geven (bijvoorbeeld naar het buitenland, waar het wel voldoet aan de residu-norm in dat land) of te vernietigen.

2. Kwaliteitsvoorschriften

Bij verse groenten en vers fruit geldt dat het aantreffen van 1 rotte appel niet gemeld hoeft te worden. Indien de hele partij niet geschikt is voor consumptie, dan geldt de meldingsplicht wel, mits de partij al in de handel is gebracht. In feite is een partij niet geschikt, wanneer het niet voldoet aan de geldende kwaliteitsvoorschriften voor verse groenten en vers fruit.

3. Residunormen

Bij overschrijdingen van residunormen (van bestrijdingsmiddelen) mag rekening worden gehouden met een meetonzekerheid van 50% bij de analyse. Met andere woorden: wanneer het resultaat van de residu-analyse is dat er bijvoorbeeld 1 mg/kg wordt gevonden, dan is na aftrek van de meetonzekerheid het gevonden gehalte 0,5 mg/kg. Is vervolgens de toegelaten wettelijke norm 0,5 mg/kg, dan voldoet dit product precies aan de wettelijke norm en hoeft er niet gemeld te worden.

4. Gevaar volksgezondheid

Wanneer de volksgezondheid niet in gevaar is bij bijvoorbeeld een overschrijding van een residu-norm, dan zal de VWA in de meeste gevallen de melding ter kennisneming registreren. Is de volksgezondheid mogelijk wel in het geding, dan zal meestal contact worden gezocht met het betrokken bedrijf. De VWA zal nooit op basis van alleen de melding een proces-verbaal of boete uitschrijven.

5. Bewaartermijn gegevens

Deze bewaartermijn is gesteld op vijf jaar, waarbij wordt aangegeven dat bij producten met een kortere houdbaarheidstermijn de bewaartermijn verkort kan worden naar houdbaarheidstermijn plus zes maanden. Verse groenten en vers fruit hebben over het algemeen geen expliciete houdbaarheidstermijn, maar hier geldt dat het bedrijf de datum van verkoop aan dient te houden plus zes maanden. Dit dient als minimale bewaartermijn.

Figuur 2.1 Enkele voor groente en fruit specifieke punten

2.3.2 Samenstelling van voedsel

Toelating tot de markt

De Europese levensmiddelenwetgeving is soepel als het gaat om grondstoffen voor voedingsmiddelen die al langere tijd bekend zijn en gebruikt worden. Hiervan wordt namelijk verondersteld dat ze veilig zijn. Producenten van levensmiddelen hebben dan ook een behoorlijke vrijheid in de keuze van ingrediënten en een toelating is slechts vereist als dat expliciet zo gesteld wordt.

Specifieke toelating tot de markt moet alleen worden geregeld voor additieven, zogenaamde 'nieuwe voedingsmiddelen' (*novel foods*) en voor genetisch gemodificeerd voedsel.

Additieven

De basisregels voor de toelating van additieven tot de markt zijn opgenomen in de Kaderrichtlijn 89/107/EEG van de Raad van 21 december 1988 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lidstaten inzake levensmiddelenadditieven die in voor menselijke voeding bestemde waren mogen worden gebruikt. In deze richtlijn worden 'additieven' ook gedefinieerd. Enkele voorbeelden van additieven zijn: antioxydanten, conserveringsmiddelen, kleurstoffen en zoetstoffen.

- Richtlijn 95/2/EG van het Europees Parlement en van de Raad van 20 februari 1995 betreffende levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen; *de EC overweegt om de wetgeving met betrekking tot additieven, aroma's en enzymen in elkaar te schuiven. Een voorstel voor een allesomvattende verordening zal mogelijk in de tweede helft van 2005 verschijnen (uit: Verslag Deskundigenoverleg Productwetgeving Levensmiddelen (additieven) van het Regulier Overleg Warenwet op 17 november 2004);*
- Richtlijn 94/35/EG van het Europees Parlement en van de Raad van 30 juni 1994 inzake zoetstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt.

Nieuwe voedingsmiddelen

De Verordening Nieuwe Voedingsmiddelen (258/97) regelt sinds mei 1997 de toelating van nieuwe voedingsmiddelen in Europa. De Verordening geldt bijvoorbeeld voor de toelating van genetisch gemodificeerde levensmiddelen, maar ook voor producten die tot dusver niet, of niet in grote hoeveelheden, als voedingsmiddelen worden gebruikt in Europa. Al deze voedingsmiddelen moeten van tevoren uitgebreid worden getest.

De uitgangspunten van de Verordening voor Nieuwe Voedingsmiddelen zijn:

- het nieuwe voedingsmiddel mag geen gevaar opleveren voor de consument;
- het nieuwe voedingsmiddel mag de consument niet misleiden;
- het nieuwe voedingsmiddel mag niet onbedoeld minder voedingsstoffen leveren dan het 'origineel'.

Genetisch gemodificeerd voedsel

De genetisch gemodificeerde producten vormen een speciale categorie van *novel foods*, waarvoor een dubbele veiligheidsassessment is vereist alvorens het betreffende product op de markt mag worden gebracht. Ten eerste is een toestemming nodig om het genetisch gemodificeerde product toe te laten in het milieu, volgens de criteria van Richtlijn 2001/18. In de tweede plaats is toestemming vereist om het product in voedsel of veevoer te gebruiken, volgens de criteria van Verordening 1829/2003.

Contaminanten en residuen

Behalve de grondstoffen die de producent doelbewust aan zijn product toevoegt, kunnen er ook allerlei chemische stoffen of (micro)organismen onbedoeld in het product terechtkomen. Dit kunnen bijvoorbeeld dioxines zijn, PCB's, schimmeltoxines, pathogenen.

Naast de algemene voedselveiligheidsregels die stellen dat er geen gevaren voor de consument aanwezig mogen zijn, gelden hiervoor meer specifieke regels. De basisprincipes van de EU wetgeving wat betreft contaminanten in voeding zijn weergegeven in Verordening 315/93/EG. In de verordening wordt ook het begrip 'contaminant' gedefinieerd. Maximum niveaus zijn vastgesteld voor bepaalde contaminanten in voedingsmiddelen in Verordening 466/2001 en bijbehorende amendementen. In dit kader kunnen ook worden genoemd de Verordening (EG) nr. 2160/2003 inzake de bestrijding van salmonella en andere specifieke door voedsel overgedragen zoönoseverwekkers (onder andere dat pluimveevlees in 2011 geen salmonella meer mag bevatten (ROW Verslag 21/1/2004)) en de Richtlijn 2003/99/EG inzake de bewaking van zoönoses en zoönoseverwekkers en houdende wijziging van Beschikking 90/424/EEG van de Raad en intrekking van Richtlijn 92/117/EEG van de Raad.

Residuen van diergeneesmiddelen, veevoeradditieven en gewasbeschermingsmiddelen zijn een specifiek type contaminanten. Voor deze producten kunnen MRL's (*maximum residue levels*) worden vastgesteld. Voor diergeneesmiddelen is dit geregeld in Verordening 2377/90/EG houdende een communautaire procedure tot vaststelling van maximumwaarden voor residuen van geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik in levensmiddelen van dierlijke oorsprong. De huidige wetgeving voor MRL's aangaande gewasbeschermingsmiddelen is afgeleid van of gebaseerd op de volgende Richtlijnen: 76/895/EG (bepaald fruit en groenten), 86/362/EG (granen), 86/363/EG (dierlijke producten) en 90/642/EG (plantaardige producten).

2.3.3 Behandeling van voedsel

Richtlijn 1999/2/EG van het Europees Parlement en de Raad van 22 februari 1999 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen van de lidstaten inzake de behandeling van voedsel en voedselingrediënten met ioniserende straling.

Productie

De hygiëneregelgeving is in vier verordeningen ondergebracht. Centraal in deze verordeningen staat de eigen verantwoordelijkheid van de producenten voor de productie van veilig voedsel. Het is een nadere uitwerking van het beleid ten aanzien van voedselveiligheid. De verordeningen treden in werking per 1 januari 2006.

Het gaat hier om:

- Verordening 852/2004 (inwerkingtreding 20 mei 2004) betreft levensmiddelenhygiëne. Deze verordening heeft drie hoofddoelen:
 - verantwoordelijkheid van de levensmiddelenbedrijven voor een goede levensmiddelenhygiëne vastleggen;
 - systematische toepassing van beginselen van Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP); HACCP behelst het systematisch analyseren en beheersen van kwetsbare kritische punten in de productie; bedrijven kunnen HACCP toepassen of een van de gidsen voor goede hygiënepraktijken volgen;
 - toepassing van hygiënevoorschriften op alle niveaus van de voedselketen, van de boerderij tot de verkoop aan de consument.

Levensmiddelenhygiëne wordt gedefinieerd als: de maatregelen en voorschriften die nodig zijn om de aan een levensmiddel verbonden gevaren tegen te gaan en de geschiktheid van een levensmiddel voor menselijke consumptie te waarborgen, met inachtneming van het beoogde gebruik.

Soorten normen in deze verordening:

- algemene hygiënevoorschriften voor de primaire productie:
 - primaire producten beschermen tegen verontreiniging;
 - bewaking en bestrijding van zoönosen (verwekkers);
 - schoonhouden en indien nodig ontsmetten van alle infrastructuur en bedrijfsuitrusting;
 - gezondheid van personeel;
 - opslag van gevaarlijke stoffen;
 - insleep van ziekten;
 - correcte toepassing van toevoegingsmiddelen voor diervoeders en geneesmiddelen;
 - correct gebruik van gewasbeschermingsmiddelen en biocide;
 - enzovoort;
- bijhouden van registers (algemeen en in het bijzonder registers voor primaire producenten; onder andere betreffende gebruik van gewasbeschermingsmiddelen of diergeneesmiddelen);
- aanbevelingen voor gidsen voor goede hygiënische praktijken;
- algemene hygiënevoorschriften voor alle exploitanten van levensmiddelenbedrijven (met uitzondering van primaire productie):
 - algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen;
 - specifieke voorschriften in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt;

- voorschriften voor mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten (bijvoorbeeld marktkramen, winkelwagens), ruimten die voornamelijk als particulier woning worden gebruikt maar waar regelmatig levensmiddelen worden bereid voor het in de handel brengen, en automaten;
- vervoer;
- voorschriften inzake de uitrusting;
- levensmiddelenafval;
- watervoorziening;
- persoonlijke hygiëne;
- bepalingen van toepassing op levensmiddelen;
- voorschriften inzake verpakking van levensmiddelen;
- warmtebehandeling;
- opleiding.
- Verordening 853/2004 (mei 2004) is een aanvulling op 852/2004 en bevat specifieke bepalingen voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong. Dit ondermeer omdat deze levensmiddelen een groter risico vormen. Deze verordening stelt regels vast betreffende:
 - verantwoordelijkheden van fabrikanten en bevoegde autoriteiten;
 - informatie over voortraject voor de slachterij verzamelen en actief gebruiken.
 - hygiënevoorschriften waaraan inrichtingen moeten voldoen;
 - procedures voor de erkenning van inrichtingen;
 - voorwaarden voor opslag en vervoer;
 - keurmerken.

Erkende inrichtingen moeten niet alleen voldoen aan de eisen aangaande traceerbaarheid uit de GFL, maar moeten er tevens voor zorgen dat op alle producten van dierlijke oorsprong een keurmerk of identificatiemerk is aangebracht. Aangaande vlees van vrij wild zijn eisen opgenomen met betrekking tot de opleiding van jagers.

- Verordening 882/2004 (mei 2004) betreft de officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn.

Doel is ervoor te zorgen dat in alle productiefasen en bedrijfstakken controles plaatsvinden. De verordening beschrijft de taken van de EU bij de organisatie van de controles en bevat bepalingen die de met de officiële controles belaste nationale autoriteiten in acht moeten nemen. Voorts worden de te nemen handhavingsmaatregelen bij inbreuken op de EU-wetgeving beschreven.

Voor de uitvoering van de officiële controles wijzen de lidstaten bevoegde autoriteiten aan. De bevoegde autoriteiten moeten aan een aantal criteria voldoen, die garanderen dat doeltreffend en onpartijdig wordt geopereerd. De bevoegde autoriteiten moeten passend materieel, voldoende gekwalificeerd personeel en rampenplannen in huis hebben. Er kunnen interne en externe audits worden georganiseerd om te waarborgen dat de bevoegde autoriteiten de doelstellingen van de verordening verwezenlijken.

Indien een deel van de controles aan regionale of lokale organen wordt gedelegeerd, is doeltreffende samenwerking tussen de centrale bevoegde autoriteiten en die andere organen nodig.

De bevoegde autoriteiten kunnen specifieke controletaken aan niet-gouvernementele organen delegeren, indien deze aan een aantal strikte voorwaarden uit de onderhavige verordening voldoen. Zo is een procedure vastgelegd voor de opstelling van een lijst van taken die wel en taken die niet kunnen worden gedelegeerd. Het nemen van handhavingsmaatregelen kan niet worden gedelegeerd. De bevoegde autoriteiten kunnen controleorganen aan wie specifieke taken zijn gedelegeerd aan audits of inspecties onderwerpen.

De bepalingen in de verordeningen laten lidstaten dus voldoende vrijheidsgraden bij zowel de organisatie als de financiering van de controles. Nederland geeft ruimte aan het bedrijfsleven om eigen bedrijfscontrolesystemen op te zetten. Het bedrijfsleven denkt met eigen systemen de controles efficiënter te kunnen uitvoeren. In de pluimveesector en varkenssector in Nederland vinden al enkele initiatieven plaats;

- Verordening 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong. Deze verordening is een *aanvulling* op de verordeningen inzake levensmiddelenhygiëne, inzake specifieke voorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong en inzake officiële controles van levensmiddelen en diervoeders;
- Richtlijn 2002/99 (januari 2003) betreft vaststelling van veterinairrechtelijke voorschriften voor de productie, de verwerking, de distributie en het binnenbrengen van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong.

Doel is harmonisatie en aanscherping van de voorschriften inzake diergezondheid, die nu over verschillende wetsbesluiten verspreid zijn. Striktere toepassing van de veterinairrechtelijke beginselen en uitbreiding van het toepassingsgebied (alle stadia van de productie van producten van dierlijke oorsprong, van de primaire productie en de verwerking tot het vervoer, de opslag en de verkoop).

Ter aanvulling op de genoemde hygiëneverordeningen zullen beschikkingen worden opgesteld voor:

- microbiologische criteria;
- toepassing van HACCP in kleine bedrijven.

Diervoeders

Er is een aparte verordening betreffende diervoeders: de viervoeterhygiëne verordening 183/2005. Deze wordt per 1-1-2006 van kracht. In de verordening staan traceerbaarheid, aansprakelijkheid, risicobewust handelen en HACCP-principes centraal.

Diergeneesmiddelen

Voor het gebruik van diergeneesmiddelen zijn ook aparte verordeningen opgesteld:

- Verordening (EG) nr. 1873/2003 van de Commissie van 24 oktober 2003 tot wijziging van bijlage II bij *Verordening (EEG) nr. 2377/90* van de Raad houdende een communautaire procedure tot vaststelling van maximumwaarden voor residuen van geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik in levensmiddelen van dierlijke oorsprong (Voor de EER relevante tekst);
- Verordening (EG) nr. 665/2003 van de Commissie van 11 april 2003 tot wijziging van bijlage III bij *Verordening (EEG) nr. 2377/90* van de Raad houdende een communautaire procedure tot vaststelling van maximumwaarden voor residuen van geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik in levensmiddelen van dierlijke oorsprong (Voor de EER relevante tekst).

Verordening (EG) no 2377/90

De volgende tekst bevat een consolidatie van de bestaande verordeningen met betrekking tot de residuen van geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik.

Definities:

- 'Residuen van geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik': alle farmacologisch werkzame substanties (werkzame bestanddelen, excipientia of afbraakstoffen) en de metabolieten daarvan, die overblijven in levensmiddelen die worden verkregen van dieren waaraan het bewuste geneesmiddel voor diergeneeskundig gebruik is toegediend;
- 'Maximumwaarde voor residuen': het maximale residugehalte in of op levensmiddelen dat het gevolg is van het gebruik van een geneesmiddel voor diergeneeskundig gebruik en dat de Gemeenschap als wettelijk toegestaan kan aanvaarden of dat als aanvaardbaar wordt erkend.

De Verordening deelt de farmacologische werkzame substanties gebruikt in geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik in, in 4 categorieën:

- Die waarvoor maximum waarden voor residuen zijn vastgesteld (Annex I);
- Die waarvoor het met het oog op de bescherming van de volksgezondheid niet nodig is een maximumwaarde voor residuen vast te stellen (Annex II);
- Die waarvoor voorlopige maximumwaarde voor residuen zijn vastgesteld (Annex III);
- Die waarvoor geen maximumwaarde voor residuen kan worden vastgesteld, omdat de residuen van de betrokken substanties in levensmiddelen van dierlijke oorsprong, ongeacht de maximumhoeveelheid ervan, gevaar opleveren voor de gezondheid van de gebruiker (Annex IV).

De verordening beschrijft in detail de procedures die in de volgende situaties gevolgd moet worden.

- Om de opname te regelen in een van de vier annexen van:
 - Een nieuwe farmacologisch werkzame substantie;
 - Farmacologisch werkzame substanties waarvan het gebruik in diergeneesmiddelen is toegestaan op het moment, dat deze Verordening in werking treedt.
- Om de annexen op verzoek van een lidstaat op grond van nieuwe informatie aan te passen, teneinde de gezondheid van mens en dier te beschermen.

Na de aanpassing van de annexen moet de Commissie een samenvatting publiceren van de beoordeling van de veiligheid van de betrokken substanties. De lidstaten mogen het in het verkeer brengen van uit andere lidstaten afkomstige levensmiddelen van dierlijke oorsprong in hun land niet verbieden of belemmeren met als argument, dat zij residuen van geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik bevatten als de hoeveelheid residuen de in annex I of III bepaalde maximumwaarde niet overschrijdt of als de betrokken substantie in annex II is opgenomen.

Met enkele uitzonderingen is het in de Gemeenschap met ingang van 1 januari 2000 verboden geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik met farmacologisch werkzame substanties die niet in annex I, II of III opgenomen zijn aan voedselproducerende dieren toe te dienen.

Figuur 2.2 Verordening (EG) no 2377/90

- Richtlijn 2003/74/EG van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 houdende wijziging van Richtlijn 96/22/EG van de Raad betreffende het verbod op het gebruik, in de veehouderij, van bepaalde stoffen met hormonale werking en van bepaalde stoffen met thyreostatische werking, alsmede van bèta-agonisten.

Enkele andere regels betreffende de productie van levensmiddelen zijn:

- Richtlijn 94/65/EG van de Raad van 14 december 1994 tot vaststelling van voorschriften voor de productie en het in de handel brengen van gehakt vlees en vleesbereidingen;
- Beschikking nr. 97/534/EG van de Commissie van 30 juli 1997 houdende verbod, in verband met overdraagbare spongiforme encefalopathieën, op het gebruik van risicomateriaal.

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Het doel van de Richtlijn is het reguleren met het oog op de bescherming van de gezondheid van de gebruiker en het veilig stellen van de kwaliteit van levensmiddelen van dierlijke oorsprong gebruik in vlees van substanties met een hormonale of thyrostatische werking en van beta-agonisten. 2. De richtlijn verbied het op de marktbrengen van de volgende substanties: <ol style="list-style-type: none"> a. Thyrostatische substanties, stilbenen, stilbeenderivaten en zouten en esters daarvan b. 17beta-oestradiol en esterachtige derivaten daarvan, beta-agonisten. Als deze worden toegediend aan dieren bestemd voor menselijke consumptie. 3. Voor andere stoffen met een oestrogene werking dan 17 beta-oestradiol en esterachtige derivaten daarvan, stoffen met androgene of gestagene werking geldt een voorlopig verbod. Dit voorlopig verbod is bedoeld om de EU gelegenheid te geven voldoende informatie te verzamelen over de potentiële risico's van deze substanties voor de gezondheid van de mens. 4. De permanent of voorlopig verboden substanties mogen echter wel gebruikt worden voor therapeutische doeleinden, mits het gebruik gecontroleerd plaats heeft. |
|--|

Figuur 2.3 Richtlijn 2003/74/EG

Handel

Beschikking 2001/471/EG: voorschriften voor het regelmatig doen controleren van de algemene hygiëne door de exploitanten in inrichtingen overeenkomstig Richtlijn 64/433/EEG betreffende de gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van vers vlees en Richtlijn 71/118/EEG inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van de productie en het in de handel brengen van vers vlees van pluimvee.

2.3.4 Communicatie

Met betrekking tot de informatie aan de consument is een aantal nieuwe regels aangenomen of in bespreking voor:

- etikettering van ggo's;
- allergene stoffen in levensmiddelen;
- voedings- en gezondheidsclaims.

Richtlijn 2000/13/EG betreffende etikettering en presentatie van levensmiddelen.

2.3.5 Handhaving en rechtsbescherming

Handhaving

De controle op de naleving van de wetgeving inzake levensmiddelen en diervoeders en de voorschriften inzake diergezondheid en dierwelzijn is geregeld in de verordening food en feed controle (882/2004).

Rechtsbescherming

Richtlijn 85/374 inzake de aansprakelijkheid voor producten met gebreken regelt eenduidig, in de hele EU, de omstandigheden waaronder fabrikanten aansprakelijk zijn voor schade die hun product de consument toebrengt. Sinds 2001 is ook de primaire producent/veehouder volledig aansprakelijk voor de veiligheid en kwaliteit van de producten. Iedere burger die schade ondervindt door een product dat gebreken vertoont kan schadevergoeding van de producent vorderen, zonder dat de nalatigheid van laatstgenoemde bewezen hoeft te worden. Behalve fabrikanten zijn ook toeleveranciers, importeurs en leveranciers aansprakelijk.

2.4 Nationale wetgeving

2.4.1 De warenwet

Voor voedselveiligheid is de Warenwet een hele belangrijke. Op de naleving wordt toezien door de Voedsel en Waren Autoriteit. VWS is tevens verantwoordelijk voor de Vleeskeuringswet, de Bestrijdingsmiddelenwet 1962 (samen met LNV, VROM en SZW) en de Wet op de Dierproeven. VWS is medeverantwoordelijk voor de diergeneesmiddelenwet.

De Warenwet richt zich op de deugdelijkheid van levensmiddelen en andere consumentenproducten, in het belang van de volksgezondheid, de eerlijkheid in de handel en de goede voorlichting over die waren. Artikel 18 lid a stelt bijvoorbeeld dat het verboden is om: 'eet- of drinkwaren te verhandelen die door hun ondeugdelijkheid de gezondheid of veiligheid van de mens in gevaar kunnen brengen'. Ook grondstoffen voor levensmiddelen vallen onder de Warenwet, evenals de productie, de plaatsen waar voedsel wordt bereid en de verkooppunten van producten. 'Deugdelijk' wil zeggen dat het product de gezondheid of veiligheid van de consument niet in gevaar mag kunnen brengen. De Warenwet verplicht levensmiddelenbedrijven ook een systeem toe te passen dat de productveiligheid beter beheersbaar maakt. In de levensmiddelenindustrie wordt dit doorgaans gedaan in de vorm van de zogenaamde Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP). De hygiëncodes zijn een uitwerking van de HACCP per bedrijfstak.

De Warenwet is een kaderwet. Dat houdt in dat de wet bestaat uit een algemeen deel met vaste uitgangspunten, waaraan allerlei besluiten en regelingen zijn toegevoegd die z nodig worden aangepast om de wetgeving actueel te houden. Dat gebeurt regelmatig, zonder dat daar zware wijzigingsprocedures voor nodig zijn. Voorbeelden zijn de besluiten

over het verrijken van levensmiddelen en de toelating van nieuwe voedingsmiddelen. Ook het Warenwetbesluit Vlees, gehakt en vleesproducten is een voorbeeld. De laatste jaren vindt een verschuiving plaats van regels voor een specifieke productgroep naar regels die een algemene strekking hebben. Zo staan bijvoorbeeld de regels over wat op het etiket moet staan nu op één plaats en niet meer verspreid bij de regels van de specifieke producten.

Bij het actualiseren van de Warenwet laat de overheid zich leiden door het Regulier Overleg Warenwet (ROW). Het ROW is een discussieplatform van vertegenwoordigers van de levensmiddelenindustrie en -handel en consumenten. Ook het Voedingscentrum is erin vertegenwoordigd. Het ROW bespreekt ontwikkelingen in het Nederlands en Europees levensmiddelenrecht. Het Ministerie van VWS, LNV en de VWA zijn vertegenwoordigd om de meningen van de partijen te horen en mee te nemen bij de ontwikkeling van verdere wetgeving. Wanneer zij afwijken van de opvatting van het ROW, moeten zij dat motiveren in de toelichting bij de betreffende wetstekst.

