

Kleinschalige producenten & Grootschalige hygiënewetgeving

Juni 2006

Uitgevoerd in opdracht van:



WAGENINGEN UNIVERSITEIT
WAGENINGEN UR



Slow Food Nederland

Kleinschalige producenten & Grootschalige hygiënewetgeving

Datum: juni 2006
Project: AMC 238

Opdrachtgever: H.S. van der Meulen, Slow Food Nederland

Team:

Pim van Asselt	770905-020-080
Willem Cranenbroek	820412-164-130
Jenneke van Elderen	830119-220-060
Miriam van Groen	810721-279-030
Harm-Jan Hidden	800610-338-060
Anne van de Wiel	840312-950-100

Coach: Rudolf van Broekhuizen

Voorwoord

Voor u ligt het rapport dat wij tijdens het 'Academic Master Cluster' aan Wageningen Universiteit geschreven hebben. We hebben in opdracht van Slow Food een inventarisatie gemaakt van de problemen die traditionele producenten met betrekking tot hygiënewetgeving tegenkomen. In een relatief korte maar intensieve periode van negen weken hebben we veel mensen gesproken. We zijn bij verschillende producenten langs geweest en werden daar hartelijk ontvangen. Ook zijn we bij verschillende instanties geweest en ook zij waren bereid om ons te helpen. We willen iedereen dan ook hartelijk bedanken voor hen enthousiaste medewerking. Het enthousiasme werkte aanstekelijk en de tijd is voorbij gevlogen.

Verder willen we in het bijzonder onze coach Rudolf van Broekhuizen bedanken voor de steun tijdens het hele proces. Tot slot willen we ook Hielke van der Meulen bedanken voor de kritische blik en de opbouwende kritiek.

Wij wensen u veel plezier bij het lezen van dit rapport.

Namens AMC groep 238.

Inhoudsopgave

Voorwoord.....	3
Inhoudsopgave	4
Samenvatting	5
1 Inleiding	6
1.1 Achtergrond	6
1.2 Probleemstelling	6
1.3 Methode	6
1.4 Vooruitblik	7
2 Slow Food	8
3 Literatuuronderzoek	9
3.1 voedselveiligheid en procesbeheersingsystemen	9
3.1.1 voedselveiligheid	9
3.1.2 Procesbeheersingsystemen	10
3.2 Europese instanties en wetgeving	12
3.2.1 Bevoegdheden van de EU.....	13
3.2.2 De Europese instituten autoriteiten.....	13
3.2.3 De basis: vrijhandel in de EEG.....	14
3.2.4 De 'General Food Law' en de Europese wetgeving.....	14
3.3 Nederlandse instanties en wetgeving.....	17
3.4 Problemen met hygiënewetgeving en traditionele producenten.....	19
4 Interviews	21
4.1 uitwerking interviews	21
4.1.1 Vlees	21
4.1.2 Kaas	25
4.1.3 Beleid	28
4.2 analyse interviews.....	34
5 Conclusie	38
6. Advies.....	40
 Literatuurlijst.....	 43
Begrippenlijst.....	44
 Bijlage 1: HACCP 12 stappen plan.....	 45
Bijlage 2: HACCP beslisboom	48
Bijlage 3: HACCP regelkring.....	49
Bijlage 4: De vijf Europese instituten	50
Bijlage 6: Vragenlijst	54
Bijlage 7: Uitwerking interviews.....	55

Samenvatting

Slow Food Nederland is een organisatie die het belangrijk vindt dat de tijd wordt genomen voor het produceren en consumeren van voedsel. Slow Food wordt steeds vaker benaderd door traditionele producenten die problemen ondervinden met de huidige hygiënewetgeving. Op dit moment is Slow Food niet in staat om de producenten hierin te ondersteunen. Om de ondersteunende rol van Slow Food in de toekomst te vergroten is dit project uitgevoerd. Hiervoor is de volgende probleemstelling geformuleerd:

Wat zijn de problemen in het productieproces met betrekking tot inhoud, implementatie en ervaring van grootschalige hygiënewetgeving in relatie tot de traditionele voedselproducenten, en hoe kan Slow Food hier een adviserende rol in spelen voor de bij haar aangesloten producenten?

Er is literatuuronderzoek verricht naar de wetgeving en de reeds beschreven problematiek op dit gebied. Daarnaast zijn interviews afgenomen met verschillende belanghebbenden, namelijk producenten, controleurs, en beleidsmakers. Daar is onder andere uit naar voren gekomen welke problemen de producenten ondervinden op het gebied van hygiënewetgeving. Verder is er in het literatuuronderzoek naar voren gekomen dat de EU haar lidstaten de ruimte biedt, door het versoepelen van de hygiënewetgeving, om traditionele productiemethoden te beschermen.

Het advies aan Slow Food bestaat uit aanbevelingen op verschillende niveaus, te weten wetgeving, implementatie en ervaring. De adviezen zijn als volgt samen te vatten:

- Een veelgehoord probleem was dat de administratieve last voor kleinere bedrijven onevenredig hoog is. Daarom zou het goed zijn te kijken naar methoden om deze last te verlichten.
- Op het gebied van etikettering blijkt veel onduidelijkheid te bestaan bij producenten. Door op een duidelijke en uitvoerbare manier de regels voor hen aan te geven, kunnen deze kennisproblemen opgelost worden.
- Er is binnen de Europese wetgeving ruimte die lidstaten zelf mogen invullen. Slow Food kan lobbyen om deze ruimte te gebruiken om traditionele productiewijzen te beschermen. Daartoe moet zij bekend zijn met de wetgeving.
- Door meer met andere organisaties samen te werken, kan Slow Food producenten beter van dienst zijn en haar invloed uitbreiden.
- Het is voor producenten nuttig om de feiten van de controles bij te houden, zodat eventuele misverstanden en verschillen van mening adequater opgelost kunnen worden.
- Veel producenten hebben een voorkeur voor controle van het eindproduct boven de huidige procescontrole. Door aan te geven waarom hiervoor gekozen is, zouden producenten deze wijze makkelijker accepteren. Als de administratieve last verlicht wordt, zou dat ook bijdragen aan deze acceptatie.
- Wat betreft de ervaring van producenten met de hygiënewetgeving en de controle daarop, is gebleken dat veel producenten het gevoel hebben dat controleurs weinig 'feeling' hebben met de praktijk van kleinschalige bedrijven. Wellicht kunnen de controlerende instanties daar meer aandacht aan besteden. Andersom zou het voor een groot aantal producenten nuttig zijn om een duidelijker beeld te hebben van de bevoegdheden en werkwijze van controlerende instanties.

Met behulp van dit onderzoek is in kaart gebracht waar de grootste knelpunten liggen op het gebied van voedselhygiëne en is op basis hiervan een advies geformuleerd. Slow Food zou met dit advies beter in staat moeten zijn de traditionele producenten te ondersteunen bij problemen op dit gebied.

1 Inleiding

1.1 Achtergrond

'Omdat we een klein deel van de kaas aan huis verkopen, moesten we daar een aparte betegelde opslagruimte voor maken. Dat kostte veel geld en het is ons nog steeds niet duidelijk wat de zin er precies van is. Het moet gewoon.' (Van der Meulen, 2003)

De Nederlandse overheid en zuivelindustrie vragen de Europese Commissie om rauwmelkse kaas te verbieden. De aanwezigheid van bacteriën in rauwmelkse kaas zou een gevaar voor de volksgezondheid opleveren. Het verbieden van rauwe melk zou betekenen dat 380 boerenkaasmakers verloren gaan. (Klawer H, e.a. 2002)

Dit zijn twee van de vele voorbeelden van traditionele, kleinschalige voedselproducenten die problemen ervaren met hygiënerichtlijnen. Hieruit blijkt dat hygiënewetgeving niet altijd strookt met ambachtelijke productiemethoden. Zodra deze producenten de markt opgaan, krijgen ze hiermee te maken. Deels zijn deze regels Europees vastgelegd, deels worden ze door elk land zelf ingevuld. Bij het opstellen van deze regels wordt vooral uitgegaan van grote voedselproducenten en lange productieketens. Deze zijn vaak niet toegespitst op ambachtelijke, kleinschalige situaties. In dit project wordt gekeken naar deze traditionele voedselproductie. Een traditioneel product impliceert een ambachtelijke productiewijze, en een ambachtelijk productieproces is gebonden aan een lage productie hoeveelheid.

Slow Food, nader omschreven in hoofdstuk 2, is een internationale organisatie die zich richt op de bescherming van authentieke streekproducten. Het gaat om onder andere boerenkazen, ambachtelijke vleeswaren en traditionele broodsoorten. Een deel van de producenten van de producten uit de Ark van de Smaak (zie hoofdstuk 2) geeft aan problemen te ondervinden met de hygiënewetgeving. Er zijn waarschijnlijk verschillende factoren die spanning veroorzaken tussen regel en praktijk. De vraag voor Slow Food is of de problemen met hygiënewetgeving het gevolg zijn van onwil, onmacht, gebrek aan kennis, of de willekeur van controleurs en/of traditionele voedselproducenten. Een antwoord op deze vraag stelt Slow Food beter in staat om traditionele voedselproducenten te ondersteunen en adviseren bij problemen.

1.2 Probleemstelling

Wat zijn de problemen in het productieproces met betrekking tot inhoud, implementatie en ervaring van grootschalige hygiënewetgeving in relatie tot de traditionele voedselproducenten, en hoe kan Slow Food hier een adviserende rol in spelen voor de bij haar aangesloten producenten?

1.3 Methode

Om bovenstaande vraag te beantwoorden is gebruik gemaakt van de volgende twee methodes. Ten eerste is er een literatuuronderzoek uitgevoerd omtrent de hygiënewetgeving op Europees en nationaal niveau. Verder is er gekeken naar de structuur en functies van de beleidsmakende en controlerende organen. Ten tweede zijn er interviews gehouden met traditionele voedselproducenten, controleurs van de hygiënewetgeving en experts op het gebied van Europese en Nederlandse wetgeving.

Het literatuuronderzoek geeft inzicht in de hygiënewetgeving en de reeds beschreven problematiek. Aan de hand van de interviews onder actoren zijn de problemen die zich voordoen in kaart gebracht. De problemen zijn geanalyseerd binnen een kader van drie niveaus: wetgeving, implementatie en ervaring. Op basis van het literatuuronderzoek en de interviews is een advies gevormd.

1.4 Vooruitblik

Hoofdstuk 2 van dit rapport zal een korte omschrijving geven van de organisatie Slow Food. Hierin zal besproken worden wat de hoofdthema's van Slow Food zijn, waar Slow Food voor staat en wat de Ark van de Smaak is. In hoofdstuk 3 en 4 staan respectievelijk het literatuuronderzoek en de uitwerking van de interviews, met aansluitend de analyse ervan, zoals beschreven in paragraaf 1.3. Tot slot volgen in hoofdstuk 5 en 6 de conclusies en het advies aan Slow Food, dat hen beter inzicht zal geven in de huidige problematiek betreffende de hygiënewetgeving en hoe zij hiermee om zouden kunnen gaan.

2 Slow Food

Slow Food is opgericht op 9 december 1989 in Italië. Slow Food wil noch een producentenbeweging, noch een consumentenbeweging zijn. Zij proberen consumenten en producenten samen te brengen.

Ze richten zich met name op het behoud van biodiversiteit en willen afstappen van het eurocentrisch benaderen van de gastronomie. (Petrini, 2001)

De hoofdthema's van Slow Food zijn;

1. Het verspreiden, bestuderen en leren kennen van de materiele cultuur
2. Het beschermen van agrarische voedingsproducenten tegen de vervuiling van het milieu. Slow Food wil de rijkdom aan agrarische voedingsproducenten verdedigen tegen de achteruitgang van het milieu.
3. Het belang van de consument verdedigen, zorgen voor een goede verhouding tussen prijs en kwaliteit
4. Het promoten van het genieten van lekker eten en het benadrukken van de sociale functie van gezamenlijke maaltijden. (Petrini, 2001)

In Nederland is de beweging Slow Food een onafhankelijke organisatie van en voor een divers publiek, zowel kritische consumenten als ambachtelijke producenten zijn nauw betrokken bij Slow Food.

In Nederland heeft Slow Food de vier hoofdthema's vertaald in drie speerpunten. Deze zijn:

- **Smaak:** behoud en ontwikkeling van diversiteit aan smaken, biodiversiteit, authentieke productiewijzen, kleinschalige productie
- **Cultuur:** bewaren van tradities en eetcultuur in de vorm van seizoensproducten en - gerechten en de sociale functie van eten
- **Kennis:** van ingrediënten, kwaliteit en bereidingswijzen als basis om te kunnen genieten, smaakontwikkeling en smaakeducatie.

Om het uitsterven van authentieke streekproducten te voorkomen is Slow Food in 1996 het project "Ark van de Smaak" begonnen. Wetenschappers, journalisten en Slow Food leden over de hele wereld zoeken naar deze producten en achterhalen wie ze nog maken. Het gaat om boerenkazen, ambachtelijke vleeswaren, traditionele broodsoorten, oude groenten- en fruitsoorten, zeldzame veerassen en bijzondere vissen en schaaldieren. Slow Food beschouwt deze producten en landrassen als een gastronomische rijkdom, als cultureel erfgoed en als dragers van biodiversiteit. (www.slowfood.nl)

Voor opname in de Ark van de Smaak gelden de volgende criteria. Het product moet:

- ambachtelijk en op kleine schaal worden gemaakt door meerdere producenten,
- gastronomisch interessant zijn (smaak, samenstelling, culinaire toepassing),
- historisch en cultureel gebonden zijn aan een bepaalde streek of stad
- op korte of middellange termijn met uitsterven worden bedreigd,
- en mag geen bestaand handelsmerk zijn. (www.slowfood.nl)

Een groot deel van de door ons geïnterviewde producenten, produceren producten die opgenomen zijn in de Ark van de Smaak.

3 Literatuuronderzoek

Het doel van dit literatuuronderzoek is het verkrijgen van een overzicht van de hygiënewetgeving op Europees en nationaal niveau. Als eerste zal er uiteengezet worden waarom voedselveiligheid zo belangrijk is en welke rol wetgeving en procesbeheersingsystemen hierin spelen. Vervolgens welke Europese instanties hierin participeren en wat hun bevoegdheden en verantwoordelijkheden zijn. Verder zal er gekeken worden naar de Nederlandse invulling van de richtlijnen, zoals opgesteld door de Europese Unie (EU). Tot slot zullen er enkele voorbeelden gegeven worden van de in de literatuur reeds bekende voorbeelden van problemen op het gebied van hygiënewetgeving bij producenten van traditionele streekproducten. Deze opbouw maakt het mogelijk om vanuit een breder perspectief tot de kern van de zaak door te dringen en vormen de interviews in hoofdstuk 4 een logisch vervolg.

3.1 voedselveiligheid en procesbeheersingsystemen

Voedsel heeft een gebruikswaarde, maar begint in toenemende mate ook een gevoelswaarde te krijgen. Het is meer een onderdeel van *lifestyle*. Aan de ene kant koken mensen steeds minder zelf, vooral tweeverdieners, aan de andere kant worden ambachtelijke producten en productiewijzen herontdekt. “Op voedselveiligheid wordt niet ingeleverd, er wordt niet op geconcentreerd en er valt niet over te twisten. Voedselkwaliteit daarentegen is net als smaak. Daarover van wél te twisten en daarop kan men concurreren” (Steegman 2005: 215).

In deze paragraaf zal er ingegaan worden op de principes van voedselveiligheid en de standaarden die zijn ontwikkeld om een hygiënische wijze van produceren te garanderen.

3.1.1 voedselveiligheid

Voedselbeleid heeft niet alleen consequenties op de veiligheid van ons voedsel, maar reikt veel verder, ook naar economische, sociale en milieu consequenties. Consumenten worden voorzien van veilige en hoge kwaliteitsproducten vanuit allerlei landen. Hiervoor moet dus een goed eenduidig voedselbeleid zijn. Dit vereist een beoordeling en controle van de risico's die de gezondheid van de consumenten in gevaar kunnen brengen. Dit vraagt om een begrijpelijke en volledige benadering van de voedselveiligheid. Alle aspecten moeten terugkomen op Europees niveau. Elk lid van de EU heeft de plicht veilig voedsel te garanderen, niet alleen voor haar eigen inwoners maar voor die van de gehele EU. Om een meer gecoördineerde en volledige voedselveiligheid te creëren is volledige medewerking van alle partijen vereist. (*Reader Food Law 5-40*)

Principe van voedselveiligheid

De EU maakt een voorstel voor de garantie van voedselveiligheid, dat wordt omgezet in een proactief, dynamisch, samenhangend en begrijpelijk document om een hoog niveau van gezondheid en consument bescherming te garanderen.

De rollen van de deelnemende partijen in de voedselketen moeten duidelijk zijn. De voedselproducent, boeren en voedselexploitanten hebben de primaire verantwoordelijkheid voor de voedselveiligheid. Bevoegde autoriteiten controleren en dwingen deze verantwoordelijkheid af door nationaal toezicht en controle systemen. Consumenten moeten zich wel realiseren dat zij verantwoordelijk zijn voor juiste opslag, verwerken en koken van het voedsel. Op deze manier wordt het 'van de boerderij tot op tafel beleid', dat alle sectoren van de voedselketen dekt zoals de primaire productie, voedselbewerking, opslag, transport en verkoop, systematisch en consequent geïmplementeerd. (*Reader Food Law 5-40*)

Een succesvol beleid vraagt:

- *Traceerbaarheid*; traceren van het voedsel en hun ingrediënten.
- *Samenhang, effectiviteit en dynamiek*; om zich te richten op de tekortkomingen en snel te handelen bij risico's voor de menselijke gezondheid.
- *Transparantie*; het betrekken van alle partijen en hen toestaan bijdrages te leveren in nieuwe ontwikkelingen.
- *Risicoanalyse*; de basis van voedselveiligheidsbeleid (risico inschatting, behandeling en communicatie).
- *Wetenschap*; gebruik de best beschikbare kennis om maatregelen voor voedselveiligheid te ontwikkelen. (*Reader Food Law 5-40*)

Essentiële elementen van voedselveiligheid

Informatie verzamelen en analyseren zijn essentiële elementen van voedselveiligheidsbeleid en zijn vooral belangrijk voor de identificatie van mogelijke gevaren. Hiervoor zijn verschillende methoden en indicatoren te gebruiken:

- *Controleren en monitoren*; een dagelijks beheer van informatie om een snelle reactie op een mogelijk gevaar te genereren. Deze methode focust zich op 'voorkomen in plaats van genezen'.
- *Alarm systemen*; Een systeem dat er voor zorg draagt dat de betrokkene partijen op tijd worden ingelicht bij een voedselveiligheidsprobleem.
- *Onderzoek*; verbeteren van de kennis en bijdrage aan een wetenschappelijke basis voor beleid en regelgeving.
- *Wetenschappelijk samenwerking*; het verzamelen van kwesties gerelateerd aan voedselveiligheid in het SCOOP (*scientific coöperation*) systeem door nationale instituten en organisaties.
- *Analytische ondersteuning*; een systeem van laboratoria is ontwikkeld voor producten van dierlijke oorsprong om speciale analytische ondersteuning te kunnen bieden aan de gemeenschap en laboratoria in andere landen. Zij ontwikkelen detectiemethoden en assisteren laboratoria in de andere lidstaten om deze methoden toe te passen. (*Reader Food Law 5-40*)

Wetenschappelijke informatie

Wetenschappelijke informatie ondersteunt het voedselveiligheidsbeleid. Het is wel duidelijk dat wetenschappelijk advies over voedselveiligheid van de hoogste kwaliteit moet zijn. Het moet worden voorzien op een actuele en betrouwbare manier aan diegene die verantwoordelijk zijn voor de beslissingen om de gezondheid van de consument te beschermen. (*Reader Food Law 5-40*)

3.1.2 Procesbeheersingsystemen

Hygiëne is erg belangrijk in de voedselindustrie, zeker wanneer met verse (dierlijke) producten wordt gewerkt. Om een goede hygiënische manier van produceren te kunnen garanderen zijn procesbeheersingsystemen opgezet, voorbeelden hiervan zijn: GMP, HACCP, BRC, QS, SQF. Ook worden er binnen bepaalde branches, branche specifieke hygiënecodes ontwikkeld op basis van HACCP. Hieronder wordt ingegaan op de twee bekendste systemen, GMP, HACCP en de branche specifieke hygiënecodes.

