



voedsel en waren autoriteit

Kwaliteitsbewaking door regelgeving

Ant Vollema

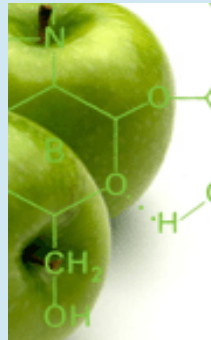
VWA, regio Oost

24-9-2009



VWA

Breed werkgebied: Voedsel en Waren





Kwaliteit - wat is dat?

= prestatie / verwachting

= hoe goed is iets

veilig

gezond

werkbaar

effectief

etc

VWA: focus op veiligheid + stuk "weten wat je koopt"



Wetgeving

"Een ieder wordt geacht de wet te kennen"

en nog 138.763 wettelijke bepalingen (jurofoon.nl)

www.overheid.nl: Nederlandse wetgeving

www.eur-lex.eu: Europese wetgeving

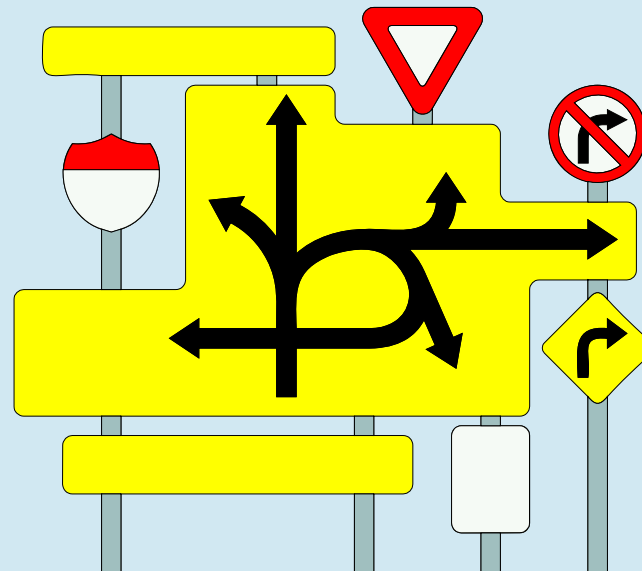
Warenwet

- "Kapstokwet"
- 58 artikelen
- 1 meter aan besluiten en regelingen
- inclusief EU-verordeningen (o.a. "Hygiënepakket")
- (steeds meer) nadruk op *eigen verantwoordelijkheid* producent



Disclaimer

Noodzakelijkerwijs is deze presentatie alleen op hoofdlijnen! Aan de inhoud hiervan kunnen dan ook geen rechten worden ontleend.



Maatschap Jan en Janneke





... worden exploitant van een levensmiddelenbedrijf

- onderneming, zowel publiek- als privaatrechtelijk
- al dan niet met winstoogmerk
- actief in enig stadium van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen

- vuistregel: verkoop aan derden
 - advertentie
 - internet
 - bordje in de tuin



Algemene eisen (1)

- Levensmiddelen moeten veilig zijn
 - hygiëne
 - temperatuur
 - verontreinigingen
- Levensmiddelen moeten traceerbaar zijn
 - 1 stap achteruit
 - 1 stap vooruit
- Onveilige levensmiddelen: melden VWA en evt. terughalen
(zie www.vwa.nl, o.a. "meldwijzer")

Algemene eisen (2)

- Levensmiddelen moeten juist verpakt en geëtiketteerd zijn
 - veilige verpakking
 - aanduiding
 - gewicht
 - datum minimale houdbaarheid
 - producent
 -
- Exploitanten moeten beschikken over een voedselveiligheidsplan
 - o.b.v. HACCP-principes
 - evt. invulling middels toepasselijke hygiënecode
 - uitzondering: primaire bedrijven
 - goedgekeurde codes: zie www.vwa.nl

Melk

Rauwe koemelk mag alleen verkocht worden:

- op het bedrijf waar de melk gewonnen is
- in een recipient die niet geschikt is om met inhoud afgeleverd te worden aan particulieren
- als het voldoet aan de microbiologische eisen
- bij voldoende lage temperatuur (8 °C bij verkoop binnen 24 uur na melken, anders 6 °C)
- met de vermelding **RAUWE MELK VOOR GEBRUIK KOKEN**

Zuivel

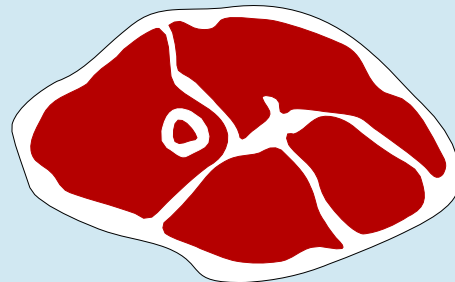
- erkenningsplicht?
 - afhankelijk van uw afzetkanaal
- toezicht door COKZ
 - zie www.cokz.nl