Overzicht Warenwetbesluiten (<http://wetten.overheid.nl>):

- Warenwetbesluit Aroma's (betreft geur- en smaakstoffen);
- Warenwetbesluit Zoetstoffen (Besluit van 21 november 1989);
- Warenwetbesluit Azo-kleurstoffen (Besluit van 23 april 1998);
- Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen (Besluit van 10 december 1992);
- Kokswarenbesluit (Warenwet) en wijziging Warenwetbesluit bestuurlijke boeten;
- Warenwetbesluit Algemene chemische productveiligheid;
- Warenwetbesluit Algemene productveiligheid;
- Warenwetbesluit Bestuurlijke boeten;
- Warenwetbesluit Cacao en chocolade;
- Warenwetbesluit Doorstraalde waren;
- Warenwetbesluit Eieren;
- Warenwetbesluit Eiproducten;
- Warenwetbesluit Eiwitproducten;
- Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen;
- Warenwetbesluit Gezondheidscontroles levensmiddelen van dierlijke oorsprong (in-traverkeer);
- Warenwetbesluit Honing;
- Warenwetbesluit Invoer levensmiddelen uit derde landen;
- Warenwetbesluit Koffie- en cichorei-extracten;
- Warenwetbesluit Kruidenpreparaten;
- Warenwetbesluit Levensmiddelenadditieven;
- Warenwetbesluit Meel en brood;
- Warenwetbesluit Nieuwe voedingsmiddelen;
- Warenwetbesluit Producten voor bijzondere voeding;
- Warenwetbesluit Retributies veterinaire controles;
- Warenwetbesluit Smeerbare vetproducten;
- Warenwetbesluit Specerijen en kruiden;
- Warenwetbesluit Suikers;
- Warenwetbesluit Toevoeging micro-voedingsstoffen aan levensmiddelen;

- Warenwetbesluit Verduurzaamde vruchtenproducten 2002;
- Warenwetbesluit Verpakte waters;
- Warenwetbesluit Visserijproducten, slakken en kikkerbillen;
- Warenwetbesluit Vlees, gehakt en vleesproducten;
- Warenwetbesluit Voedingssupplementen;
- Warenwetbesluit Voedingswaarde-informatie levensmiddelen;
- Warenwetbesluit Vruchtensappen;
- Warenwetbesluit Zoetstoffen;
- Warenwetbesluit Zuivel;
- Wijzigingsbesluit Warenwetbesluit Doorstraalde waren, enzovoort;
- Wijzigingsbesluit Warenwetbesluit Etikettering levensmiddelen (verordening (EG) 608/2004 en richtlijn 2004/77/EG) enzovoort;
- Wijzigingsbesluit Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen, enzovoort (etikettering van levensmiddelen met kinine en cafeïne);
- Wijzigingsbesluit Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen, Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen en Warenwetbesluit Bestuurlijke boeten;
- Wijzigingsbesluit Warenwetbesluit Cosmetische producten en Warenwetbesluit Bestuurlijke boeten, ter implementatie van EU-richtlijnen;
- Wijzigingsbesluit Warenwetbesluit Producten voor bijzondere voeding, enzovoort;
- Wijzigingsbesluit Warenwetbesluit Toevoeging micro-voedingsstoffen aan levensmiddelen;
- Wijzigingsbesluit Warenwetbesluit Verpakte waters en Warenwetbesluit bestuurlijke boeten;
- Wijzigingsbesluit Warenwetbesluit Zoetstoffen (richtlijn 2003/115/EG).

Het Warenwetbesluit Vlees, gehakt en vleesproducten

Middels dit besluit zijn sinds 1998 basisregels voor vleesproducten van kracht. Hierin zijn bijvoorbeeld maximale vetgehalten aangegeven: gehakt maximaal 35% vet, mager gehakt maximaal 20%, tartaar mag alleen van rundvlees worden gemaakt en maximaal 10% vet bevatten, en in gehakte biefstuk mag maar 6% vet zitten. Als vleesproducten met 'mager' worden aangeduid, mag er maximaal 20% vet in zitten en als het om gehakt van mager vlees gaat hooguit 7%.

Warenwetbesluit Toevoeging Microvoedingsstoffen ('verrijking')

Sinds 1996 mogen in Nederland vitamines en mineralen worden toegevoegd aan levensmiddelen. Deze 'verrijking' is middels dit besluit aan bepaalde eisen gebonden:

- de maximale hoeveelheid die mag worden toegevoegd per redelijk geachte dagportie van het product, is 100% van de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid;
- de minimale hoeveelheid die moet worden toegevoegd is 15% van de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid (per redelijk geachte dagportie);
- vitamine A, D, foliumzuur, selenium, koper en zink mogen alleen worden toegevoegd als deze door het productieproces deels verloren zijn gegaan (zgn. restauratie) of als een levensmiddel een product vervangt dat deze voedingsstoffen van nature heeft (zgn. substitutie). Margarine is een voorbeeld van substitutie: het is een alternatief voor boter, dat van nature vitamine A en D bevat;
- op enkele uitzonderingen na mogen levensmiddelen niet worden verrijkt met jodium.

Hierbij is rekening gehouden met het feit dat bepaalde producten al sinds jaar en dag worden verrijkt: aan smeerbare vetproducten zoals margarine en halvarine wordt vitamine A en D toegevoegd, en brood-, tafel- en pekelsout en bepaalde ontbijtproducten worden verrijkt met jodium. Deze toevoegingen zijn geregeld in zogenaamde productverordeningen. Voor speciale categorieën voedingsmiddelen zoals zuigelingenvoeding en vermageringsproducten bestaan aparte regelingen.

Figuur 2.4 Warenwetbesluiten als voorbeeld uitgewerkt

2.4.2 Overige nationale wetgeving

De Landbouwkwaliteitswet

De Landbouwkwaliteitswet bevat onder meer voorschriften over de oorsprong, verpakking of aanduiding van levensmiddelen of grondstoffen voor levensmiddelen die afkomstig zijn van een landbouwproduct. De Landbouwkwaliteitswet heeft voornamelijk tot doel de afzet van landbouwproducten te stimuleren, door de kwaliteit te bevorderen. De wet richt zich daarom op producenten en handelaren van landbouwproducten voor de export.

Een belangrijk stuk regelgeving dat in deze wet is opgenomen, is die voor biologische producten. Hier staat aan welke eisen de productie van landbouwproducten moet voldoen. Pas als aan deze eisen wordt voldaan, mag op de verpakking de wettelijk beschermde aanduiding 'biologisch' staan.

Controle

Het overheidstoezicht op de Landbouwkwaliteitswet is in handen van de Voedsel en Waren Autoriteit en de Algemene Inspectie Dienst. De controle op de naleving laat de overheid in veel gevallen ook over aan de sector zelf, die daarvoor speciale stichtingen heeft opgezet. Stichting Skal bijvoorbeeld voert de controle uit voor biologische producten.

De Vleeskeuringswet

De Vleeskeuringswet is sinds 1919 van kracht met als doel vlees en vleeswaren die een gevaar zijn voor de volksgezondheid te weren. In de loop van de tijd is de wet aangevuld. De wet valt onder de verantwoordelijkheid van het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport.

De controle op de naleving van de Vleeskeuringswet wordt uitgevoerd door de Voedsel en Waren Autoriteit.

Reikwijdte van de wet

De Vleeskeuringswet geeft uitgebreide regels voor de keuring van slachtdieren en vlees en voor de inrichting van de bedrijfsruimten zolang het gaat om vlees voor de Nederlandse markt: vlees voor de export valt onder de Veewet. De wet noemt criteria op grond waarvan slachtdieren en vlees kunnen worden afgekeurd voor consumptie. Onder het begrip slachtdieren vallen eenhoevigen (zoals paarden), en evenhoevigen, zoals rundvee, schapen, geiten, varkens, buffels, herten en kangoeroes. Alle onderdelen van dode of geslachte dieren zijn vlees. Alleen horens, hoeven, klauwen, stekels, wol en huiden (behalve van varkens) worden niet als vlees beschouwd.

Keuringen voor en na de slacht

In de Vleeskeuringswet is onder andere vastgelegd hoe dieren geslacht moeten worden en tot vlees of vleeswaren worden verwerkt. Elk slachtdier moet zowel voor als na de slacht worden geïnspecteerd. Een keuringsdierenarts bepaalt of een dier geslacht mag worden en onder welke voorwaarden dat gebeurt. Het vlees van afgekeurde dieren wordt vernietigd of verwerkt tot industriële grondstoffen.

De keuringen zijn een taak van officieel daarvoor aangewezen keuringsdierenartsen, ook wel bekend als 'keurmeesters', die zich kunnen laten bijstaan door keuringsassistenten. Zij zijn in dienst van de RVV. Voor de slacht letten zij op verschijnselen die duiden op een besmettelijke ziekte voor mens of dier of andere zaken waardoor het vlees ongeschikt zou kunnen zijn voor menselijke consumptie. In de Vleeskeuringswet staat een waslijst aan ziektes die de keuringsdierenarts moet herkennen en naar aanleiding waarvan het dier wordt afgekeurd. Daarvoor kijkt de keuringsdierenarts naar het uiterlijk van het dier en de vorm, grootte, tekening, kleur en andere kenmerken van de organen.

Na de slacht kijkt de keuringsdierenarts of het karkas er goed uitziet en of er geen afwijkingen zijn. Maar controle op het oog alleen is niet voldoende. Aan de organen kan bijvoorbeeld geen BSE worden afgelezen, ook niet als ze na de slacht worden opengesneden voor inspectie. Daarom neemt de keuringsdierenarts een monster van elke koe, dat in het laboratorium wordt getest op BSE. Zo zijn er meer analyses ontwikkeld ter aanvulling van de keuring op het oog.

De Bestrijdingsmiddelenwet

De Bestrijdingsmiddelenwet dateert uit 1962 en regelt hoe er moet worden omgesprongen met bestrijdingsmiddelen bij het verbouwen van landbouwproducten, dat wil zeggen: aardappels, granen, groente en fruit. Alleen officieel goedgekeurde bestrijdingsmiddelen mogen worden toegepast. Van elk toegelaten bestrijdingsmiddel staat aangegeven wat daarvan op de geogste producten terug te vinden mag zijn. Ook stelt de wet eisen aan de verpakking en etikettering van bestrijdingsmiddelen.

Toelating en controle

De Bestrijdingsmiddelenwet heeft als doel nadelige gevolgen door het gebruik van bestrijdingsmiddelen te voorkomen. Bestrijdingsmiddelen worden alleen goedgekeurd als vaststaat dat ze werken zonder onbedoeld schade te berokkenen aan mens, dier of milieu.

De controle op deze wet is in handen van Keuringsdienst van Waren en de Algemene Inspectie Dienst. De Commissie Toelating Bestrijdingsmiddelen (CTB) beoordeelt welke bestrijdingsmiddelen worden toegelaten. Deze Commissie, die is ingesteld door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport, mag daar zelfstandig over beslissen.

De Diergeneesmiddelenwet

De diergeneesmiddelenwet dateert uit 1985 en geeft onder andere voorschriften voor de registratie, het gebruik, en de verhandeling van diergeneesmiddelen. Op basis van deze wet kunnen ook nadere regels worden gesteld.

De Destructiewet

De Destructiewet regelt het afvoeren en verwerken van dierlijk materiaal dat niet voor consumptie geschikt is, zoals dieren die op de boerderij zijn gestorven en slachtafval. Zulk dierlijk materiaal zou de volksgezondheid kunnen schaden of dierziektes kunnen verspreiden. Daarom moet het onschadelijk worden gemaakt of worden vernietigd. De Destructiewet is bijvoorbeeld cruciaal in de strijd tegen BSE.

Per 1 oktober 2001 is de verantwoordelijkheid voor het destructiebeleid van het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport verhuist naar het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit. De Rijksdienst voor de Keuring van Vee en Vlees (RVV) controleert op naleving van de Destructiewet in het slachthuis. De Keuringsdienst van Waren controleert de werkzaamheden van de RVV en ziet toe op naleving van de Destructiewet bij bijvoorbeeld het destructiebedrijf en het transport.

LRM, HRM en SRM

Al het destructiemateriaal moet gekoeld worden bewaard in gesloten, lekvrije, corrosiebestendige opslagbakken met etiket of opschrift 'laag-risicomateriaal'. Koeling is verplicht tenzij het wordt opgehaald op de dag van de slacht dan wel de dood.

De verdere voorschriften hangen af van de risico's die het afval met zich meebrengt. In de Destructiewet wordt het dierlijk afval opgesplitst in laag-risico-materiaal (LRM), hoog-risicomateriaal (HRM) en specifiek-risicomateriaal (SRM). LRM bestaat bijvoorbeeld uit vleesproducten waarvan de houdbaarheidsdatum is verstreken of waarvan de vleesstructuur afwijkt. HRM omvat dierlijk afval waarbij schadelijke gevolgen voor de mens niet uitgesloten zijn, zoals ongekeurd of bedorven vlees. SRM omvat die delen van koeien, schapen en geiten die een *BSE-besmetting* kunnen bevatten.

Al het dierlijk afval wordt opgehaald en verwerkt door een destructiebedrijf. LRM kan worden verwerkt in katten- en hondenvoer. HRM en SRM moeten apart worden opgeslagen voordat ze naar het destructiebedrijf gaan. SRM moet verplicht worden verbrand. Met HRM gebeurt dit in de praktijk tegenwoordig ook, tot voor kort werd er veevoer van gemaakt. De verbrandingskosten zijn voor rekening van degene die het aan moet bieden.

De Veewet

De Veewet richt zich op de gezondheidstoestand van vee en op veekeuringen ten behoeve van de export. De Veewet dateert uit 1920. Tot vee worden volgens de Veewet gerekend: herkauwers (zoals koeien), eenhoevige (bijvoorbeeld paarden) en varkens.

De Veewet is het belangrijkste instrument voor de overheid om bijvoorbeeld een vervoersverbod in verband met varkenspest of mond- en klauwzeer te kunnen afdwingen. De wet steunt zwaar op Europese regelgeving. Voor de Nederlandse situatie heeft de Veewet aan belang verloren door de nieuwere Gezondheids- en Welzijnswet voor dieren.

De Veewet valt onder de verantwoordelijkheid van het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit. Inspecteurs van de Voedsel en Waren Autoriteit en de Algemene Inspectiedienst zien toe op de naleving.

De Gezondheids- en Welzijnswet voor dieren

De Gezondheids- en Welzijnswet voor dieren stelt eisen aan het houden, verzorgen en vervoeren van dieren. Daarbij gaat het ook om zaken als huisvesting, fokken, transport en de wijze waarop dieren gedood mogen worden. De wet bestaat relatief kort en valt onder verantwoordelijkheid van het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit. De controle is in handen van de Rijksdienst voor de Keuring van Vee en Vlees en de Algemene Inspectiedienst.

De controle is in handen van de Voedsel en Waren Autoriteit en de Algemene Inspectiedienst.

De Gezondheidswet

In de Gezondheidswet is de organisatie van het toezicht van de overheid op de Volksgezondheid, waaronder de voedselveiligheid, nader geregeld. Zo worden onder meer de organisatie van de Gezondheidsraad en het Staatstoezicht op de Volksgezondheid geregeld.

Gezondheidsraad

De Gezondheidsraad is een onafhankelijk adviesorgaan dat als taak heeft ministers en parlement te adviseren op het gebied van de Volksgezondheid. Ministers vragen de Gezondheidsraad om advies waarmee beleidsbeslissingen onderbouwd kunnen worden. Daarnaast heeft de Gezondheidsraad een signalerende functie: hij kan ook ongeraagd advies uitbrengen. Uitgangspunt is in beide gevallen het verbeteren van de volksgezondheid. In de eerste plaats houdt de Raad zich bezig met vragen over gezondheid en zorg. Het kan dan gaan om zowel behandeling als preventie.

Maar de Gezondheidsraad buigt zich ook over de relatie tussen gezondheid en voeding. In dat kader wordt bijvoorbeeld geadviseerd over verlaging van blootstelling aan dioxinen, de veiligheid van foliumzuurverrijking of de risico's van nieuwe voedingsmiddelen. Een speciale taak op dit terrein is het opstellen van richtlijnen voor goede voeding, en het vaststellen van aanbevolen hoeveelheden energie en voedingsstoffen -dat laatste in nauwe samenwerking met zusterorganisaties in het buitenland.

Tot slot valt ook de relatie tussen gezondheid en omgeving binnen het werkterrein van de Gezondheidsraad.

Ook de Voedsel en Waren Autoriteit maakt deel uit van het Staatstoezicht op de Volksgezondheid.

Besluit productie en handel in vers vlees

Dit besluit is van 7 december 1993 en bevat regels met betrekking tot de productie van en handel in vers vlees:

- Artikel 9: Erkenning van inrichtingen, met de volgende voorschriften: de exploitant doet regelmatig de algemene hygiëne bij de productie in zijn inrichting controleren door het uitwerken en toepassen van een permanente procedure op basis van de HACCP-beginselen, bedoeld in artikel 1, eerste lid, van beschikking 2001/471/EG;
- Bijlage I. I. Algemene voorwaarden voor de erkenning van inrichtingen, II. Bijzondere voorwaarden voor de erkenning van slachthuizen, III. Bijzondere voorwaarden voor de erkenning van uitsnijderijen, IV. Bijzondere voorwaarden voor de erkenning van koel- en vrieshuizen, V. Hygiëne van het personeel, de lokalen en het materieel in de inrichtingen, VI. Keuring voor het slachten, VII. Hygiëne bij het slachten van de dieren, het uitsnijden en het hanteren van vers vlees, VIII. Keuring na het slachten, I. Voorschriften betreffende het voor uitsnijding bestemde vlees, X. Keuring van uitgesneden en opgeslagen vlees, I. Het aanbrennen van het keurmerk, I. Onmiddellijke verpakking en eindverpakking van vers vlees, XIII. Opslag, XIV. Vervoer;
- Bijlage II. Specifiek voor inrichtingen met geringe capaciteit; Bijlage III. Vakbekwaamheidseisen voor assistenten; Bijlage IV. Model 'Verklaring inzake de gezondheid'.

Landbouwkwaliteitsbesluit pluimveevlees

Besluit van 23 april 2003, houdende regels inzake het verhandelen van vlees van pluimvee (Landbouwkwaliteitsbesluit pluimveevlees). In dit besluit is rekening gehouden met:

- Richtlijn 1999/2/EG betreffende behandeling van voedsel met ioniserende straling;
- Landbouwkwaliteitswet, de artikelen 2, 3, 4, 6, 7, 8 en 9;
- Artikel 2 Het is verboden om vlees van pluimvee in de handel te brengen dat niet voldoet aan verordening nr. 1906/90 en verordening nr. 1538/91;
- Artikel 3 Een slachterij die op grond van artikel 10, eerste lid, van verordening nr. 1538/91 het houderijsysteem bij de etikettering van zijn producten vermeldt, moet overeenkomstig artikel 11, eerste lid, van verordening nr. 1538/91 worden geregistreerd;
- Artikel 4 Indien pluimveevlees afkomstig uit landen buiten de Europese Unie de vermeldingen en aanduidingen vastgesteld op grond van artikel 9 en 10 van verordening nr. 1538/91 voert, moet dit vlees vergezeld gaan van een certificaat dat is afgegeven door de bevoegde autoriteit van het land van oorsprong overeenkomstig artikel 13 van verordening nr. 1538/91.

2.5 Hygiënecodes

Sinds 14 december 1995 is de Europese richtlijn (93/43 EEG) voor levensmiddelenhygiëne in werking. De Warenwetregeling Hygiëne van Levensmiddelen (WHL) is gebaseerd op deze richtlijn. In de WHL zijn de eisen opgenomen waaraan een bedrijf met betrekking tot het op hygiënische wijze bereiden en bewerken van eet- en drinkwaren moet voldoen.

De WHL, artikel 31 lid 1 bepaalt dat vertegenwoordigers van sectoren van de levensmiddelenbedrijven een hygiënecode mogen opstellen. De in deze Hygiënecode omschreven procedures zijn een *uitwerking* van die wettelijke voorschriften, die van toepassing zijn op de behandeling en het vervoer van levensmiddelen en ingrediënten. Het zijn dus procedures en voorschriften die gericht zijn op de bescherming van de volksgezondheid. Wanneer niet aan die voorschriften wordt voldaan, dan is er sprake van een overtreding van wettelijke voorschriften, waartegen de Keuringsdienst van Waren strafrechtelijk kan optreden. Wanneer overeenkomstig de in de hygiënecode omschreven procedures wordt gehandeld, mag er in principe van uitgegaan worden, dat ook aan de wettelijke voorschriften wordt voldaan. De hygiënecode is dus ook geen vrijblijvend advies, maar verplicht de gebruiker deze te implementeren en te gebruiken of bedrijven kiezen voor het gebruik maken van een eigen HACCP-plan. Hierop volgend kan certificering van bedrijven plaatsvinden. De primaire sector (teelt) is uitgesloten van de wettelijke HACCP-verplichting.

In een hygiënecode wordt wetgeving dus alleen *nader ingevuld*, met name om invulling te geven aan de HACCP-verplichting. De genoemde Richtlijn 93/43/EEG inzake levensmiddelenhygiëne gaat met ingang van 2006 op in de nieuwe Europese hygiënewetgeving. De hygiënecodes zullen dan waarschijnlijk ook vernieuwd moeten worden.

Overzicht van hygiënecodes (<http://www.row.minvws.nl/content.aspx?cid=160>):

- Hygiënecode Eiproductenfabrikanten en –handelaren (Stcrt. 1998, 28);
- Hygiënecode voor de ijsbereiding (Stcrt. 1998, 57);
- Hygiënecode voor de graan-, zaden- en peulvruchten collecterende, verwerkende en afleverende industrie (Stcrt. 2001, 19);

- Hygiëncode voor transport-, opslag- en distributie van levensmiddelen (Stcrt. 2001, 54);
- Hygiëncode voor windmolens, watermolens en ambachtelijke maalderijen, malend voor menselijke consumptie (Stcrt. 2001, 131);
- Code voor de hygiënische productie en verpakking van kristalsuiker (Stcrt. 2001, 219);
- Hygiëncode Groothandel in dranken en Horecabenodigdheden (Stcrt. 2002, 9);
- Hygiëncode voor de voedingsverzorging in woonunits, kinderdagverblijven, dienstencentra en bij uitbrengmaaltijden (Stcrt. 2002, 50 en 2004, 78);
- Hygiëncode voor de binnenvaart (Stcrt. 2002, 79);
- Hygiëncode voor de AGF-detailhandel (Stcrt. 2002, 115); voor groentenspeciaalzaken/groentewinkels;
- CBL-Hygiëncode (Stcrt. 2002, 115);
- Hygiëncode Natuurlijk mineraal- en bronwater (Stcrt. 2002, 155);
- Hygiëncode Eieren voor Verzamelaars, Pakstations en Grossiers (Stcrt. 2002, 155);
- Hygiëncode Frisdranken (Stcrt. 2002, 168);
- Keurslager hygiëncode (Stcrt. 2002, 168);
- Hygiëncode voor het poeliersbedrijf (Stcrt. 2002, 209);
- Hygiëncode voor mouterijen en brouwerijen (Stcrt. 2003, 15);
- Hygiëncode voor de brood- en banketbakkerij (Stcrt. 2003, 26);
- Hygiëncode voor ongesneden vers(e) groenten, fruit en paddestoelen (Stcrt. 2003, 26); voor handelaren, importeurs, exporteurs, sorteer- en pakstations en veilingen; Update lijst acuut toxische middelen: dec. 2004;
- Hygiëncode voor de kleinschalige detailhandel in zuivel (Stcrt. 2003, 60);
- Hygiëncode voor de wijnsector (Stcrt. 2003, 60);
- NAO hygiëncode kleinverpakkers van ongeschilde aardappelen (Stcrt. 2003, 157);
- NOC*NSF Hygiëncode voor sportkantines (Stcrt. 2003, 157);
- STOR Hygiëncode Overlegplatform Restaurantketens (STOR) (Stcrt. 2003, 207);
- Hygiëncode voor de visdetailhandel (Stcrt. 2004, 57);
- Hygiëncode voor de op- en overslag van eetbare oliën en vetten (Stcrt. 2004, 106);
- Hygiëncode voor de ambulante handel Verkoop Eet- en drinkwaren (Stcrt. 2004, 134);
- Hygiëncode voor de horeca (Stcrt. 2004, 134);
- Hygiëncode voor de contractcatering (Stcrt. 2004, 171);
- Hygiëncode voor de Nederlandse commerciële wijngaardenier (Stcrt. 2004, 183);
- Handboek Voedselveiligheidssysteem verkooppunt motorbrandstoffen (Stcrt. 2004, 222);
- Hygiëncode voor de voedingsverzorging in zorginstellingen (Stcrt. 2005, 22);
- Hygiëncode voor het slagersbedrijf (Stcrt. 2005,);

Hygiënecode granen, zaden en peulvruchten (handel)

De HACCP-code voor de handel in granen, zaden en peulvruchten (GZP) is in 2000 goedgekeurd door het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport. De code is tot stand gekomen door vertegenwoordigers van de Koninklijke Vereniging Het Comité van Graanhandelaren (voorheen Federatie GZP). In de code worden voorschriften voor de opslag en handel van GZP omschreven. Jaarlijks is er overleg met de Keuringsdienst van Waren over mogelijke nieuwe knelpunten. De code is niet verplicht, maar wanneer het kwaliteitshandboek volgens deze code is samengesteld, worden individuele discussies met de Keuringsdienst van Waren voorkomen. Zoals bij iedere code dient ieder bedrijf wel zijn eigen bedrijfsspecifieke risicoanalyse te maken.