Good manufacturing practice (GMP)

In de jaren 60 werd de ontwikkeling van Good Practices (GP) codes op gang gebracht door de wereldwijde drang naar duidelijkheid over veilige en hygiënische bereidingsprocedures. In box 1 worden de onderwerpen van deze GP codes beschreven:

BOX 1: Onderwerpen van de GP Codes

Middelen:	voorschriften voor gebouwen, apparatuur en utiliteiten
Materialen:	refereert naar vereisten voor rauwe producten en ondersteunende materialen
Methode:	omvat standaard bewerking procedures (SOP) en werk instructies
Mensen:	refereert naar kennis en ervaringen van de werknemers (bijv. taakomschrijving en training programma's).

Deze GP codes worden gebruikt om de bereidingswijze en de kwaliteitscontrole op dusdanige manier te combineren dat de bereide producten continu voldoen aan hen beoogde gebruik. De GP codes variëren van globale voorschriften, welke voor alle voedselproducten gebruikt kunnen worden, tot specifieke voorschriften die van toepassing zijn op een bepaald product of groep van producten. Zo zijn er bijvoorbeeld de Good Hygienic Practice (GHP) codes, welke focussen op alle hygiënische aspecten van de voedselproductie.

De GP codes hebben geen wettelijke status, echter, regelmatig worden er delen uit de GP codes gebruikt voor Nationale wetgeving omtrent voedsel hygiëne. De meest voorkomende GP code is de Good Manufacturing Practice (GMP) code.

GMP codes voor specifieke voedselgroepen bevatten extra aspecten, welke typisch zijn voor die productgroep. Volgens het herziene document van de National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foodstuffs (NACMCF) (1998) is het invoeren van GMP of GHP codes een goede fundering voor HACCP. (*Luning et al. 2002*)

Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP)

HACCP is een systematische aanpak voor identificatie, evaluatie en controle van de stappen in het voedselbereidingproces, welke kritiek zijn voor de veiligheid van het product. Het hoofddoel van het HACCP concept is het garanderen dat producten op een voedselveilige manier geproduceerd worden in plaats van achteraf kwaliteitscontrole. Het gaat hier dus om 'voorkomen is beter dan genezen'.

Box 2: HACCP-principes

Principe 1:	Identificeer de potentiële gevaren (voor de gezondheid van de mens) die kunnen optreden in alle stadia van voedselproductie, van primaire productie, be- en verwerken en distributie tot de consumptie. Schat de kans dat het gevaar optreedt en identificeer mogelijke beheersmaatregelen.
Principe 2:	Bepaal de punten/procedures/processtappen die van belang zijn om het gevaar te elimineren of de kans dat het gevaar optreedt te minimaliseren (Kritisch Beheerspunten = CCP's).
Principe 3:	Stel de normen op waaraan moet worden voldaan om een CCP te beheersen.
Principe 4:	Stel de procedure op om de normen van een CCP te meten en te registreren.
Principe 5:	Stel de corrigerende actie vast die moet worden genomen wanneer de normen bij een CCP worden overschreden.
Principe 6:	Stel procedures vast voor de verificatie van het systeem, zodat getest kan worden of het HACCP-systeem goed functioneert.
Principe 7:	Zorg voor een goede documentatie van het HACCP-systeem.

Bron: www.codexalimentarius.org

In 1993 erkende de EU de HACCP methode officieel, welke voedselproducenten konden implementeren en handhaven als productie controle systeem. Sinds 1 januari 1996 zijn alle voedselproducenten gedwongen te werken volgens de HACCP methode. In Nederland, is dit opgenomen in de regelgeving voedselhygiëne, artikel 30 en 31. Anno 2006 speelt HACCP nog steeds een hoofdrol in de hygiënewetgeving.

Een HACCP plan wordt opgebouwd uit een twaalfstappen plan, waarvan de laatste zeven stappen ook wel de zeven HACCP principes genoemd worden. Deze principes staan in box 2. In bijlage 1 vindt u een uitgebreide omschrijving van het 12 stappenplan.

Om erachter te komen of een bepaald punt in een proces een CCP is, moet men 2 stappen doorlopen. Eerst maakt men een risicobeoordeling. Deze beoordeling bestaat uit 4 stappen:

- 1) Gevarenidentificatie: Het identificeren van mogelijke gevaren voor de consument en bijbehorende risicofactoren, zoals eventuele besmettingsroutes en gegevens over toxiciteit van bepaalde producten of productgroepen.
- 2) Gevarenkarakterisering: Het karakteriseren van de gevaren volgens de specificaties van de geïdentificeerde gevaarlijke stoffen.
- 3) Blootstelling: Het bepalen van de blootstelling voor de mens van iedere gevaarlijke stof afzonderlijk.
- 4) Risicokarakterisering: Het aangeven van de mate van waarschijnlijkheid dat bepaalde gevaren aanwezig zijn in de producten, in hoeveelheden die kunnen leiden tot negatieve gezondheidsaspecten bij de mens.

Vervolgens wordt de door de codex opgestelde beslisboom (bijlage 2) doorlopen. In bijlage 3 staat een voorbeeld van een algemene regelkring voor CCP's. Met behulp van de regelkring kan worden opgesteld wat er moet gebeuren wanneer een CCP niet voldoende wordt beheerst. (Luning et al. 2002)

Branche specifieke hygiëncodes

"Het HACCP systeem wordt toegepast rekeninghoudend met aard en omvang van de bedrijven. Voor kleine bedrijven staat flexibiliteit voorop" (van der Meulen, van der Velde: 197). Voor kleine bedrijven is het lastig en duur om een eigen HACCP-plan op te stellen. Daarom mogen productschappen aparte hygiëncodes uitbrengen. Bedrijven waarop de hygiëncode van toepassing is, kunnen ervoor kiezen zich daaraan te houden. De hygiëncodes zijn zo opgesteld, dat een producent die zich eraan houdt, voldoet aan alle voorschriften die voor hem of haar gelden.

Wanneer bedrijven extra productieprocessen bezitten, welke niet zijn omschreven in de hygiëncode, moeten zij deze extra processen evalueren volgens de HACCP principes. (van der Meulen, van der Velde, 2004)

3.2 Europese instanties en wetgeving

De EU is voortgekomen uit de Europese Gemeenschap (EG). Momenteel zijn er 25 staten lid van de EU. De EG is een mix van supranationale en intergouvernementele elementen.

De EU maakt wetgeving welke bindend is voor alle deelnemende lidstaten, de burgers en organisaties binnen deze lidstaten. Deze wetgeving heeft een directe invloed op de nationale wetgeving en is overheersend, wanneer de nationale en Europese wetgeving tegenstrijdig zijn. Omdat de Nederlandse hygiënewetgeving grotendeels vanuit de EU wordt opgelegd is het belangrijk om een beeld te hebben van de instanties die hierin een belangrijke rol spelen en wat hun bevoegdheden zijn.

3.2.1 Bevoegdheden van de EU

De EG werkt volgens het principe van the '*attribution of power*'. Dit betekent dat de Gemeenschap alleen de macht heeft wanneer in een wetsartikel deze macht expliciet wordt toebedeeld aan een instituut van de EG. Dit principe is vrij simpel, maar het heeft wel vergaande gevolgen voor de regulerende en financiële capaciteit van de EG. In ieder wetsartikel staat genoemd welke instantie van de EG gemachtigd is.

Om zijn doelen te bereiken heeft de EG diverse bevoegdheden nodig. Echter, in sommige gevallen mist de EG de bevoegdheid om een bepaalde taak te volbrengen, omdat dit niet expliciet in het Verdrag genoemd staat. In dat geval kan de escape clause oplossing bieden. De escape clause geeft de Europese Raad de mogelijkheid om maatregelen te nemen.

Om zijn taken te volbrengen heeft de EG diverse instrumenten:

- niet-bindende instrumenten: adviezen, aanbevelingen, meningen
- bindende instrumenten: wetgeving, richtlijnen en besluiten

Er zijn enkele verschillen tussen een wet en een besluit: een wet kan telkens opnieuw worden toegepast op meerdere personen, terwijl een besluit gericht is op een specifieke situatie met een bepaalde persoon.

Een individu kan geen bezwaar maken tegen de legaliteit van een wet, omdat deze behoort tot de overheid. Op een besluit kan wel door individuen bezwaar gemaakt worden, wanneer het betrekking heeft op henzelf, of op iemand anders maar waarbij de gevolgen wel merkbaar zijn voor de persoon in kwestie. (*Van der Meulen en Van der Velde 2004*)

3.2.2 De Europese instituten autoriteiten

De EG bestaat uit vijf instituten

- 1) Europese Commissie
- 2) Europese Raad
- 3) Europees Parlement
- 4) Juridische zaken
- 5) Accountants

De Europese Unie maakt gebruik van deze vijf organen om haar taak te volbrengen, maar zij blijven onderdeel van de EG. De Unie heeft zelf slechts één orgaan: de Raad van de Europese Unie. Deze vijf instituten zullen in bijlage 4 worden beschreven, hierna zullen de autoriteiten op het gebied van voedselveiligheid, de EFSA en de FVO, kort besproken worden.

European Food Safety Authority (EFSA)

De EFSA is een Europese instantie welke zich bezig houdt met de risicobepaling van de voedselveiligheid. Deze voedselveiligheid omvat niet alleen het voedsel voor de consumenten, maar ook het voer voor de productiedieren. De EFSA werkt nauw samen met nationale overheden en houdt open consultaties met de belanghebbende instanties en bedrijven. Met behulp van deze nauwe samenwerkingsverbanden levert de EFSA onafhankelijk wetenschappelijk advies en duidelijke communicatie op het gebied van bestaande en groeiende risico's voor de voedselveiligheid (zie box 3). (www.efsa.eu.int)

Box 3: verordening 178/2002; Artikel 30, EFSA

De EFSA moet gespitst zijn op verschillen tussen haar adviezen en die van vergelijkbare organisaties. Als zij een verschil constateert, wisselt zij informatie uit om te achterhalen of er belangrijke verschillen in wetenschappelijk inzicht bestaan. Als dat zich voordoet en beide instanties onder de zeggenschap van de Commissie of van een lidstaat vallen, zijn beide verplicht samen te werken om zo het verschil van inzicht op te lossen. Als zij niet tot één zienswijze kunnen komen, moeten ze wetenschappelijke geschilpunten met de daarbij behorende onzekerheden in een gezamenlijk document vastleggen. Dat document wordt gepubliceerd.

Food and Veterinary Office (FVO)

De implementatie van voedselveiligheid maatregelen moet ondersteund worden door praktische, uitgebalanceerde wetgeving, het neerleggen van regels welke goede voedselveiligheid standaarden, diergezondheid, gezonde planten en een goede behandeling van dieren garanderen. Dit is het fundament voor het werk van de FVO.

De belangrijkste taak van de FVO is het controleren of de nationale overheden op de juiste manier de Europese wetten implementeren en aan de voedselbedrijven opleggen. Over het algemeen zijn de inspecties erop gericht om de basis en de effectiviteit van de nationale controle systemen te evalueren en of zij capabel zijn om de gevraagde standaarden te garanderen. Verder draagt de FVO zorg voor kwaliteitsaangelegenheden als etikettering en biologische productie.

Een groot deel van het voedsel dat binnen de EU geconsumeerd wordt, wordt hier ook geproduceerd. Hierdoor wordt het merendeel van de inspecties van de FVO uitgevoerd binnen de EU. Er worden echter ook grote hoeveelheden voedsel geïmporteerd uit landen buiten de EU (de zogenaamde 'derde landen'). De FVO inspecteert de situaties in deze landen en controleert tevens de inspectieposten aan de grenzen van de EU om er zeker van te zijn dat zij acceptabele standaarden gebruiken.

Tot slot geeft de FVO ook advies aan landen die willen toetreden tot de EU of willen exporteren naar de EU, zodat zij aan de gestelde eisen kunnen voldoen. (*reader, 167-170*)

3.2.3 De basis: vrijhandel in de EEG

De vrije handelsunie en de gemeenschappelijke markt zijn twee essentiële bouwstenen van het EEG Verdrag. De handelsgrenzen zijn opengesteld en tussen de EEG lidstaten is vrije handel van goederen mogelijk zonder belastingheffing.

Voordat het Verdrag ingevoerd werd, waren de belastingheffingen een bron van inkomsten voor EEG landen. Tevens was het een manier om buitenlandse producten tegen een hogere prijs op de markt te brengen, wat bescherming bood voor binnenlandse producten. Door het EEG Verdrag zijn dit soort handelsbelemmeringen niet meer geoorloofd en worden alle producten gelijk behandeld. Door het EEG Verdrag zijn ook kwantitatieve beperkingen niet meer mogelijk. Bepaalde landen hanteerden een importquotum, een maatregel ter bescherming van binnenlandse producten. Nederland had in de vijftiger jaren de maatregel dat brood een bepaald percentage Nederlands graan moest bevatten. Ook deze maatregel is niet meer geoorloofd sinds invoering van het Verdrag. In sommige gevallen worden uitzonderingen gemaakt op het principe van vrije handel van goederen, het waarborgen van de menselijke gezondheid kan daaraan ten grondslag liggen.

Naast daadwerkelijke grenzen zijn er ook technische barrières die het ontstaan van een gemeenschappelijke markt belemmeren. De Belgische boter is een goed voorbeeld. De vorm van de boterverpakking geeft in België het verschil aan tussen boter en margarine. Dit geeft duidelijkheid voor de consument. Wanneer een ander land boter op de Belgische markt wil brengen, moet het aan deze regel voldoen. Dit geval is voorgelegd aan de Court of Justice, welke heeft besloten dat het een technische barrière betreft en dat België andere boterverpakkingen op de eigen markt niet mag weigeren. (*Van der Meulen en Van der Velde 2004*)

3.2.4 De 'General Food Law' en de Europese wetgeving

In het EG-verdrag staan artikelen over onder andere harmonisatie van de interne markt, volksgezondheid en consumentenbescherming, die de basis zijn voor de General Food Law (GFL). Het oude verdrag was meer gebaseerd op voedselzekerheid dan voedselveiligheid. Vervolgens is in het verdrag van Maastricht opgenomen dat de EG een bijdrage moest leveren aan de menselijke gezondheid, nu moet ze die gezondheid verzekeren en ligt de nadruk meer op voedselveiligheid.

De GFL laat twee tendensen van centralisatie zien: de in hoofdzaak algemene geldigheid van de GFL (dus uniforme regels) en de oprichting van een gezamenlijke autoriteit, de

EFSA. De EG is overgestapt van verticale naar horizontale regelgeving. Verticale regelgeving heeft betrekking op een bepaalde productieketen, terwijl horizontale regelgeving gaat over een bepaald onderwerp dat geldt voor alle levensmiddelen. De regelgeving betreft bijvoorbeeld hygiëne en etikettering. Dit levert een vermindering van wetgeving op (Van der Velde en Van der Meulen, 2005; Van der Meulen en Van der Velde 2004).

De GFL zelf (verordening 178/2002) is slechts een raamwerk voor de verdere regelgeving. Het levensmiddelenrecht is onderverdeeld in algemene beginselen, materieel en procedureel recht. Het materiële recht is weer onderverdeeld in regels over samenstelling, behandeling, communicatie en overig. Onder behandeling vallen productie, waar hygiëne een deel van uitmaakt, en handel. (Zie Box 4)

Box 4: Verordening 178/2002

178/2002

“Verordening tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden”.

Bekend als de General Food Law, raamwerk voor verdere regels met betrekking tot voedselproductie. De GFL maakt gebruik van een ‘holistische benadering’: alleen de voedselverwerking en -bereiding voor eigen gebruik vallen er niet onder. Over het algemeen geldig vanaf 1 januari 2002. Sommige artikelen zijn pas in werking getreden op 1 januari 2005. De overige artikelen gaan per 1 januari 2007 gelden.

Artikel 1.1

“...in acht nemende in het bijzonder de diversiteit in het voedselaanbod inclusief traditionele producten...”

Overweging 16 en artikel 6.3 en 6.5

Flexibiliteit is nodig om traditionele methoden voor alle stadia van de totstandkoming van levensmiddelen mogelijk te maken.

Verordening 853/2004 is van groot belang wat betreft de hygiëne en heeft drie hoofddoelen: het vastleggen van de verantwoordelijkheid van de (exploitanten van) levensmiddelenbedrijven voor goede hygiëne, het systematisch toepassen van HACCP en toepassing van hygiënevoorschriften op alle niveaus van de voedselketen. HACCP is een vorm van verplichte zelfregulatie, omdat de exploitant zelf de standaarden vaststelt, maar zich wel moet onderwerpen aan overheidscontroles (zie ook paragraaf 3.1.2). HACCP gaat voornamelijk over het voorkomen van hygiëneproblemen, maar ook over de te ondernemen actie ingeval iets misgaat (van der Meulen, van der Velde 2004: 187-8)

Box 5 Verordening 178/2002; Artikel 19

Artikel 19.1

De producent moet een product van de markt halen als hij op wat voor manier dan ook vermoedt dat er iets mis is met het product. Hij/zij moet de consument informeren over het waarom van de terugtrekking en waar nodig een *recall* uitvoeren (evt. met hulp van de media, omdat de consument niet onder de registratieplicht valt).

Artikel 19.3

De producent moet de autoriteiten in dit geval waarschuwen en aangeven wat hij/zij in reactie gedaan heeft.

Artikel 19.4

Producenten moeten samenwerken met de competente autoriteiten wat betreft acties om risico's die uit voedsel dat zij leveren of geleverd hebben voortkomen te voorkomen of verminderen.

Er is een discussie gaande over of de in artikel 19 van de GFL genoemde verplichte melding van problemen (zie Box 5) wel of niet mag leiden tot vervolging van de producent. Zo niet, betekent dat een risico voor eventueel misbruik om moedwillige verwaarlozing te camoufleren; zo ja, zullen producenten minder geneigd zijn tot melding. In Duitsland mag de melding niet tot vervolging leiden (van der Meulen, van der Velde 2004: 192).

“De lidstaten krijgen op (...) (het terrein van hygiëne) bevoegdheden teruggedelegeerd door de bepalingen in de Levensmiddelenhygiëneverordening dat zij de rechtsregels voor deze traditionele methoden mogen maken” (ibid: 198). Dit betekent dat lidstaten de regels mogen aanpassen voor speciale producten die niet geproduceerd zouden kunnen worden als de Europese regels gehandhaafd zouden worden.

“Het verordeningskarakter van de GFL brengt met zich mee dat zowel de beginselen als de algemene voorschriften verbindend zijn voor een ieder en rechtstreeks werken in de lidstaten” (Van der Velde en van der Meulen 2005: 203). Dat betekent dat er bijna geen aparte Nederlandse wetgeving meer is. De Nederlandse wetgeving wordt voor 90% min of meer direct vanuit Brussel opgelegd. De ruimte die er is wordt door Nederland niet strenger ingevuld dan vanuit Brussel noodzakelijk is (Steegman 2005: 220).