Vlees

Handboek huisverkoop vlees: o.a. via www.biologica.nl

- Diepvries: “na ontdooiing niet opnieuw invriezen”
- Pluimveevlees: waarschuwing tegen schadelijke bacteriën
- Rundvlees: oorsprong, geslacht in, uitgesneden in



Eieren

- Enige levensmiddel met voorgeschreven houdbaarheid
 - 6 weken na leg
- Stempelplicht – “gedoogbeleid”
 - nooit stempel van ander bedrijf gebruiken





Kinderboerderij

- Geen specifieke wettelijke eisen waar VWA toezicht op houdt
- Monitoringsproject: veel kinderboerderijen “besmet”
- Overleg met koepelorganisaties:
 - hygiënecode
 - downloaden via www.vwa.nl
 - bord “handen wassen”

Speeltuin

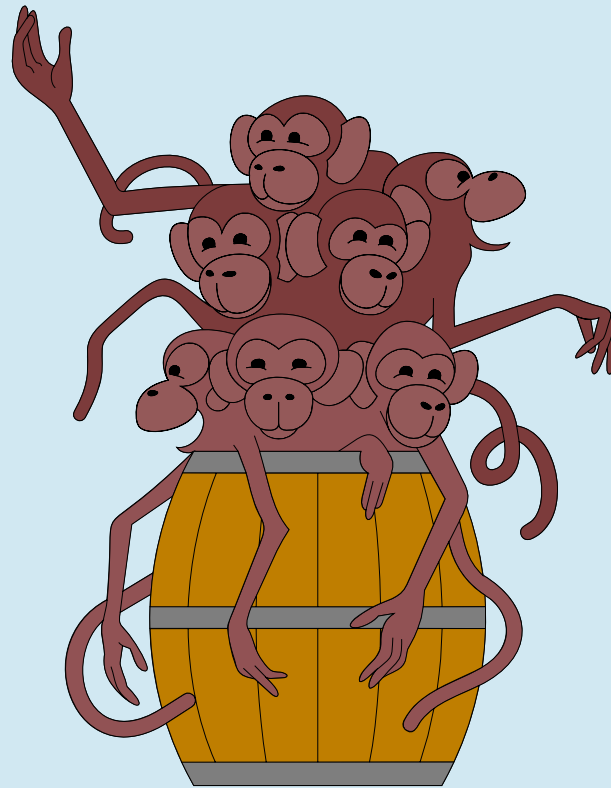
- Ruime definitie van “speeltoestel”
 - openbaar
 - mogelijk gebruikt om te spelen
- sommige kunstwerken ook “speeltoestel”
- Goedgekeurd model, identificatie
- Mogelijke beknelling, ondergrond
- Reparatie / onderhoud alleen met originele onderdelen
- Logboek



Theeschenkerij

- Hygiëne, temperaturen etc.
- Alcohol: aparte wetgeving (o.a. Drank- en Horecawet)
- Roken op de werkplek
 - zie media

Jan en Janneke ... helemaal dol?!



Samenwerking

- Eén toezichthouder per bedrijf
- Eén inspectiebezoek per jaar
 - indien mogelijk!
- **ALTIJD:**
 - feiten en omstandigheden
 - verstand en gevoel



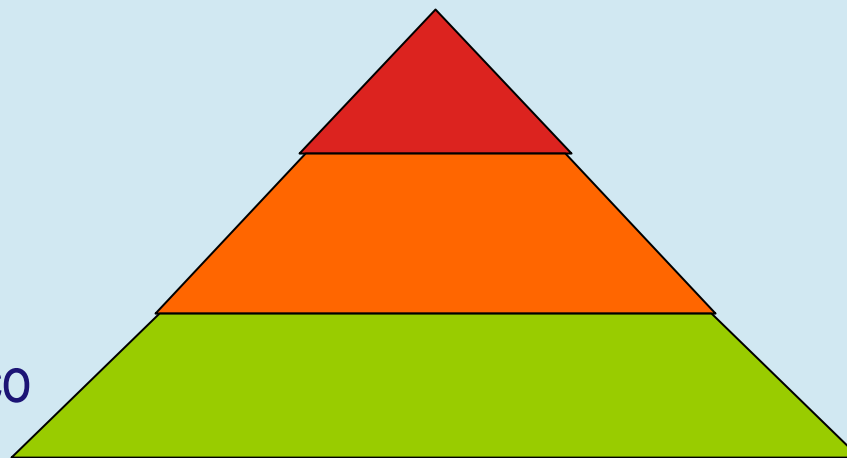
Piramide van toezicht

Indeling sectoren, op basis van foto en/of historische gegevens

Permanent risico

Beperkt risico

Nagenoeg geen risico



DANK !

- collega's voor hun input
- voor uw aandacht !

Vragen?