Hygiënecode mouterijen

De eerste HACCP-code voor mouterijen en brouwerijen (1996) is op 14 januari 2003 voorzien van goedkeuring door het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport. De code is tot stand gekomen door vertegenwoordigers van de Sociëteit der Nederlandse Mouters en van het Centraal Brouwerij Kantoor. De reikwijdte van de code wordt bepaald door de producten en de processen. Voor de mouterijen betreft dat mout als bedoeld voor de productie van bieren en moutextracten. Ook vallen de co-producten binnen de reikwijdte. Het proces loopt van de inkoop van grond- en hulpstoffen tot het verladen van mout en co-producten. De hygiënecode is niet verplicht.

Hygiënecode Ambachtelijke Molenaars

De Hygiënecode voor de Ambachtelijke molenaars is opgesteld door het Ambachtelijk Korenmolenaars Gilde, de beroepsmolenaars en Het Gilde van Vrijwillige Molenaars. Elke molenaar die voor menselijke consumptie produceert moet een voedselveiligheidsplan (bijvoorbeeld een HACCP-plan) hebben. Voor veel kleine bedrijven is het individueel opstellen van een plan een te zware opgave. De wet staat in dat geval toe dat bedrijven werken met een hygiënecode die voor de hele sector is opgesteld. Door het werken volgens de goedgekeurde hygiënecode voldoen individuele bedrijven aan hen wettelijke verplichting voor hygiëne en voedselveiligheid. In 2001 heeft het ministerie van VWS de hygiënecode goedgekeurd. Vanaf die datum zal de Keuringsdienst van Waren de nieuwe regels gaan handhaven.

Hygiënecode brood- en banketbakkerij

De Hygiënecode voor de brood- en banketbakkerij is opgesteld door het Nederlands Bakkerij Centrum (NBC) in opdracht van NBOV en NVB. De hygiënecode is niet verplicht, maar ondersteunt de bakkerij om te voldoen aan de wettelijke voorschriften voor hygiëne en voedselveiligheid. In januari 2003 heeft het ministerie van VWS de derde, volledig herziene versie goedgekeurd. De hygiënecode wordt periodiek geëvalueerd en aangepast aan nieuwe wettelijke eisen, ontwikkelingen en wensen uit de branche. De nieuwe versie is op een aantal punten sterk verbeterd ten opzichte van de vorige, die uit 1997 dateert. Zo is er een duidelijk onderscheid gemaakt tussen wettelijke eisen en adviezen. Verder zijn de stroomschema's verduidelijkt en is er meer aandacht voor de winkel, zoals bake-off, make-off en belegde broodjes. Vanaf 1 oktober 2003 handhaaft de Keuringsdienst van Waren de nieuwe regels.

Hygiënecode kleinverpakking ongeschilde aardappelen

De hygiënecode kleinverpakking ongeschilde aardappelen is opgesteld door de Nederlandse Aardappel Organisatie (NAO).

Hygiënecode wijn

Het Productschap Wijn heeft een Hygiënecode voor de wijnsector geschreven. Deze vernieuwde code (versie 2003) is te vinden op de website van het Productschap Wijn (www.wijninfo.nl). De hygiënecode is bedoeld voor bedrijven die wijn (waaronder ook vruchtenwijn of aromatische wijn) in het handelsverkeer brengen. De Hygiënecode is in 2003 goedgekeurd door het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport.

Hygiënecode CBL

De supermarkten werken volgens de hygiënecode van het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL), die in 2002 ontwikkeld is.

Figuur 2.5 Voorbeelden van diverse hygiëncodes

Hygiëncode voor kleinschalige detailhandel in zuivel

Deze hygiëncode is een door het Productschap Zuivel opgestelde en door het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport goedgekeurde code. Om te kunnen voldoen aan de in de wet gestelde eisen is deze hygiëncode een praktisch hulpmiddel voor:

- Rijdende winkelondernemers;
- Ondernemers met andere ambulante vormen van detailhandel in zuivel;
- Ondernemers met een kaasspeciaalzaak of buurtwinkel;
- Boerderijzuivelbereiders met huisverkoop;
- Markthandelaren in zuivel.

De Warenwet Hygiëne van Levensmiddelen bepaalt namelijk dat alle bedrijven die levensmiddelen bereiden, bewerken of verhandelen dienen te werken volgens een kwaliteitsborgingsysteem gebaseerd op de HACCP-beginselen (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Voor veel ondernemers is het niet eenvoudig om individueel een HACCP-systeem op te zetten. Daarom heeft het Productschap Zuivel de hygiëncode opgesteld. De HACCP-beginselen zijn daarbij als uitgangspunt genomen. De code beschrijft een aantal kritische punten in het bedrijfsproces en de wijze waarop optimaal kan worden voldaan aan de wettelijke eisen betreffende hygiëne en inrichting.

Figuur 2.5 Voorbeelden van diverse hygiëncodes (vervolg)

2.6 Regelgeving door productschappen en bedrijven

Producenten van voedingsmiddelen kunnen naast de wettelijke regels ook eigen voorwaarden stellen aan de productie of de kwaliteit van een product, individueel of in brancheverband. Als het product voldoet aan de opgestelde voorwaarden en regels, wordt het soms voorzien van een keurmerk op de verpakking ter herkenning voor de consument. Overigens duiden niet alle keurmerken op bovenwettelijke regels. Sommige geven niets anders aan dan dat een product voldoet aan wettelijke voorschriften. Andere staan op zichzelf.

Vaak zijn het product- en/of bedrijfsschappen die binnen een bepaalde sector regels opstellen en soms ook keurmerken afgeven (in sommige gevallen als afgeleide van bestaande wet- en regelgeving). Het bestaan van Productschappen en Bedrijfsschappen is karakteristiek voor Nederland. Een Productschap regelt de gezamenlijke belangen van een sector, een Bedrijfschap die van een beroepsgroep. Beide behoren tot de zogenaamde Publiekrechtelijke Bedrijfsorganisaties (PBO's).

PBO's hebben van de overheid de bevoegdheid gekregen om wettelijke regels te handhaven en verordeningen uit te vaardigen om de productie en handel in de eigen sector of beroepsgroep ordelijk te laten verlopen. De PBO's worden betaald uit heffingen die het betrokken bedrijfsleven opbrengt en uit vergoedingen van de overheid voor de overheidstaken die ze uitvoeren.

Bekende productschappen zijn bijvoorbeeld het Productschap Margarine, Vetten en Oliën, het Hoofdproductschap Akkerbouw, het Productschap Tuinbouw, het Productschap Diervoeders, de productschappen Vee, Vlees en Eieren (PVE) en het Bedrijfschap voor de Handel in Vee.

Productschappencommissie Levensmiddelenwetgeving

De Productschappencommissie Levensmiddelenwetgeving (PLW) is ingesteld door het College van Voorzitters Productschappen met als taak het College van Voorzitters over ho-

rizontale, algemeen geldende, levensmiddelenwetgeving te informeren en te adviseren bij standpuntbepaling.

In de PLW zijn productschappen vertegenwoordigd door hun deskundige op het gebied van levensmiddelenwetgeving. Deelnemers zijn: Hoofdproductschap Akkerbouw, Commissie Bier en Commissie Gedistilleerd van het Productschap Dranken, Productschap Margarine, Vetten en Oliën, Productschap Tuinbouw, Productschappen Vee, Vlees en Eieren, Productschap Vis en Productschap Zuivel.

In dit overleg worden meningen uitgewisseld en standpunten gecoördineerd over nationale wetgeving (Warenwet, Landbouwkwaliteitswet, Bestrijdingsmiddelenwet en de Prijzenwet), Europese regelgeving en wereldwijde Codexnormen.

Het secretariaat van de PLW is ondergebracht bij het Hoofdproductschap Akkerbouw.

Productschap Tuinbouw

Het Productschap Tuinbouw is onder meer actief op het terrein van HACCP, Hygiënecodes, Traceerbaarheid en Early Warning & Response systemen. Tevens heeft het Productschap Tuinbouw een aantal hygiënecodes opgesteld, die als hulpmiddel kunnen worden gebruikt om te voldoen aan de wettelijke HACCP-verplichting. In de praktijk betekent dit dat bedrijven kunnen kiezen: òf zij werken volgens een eigen opgesteld HACCP-systeem òf zij passen de van toepassing zijnde hygiëncode toe in hun bedrijf. De hygiënecodes zijn goedgekeurd door het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport.

De hygiëncode voor teeltbedrijven is een uitzondering, want deze heeft een vrijwillig karakter, omdat er nog geen wettelijke verplichtingen aan ten grondslag ligt.

Tracking en Tracing voorbeeldsystemen

Het Productschap Tuinbouw (PT) heeft voor alle bedrijven in de groenten- en fruitsector voorbeeldsystemen (richtlijnen) opgesteld voor het traceren (tracking en tracing) van producten door de hele keten. Telers, handelaren, kleinverpakkers, snijderijen, distributiecentra en detailhandel kunnen de richtlijnen van deze website gebruiken. De richtlijnen gaan verder dan hetgeen op basis van de nieuwe wetgeving (zie boven) vereist is.

Uit een onderzoek in 2001 (Buijsman en Rommens, 2001) bleek dat de herkomst van veel producten in de winkelschappen niet meer te achterhalen was. Om de traceerbaarheid te verbeteren hebben het productschap en het ministerie van LNV de koppen bij elkaar gestoken en gezorgd dat er nu een praktische handleiding voor elke schakel in de keten is.

Bedrijven kunnen er dus voor kiezen om verder te gaan met traceerbaarheid dan de wetgeving vanaf 1 januari vereist. Hierdoor kan bij een eventuele calamiteit de terug te roepen partij sterk worden beperkt. De richtlijnen die zijn opgesteld kennen twee niveaus: basis en hoger niveau. De laatste mogelijkheid geeft een nog snellere en efficiëntere opsporing van groenten en fruit.

Bij tracking en tracing is de wijze van het uniform doorgeven van informatie van de producten door de hele keten van groot belang. Wanneer er geen duidelijke afspraken zijn kan belangrijke informatie verloren gaan in de keten waardoor de traceerbaarheid veel

moeilijker of zelfs onmogelijk kan worden. Bij een eventuele calamiteit moet dan een grotere partij teruggehaald worden. In de handleiding is beschreven hoe bedrijven hiermee aan de slag kunnen bij leveranties aan vaste en wisselende klanten. Ook bij het splitsen of samenvoegen van partijen groenten en fruit moet de traceerbaarheid gewaarborgd blijven. In de handleiding is dit proces uitvoerig beschreven.

De PT-richtlijnen zijn door Q-point ontwikkeld en opgesteld in samenwerking met de brancheorganisaties in de groenten- en fruitsector. Ze zijn dus niet verplicht, maar voldoen aan de eisen van de systemen EurepGAP en BRC.

Early Warning & Response System Gewasbeschermingsmiddelen

Het Early Warning & Response System (EWRS) Gewasbeschermingsmiddelen is bedoeld om de informatievoorziening over residuen van gewasbeschermingsmiddelen te stroomlijnen. Het wordt gebruikt als informatiebron en communicatiemiddel naar bedrijven en tussen bedrijven onderling. Het EWRS is een initiatief van het Productschap Tuinbouw.

Het doel van het EWRS is drieledig:

- het terugdringen van het aantal overschrijdingen van wettelijke residunormen;
- wanneer zich onverhoopt toch overschrijdingen voordoen, in een vroeg stadium inzicht te krijgen in de eventuele gevolgen voor de volksgezondheid en de omvang van het probleem;
- het voorkómen van herhaling van deze incidenten door adequate maatregelen te nemen op sectoraal niveau.

Het EWRS Gewasbeschermingsmiddelen hangt nauw samen met de Hygiënecode voor vers(e) groenten, fruit en paddestoelen van het Productschap Tuinbouw.

Hoe werkt het EWRS?

Het RIKILT (Rijks-Kwaliteitsinstituut voor Land en Tuinbouwproducten) heeft in opdracht van het Productschap Tuinbouw een digitaal informatiesysteem opgezet. Dit digitale systeem bestaat uit drie onderdelen:

- een database met residuwetgeving van Nederland en een aantal andere landen voor een aantal belangrijke tuinbouwproducten;
- een database met resultaten van residuanalyses. Deze resultaten zijn door bedrijven in de sector en door de Keuringsdienst van Waren aangeleverd;
- links naar andere relevante websites op het gebied van residuen en voedselveiligheid.

Via een koppeling tussen de residugegevens uit de databank en de wetgeving uit een ander land kan inzicht worden verkregen of er voldaan wordt aan de wetgeving elders. Daarnaast is het mogelijk een inschatting te maken van het risico voor de volksgezondheid bij overschrijding van een residunorm.

Naast de digitale structuur is de communicatiestructuur een belangrijk onderdeel van het EWRS. Zodra in de databank overschrijdingen van een residunorm worden geconstateerd wordt door een team van deskundigen uit de sector een signaal gegeven naar de deelnemende bedrijven aan het EWRS. Er wordt dan een bericht gestuurd waarin gemeld

wordt wat het geconstateerde probleem is, en hoe bedrijven hierop moeten reageren. Bedrijven die werken volgens de Hygiëncode voor vers(e) groenten, fruit en paddestoelen zijn verplicht de instructies in het bericht op te volgen.

Productschappen Vee, Vlees en Eieren (PVE)

De PVE zijn bevoegd om bindende *verordeningen* af te kondigen voor de hele bedrijfstak. Daarnaast kunnen de Productschappen vrijwillige regelingen maken. De PVE zetten zich in voor een duurzame, sociaal-economische ontwikkeling van de hele bedrijfstak. Daartoe zetten de PVE verschillende instrumenten in: voorlichting, onderzoek, subsidies en regelgeving. Daarnaast beheren de PVE een risicofonds om de kosten van een uitbraak van een besmettelijke dierziekte meet te financieren, bijvoorbeeld voor schadeloosstelling van geïmporteerde dieren. Bij een terugtrekkende overheid worden collectieve, zelfregulerende instrumenten belangrijker. Wel wordt er voor gewaakt dat regelgeving niet mag leiden tot ongewenste financiële en administratieve lastenverzwaring. Regelgeving wordt terughoudend ingezet. Alleen als een sector dat zelf wil.

Naast de zelfstandige (autonome) activiteiten wordt voor de overheid werk in medebewind gedaan. Dit gaat vooral om het uitbetalen van Europese restituties aan bedrijven, die exporteren naar landen buiten de EU en het uitbetalen van slachtpremies aan producten van kalveren.

Hoofdproductschap Akkerbouw

Het hoofdproductschap Akkerbouw is met name betrokken bij certificering in de akkerbouwketen. Voor de borging van voedsel- en voederveiligheid zijn de afgelopen jaren veel kwaliteitssystemen en certificatieschema's voor voedselveiligheid ontwikkeld. De meeste systemen en schema's betreffen een schakel in de akkerbouwketen. De Akkerbouwproductschappen bieden een actueel overzicht van alle relevante nationale en internationale systemen en schema's die van belang zijn voor de Nederlandse akkerbouwsector.

Voedselveiligheidscertificaat Akkerbouw (VVAK)

Door het HPA-Certificeringsoverleg, waarin de telers (LTO/NAV), afnemers (VAVI/Productschap GZP/AVEBE/CSM/Suiker Unie/NAO en groenteverwerkers), kwekers (Plantum NL) en loonwerkers (Cumela) zitting hebben, is medio 2004 besloten om de huidige 6 VVC's (voor aardappelen, suikerbieten, granen, zaden, peulvruchten en industriegroente) op te nemen in één certificaat. Dit certificaat, het Voedselveiligheidscertificaat Akkerbouw (VVAK), verschilt inhoudelijk niet van de afzonderlijke VVC's. Het VVAK betekent wel een aanzienlijk vereenvoudiging, omdat nu alle eisen voor alle gewassen opgenomen zijn in één certificatieschema. Op het certificaat wordt vermeld voor welke van de gewassen het certificaat geldt.

Het VVAK-certificaat wordt geaccepteerd door alle afnemers binnen het HPA Certificeringsoverleg.

Verordeningen veehouderij

Verordening salmonellamonitoring varkenssector 2003

Met de verordening worden voor de vleesvarkensbedrijven en slachterijen monitoringsverplichtingen gesteld met als doel om per vleesvarkensbedrijf en per slachterij het salmonella-besmettingspercentage te bepalen. In de toekomst kan het monitoren worden uitgebreid naar andere schakels in de varkensvleesketen en met interventie maatregelen. De vleesvarkensbedrijven en slachterijen worden ingedeeld in een categorie. Bedrijven die in een hoge categorie zitten (zwaar besmet) zullen maatregelen moeten nemen, vastgelegd in een nog op te stellen interventieplan, met als doel om weer in een lagere categorie (minder besmet) terecht te komen.

Er is gekozen voor een verordening om te zorgen dat alle bedrijven zullen deelnemen aan het monitoringsprogramma. De sector wil hiermee voorkomen dat bedrijven die niet deelnemen aan het salmonella-programma de veroorzaker kunnen zijn van een salmonella-uitbraak met negatieve gevolgen voor de hele varkenssector.

De EU-zoönoserichtlijn is momenteel voor salmonella alleen van toepassing op de pluimveesector (pluimveevlees en eieren). De verwachting is dat de richtlijn vanaf 2007 ook bepalingen voor de salmonellabestrijding in de varkenssector zal omvatten.

Met deze PVV-Verordening loopt de Nederlandse varkenssector dus vooruit op het in werking treden van de zoönoserichtlijn.

Zelfcontrole

Richtlijn 96/23/EG schrijft ondermeer voor dat iedere lidstaat erop toe dient te zien dat producentengroeperingen, door middel van systemen van zelfcontrole, garanderen dat hun landbouwhuisdieren en de producten afkomstig van die landbouwhuisdieren vrij zijn van niet-toegestane stoffen of producten.

De Minister van LNV heeft op basis van de Landbouwwet, de Regeling verbod handel met bepaalde stoffen behandelde dieren en producten vastgesteld waarin hij de aan hem in artikel 19 van de Landbouwwet toekomende bevoegdheden overdraagt aan het Productschap Vee en Vlees betreffende het stellen van regelen met betrekking tot maatregelen ter zelfcontrole. De Ministeriële Regeling en de daarop gebaseerde PVV-verordeningen dienen ter implementatie van een aantal bepalingen van richtlijn 96/23/EG inzake controlemaatregelen ten aanzien van bepaalde stoffen en residuen daarvan in levende dieren en in producten daarvan. 'Niet toegestane stoffen of producten' worden in de Richtlijn aangeduid als 'stoffen of producten die krachtens communautaire wetgeving niet aan dieren mogen worden toegediend'. Vooralsnog ziet de verordening enkel op groeibevorderende stoffen, zoals stoffen met thyreostatische, oestrogene, androgene of gestagene werking en beta-agonisten. Middels uitbreiding met een lijst van farmacologisch werkzame substanties wordt verdere invulling gegeven aan het begrip verboden stoffen. Deze lijst is overgenomen uit bijlage IV bij Verordening 2377/90/EEG.

Verordening zelfcontrole varkens op het verbod gebruik van bepaalde stoffen 2002

Deze verordening richt zich op de zelfcontrole op verboden stoffen in de varkenssector.

Verordening zelfcontrole runderen op het verbod gebruik van bepaalde stoffen

Deze verordening richt zich op de zelfcontrole op verboden stoffen in de runder- en kalversector.

Verordeningen pluimvee en eieren

Verordening hygiënevoorschriften pluimveehouderij 1999

In de onderhavige verordening zijn de verplichte maatregelen zoals geformuleerd in Richtlijn 92/117/EEG geïmplementeerd. Doel van de richtlijn is passende bestrijdingsmaatregelen te nemen zodat het uitbreken van zoönoses, die via voedsel van dierlijke oorsprong worden overgedragen en een bedreiging vormen voor de gezondheid van de mens, wordt voorkomen en beperkt. In de artikelen 8 en 10 is bepaald dat Lid-Staten met betrekking tot salmonella bij pluimvee (dus alle schakels) plannen voorleggen en regels moet opstellen voor maatregelen om te voorkomen dat salmonella een bedrijf worden binnengebracht.

Ter implementatie hiervan is in 1997 een Plan van Aanpak voor de pluimveesector opgesteld. De vier belangrijke principes waarop het Plan van Aanpak is gebaseerd zijn: a) in- en uitgangscntrole voor iedere schakel in de kolom, b) open communicatie tussen de diverse schakels, c) verplichte reiniging en ontsmetting, d) hygiëne maatregelen voor alle bedrijven.

Figuur 2.6 Verordeningen veehouderij van PVE

Verordening hygiënevoorschriften pluimveeverwerkende industrie 1999

Deze verordening is een uitvloeisel van het Plan van Aanpak bestrijding salmonella en Campylobacter in de pluimveevleessector. In deze verordening wordt een aantal hygiënemaatregelen die in de GHP-code voor slachterijen was opgenomen nu verplicht voorgeschreven, met als doel te voorkomen dat tijdens het slachtproces het vlees alsnog besmet wordt met schadelijke micro-organismen.

Deze verordening bevat een aantal bepalingen die aangemerkt kunnen worden als technisch voorschrift in de zin van Richtlijn 98/34/EG en is derhalve in het kader van die Richtlijn genotificeerd

Figuur 2.6 Verordeningen veehouderij van PVE (vervolg)

Voedselveiligheid aardappelen (teelt)

De verwerkende industrie (de fabrikanten van chips, friet, puree en dergelijke), verenigd in de VAVI, en het aardappelzetmeelbedrijf AVEBE hebben voor de teelt, oogst, opslag en transport van aardappelen eisen opgesteld om de voedselveiligheid te waarborgen. De eisen zijn opgesteld naar aanleiding van een risicoanalyse. Voor de teelt van aardappelen voor de verwerkende industrie is het zogenoemde VVA-certificaat (of VVAK) beschikbaar en voor de teelt van zetmeelaardappelen het VVC zetmeelaardappelen voor AVEBE. Bij tafelaardappelen wordt doorgaans het EUREPGAP-certificaat gevraagd.

Voedselveiligheid granen, zaden, peulvruchten (teelt)

In 2002 heeft het productschap op verzoek van teelt, handel en industrie een richtlijn vastgesteld voor voedselveiligheid bij de teelt van granen, zaden en peulvruchten (GZP). De richtlijn is opgesteld aan de hand van afnemerswensen en met inspraak van de primaire sector, en heeft uniforme certificering tot doel. De richtlijn wordt door afnemers in de markt gezet en is dus niet verplicht. De richtlijn omvat de basiseisen aan voedsel- en daarmee voederveiligheid en is gebaseerd op het HACCP-systeem. Het VVC GZP is door het Productschap Diervoeder gelijkwaardig verklaard met GMP⁺ 'Teelt van voedermiddelen' (GMP+11), waardoor de producten afgezet kunnen worden voor humane en dierlijke consumptie. Zie ook voedselveiligheid diervoeders.

Voedselveiligheid diervoeders (teelt)

In de GMP⁺-regeling, artikel 4.6.1, is opgenomen dat GMP-erkende bedrijven uitsluitend grondstoffen mogen afnemen van akkerbouwers die deelnemen aan een door het Productschap Diervoeder erkende kwaliteitsregeling. Het productschap heeft hier invulling aangegeven door in samenspraak met de belanghebbende organisaties een module op te zetten met daarin opgenomen de voorwaarden die gesteld worden aan de teelt van voedermiddelen voor de diervoedersector. Deze module is opgenomen in de GMP-regeling. Informatie over het implementatietraject en de wijze van controle en toezicht is te vinden op de website van het Productschap Diervoeder en wel specifiek vraag 16 van de 'vraag en antwoordlijst grondstoffen'.

De GMP-standaard 'Teelt van voedermiddelen' (GMP11) is van toepassing geldt voor producenten en handelaren van mengvoeders, enkelvoudige diervoeders, vochtrijke

voedermiddelen, voormengsels en diervoedergrondstoffen. Bedrijven met een GMP⁺-certificaat zijn verplicht om grondstoffen te betrekken van andere GMP-erkende leveranciers.

Voedselveiligheid suikerbieten (teelt)

Suiker Unie en CSM hebben ieder voor zich voedselveiligheidseisen opgesteld voor de teelt, oogst en opslag van suikerbieten, die passen bij de eisen van de klanten en de telers. De eisen zijn opgesteld naar aanleiding van een risicoanalyse, waarbij zowel gekeken is naar de risico's voor suiker als voor bietenpulp. Bovendien zijn de risico's voor vervuiling van de meegeleverde tarra bekeken. CSM-telers dienen met ingang van de oogst in 2003 over het voedselveiligheidscertificaat te beschikken, Suiker Unie-telers vanaf de oogst in 2005.

Voedselveiligheid industriegroenten (teelt)

De groenteverwerkende bedrijven hebben voor de teelt, oogst, opslag en transport van industriegroenten eisen opgesteld om de voedselveiligheid te waarborgen. Deze bedrijven zijn aangesloten bij de Vereniging van de Nederlandse Groenten- en Fruitverwerkende industrie (VIGEF). De groenteverwerkende bedrijven bepalen zelf wanneer de teler van industriegroenten dient te beschikken over het voedselveiligheidscertificaat (of VVAK). Uiterlijk met ingang van teeltjaar 2005 wordt het verplicht gesteld.

Agrarische loonwerkers

Voor loonwerkers (inclusief burenhulp) zijn certificaten opgesteld, waarmee aangetoond kan worden dat voldaan wordt aan de eisen uit de verschillende VVC's en mogelijk Eurep-gap. De teler is bij de VVC's (en dus ook VVAK) overigens verantwoordelijk voor het voldoen aan de eisen bij loonwerk. De teler kan aantonen dat de loonwerker voldoet aan de eisen met een door de loonwerker verstrekte kopie van:

- een VKL-certificaat (van Cumela, zie www.vkl.nl);
- een VVC (of VVAK) voor het betreffende gewas (bij telers die ook loonwerker zijn);
- een kopie goedkeuring van de spuit en kopie van de spuitlicentie (als door de loonwerker alleen spuitwerkzaamheden worden verricht);
- elk ander certificaat of bewijs waarmee de eisen worden afgedekt.