“Naast veiligheid, milieu, dierwelzijn heeft kwaliteit ook nog een extra waarde uit sociaal-economisch oogpunt. Sommige producten worden in een bepaalde streek of volgens een bepaalde traditionele methode vervaardigd. Hiervoor bestaan zelfs beschermende oorsprongsbenamingen, een onderwerp dat in de WTO uiterst gevoelig ligt” (Steegman 2005: 231). “De mens zal een bepaald risico accepteren als het wordt gecompenseerd door een waargenomen persoonlijk of maatschappelijk voordeel” (Steegman 2005: 229). “Voedselveiligheid zal altijd een aandachtspunt blijven, maar de verwachting is dat de komende jaren volksgezondheid en ethische aspecten van de voedselproductie toenemende aandacht zullen vragen en vaker voor het voetlicht zouden moeten komen dan discussies over de veiligheid van ons voedsel” (Steegman 2005: 233). “Afwegingen in beleid moeten worden afgestemd met het publiek”. Vanaf 2007 moet er volgens de GFL een structuur bestaan om het publiek te raadplegen bij veranderingen in wetgeving. Het is daarbij belangrijk dat in communicatie de basis van de norm wordt toegelicht (voedselveiligheid, milieu, etc.) (Steegman 2005: 230).

Lidstaten moeten er zorg voor dragen dat de controles regelmatig, gepast frequent en op basis van risico gebeuren. De gepaste frequentie wordt onder andere bepaald door geïdentificeerde risico's en prestaties uit het verleden. De inspecties zijn in principe onaangekondigd, maar moeten zoveel mogelijk transparant worden uitgevoerd. Controleurs hebben toegang tot het terrein en relevante documenten (van der Meulen, van der Velde 2004: 204). In Nederland is de VWA de voornaamste controlerende instantie. Daarnaast zijn er andere publieke en private controle-instanties. Deze worden in paragraaf 3.4 beschreven.

De lidstaten kunnen kosten in rekening brengen voor de inspectie. Soms is dit zelfs verplicht, wanneer de handel binnen de EU verstoord zou kunnen worden door verschillen in tarieven. De lidstaten mogen bedrijven die vaker gecontroleerd worden omdat ze zich niet aan de regels houden, meer in rekening brengen.

Een producent kan bewijzen dat hij/zij niet verantwoordelijk is voor een defect aan een product als het aan bepaalde voorwaarden voldoet. Een goede uitvoering en documentatie van de hygiënevoorschriften kan een producent in dergelijk geval helpen bij zijn/haar verdediging. Voor verdere uitleg van de genoemde verordeningen, zie bijlage 5. (ibid: 210).

3.3 Nederlandse instanties en wetgeving

De Nederlandse voedselwet dateert van 1919, toen de eerste nationale warenwet werd gepubliceerd. De belangrijkste doelen hiervan waren: de bescherming van de publieke gezondheid, veiligheid, eerlijke handel en juiste informatie over producten. Een tweede belangrijke wet op het gebied van eten, was de vleeskeuringwet. In oktober 2001 werd er in het parlement gediscussieerd over voedselveiligheid, dit leidde tot de beslissing dat hiervoor niet langer het ministerie van landbouw verantwoordelijk is, maar het ministerie van gezondheid.

Voedsel en Waren Autoriteit (VWA)

Na enige sociale en politieke discussie is in juli 2002 de voedsel en waren autoriteit (VWA) opgericht. De VWA heeft dezelfde doelen als haar voorganger namelijk om het vertrouwen van de consument in voedselveiligheid te herstellen en te behouden. De VWA vaardigde een missie uit om het risico zichtbaar te verminderen. De VWA is een instantie waar de inspectie voor gezondheidsbescherming en veterinaire gezondheid en de nationale inspectie voor vee en vlees in samenwerken, dit wordt aangevoerd door een centraal orgaan.

De belangrijkste verantwoordelijkheden van de VWA zijn:

1. toezicht houden op en inspecteren van levensmiddelen
2. Het opzetten van en coördineren van onderzoeken naar voedselveiligheid. Dit onderzoek wordt dan uitgevoerd door verschillende publieke en private organisaties
3. Het communiceren van informatie over hun activiteiten

De juridische positie van de VWA is ingewikkeld. Haar ambtenaren vallen onder het ministerie van Landbouw. Echter, soms voeren ze hun werk uit onder het gezag van het ministerie van gezondheid of justitie in het geval van onderzoekbevoegdheden. De VWA valt in de bureaucratische hiërarchie direct onder het ministerie van landbouw. Beter gezegd, de VWA is een entiteit in, maar gescheiden van, het ministerie van landbouw. Als een wetsuitvoerende instantie handelt de VWA niet met; beleidskwesties, de strijd om de regelgeving en relaties met andere ministeries. Dit blijft de verantwoordelijkheid van de minister van landbouw. De wetten en richtlijnen waarvan de VWA de controlerende instantie is, worden echter voornamelijk opgelegd door de EU. De FVO is de Europese controle instantie voor de VWA. (www.vwa.nl)

Regulier Overleg Warenwet (ROW)

Het Regulier Overleg Warenwet (ROW) is een platform dat door het ministerie van VWS is ingericht. De deelnemende partijen zijn; vertegenwoordigers van de industrie, vertegenwoordigers van ambachtelijke producenten, VWS, VWA, de consumentenbond en vertegenwoordigers van supermarkten. Het ROW heeft geen besluitvormende macht, maar is een adviserend platform, voor bijvoorbeeld wetsvoorstellen van het ministerie van VWS. (www.row.minvws.nl)

Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel (COKZ)

Het COKZ is een onafhankelijke kwaliteitscontrole-instelling; het produceert of verhandelt zelf geen zuivelproducten. Het COKZ is de Nederlandse autoriteit op het gebied van zuivelcontrole. Door middel van controle, toezicht, laboratoriumonderzoek, certificering en kennis van de zuivelwetgeving, ziet het COKZ toe op de naleving van de proces- en productkwaliteitscriteria. Het COKZ doet dit zowel voor de overheid als voor de zuivelsector. De werkzaamheden die het COKZ uitvoert in het kader van de nationale of Europese wet- en regelgeving staan onder toezicht van de Nederlandse overheid. (www.cokz.nl)

Land en Tuinbouw Organisatie (LTO)

LTO Nederland is een ondernemers- en werkgeversorganisatie voor de agrarische sector. In dit samenwerkingsverband van LLTB, LTO Noord en ZLTO zijn 50.000 boeren en tuinders vertegenwoordigd. Vanuit deze drie regionale organisaties wordt nauw samengewerkt op actuele thema's voor de ondernemers in de land- en tuinbouw.

Omdat onderwerpen zich steeds vaker afspelen op zowel nationaal als internationaal niveau, laat LTO Nederland zich niet alleen horen in Den Haag, maar ook in Brussel en in WTO-verband. Het Europese en internationale landbouwbeleid zet namelijk de toon voor het Nederlandse overheidsbeleid. (www.lto.nl)

Productschappen voor Vee, Vlees en Eieren (PVE)

De productschappen zijn een platform voor de werknemers en werkgevers in de Nederlandse vee-, vlees- en eiersector. De PVE komen in beeld als er collectieve belangen zijn waarmee één of meerdere schakels in de productiekolom te maken hebben. Voorbeelden daarvan zijn: praktijkonderzoek, de arbeidsomstandigheden, diergezondheid, voedselveiligheid en kwaliteit en dierenwelzijn. De PVE zijn ingesteld door de sector ombehoudt en versterking van de concurrentiepositie te bevorderen.

De PVE zijn bevoegd om bindende verordeningen af te kondigen voor de hele bedrijfstak. 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. (www.veevleesei.nl)

Productschap Zuivel (PZ)

Het PZ is een publiek platform dat een formele en neutrale positie in de sector inneemt. Zij hebben een regulerende en wetgevende bevoegdheid. Het PZ wil geen regie orgaan voor de sector zijn, maar wil een ondersteunende rol spelen. Deze ondersteuning betreft met name de vertegenwoordiging van de sector in overlegfora over kwaliteit, voedselveiligheid en levensmiddelenwetgeving. Verder ondersteunt het productschap ook de kleinschalige ondernemers in de sector, bijvoorbeeld door de ontwikkeling van hygiënecodes (Boerderijzuivel). De uitvoering van activiteiten in de sector wordt waar nodig ondersteund door de wettelijke en wetgevende bevoegdheden. (www.prodzuivel.nl)

Streek eigen Producten Nederland (SPN)

De stichting SPN is een onafhankelijke keurmerkorganisatie die zich inzet voor ondersteuning van regionale initiatieven op het gebied van streek eigen productie. SPN is opgericht op initiatief van zes regionale organisaties die zich bezighouden met streek eigen producten. Ze beheert het landelijke keurmerk voor streek eigen producten. Producenten van duurzaam geproduceerde streekproducten, kunnen zich door het gebruik van het keurmerk 'erkend streekproduct' in de markt onderscheiden en hiermee hun marktpositie versterken.

SPN heeft van het ministerie van LNV een beleidsmatige erkenning gekregen. Dit betekent dat SPN door LNV als vertegenwoordiger van de sector van streekproducten in Nederland wordt gezien. Het ministerie heeft in haar beleid aandacht voor de bevordering van ketenvorming in de sector en herkenbaarheid van betrouwbare streekproducten voor de consument. SPN speelt als landelijke keurmerkorganisatie hierbij een belangrijke rol. (www.erkendstreekproduct.nl)

Bond van Boerderij-Zuivelbereiders (BBZ)

De BBZ is een belangenbehartigingsorganisatie voor de boerderij-zuivelbereiders in Nederland. De BBZ zet zich in voor duurzame zuivelbereiding op het melkveehouderijbedrijf waarbij voedselveiligheid en een goed inkomen voorop staan. Om dit te bereiken voert de BBZ lobby bij overheden en controlerende organisaties. Vanuit de gezamenlijke heffing op boerderijzuivelproducten wordt er promotie gemaakt door het Voorlichtingsbureau Boerderijzuivel. (www.boerenkaas.nl)

Worstmakersgilde

Het Worstmakersgilde is een organisatie voor slagerondernemers die zelf worst en vleeswaren maken. Hierbij staan twee doelstellingen voorop: innovatie van producten en stimuleren van de verkoop. Het worstmakersgilde houdt regelmatig regiobijeenkomsten waarbop leden ideeën kunnen uitwisselen en van elkaar kunnen leren waardoor rendement, kwaliteit en productontwikkeling op een steeds hoger niveau worden getild. (www.worstmakersgilde.nl)

Vereniging van Keurslagers

De keurslagers maken gebruik van een formule die de slager in staat stelt om zelfstandig te blijven, en tegelijkertijd te profiteren van alle voordelen die de vereniging van Keurslagers te bieden heeft. De vereniging ondersteunt haar leden met een eigen hygiëncode en biedt ondersteuning bij eventuele problemen op dit gebied. (www.keurslager.nl)

Koninklijke Nederlandse Slagersorganisatie (KNS)

De KNS is de belangenbehartiger voor werkgevers in het slagersbedrijf. Deze brancheorganisatie profileert zich daarmee als steunpunt voor ruim 2.200 leden, op nationaal en internationaal gebied in de vleessector. De activiteiten van de KNS zijn te verdelen in twee hoofdtaken:

- Collectieve belangenbehartiging
- Individuele dienstverlening

De KNS neemt deel aan tal van overlegsituaties met invloedrijke (koepel)organisaties die van belang zijn voor het slagersbedrijf. Dit op nationaal en internationaal niveau. De leden kunnen zich laten informeren over bedrijfseconomische, fiscale en sociaal-economische aspecten, evenals over de wettelijke regelgeving voor het slagersbedrijf. (www.knsnet.nl)

3.4 Problemen met hygiënewetgeving en traditionele producenten

In de literatuur staan enkele problemen beschreven. Tijdens een conferentie in oktober 2003 in Utrecht geeft Van der Meulen (2003) enkele van deze problemen weer. Een aantal van deze problemen geldt voor alle ambachtelijke producenten, anderen zijn sectorgebonden. De sectorgebonden problemen komen vooral voor in de zuivel- en vleessector. Hieronder staan een aantal uitspraken van producenten die problemen ervaren met de wetgeving.

Algemeen:

- Kleinschalige ambachtelijk werkende bedrijven worden onevenredig zwaar getroffen door de controleheffingen, administratieve rompslomp en boetes die de verscherpte regelgeving en controle met zich meebrengen.
- Producenten en voedselbereiders kennen niet altijd goed de regels waaraan ze moeten voldoen en de mogelijkheden die er zijn. Veel slagers wisten bijvoorbeeld niet dat het mogelijk is om een eigen handboek op te stellen waarin de productiestappen duidelijk staan uitgelegd als alternatief voor het HACCP-systeem.
- Een brouwer (gebruik makende van gisting op eikenhouten vaten) en geuzesteker is van mening dat de toepassing van de strenge HACCP-normen het einde betekent van zijn unieke product. Zo is het gebruik van hout in het productieproces verboden. Elke ingreep in de productieomstandigheden levert een gevaar op dat het product zijn eigenheid verliest of zelfs niet meer gemaakt kan worden.

Specifiek in de zuivelsector:

- Werkruimtes moeten betegeld zijn om te voorkomen dat stof en muurresten in het product terechtkomen. Bovendien zijn tegels goed schoon te houden waardoor aanwezigheid van bacteriën wordt beperkt. Echter, het betegelen van werkruimtes brengt hoge kosten met zich mee en gaat tevens in tegen het advies van de UPB (locale gezondheidsdienst in België): in de kleine kaasmakerijen wordt een microklimaat gehandhaafd van bacteriekiemen die nodig zijn voor de smaak van de kaas. Dit zou in de aseptische moderne kaasmakerijen niet bereikt kunnen worden.
- Werkruimtes voor bereiding van kaas en verkoop van kaas dienen van elkaar gescheiden te zijn om te voorkomen dat stof en bacteriën van buitenaf in de kaas terecht komen. Dit vraagt enorme investeringen van de producent.
- De houten kaaspersen moeten vervangen worden door roestvrij staal, omdat hout vocht absorbeert waardoor een explosieve bacteriegroei mogelijk is. Volgens een kaasproducent is deze bacteriegroei niet schadelijk voor de kaas, omdat kaas niet direct in aanraking komt met het hout in de kaaspers.
- Kaas moet op lage temperatuur bewaard worden, om bacteriegroei te beperken. Echter, volgens de kaasproducent komt dit de smaak van de kaas niet ten goede en kan de boerenkaas zich niet meer onderscheiden van de industriële kaas.
- Momenteel is er een discussie gaande over het wel of niet toestaan van het verwerken van rauwe melk. De Nederlandse overheid en zuivelindustrie vragen de Europese Commissie om rauwmelkse kaas te verbieden. De aanwezigheid van bacteriën in rauwmelkse kaas zou een gevaar voor de volksgezondheid opleveren. Tegenstanders van pasteurisatie zeggen dat het gebruik van gepasteuriseerde melk een veel vlakkere smaak geeft aan kaas. Het verbieden van rauwe melk zou betekenen dat 380 boerenkaasmakers verloren gaan. Het gebruik van rauwe melk wordt als één van de belangrijkste kenmerken van boerenkaas gezien en als het belangrijkste onderscheid tussen boerenkaas en fabriekskaas. (Klawer H, e.a. 2002)

Specifiek in de vleessector:

- Vers bloed mag niet meer verwerkt worden in producten, omdat het ziektekiemen en bacteriën kan bevatten. Dit betekent dat traditionele producten als bloedworst en balkenbrij niet meer gemaakt mogen worden.
- Rookvernietigers moeten aanwezig zijn om stinkende lucht af te voeren. Echter, dit brengt hoge kosten met zich mee voor de producent en tevens gaat het ten koste van de kwaliteit van het product.
- Slagers dienen de ingrediënten van hun product op te schrijven om traceerbaarheid in de voedselketen te garanderen. Voor een traditionele slager werkt dit echter niet, omdat de hoeveelheden en de oorsprong van de ingrediënten nooit hetzelfde zijn.
- Sommigen ambachtelijke slagerijen gebruiken een andere rooktemperatuur en verbrandingstijd dan vleesverwerkers met moderne rookkasten. Door de hammen langzaam te drogen in een lichte rook krijgt het product zijn unieke smaak. Deze procedure geeft echter wel problemen met de Keuringsdienst.
- Het drogen van hammen in de buitenlucht is verboden, omdat er stof en bacteriën op het product kunnen komen.

Omdat de gevonden problemen zich vooral voordoen in de zuivel- en vleessector richten we ons in de interviews op deze twee sectoren.

4 Interviews

Zoals eerder vermeld, bevat dit rapport niet alleen literatuur, maar zijn er ook kwalitatieve, semi-gestructureerde interviews afgenomen bij verschillende respondenten. In zowel de ambachtelijke kaas- en vleessector als onder beleidsmakers, -uitvoerders en – deskundigen. Opvallend is het feit dat, op één uitzondering na, alle mensen die zijn benaderd om mee te werken dit ook gedaan hebben. Dit onderstreept volgens ons het belang en de relevantie van dit onderzoek.

Er zijn twee verschillende vragenlijsten gebruikt, één voor de vlees- en kaasproducenten en één voor de beleidsrespondenten. De voor de producenten gebruikte vragenlijst is terug te vinden in bijlage 6, voor de interviews met de beleidsrespondenten zijn dezelfde hoofdlijnen gebruikt, maar zijn de vragen enigszins aangepast. De interviews zijn allemaal ‘face-to-face’ gehouden. Aan het einde van dit hoofdstuk, in de tweede paragraaf, zullen de interviews geanalyseerd worden.

4.1 uitwerking interviews

In dit deel worden de belangrijkste punten kort per interview uiteengezet. De interviews kunt u gegroepeerd terugvinden onder de koppen vlees, kaas en beleid. Mocht u de gehele uitwerkingen van de interviews willen doornemen, dan kunt u deze vinden in bijlage 7.

4.1.1 Vlees

In dit stuk vindt u vijf uitgewerkte interviews, welke zijn afgenomen bij drie kleinschalige vleesproducenten, één respondent, die voornamelijk kleine worstmakers adviseert en één respondent die werkzaam is bij de vereniging van keurslagers.

Respondent 1

Achtergrond

Deze respondent adviseert bedrijven die zich bezig houden met vlees zoals zelfproducerende slagers met eigen productie technieken en technologie. Hij heeft een klantenbestand van ongeveer 200 bedrijven en 2200 verkooppunten.

Hygiënewetgeving

Hij denkt dat de slagerijen eigenlijk weinig problemen ondervinden zolang ze de producten niet leveren aan derden, maar in eigen winkel verkopen. Een hygiënesysteem in een bedrijf voldoet aan alle aspecten anders heb je geen goed bedrijf. Verder denkt de respondent dat de producenten het zat zijn dat er elke keer nieuwe regeltjes komen en veranderen. Dit zorgt voor frustraties en onduidelijkheid. Hij vindt het overdreven dat men in Nederland voor de wet uit loopt. Zo zegt hij dat er bijna steriel gewerkt moet worden. Er moet meer begrip komen voor de ambachtelijke producenten, aangezien het door de wetgeving een moeizame markt aan het worden is.

Controle

De controleurs zijn vaak ambtenaren met een goede opleiding, maar met weinig praktijkervaring. Dit zorgt voor onbegrip bij de producenten, ze zien de controleurs dus liever gaan dan komen. De controleurs hebben te weinig praktijkervaring, waardoor hun benadering te theoretisch is. Ze zouden zich flexibeler op moeten stellen. Volgens hem zouden ze zich meer op de controle van het eindproduct moeten focussen en niet zozeer op het productieproces zelf. Als het eindproduct goed is, doet het proces er verder niet toe.

Suggesties

Volgens de respondent kunnen de producenten binnen de vleessector op verschillende plaatsen met hun problemen terecht en worden deze meestal ook opgelost.

Hij denkt echter wel dat Slow Food meer gebruik moet maken van haar netwerkfunctie en haar adressenbestand uit zou moeten breiden, om zo de producenten van juiste informatie te voorzien. Verder zou er meer aandacht besteedt moeten worden aan de communicatie van nieuwe wetten en hoe hiermee om te gaan.

Respondent 2

Achtergrond

Deze respondent heeft een kleine ambachtelijke slachterij met winkel waar zoveel mogelijk zelf wordt gedaan. De zaak is al in de familie sinds 1896, hij is de vierde generatie. Er werken momenteel vijf mensen.

Hygiënewetgeving

Volgens de respondent wordt de administratie steeds tijdrovender, maar voor een klein bedrijf is het net te doen. Hij benadrukt dat het nog wel te bolwerken is, maar dat er steeds meer onnodig extra werk bij komt. Hij beseft dat door alles netjes in te vullen, de producent zich kan indekken tegen fouten in het product. Hij accepteert alle regels, maar vindt dat er gewoon veel dubbel werk bij komt kijken. Er zijn echter wel veel kleine regeltjes die uit praktische overwegingen soms licht worden overtreden. Volgens de respondent zou de nieuwe beleidsruimte om ambachtelijke producten te beschermen gebruikt moeten worden om het eindproduct in plaats van het proces te controleren.

Controle

Vroeger controleerde de VWA bij het slachten, tegenwoordig gebeurt dit door een particulier bedrijf. Dit is zogenaamd efficiënter, maar voor een kleinschalig bedrijf veel duurder. Hij begrijpt niet goed waarom dit bedrijf in het leven geroepen is en vermoedt dat het alleen maar is om banen te creëren. Verder komt er steeds een andere controleur van de VWA en is er volgens hem geen eenduidig beleid. Van de ene controleur mag iets wel, wat van de ander niet mag. Hij noemt bijvoorbeeld dat van de ene controleur een trekker met houten steel wel mag en van de andere niet. De controleurs hebben een lijst die ze aflopen, maar hebben volgens hem weinig inzicht in waar het over gaat.

Suggesties

De VWA houdt de producenten op de hoogte en het lukt dan ook vaak prima om dingen zelf op te lossen, mocht dit echt niet lukken dan heeft de bond (KNS) een jurist.

Respondent 3

Achtergrond

De respondent is eerst een aantal jaren keurmeester geweest en heeft op latere leeftijd de slagerij van zijn ouders overgenomen. Hij is gestopt met zelf slachten, vanwege de dictatuur aan regels die het met zich meebrengt. Als hij zelf wil slachten komt daar erg veel administratie bij kijken.

Hygiënewetgeving

Door de invoering van HACCP kijken producenten kritischer naar hun eigen productieproces. Dit heeft als gevolg dat 'de zwakkeren' eruit gefilterd worden. Volgens de respondent is het gebruik van een houten hakblok nog steeds toegestaan, mits de producent aan kan tonen dat hij bacteriegroei onder controle houdt.

Bij het contact leggen met restaurants en groothandelaren wordt altijd om een EG-erkenning gevraagd. De respondent kan aan de hand van resultaten van kwaliteitscontroles aantonen dat hij kwalitatief goede en veilige producten levert, maar dit is niet voldoende.

Verder heeft hij veel moeite met de etikettering. Alles moet op het etiket gezet worden om claims te voorkomen.

Controle

De respondent zou het beoordelen van het eindproduct een betere methode vinden dan het beoordelen van het productieproces. Een kwaliteitstest van het kiemgetal in het eindproduct is volgens hem voldoende. Dit geeft een objectiever beeld dan het beoordelen van het proces, omdat hier de mening van controleurs een rol speelt. Maar een controle van ieder eindproduct is voor de overheid waarschijnlijk te duur. Hij is van mening dat een controle niet een momentopname moet zijn, maar over een bepaalde periode uitgespreid moet worden.



Een punt van kritiek op de VWA is dat er vaak gewisseld wordt van controleurs. In de slagerij zou de respondent zo twintig punten kunnen noemen die niet goed zijn. Toch heeft dit tot nu toe weinig problemen opgeleverd. Hij heeft één keer een probleem gehad met de VWA toen de temperatuur van vleeswaren in de toonbank te hoog was. Hiervoor werd een proces verbaal opgemaakt. Echter, het betreffende product was na het koken steriel gemaakt en vacuüm verpakt. Hierdoor was bacteriegroei niet mogelijk, ook niet bij hoge temperatuur. Volgens hem is het zaak om geen problemen met de VWA te krijgen. Het ter discussie stellen van problemen heeft eigenlijk geen zin, want uiteindelijk kunnen ze op kleine punten altijd wel wat aan te merken hebben. Je kunt beter laten zien dat je mee wilt werken.

Suggesties

De verantwoordelijkheid voor een veilig product zou meer bij de producent neergelegd moeten worden, door enkel het eindproduct te controleren. Verder adviseert hij Slow Food om te lobbyen bij de overheid om zo meer waardering en mogelijkheden te krijgen voor traditionele producten. Tot slot oppert hij het idee om kamerleden zover te krijgen om lid te worden van Slow Food, om op deze manier extra betrokkenheid te verkrijgen.

Respondent 4

Achtergrond

De respondent bezit een gastronomische, biologische boerderij. Dit is een kleine horecagroothandel in vlees, kaas en wijn. Hij is begonnen met een vleesveebedrijf en is in 1989 begonnen met het uitwerken van het idee dat de consument precies kan zien wat de oorsprong van het product is. Dit om de kwaliteit te verbeteren.

Hygiënepwetgeving

De HACCP levert hem geen problemen op evenals de andere veranderingen van de afgelopen 10 jaar. Wel vindt hij veel dingen onzin en noemt als voorbeeld dat de boter en kaas in aparte ruimtes geproduceerd moeten worden. Verder mogen in Frankrijk de hammen drogen in de hooiberg. In Nederland mag dit niet, terwijl de Franse ham wel hier in de winkel verkocht mag worden. Hetzelfde geldt een beetje voor de rauwmelkse kaas, dat mag nu nog in Nederland dankzij de Fransen. Frankrijk heeft een veto vanwege de vele regionale kazen

van rauwe melk. Nederland is te streng en loopt te ver voorop met de hygiënewetgeving. Als voorbeeld zegt hij dat de kans volgens hem groter is om in zijn eigen kleine dorp een auto-ongeluk te krijgen dan ziek te worden van Listeria. Toch wil Nederland elk risico uitsluiten.

Controle

De VWA wordt gepusht door de strakke regels van de multinationals. Het aantal ambachtelijke producenten vermindert door de toenemende invloed van de multinationals. De smaak wordt zoveel mogelijk gestandaardiseerd, want dat is makkelijk voor grote bedrijven die het liefst grootschalig produceren. Er zijn nu geen echte problemen met de VWA meer, maar hij zegt dat je wel goed moet weten waar je mee bezig bent.

Suggesties

De respondent vindt dat de wetgeving moet corresponderen met Brussel, dus dezelfde regels voor alle landen in de EU, zodat de verschillen tussen Nederland en Frankrijk opgelost worden. Verder vindt hij dat de hygiënewetgeving te ver gaat, op deze manier krijgen we steriele mensen en dus meer ziektes vanwege de bacteriën waar we niet meer tegen bestand zijn.

Respondent 5

Achtergrond

De respondent werkt bij de Vereniging van keurslagers maar sinds kort ook voor de stichting Kenniscentrum Versspecialisten. Ze is sinds 1995 betrokken bij het samenstellen van de hygiëncode van de keurslagers. Ze is zelf ook afkomstig uit het slagersmilieu wat het makkelijk maakt om de vertaalslag te maken naar het bedrijf.

Hygiënewetgeving

In 2002 is de hygiëncode herzien, eigenlijk was er geen woord meer overgebleven van de vorige code, want die was toch enigszins te bureaucratisch en dat werkt niet in de slagerswereld. Het moet uiteindelijk een instrument zijn waar men mee kan werken en ook het effect heeft waar het op doelt. Het dient nu als voorbeeld voor de rest van de ambachtelijke sectoren, voornamelijk omdat het heel simpel en helder is beschreven en omdat het verificatiebeleid eromheen erg sterk is.

Verder vindt ze het prijzenswaardig dat er binnen de EU één lijn getrokken wordt, maar dat is op papier. Je hoeft geen expert te zijn om de verschillen tussen de landen waar te nemen. Er zijn veel verschillen tussen bijvoorbeeld Spaanse slagers en de slagers hier in Nederland terwijl ze wel te maken hebben met dezelfde wetgeving. Zij schat in dat het een groot probleem blijft in de zuidelijke landen om met deze wetgeving om te gaan. Terwijl slagers in Nederland moeten blijven investeren kunnen slagers in bijv. Spanje zonder al deze investeringen hun bedrijf uitbaten. Een ander probleem is het verplicht vermelden van de informatie over het rund, bijvoorbeeld de plaats van slachten en plaats van uitbenen. Als een keurslager een goed gevulde schaal wil presenteren in zijn toonbank is het onmogelijk om aan deze eis te voldoen. Het kan dan voorkomen dat er vlees van meerdere runderen op dat schaalje liggen.

Controle

De respondent geeft aan dat er een duidelijk verschil is tussen aan de ene kant de VWA tak vanuit LNV, die heel star is en niet open staat voor een dialoog, en aan de andere kant de VWA tak vanuit VWS, die daar wel voor open staat. Daar is volgens haar wel wat mee te bereiken. Insiders zeggen dat het nog wel tien jaar zal duren voordat VWA een eenheid is die niet meer uit twee voormalige structuren bestaat.

Bij het nemen van monsters van grondstoffen die net zijn afgeleverd bij desbetreffende keurslager is de uitslag wel eens negatief. De keurslager kan hier dan niets aan doen maar die moet wel betalen voor een herkeuring om de kwaliteit die de keurslagers zijn overeengekomen te waarborgen. Dit vinden zij begrijpelijkerwijs niet eerlijk omdat de fout bij

de producent in het voortraject ligt. In de praktijk laten ze vaak de leverancier voor de herkeuring betalen en die zal dan in het vervolg wel kritischer zijn bij de levering.

Suggesties

Dit jaar is het Kenniscentrum Versspecialisten opgericht, dat is een samenwerkingsverband van georganiseerde slagers, 570 keurslagers aan de ene kant en 173 leden van het Worstmakersgilde. Die twee zijn gaan samenwerken op de vlakken waar ze zaken onderbrengen die elkaar niet bijten, zoals wet- en regelgeving (het Worstmakersgilde werkt bijvoorbeeld met de code van de keurslagers), opleidingen in een eigen opleidingshuis, BHV-cursussen. Een ander doel is om samen sterk te staan tegenover grootwinkelbedrijven waarbij ze een lobby voeren voor het ambachtelijke bedrijf wat betreft wetgeving. Ambachtelijke producenten kunnen bij het Kenniscentrum terecht met vragen, ook op praktisch gebied.

4.1.2 Kaas

In dit deel staan vier interviews samengevat, welke zijn afgenomen bij drie kleinschalige kaasproducenten en één respondent, die naast voorzitter van de Bond van Boerderij- en Zuivelbereiders (BBZ) ook producent is.

Respondent 6

Achtergrond

De respondent is de voorzitter van de BBZ. Daarnaast is hij ook producent van Boeren-Leidse met sleutels, een biologische streekeigen kaas. Vol trots vermeldt hij dat er op dit bedrijf al sinds 1845 Boeren-Leidse kaas gemaakt wordt.

Hygiënewetgeving

De respondent vindt dat de huidige hygiënewetgeving wat ver gaat, hij vindt dat het teveel op de 'grote jongens' gericht is. Als voorbeeld geeft hij het vastleggen van de temperaturen van de koelkast. Verder benadrukt hij, dat de risico's op kleine schaal plaatsvinden en dat in geval van problemen de locatie en de oorsprong van de problemen snel te achterhalen zijn.

De hygiëncode lijkt een versoepeling maar hij vindt dat het wel erg belangrijk is voor de producenten om goed bij te houden welke stappen er gezet worden in het productieproces. Op deze manier kan de producent bewijzen dat hij niet verantwoordelijk is op het moment dat er iets fout gaat. Hij kan dan bewijzen dat hij alles heeft gedaan wat hij kon en moest doen om de risico's zo beperkt mogelijk te houden. Hij benadrukt ook dat het belangrijk is alle risico's in kaart te brengen. Het is goed dat er zekerheid is en dat we "met ons product voor de dag kunnen komen".

Het meest voorkomende probleem bij de productie van kaas is het kwaliteitsprobleem. Het is niet schadelijk, maar heeft alleen invloed op de smaak. Dit probleem kan in de bereiding, de opslag of grondstoffen zitten. Een ander probleem is de aanwezigheid van pathogene bacteriën. Elk jaar worden er wel 3 of 4 bedrijven (tijdelijk) gesloten omdat ze het bedrijf niet op orde hebben en producten maken die schadelijk zijn voor de gezondheid. De verwerking van rauwe melk neemt extra risico's met zich mee en vraagt zorgvuldigheid en alertheid van de producent. De gezondheid van het vee moet voor het gebruik van de rauwe melk optimaal zijn.

Controle

COKZ is de controlerende instantie, zij komen een keer per jaar langs, een keer in de drie jaar is dat een uitgebreide inspectie en de andere twee jaar korte inspecties. Er wordt een fysieke controle (actielijst er wordt gekeken of alles er schoon uitziet) en een inhoudelijke controle (bacteriologisch onderzoek, en andere eisen tijdens het productieproces) gehouden. Hij zegt dat het lijkt alsof de controleurs nauwelijks speelruimte hebben, het is of in orde of niet, dit wordt bepaald aan de hand van een lijstje. Hij merkt op

dat het probleem soms een gebrek aan informatie aan de kant van de producenten is en soms een mentaliteitsprobleem. Boeren komen vaak met de opmerking: “*dit doe ik al 100 jaar op deze manier en nu mag het ineens niet meer? Nu zou het ineens wel schadelijk zijn?*” Hij ziet in dat de perceptie van risico's nu anders is en dus de maatregelen en regels ook zullen moeten veranderen.

Suggesties

Als er problemen zijn kunnen de producenten als eerste terecht bij de BBZ, die geeft het vervolgens door aan de VWA en als er niets mee gedaan wordt bestaat er nog de mogelijkheid om bezwaar aan te tekenen.

Over het algemeen zijn de controles wel goed, maar er is wel een gevaar voor teveel subjectiviteit, de checklist is een goede manier om dit te ondervangen, maar ook niet ideaal, omdat de neiging dan bestaat dat er te pietluttig met de regels omgesprongen zal worden. Het is een kwestie van tijd voordat de nieuwe regels door de producenten aanvaard zullen worden. Het is belangrijk om de producenten goed te informeren. Dit doet de bond ook, zowel offensief (vb. hygiënecode opstellen samen met iemand van het productschap en met een deskundige op communicatiegebied) als defensief (lobby voor lagere kosten) omdat dit een gevaar is voor de sector, door de hoge extra kosten dreigen sommige producenten niet meer het hoofd boven water te kunnen houden.

Respondent 7

Achtergrond

De respondent produceert op zijn familiebedrijf boerenkaas. Ze zijn wel iets gegroeid maar ambiëren het kleinschalige. Veel van hun producten verkopen ze in hun eigen winkel, de kaas die niet aan huis wordt verkocht, gaat naar de groothandel, die het weer doorverkoopt aan kaasspeciaalzaken.

Hygiënewetgeving

De respondent vindt dat de wetgeving wat te ver gaat. Veel van de administratie en/of registratie vinden ze overbodig. Ze hebben het idee dat de hygiënecodes per land verschillen, ze horen dat het in Frankrijk, Spanje en Italië toch wel anders geregeld is, ze zijn daar ruimdenkender. Dat is niet erg maar dat zou dan in Nederland ook wel kunnen. Noorwegen en Denemarken kennen echter ook een strenge regelgeving zoals we die in Nederland kennen. Ze vinden dat je niet kunt verwachten dat een boerderij een fabriek wordt, en die richting gaat het volgens hen wel op de laatste tijd.

Controle

Ze zijn zich er van bewust dat de stemming van een controleur per dag verschilt, als iemand bijvoorbeeld 's morgens van huis vertrekt met ruzie dan kan dat van invloed zijn op zijn werk als controleur. Hetzelfde geldt als hij ervoor een uur in de file heeft gestaan.

Er is een verschil in de bevoegdheden, de COKZ inspecteur geeft advies op bepaalde punten en de VWA deelt daadwerkelijk boetes uit wanneer iets niet in orde is. Verder zijn er ook nog milieu-inspecties op de boerderij, dit geeft de producenten het idee dat ze geen lucht meer krijgen en alles aan controles onderhevig is.

Suggesties

De BBZ is een goede partij bij problemen omdat ze laagdrempelig zijn. Ze zijn vaak ook zelf kaasmakers, waardoor ze gemakkelijker aan te spreken zijn. De BBZ geeft advies voor het opzetten van studiesessies, zodat de producenten van elkaar kunnen leren. De BBZ heeft goede contacten met de COKZ en met de boeren en ze proberen collectief op te treden richting COKZ.

De administratie brengt veel extra werk met zich mee terwijl de tijd al zo kostbaar is in een familiebedrijf. Begin dit jaar is de nieuwe regelgeving ingevoerd maar ze weten nog niet

precies wat ze moeten doen om daar aan te voldoen. Ze zijn daar nog niet echt van op de hoogte en hopen dat de informatievoorziening wat dit punt betreft beter wordt.

Respondent 8

Achtergrond

De respondent produceert Leidse oplegkaas, blanke kaas en af en toe Goudse kaas. Verder wordt er veel karnemelk en boter gemaakt. De kaas gaat naar de groothandel en een deel wordt aan huis verkocht. De boter gaat veel naar winkeltjes en restaurants in Den Haag en Amsterdam.

Hygiënewetgeving

De respondent geeft aan dat de wetgeving te overdreven is. De precisie van de wetgeving is te streng, voor een ambachtelijke producent is geen dag hetzelfde. Bovendien is er het gevoel dat de rauwmelkse kazen straks ook niet meer mogen, daar zou volgens hen ruimte in de wetgeving voor moeten blijven bestaan. Verder heeft het bedrijf ook een aantal stuks vleesvee die elders geslacht, maar aan huis verkocht worden. De keuringsdienst wilde dat de informatie op de verpakking veranderd werd. Hiervoor moest een andere slager gezocht worden, die kon verpakken volgens de etiketteringregels.

Controle

De algemene indruk van de VWA is goed, de man komt er al jaren en heeft genoeg vakkennis in huis. Er volgt wel de kanttekening, dat als alles perfect is, de controleur wel naar een detail gaat zoeken. Hij zegt dat het beter is om een klein ding niet voor elkaar te hebben, dat is vervolgens simpel te verhelpen en de controleur is ook tevreden. Wanneer kazen niet aan een bepaalde waarde (vetgehalte e.d.) voldoen moeten er 9 kazen bemonsterd worden en dat verpest dus 9 kazen met boorgaten. Dit vinden zij overdreven en dat mag wel weer net zoals vroeger, een kaas van de dag ervoor en een kaas van de dag erna.

Suggesties

In geval van problemen kunnen de producenten terecht bij de BBZ of bij een expert. De problemen worden ook regelmatig besproken in de studieclub.

Respondent 9

Achtergrond

De respondent maakt zelf kaas, roomboter en karnemelk. Dit doet de familie sinds 1500 en het is meer een traditie dan alleen een bron van inkomsten. Van de geproduceerde kaas wordt tweederde verkocht aan de groothandel en eenderde aan huis, aan speciaalzaken of op de markt.