Productschap Zuivel

Het Productschap Zuivel heeft onder meer de hygiëncode voor de kleinschalige detailhandel in zuivel opgesteld. Daarnaast is onder meer de onderstaande verordening van kracht.

Zuivelverordening 2003, Inrichtingseisen zuivelbereiding

Verordening van het Productschap Zuivel van 3 januari 2003, met voorschriften aangaande de inrichting van centrale melkdepots, centra voor standaardisering, melkbehandelings- en melkverwerkingsinrichtingen, alsmede melkveebedrijven.

Deze verordening geeft mede invulling aan Richtlijn nr. 92/46/EEG van de Raad tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van rauwe melk, warmtebehandelde melk en producten op basis van melk (PbEG L 268), zoals gewijzigd bij Richtlijn nr. 94/71/EG van de Raad van de Europese Unie van 13 december 1994 (PbEG L 368), Beschikking nr. 95/165/EG van de Commissie van 4 mei 1995 tot vaststelling van de uniforme criteria voor het toestaan van afwijkingen aan bepaalde inrichtingen die producten op basis van melk bereiden (PbEG L 108) en artikel 5, eerste lid, onder d, alsmede artikel 2 van de Landbouwkwaliteitsregeling rauwe melk en zuivelbereiding (Stcrt. 1994, 25).

Figuur 2.7 Zuivelverordening 2003

2.7 Private normenstelsels

In deze paragraaf wordt op hoofdlijnen beschreven welke private kwaliteitssystemen/normenstelsels, met bijbehorende (typen) normen, op het gebied van voedselveiligheid momenteel in Nederland worden toegepast door het bedrijfsleven. Daarnaast wordt weergegeven op welke manier de controle en het toezicht op het uitvoeren van de kwaliteitssystemen is georganiseerd en wat het sanctiebeleid is indien niet aan de normen wordt voldaan. Bovendien wordt het beheer en de organisatie van de kwaliteitssystemen toegelicht en wordt beschreven op welke manier de informatie-uitwisseling plaatsvindt.

Op dit moment is nog niet duidelijk welke eisen uit de diverse wetten, inclusief besluiten en regelingen, in de betreffende (bovenwettelijke) kwaliteitssystemen zijn verwerkt. Om deze reden worden in dit hoofdstuk de vereiste (typen) normen binnen de private kwaliteitssystemen (deels) beschreven, waarbij nog geen onderscheid wordt gemaakt tussen wettelijke en bovenwettelijke normen.

Er worden verschillende kwaliteitssystemen gehanteerd in Nederland. De kwaliteitssystemen zijn ontwikkeld volgens een bepaald patroon en verschillen ten opzichte van elkaar. Er wordt een onderscheid gemaakt in basissystemen (ISO, Codex Alimentarius, GMP, HACCP) en daarvan afgeleide kwaliteitssystemen, die zowel op internationaal (EUREPGAP, BRC/FSI, SQF) als nationaal (Hygiëncode, GMP⁺, KKM, IKB, GZS) niveau worden toegepast. TQM staat hier eigenlijk enigszins los van, omdat dit geen kwaliteitssysteem is, maar een management instrument dat het geheel van kwaliteitssystemen overziet.

2.7.1. Internationale kwaliteitssystemen

EurepGAP

Beschrijving van het systeem

EUREP staat voor Euro-Retailer Produce working group en betreft een platform waarin de grootste Europese retailers zijn verenigd. EurepGAP is een initiatief om standaarden en procedures voor Good Agricultural Practice (GAP) voor de primaire sector te ontwikkelen.

Systeemeisen en normen

Het EurepGAP-schema is gebaseerd op het EurepGAP-referentiekader en in het bijzonder op de volgende begrippen:

- voedselveiligheid: Deze norm is gebaseerd op de voedselveiligheidscriteria die afgeleid zijn van de toepassing van de generieke HACCP-uitgangspunten;
- milieubescherming: Deze norm bestaat uit goede milieubescherpende landbouwkundige praktijken (GAP), die ontwikkeld zijn om de negatieve invloed van de agrarische productie op het milieu te verminderen;
- arbeidsomstandigheden (ARBO): Deze norm stelt de arbo-criteria voor de teeltbedrijven vast op mondiaal niveau, evenals de bewustwording van en de verantwoordelijkheid voor sociale vraagstukken; het is echter geen vervanging voor diepgaande audits op maatschappelijk verantwoord ondernemen (MVO);
- dierenwelzijn (indien van toepassing): Deze norm stelt de dierenwelzijnscriteria vast voor teeltbedrijven wereldwijd. (bron: www.eurep.nl/cbl)

Deze wereldwijde productiestandaard voor de (primaire) productie van agrarische producten bestaat uit:

1. EurepGAP Algemeen Reglement die de regels uiteenzet hoe de norm moet worden toegepast;
2. EurepGAP Controle Punten en Interpretatie Criteria (CPCC) is de norm waar de aanvrager aan moet voldoen, en die de specifieke details weergeeft hoe de aanvrager moet voldoen aan iedere richtlijn. Dit document bevat 14 hoofdstukken en het vermeldt de Major Musts, Minor Musts en Aanbevelingen;
3. EurepGAP Controlelijst (Checklist) die de basis vormt voor de externe audit van de aanvrager en die de aanvrager moet gebruiken om te voldoen aan de jaarlijkse interne zelf-inspectie-eis.

Controle en toezicht

EurepGAP wordt bestuurd door sector specifieke EurepGAP commissies met een onafhankelijke voorzitter. Deze commissies zijn vertegenwoordigd door 50% retailers en 50% producenten.

De uiteindelijke beslissing om een certificaat uit te reiken is de verantwoordelijkheid van de certificerende commissies van elke certificerende instelling. Het is een vereiste dat certificerende instellingen zijn geaccrediteerd volgens Europese Norm EN 45011 (algemene criteria voor het functioneren van certificerende instellingen). Formele accreditatie van een certificerende instelling kan alleen worden verstrekt door een Nationaal Accreditatie Instituut. In Nederland is dit de Raad voor Accreditatie (RvA). De volgende certificerende

instellingen mogen certificeren voor EurepGAP: Ecas, Foodcert, SGS en Skal International.

De aanvragers van EurepGAP zijn er verantwoordelijk voor dat de gecertificeerde producten voldoen aan het EurepGAP-protocol. De controlelijsten en interpretatie voor de verschillende aanvragers zijn vermeld op www.eurep.org. Hetzelfde geldt voor de verschillende modules, waarvoor controlelijsten en de interpretatie van deze lijsten voor zijn opgesteld. .

Sanctiebeleid

Er bestaan drie typen sancties binnen EurepGAP: Waarschuwing (Warning), Schorsing (Suspension) and Uitsluiting (Cancellation). Deze zijn van toepassing op de naleving van beheerspunten en contractuele kwesties.

Er wordt een tijdsperiode gegeven om de reden waarom de sanctie is ingelast, op te lossen (Warning). Deze periode wordt overeengekomen met de certificerende instelling en de teler. Als deze periode voorbij is en de reden van de sanctie is nog niet opgelost is, wordt de boer tijdelijk verhinderd om het EurepGAP logo/merk te gebruiken en wordt het contract met de certificerende instelling verbroken (Suspension). De duur van deze periode wordt vastgesteld door de certificerende instelling. Als na deze periode de reden van de sanctie niet is opgelost, wordt de boer uitgesloten van het certificaat en wordt (Cancellation).

Beheer en organisatie

Het EHI-EuroHandelsinstituut fungeerde als internationaal secretariaat tijdens de opstart van EUREP. Sinds maart 2001 is FOODPLUS GmbH de wettelijke eigenaar van de documenten voor certificatie. Het EUREP secretariaat is hier momenteel ondergebracht.

Informatie-uitwisseling

Producenten die zijn goedgekeurd ontvangen een EUREPGAP certificaat, een rapport en een licentie om het EUREPGAP logo te mogen voeren.

British Retail Consortium (BRC)

Beschrijving van het systeem

Het British Retail Consortium (BRC) heeft in 1998 het initiatief genomen een technische standaard te ontwikkelen voor toeleveranciers van merkproducten aan supermarkten gericht op productkwaliteit en voedselveiligheid. De BRC Global Standard - Food bestaat uit een checklijst met GMP-eisen gecombineerd met de meeste eisen die gelden voor HACCP en een aantal eisen van ISO ten behoeve van kwaliteits- en milieusysteemcertificatie. Naast technische aspecten komen ook managementaspecten aan de orde.

Systeemeisen en normen

De controlelijst is alleen te verkrijgen op bestelling tegen betaling (www.brc.org.uk/standards/about_food.htm).

Het systeem centreert rondom de methodiek van richtlijnen en een uitgebreide checklist. Bij de beoordeling van de (technische) standaard kan een inspectiecertificaat op twee niveaus worden behaald, te weten: BRC foundation level (basisvereisten) of BRC higher level (extra vereisten).

Controle en toezicht

De door de BRC erkende certificerende instellingen zijn vermeld op <http://www.brc.org.uk>. De certificatie instellingen voeren de inspectie uit volgens de Europese standaard EN 45004.

Sanctiebeleid

Te verkrijgen op bestelling (<http://www.brc.org.uk>).

Het systeem kent geen sancties, maar een indeling naar tekortkomingen (kritisch, ernstig, minder ernstig of aanbeveling). De inspecteur bepaald in welk niveau het bedrijf wordt ingedeeld.

Beheer en organisatie

Het BRC is verantwoordelijk voor de administratie en organisatie. De BRC is gestructureerd over verschillende beleidsgebieden. Een beleidsadvies groep (Policy Advisory Group, PAG) stuurt elk belangrijk beleidsgebied aan en er bestaan verschillende werkgroepen welke hieruit zijn voortgekomen welke meer specifieke kwesties aanpakken.

Het Centraal Bureau Levensmiddelen (CBL) heeft een Nederlandse BRC code opgesteld voor Nederlandse retailers.

Informatie uitwisseling

De leveranciers aan supermarkten die lid zijn van BRC dienen informatie uit te wisselen zoals beschreven in de checklist die gebruikt wordt bij audits. Deze checklisten bevatten informatie over het i) operationele kwaliteitssysteem, ii) HACCP implementatie en iii) product, proces en personeel.

International Food Standard (IFS)

Beschrijving van het systeem

De International Food Standard (IFS) is de Duits/Franse retail tegenhanger van de Engelse BRC standaard. De IFS-standaard bevat de eisen waaraan private label producten moeten voldoen. In feite is de IFS standaard net als de BRC standaard een combinatie van HACCP, Kwaliteitsmanagement, GMP en een aantal inrichtingseisen. Deze standaard is begin 2003 goedgekeurd door GFSI en is van toepassing op alle stappen in de voedselproductie en -verwerking.

Systeemeisen en normen

De controlelijst is alleen te verkrijgen op bestelling tegen betaling (<https://www.food-care.info>).

Controle en toezicht

De door de IFS erkende certificerende instellingen zijn vermeld op: www.food-care.info. Certificerende instellingen moeten een EN 45011 accreditatie bezitten en moeten een samenwerkingscontract tekenen met de IFS beheerders.

Sanctiebeleid

Te verkrijgen op bestelling (www.food-care.info).

Beheer en organisatie

IFS is in het beheer van de HDE (Hauptverband des Deutschen Einzelhandels) commissie en de FCD (Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution) commissie. Deze commissies hebben een werkgroep opgericht welke de IFS technisch ondersteunt.

Informatie-uitwisseling

De informatie over IFS wordt verstrekt via internet (<http://www.food-care.info/>). De HDE Trade Services GmbH is aangewezen om de administratie van het IFS op zich te nemen, wat onder andere inhoudt dat deze contact houdt met en data bijhoudt van de certificerende instanties en industrie, trainingen organiseert en daarnaast de IFS standaard verkoopt.

Safe Quality Food (SQF)

Beschrijving van het systeem

Safe Quality Food (SQF) heeft een Australische achtergrond en heeft betrekking op alle drie hoofdschakels in de keten, te weten primaire productie, verwerkende industrie en retail. Het kwaliteitssysteem is gericht op productkwaliteit en voedselveiligheid, gebaseerd op de HACCP systematiek conform Codex Alimentarius. HACCP wordt gecombineerd met ISO en kan ook tracking en tracingelementen bevatten. Het systeem is onderverdeeld in SQF1000 voor primaire sector, SQF2000 voor toeleveranciers en levensmiddelenproductiebedrijven en SQF3000 voor retail is in ontwikkeling.

Systeemeisen en normen

De systeem vereisten van SQF1000 en SQF 2000 hebben betrekking op:

- verplichtingen aangaande bedrijfsbeleid, bedrijfshandleiding, organisatorische structuur, training;
- specificaties van leveranciers, inkomende goederen en diensten en eindproducten;
- beheersing van de productie met betrekking tot de processen, corrigerende en preventieve acties, voedingsmiddelenwetgeving;
- verificatie aan de hand van kalibratie, interne audits, systeem herzieningen, klachtenregistratie, testen, inspectie en analyse van eindproducten;
- document control and records;
- product identificatie, traceren en terugroepen.

Controle en toezicht

De certificering van het SQF systeem wordt beheerd door internationaal geaccrediteerde certificerende instellingen. Deze instellingen moeten worden toegekend door een IAF toekenningsinstantie welke is goedgekeurd door het SQF instituut. De certificerende instellingen houden toezicht op de activiteiten van hun SQF auditoren. De resultaten van een audit worden herzien door een expert van een certificerende instantie en een SQF certificaat wordt verstrekt.

De certificerende instellingen welke zijn erkend door SQF zijn:

- International Standards Certifications Pty. Ltd.;
- Intertek Labtest International Inc.;
- NCS International Pty. Ltd. Incorporating Food Operations;
- Sci-Qual International Pty. Ltd.;
- SGS Societe Generale De Surveillance SA.

Bron: http://sqfi.com/become_sqf_certified.htm

Sanctiebeleid

De sancties bij het niet voldoen aan de eisen van SQF zijn onderverdeeld in de volgende criteria:

1. Critical Non-conformity (er is op vele fronten reden tot het nemen van onmiddellijke actie in relatie tot risico's voor de volksgezondheid en correctieve acties zijn niet ondernomen)
2. Major Non-conformity (dit betekent één of enkele gebreken in het SQF systeem, waardoor het bedrijf voor een bepaalde tijd correctieve acties kan uitvoeren, voordat certificatie een feit is);
3. Minor Non-conformity (er worden kleine onregelmatigheden geconstateerd, die bij een volgende audit weer worden gecontroleerd).

Wat de sancties inhouden is niet vermeld op website, maar op te vragen bij het SQF instituut.

Beheer en organisatie

De Western Australian department of Agriculture heeft SQF in eigendom.

Informatie-uitwisseling

Sinds juli 2003 is de communicatie over SQF in handen van het SQF instituut dat onderdeel uitmaakt van Food en Marketing Instituut in Washington (USA).

2.7.2. Nationale kwaliteitssystemen

Hygiënecode

Beschrijving van het systeem

Hygiënecodes bevatten diverse, op de branche- en sectorgerichte, praktische hygiënemaatregelen. Het doel van een hygiëne code is inzicht verkrijgen in de werkelijke gevaren en risico's die bestaan in de bedrijfsvoering om zodoende een betere procesbeheersing te realiseren.

Systeemeisen en normen

Ter illustratie wordt de hygiënecode voor de AGF-detailhandel besproken. De eisen in deze hygiënecode vloeien voort uit artikel 30 en 31 van de Warenwetregeling Hygiëne van levensmiddelen (WHL). Een aantal specifieke eisen zijn echter letterlijk opgenomen in de warenwet. Deze eisen zijn opgenomen in de volgende regelingen en besluiten (bron: www.vwa.nl):

- Warenwetregeling Hygiëne van levensmiddelen (WHL);
- Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen (Bbl);
- Warenwetregeling Etikettering van levensmiddelen (WEL);
- Warenwetregeling Diepgevroren levensmiddelen (WDL).

Als een eis of hoofdstuk in deze hygiënecode specifiek uit deze regelingen voortvloeit, is er een verwijzing naar het betreffende artikel uit het besluit of de regeling opgenomen.

De algemene eisen worden hieronder genoemd:

- registratie van verzamelde gegevens op controlelijsten welke de Keuringsdienst van Waren bij controle willen inzien. Deze gegevens hebben betrekking op reiniging en desinfectie, ontvangst, opslag grondstoffen/producten, bereiden en jaarlijks moet een vragenlijst 'interne audit' worden ingevuld (WHL, artikel 31);
- eisen voor de inrichting van ruimten (WHL, artikel 6 t/m 21);
- materiaal en apparatuur (WHL, artikel 7 en 25);
- voedselafval (WHL, artikel 28 en 29);
- persoonlijke hygiëne (WHL, artikel 39);
- reiniging en desinfectie (WHL, artikel 7a; Bbl, artikel 3);
- beheersmaatregelen (WHL, artikel 30);
- afspraken met leveranciers (WHL, artikel 2).

Als uit de interne audit blijkt dat alle processen voldoende worden beheerst, is in principe sprake van een veilige werkwijze. Indien er twijfel bestaat of het proces voldoende wordt beheerst, is het aan te raden microbiologische testen uit te voeren. Deze testen zijn alleen nuttig indien er een relevante norm voor een bepaald product bestaat.

Er zijn twee soorten microbiologische normen:

- microbiologische richtwaarden;
- microbiologische specificaties.

Er is sprake van een specificatie wanneer er onvoldoende zekerheid is of de ondernemer zelf verantwoordelijk is voor het voldoen aan de norm. Bij onverhitte producten kan het product namelijk al in een eerder stadium besmet zijn geraakt (bijvoorbeeld tijdens de teelt). Omdat er dus niet voldoende zekerheid is dat de ondernemer zelf verantwoordelijk is voor het al dan niet voldoen aan de norm, zal de Keuringsdienst van Waren géén sancties opleggen indien uit het microbiologisch onderzoek blijkt dat de richtwaarde wordt overschreden.

Bij verhitte producten is sprake van richtwaarden, omdat bij overschrijding van de norm nagenoeg met zekerheid gesteld kan worden dat het verhittings- en afkoelproces niet goed beheerst wordt. Bij herhaaldelijk overschrijden van een richtwaarde kan de Keuringsdienst van Waren optreden.

De hygiëncode voor ongesneden vers(e) groenten en fruit en paddestoelen vertoont veel gelijkenis met de hygiëncode voor de AGF-detailhandel. Een belangrijk verschil is, dat in eerstgenoemde een risico-inventarisatie en -beheersing is toegevoegd. De volgende risico's worden als meest belangrijk aangemerkt:

- aanwezigheid van residuen (van bestrijdingsmiddelen);
- aanwezigheid van nitraat;
- microbiologische verontreinigingen.

Alle Nederlandse residunormen kunnen worden opgevraagd per middel en per product op: www.rikilt.wageningen-ur.nl/vws.

Op dit moment geldt de Warenwetregeling Hygiëne van Levensmiddelen (WHL) nog niet voor de primaire productie. Dit betekent dat voldoen aan de hygiëncode voor teeltbedrijven van groenten en fruit nog vrijwillig is.

Controle en toezicht

De controle op de verschillende schakels van de voedselketen gebeurt door de Keuringsdienst van Waren van de Voedsel- en Warenautoriteit (VWA/KvW) aan de hand van checklijsten.

De volgende certificerende instellingen hebben hygiëncode in hun accreditatie: GOS B.V. Laboratorium en ECAS B.V. (www.agriholland.nl/dossiers/kwaliteitssystemen).

De controle van dit systeem wordt uitgevoerd aan de hand van checklijsten door VWA/KvW. Aan de hand van de score die worden behaald kunnen bedrijven voortgang realiseren of kunnen actiepunten worden vermeld in geval van negatieve controleresultaten. De controle vindt minimaal twee keer per jaar plaats.

Sanctiebeleid

Wanneer de procedures in de hygiëncode worden nageleefd, geldt in principe dat ook aan de wettelijke voorschriften wordt voldaan (WHL, art. 31). Voor bedrijven die moeten voldoen aan de hygiëncode geldt dat wanneer niet aan de voorschriften wordt voldaan, er sprake is van een overtreding van de WHL. De Keuringsdienst van Waren kan hier bestuursrechtelijk dan wel strafrechtelijk tegen optreden. Sancties kunnen leiden tot waarschuwingen, boetes en in het uiterste geval tot sluiting van het bedrijf voor bepaalde tijd.

Beheer en organisatie

De hygiëncode betreft een wettelijke regeling die voortkomt uit de Warenwetregeling Hygiëne van Levensmiddelen (WHL). De code kan worden opgesteld door vertegenwoordigers van sectoren van levensmiddelenbedrijven. De codes zijn met name gericht op voedselveiligheid. Er zijn eisen opgenomen met betrekking tot het op hygiënische wijze bereiden en bewerken van eet- en drinkwaren, maar ook de behandeling en vervoer van levensmiddelen en ingrediënten. De hygiëncode is feitelijk bestemd voor kleine en middelgrote bedrijven, die zelf geen HACCP systematiek opzetten.

Informatie-uitwisseling

De communicatie over hygiëncodes vindt deels plaats via internet. Op de sites van de betreffende productschappen kunnen hygiëncodes worden gedownload dan wel aangevraagd.

Good Manufacturing Practices (GMP⁺)

Beschrijving van het systeem

Good Manufacturing Practices (GMP⁺) is een regeling om de basiskwaliteit van producten en diensten in het diervoederbedrijfsleven te waarborgen. De GMP-regeling heeft een vrijwillig karakter; het staat bedrijven derhalve vrij om deel te nemen. Veehouders die erkend zijn binnen IKB en KKM hebben de verplichting alleen voer af te nemen van GMP⁺ erkende leveranciers.

Systeemeisen en normen

De GMP-regeling wordt gekenmerkt door:

- eisen aan het bedrijfsinterne kwaliteitssysteem (op basis van ISO 9000);
- toepassen van de HACCP-principes om de veiligheid te waarborgen; de risicobeoordelingen in deze principes hebben betrekking op voedermiddelen en dienen verplicht te zijn opgenomen in de Databank Risicobeoordelingen Voedermiddelen (DRV);
- generieke beheersvoorwaarden en -maatregelen in het voortbrengingsproces, inclusief tracking en tracing en recall;
- waarborging van wettelijke (EG) en bovenwettelijke productnormen (afgesproken met ketenpartijen);
- voorgeschreven minimale frequenties van onderzoek (inclusief monitoring).

Controle en toezicht

De certificatie van bedrijven gebeurt vanaf 1 juli 2003 door daarvoor door het Productschap Diervoeder (PDV) geaccepteerde certificerende instellingen. Deze instellingen zijn. Het Bureau Coördinatie Diervoedercertificatie en -controle (BCD) is belast met de coördinatie, harmonisatie en aansturing van de uitvoering door de certificerende instellingen. De geaccepteerde certificerende instellingen kunnen worden opgezocht in de PDV database (<http://www.pdv.nl>).

Sanctiebeleid

Indien wordt vastgesteld dat een GMP - gecertificeerd bedrijf niet langer voldoet aan de erkenningsvoorwaarden, is de certificatie-instelling gehouden om de auditfrequentie te verhogen, dan wel de erkenning te schorsen dan wel in te trekken.

Beheer en organisatie

Productschap Diervoeder is algemeen beheerder.

Informatie-uitwisseling

Via de website van PDV wordt gecommuniceerd over GMP⁺-Regelingen, databanken en erkende bedrijven staan onder andere op deze site genoemd.

Keten Kwaliteit Melk (KKM)

Beschrijving van het systeem

Keten Kwaliteit Melk (KKM) is een regeling die is vastgelegd in een wettelijke verordening en dus verplicht is. De Zuivelverordening 'Integrale borging kwaliteit boerderijmelk' regelt dat erkende melkveehouders hun boerderijmelk veilig, verantwoord en zorgvuldig produceren. Het borgingssysteem is opgezet en wordt uitgevoerd als een erkenningsregeling. Deze is op 1 januari 1998 van start gegaan.

Bron: <http://www.ketenkwaliteitmelk.nl>.

Systeemeisen en normen

De productiewijze wordt geborgd in een kwaliteitssysteem dat is vastgelegd in een kwaliteitshandboek. De normen zijn vermeld in vijf modules in het kwaliteitshandboek:

1. diergeneesmiddelen;
2. diergezondheid en -welzijn;
3. voer en water;
4. melkwinning, -bewaring en inrichting;
5. reiniging en desinfectie.

Controle en toezicht

Stichting OCM staat voor Stichting Organisatie Certificering Melkveebedrijven. OCM is in 1998 op initiatief van de Land- en Tuinbouworganisatie (LTO) en de Nederlandse Zuivelorganisatie (NZO) als de Stichting Keten Kwaliteit Melk (Stichting KKM) opgericht. De Stichting heeft als doel de Nederlandse melkveehouder te certificeren voor het programma Keten Kwaliteit Melk. De eindverantwoordelijkheid van de Stichting ligt bij het bestuur. Dit bestuur bestaat uit vertegenwoordigers van de producenten van boerderijmelk (LTO rundveehouderij) en ontvangers en verwerkers van boerderijmelk (NZO).