Hygiënewetgeving

Hij geeft aan dat het onder de oude hygiënewetgeving prima ging, en vraagt zich af waarom het weer veranderd moest worden. Wanneer er problemen zijn zullen er vaker monsters genomen moeten worden, maar aangezien ze zelf voor de onderzoeken moeten betalen zullen ze dat alleen doen in geval van nood. Een extra kaasonderzoek kost vijftig tot honderd euro. Hij geeft aan dat hij veel moet registreren. Hij zegt dat de temperatuur van de rauwe melk, de ingevroren boter en de diepvries dagelijks moeten worden gecontroleerd. De lijst wordt wel ingevuld maar er wordt niet gecontroleerd.

Een van de problemen op dit moment is de opslag van de kazen. Dit gebeurt nu volgens traditie in de koeienstal die 's zomers leeg staat. Deze ruimte heeft geen stofdichte plafonds en geen vlakke vloer. Hij wil graag aan de richtlijnen voldoen maar om dat te bewerkstelligen zal er een nieuwe stal gebouwd moeten worden in het open veld. Hier is nog geen vergunning voor afgegeven en het ziet er ook niet naar uit dat dit op korte termijn zal

gebeuren. De respondent wil graag aan de regels voldoen maar ziet nog niet hoe dat dan zou moeten

Als laatste merkte de respondent nog op dat hij veel problemen heeft met de etikettering van boter. Hij heeft drie soorten boter waarvan er een verse en een diepvriesvariant zijn, hij moet dus totaal zes verschillende etiketten voeren. Daarnaast moet boter die niet vers verkocht is worden omgestickerd tot diepvriesboter. Hij weet dat hij zich indekt tegen claims door middel van het etiketteren van zijn producten maar vind het wel erg ver gaan om voor de hoeveelheden die hij verkoopt zoveel verschillende etiketten te moeten voeren.

Controle

De controleurs werken volgens een actiepuntenlijst maar er zit verschil in de punten waar ze nou echt naar kijken. De keuringsrapporten en de controlelijsten van de temperatuur worden hierbij ook gecheckt. De respondent merkt op dat er steeds minder speelruimte is met betrekking tot de richtlijnen waaraan moet worden voldaan. Als hij 'betrapt' wordt kan er worden gekort op de melkpremie die hij ontvangt. Je voelt het dus direct in je portemonnee. Daarnaast is er een enorme hoeveelheid instanties die controles uitvoert, AID, milieudienst, Politie, INR (oormerken), VWA, COKZ.

VWA komt niet ieder jaar controleren, het is wel spannend als ze komen en een monster nemen. Er volgt alleen contact als het monster niet in orde is, als het in orde is hoort hij niks. Hij denkt wel dat controleurs het er soms om doen, de burens krijgen bijvoorbeeld een boete voor iets waar hij geen boete voor krijgt.

Suggesties

Instanties die kunnen helpen bij het oplossen van de problemen zijn: BBZ, DLV (landbouwvoorlichting), Q-point (advies) en een studieclub in Alkemade (studiemiddagen waarbij men een deskundige uitnodigt om over een bepaald onderwerp te spreken). De respondent vindt de klanten belangrijk als graadmeter voor zijn kwaliteit, maar de boterkeuringen bijvoorbeeld ook. Hij hecht er veel waarde aan dat een toprestaurant zijn boter gebruikt.

4.1.3 Beleid

In dit deel staan 7 interviews met beleidsmakers, -uitvoerders en –deskundigen, waarvan twee interviews met respondenten verbonden aan de Universiteit Wageningen, één met een vertegenwoordigster van LTO-Noord, twee met werknemers van de VWA (een beleidsmaker en een controleur) één persoon van het COKZ en als laatste een werknemer van VWS.



Respondent 10

Achtergrond

De respondent is hoogleraar recht en bestuur aan de Wageningen Universiteit.

Hygiënewetgeving

Belangrijk verschil na de verandering van 1 januari 2006 zijn de administratieve verplichtingen. De 7 stappen van HACCP zijn allemaal opgenomen, maar in Nederland was dat al zo. Eigenlijk is er inhoudelijk niet zoveel veranderd, maar dat is niet het beeld dat de producenten hebben. De beleving is groot, maar in de praktijk valt het waarschijnlijk wel mee.

Volgens de respondent is de mens niet gemaakt van suiker, je kunt best wat hebben in de zin van weerstand. Het probleem is alleen dat de regels toepasbaar moeten zijn op iedereen (zwangere vrouwen, bejaarden, en kleine kinderen). We streven naar een algemeen niveau. Tot op zekere hoogte is het aanvaardbaar als het maar kenbaar gemaakt wordt. Nederland wil graag bulk en hecht waarde aan vrije handel. We hebben zelf 'nee' gezegd tegen de Europese grondwet. Nederland heeft wel een heel scala aan regionale producten, maar dat wil niet doordringen tot de overheid.

Controle

VWA is geen zelfstandig orgaan, het ministerie van LNV heeft er iets over te zeggen. Maar de respondent denkt dat ze aardig hun gang kunnen gaan. Als het te erg wordt, kunnen klachten naar het ministerie van landbouw. De FVO vond dat de VWA bij de controle teveel gebruik maakte van een puntenlijstje, dit schijnt nu verbeterd te zijn. Een bedrijf kan namelijk een goede reden hebben om er vanaf te wijken.

Respondent 11

Achtergrond

De respondent is werkzaam bij het departement recht en bestuur van Wageningen Universiteit. Ze doet onderzoek naar de spanningen die heersen tussen het Levensmiddelenrecht en de Mededingingswet voor verschillende sectoren. Boeren willen afspraken maken over prijs, hoeveelheid en kwaliteit. Dit past echter niet in de EU-wetgeving. In haar onderzoek refereert ze aan een uitspraak van het Gerechtshof uit 1969 waarin een uitzondering is gemaakt voor kleinschalige productie. Volgens haar is de Boeren Oplegkaas een vergelijkbaar geval. De Nederlandse Mededingingsautoriteit (NMA) denkt hier echter niet zo over. Zij vinden dat ook kleinschalige producenten geen onderlinge afspraken mogen maken over prijs en hoeveelheid. Een kwaliteitsafpraak mag wel! In het geval van de Boeren Oplegkaas wordt dit ook toegepast.

Hygiënewetgeving

Een positief aspect van de HACCP vindt de respondent dat producenten zelf leren om de risico's in te schatten. Maar ze kan zich wel voorstellen dat het wat ver gaat om dagelijks te controleren.

Controle

Momenteel is er in Nederland een discussie gaande of de veiligheidsgarantie bij de producent moet liggen of dat deze bij de overheid ligt. Het is een tendens dat producenten zelf verantwoordelijk zijn voor de veiligheid van hun product. Dat zou betekenen dat zij ook zelf verantwoordelijk zijn voor het controleren van deze veiligheid. Momenteel wordt de controle uitgevoerd door een overheidsinstantie, de VWA. Volgens de VWA hebben zelfstandige accreditatiebureaus te weinig (financiële) capaciteit om een goede controle uit te voeren. Dit zou het controlesysteem benadelen.

Respondent 12

Achtergrond

De respondent werkt als beleidsadviseur bij de Land- en Tuinbouw Organisatie (LTO).

Hygiënepwetgeving

Volgens de respondent zijn veel van de administratieve problemen gerelateerd aan de maatschappij waarin wij nu leven. Je moet het doel van de regels in de gaten houden. We moeten terug naar een nuchtere benadering: wat wil de consument nou eigenlijk echt? Als de regels zodanig zijn dat producenten producten uit de markt moeten halen omdat het risico op een schadeclaim te hoog wordt door allerlei regels, waar zijn we dan mee bezig? De wetgeving is er op gericht om de 5 procent viespeuken eruit te halen, de rest is hier ook de dupe van. Voor anderen is het volgens haar verspilling van hun tijd.

Controle

De tendens is nu dat alle risico's in beeld gebracht moeten worden om de risico's zo minimaal mogelijk te maken. Je kunt je afvragen of we niet te ver doorschieten in wat minimaal moet zijn. De HACCP is nodig als je een aantal overdrachtstappen hebt in het productieproces.

Controle instanties hebben heel veel speelruimte. De overheid heeft als taak de richtlijnen te vertalen, maar de respondent heeft sterk het idee dat die taak regelrecht neer wordt gelegd bij de VWA. Zij heeft het idee dat de VWA verder gaat in de regelgeving dan nodig is volgens de richtlijnen van de EU.

Suggesties

De ambitie van de respondent zou zijn om voor de ambachtelijke sector, een soort aangepaste regeling te maken, die qua risico's vergelijkbaar is aan de industriële bewerking, maar qua handelingen voor de ondernemer minimaal zijn. Misschien is het een utopie, maar wellicht zijn er mogelijkheden. Verder vindt ze dat er bij de kern van de discussie gebleven moet worden, als je risico minimaal is dan zou de controle moeten focussen op die punten waar de echte risico's zijn. Een voorbeeld is om in plaats van elke keer temperaturen noteren, een alarmsysteem op de koelkast zetten, die afgaat op het moment dat de temperatuur afwijkt.

Ze denkt dat Slow Food Initiatief moet nemen om verschillende partijen bij elkaar te brengen, oplossingen moet aandragen, lobbyen, voor productontwikkeling moet zorgen (vooruitstrevend zijn) en duidelijk moet zijn in wat zij willen en wat ze kunnen leveren.

Respondent 13

Achtergrond

De respondent is product manager levensmiddelen en voedselveiligheid bij de VWA. De ambachtelijke sector valt hieronder. Hij heeft een schakelfunctie tussen het beleid vanuit Brussel en de controleurs van de VWA. Hij maakt de vertaaltap van het beleid naar een uitvoerbaar plan voor de controleurs.

De opdrachtgevers van de VWA zijn het ministerie van VWS en LNV. Het ministerie van VWS onderhandelt met Brussel. Er is regelmatig de vraag vanuit het ministerie van VWS of de VWA wil meegaan naar de onderhandelingen in Brussel. De VWA speelt dan de rol van deskundige. Als de verordening wordt aangenomen in alle lidstaten, dan is het kant-en-klaar toe te passen. Nederland wijkt hier liever niet vanaf.

Van de VWA wordt verwacht dat zij jaarplannen maken en die naar Brussel sturen. Ze moeten transparant werken, een eigen invulling geven aan toezicht houden en controleren en ingrijpen waar dat nodig is.

Hygiënepwetgeving

In verordening 852 artikel 5 staat dat HACCP verplicht is, maar met de mogelijkheid voor kleine bedrijven om een eigen hygiënecode te schrijven. Het formele traject is dat een

branche zijn eigen code kan schrijven, welke ter goedkeuring bij de VWA komt te liggen. Als de code niet passend is voor jouw bedrijf, mag je hem niet gebruiken en zul je alsnog je eigen HACCP moeten schrijven.

Het bedrijf dat produceert is verantwoordelijk voor de voedselveiligheid, dit is altijd al zo geweest. Maar doordat de overheid gedaan heeft alsof het hun verantwoordelijkheid is, is dit onduidelijk geworden. De controleur voelt zich vaak verantwoordelijk voor het bedrijf en voelt dat hij terug moet omdat het bedrijf anders afglijdt.

Controle

Er is momenteel een verschil tussen de controleurs, dit komt voort uit de verdeling van de RVV en de KVV, die nu samen in een team moeten functioneren. De overstap die er nu gemaakt gaat worden is die van middelloosvoorschriften naar doelvoorschriften. De vraag is dan: 'is het doel bereikt', en dit kan op verschillende manieren. De respondent geeft als voorbeeld: Een muur moet glad, afneembaar en niet absorberend zijn om explosieve bacteriegroei te voorkomen. Dit betekent echter niet dat de muur betegeld moet zijn.

Er zijn steeds minder controleurs, het werk moet gerichter, gestandaardiseerd en vooral gelijkgetrokken worden, pas dan kan je er iets over zeggen. De controleurs zijn in het verleden wel eens doorgeschoten, maar er wordt nu beter gestuurd en er is meer handelingsruimte.

Sommige problemen die controleurs tegenkomen worden verwerkt in casussen, deze worden gebruikt om van te leren. Om problemen te voorkomen is er regelmatig werkoverleg voor de controleurs met een teamleider, waarin feedback wordt gegeven op de situaties. Hierbij is gebleken dat de communicatie naar de producenten (aangeven wat je doet en uitleggen waarom) erg belangrijk is.

Suggesties

Eigenlijk heeft de overheid alleen een toezichtfunctie, maar ook dit krimpt want er komen steeds minder controleurs. Er moet dan ook gezocht worden naar een efficiëntere methode om met minder mensen hetzelfde toezicht te kunnen houden.

Als er een probleem is, kunnen ze terecht bij de brancheorganisatie. Er kan ook een overleg plaatsvinden tussen de verschillende codehouders of er aanpassingen moeten komen. Een andere optie die de respondent aandraagt is om de feitelijke problemen naar hem te e-mailen en dan wordt het onderzocht.

Respondent 14

Achtergrond

De respondent werkt als controleur voor de VWA. Hij is Senior Controleur Food en controleert horeca, groente en fruit, ijs en brood en banket. Controleurs zijn Bijzonder Opsporingsambtenaren (BOA). Dit betekent dat hij bevoegd is om boetes uit te schrijven. Controleurs leggen een eed af en hebben beroepsgeheim.

Hygiënewetgeving

De respondent zegt dat de regelgeving vroeger minder overzichtelijk was, omdat er voor elk soort bedrijf aparte regels waren moest de controleur die allemaal kennen. Hij vindt de regels goed uitvoerbaar voor producenten, alles staat in de betreffende hygiëncodes en die is in begrijpelijke taal geformuleerd.

Er is veel ruimte voor producenten, als ze zich maar aan de regels houden. Die ruimte moet er volgens hem ook zijn. Het belangrijkste is dat er goed gekeken wordt of een bepaalde praktijk een risico oplevert.

Controle

In principe worden ondernemers in ieder geval elk jaar gecontroleerd. Bij de frequentie wordt rekening gehouden met voorgaande controles. De respondent zou liever zien dat elk

jaar 2 à 3 keer wordt gecontroleerd, zodat beter een vinger aan de pols kan worden gehouden. Als handhaver heeft de respondent graag precies op papier wat hij moet doen. Overigens heeft hij als controleur discretionaire bevoegdheid. Dat wil zeggen dat hij mag besluiten om een bepaalde overtreding niet te beboeten vanwege de context ervan.

De tarieven voor de controles verschillen tussen de KvW en de RVV: de KvW-inspecties worden door het Rijk betaald en de RVV wordt door de ondernemer ingehuurd om EG-erkenning te krijgen. De tarieven daarvoor staan wel ergens vastgesteld, maar niet in een wet. Tegenwoordig wil de overheid dat hercontroles wel door de ondernemer betaald worden. Dat willen de respondent en zijn collega's liever niet, omdat de boetes soms onevenredig hoog zijn. Er zijn twee categorieën boetes. Een boete voor bedrijven met meer dan 50 werknemers en een boete voor bedrijven met minder dan 50 werknemers. De boetes voor grotere bedrijven zijn twee keer zo hoog. De hoogte van de boetes wordt in Nederland bepaald en staat in de Warenwet.

In principe wordt gekeken of de situatie in het algemeen goed genoeg is. De lijsten zijn slechts een onderdeel van de controle. Hij begrijpt dat ondernemers steeds terugkomen op de lijstjes. Ze zeggen liever dat ze daarom bekeurd zijn, dan dat ze tegen andere ondernemers zeggen dat ze bedorven zaken in de koeling hadden staan. Het is niet de bedoeling van de VWA om lijstjes te controleren, maar om de verantwoordelijkheid bij de producent te leggen. Er wordt bijvoorbeeld ook uitgelegd dat ze, door alles goed bij te houden, kunnen bewijzen ze niet verantwoordelijk zijn. De kracht van de VWA is om de ondernemer te overtuigen van het belang van de regels. Het helpt zeker als de controleur uitlegt waar een regel voor bedoeld is.

Er kunnen ook monsters genomen worden. De controleur moet de ondernemer aanbieden een contramonster voor hen te nemen. Dit wordt op dezelfde manier behandeld als het monster dat de VWA onderzoekt. De ondernemer kan dit laten onderzoeken, zodat hij bij een verschillende uitkomst bezwaar kan maken. Als een monster niet goed is, krijgt de ondernemer de waardes daarvan te zien. Als de uitkomst binnen de norm valt niet. Wanneer het product in een winkel ligt en is geleverd door derden, neemt de VWA een deelmonster, zodat de daadwerkelijke producent (die verantwoordelijkheid voor het product heeft) het kan laten onderzoeken.

De verschillen tussen controleurs zijn volgens de respondent niet groot. Controleurs worden geauditeerd, er is een duidelijk beleid en bij twijfel wordt er ten gunste van de ondernemer besloten. Er wordt bijvoorbeeld geen boete maar een waarschuwing gegeven. Controleurs gaan ook regelmatig met elkaar mee. Daarnaast wisselen controleurs elke drie jaar van gebied, zodat voorkomen wordt dat amicale of juist vijandige relaties met bepaalde ondernemers ontstaan. Hij zegt wel dat er verschillen zijn tussen controleurs en dat ze op verschillende punten de nadruk leggen, maar hij benadrukt dat de verschillen minimaal zijn.

Suggesties

Met problemen kunnen ondernemers terecht bij de brancheorganisaties en de VWA. De VWA geeft geen advies, omdat ze niet willen dat een producent kan beweren dat de VWA heeft gezegd dat als hij/zij een bepaalde aanpassing zou doen, het in orde zou zijn.

De respondent denkt dat de problemen bij de wetgeving beginnen. De wetgeving is erg complex, zeker wat betreft het taalgebruik. De hygiëncodes zijn begrijpelijker en daar staat in principe hetzelfde in. Ondernemers kunnen cursussen volgen over de wetgeving.

Er wordt volgens de respondent te weinig aandacht aan hygiëne besteed in opleidingen. Ook hoeven ondernemers geen vestigingsdiploma's meer te halen, hierdoor zijn er ondernemers in de horeca die geen weet hebben van hygiënebeginselen. Ten slotte zegt hij dat er in Nederland weinig mensen ziek worden en overlijden door overtredingen van de hygiënewetgeving. Dat is volgens hem onder andere te danken aan de controle. Voedselschandalen blijven lang hangen bij het publiek, maar het voedsel in Nederland is over het algemeen zeer veilig.

Respondent 15

Achtergrond

De respondent is een stafmedewerker van het COKZ. Hij houdt zich bezig met de hygiëneverordening en met boerderijmelk. De overheid dient in het geval van de hygiëneverordening als opdrachtgever voor het COKZ. De taak van het COKZ is om de verordening te vertalen voor medewerkers van het COKZ en een instructie te schrijven voor de buitendienstmedewerkers (controleurs). Ook houdt het COKZ voor de ondernemers toezicht op het correct nemen van monsters en uitvoeren van kwaliteitscontroles.

Hygiënewetgeving

Een grote verandering voor Europa is de verordening 853. De lidstaten konden tot 1 januari 2006 zelf dingen bepalen, nu hebben ze duidelijke richtlijnen, over hoe ze dingen uit moeten voeren. Hierdoor heeft de EU meer grip op de zaak gekregen. Voor de zuivelsector in Nederland is er echter weinig veranderd. Een verschil is dat de producent meer verantwoordelijkheid heeft gekregen.

Bij het in gang zetten van de hygiënewetgeving in 2004 heeft het COKZ de verordening vertaald. Daarbij zijn ook diverse toelichtingen gemaakt voor de industrie en voor kleinschalige bereiders. In de toelichting wordt onderscheid gemaakt tussen industrie en boerderijzuivelbereiders. Zo wordt er bijvoorbeeld rekening mee gehouden dat er slechts een paar mensen in de keten betrokken zijn. Het hebben van bijvoorbeeld omkleedruimtes is dus niet nodig. Het HACCP op een kleinschalig bedrijf heeft volgens hem geen enkel nut. In het productieproces wordt voor kleinschalige bedrijven een uitzondering gemaakt, maar zij moeten wel aan dezelfde doelstelling van veilige productie voldoen.