De beoordelaars van de stichting KKM bezoeken de melkveehouderijen een keer per twee jaar. In het kwaliteitshandboek wordt de bedrijfsvoering in vijf modules beoordeeld. Beoordelingen kunnen zijn erkenningsbeoordelingen, toezichtsbeoordelingen en herbeoordelingen.

Sanctiebeleid

Indien de Stichting OCM bij een beoordeling of anderszins heeft vastgesteld, dat het melkveehouderijbedrijf inbreuk maakt op het in het handboek bepaalde, danwel indien de melkveehouder de regels als omschreven in dit Erkenningsreglement KKM 2002 niet of niet in voldoende mate in acht heeft genomen, wordt de melkveehouder daarvan schriftelijk in kennis gesteld.

Indien de Stichting OCM voornemens is een aanvraag tot Erkenning af te wijzen, respectievelijk of een al verleende Erkenning in te trekken, kan de melkveehouder een aanvraag voor een nieuwe Erkenning indienen of laten indienen.

Beheer en organisatie

De borgingscriteria van KKM worden vastgesteld door de Nederlandse Zuivelorganisatie (NZO) en LTONederland (LTO-Rundveehouderij). De uitvoering van KKM is in handen van de gelijknamige stichting.

Informatie-uitwisseling

Op de internetsite (www.ketenkwaliteitmilk.nl) is veel informatie te vinden. Stichting KKM draagt hier zorg voor.

Integrale KetenBeheersing (IKB)

Beschrijving van het systeem

IKB van de Productschappen voor Vee, Vlees en Eieren (PVE) is een systeem voor productie en distributie van vlees afkomstig van varken, rund en pluimvee, dat zich richt op de gehele keten (varkenshouder, transport, slachterij, retail). Per sector zijn er aparte IKB programma's (IKB-varkens, IKB-kip, IKB-ei) die allen worden gecoördineerd door de Productschappen Vee, Vlees en Eieren.

IKB kenmerkt zich door een groot aantal gecertificeerde bedrijven per schakel (dekking van 80% is geen uitzondering).

Systeemeisen en normen

In de primaire sector zijn er voorschriften met betrekking tot de kwaliteit van het diervoeder, diergeneesmiddelengebruik en bepaalde hygiënische eisen. De IKB-voorwaarden verschillen per diersoort en schakel. IKB is een bovenwettelijk kwaliteitssysteem. Eisen uit diverse wetten, inclusief besluiten en regelingen zijn in het systeem verwerkt. De bovenwettelijke eisen hebben betrekking op het betrekken van diervoeder die aan de GMP-regeling voldoen, hygiënisch vervoer volgens GMP-regeling transport en het handelen van de dierenarts volgens de GVP-code.

Controle en toezicht

De controle van het systeem bestaat uit een administratieve en bedrijfscontrole uitgevoerd door een onafhankelijke certificering instelling. Gecertificeerde bedrijven worden binnen het certificeringssysteem op verboden geaudit met een op basis van risico analyse vast te stellen frequentie. De volgende instelling heeft IKB-criteria in hun accreditatie: SGS Nederland B.V. (www.agriholland.nl/dossiers/kwaliteitssystemen).

Sanctiebeleid

IKB kent zowel een productsanctionering als een bedrijfssanctionering bij het niet naleven van de eisen. Beide sanctioneringen worden geregeld in 'Toetsingskader Sancties PVV IKB-regeling'. Over het algemeen kan worden gesteld dat IKB certificaten niet vaak worden ingetrokken.

Beheer en organisatie

De PVE coördineren de IKB-activiteiten, stellen de regelingen op en beheren de regelingen voor Varkens, Scharrelvarkens, Runderen, Vleeskalveren, Ei, Kip, Kalkoen en Konijn.

Informatie-uitwisseling

Veel informatie over IKB is te verkrijgen via internet (<http://bedrijfsnet.pve.agro.nl/>).

Greenery Zorgsysteem (GZS)

Beschrijving van het systeem

Greenery Zorgsysteem (GZS) is een systeem waarbij alle telers van The Greenery worden verplicht om de teelt van hun groenten- en fruitproducten minimaal aan te laten voldoen. Het systeem is vanaf 2001 verplicht voor alle telers uit binnen- en buitenland van groenten en fruit die zijn aangesloten bij de afzetorganisatie The Greenery.

Systeemeisen en normen

De richtlijnen hebben betrekking op voedselveiligheid, hygiëne, milieu en arbeidsomstandigheden. Het systeem is zo opgesteld dat deelnemende telers eenvoudig ook aan kunnen sluiten bij andere systemen, zoals bijvoorbeeld EurepGAP.

Controle en toezicht

Naleving op de richtlijnen wordt gecontroleerd door onafhankelijke, gecertificeerde controle instanties (onder andere SGS-Agrocontrol en AQS).

Sanctiebeleid

De sancties hebben voornamelijk betrekking op de negatieve resultaten van de residu-toets. Overschrijdingen hebben een hercontrole tot gevolg. Blijkt het product dan nog niet aan de eisen te voldoen, dan volgt een oogstverbod.

Beheer en organisatie

GZS is in beheer van The Greenery.

Informatie-uitwisseling

Informatie over GZS is te verkrijgen op internet (www.thegreenery.com).

3. Case IKB Varkens

Inleiding en algemene afbakening

Om meer inzicht te krijgen in de mate waarin wettelijke eisen onderdeel uitmaken van private normenstelsels is in het onderzoek een concrete casus bestudeerd. Hierbij is gekozen voor IKB Varkens, met als systeemeigenaar PVE. De redenen voor deze keuze zijn dat het een systeem is met veel deelnemers, waarin aandacht is voor voedselveiligheid, dat bovendien redelijk is uitgekristalliseerd en betrekking heeft een product, dat een relatief hoog risico kent op het gebied van voedselveiligheid. Een nauw gerelateerd systeem aan IKB Varkens, zijnde IKB 2004 is niet meegenomen in de analyse.

Binnen IKB Varkens is alleen gekeken naar eisen op het gebied van voedselveiligheid, dus niet naar dierenwelzijn en diergezondheid. Als prioritaire onderwerpen zijn geselecteerd: eisen, systeemorganisatie, controle en sanctionering. GMP Diervoeder is ook bestudeerd, als een direct afgeleide van IKB Varkens, waarin namelijk de afname van GMP-erkende diervoederbedrijven verplicht wordt gesteld.

3.1. Wettelijke eisen in GMP⁺ Diervoeder

In deze paragraaf is de kernvraag in hoeverre de wettelijke normen worden afgedekt in GMP⁺ Diervoeder, als (afgeleid) onderdeel van IKB Varkens. Deze inventarisatie is in detail uitgewerkt voor de Diervoederhygiëneverordening in relatie tot GMP-standaard B1 in de herziene GMP-regeling 2006.

Afbakening

Centraal staat de wetgeving die normen bevat die duidelijk van belang zijn voor de (voeder- en) voedselveiligheid. Voor de diervoedersector is in dit verband met name de Diervoederhygiëneverordening 183/2005 van belang.

Aangezien het in de casus IKB Varkens in eerste instantie vooral gaat om de relatie van GMP⁺ met IKB Varkens c.q. het varkensbedrijf, verdient de GMP-standaard B1 (mengvoerleveranciers) de meeste aandacht¹.

Introductie GMP-regeling Diervoeder

In een kwaliteitssystem als GMP staat het handboek centraal, waarin het kwaliteitssysteem van het bedrijf is neergelegd. De certificatie hiervan betreft vooral een controle van de beschreven organisatie en processen op basis van de daarvoor geldende norm en ve-

¹ In een eventueel vervolg zal zeker ook aandacht moeten worden besteed aan GMP-standaard B7.2 betreffende de opslag, bewaring en vervoeding diervoeders op het varkenshouderijbedrijf.

rificatie van de implementatie van het systeem door gesprekken met personen (Doesema, 1996).

Binnen IKB Varkens wordt vereist dat er voer van een GMP-gecertificeerd bedrijf wordt gebruikt. De GMP-regeling diervoedersector van het Productschap Diervoeder is een vrijwillige regeling. Van de Nederlandse diervoedersector is circa 98% van de totale handel en productie GMP⁺-gecertificeerd en circa 2% (nog) niet (PVE, juni 2004). Van de Nederlandse varkensbedrijven neemt circa 95% deel aan IKB Varkens of IKB 2004.

Volgens Van der Roest et al (2004) wordt de GMP Regeling Diervoedersector gekenmerkt door:

- eisen aan het bedrijfsinterne kwaliteitssysteem (op basis van ISO 9002);
- toepassen van de HACCP-principes om de veiligheid te waarborgen;
- generieke beheersvoorwaarden en –maatregelen in het voortbrengingsproces, inclusief tracking&tracing en recall;
- waarborging van wettelijke (EG) en bovenwettelijke productnormen (afgesproken met ketenpartijen);
- voorgeschreven minimale frequenties van onderzoek (inclusief monitoring);
- gescheiden productielocaties (om versleping te voorkomen).

Wettelijke eisen in GMP⁺

Bijlage 12 Diervoederwetgeving van het GMP⁺ certificatieschema diervoedersector 2006 (versie 7 juni 2005) geeft een overzicht van de wetgeving waaraan diervoederbedrijven moet voldoen. Dit in bijlage 2 opgenomen overzicht betreft GMP-standaard B1 Productie en bewerking diervoeders voor landbouwhuisdieren, die in het kader van de casus IKB Varkens de meest relevante GMP-standaard is.

Uit de tekst van GMP⁺ is op te maken dat bij deelname aan de GMP-certificatie 2006 tevens volledig dient te worden voldaan aan de in bijlage 2 genoemde EU-wetten.

In de verschillende GMP-standaarden staat namelijk onder paragraaf 1.1 Onderwerp en toepassingsgebied - *Algemeen* het volgende:

'Deze standaard bevat eisen voor een managementsysteem (hierna te noemen: voederveiligheidssysteem), waarmee een organisatie de veiligheid en kwaliteit waarborgt van diervoeders, die zij produceert of bewerkt en in het verkeer brengt. De toepassing van goede productiepraktijken en de beginselen van HACCP maken deel uit van het voederveiligheidssysteem. Het systeem waarborgt dat tenminste wordt voldaan aan:

- *eisen die voortvloeien uit diervoederwetgeving die verband houdt met de veiligheid van mens, dier en milieu (zie paragraaf 2 van de GMP-standaard Normatieve verwijzingen);*
- aanvullende eisen die zijn overeengekomen met de ketenpartijen in de dierlijke productieketen in het kader van de kwaliteitsregelingen in de vee-, vlees-, eieren- en zuivelsector of aanvullende kwaliteitsregelingen.'

Vervolgens staat in paragraaf 2 *Normatieve verwijzingen* het volgende:

'In deze standaard wordt verwezen naar andere documenten (bijv. bijlagen). Deze documenten behoren tot deze standaard en de deelnemer dient aan de eisen uit deze documenten te voldoen. De deelnemer zorgt er verder voor dat al de stadia van de productie, bewerking, verwerking en distributie van diervoeders, die onder zijn verantwoordelijkheid vallen, *voldoen aan de communautaire wetgeving, de daarmee verenigbare nationale wetgeving en goede productie praktijken, die van toepassing zijn.* Zie voor een opsomming van de in het kader van de GMP⁺-certificatieschema diervoedersector 2006 relevante diervoederwetgeving bijlage 12.'

Overeenkomsten Verordening 183/2005 met GMP-standaard B1

Van den Ban et al. (2005) stellen dat GMP⁺-gecertificeerde bedrijven voldoen aan de elementen van de Diervoederhygiëneverordening voor de volgende onderwerpen: HACCP-principes (generiek), bedrijfsruimten, uitrusting, personeel, productie, kwaliteitsbeheersing, bijhouden gegevens, opslag en vervoer (eigen beheer), klachtenafhandeling en terugroepen van producten. Deze elementen zijn in het kwaliteitssysteem GMP⁺ opgenomen.

In dit onderzoek is voor een onderdeel van GMP⁺ in detail bekeken in hoeverre er overeenkomst bestaat met de Diervoederhygiëneverordening. Het gaat om de volgende vergelijking:

1. Verordening 183/2005 Diervoederhygiëne;
2. GMP-standaard B1 in het (herziene) certificatieschema diervoedersector 2006 (Productie en bewerking diervoeders voor landbouwhuisdieren)

Bij deze vergelijking was het bijzonder handig dat in de GMP-standaarden de letterlijke wetsteksten uit de Verordening herkenbaar zijn gemaakt door ze vet en cursief weer te geven. Exacte verwijzingen naar de artikelnummers in de Verordening zijn echter nog niet opgenomen. De resultaten van deze gedetailleerde vergelijking zijn opgenomen in bijlage 3.

Conclusies

In bijlage 3 is te zien in hoeverre er overeenkomst bestaat tussen de Diervoederhygiëneverordening (183/2005) en GMP-standaard B1 in het certificatieschema diervoedersector 2006. Hieruit kan worden geconcludeerd dat de eisen uit de verordening min of meer volledig in de GMP-standaard zijn opgenomen.

Vervolgens kan worden geconcludeerd dat middels GMP⁺ een behoorlijke borging van de wettelijke eisen uit de Diervoederhygiëneverordening mogelijk is, mits mag worden verondersteld dat de controle door onafhankelijke Certificerende Instellingen (en de sanctionering) binnen GMP⁺ minimaal gelijkwaardig is aan de reguliere overheidscontroles op diervoederbedrijven. De VWA kan dit bevorderen door een effectieve vorm van Toezicht op Controle.

3.2 Wettelijke eisen in IKB Varkens

In deze paragraaf is beschreven in hoeverre de wettelijke normen worden afgedekt in IKB Varkens voor varkenshouders, slachterijen, uitsnijderijen en retail.

Introductie IKB

IKB Varkens is een systeem voor productie en distributie van varkensvlees, dat zich richt op de gehele keten (varkenshouder, transport, slachterij, retail). IKB kenmerkt zich door een groot aantal gecertificeerde bedrijven per schakel (dekking van 80% is geen uitzondering).

Afbakening

Voor deze casus is de meest recente IKB regeling ter hand genomen. Zowel de voorschriften als de interpretatiedocumenten zijn gebruikt. Voor IKB regelingen varkenshouder, slachterij, vleesveredelingsbedrijf en vleesverkoop punt zijn de voor voedselveiligheid relevante normen naast de eisen uit de wet gelegd (zie bijlage 4). Er is geen overzicht beschikbaar van de wetten waaraan bovengenoemde schakels moeten voldoen. De volgende wetten zijn doorgenomen omdat zij belangrijk worden geacht voor de genoemde schakels: Veewet, Gezondheids- en Welzijnswet voor Dieren, Diergeneesmiddelenwet, Vleeskeuringswet, Warenwetregeling hygiëne van levensmiddelen.

Wettelijke eisen in IKB

In de primaire sector zijn er voorschriften met betrekking tot de kwaliteit van het diervoeder, diergeneesmiddelengebruik en bepaalde hygiënische eisen. De IKB-voorwaarden verschillen per diersoort en schakel. IKB is een bovenwettelijk kwaliteitssysteem. Eisen uit diverse wetten, inclusief besluiten en regelingen zijn in het systeem verwerkt. De bovenwettelijke eisen hebben betrekking op het betrekken van diervoeder die aan de GMP-regeling voldoen, hygiënisch vervoer volgens GMP-regeling transport en het handelen van de dierenarts volgens de GVP-code.

De eisen gesteld in IKB Varkens zijn vermeld in de voorschriften voor IKB Varkens voor varkenshouder, slachterij, vleesveredelingsbedrijf en verkooppunt. In deze voorschriften is niet duidelijk aangegeven of de eisen wettelijk of bovenwettelijk zijn.

Er worden in de voorschriften alleen enkele algemene verwijzingen naar wetgeving gemaakt. In de Voorschriften regeling IKB varkenshouder staat bijvoorbeeld (bij punt 2, aanmelding):

Met het ondertekenen van de overeenkomst verbindt de varkenshouder zich ertoe zich te houden aan de bepalingen van de regeling IKB Varkens en aan de voor zijn bedrijf geldende wettelijke eisen op het gebied van I&R, diergezondheid en voedselveiligheid en in het bijzonder aan de artikelen 5 en 12 van Richtlijn 90/425/EEG van de Raad van de EG d.d. 26 juni 1990 inzake veterinaire en zoötechnische controles in het intracommunautaire handelsverkeer in:

- a. bepaalde levende dieren en producten in het vooruitzicht van totstandbrenging van de interne markt;
- b. het bepaalde bij of krachtens de Diergeneesmiddelenwet;
- c. het bepaalde in bijlage IV van Verordening 2377/90/EEG;
- d. het bepaalde in de Verordening zelfcontrole varkens op het verbod gebruik van bepaalde stoffen; en
- e. het bepaalde in de Verordening verbod gebruik van bepaalde stoffen met hormonale werking, bepaalde stoffen met thyreostatische werking, alsmede beta-agonisten 1997.

Het betreft eisen die met name betrekking hebben op:

- vragen vanuit de markt;
- voedselveiligheid;
- diergezondheid;
- dierwelzijn;
- hygiëne;
- identificatie en Registratie;
- diergeneesmiddelen, verboden stoffen en hormonen.

In de voorschriften voor IKB slachterij staat bijna letterlijk dezelfde verwijzing.

Overeenkomsten wetgeving en IKB Varkens

In de IKB-regeling *varkenshouder* staan geen eisen opgenomen die uit de *veewet* voortvloeien. De *Diergeneesmiddelenwet* gaat vooral over het gebruik, bewaring en registratie van diergeneesmiddelen. In de IKB-regeling komen eisen zoals diergeneesmiddelenregistratie (logboek bijhouden), gebruik gemedicineerd voer en eisen betreffende bewaring van diergeneesmiddelen terug. Een gering aantal artikelen uit de *Gezondheids- en welzijnswet voor dieren* en de *Diergeneesmiddelenwet* zijn te relateren aan enkele IKB eisen voor de Varkenshouder. In bijlage 4 is in tabelvorm aangegeven welke wetsartikelen en IKB eisen het betreft.

In de IKB voorschriften voor de *slachterij* zijn geen eisen vanuit de *Vleeskeuringswet* opgenomen en wordt niet verwezen naar de *Vleeskeuringswet*. In de voorschriften voor IKB *vleesveredelingsbedrijf* en verkooppunt wordt niet verwezen naar wetten.

In IKB Varkens voor *slachterij en vleesveredelingsbedrijf* zijn eisen opgenomen uit de Warenwetregeling hygiëne van levensmiddelen. In de Warenwetregeling hygiëne van levensmiddelen (artikel 30, 31) wordt verplicht gesteld dat bedrijven kritische controlepunten en hygiëncodes opstellen¹. Deze eisen zijn als volgt in IKB Varkens voor slachterij en vleesveredelingsbedrijf opgenomen:

'De slachterij en het vleesveredelingsbedrijf dienen over een kwaliteitsbeheersingssysteem te beschikken. Dit kwaliteitsbeheersingssysteem dient, met betrekking tot

¹ De hygiëncodes kunnen worden opgesteld met inachtneming van de Aanbevolen Internationale Richtlijnen voor de Praktijk - Grondbeginselen van de levensmiddelenhygiëne, van de Codex Alimentarius.

voedselveiligheid, procedures voor hygiënisch werken te bevatten. Deze procedures zijn opgesteld in de meest actuele versie van het 'werkboek hygiëncode voor varkens-slachterijen' en het 'werkboek hygiëncode voor varkensuitsnijderijen' zoals deze is vastgesteld door het PVV-bestuur. Deze hygiëncodes maken onderdeel uit van de IKB-regelingen. Een geldig HACCP certificaat van een door het Centraal College van Deskundigen HACCP vastgesteld schema kan als vervanging dienen voor de controle op implementatie en naleving van de hygiëncode (onderdeel van HACCP).'

Conclusies

In de voorschriften van IKB Varkens voor slachterijen zijn wettelijke eisen uit de Warenwetregeling hygiëne van levensmiddelen opgenomen en wordt verwezen naar de Diergeneesmiddelenwet.

In de voorschriften van IKB Varkens voor slachterijen, uitsnijderijen, en retail is niet beschreven of de daarin vermelde eisen wettelijk of bovenwettelijk zijn. Daarnaast kan niet worden afgeleid welke wettelijke normen in het systeem zijn verwerkt.

Indien de wetgeving wordt vergeleken met de eisen in IKB Varkens, wordt geconstateerd dat het niet altijd eenvoudig is de koppeling te maken tussen de wettelijke eis en de juiste IKB norm. Een reden hiervoor is dat in de wetgeving doelvoorschriften en in IKB Varkens middelvoorschriften zijn verwerkt. Echter, de belangrijkste reden is dat IKB Varkens een bovenwettelijk systeem is wat voornamelijk bovenwettelijke eisen heeft geformuleerd in het systeem en voor eisen vanuit wetgeving volstaat met verwijzingen naar de wetgeving.

3.3 Organisatie van private systemen

Voor Toezicht op Controle is het van belang dat de organisatie in en rond het private stelsel goed is, en dat de dekking zo groot mogelijk is.

Die hoge dekkingsgraad is in de onderzochte casus geen probleem. Bij IKB Varkens is de dekking circa 95% en bij GMP Diervoeder is deze zelfs circa 98% van de Nederlandse productie en handel.

Het is belangrijk om ervoor te zorgen dat ook de bedrijven die niet deelnemen aan het private stelsel tenminste voldoen aan de gestelde wettelijke eisen. Daarvoor is het nodig dat de overheid helder en duidelijk aangeeft om welke eisen het gaat en ook adequaat toeziet op de naleving daarvan. Het mag niet zo zijn dat de bedrijven die niet aan het private stelsel deelnemen door de overheid niet of nauwelijks gecontroleerd worden en dus 'free riders' worden. Hier ligt een cruciale taak voor de overheid. In dit verband is het tevens van belang dat de PVE onlangs afspraken heeft gemaakt met het Duitse Q&S (eveneens een privaat stelsel), waarbij is overeengekomen dat Q&S nu ook IKB eist bij levende export van varkens. Deze levende export is daarmee namelijk geen makkelijk afzetkanaal (of: 'ontsnappingsroute') meer voor Nederlandse niet-IKB-Varkens.

Verder is het gewenst dat de systeemeigenaar een betrekkelijk onafhankelijke positie kan innemen tegenover de deelnemende bedrijven. Verder zal de overheid goed met de systeemeigenaar moeten kunnen samenwerken en communiceren. Op zichzelf lijkt zitting

van de overheid in het College van Deskundigen voor de hand liggend, echter dit wordt vanuit de overheid niet gewenst omdat het de onafhankelijkheid van de overheid ten opzichte van het private stelsel kan aantasten. Aangezien een goede communicatie tussen overheid en systeemeigenaar wel heel essentieel is, zal deze dus op een andere wijze moeten worden georganiseerd.

Op dit moment vindt er nog weinig of geen informatie-uitwisseling plaats tussen PVE, systeemeigenaar van IKB Varkens, en de overheid. Blijkbaar is hieraan op dit moment nog geen behoefte. Zodra die behoefte alsnog ontstaat, in het kader van een toezichtsarrangement, dan is het IKB Varkenssysteem in staat om gedetailleerde gegevens over eisen, controle en sanctionering aan de overheid door te geven, als wezenlijk onderdeel van constructieve afspraken over Toezicht op Controle. De bereidheid om dergelijke gegevens aan de overheid beschikbaar te stellen is eveneens aanwezig,

Controles vinden zowel bij IKB Varkens als bij GMP Diervoeder plaats door onafhankelijke certificerende instellingen (CI's). De Raad voor de Accreditatie ziet erop toe dat deze onafhankelijkheid ook daadwerkelijk gegarandeerd is. Dit gebeurt middels een jaarlijkse audit, waarin eveneens de deskundigheid van de CI wordt gecontroleerd. In paragraaf 3.5 wordt hierop dieper ingegaan.

3.4 Controle- en sanctiebeleid en -praktijk

In de eerste plaats moeten controles op een adequate wijze worden uitgevoerd. Dat is mogelijk als voldaan wordt aan een aantal randvoorwaarden:

1. heldere eisen (specifiek, meetbaar, realistisch);
2. voldoende deskundigheid van de controleur of auditor;
3. onafhankelijke positie van de controleur of auditor.

De deskundigheid en onafhankelijkheid van de auditors van de CI's is van wezenlijk belang voor een effectieve controle en sanctionering.

Ad 1.

De eerste randvoorwaarde levert al problemen op, omdat veel wettelijke eisen zo ruim en weinig gespecificeerd zijn dat het niet makkelijk is om de situatie op een bedrijf met 'in orde' of 'niet in orde' te beoordelen.

Het is echter vaak een bewuste keuze om wettelijke normen 'open' te formuleren, als doelvoorschrift, zonder een heel concrete SMART-uitwerking. In het LNV-beleidsdocument *Kiezen voor landbouw* wordt gesteld dat LNV de komende jaren zal werken aan regelgeving gebaseerd op open normen. Door hiervoor te kiezen wordt de manier waarop een ondernemer aan de wettelijke verplichtingen wil voldoen aan hemzelf overgelaten. Overigens wordt in *Kiezen voor landbouw* ook aangegeven dat de betreffende norm zich wel moet lenen voor zo'n open norm: zowel ondernemer als handhaver moeten weten waar het precies om gaat. Bij 'open normen' hoort een andere nalevingsstrategie dan bij 'gesloten normen'.

Ad 2.

Het is onduidelijk of de deskundigheid van de auditoren (Certificerende Instellingen) en controleurs (AID, VWA) voldoende gewaarborgd zijn. Wellicht kan persoonscertificatie, waarbij de vakbekwaamheid van personen wordt getoetst en gecertificeerd, een rol spelen om de deskundigheid van auditoren van CI's en overheidscontroleurs te bevorderen. Verder zou een relevante verbetering kunnen zijn dat de Raad voor Accreditatie ook het kwaliteitssysteem zelf beoordeelt, zodat dit vervolgens expliciet kan worden betrokken bij het accrediteren van de bij de audits betrokken Certificerende Instellingen.

Ad 3.

Bij overheidscontroles is de onafhankelijkheid van de controleur waarschijnlijk geen probleem. De vraag is of dit ook geldt voor de auditor van de Certificerende Instelling, vooral in een situatie waarin zwaarwegende afwijkingen worden geconstateerd. Het bedrijf is ten slotte niet slechts het onderwerp van de audit, maar tevens de opdrachtgever.

In principe zou de onafhankelijkheid echter in orde moeten zijn. Er wordt namelijk zowel via de RvA als via de systeemeigenaren (middels co- en parallelaudits) aan gewerkt. De onafhankelijkheid van de CI's wordt namelijk jaarlijks door de RvA geaudit en hierover wordt aan het College van Deskundigen van de betreffende systeemeigenaar gerapporteerd.

Controle- en sanctiebeleid IKB Varkens

Om te kunnen beoordelen of IKB Varkens een voldoende effectief en robuust kwaliteitssysteem is, is nagegaan of en hoe informatie betreffende IKB Varkens centraal wordt opgeslagen, wat het sanctiebeleid in de praktijk inhoudt en wat er met freeriders gebeurt.

De meeste normen in IKB Varkens zijn voldoende eenduidig en scherp (kwantitatief) beschreven om goed op te kunnen controleren. De wettelijke normen zijn vaak veel minder concreet beschreven en daardoor minder goed controleerbaar (bijvoorbeeld: 'het erf moet opgeruimd zijn').

De Raad voor Accreditatie (RvA) eist wel eenduidigheid, en daarom werkt men binnen IKB Varkens met interpretatiedocumenten. Hierbij speelt voortschrijdend inzicht een rol, en is er het halfjaarlijkse harmonisatie-overleg (dat is ook een eis van de RvA). Voor IKB Varkens geldt het 45011-accreditaat (productcertificatie), omdat afnemers daaraan behoefte hebben. Op zichzelf zou een 45012-accreditaat (systeemcertificatie) ook een optie zijn.

Bij de audit door de RvA worden de interpretatiedocumenten getoetst, waarbij speciaal gekeken wordt naar de volledige en correcte overname van wettelijke normen. Tevens toets de RvA op objectieve meetbaarheid en meetmethode (steekproefgroottes en dergelijke).

De controledocumenten van IKB Varkens staan op internet en zijn daarmee voor een ieder toegankelijk. Controle op alle bedrijven vindt jaarlijks plaats. Het sanctiesysteem van IKB Varkens is duidelijk beschreven. PVE beschikt over een centrale databank met cijfers waaruit blijkt hoeveel bedrijven IKB-status 1 hebben, hoeveel 2 enzovoort. Ook over de hoeveelheid administratieve aanvullingen en hercontroles en over de meest voorkomende tekortkomingen zijn exacte gegevens in een centrale database beschikbaar. Een top-10 van tekortkomingen wordt regelmatig uitgedraaid.

De cijfers laten een forse vooruitgang in de naleving zien. Bij een vergelijkbare controle-intensiteit blijkt het aantal geconstateerde tekortkomingen de afgelopen paar jaar sterk af te nemen. Schorsingen en uitsluitingen geven een vertekend beeld, omdat bedrijven die in de procedure komen om geschorst of uitgesloten te worden er veelal voor kiezen vrijwillig uit IKB te stappen.

Openbaarmaking van controlegegevens van IKB Varkens (niet op individueel bedrijfsniveau!) is recent nog besproken. Men is nog huiverig om dit soort cijfers direct op internet te zetten omdat er een behoorlijk risico is van verkeerde interpretatie. Daarom houdt men de informatieverstrekking nu nog kwalitatief. Het zal echter veel minder een probleem zijn om in het kader van een toezichtsarrangement dergelijke cijfers aan de overheid ter beschikking te stellen.

Er is momenteel geen actieve uitwisseling van controle- en sanctiegegevens met LNV, met uitzondering van melding bij overtreding op het gebied van verboden stoffen. De overheid blijkt de informatie nu ook nog niet te willen hebben. Tevens heeft de overheid bewust tot op heden geen zitting genomen in het Centraal College van Deskundigen (CCvD).

De praktische consequenties van de sancties van IKB Varkens voor het bedrijf zijn aanzienlijk. Een hercontrole kost al gauw twee- à driehonderd euro. Bij een schorsing (of uitsluiting) komt een varkensbedrijf automatisch in een verzaamd controleregime terecht voor verboden stoffen. Dat kost op jaarbasis enkele duizenden euro's extra. Verder betekent schorsing of uitsluiting dat geen IKB Varkens meer kunnen worden geleverd, hetgeen kan resulteren in een lagere opbrengstprijis. Dit laatste is te meer aan de orde nu het Duitse Q&S ook IKB eist (afpraak van IKB met de systeemeigenaar van Q&S), zodat levende export naar Duitsland minder aantrekkelijk is geworden. Boetes worden binnen IKB Varkens niet opgelegd, wegens de juridische haken en ogen.

Controlefrequentie binnen IKB Varkens is eens per jaar, differentiatie daarin is voorlopig niet aan de orde. Bij controles wordt altijd teruggekeken naar de tekortkomingen uit de vorige controle. Ook bij het sanctiebeleid begint de deelnemer ieder jaar met een schone lei, dat wil zeggen eerdere overtredingen worden niet nagedragen. Het sanctiesysteem en -beleid wordt jaarlijks in het najaar geëvalueerd in het CCvD.

Controle- en sanctiebeleid GMP Diervoedersector

Najaar 2004 is in een workshop met praktijkmensen uit de veevoedersector nagegaan welke problemen je in de praktijk tegenkomt als het gaat om risicobeheersing in de diervoederketen (Van den Ban et al., 2005). Achterliggende vraag was in hoeverre het kwaliteitssysteem GMP⁺ een goede basis kan zijn voor naleving van de EU-verordening betreffende diervoederhygiëne (183/2005), die per 1-1-2006 van kracht wordt.

Uit de workshop zijn de volgende drie groepen van knelpunten naar voren gekomen:

1. Risicobeheersing op ketenniveau

De meeste veevoederbedrijven hebben hun kwaliteitsbeleid goed voor elkaar, maar de keten is nog onvoldoende onder controle. De belangrijkste knelpunten liggen in het voor- en natraject. Import van grondstoffen van buiten de EU blijft een zorgpunt, en er is weinig fysieke controle aan de EU-grenzen.

2. Standaardisatie van kwaliteitseisen en audits

Er is standaardisatie nodig van eisen op diverse niveaus: internationaal, binnen kwaliteitssystemen en op bedrijfsniveau. Tevens is uniformering nodig van de controles door Certificerende Instellingen (CI's).

3. Controle- en sanctiebeleid en kwaliteitsbewustzijn.

Zie bij Controleerbaarheid IKB-normen. Voor de sanctie-ernst geldt een situatie die vergelijkbaar is met die bij IKB Varkens. De kosten van hercontroles zijn al serieuze financiële prikkels. Het verliezen van het GMP Certificaat maakt het veevoerbedrijf zelfs nagenoeg onmogelijk om nog producten te verkopen.

Sinds juli 2003 controleren certificerende instellingen de naleving van GMP⁺ op de gecertificeerde bedrijven. Coördinatie hiervan wordt uitgevoerd door het Bureau Coördinatie Diervoeder certificatie en controle (BCD) van PDV.

Tijdens een GMP-audit wordt vooral aandacht besteed aan kwaliteitshandboek, inkoop- en leveringsadministratie, hygiëne in de fabriek, zelfanalyse (risicobeoordeling enzovoort) (Van der Roest et al., 2004).

Van den Ban et al. (2005) noemen als knelpunt bij GMP⁺ onvoldoende standaardisatie van kwaliteitseisen en audits. Betrokkenen uit de sector achten op diverse niveaus standaardisatie nodig:

- internationaal, onder andere nationale implementatie van Europese richtlijnen;
- vele verschillende kwaliteitssystemen, met name internationaal;
- bedrijfsniveau;
- tevens is uniformering van de controles door de Certificerende Instellingen nodig.

Veel wettelijke eisen zijn zo ruim en weinig gespecificeerd dat het niet makkelijk is om een goede beoordeling (van de naleving) te maken. Dit geldt ook voor de UBA-lijsten op basis waarvan de VWA controleert.

Tenslotte kent de controle op een kwaliteitssysteem als GMP⁺ ook natuurlijke beperkingen. Het in bedrijf hebben van een HACCP-systeem garandeert namelijk niet dat het kwaliteitsdenken goed is ingebed in alle lagen van het bedrijf. Verder is validatie van de bedrijfseigen HACCP-systemen dringend gewenst, vooral het verplicht valideren van kritische processen binnen het productieproces is daarbij van belang. Dit draagt bij aan een beter vergelijkbare borging van bedrijfseigen HACCP-systemen.

De rapportages van de audits bij deelnemende bedrijven door de certificatie instellingen kunnen leiden tot het opleggen van bepaalde sancties, indien men niet aan de voorwaarden voldoet. De sancties kunnen variëren van tijdelijke schorsing, intrekking of niet-verlenging van de GMP⁺-erkenning. De bedrijven die dit betreft worden, met beperkte opgaaf van reden, op de PDV-website genoemd. Van den Ban et al (2005) stellen vast dat er twijfels zijn over de stevigheid van het sanctiesysteem van GMP⁺ en over de daarbij noodzakelijke onafhankelijkheid van de auditoren van de CI's.

4. Conclusies en aanbevelingen

Duidelijke *overzichten van voedselveiligheidswetgeving ontbreken* nagenoeg geheel, zo is uit het onderzoek gebleken. Nergens is helder terug te vinden welke wetgeving geldt, op sector- en op schakelniveau. Hierdoor was het bepaald niet eenvoudig om de relevante wetgeving goed en volledig in beeld te krijgen. Aangenomen mag worden dat dit niet alleen voor de onderzoekers een probleem is, maar ook voor varkens- en diervoederbedrijven. Verder is geconstateerd dat wetgeving soms nog niet in werking getreden is of nog niet geldt voor schakels in de varkensketen.

Overigens geeft het kwaliteitssysteem GMP Diervoeder wél een overzicht van relevante wetten. Tevens blijkt uit een gedetailleerde vergelijking dat er een goede match te maken is tussen de Diervoederhygiëneverordening en GMP 2006 (standaard B1). Vermoedelijk is dit een gevolg van het feit dat de systeemeigenaar, PDV, in het verleden volledig verantwoordelijk was voor de implementatie van de diervoederwetgeving. Bij PVE, systeemeigenaar van IKB Varkens, is dat niet het geval en is de ontstaansgeschiedenis ook totaal anders. Een concreet voorbeeld is de Vleeskeuringswet, die niet in IKB Varkens blijkt te zijn opgenomen.

Het wordt gezien als een gezamenlijke verantwoordelijkheid van overheid en bedrijfsleven om te zorgen voor een helder overzicht van relevante wetgeving. Het verdient aanbeveling om dit enigszins af te bakenen door in beginsel te kiezen voor een uitwerking van de meest belangrijke wetgeving op voedselveiligheidsgebied. Voor het bedrijfsleven zou het goed zijn als er bij de overheid op dit terrein één duidelijk aanspreekpunt zou bestaan. Dit aanspreekpunt zou overigens verschillend kunnen zijn voor bijvoorbeeld een slachterij en een varkenshouder. De positie van de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) als uitvoerende organisatie namens twee Ministeries (LNV en VWS) is in dit verband nog onvoldoende helder.

Ook als de relevante wetgeving wel in kaart is gebracht blijft het *moeielijk om te beoordelen of wetgeving correct in het private kwaliteitssysteem is opgenomen*. Ten eerste staan in de wet vaak globale doelvoorschriften, zogenaamde 'open normen', terwijl in IKB Varkens concrete middelvoorschriften ('gesloten normen') zijn opgenomen. Om een beoordeling mogelijk te maken zou bij elke private norm moeten worden vermeld of het een bovenwettelijke norm betreft of een wettelijke, en in het laatste geval met een verwijzing naar het betreffende wetsartikel. Vooral ook een korte toelichting, waarin wordt aangegeven hoe de private norm invulling poogt te geven aan de wettelijke eis, kan hierbij zeer nuttig zijn. Verder is het raadzaam dat controlerende overheidsinstanties en Certificerende Instellingen (CI's) hun eigen 'interpretatiedocumenten' uitwisselen en met elkaar bespreken. In het onderzoek waren veel normen in IKB voor varkenshouder, slachterij, uitsnijderij en verkooppunt niet tot een wettelijke eis te herleiden.

Tenslotte, ook de Raad voor de Accreditatie (RvA) ziet het als zijn taak om speciaal toe te zien op de wijze waarop wetgeving in private systemen is overgezet.

Aangaande de controle en sanctionering kan worden geconcludeerd dat de *IKB-controles door CI's transparanter en frequenter zijn dan de overheidscontroles*. Alle IKB-controledocumenten staan op internet en controlebevindingen worden opgeslagen in een centrale databank. De kosten van hercontroles door de CI vormen een serieuze prikkel voor ondernemers om hun zaken tijdig en goed te regelen.

Bij de overheidscontroles is veelal niet duidelijk door wie en waarop precies gecontroleerd wordt en hoe vaak dat gebeurt. Overheidscontroleurs werken veelal met interne werkinstructies, die niet voor derden beschikbaar zijn. Veel AID-controles op varkensbedrijven vinden gemiddeld eens per vijf of tien jaar plaats.

Uiteindelijk is het gewenst dat controleresultaten van overheid en CI's, als ze op dezelfde zaken betrekking hebben, met elkaar vergelijkbaar zijn. Daarvoor kan het nodig zijn om ook af te stemmen over meetpunten en -methodes.

De overheid heeft tot nu toe niet duidelijk aangegeven wat ze *precies verstaat onder 'adequate' controle en sanctionering*. Die onduidelijkheid leidt ertoe dat het moeilijk is vast te stellen of een privaat kwaliteitssysteem op deze onderdelen goed scoort. Nog moeilijker is het om een vergelijking te maken met overheidscontroles en -sancties, omdat daarover ook erg weinig bekend is.

Aanbevolen wordt dat de overheid haar wensen op dit punt nader uitwerkt, zodat voor private systeemeigenaren duidelijk wordt aan welke eisen moet worden voldaan. Tevens is het wenselijk dat de overheid meer inzicht geeft in haar eigen controlesysteem. Een goed voorbeeld zijn de UBA-controlelijsten van de Taskforce Diervoeder, die op de website van de VWA zijn terug te vinden. UBA staat voor Uniforme Bevindingen Administratie.

Het is onduidelijk of de *deskundigheid* van auditoren (private systemen) en overheidscontroleurs voldoende gewaarborgd zijn. Vanaf 2007 zal de overheid hierin enig inzicht moeten geven in het nationale controleplan. Dit is een verplichting uit de Europese controleverordening. Er worden nu wel eisen gesteld aan de competentie van bijvoorbeeld de bijzonder opsporingsambtenaar, maar daarbij gaat het niet om specifieke deskundigheid op bijvoorbeeld het gebied van varkenshouderij of diervoeding. Daarnaast is het de vraag of de *onafhankelijkheid* van de auditor van de Certificerende Instelling helemaal in orde is. De Raad van Accreditatie heeft hierin al een belangrijke rol, en het is duidelijk hoe de RvA toeziet op onafhankelijkheid. Mogelijk zou door beoordeling (en niet alleen accreditatie) van private systemen de RvA de onafhankelijkheid (nog) beter kunnen waarborgen. Het is lastiger te achterhalen hoe de onafhankelijkheid van de overheidscontroleurs is geregeld. Bij overheidscontroleurs is dit overigens een minder belangrijk aandachtspunt dan bij CI's.

Bij het implementeren van Toezicht op Controle zal het (extra) van belang zijn ervoor te zorgen dat bedrijven die *niet deelnemen* aan het private stelsel tenminste voldoen aan de gestelde wettelijke eisen. Het mag niet zo zijn dat de bedrijven die niet aan het private stelsel deelnemen door de overheid niet of nauwelijks gecontroleerd worden en dus 'free riders' zouden kunnen worden.

Het is begrijpelijk dat in het kader van Toezicht op Controle private kwaliteitssystemen allereerst worden beoordeeld op de volledigheid waarmee wettelijke normen worden gedekt en dat ook scherp wordt gekeken naar de effectiviteit van de controle en sanctionering. Dit alleen is echter onvoldoende. Er is ook veel aandacht gewenst voor *de positieve kanten en voor stimulering*, waarbij niet alleen of vooral naar risico's wordt gekeken, maar tevens naar kansen. Overheid en bedrijfsleven zullen daarom verschillende soorten beleid

moeten inzetten om het kwaliteitsdenken en de risicobeheersing in de varkenshouderij en diervoedersector verder te stimuleren. Hierbij valt te denken aan financieel beleid (subsidies, fiscale regelingen), kaderstellend beleid (zelfregulering, toezichtsarrangementen, aansprakelijkheidswetgeving) en informatiebeleid (jaarverslagen, transparantie van de keten, demonstratieprojecten).

Bij het maken van afspraken over Toezicht op Controle speelt *vertrouwen* een heel belangrijke rol. De overheid zou hierin niet al te terughoudend moeten zijn en ondernemers het vertrouwen moeten geven om bepaalde wetgeving middels private kwaliteitssystemen te laten controleren. Op het punt van de 'open normen' in de wet dient voorkomen te worden dat deze in het kader van een toezichtsarrangement door overheidsmedewerkers weer volledig worden dichtgetimmerd.

Communicatie en samenwerking zijn cruciaal. Overheid en bedrijfsleven zullen samen de vertaalslag moeten maken van de veelheid aan wettelijke eisen naar de praktijk en ook de beoogde verschuiving van hun verantwoordelijkheden intensief met elkaar moeten bespreken. Voedselveiligheid is tenslotte een gezamenlijk belang. LNV doet er zeker goed aan om een aantal hoofdzaken intern nader uit te werken, maar dient vervolgens niet te lang te wachten met het aangaan van gesprekken met het bedrijfsleven.

Het vormgeven van een Toezicht op Controle-arrangement, bijvoorbeeld voor IKB Varkens of GMP Diervoeder, is bepaald geen eenvoudige zaak. Aanbevolen wordt om hierbij planmatig te werk te gaan. In bijlage 5 is een overzicht opgenomen van acties die hierbij ondernomen moeten worden. Het is voor de betrokken partijen van belang dat hierbij ook duidelijkheid wordt gegeven over de (beoogde) voortgang van het hele proces.

Toezicht op Controle is een nieuwe systematiek, zowel voor de overheid als voor het bedrijfsleven. Daarom is het verstandig om bij de totstandkoming van toezichtsarrangementen te kiezen voor een pragmatische aanpak, met voldoende flexibiliteit ('werkendeweg-benadering'). Ook de stand van zaken zoals die in dit rapport beschreven wordt is in zekere zin slechts een momentopname. In een ontwikkelingsproces waarbij gezamenlijk belang en flexibiliteit belangrijk zijn kunnen in korte tijd veel veranderingen optreden.

In eerste instantie heeft de overheid het bedrijfsleven uitgenodigd om kwaliteitssystemen aan te melden die in aanmerking zouden kunnen komen voor Toezicht op Controle. Dit heeft geleid tot een groot aantal aanmeldingen, zeer sterk variërend van compleet en degelijk tot heel 'groen'. Het lijkt raadzaam om als overheid meer zelf het initiatief te nemen door systeemeigenaren te benaderen waarmee men graag zaken zou willen doen.

Tenslotte een aantal vragen waarvoor nader onderzoek wordt aanbevolen:

- Welke normen lenen zich voor open normstelling en welke niet?
- Aan welke criteria moet 'adequate' controle en sanctionering voldoen?
- Hoe kunnen controlegegevens op een verantwoorde wijze worden openbaar gemaakt?
- Hoe kan (al dan niet verscherpt) overheidstoezicht op niet-deelnemers aan private kwaliteitssystemen heel concreet worden ingevuld? Wat zijn hierbij knelpunten?
- Hoe werk je aan vertrouwen?
- Welke mogelijkheden zijn er om in een toezichtsarrangement een win-winsituatie te creëren, dat wil zeggen met voordelen voor zowel overheid als bedrijfsleven?

- Het hebben van een certificaat betekent niet automatisch dat het kwaliteitsdenken in alle lagen van het bedrijf goed is doorgevoerd. Hoe kan het kwaliteitsdenken in bedrijven optimaal gegarandeerd worden? Hoe zou dit bij Toezicht op Controle geborgd kunnen worden?
- Welke eisen moeten worden gesteld aan de systeemeigenaren, m.n. in het kader van onafhankelijkheid? Dezelfde vraag kan gesteld worden voor controlerende en certificerende instellingen, niet alleen wat betreft onafhankelijkheid maar ook deskundigheid. Zeker dit laatste aspect is ook van toepassing op overheidscontroleurs.

Literatuur

Ban, Eyke van den, et al. *De diervoederhygiëneverordening als opmaat voor 'toezicht op controle' in de diervoederketen*. Wageningen UR, april 2005. ASG-rapport 05/I00649.

Buijsman, G. en C. Rommens, *Benchmark Tracking & Tracing AGF*, DLV Adviesgroep, 2001

Doesema, Tj.F. *Kwaliteitsauditing in de praktijk*. Deventer, Kluwer Bedrijfsinformatie BV, 1996/1998.

Internetsites van diverse Productschappen

LNV/VWS-nota *Veilig voedsel voor iedereen*
www.row.minvws.nl/upload/row/kamerstuk%20nota%20voedselveiligheid.pdf

Meester, G., A. Oskam en H. Silvis, *EU-beleid voor landbouw, voedsel en groen*. De structuur van het levensmiddelenrecht (figuur 9.1, blz. 193). Wageningen, 2005.

Overheidswetgeving. wetten.overheid.nl

Regulier Overleg Warenwet (ROW): www.row.minvws.nl

Roest, J. van der, et al. *Toets risicobeoordeling PDV en overzicht bestaande bedrijfseigen borgingssystemen in de diervoedersector*. Wageningen UR, maart 2004. RIKILT-rapportnummer 2004.003.

Voedingscentrum. www.voedingscentrum.nl

Bijlage 1. Geraadpleegde personen en instanties

Dhr. L. Vellenga (Productschap Diervoeder)

Mevr. T. van Oers (Productschap Diervoeder)

Dhr. H. Schouwenburg (Productschappen Vee, Vlees en Eieren)

Algemene Inspectie Dienst (AID)

Verificatie Instituut Kwaliteitssystemen (VERIN)

Bijlage 2. Overzicht relevante wetgeving (voor GMP B1; mengvoerleveranciers)

Wetgeving	Aanduiding onderwerp
178/2002	Algemene Levensmiddelen Verordening
183/2005	Diervoeder Hygiëne Verordening ¹
852/2004	<i>Levensmiddelen Hygiëne Verordening (in B1 n.v.t.)</i>
1831/2003	Toevoegingsmiddelen
1774/2002	Dierlijke bijproducten
79/2005	Gebruik van melk in diervoeders
999/2001	Dierlijke eiwitten
396/2005	Maximum residuen bestrijdingsmiddelen
2160/2003	salmonella bestrijding
2004/217	Lijst van verboden voedermiddelen
737/1990	Normen radioactiviteit
2002/805	Bemonstering Chlooramfenicol import melk uit Oekraïne
96/25/EG	Verkeer en gebruik van voedermiddelen
79/373/EEG	Verkeer mengvoeders
80/511/EEG	Handel mengvoeders niet gesloten verpakking of recipienten
93/74/EG	Diervoeders met bijzonder voedingsdoel
94/39/EG	Lijst bijzondere voedingsdoelen
82/471/EEG	Bijzondere stikstofhoudende producten
90/167/EEG	Diervoeders met medicinale werking
2002/32/EG	Ongewenste stoffen
82/475/EEG	<i>Mengvoeders voor huisdieren (in B1 niet van toepassing)</i>
2003/99/EG	salmonella Monitoring

¹ Deze Verordening bevat de bepalingen van de Erkenningenrichtlijn 95/69/EG & 98/51/EG.

Bijlage 3. Overzicht relevante diervoederwetgeving (GMP B1; mengvoerleveranciers)

In onderstaande tabel is geregeld met vet of cursief geattendeerd op kleine verschillen tussen de wetteksten en de GMP-standaard.