Controle

Veel producenten vroegen zich af of het niet mogelijk is om meer naar een productbeoordeling in plaats van een procesbenadering toe te gaan. Hij reageert hierop dat alleen eindproductcontrole niet verstandig is. Producenten moeten hun proces beheersen en op basis daarvan weten of het eindproduct goed is. Bij een productbeoordeling kun je niet traceren waar het mis is gegaan. Bovendien zal er bij het testen van het eindproduct veel vaker getest moeten worden! De kosten voor controles komen nu bij de producent terecht. In de hygiëneverordeningen is wel meegenomen dat kleine bedrijven financieel niet te zwaar belast worden, dus dat zij ontzien moeten worden. De overheid heeft de ruimte om te kiezen in welke mate ze dit toepast. Het COKZ betwijfelt of dit in Nederland voldoende toegepast wordt.

Suggesties

In geval van problemen kunnen producenten terecht bij brancheorganisaties als de Bond van Boerderij Zuivelbereiders. Het COKZ zou liever zien dat problemen vaker bij het COKZ gemeld worden om miscommunicatie te voorkomen.

Respondent 16 (VWS)

Achtergrond

De respondent is hoofd van de afdeling Voeding en Levensmiddelen van de directie Voeding, Gezondheidsbescherming en Preventie bij het ministerie van VWS. Zij houdt zich vooral bezig met gezonde voeding en voedselveiligheid. Ze heeft onder andere contact met de Voedsel en Waren Autoriteit, Raad van State, Ministeries van Justitie, Europese Zaken en LNV.

Hygiënewetgeving

De voornaamste productcategorieën die de respondent tegenkomt bij traditionele producenten zijn boerenkaasmakers en producenten van biologische producten. De verschillen van de afgelopen tien jaar als gevolg van de veranderde hygiënewetgeving worden vermeld op de website <http://www.overheid.nl/op/index.html>, meer informatie over de

specifieke navigatie, hoe Nederland invulling geeft aan de Europese richtlijnen en welke instanties daarbij betrokken zijn, is te vinden bijlage 7.

De Nederlandse invulling van EU-richtlijnen over hygiëne is niet anders dan in andere lidstaten, in alle landen geldt dezelfde wettekst. De invloed van deze richtlijnen kan heel groot zijn op traditionele producenten maar er zijn ook mogelijkheden om daar van af te wijken. Lidstaten mogen, zonder dat de doelstellingen van de verordening in gevaar komen, bepaalde maatregelen nemen om vastgestelde voorschriften aan te passen. Deze voorschriften hebben bijvoorbeeld betrekking op de algemene eisen voor bedrijfsruimten en op het vervoer van producten. Zie voor de volledige tekst, artikel 13, vanaf het derde lid, van verordening (EG) 852/2004.

De respondent is het eens met de stelling dat bepaalde elementen uit HACCP te ver gaan voor traditionele producenten. Zij merkt op dat producenten zelf een hygiëncode op kunnen stellen, meer informatie hierover is te vinden in de volledige uitwerking van het interview in bijlage 7.

4.2 analyse interviews

In dit deel staat de analyse van de afgenomen interviews. Hierin staan de problemen, die zich voordoen rondom traditionele producenten en hygiënewetgeving, voor zo ver mogelijk gebundeld. Er is een indeling gemaakt naar de drie niveaus; wetgeving, implementatie en ervaring. De cijfers verwijzen naar de betreffende respondent.

Wetgeving

Het Levensmiddelenrecht dient de samenwerking tussen partijen in de voedselketen te bevorderen. Om deze samenwerking efficiënt te laten verlopen dienen alle partijen eenzelfde systeem te hanteren. Dit betekent dat producenten, ook kleinschalige, dit systeem van monitoren moeten hanteren (11). Vanuit de overheid wordt het HACCP-systeem voorgesteld om voedselveiligheid te garanderen. Een veel gehoorde opmerking van producenten is dat zij wel positief tegenover het principe van de HACCP staan, maar dat niet alle aspecten van toepassing zijn op hun productieproces. Uit de interviews is gebleken dat veel producenten inzien dat het inschatten van risico's op hun eigen bedrijf nuttig is om aan de buitenwereld te laten zien dat zij een goed product maken (2, 6). Daarnaast dekken bedrijven zich in tegen claims wanneer zij het HACCP-systeem correct hanteren (2, 6, 14). Veel producenten vinden echter dat het monitoren van het proces (en de risico's) niet noodzakelijk is (3, 6). Het monitoren is pas noodzakelijk wanneer meerdere mensen bij de productie betrokken zijn, maar in het geval van traditionele productie betreft het vaak een eenmansbedrijf (7).

Tevens brengt het monitoren veel administratie met zich mee (1, 2, 7, 8, 9, 12). Als indicatie voor de gehele administratie is in de interviews een tijdsbestek van één dag per week genoemd. Een eenmansbedrijf beschikt eigenlijk niet over deze personeelskrachten en niet over de juiste kennis.

Uit de interviews komt naar voren dat de producenten een eindproductcontrole voor het procesbeheersingssysteem een beter idee vinden (1, 2, 3). Volgens de producenten gaat het ten slotte om de kwaliteit van wat je verkoopt, want dat is waar de consumenten mee te maken krijgen. Een goed product indiceert een goede productiewijze. De eindproductbeoordeling zou ook de administratieve last beperken.

Waar de Levensmiddelenwet de samenwerking binnen de voedselketen bevordert, wordt deze door de Mededingingswet beperkt (11). Producenten van de Boeren-Goudse Oplegkaas wilden graag afspraken maken over prijs en hoeveelheid om de marktpositie te versterken, maar dit wordt niet toegestaan door de Mededingingswet. Traditionele producenten hebben andere methoden gevonden om de markt een goede positie te

verwerven. In geval van de Boeren Leidse-kaas is er een KB keurmerk (Kwaliteitszorg Boerderijzuivel) ontworpen. Tevens heeft de Leidse kaas een BOB (Beschermd Oorsprong Benaming). De EU verleent een BOB aan producenten waarvan de productie, verwerking en bereiding plaatsvinden binnen een bepaald geografisch gebied volgens een erkende en gecontroleerde werkwijze (www.boerenkaas.nl) Op deze manier hebben producenten van Leidse kaas kwaliteitsafspraken gemaakt.

In de vleessector bestaan ook enkele erkenningen. Om aangesloten te zijn bij de Vereniging van Keurslagers dient een slager aan de door hen gestelde eisen te voldoen (5). Om aan restaurants en groothandelaren te kunnen leveren, moet een slager in het bezit zijn van een EG-erkenning. Het hebben van goede resultaten van kwaliteitscontroles is niet voldoende. De betreffende slager heeft geen EG-erkenning omdat dit extra regels met zich mee brengt en wordt hierdoor beperkt in zijn groei (3, 5).

Uit verschillende interviews kwam het probleem met etiketteren naar boven (3, 5, 7, 8 en 9). Sinds kort moeten alle producten voorzien zijn van een etiket, dat aan bepaalde eisen moet voldoen. Een voorbeeld hiervan is dat een kaasproducent haar etiket moest veranderen omdat het woord 'boeren room boter' aan elkaar geschreven moest worden (7). Een voorbeeld in de vleessector is dat een producent op zoek moest naar een andere slachterij omdat de oude slachterij niet aan de etiketteringregels kon voldoen (8). Hoewel de producenten weten dat de etikettering van belang is bij het voorkomen van claims, vinden ze het toch te ver gaan om voor alle producten verschillende etiketten te moeten voeren (9). Producenten zijn niet altijd op de hoogte van de etiketteringregels en zien er het belang niet altijd van in (3, 7, 9).

Er zijn enkele punten van tegenstrijdigheid in wetgeving aan het licht gekomen: volgens de hygiënewetgeving is een gladde vloer noodzakelijk, terwijl deze volgens de Arbo-dienst niet gewenst is (6). Het tweede voorbeeld komt uit de vleessector: er is een maximum temperatuur voor vleeswaren in de toonbank. Terwijl producten vanuit de oven, bijvoorbeeld grillworst, wel warm gehouden mogen worden op de toonbank (3).

Implementatie

Het implementeren van hygiëneregels vindt plaats op meerdere niveaus: de Nederlandse overheid implementeert wetgeving vanuit de EU en controlerende instanties controleren de implementatie van de nationale wetgeving op individuele bedrijven.

Op het eerstgenoemde niveau heeft Nederland de mogelijkheid om uitzondering te maken voor traditionele producten. Binnen de General Food Law worden traditionele producten, die beschermd moeten worden, als aparte categorie genoemd. De regelgeving mag de productie van deze producten niet hinderen. Een voorbeeld hiervan is dat er een uitzonderingsregeling is vastgesteld die landen de mogelijkheid geeft om uitzonderingen te maken voor producten die niet kunnen voldoen aan de regels. Deze producten zouden zonder deze uitzondering niet meer gemaakt kunnen worden. Volgens onze informatie is deze regeling op dit moment op geen enkel product in Nederland van toepassing. De controle-instanties maken in hun instructies voor medewerkers wel onderscheid tussen industrie en boerderijzuivel. Kleine bedrijven hoeven, in tegenstelling tot de industrie, bijvoorbeeld geen aparte omkleedruimtes te hebben (15). Daarnaast stelt de wet dat opgelegde sancties proportioneel moeten zijn, dit is een tweede middel om rekening te houden met kleinschalige traditionele productie (EG/882/2004). Bedrijven kleiner dan 50 werknemers betalen de helft van de boetes van bedrijven groter dan 50 werknemers (14).

Volgens de General Food Law is de producent verantwoordelijk voor zijn eigen eindproduct. In Nederland heeft de overheid deze verantwoordelijkheid steeds meer naar zich toegenomen door invloed uit te oefenen op het controlesysteem. Controles worden uitgevoerd door de VWA, en in de zuivelsector voert het COKZ, namens de VWA, de

controles uit (15). Op dit moment probeert de overheid deze verantwoordelijkheid weer meer richting producent te leggen om zelf meer een toezichtfunctie te behouden (13, 15). Het COKZ merkt op dat zij nu werken volgens ordes in plaats van dat zij inspecties uitvoert (15). Dit zou een verklaring kunnen zijn voor het feit dat de producent zelf moet opdraaien voor de kosten van controles. Dit is een veelgehoorde klacht uit de interviews (2, 6). De kosten voor de slachtcontrole zijn tegenwoordig voor de slager, vroeger nam de VWA deze voor zijn rekening (2).

Tijdens de interviews hebben twee respondenten genoemd dat de overheid teveel bevoogdt, de overheid geeft veel beperkingen in de vorm van wetten (3, 12). Dit zou de zelfstandigheid en vrijheid van producenten beperken. Ook de VWA ziet dit als probleem en werkt momenteel aan een andere benadering (13). Hierbij zal het doel van de wetgeving meer benadrukt worden in plaats van het middel om dit te bereiken.

Een ander punt over implementatie dat naar voren is gekomen, is dat diverse producenten verschillen ervaren tussen controleurs (2, 3, 6, 13). Doordat verschillende controleurs op verschillende aspecten letten hebben producenten het idee dat zij hun bedrijf nooit goed op orde hebben. Hygiëneregels moeten verschillend geïnterpreteerd kunnen worden, zeker op klein bedrijven omdat deze er niet uitzien als een fabriek (3). Dit suggereert dat er tijdens de controle een vertaalslag gemaakt moet worden van gestandaardiseerde controlepunten naar een niet-standaard kleinbedrijf. Dit komt overeen met een eerdere uitspraak: controleurs hebben vooral een theoretische benadering hebben en weinig praktijkervaring (1, 2). De VWA houdt regelmatig werkoverleg voor de controleurs met een teamleider, waarin feedback wordt gegeven op de situaties die ze tegenkomen.

Op deze manier wordt geprobeerd om verschillen in controleurs te minimaliseren. Tijdens deze besprekingen blijkt dat de communicatie naar de producenten (aangeven wat je doet en uitleggen waarom) erg belangrijk is (13). Vanuit de VWA worden diverse middelen gehanteerd om verschillen tussen controleurs te beperken: controleurs worden geauditeerd, er is een duidelijk beleid en bij twijfel wordt ten gunste van de ondernemer besloten: er wordt geen boete maar een waarschuwing gegeven (14). Controleurs gaan ook regelmatig met elkaar mee. Daarnaast wisselen controleurs elke drie jaar van gebied, zodat voorkomen wordt dat amicale of juist vijandige relaties met bepaalde ondernemers opgebouwd worden (14).

Communicatie is een essentieel onderdeel van het implementeren van nationale wetgeving naar individuele bedrijven. Brancheverenigingen als de BBZ, Worstmakersgilde, Vereniging van Keurslagers en LTO verzorgen een groot deel van de informatievoorziening. Via brieven, vakbladen (Zelfkazer), bijeenkomsten en studieclubs wordt veel informatie overgebracht. Producenten hebben hier goede ervaringen mee (7, 8, 9). Dit zijn tevens organisaties waar producenten in geval van problemen zullen aankloppen. Het COKZ zou graag zien dat producenten met problemen met hen contact opnemen, als feedback op het beleid dat ze voeren.

Ervaring

De benadering van controleurs is volgens producenten veelal: regels zijn regels (1, 2). Producenten hebben daardoor het idee dat controleurs weinig flexibel zijn (2, 3).

Een praktijkvoorbeeld weerlegt dit idee: een kaasproducent (9) heeft een probleem met de kaasopslag. De producent wil maatregelen nemen om dit te veranderen. Echter de gemeente heeft nog geen vergunning verstrekt voor het bouwen van een nieuwe opslagruimte. De controleurs hebben hier begrip voor en stellen zich flexibel op door geen boetes uit te delen.

Uit een aantal interviews kwam naar voren dat er merkbare verschillen zijn tussen Nederland en andere EU-lidstaten (4, 5, 7, 13). In principe werken alle lidstaten met dezelfde richtlijnen die vanuit de EU zijn opgelegd, maar in de praktijk pakt dit anders uit. Een voorbeeld hiervan is dat de hammen in Frankrijk in een hooiberg gedroogd mogen worden en in Nederland niet (4). Uit meerdere interviews bleek dat producenten denken dat Nederland strenger is dan andere EU landen (1, 5, 7, 12) en dat ze te ver voorop loopt (1, 4, 7). Als voorbeeld van een te strenge regelgeving is genoemd dat de boter en kaas in aparte ruimtes geproduceerd moeten worden (4). Spanje, Frankrijk en Italië zijn wat ruimdenkender, dat zouden ze hier in Nederland ook mogen zijn (7).

Producenten zijn het zat dat er steeds nieuwe regels komen en bestaande regels veranderen (1, 7). Het is erg vervelend als regels worden veranderd of teruggedraaid. Een voorbeeld hiervan is dat een slachterij opgehoogd moest worden vanwege hygiënepetgeving. Daar kwamen ze vervolgens weer op terug en de investering bleek voor niets te zijn geweest (1). Volgens het COKZ gelden de veranderingen op gebied van hygiëne sinds januari 2006 vooral voor de industrie en niet zozeer voor de boerderijzuivel (15). De vorige zuivelrichtlijn bevatte ook al vrij veel controleaspecten (15). Producenten zeggen dat het een kwestie van tijd is voordat de nieuwe regels aanvaard zullen worden (6, 7) en dat het hierbij belangrijk is dat de producenten goed geïnformeerd worden (3, 7, 9, 12).

5 Conclusie

De afgelopen jaren is in Nederland voedselveiligheid steeds belangrijker geworden. De verantwoordelijkheid voor het veilig produceren van voedsel heeft altijd bij de producent gelegen, alleen dient deze sinds 1996 een procesbeheersingsstelsel te hanteren om veilige productie te garanderen. HACCP is een procesbeheersingsstelsel dat in alle lagen van de voedselindustrie gebruikt kan worden; van boer tot verwerker tot verkoper. Er zijn verschillende manieren waarop bedrijven kunnen voldoen aan de voedselveiligheid wetgeving. Zo kunnen bedrijven hygiënecodes van de bijbehorende bedrijfstak implementeren of een eigen HACCP plan ontwikkelen. In de boerenkaassector is een hygiëncode opgesteld, welke momenteel ter goedkeuring bij de VWA ligt.

De producenten staan positief tegenover het HACCP-systeem, zij zien in dat het belangrijk is om de risico's van hun productieproces te bepalen. Tevens dekt het HACCP-systeem de producent in tegen claims. Een nadeel van de HACCP is volgens producenten dat niet alle aspecten van toepassing zijn op hun bedrijf. Omdat zij van begin tot eind bij het productieproces betrokken zijn is het niet noodzakelijk om het monitoren te noteren. Ten tweede brengt een continue procesbeoordeling ook veel administratie met zich mee. Producenten hebben de voorkeur voor eindproductcontrole, dit is ten slotte wat de consument in handen krijgt. Tevens zou een eindproductcontrole de administratieve last aanzienlijk verminderen. De controlerende instanties geven echter aan dat bij een eindproductbeoordeling de controlefrequentie flink omhoog moet, wat ook de nodige kosten met zich meebrengt. Nu controleert de instantie één keer per jaar het proces.

In dit project zijn enkele gedeelde problemen aan het licht gekomen omtrent de uitvoering van de hygiënewetgeving. Op het gebied van etikettering heerst er onder veel producenten gebrek aan kennis over de voorwaarden en doelmatigheid. Het in de literatuur genoemde probleem van de hoge administratieve last is ook door veel producenten genoemd. Problemen uit de literatuur en interviews zijn:

Algemeen:

- Hoge administratieve last door HACCP-systeem;
- Gebrek aan kennis over de voorwaarden en doelmatigheid van etikettering
- Het feit dat de producent sinds kort zelf moet opdraaien voor de kosten van controles zorgt voor weerstand bij ondernemers en kan een probleem vormen in de toekomst;
- Snel veranderende hygiënewetgeving; producenten hebben het gevoel dat er veel regels wijzigen en bijkomen. Dit kan onduidelijkheden opleveren over de huidige regelgeving;
- Tegenstrijdige wetgeving:
 - o Hygiënewetgeving schrijft een gladde vloer voor, terwijl deze volgens de Arbowet ruw moet zijn.
 - o De temperatuur van vleeswaren in de toonbank mogen niet boven een bepaalde grenswaarde uitkomen, terwijl grillworst wel warm gehouden mag worden.
 - o Levensmiddelenrecht stimuleert de samenwerking tussen producenten terwijl de Mededingingswet deze beperkt.

Zuivelsector:

- Een kaasopslag is niet goedgekeurd omdat deze niet stofvrij is. De producent neemt maatregelen om een andere opslag te bouwen, alleen wil de Gemeente geen vergunning verstrekken. De controleur heeft begrip voor de situatie en stelt zich flexibel op door geen boete te geven.

Vleessector:

- Het is moeilijk om de samenstelling van het eindproduct precies op een etiket weer te geven, omdat de samenstelling varieert;
- Door het niet bezitten van een EG-erkenning kan een slager niet leveren aan restaurants en groothandelaren en wordt op deze manier beperkt in zijn bedrijfsvoering. Het bemachtigen van een EG-erkenning brengt extra voorwaardes omtrent productie en opslag met zich mee.