<i>Wettelijke eis in Verordening 183/2005</i>	<i>Norm in GMP-standaard B1</i>
<p>Artikel 4.1</p> <p>Exploitanten van diervoederbedrijven zorgen ervoor dat alle onder hun verantwoordelijkheid vallende stadia van de productie, bewerking, verwerking en distributie van diervoeders worden uitgevoerd overeenkomstig de toepasselijke communautaire wetgeving, de daarmee verenigbare nationale wetgeving en goede praktijken. In het bijzonder zorgen zij ervoor dat wordt voldaan aan de toepasselijke hygiënevoorschriften van deze verordening.</p>	<p>2 Normatieve verwijzingen</p> <p>De deelnemer zorgt er verder voor dat al de stadia van de productie, bewerking, verwerking en distributie van diervoeders, die onder zijn verantwoordelijkheid vallen, voldoen aan de communautaire wetgeving, de daarmee verenigbare nationale wetgeving en goede productie praktijken, die van toepassing zijn.</p>
<p>Artikel 4.2 betreft voeding door veehouders</p>	n.v.t.
<p>Artikel 5.1 verwijst naar de voorschriften in Bijlage I van de Verordening:</p> <p>Voor handelingen in het stadium van de primaire productie van diervoeders en voor de volgende daarmee verbonden handelingen:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) het vervoer, de opslag en het hanteren van primaire producten op de productieplaats; b) het vervoer met het oog op de aflevering van primaire producten van de productieplaats naar een inrichting; c) het mengen van voeder uitsluitend voor gebruik op het eigen bedrijf, zonder gebruikmaking van toevoegingsmiddelen of voormengsels van toevoegingsmiddelen, met uitzondering van inkuiladditieven, <p>houden exploitanten van diervoederbedrijven zich aan de voorschriften van bijlage I, voorzover die voor de uitgevoerde handelingen relevant zijn.</p>	n.v.t. (betreft primaire productie van diervoeders)
<p>Artikel 5.2 verwijst naar de voorschriften in Bijlage II van de Verordening:</p> <p>Voor andere dan de in lid 1 bedoelde handelingen, met inbegrip van het mengen van voeder uitsluitend voor gebruik op het eigen bedrijf met gebruikmaking van toevoegingsmiddelen of voormengsels van toevoegingsmiddelen, met uitzondering van inkuiladditieven, houden exploitanten van diervoederbedrijven zich aan de</p>	zie verder bij voorschriften Bijlage II

voorschriften van bijlage II, voorzover die voor de uitgevoerde handelingen relevant zijn.	
Artikel 5.3.a Exploitanten van diervoederbedrijven: a) houden zich aan specifieke microbiologische criteria; De bedoelde criteria en doelen worden volgens de in artikel 31, lid 2, bedoelde procedure vastgesteld.	microbiologische criteria zijn op dit moment nog voornamelijk bovenwettelijk (zie Bijlage Productnormen bij GMP ⁺ certificatieschema 2006; m.u.v. voer voor gezelschapsdieren, zie Vo. 1774/2002)
Artikel 5.3.b Exploitanten van diervoederbedrijven: b) nemen maatregelen of passen procedures toe om specifieke doelen te bereiken. De bedoelde criteria en doelen worden volgens de in artikel 31, lid 2, bedoelde procedure vastgesteld.	betreft nemen van maatregelen om <u>specifieke doelen</u> te bereiken
Artikel 5.4 Exploitanten van diervoederbedrijven mogen de in hoofdstuk III bedoelde gidsen als hulpmiddel gebruiken om aan hun verplichtingen ingevolge deze verordening te voldoen.	alleen verwijzing naar hulpmiddel gidsen voor goede praktijken
Artikel 5.5 Bij het voederen van voedselproducerende dieren houden de veehouders zich aan de voorschriften van bijlage III. <i>(Bijlage III Goede praktijken voor het voederen van dieren)</i>	n.v.t. (betreft veehouders)
Artikel 5.6 Exploitanten van diervoederbedrijven en veehouders betrekken en gebruiken alleen diervoeders van inrichtingen die in overeenstemming met deze verordening geregistreerd en/of erkend zijn.	7.11 De deelnemer moet leveranciers beoordelen en die leveranciers kiezen, die een product kunnen leveren dat voldoet aan de eisen van de deelnemer. De deelnemer koopt producten of diensten, waarvoor een GMP ⁺ -standaard is vastgesteld, uitsluitend van leveranciers van wie de betreffende producten of diensten op het moment van levering GMP ⁺ -gecertificeerd zijn, of die gecertificeerd zijn op basis van een in het GMP ⁺ -certificatieschema geaccepteerde standaard. <i>Zie voor uitzonderingen bijlage 10 Minimumvoorwaarden inkoop.</i>
Artikel 6.1 en 6.2 Exploitanten van diervoederbedrijven die andere dan de in artikel 5, lid 1, bedoelde handelingen uitvoeren, dragen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente schriftelijke procedures die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen. <i>(in lid 6.2 volgen de 7 beginselen)</i>	7.2 Procesbeheersing De deelnemer draagt zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van een of meer permanente schriftelijke procedures die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen <i>(de 7 beginselen komen letterlijk overeen met 6.2 van de verordening; m.u.v. detailverschil kritieke vs kritische controle punten)</i>
Artikel 6.3 Ingeval een product, een be- en verwerking of een stadium van productie, be- en verwerking, opslag of distributie enige wijziging ondergaat, dient de exploitant van het diervoederbedrijf de procedure te herbeziën en, waar nodig, aan te passen.	7.4 Procesinformatie Ingeval een diervoeder, een be- en verwerking of een stadium van productie, be- en verwerking, opslag of distributie enige wijziging ondergaat, dient de deelnemer de procedure te herbeziën en, waar nodig, aan te passen.
Artikel 6.4 In het kader van het in lid 1 bedoelde systeem van procedures kunnen exploitanten van diervoederbe-	alleen verwijzing naar hulpmiddel gidsen voor goede praktijken

drijven gebruikmaken van gidsen voor goede praktijken, in combinatie met gidsen voor de toepassing van de HACCP-beginselen, opgesteld overeenkomstig artikel 20.	
Artikel 6.5 Volgens de in artikel 31, lid 2, bedoelde procedure kunnen maatregelen worden vastgesteld om de toepassing van dit artikel te vergemakkelijken, ook voor kleine bedrijven.	alleen verwijzing naar mogelijkheid van nadere bepalingen tbv. een vereenvoudigde HACCP
Artikel 7.1 Documentatie betreffende de HACCP-beginselen Exploitanten van diervoederbedrijven a) bewijzen tegenover de bevoegde autoriteit op de door haar voorgeschreven wijze dat zij de bepalingen van artikel 6 naleven; b) zorgen ervoor dat alle documenten met de beschrijving van de overeenkomstig artikel 6 ontwikkelde procedures te allen tijde geactualiseerd zijn.	7.10 Validatie van het HACCP-plan Het doel van validatie is te verzekeren dat de gevaren die oorspronkelijk door het HACCP-team zijn vastgesteld, volledig en correct zijn en dat zij doeltreffend zullen worden beheerst (...). De deelnemer zorgt ervoor dat alle documenten met de beschrijving van de overeenkomstige paragrafen 7.1 t/m 7.10 ontwikkelde procedures altijd actueel zijn.
Artikel 7.2 Bij het voorschrijven van de in lid 1, onder a), bedoelde wijze van bewijs houdt de bevoegde autoriteit rekening met de aard en de omvang van het diervoederbedrijf.	n.v.t. (betreft aanwijzing voor de bevoegde autoriteit)
Artikel 7.3 Nadere bepalingen ter uitvoering van dit artikel kunnen worden aangenomen volgens de in artikel 31, lid 2, bedoelde procedure. Dergelijke bepalingen kunnen voor bepaalde exploitanten van diervoederbedrijven de toepassing van de overeenkomstig hoofdstuk III opgestelde HACCP-beginselen vergemakkelijken teneinde aan de eisen van artikel 6, lid 1, te voldoen.	alleen verwijzing naar mogelijkheid van nadere bepalingen ten behoeve van een vereenvoudigde HACCP
Artikel 8.1	n.v.t. (betreft eis verslag EC over financiële waarborgen, uiterlijk 8/2/06)
Artikel 8.2 Exploitanten van diervoederbedrijven zijn aansprakelijk voor alle inbreuken op de toepasselijke wetgeving inzake voedselveiligheid en exploitanten zoals bedoeld in artikel 5, lid 2, leggen het bewijs voor dat zij gedekt zijn door financiële waarborgen zoals vereist ingevolge de in lid 1 bedoelde communautaire wetgeving.	deze wettelijke eis maakt geen onderdeel uit van GMP (valt buiten scope GMP+)
Artikel 9 Officiële controles, kennisgeving en registratie 1. Exploitanten van diervoederbedrijven werken met de bevoegde autoriteiten samen overeenkomstig de relevante communautaire wetgeving en de daarmee verenigbare nationale wetgeving. 2. Exploitanten van diervoederbedrijven: a) stellen de bevoegde autoriteit op de door haar met het oog op registratie voorgeschreven wijze in kennis van elke inrichting waarover zij de leiding hebben en die enigerlei activiteit in de	betreft o.a. erkenning en registratie en informatiever-schaffing richting overheid (valt buiten scope GMP+)

<p>stadia van productie, be- of verwerking, opslag, vervoer en distributie van diervoeders uitvoert;</p> <p>b) zorgen ervoor dat de bevoegde autoriteit altijd beschikt over actuele informatie over de inrichtingen waarover zij de leiding hebben zoals bedoeld onder a), onder meer door elke wezenlijke wijziging van de activiteiten en elke sluiting van een bestaande inrichting aan de bevoegde autoriteit te melden.</p> <p>3. De bevoegde autoriteiten houden een register of registers van inrichtingen bij.</p>	
Artikel 10	erkenning
Artikel 11	registratie en erkenning
Artikel 12	notificatie van nationale voorschriften m.b.t. erkenning
Artikel 13	erkenning door bevoegde autoriteit
Artikel 14	schorsing van registratie of erkenning
Artikel 15	intrekking van registratie of erkenning
Artikel 16	wijziging van registratie of erkenning
Artikel 17	vrijstelling van controle ter plaatse bij wederverkopers
Artikel 18	diverse overgangsmaatregelen
Artikel 19	lijst van geregistreerde/erkende bedrijven
Artikelen 20-22	betreft gidsen voor goede praktijken
Artikelen 23-25	betreft in- en uitvoer van diervoeders
Artikel 26	vaststelling van uitvoeringsmaatregelen
Artikel 27	wijziging van de bijlagen I, II en III
Artikel 28	afwijkingen van bijlage I, II en III
Artikel 29	systeem voor snelle waarschuwingen (verwijst naar Verordening 178/2002)
Artikel 30	vereist doeltreffende, evenredige en afschrikkende sancties
Artikel 31	verwijst naar het Permanent Comité
Artikel 32	raadplegen EFSA door EC, met name in verband met artikel 5.3 a en b (<i>vaststelling van specifieke doelen en criteria</i>)
Artikel 33	intrekking richtlijnen 95/69 en 98/51
Artikel 34	inwerkingtreding
Bijlage I Primaire productie	n.v.t. (betreft primaire productie van diervoeders)
<p>Bijlage II Diervoederbedrijven, niet primaire productie</p> <p>Bedrijfsruimten en uitrusting</p> <p>1. Ruimten voor de be- en verwerking en de opslag van diervoeders, uitrusting, recipiënten, kisten, voertuigen en de onmiddellijke omgeving daarvan moeten schoon zijn (...)</p> <p>2.a. De indeling, het ontwerp, de constructie en de afmetingen van de bedrijfsruimten en uitrusting moeten zodanig zijn dat:</p> <p>a) reiniging en/of ontsmetting op adequate wijze kunnen worden uitgevoerd;</p>	<p>6.3.2.2 Bedrijfsruimten</p> <p>Ruimten voor de be- en verwerking en de opslag van diervoeders, uitrusting, recipiënten, kisten, voertuigen en de onmiddellijke omgeving daarvan moeten schoon zijn.</p> <p>De indeling, het ontwerp, de constructie en de afmetingen van de bedrijfsruimten en uitrusting moeten:</p> <p>a. zodanig zijn dat reiniging en/of ontsmetting en onderhoud op adequate wijze kunnen worden uitgevoerd.</p>
Bijlage II Bedrijfsruimten en uitrusting	6.3.2.1 Bedrijfsinrichting

<p>2.b. De indeling, het ontwerp, de constructie en de afmetingen van de bedrijfsruimten en uitrusting moeten zodanig zijn dat:</p> <p>b) het risico op fouten zo klein mogelijk is en verontreiniging, kruisverontreiniging en in het algemeen aantasting van de veiligheid en kwaliteit van het product zoveel mogelijk worden voorkomen. (...)</p>	<p>De bedrijfsinrichting is zodanig dat de kans op fouten zo klein mogelijk is en verontreiniging, kruisbesmetting en in het algemeen aantasting van de veiligheid en kwaliteit van het diervoeder zoveel mogelijk wordt voorkomen.</p>
<p>Bijlage II Bedrijfsruimten en uitrusting 1. (...) en er moeten doeltreffende programma's voor de bestrijding van schadelijke organismen worden toegepast.</p>	<p>6.4.3 Werkomg. / Ongediertebestrijding Er moeten doeltreffende programma's voor de bestrijding van schadelijke organismen worden toegepast. <i>Vogels, huisdieren en ongedierte mogen niet in de bedrijfsruimten aanwezig zijn.</i></p>
<p>Bijlage II Bedrijfsruimten en uitrusting 2.b. (...) Machines die met diervoeder in aanraking komen, moeten na <i>alle</i> natte reinigingsprocessen worden gedroogd.</p>	<p>6.4.2 Werkomgeving / Reiniging Machines die met <i>droog</i> diervoeder in aanraking komen, moeten na natte reinigingsprocessen worden gedroogd, <i>ofwel droog zijn als zij weer gebruikt worden.</i></p>
<p>Bijlage II Bedrijfsruimten en uitrusting 3. Bedrijfsruimten en apparatuur die bestemd zijn om te worden gebruikt voor het mengen en/of produceren moeten adequaat en regelmatig worden gecontroleerd volgens door de fabrikant voor de producten schriftelijk vastgelegde procedures.</p>	<p>6.4.1 Werkomgeving / Onderhoud Bedrijfsruimten en apparatuur die bestemd zijn om te worden gebruikt voor het mengen en/of produceren moeten adequaat en regelmatig worden gecontroleerd volgens door de fabrikant voor de diervoeders schriftelijk vastgelegde procedures. <i>De werkzaamheden en bevindingen worden geregistreerd.</i></p>
<p>Bijlage II Bedrijfsruimten en uitrusting 3.a. en b. (...)</p> <p>a) Alle weeg- en meetapparatuur die bij de productie van diervoeders wordt gebruikt, moet op de te bepalen gewichten of volumes afgestemd zijn; de nauwkeurigheid ervan moet regelmatig worden nagegaan.</p> <p>b) Alle mengapparatuur die voor de productie van diervoeders wordt gebruikt, moet afgestemd zijn op de te mengen gewichten of volumes en geschikt zijn om homogene mengsels en verdunningen te verkrijgen. De exploitanten moeten de doeltreffendheid van de mengapparatuur met betrekking tot de homogeniteit aantonen.</p>	<p>6.3.2.3 Installaties</p> <p>Weeg-/doseerapparatuur Alle weeg- en meetapparatuur die bij de productie van diervoeders wordt gebruikt, moet op de te bepalen gewichten of volumes afgestemd zijn; de nauwkeurigheid ervan moet regelmatig worden nagegaan. <i>Tevens is de doseercapaciteit afgestemd op de te doseren hoeveelheid product.</i></p> <p>Menginstallaties Alle mengapparatuur die voor de productie van diervoeders wordt gebruikt, moet afgestemd zijn op de te mengen gewichten of volumes en geschikt zijn om homogene mengsels en verdunningen te verkrijgen. De deelnemer moet de doeltreffendheid van de mengapparatuur met betrekking tot de homogeniteit aantonen.</p>
<p>Bijlage II Bedrijfsruimten en uitrusting 4. De bedrijfsruimten moeten voldoende door daglicht en/of kunstlicht worden verlicht.</p>	<p>6.3.2.2 Bedrijfsruimten (...) dat: m. voldoende daglicht en/of kunstlicht aanwezig is om de productie van een veilig voeder te kunnen waarborgen.</p>
<p>Bijlage II Bedrijfsruimten en uitrusting 5. Afvoervoorzieningen moeten geschikt zijn voor het beoogde doel; zij moeten zodanig ontworpen</p>	<p>6.3.2.2 Bedrijfsruimten De bedrijfsruimte zijn zodanig ontworpen en ingericht dat: i. afvoervoorzieningen geschikt zijn voor het beoogde doel. Zij moeten zodanig ontworpen en</p>

en geconstrueerd zijn dat elk risico van verontreiniging van de diervoeders wordt voorkomen.	geconstrueerd zijn dat elk risico van verontreiniging van de diervoeders wordt voorkomen.
Bijlage II Bedrijfsruimten en uitrusting 6. Het voor de productie van diervoeders gebruikte water moet <i>van voldoende kwaliteit</i> voor dieren zijn; de waterleidingen moeten van inert materiaal zijn.	6.3.2.2 Bedrijfsruimten (...) dat: k. het voor de productie van diervoeders gebruikte water <i>veilig</i> voor dieren is; de waterleidingen moeten van inert materiaal zijn.
Bijlage II Bedrijfsruimten en uitrusting 7. Rioolwater, afvalwater en regenwater worden op een zodanige wijze verwijderd dat de uitrusting en de veiligheid en kwaliteit van het diervoeder niet worden aangetast. Bederf en stof moeten onder controle gehouden worden om het binnendringen van schadelijke organismen te voorkomen.	6.3.2.2 Bedrijfsruimten (...) dat: l. rioolwater, afvalwater en regenwater op zodanige wijze wordt verwijderd dat de uitrusting en de veiligheid en kwaliteit van het diervoeder niet worden aangetast. Bederf en stof moeten onder controle gehouden worden om het binnendringen van schadelijke organismen te voorkomen.
Bijlage II Bedrijfsruimten en uitrusting 8. Ramen en andere openingen moeten waar nodig zodanig zijn vervaardigd dat zij ondoorlaatbaar zijn voor schadelijke organismen. Deuren moeten goed sluiten en in gesloten toestand ondoorlaatbaar voor schadelijke organismen zijn.	6.3.2.2 Bedrijfsruimten Ramen en andere openingen moeten waar nodig zodanig zijn vervaardigd dat zij ondoorlaatbaar zijn voor schadelijke organismen. Deuren moeten goed sluiten en in gesloten toestand ondoorlaatbaar voor schadelijke organismen zijn.
Bijlage II Bedrijfsruimten en uitrusting 9. Plafonds en voorzieningen aan het plafond moeten waar nodig zodanig zijn ontworpen, geconstrueerd en afgewerkt dat zich geen vuil kan ophopen en dat condens, ongewenste schimmelvorming en het loskomen van deeltjes waardoor de veiligheid en kwaliteit van de diervoeders kan worden aangetast, worden beperkt.	6.3.2.2 Bedrijfsruimten (...) dat: j. plafonds en voorzieningen aan het plafond waar nodig zodanig zijn ontworpen, geconstrueerd en afgewerkt dat zich geen vuil kan ophopen en dat condens, ongewenste schimmelvorming en het loskomen van deeltjes waardoor de veiligheid en kwaliteit van de diervoeders kan worden aangetast, worden beperkt.
Bijlage II Personeel Diervoederbedrijven moeten over voldoende personeel beschikken met de vaardigheden en kwalificaties die vereist zijn voor de vervaardiging van de betrokken producten. Er moet een organigram worden opgesteld met een beschrijving van de kwalificaties (bijvoorbeeld diploma's, beroepservaring) en verantwoordelijkheden van het leidinggevend personeel, dat ter beschikking moet worden gesteld van de bevoegde autoriteiten die belast zijn met de controle. Het <i>volledige personeel</i> moet duidelijk schriftelijk worden ingelicht over zijn taken, verantwoordelijkheden en bevoegdheden, met name bij wijzigingen, om de gewenste productkwaliteit te verkrijgen.	6.2 Personeel De deelnemer moet over voldoende personeel beschikken met de vaardigheden en kwalificaties die vereist zijn voor de productie van veilige diervoeders. Er moet een organigram worden opgesteld met een beschrijving van de kwalificaties (bijvoorbeeld diploma's, beroepservaring) en verantwoordelijkheden van het leidinggevend personeel. Deze gegevens dienen ter beschikking te worden gesteld van de bevoegde autoriteiten die belast zijn met de controle. Het <i>personeel</i> moet duidelijk schriftelijk worden ingelicht over de taken, verantwoordelijkheden en bevoegdheden, met name bij wijzigingen, om de gewenste diervoederkwaliteit te verkrijgen.
Bijlage II Productie 1. De productieafdeling moet worden geleid door een persoon die de nodige kwalificaties bezit.	6.2 Personeel De productieafdeling moet worden geleid door een persoon die de nodige kwalificaties bezit.
Bijlage II Productie 2. Exploitanten van diervoederbedrijven moeten zich ervan vergewissen dat de productiewerk-	zie bij 7.2 Procesbeheersing (<i>dit is inherent aan HACCP-verplichting</i>)

zaamheden uitgevoerd worden volgens schriftelijk vastgelegde instructies en procedures om de kritieke punten van het productieproces te bepalen, te valideren en te beheersen.	
Bijlage II Productie 3. Er moeten technische en organisatorische maatregelen worden genomen om kruisverontreiniging en fouten te voorkomen of zoveel mogelijk te beperken. Er moeten voldoende passende middelen beschikbaar zijn om de controles tijdens het productieproces te verrichten.	zie 6.3.2.1 Bedrijfsinrichting <i>voorbeeld van een wettelijke eis die nader geconcretiseerd zou moeten worden om controleerbaar en handhaafbaar te kunnen zijn</i>
Bijlage II Productie 4. Op de aanwezigheid van voor de gezondheid van mens of dier verboden voeders, ongewenste stoffen en andere verontreinigingen moet worden toezien en er moeten adequate beheersingsstrategieën voorhanden zijn om het risico zo gering mogelijk te maken.	<i>idem</i>
Bijlage II Productie 5. Afval en materiaal dat niet geschikt is als diervoeder, moet afgezonderd en geïdentificeerd worden. Indien in dergelijk materiaal gevaarlijke concentraties van geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik, verontreinigingen of andere gevaren aanwezig zijn, moet het op adequate wijze worden verwijderd en mag het niet als diervoeder worden gebruikt.	6.4.4 Werkomgeving / Afvalbeheersing Afval en materiaal dat niet geschikt is als diervoeder, moet afgezonderd en geïdentificeerd worden. Indien in dergelijk materiaal gevaarlijke concentraties van geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik, verontreinigingen of andere gevaren aanwezig zijn, moet het op adequate wijze worden verwijderd en mag het niet als diervoeder worden gebruikt. <i>(...) De plaatsen waar het afval wordt verzameld en opgeslagen, dienen in het reinigings- en ongediertebestrijdings-programma te zijn opgenomen.</i>
Bijlage II Productie 6. Exploitanten van diervoederbedrijven nemen passende maatregelen om te waarborgen dat de geproduceerde producten effectief kunnen worden getraceerd.	6.5 Identificatie en traceerbaarheid De deelnemer neemt passende maatregelen om te waarborgen dat de geproduceerde diervoeders effectief kunnen worden getraceerd.
Bijlage II Kwaliteitsbeheersing 1. Waar relevant moet een persoon die de nodige kwalificaties bezit, met de kwaliteitsbeheersing worden belast.	6.2 Personeel Waar relevant moet een persoon die de nodige kwalificaties bezit, met de kwaliteitsbeheersing worden belast.
Bijlage II Kwaliteitsbeheersing 2. Diervoederbedrijven moeten in het kader van een kwaliteitsbeheersingssysteem kunnen beschikken over een laboratorium met voldoende personeel en materieel.	7.8.1 Monitoringsplan Een deelnemer moet in het kader van het voederveiligheidssysteem kunnen beschikken over een laboratorium met voldoende personeel en materieel.
Bijlage II Kwaliteitsbeheersing 3. Er moet een kwaliteitsbeheersingsplan op schrift gesteld en uitgevoerd worden dat met name de controle van de kritieke punten in het productieproces omvat, alsmede de procedures voor en de frequentie van de monsternemingen, de analysemethoden en de frequentie van de analyses en de naleving van de specificaties - en de bestemming, in geval van nietnaleving van de specificaties, - en dat geldt voor de verwerkte materialen tot en met de eindproducten.	7.8 Bewaken en meten Er moet een monitoringsplan op schrift gesteld en uitgevoerd worden dat met name de controle van de kritieke punten in het voortbrengingsproces omvat (...) en geldt voor de verwerkte materialen tot en met de geproduceerde diervoeders (eindproducten). Het monitoringsplan omvat: de procedures voor en de frequentie van de monsternemingen, de te gebruiken (analyse-)methoden (...) de frequentie van de analyses (...) de naleving van

	de specificaties - en de bestemming, in geval van nietnaleving van de specificaties. (...)
Bijlage II Kwaliteitsbeheersing 4. De producenten moeten bijhouden welke grondstoffen in het eindproduct zijn gebruikt, om de traceerbaarheid te waarborgen. Deze gegevens moeten toegankelijk zijn voor de bevoegde autoriteiten gedurende een periode die is afgestemd op het gebruik waarvoor de producten in de handel worden gebracht. (...)	7.12.1.1 Dosereren De deelnemer moet bijhouden welke grondstoffen in het diervoeder zijn gebruikt, om de traceerbaarheid te waarborgen. Deze gegevens moeten toegankelijk zijn voor de bevoegde autoriteiten gedurende een periode die is afgestemd op het gebruik waarvoor de diervoeders in de handel worden gebracht.
Bijlage II Kwaliteitsbeheersing 4. (...) Bovendien moeten, met het oog op de traceerbaarheid, volgens een vooraf door de fabrikant vastgestelde procedure, van de ingrediënten en van iedere partij producten die geproduceerd en in de handel worden gebracht, of van ieder afzonderlijk productiegedeelte (in geval van continuproductie), voldoende monsters genomen en bewaard worden (bij productie uitsluitend bestemd voor de eigen behoeften van de producent: regelmatig). Deze monsters moeten zodanig verzegeld en van etiketten voorzien worden dat zij gemakkelijk geïdentificeerd kunnen worden. Zij moeten zodanig worden bewaard dat verandering van de samenstelling of aantasting van het monster uitgesloten is. Zij moeten ter beschikking van de bevoegde autoriteiten worden gehouden gedurende een periode die is afgestemd op het gebruik waarvoor de diervoeders in de handel worden gebracht. In het geval van diervoeder voor dieren die niet voor menselijke consumptie bestemd zijn, moet de producent van het diervoeder alleen monsters van het eindproduct bewaren.	6.5 Identificatie en traceerbaarheid Bovendien moeten, met het oog op de traceerbaarheid, volgens een vooraf door de deelnemer vastgestelde procedure, van de ingrediënten en van iedere partij diervoeder die geproduceerd en in de handel worden gebracht, of van ieder afzonderlijk productiegedeelte (in geval van continuproductie), voldoende monsters genomen en bewaard worden. Deze monsters moeten zodanig verzegeld en van etiketten voorzien worden dat zij gemakkelijk geïdentificeerd kunnen worden. Zij moeten zodanig worden bewaard dat verandering van de samenstelling of aantasting van het monster uitgesloten is. Zij moeten ter beschikking van de bevoegde autoriteiten worden gehouden gedurende een periode die is afgestemd op het gebruik waarvoor de diervoeders in de handel worden gebracht. In het geval van diervoeder voor dieren die niet voor menselijke consumptie bestemd zijn, moet de deelnemer alleen monsters van het geproduceerde diervoeder (eindproduct) bewaren.
Bijlage II Opslag en vervoer 1. Verwerkte diervoeders worden gescheiden gehouden van onverwerkte voedermiddelen en toevoegingsmiddelen om kruisverontreiniging van het verwerkte diervoeder te vermijden; het gebruikte verpakkingsmateriaal moet deugdelijk zijn.	6.3.2.2 Bedrijfsruimten (...) dat: p. Diervoeders worden op zodanige wijze opgeslagen en vervoerd dat zij gemakkelijk kunnen worden geïdentificeerd, en dat verwarring of kruisbesmetting wordt vermeden en bederf wordt voorkomen. <i>(deze bepaling komt niet helemaal overeen met de wettelijke eis)</i>
Bijlage II Opslag en vervoer 2. Diervoeders worden (...) opgeslagen in ruimten die (...) uitsluitend toegankelijk zijn voor personen die daarvoor toestemming van de exploitant van het diervoederbedrijf hebben.	6.3.2.2 Bedrijfsruimten (...) dat: n. de ruimten, inclusief het bedrijfsterrein daaromheen, uitsluitend toegankelijk zijn voor personen die daarvoor toestemming van de deelnemer hebben. <i>Tevens is een toegangsregeling voor bezoekers.</i>
Bijlage II Opslag en vervoer 2. Diervoeders worden in geschikte recipiënten opgeslagen en vervoerd. Zij worden opgeslagen in ruimten die ontworpen en ingericht zijn en onderhouden worden met het oog op goede	6.3.2.2 Bedrijfsruimten Met betrekking tot opslagruimten geldt verder ook: o. Diervoeders worden in geschikte recipiënten opgeslagen en vervoerd. Zij worden opgeslagen in ruimten die ontworpen en ingericht zijn en onderhouden worden met het oog op goede opslagomstandigheden.

opslagomstandigheden.	
Bijlage II Opslag en vervoer 1. Verwerkte diervoeders worden gescheiden gehouden van onverwerkte voedermiddelen en toevoegingsmiddelen om kruisverontreiniging van het verwerkte diervoeder te vermijden; het gebruikte verpakkingsmateriaal moet deugdelijk zijn.	6.3.2.2 Bedrijfsruimten Met betrekking tot opslagruimten geldt verder ook: q. Verwerkte diervoeders worden gescheiden gehouden van onverwerkte voedermiddelen en toevoegingsmiddelen om kruisbesmetting van het verwerkte diervoeder te vermijden. r. het gebruikte verpakkingsmateriaal moet deugdelijk zijn.
Bijlage II Opslag en vervoer 3. Diervoeders worden op een zodanige wijze opgeslagen en vervoerd dat zij gemakkelijk kunnen worden geïdentificeerd en dat verwarring of kruisverontreiniging wordt vermeden en bederf wordt voorkomen.	6.3.2.2 Bedrijfsruimten Met betrekking tot opslagruimten geldt verder ook: p. Diervoeders worden op een zodanige wijze opgeslagen en vervoerd dat zij gemakkelijk kunnen worden geïdentificeerd, en dat verwarring of kruisbesmetting wordt vermeden en bederf wordt voorkomen. <i>Een apart deel van de opslagruimte is bestemd voor opslag van voormengsels en toevoegingsmiddelen. Diergeneesmiddelen moeten bovendien in een afgesloten ruimte bewaard worden.</i>
Bijlage II Opslag en vervoer 4. De voor vervoer, opslag, intern transport, hantering en weging gebruikte recipiënten en apparatuur moeten schoon zijn.	6.3.2.3 Installaties De voor vervoer, opslag, intern transport, behandeling en weging gebruikte recipiënten en apparatuur moeten schoon zijn.
Bijlage II Opslag en vervoer 5. <i>Bederf</i> moet zo veel mogelijk worden voorkomen en onder controle gehouden worden om het binnendringen van schadelijke organismen te voorkomen.	6.4.2 Werkomgeving / Reiniging <i>Morsen</i> moet zo veel mogelijk worden voorkomen en onder controle gehouden worden om het binnendringen van schadelijke organismen te voorkomen.
Bijlage II Opslag en vervoer 6. Waar nodig moet de temperatuur zo laag mogelijk gehouden worden om condens en bederf te voorkomen.	6.4.2 Werkomgeving / Reiniging Waar nodig moet de temperatuur zo laag mogelijk gehouden worden om condens en bederf te voorkomen.
Bijlage II Opslag en vervoer 4. (...) Er moeten reinigingsprogramma's worden ingevoerd; de sporen van reinigings- en ontsmettingsmiddelen moeten zo klein mogelijk gehouden worden.	6.4.2 Werkomgeving / Reiniging Er moeten reinigingsprogramma's worden ingevoerd. (...) De residuen van reinigings- en ontsmettingsmiddelen moeten zo klein mogelijk gehouden worden.
Bijlage II Bijhouden van gegevens 1. Alle exploitanten van diervoederbedrijven, ook als zij uitsluitend een activiteit als wederverkoper uitoefenen zonder ooit het product in hun bedrijfsruimten ter beschikking te hebben, houden een register bij met relevante gegevens betreffende inkoop, productie en verkoop, aan de hand waarvan het diervoeder van de ontvangst tot aflevering inclusief uitvoer tot de eindbestemming doeltreffend kan worden getraceerd.	6.5 Identificatie en traceerbaarheid De deelnemer houdt een register bij met relevante gegevens betreffende inkoop, productie en verkoop, aan de hand waarvan het diervoeder van de ontvangst tot aflevering inclusief uitvoer tot de eindbestemming doeltreffend kan worden getraceerd.
Bijlage II Bijhouden van gegevens 2. Exploitanten van diervoederbedrijven houden, behalve als zij uitsluitend een activiteit van wederverkoper uitoefenen zonder ooit het product in hun bedrijfsruimten ter beschikking te houden, een re-	4.2 Documentatie De deelnemers houdt een register bij met de volgende documentatie over het productieproces en de controles.

<p>gister bij met de volgende documentatie: Documentatie inzake het productieproces en de controles. Diervoederbedrijven dienen te beschikken over een documentatiesysteem voor de omschrijving en ondervanging van de kritieke punten van het productieproces en voor de opstelling en uitvoering van een kwaliteitsbeheersingsplan. Zij dienen de resultaten van de controles te bewaren. Al deze documenten moeten bewaard worden om de productiehistorie van iedere in het verkeer gebrachte partij producten te kunnen traceren en in geval van klachten de verantwoordelijkheden te kunnen vaststellen.</p>	<p>De deelnemer dient te beschikken over een documentatiesysteem voor de omschrijving en ondervanging van de kritieke punten van het productieproces en voor de opstelling en uitvoering van een kwaliteitsbeheersingsplan. Hij dient de resultaten van de controles te bewaren. Al deze documenten moeten bewaard worden om de productiehistorie van iedere in het verkeer gebrachte partij diervoeder te kunnen traceren en in geval van klachten de verantwoordelijkheden te kunnen vaststellen.</p>
<p>Bijlage II Bijhouden van gegevens 2.b. Documentatie inzake traceerbaarheid</p>	<p>Zie 6.5 Identificatie en traceerbaarheid</p>
<p>Bijlage II Klachten en terugroepen van producten 1. Exploitanten van diervoederbedrijven zetten een systeem op voor de registratie en behandeling van klachten.</p>	<p>7.3.4 Communicatie met de afnemer De deelnemer zet een systeem op voor de registratie en behandeling van klachten.</p>
<p>Bijlage II Klachten en terugroepen van producten 2. Zij moeten, indien dat nodig blijkt, een systeem invoeren voor het snel terugroepen van producten die zich in het afzetcircuit bevinden. Zij dienen via schriftelijke procedures de bestemming van de teruggeroepen producten te omschrijven en voordat deze eventueel opnieuw in het verkeer worden gebracht, moeten zij opnieuw via een kwaliteitsbeheersingsprocedure beoordeeld worden.</p>	<p>7.9.2 Corrigerende acties / Recall De deelnemer moet een systeem invoeren voor het snel terugroepen van diervoeders die zich in het afzetcircuit bevinden. De deelnemer dient via schriftelijke procedures de bestemming van de teruggeroepen diervoeders te omschrijven, en voordat deze eventueel opnieuw in het verkeer worden gebracht, moet zij opnieuw via een gedocumenteerde procedure beoordeeld worden.</p>

Bijlage 4. Overeenkomsten IKB Varkens en wetgeving

In onderstaande tabel is aangegeven welke overeenkomsten er zijn gevonden tussen de IKB eisen varkenshouder en artikelen uit de Gezondheids- en Welzijnswet voor Dieren en de Diergeneesmiddelenwet. In de tabel zijn alleen IKB eisen opgenomen die relevant zijn in het kader van voedselveiligheid en eisen waarbij een overeenkomst is gevonden met de betreffende wetten.

Bedrijfsvoering

Huisvesting

Norm nr.	Norm	Gwwd	Diergeneesmiddelenwet
	Aan- en afvoer Materialen		
VH3.01	Materialen afkomstig van een ander varkensbedrijf worden gereinigd/ontsmet voordat ze het schone bedrijfsgedeelte binnenkomen.	Artikel 7 (nog niet in werking) Bij of krachtens algemene maatregel van bestuur kunnen ter voorkoming van verspreiding van smetstof regelen worden gesteld ten aanzien van: a. de reiniging en ontsmetting van stallen, kooien, vervoermiddelen, de daarbij behorende voorwerpen en andere plaatsen en voorwerpen waar of waarin dieren, producten van dierlijke oorsprong, diervoeder alsmede andere produkten of voorwerpen die dragers van smetstof kunnen zijn, hebben verbleven; b. het behandelen van de in onderdeel a bedoelde produkten waardoor zij geen gevaar meer kunnen opleveren voor de verspreiding van smetstof dan wel het vernietigen van deze produkten en de in onderdeel a bedoelde voorwerpen.	
VH3.02	Het bedrijf beschikt over en maakt gebruik van bedrijfseigen: a. injectiespuiten; b. varkensstropen; c. drijfschotten; d. I&R-tangen (indien van toepassing); e. zuigslangen mest.	Zie VH3.01	

Voeding

Norm nr.	Norm	Gwwd	Diergeneesmiddelenwet
	Opslag voedermiddelen		
VV2.01	Bij bederf van voedermiddelen in de opslagruimte wordt de opslagruimte gereinigd.	Artikel 8 (nog niet in werking) Bij of krachtens algemene maatregel van bestuur kunnen ter voorkoming van verspreiding van smetstof regelen worden gesteld ten aanzien van de aflevering, de opslag, het in voorraad en voorhanden hebben en het vervoeren van diervoeder en voor de voeding van dieren geschikte of bestemde voedselafvallen en materialen van dierlijke herkomst alsmede ten aanzien van de voeding van deze produkten.	

VV2.04	Opslag dient te geschieden volgens de voor het product geschikte methode.	Artikel 8 (nog niet in werking) Bij of krachtens algemene maatregel van bestuur kunnen ter voorkoming van verspreiding van smetstof regelen worden gesteld ten aanzien van de aflevering, de opslag, het in voorraad en voorhanden hebben en het vervoeren van diervoeder en voor de voeding van dieren geschikte of bestemde voedselafvallen en materialen van dierlijke herkomst alsmede ten aanzien van de vervoeding van deze produkten.	
	Bereiding voer door zelfmengers		
VV4.03	Bij bereiding van gemedicineerd voer beschikt de varkenshouder over een daartoe door het Productschap Diervoeder afgegeven vergunning.		Artikel 6 3. Bij de registratie kunnen voorschriften worden gegeven omtrent: a de doeleinden waarvoor, de doseringen waarin, de wijze waarop en de technische hulpmiddelen waarmee het diergeneesmiddel uitsluitend dan wel niet mag worden gebruikt; b de in acht te nemen veiligheidsmaatregelen; c de in acht te nemen wachttermijnen; d de aanwezigheid in het diergeneesmiddel van een stof, waardoor kan worden onderkend dat het middel bij een dier is toegepast of aan diervoeder is toegevoegd; e de verpakking en de aanduidingen en vermeldingen op, aan of bij de verpakking van het diergeneesmiddel. 4. Indien bij de registratie wordt bepaald, dat een diergeneesmiddel mag worden gebruikt voor de bereiding van een gemedicineerd voeder, kunnen de in het derde lid bedoelde voorschriften tevens worden gegeven met betrekking tot dat voeder.
	Verstrekking voer/water		
VV5.03	Voerverstrekking gebeurt in overeenstemming met de bij het voer geleverde gebruiksvorschriften (diercategorie, wachttijden e.d.).	Artikel 8 (nog niet in werking) Bij of krachtens algemene maatregel van bestuur kunnen ter voorkoming van verspreiding van smetstof regelen worden gesteld ten aanzien van de aflevering, de opslag, het in voorraad en voorhanden hebben en het vervoeren van diervoeder en voor de voeding van dieren geschikte of bestemde voedselafvallen en materialen van dierlijke herkomst alsmede ten aanzien van de vervoeding van deze produkten.	
VV5.06	Het bereide voer dient zo snel mogelijk verstrekt te worden, bij voorkeur in één en dezelfde voerbeurt. Door de pH laag te houden bij de bereiding van brijvoer wordt uitgroei van bepaalde ongewenste bacteriën voorkomen.	Artikel 8 (nog niet in werking) Bij of krachtens algemene maatregel van bestuur kunnen ter voorkoming van verspreiding van smetstof regelen worden gesteld ten aanzien van de aflevering, de opslag, het in voorraad en voorhanden hebben en het vervoeren van diervoeder en voor de voeding van dieren geschikte of bestemde voedselafvallen en materialen van dierlijke herkomst alsmede ten aanzien van de vervoeding van deze produkten.	

Gezondheid

Norm nr.	Norm	Gwwd	Diergeneesmiddelenwet
	Diergeneesmiddelen		
VG6.01	a. Aankoop en gebruik van receptplichtige diergeneesmiddelen inclusief vaccins alleen op voorschrift/recept en met tussenkomst van de in deze overeenkomst bedoelde dierenarts. b. Receptplichtige diergeneesmiddelen en vaccins die niet aan deze kwalificaties		Artikel 13 1. Het is behoudens het bepaalde in het tweede lid verboden een diergeneesmiddel voor zover de registratie daarvan ingevolge artikel 10 of 11 geheel of gedeeltelijk is geschorst, doorgehaald onderscheidenlijk van

	voldoen, mogen niet op het bedrijf voorradig zijn. c. Receptplichtige diergeneesmiddelen zonder wachttermijn en middelen die niet op de positieve lijst staan van IKB zijn niet toegestaan.		rechtswege vervallen, of waarvan de termijn waarvoor de registratie gold is verstreken, te bereiden of af te leveren anders dan ten behoeve van de uitvoer of bij dieren toe te passen. Onze Minister kan bepalen dat een diergeneesmiddel waarvan de termijn waarvoor de registratie gold, is verstreken, nog gedurende een daarbij vast te stellen periode mag worden afgeleverd of mag worden toegepast met inachtneming van de daarbij gestelde regelen.
VG6.02	I. In het logboek vindt registratie, betreffende de receptplichtige diergeneesmiddelen en vaccins, plaats van: a. de levering; b. het verbruik; c. de niet gebruikte middelen II. Registratie vindt plaats onder vermelding van naam, REGNL.nr. en voor de vaccins tevens het batchnummer, indien dit batchnummer automatisch aangeleverd kan worden.		Artikel 40 2. Degene die bedrijfsmatig dieren houdt, is verplicht overeenkomstig de door Onze Minister gestelde regelen in een logboek aantekening te houden van de ontvangst en van de toepassing of vervoeding van door Onze Minister aangewezen diergeneesmiddelen en gemedicineerde voeders.
VG6.03	a. De afleverbonnen van de geleverde diergeneesmiddelen (receptplichtige en nietreceptplichtige) inclusief de vaccins worden bewaard voor de duur van de wettelijk voorgeschreven periode met een minimum van een jaar. b. Vaccins en antimicrobiële middelen mogen voor niet langer dan 4 weken zijn voorgeschreven.		Artikel 40 2. Degene die bedrijfsmatig dieren houdt, is verplicht overeenkomstig de door Onze Minister gestelde regelen in een logboek aantekening te houden van de ontvangst en van de toepassing of vervoeding van door Onze Minister aangewezen diergeneesmiddelen en gemedicineerde voeders.
	Gebruik diergeneesmiddelen		
VG7.04	Dieren die behandeld zijn met toegestane (diergenees)middelen, maar binnen de geldende IKB-wachttijd geleverd worden dienen onderscheidenlijk gemerkt en als niet- IKB afgeleverd te worden.		Artikel 2 1 Het is verboden een diergeneesmiddel dat niet is geregistreerd, te bereiden, voorhanden of in voorraad te hebben, af te leveren of bij dieren toe te passen.

Aan- en Afvoer

Norm nr.	Norm	Gwwd	Diergeneesmiddelenwet
	Identificatie en Registratie		
VT1.01	De op het bedrijf aanwezige dieren zijn gemerkt, binnen 1 week na het spenen, conform de 'Regeling identificatie en registratie van dieren 2002'.	Artikel 4 1. Bij of krachtens algemene maatregel van bestuur kan aan de houder van één of meer dieren, behorende tot een daarbij te bepalen diersoort, de verplichting worden opgelegd om: a. zich als zodanig voor een bij of krachtens de maatregel genoemd tijdstip schriftelijk te melden bij een door Onze Minister aangewezen ambtenaar onder vermelding van het aantal dieren dat hij van de onderscheiden soorten houdt; b. indien de dieren bedrijfsmatig worden gehouden, aantekening te houden van het aantal op zijn bedrijf aanwezige dieren van deze soort, van de geboorte op, onderscheidenlijk toevoeging van dieren van deze soort aan zijn bedrijf, alsmede van de afvoer van dieren van deze soort van zijn bedrijf, één en ander onder vermelding van de gegevens waardoor de dieren kunnen worden geïdentificeerd en onder vermelding van naam en adres van degene van wie de dieren afkomstig zijn onderscheidenlijk aan wie de dieren zijn afgeleverd. 2. De in het eerste lid, onderdeel b, bedoelde aantekeningen dienen gedurende ten minste	

		drie maanden te worden bewaard.	
VT1.04	<p>a. De varkenshouder meldt de aan- en afvoer van varkens op respectievelijk van zijn bedrijf, conform de 'Regeling identificatie en registratie van dieren 2002'.</p> <p>b. Een overzicht van aan- en afvoermeldingen wordt gedurende tenminste 3 jaar bewaard.</p>	Zie VT 1.01	

Bijlage 5 Checklist met actiepunten voor totstandkoming ToC-arrangement (met IKB Varkens als voorbeeld)

Algemeen:

- Nagaan wat de algemene voor- en nadelen, kansen en risico's zijn van een mogelijk ToC-arrangement, voor zowel overheid als bedrijfsleven. Waar liggen de kansen om een win-win-situatie te creëren?
- Nagaan hoe buitenlandse afnemers van de producten staan tegenover Toezicht op Controle; welke specifieke eisen stellen zij, in welke mate accepteren zij een andere rolverdeling?
- Stimuleren dat op de meest relevante onderdelen de borging van eisen in het kwaliteitssysteem (in de onderzochte case: GMP⁺ en IKB Varkens) voortdurend wordt geoptimaliseerd.
- Voorkom dat een kwaliteitssysteem alleen op papier functioneert, en in de dagelijkse bedrijfsvoering nauwelijks een rol speelt. Wellicht kan hieraan worden bijgedragen door 'kwaliteitsdenken' meetbaar te maken en in te bouwen in (het toezicht op) de private kwaliteitssystemen.
- Afspraken maken over medefinanciering door de overheid. In ruil voor de medefinanciering wordt de controle van wetgeving uitgevoerd binnen het IKB- en/of GMP⁺-systeem.
- Afspraken maken over eventuele beëindiging van het arrangement.
- Afspraken maken over crisissituaties; wordt er in dergelijke situaties teruggevallen op overheidscontroles, zo ja hoe dan?

Eisen:

- Algemeen overzicht maken van alle relevante wetgeving op (bijvoorbeeld) voedselveiligheidsgebied. In dit verband duidelijk(e) aanspreekpunt(en) vanuit de overheid creëren. Positie VWA verduidelijken.
- Vaststellen welke normen moeten worden meegenomen; alle wetgeving voor de betreffende sector of schakel, of een deel van de wetgeving? Welke wettelijke normen hoeven niet in IKB Varkens te worden opgenomen: milieuwetgeving, hinderwet, arbowetgeving, fiscale wetgeving? Milieucontaminanten of parasieten zijn geen zorgpunt voor voedselveiligheid, omdat varkens binnen worden gehouden.
- Bepalen in hoeverre de vastgestelde normen daadwerkelijk in IKB zitten..
- Uitwisselen en samen bespreken van interpretatiedocumenten van overheidscontroleurs en CI's.
- Afspraken maken met PVE en PDV over (wijze van) opnemen van (ontbrekende) wettelijke eisen in respectievelijk IKB Varkens en GMP⁺ (te beginnen met het laten opstellen van een uitgebreid overzicht met verwijzingen tussen diverse relevante wetten enerzijds en IKB Varkens en GMP⁺ anderzijds)

Systeemorganisatie:

- Afspraken maken over informatie-overdracht van IKB en GMP Diervoeder richting overheid. Hierbij is het op verantwoorde wijze openbaar maken van controleresultaten een belangrijk aandachtspunt.
- Bezien hoe bij de uitwisseling van gegevens tussen private kwaliteitssystemen en de overheid zo goed mogelijk rekening kan worden gehouden met de eisen vanuit de Wet Openbaarheid van Bestuur en de privacywetgeving.
- Afspraken maken met systeemeigenaar PVE of PDV voor periodiek inhoudelijk overleg. Overheid zou als toehoorder (adviseur) zitting kunnen nemen in het Centraal College van Deskundigen van IKB Varkens en het College van Deskundigen van GMP⁺. Dit is echter voor de rol van de overheid niet verhelderend.

Controle en sanctionering:

- Betrek toezichthouders vanuit de overheid en CI's vanaf het begin bij het proces! Een toezichtsarrangement moet in intensieve samenwerking gestalte krijgen.
- Opstellen van eisen aan controle- en sanctiesysteem ('wat is adequaat?'); welke controle-/interpretatieruimte krijgt bijvoorbeeld IKB Varkens?
- Randvoorwaarden opstellen met betrekking tot de onafhankelijkheid, deskundigheid en betrouwbaarheid van zowel systeemeigenaren als auditoren van Certificerende Instellingen en overheidscontroleurs.
- Geef richting systeemeigenaren duidelijk aan hoe en met welke frequentie de overheid (risicogericht) toezicht gaat houden op de niet-deelnemers aan het private kwaliteitssysteem, en hoe dat bij de deelnemers gaat gebeuren.
- Periodieke toetsing van de adequate werking van het systeem:
 - a. toezien op niveau van opleidingen en toetsing van CI-auditoren;
 - b. toezien op niveau van bijscholing en standaardisatie middels het harmonisatie-overleg;
 - c. steekproefsgewijs als overheid zelf controles uitvoeren
Hierbij moet uiteraard worden voorkomen dat overheidscontroleurs precies hetzelfde doen als de auditoren van het private kwaliteitssysteem. Als de overheid zich middels 'speerpunten' concentreert op diepgravender controles, dan kan dat een wezenlijke toegevoegde waarde hebben.