Dit geeft weer dat de problemen zoals beschreven in het literatuurhoofdstuk niet allemaal naar voren zijn gekomen. Het is niet met zekerheid te zeggen of deze problemen zich wel of niet voordoen. Echter, in de interviews is genoemd dat de vleessector weinig problemen heeft met de hygiënewetgeving. Tevens heeft een producent gezegd dat ze door er goed naar te kijken en secuur aan te werken goed om kunnen gaan met de hygiënewetgeving. Er hebben de afgelopen jaren diverse aanpassingen plaatsgevonden, voornamelijk in werkruimtes in de boerderijzuivel. Het is mogelijk dat problemen die zich voordeden met betrekking tot werkruimtes nu verholpen zijn.

In dit project is de discussie over het wel/niet mogen verwerken van rauwe melk in producten enkele keren aan bod gekomen. Rauwmelkse kaas zou dan niet meer gemaakt kunnen worden. Dit betekent dat 380 boerenkaasmakers zouden verdwijnen. Tevens is dit een verschraving in diversiteit. De vraag rijst of Nederland voldoende waarde hecht aan haar ambachtelijke producten. In de EU-wetgeving is ruimte gelaten voor de lidstaten om rekening te houden met producten die vanwege het productieproces niet aan de regels kunnen voldoen. Deze uitzonderingsregel kan aan traditionele producten bescherming bieden, maar in Nederland is dit momenteel op geen enkel product van toepassing. De controlerende instanties zijn van mening dat er geen uitzondering voor traditionele producten nodig is, omdat ook traditionele producenten in staat zijn om aan de hygiënewetgeving te voldoen. Er zijn voor producenten mogelijkheden om een eigen methode te hanteren om het gestelde doel (veilig produceren) te bereiken. Iedere sector heeft bijvoorbeeld de mogelijkheid om een hygiënecode te schrijven als alternatief voor het HACCP-systeem. In het project is naar voren gekomen dat er momenteel van de ruimte om zelf methodes te ontwikkelen gebruik wordt gemaakt. Desondanks zijn diverse producenten van mening dat de overheid bevoogdt en strenge regels hanteert.

Tot slot is gebleken dat producenten 'voedselveiligheid' hoog in het vaandel hebben staan, maar ze vinden tegelijkertijd dat de overheid niet te ver moet doorschieten in alle regels die ze de producenten opleggen. Het is erg belangrijk dat de traditionele producten, die ons land rijk is, behouden blijven, zodat men in lengte van jaren nog steeds van deze heerlijke producten kan genieten.

6. Advies

Dit advies is gebaseerd op de conclusies uit hoofdstuk 5. De volgorde van de adviezen geeft de prioriteit aan. Het belangrijkste advies aan Slow Food wordt als eerste besproken. Bij het opstellen van de adviezen is rekening gehouden met de drie niveaus: wetgeving (w), implementatie (i) en ervaring (e). Achter elk advies staat aangegeven op welk niveau het betrekking heeft. Naast advies op het gebied van hygiëne, zijn er enkele adviezen die zich richten op andere aspecten die voor Slow Food interessant kunnen zijn. Dit rapport eindigt met enkele suggesties voor vervolgonderzoek.

Advies 1 (w): Probeer de administratieve last voor producenten te verlichten.

Waarom: Een veelgehoord probleem is dat de administratieve last onevenredig hoog is voor kleine producenten. Veel van de formulieren die ingevuld moeten worden komen wekelijks terug en/of overlappen elkaar. Gedeeltelijk komt deze last voort uit de Europese regelgeving, een deel is specifiek uit Nederland en nog een deel heeft te maken met de private controle instanties. De administratie is veel werk en producenten zien er niet altijd het nut van in.

Uitvoering: Voor producenten een overzicht maken van de informatie die verschillende instanties van hen vragen. Als deze vaak overlapt, kan met de betrokken instanties overlegd worden of bepaalde zaken samengevoegd kunnen worden. Dit overleg zou op initiatief van Slow Food (en andere belangenorganisaties) kunnen gebeuren.

Brancheorganisaties en productschappen hebben de vrijheid om een eigen hygiëncode te ontwikkelen. Wellicht is het mogelijk om hierin op te nemen dat de kleinere bedrijven minder registreren.

Als laatste is het wellicht mogelijk een digitaal systeem te ontwerpen, zodat alle informatie overzichtelijk en efficiënt genoteerd en bewaard kan worden. Vanuit dit systeem wordt de relevante informatie voor verschillende instanties automatisch naar hen doorgestuurd. Tevens zou een alarmsysteem de temperatuurstaten kunnen vervangen.

Voordelen: Wanneer de administratie minder tijd en inspanning kost, heeft de producent meer tijd om te doen waar hij/zij voor gekozen heeft. Dit zal ergernis bij producenten over administratieve last verminderen.

Nadelen: Een digitaal systeem is kostbaar en vereist kennis over informatietechnologie. Een gebrek aan kennis bij producenten zou een probleem kunnen zijn bij het invoeren van een digitaal systeem. Ook zouden de nodige aanpassingen bij de controle-instanties nodig zijn.

Advies 2 (w + e): Biedt producenten hulp bij het ontwerpen van etiketten.

Waarom: Veel producenten beschikken niet over voldoende kennis voor het opstellen van etiketten. Tevens zien zij niet het nut in van de informatie die op een etiket vermeldt dient te worden.

Uitvoering: Slow Food kan de voorwaarden voor etikettering op een rij zetten en deze communiceren naar producenten. Daarnaast kan Slow Food producenten informeren over de instanties waar informatie ingewonnen kan worden. Het COKZ is hier een voorbeeld van.

Voordelen: Het wordt voor producenten overzichtelijker welke informatie er op een etiket vermeld moet worden.

Nadelen: geen

Advies 3 (w): Zet de Europese regelgeving die voor traditionele producenten van belang is op een rijtje en geef aan waar de speelruimte zit om hier zelf invulling aan te geven.

- Waarom: De Nederlandse overheid maakt momenteel nog geen gebruik van deze speelruimte. De ambachtelijke sector is erbij gebaat dat deze ruimte wel ingevuld wordt. Op dit moment wordt er vanuit de EU doelen gesteld in de wetgeving, de producent kan hier zelf de nodige middelen bij gebruiken. Echter, producenten zijn vaak niet op de hoogte van deze ruimte.
- Uitvoering: Slow Food kan producenten een korte cursus of een uitgebreide folder aanbieden, waarin aangegeven wordt hoe de wetgeving in elkaar zit en wat de specifieke bewegingsruimte voor traditionele producenten is. Het ontwerpen van voorlichtingsmateriaal kan in samenwerking met controlerende instanties en brancheorganisaties. Daarnaast kan Slow Food lobbyen bij de Nederlandse overheid om producten op de uitzonderingslijst te plaatsen. Ook is het wellicht mogelijk om subsidies aan te vragen voor bijvoorbeeld verplichte verbouwingen, productontwikkeling of promotieactiviteiten.
- Voordelen: Een overzicht van de regelgeving geeft weer waar de mogelijkheden liggen voor producenten. Er is ruimte voor kleinschalige producenten. Als ze daarvan op de hoogte zijn, zullen ze misschien (nog) minder geneigd zijn de regels als negatief en restrictief te ervaren.
- Nadelen: De producenten krijgen ook via de brancheverenigingen te horen welke nieuwe regels van kracht worden en wat dat voor hen betekent. Het zou kunnen dat een overzicht vanuit Slow Food dubbel is. Daarnaast zijn niet alle regels die voor zuivelaars gelden ook relevant voor vleesverwerkers.

Advies 4: Breid het netwerk van Slow Food uit.

- Waarom: Niet alle respondenten zijn bekend met Slow Food. Daarnaast zijn er veel organisaties die, in ieder geval gedeeltelijk, hetzelfde doel als Slow Food nastreven.
- Uitvoering: Neem contact op met andere organisaties als het Kenniscentrum Versspecialisten, Streek Producten Nederland en brancheverenigingen.
- Voordelen: Door samen te werken met vergelijkbare organisaties kun je een groter draagvlak creëren. Door een breder netwerk van brancheverenigingen kunnen producenten met vragen beter doorverwezen worden.
- Nadelen: Het leggen en onderhouden van contacten is, voor een relatief kleine organisatie, tijdrovend.

Advies 5 (i): Raadt producenten aan het keuringsrapport van controles op te vragen.

- Waarom: Soms is er een verschil van mening tussen de controleur en de producent. Volgens producenten zijn er tussen controleurs aanzienlijke verschillen. In zulke gevallen weten producenten vaak niet wat ze hieraan kunnen doen.
- Uitvoering: Wanneer een controleur en een producent het niet eens zijn over de implementatie van een bepaalde regel, kan de producent de VWA of het COKZ aanschrijven met de feiten van de controle (datum, naam van de controleur, twistpunt, eventueel foto's).
- Voordelen: De producent staat sterker wanneer er een meningsverschil met een controleur optreedt.
- Nadelen: Het bijhouden van de feiten van de controles zou weer extra administratieve lasten met zich meebrengen.

Advies 6 (w+e): Communiceer naar producenten waarom er een procescontrole wordt toegepast in plaats van een eindproductcontrole.

Waarom: Over het algemeen vinden de geïnterviewde producenten dat het beter zou zijn als het product in plaats van het proces beoordeeld wordt. De redenering is, dat als het product goed is, het proces er niet meer toe doet. Een procescontrole heeft echter ook veel voordelen, bijvoorbeeld de lage frequentie van controles.

Uitvoering: Via een schrijven kunnen producenten geïnformeerd worden. Dit kan in samenwerking met brancheorganisaties.

Voordelen: Producenten accepteren een trajectcontrole sneller wanneer zij de voordelen ervan inzien.

Nadelen: geen

Advies 7 (e): Bijdragen aan het verbeteren van de relatie tussen controlerende instanties en producenten.

Waarom: In de interviews is naar voren gekomen dat producenten vinden dat controleurs niet goed uit de voeten kunnen met de situatie op een klein bedrijf. Dit kan leiden tot conflicten. Tevens hebben producenten het idee dat controleurs zoeken naar foutjes en het grote plaatje niet zien. De VWA en het COKZ proberen door middel van werkoverleg, casussen en gestandaardiseerde procedures hun werk zo objectief mogelijk uit te voeren.

Uitvoering: In geval van problemen tussen beide partijen kan Slow Food (eventueel samen met andere organisaties) een bemiddelde rol aannemen. Producenten meer inzicht geven in de werkwijze van de VWA en het COKZ. En controlerende instanties laten zien wat de verschillen zijn tussen reguleren en ambachtelijke bedrijven.

Voordelen: Door producenten te informeren kan het idee dat men gezamenlijk hetzelfde doel nastreeft versterkt worden. Dit zal de relatie tussen producent en controleur verbeteren.

Nadelen: Het is de vraag of dit te realiseren is. Zelfs wanneer beide partijen hetzelfde doel nastreven, zal de producent nog steeds niet blij zijn met een boete.

Vervolgonderzoek

Naar aanleiding van dit rapport zijn er suggesties voor verder onderzoek opgesteld. Hierbij valt te denken aan onderzoek naar:

- De mogelijkheden om de administratieve last bij ambachtelijke producenten te verminderen.
- De verschillen op het gebied van hygiënewetgeving tussen Europese landen en de oorzaken hiervan in kaart brengen.
- De risico's van het verwerken van rauwe melk in boerenkaas. Dit in verband met de gaande discussies op dit gebied.
- De historische ontwikkeling van ambachtelijke producenten in Nederland: wat is de oorzaak van de afname van het aantal bedrijven?

Literatuurlijst

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/nl/oj/2004/l_226/l_22620040625nl00030021.pdf (juni 2006)

www.boerenkaas.nl	(juni 2006)
www.codexalimentarius.org	(juni 2006)
www.efla.aeda.org	(juni 2006)
www.efsa.eu.int	(juni 2006)
www.erkendstreekproduct.nl	(juni 2006)
www.europa.eu	(juni 2006)
www.fao.org	(juni 2006)
www.food-law.nl	(juni 2006)
www.keurslager.nl	(juni 2006)
www.lto.nl	(juni 2006)
www.minlnv.nl	(juni 2006)
www.minvws.nl	(juni 2006)
www.nvlr.nl	(juni 2006)
www.overheid.nl/op/index.html	(juni 2006)
www.row.minvws.nl	(juni 2006)
www.slowfood.nl	(juni 2006)
www.vwa.nl	(juni 2006)
www.wetten.nl	(juni 2006)
www.who.org	(juni 2006)
www.worstmakersgilde.nl	(juni 2006)

Klawer H, Dekker S. & Wiskerke H (2002); "*Sturen op onderscheidende kwaliteit: Aanknopingspunten voor het versterken van de typiciteit van streekproducten*"; Wageningen Universiteit en Researchcentrum; Leerstoelgroep Rurale Sociologie; Wetenschapswinkel Wageningen UR Rapport 185

Luning, P.A. & W.J. Marcelis (2001). *Food quality management: a techno-managerial approach*. Wageningen: Wageningen Pers.

Petrini, C. (2001). *Slow Food: Over het belang van smaak*. Amsterdam: Metz en Schilt.

Reader (2005). '*Food Law Part2: Literature*' Wageningen Universiteit maatschappijwetenschappen, Wageningen, Nederland.

Steegman, C. (2005). "Voedselveiligheid en voedselkwaliteit". In: G. Meester et al (red.). *EU-beleid voor landbouw, voedsel en groen: Van politiek naar praktijk* (p 213-255). Wageningen: Wageningen Academic Publishers, Nederland.

Van der Meulen, B en Van der Velde, M (2004) '*Food Safety Law in the European Union, an introduction*', Wageningen Academic Publishers, Wageningen, Nederland.

Van der Meulen, H.S. (2003). "*Voedselveiligheid versus Voedseldiversiteit*". In: C. Rougoor, et al (red): *Voedselveiligheid tot (w)elke prijs?: Essay en verslag van een conferentie*. Culemborg, Stuurgroep Technology Assessment, Ministerie van LNV, p105-118.

Van der Velde, M en B. van der Meulen, 2005. "Het Europees levensmiddelenrecht". In: G. Meester et al (red.). *EU-beleid voor landbouw, voedsel en groen: Van politiek naar praktijk* (p 183-214). Wageningen: Wageningen Academic Publishers, Nederland.

Workshop 2, sustainable open space startevenement, 2003

http://www.vlaamsbrabant.be/objects/structurele-navigatie/europa/SOSproject/031112_SOSII_workshops.pdf

Begrippenlijst

(Z)LTO	(Zuidelijke) Land- en Tuinbouw Organisatie
BBZ	Bond voor Boerenzuivelbereiders
BOA	Bijzonder Opsporings Ambtenaar
BOB	Beschermde Oorsprongs Benaming
BRC	British Retail Consortium
COKZ	Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel
E(E)G	Europese (Economische) Gemeenschap
EFSA	European Food Safety Authority
EU	Europese Unie
FVO	Food and Veterinary Office.
G(M/H)P	Good (Manufacturing/Hygiene) Practices
GFL	General Food Law; EG Verordening 178/2002.
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points.
KB	Kwaliteitszorg Boerderijzuivel
KNS	Koninklijke Nederlandse Slagersorganisatie
LLTB	Limburgse Land- en Tuinbouw Bond
LNV	Ministerie van Landbouw, Natuurbeheer en Voedselveiligheid
NACMCF	National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foodstuffs
PVE	Productschappen voor Vee, Vlees en Eieren
PZ	Productschap Zuivel
QF	Qualität und Sicherheit
ROW	Regulier Overleg Warenwet.
SCOOP	scientific coöperation
SPN	Streekproduct Nederland
SQF	Safe Quality Food
VWA	Voedsel en Waren Autoriteit
VWA/KvW	De Keuringsdienst van Waren is onderdeel van de VWA.
VWA/RVV	De Rijksdienst voor de Keuring van Vee en Vlees is onderdeel van de VWA
VWS	Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport
WTO	World Trade Organisation

Bijlage 1: HACCP 12 stappen plan

http://www.codexalimentarius.net/download/standards/23/cxp_001e.pdf

1. Assemble HACCP team

The food operation should assure that the appropriate product specific knowledge and expertise is available for the development of an effective HACCP plan. Optimally, this may be accomplished by assembling a multidisciplinary team. Where such expertise is not available on site, expert advice should be obtained from other sources, such as, trade and industry associations, independent experts, regulatory authorities, HACCP literature and HACCP guidance (including sector-specific HACCP guides). It may be possible that a well-trained individual with access to such guidance is able to implement HACCP inhouse.

The scope of the HACCP plan should be identified. The scope should describe which segment of the food chain is involved and the general classes of hazards to be addressed (e.g. does it cover all classes of hazards or only selected classes).

2. Describe product

A full description of the product should be drawn up, including relevant safety information such as: composition, physical/chemical structure (including Aw, pH, etc), microcidal/static treatments (heattreatment, freezing, brining, smoking, etc), packaging, durability and storage conditions and method of distribution. Within businesses with multiple products, for example, catering operations, it may be effective to group products with similar characteristics or processing steps, for the purpose of development of the HACCP plan.

3. Identify intended use

The intended use should be based on the expected uses of the product by the end user or consumer. In specific cases, vulnerable groups of the population, e.g. institutional feeding, may have to be considered.

4. Construct flow diagram

The flow diagram should be constructed by the HACCP team (see also paragraph 1 above). The flow diagram should cover all steps in the operation for a specific product. The same flow diagram may be used for a number of products that are manufactured using similar processing steps. When applying HACCP to a given operation, consideration should be given to steps preceding and following the specified operation.

5. On-site confirmation of flow diagram

Steps must be taken to confirm the processing operation against the flow diagram during all stages and hours of operation and amend the flow diagram where appropriate. The confirmation of the flow diagram should be performed by a person or persons with sufficient knowledge of the processing operation.

6. List all potential hazards associated with each step, conduct a hazard analysis, and consider any measures to control identified hazards

(SEE PRINCIPLE 1)

The HACCP team (see “assemble HACCP team” above) should list all of the hazards that may be reasonably expected to occur at each step according to the scope from primary production, processing, manufacture, and distribution until the point of consumption.

The HACCP team (see “assemble HACCP team”) should next conduct a hazard analysis to identify for the HACCP plan, which hazards are of such a nature that their elimination or reduction to acceptable levels is essential to the production of a safe food.

In conducting the hazard analysis, wherever possible the following should be included:

- the likely occurrence of hazards and severity of their adverse health effects;
- the qualitative and/or quantitative evaluation of the presence of hazards;
- survival or multiplication of micro-organisms of concern;
- production or persistence in foods of toxins, chemicals or physical agents; and,
- conditions leading to the above.

Consideration should be given to what control measures, if any exist, can be applied to each hazard. More than one control measure may be required to control a specific hazard(s) and more than one hazard may be controlled by a specified control measure.

7. Determine Critical Control Points

(SEE PRINCIPLE 2)3

There may be more than one CCP at which control is applied to address the same hazard. The determination of a CCP in the HACCP system can be facilitated by the application of a decision tree (e.g., Diagram 2), which indicates a logic reasoning approach. Application of a decision tree should be flexible, given whether the operation is for production, slaughter, processing, storage, distribution or other. It should be used for guidance when determining CCPs. This example of a decision tree may not be applicable to all situations. Other approaches may be used. Training in the application of the decision tree is recommended.

If a hazard has been identified at a step where control is necessary for safety, and no control measure exists at that step, or any other, then the product or process should be modified at that step, or at any earlier or later stage, to include a control measure.

8. Establish critical limits for each CCP

(SEE PRINCIPLE 3)

Critical limits must be specified and validated for each Critical Control Point. In some cases more than one critical limit will be elaborated at a particular step. Criteria often used include measurements of temperature, time, moisture level, pH, Aw, available chlorine, and sensory parameters such as visual appearance and texture.

Where HACCP guidance developed by experts has been used to establish the critical limits, care should be taken to ensure that these limits fully apply to the specific operation, product or groups of products under consideration. These critical limits should be measurable.

9. Establish a monitoring system for each CCP

(SEE PRINCIPLE 4)

Monitoring is the scheduled measurement or observation of a CCP relative to its critical limits. The monitoring procedures must be able to detect loss of control at the CCP. Further, monitoring should ideally provide this information in time to make adjustments to ensure control of the process to prevent violating the critical limits. Where possible, process adjustments should be made when monitoring results indicate a trend towards loss of control at a CCP. The adjustments should be taken before a deviation occurs. Data derived from monitoring must be evaluated by a designated person with knowledge and authority to carry out corrective actions when indicated. If monitoring is not continuous, then the amount or frequency of monitoring must be sufficient to guarantee the CCP is in 3 Since the publication of the decision tree by Codex, its use has been implemented many times for training purposes. In many instances, while this tree has been useful to explain the logic and depth of understanding needed to determine CCPs, it is not specific to all food operations, e.g., slaughter, and therefore it should be used in conjunction with professional judgement, and modified in some cases.

CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 - Annex Page 27

control. Most monitoring procedures for CCPs will need to be done rapidly because they relate to online processes and there will not be time for lengthy analytical testing. Physical and chemical measurements are often preferred to microbiological testing because they may be done rapidly and can often indicate the microbiological control of the product.

All records and documents associated with monitoring CCPs must be signed by the person(s) doing the monitoring and by a responsible reviewing official(s) of the company.

10. Establish corrective actions

(SEE PRINCIPLE 5)

Specific corrective actions must be developed for each CCP in the HACCP system in order to deal with deviations when they occur. The actions must ensure that the CCP has been brought under control. Actions taken must also include proper disposition of the affected product. Deviation and product disposition procedures must be documented in the HACCP record keeping.

11. Establish verification procedures

(SEE PRINCIPLE 6)

Establish procedures for verification. Verification and auditing methods, procedures and tests, including random sampling and analysis, can be used to determine if the HACCP system is working correctly. The frequency of verification should be sufficient to confirm that the HACCP system is working effectively. Verification should be carried out by someone other than the person who is responsible for performing the monitoring and corrective actions. Where certain verification activities cannot be performed in house, verification should be performed on behalf of the business by external experts or qualified third parties.

Examples of verification activities include:

- Review of the HACCP system and plan and its records;
- Review of deviations and product dispositions;
- Confirmation that CCPs are kept under control.

Where possible, validation activities should include actions to confirm the efficacy of all elements of the HACCP system.

12. Establish Documentation and Record Keeping

(SEE PRINCIPLE 7)

Efficient and accurate record keeping is essential to the application of a HACCP system. HACCP procedures should be documented. Documentation and record keeping should be appropriate to the nature and size of the operation and sufficient to assist the business to verify that the HACCP controls are in place and being maintained. Expertly developed HACCP guidance materials (e.g. sector-specific HACCP guides) may be utilised as part of the documentation, provided that those materials reflect the specific food operations of the business.

Documentation examples are:

Hazard analysis;

CCP determination;

CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 - Annex Page 28

Critical limit determination.

Record examples are:

- CCP monitoring activities;
- Deviations and associated corrective actions;
- Verification procedures performed;
- Modifications to the HACCP plan;

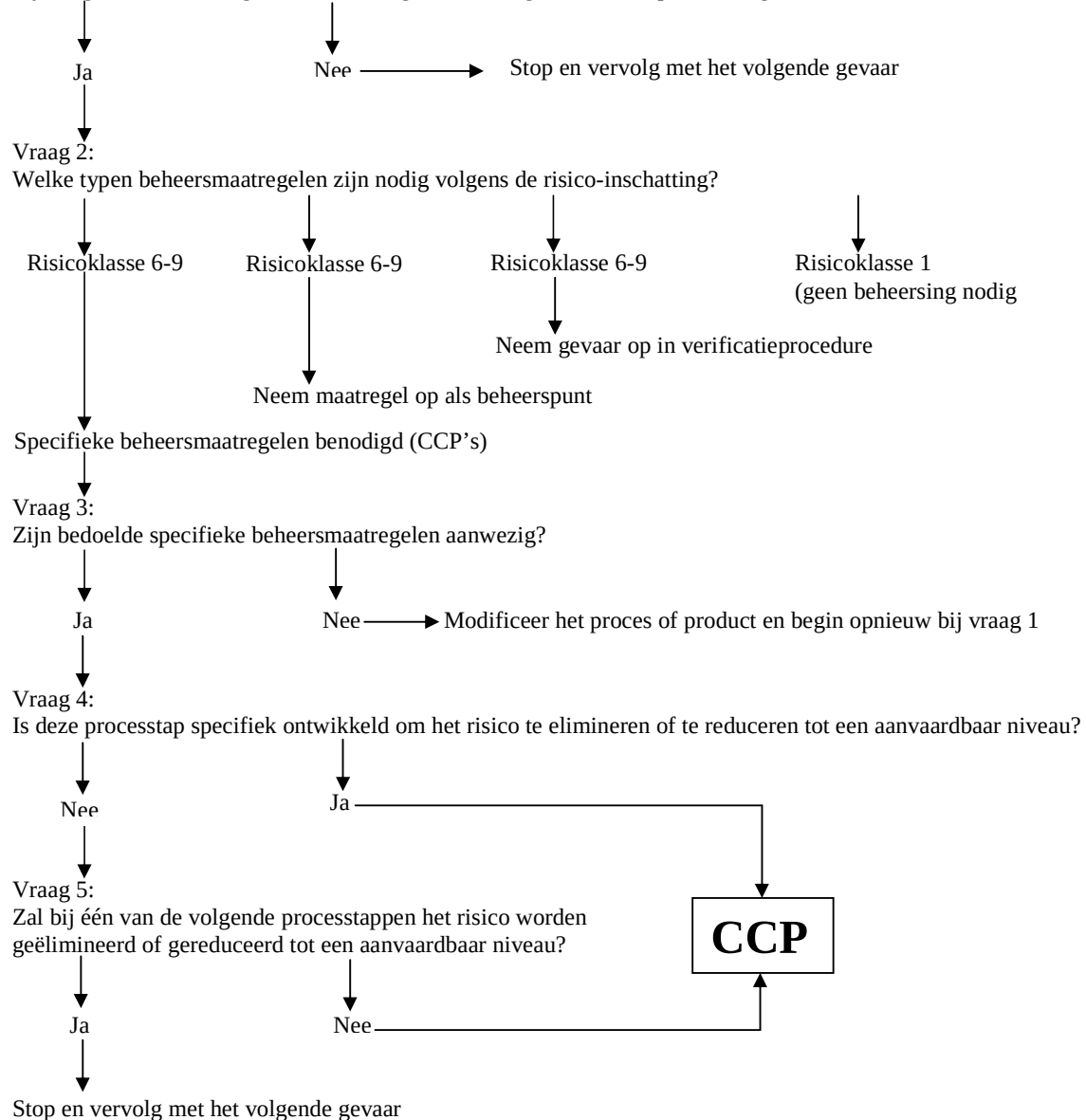
A simple record-keeping system can be effective and easily communicated to employees. It may be integrated into existing operations and may use existing paperwork, such as delivery invoices and checklists to record, for example, product temperatures.

Bijlage 2: HACCP beslisboom

Schematische weergave van de beslisboom

Vraag 1:

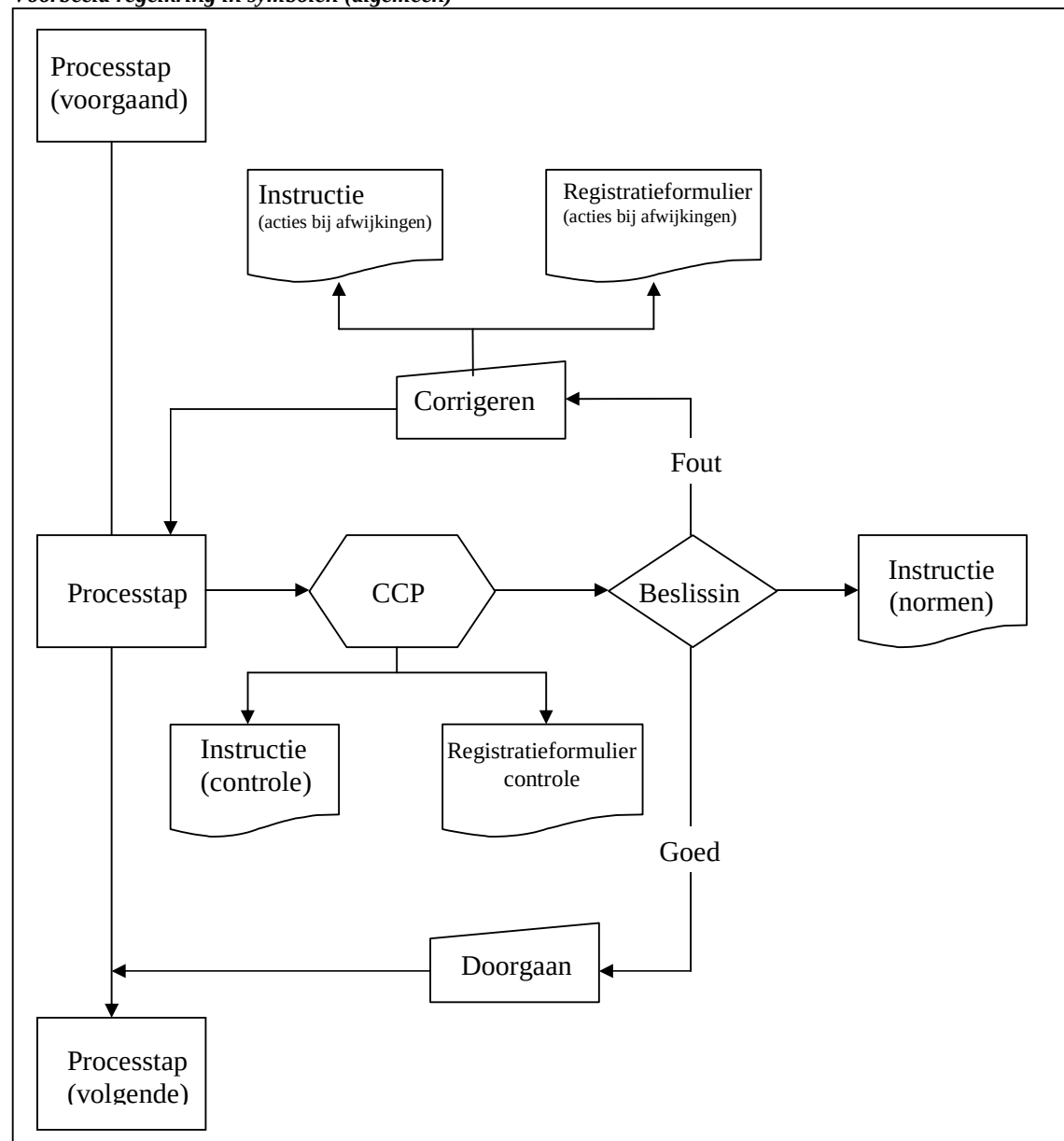
Zijn er geïdentificeerde gevaren aanwezig die de veiligheid van het product negatief beïnvloeden?



Bron: PVE (1999) *Werkboek HACCP in de vleessector deel 3*

Bijlage 3: HACCP regelkring

Voorbeeld regelkring in symbolen (algemeen)



Bron: PVE (1999) *Werkboek HACCP in de vleessector deel 3*

Bijlage 4: De vijf Europese instituten

Raad van de Europese Unie

De Raad is het meest intergouvernementele orgaan van de EG. Het bestaat uit vertegenwoordigers van alle lidstaten, meestal een minister. Wanneer een algemeen onderwerp wordt besproken is dit meestal de minister van Buitenlandse Zaken. Voor meer specifieke onderwerpen worden de overige ministers ingeschakeld. Het voorzitterschap van de Raad roteert ieder half jaar tussen de verschillende lidstaten.

Er komen diverse onderwerpen aan bod in de raad waarbij de Food Law valt onder de punten 'werkgelegenheid, sociale zaken, gezondheid en welzijn' en 'landbouw en visserij'.

De Raad neemt besluiten over het te volgen beleid en coördineert de beleidsvoering van de Europese Commissie en die van de afzonderlijke lidstaten. Het speelt een belangrijke rol in het tot stand brengen van wetgeving, al moet het initiatief wel van de Europese Commissie komen. Het Europese Parlement wordt vaak benut als adviesorgaan. (*Van der Meulen en Van der Velde 2004*).

De Europese Commissie

De Europese Commissie speelt een supranationale rol binnen de Europese Unie. De EC is onafhankelijk, speelt een adviserende rol voor de lidstaten, en is ervoor verantwoordelijk dat alle EU wetgevingen naar behoren worden uitgevoerd. De EC werkt daarom nauw samen met de lidstaten om tot een correcte uitvoering van de wetgeving te komen. Deze verantwoordelijkheid is deels vastgelegd in het 'Verdrag van Nice', maar wordt deels ook opgelegd door de Europese Raad. Verder heeft de EC als enige het recht om initiatieven voor nieuwe voorstellen te doen. Dit betekent dat het Parlement en de Raad voor het vormen van wetten afhankelijk zijn van voorstellen van de EC. De EC bestaat uit 25 leden, welke onafhankelijke vertegenwoordigers zijn van de EG lidstaten. De EC zit voor een periode van vijf jaar.

De EC ziet erop toe dat wetgeving naar behoren wordt uitgevoerd. Wanneer zij constateren dat een lidstaat een wet onjuist heeft geïmplementeerd, wordt een overtredingprocedure gestart. Deze heeft 2 fases: in de eerste fase wordt informatie uitgewisseld tussen beide partijen om de situatie te verhelderen en wordt geprobeerd om tot een overeenkomst te komen om het probleem te verhelpen. Deze fase is vertrouwelijk. Wanneer er geen overeenstemming wordt bereikt, mag de EC de tweede fase van het proces starten en zullen beide partijen voor het 'Court of Justice' hun punt moeten verdedigen. Het 'Court of Justice' zal een bindend oordeel geven, wat betekent dat zowel de EC als de betreffende lidstaat het oordeel moeten accepteren en ernaar moeten handelen. (*Van der Meulen en Van der Velde 2004*)

De Europese Raad

De Europese Raad vormt het hoogste orgaan binnen de EG, omdat het besluit over de belangrijkste en controversiële onderwerpen binnen de lidstaten. Het is dan ook een sterk intergouvernementeel orgaan.

Aangezien het nemen van beslissingen over het te volgen beleid een taak is van de Raad van de Europese Unie en niet van de Europese Raad probeert de Europese Raad zoveel mogelijk afstand te nemen van deze taak. De Europese Raad beperkt zich tot het nemen van controversiële beslissingen. De Raad wordt gevormd door de presidenten van alle lidstaten. (*Van der Meulen en Van der Velde 2004*)

Het Europees Parlement

Het Europees Parlement (EP) heeft een supranationale functie, omdat het grote invloed kan uitoefenen op de overige organen van de Europese Unie. De rol van het EP varieert van een adviserende tot een medebeslissende rol, afhankelijk van de procedure omschreven in het Verdrag. Zowel de Commissie als de Raad dienen verslag uit te brengen aan het

Parlement, waarover het Parlement vragen kan stellen. Daarnaast is in het 'Verdrag van Maastricht' in 1992 vastgelegd dat het Parlement gemachtigd is om een onderzoekscommissie samen te stellen om de uitgevoerde handelingen van de Commissie te controleren. Bij een tweederde meerderheid van stemmen is het Parlement gemachtigd om een motie van censuur uit te spreken en de Commissie naar huis te sturen. Het Verdrag geeft de Raad de mogelijkheid om een deel van de uitvoerende macht af te dragen aan de Commissie. Omdat de Commissie nu belast is met de uitvoering van zowel EG beleid als het beleid van de lidstaten, is het belangrijk dat dit geheel gecoördineerd wordt. Daarom zijn er diverse comités opgezet die de Commissie assisteren bij het implementeren en controleren van de wetten. Dit wordt Comitology genoemd. Het Comitology principe is erg belangrijk, omdat het op grote schaal wordt gebruikt in de dagelijkse administratie van het EG beleid. Voor de General Food Law is de Standing Committee on the Food Chain and Animal Health in het leven geroepen. Artikel 58 geeft de verschillende procedures weer voor de uitvoering van de implementerende macht. De Comitology Decision van 1999 onderscheidt vier verschillende procedures:

- adviserende procedure
- management procedure
- regulerende procedure
- veiligheidsprocedure

Deze procedures zorgen ervoor dat de Commissie, de Raad en het Parlement betrokken blijven bij de implementatie en controle van de wetten. Dit is belangrijk voor het Parlement en de Raad om hun controlerende en adviserende rol te kunnen vervullen. (Van der Meulen en Van der Velde 2004)

Juridische zaken (Court of Justice)

In het Court of Justice (CoJ) zit uit alle lidstaten een onafhankelijke rechter. Ze behandelt zeer diverse casussen, de vier meest voorkomende zijn:

- verzoek voor voorlopige regelgeving => Lidstaten kunnen haar om advies vragen over het toepassen en implementeren van EU wetgeving. Het CoJ geeft een advies aan de nationale rechter. Op deze manier wordt EU wetgeving in ieder land op dezelfde manier toegepast.
- Overtredingsprocedure => Commissie constateert dat lidstaten niet aan verplichting hebben voldaan. Wanneer de partijen er onderling niet uitkomen, neemt het CoJ een besluit over deze zaak
- Nietig verklaren van een EU wetgeving => Als een lidstaat, de Raad, de Commissie of het Parlement vindt dat een EU wet niet-legaal is, kunnen zij het CoJ vragen om deze wet nietig te verklaren.
- Optreden tegen een EU instituut, dat niet naar behoren handelt => een instituut is van mening dat een ander EU instituut faalt in handelen. Het CoJ dwingt het falende instituut om maatregelen te nemen.

De procedure voor het nietig verklaren van wetgeving en het optreden tegen een EU instituut kunnen worden opgestart wanneer een natuurlijk of legaal persoon bezwaar maakt bij het CoJ. (Van der Meulen en Van der Velde 2004)

Accountants (Court of Auditors)

De Court of Auditors controleert de inkomsten van uitgaven van de EG. Het Court ziet erop toe dat alle instituten van de EU het voorgeschreven financiële management in acht nemen. (Van der Meulen en Van der Velde 2004)

Bijlage 5 Relevante EG verordeningen, overwegingen en artikelen

- 178/2002 “Verordening tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden”.
Bekend als de General Food Law, raamwerk voor verdere regels met betrekking tot voedselproductie. De GFL maakt gebruik van een ‘holistische benadering’: alleen de voedselverwerking en -bereiding voor eigen gebruik vallen er niet onder. Over het algemeen geldig vanaf 1 januari 2002. Sommige artikelen zijn pas in werking getreden op 1 januari 2005. De overige artikelen gaan per 1 januari 2007 gelden.
- Artikel 1.1
“...in acht nemende in het bijzonder de diversiteit in het voedselaanbod inclusief traditionele producten...”
- Overweging 16 en artikel 6.3 en 6.5
Flexibiliteit is nodig om traditionele methoden voor alle stadia van de totstandkoming van levensmiddelen mogelijk te maken.
- Artikel 19.1
De producent moet een product van de markt halen als hij op wat voor manier dan ook vermoedt dat er iets mis is met het product. Hij/zij moet de consument informeren over het waarom van de terugtrekking en waar nodig een *recall* uitvoeren (evt. met hulp van de media, omdat de consument niet onder de registratieplicht valt).
- Artikel 19.3
De producent moet de autoriteiten in dit geval waarschuwen en aangeven wat hij/zij in reactie gedaan heeft.
- Artikel 19.4
Producenten moeten samenwerken met de competente autoriteiten wat betreft acties om risico's die uit voedsel dat zij leveren of geleverd hebben voortkomen te voorkomen of verminderen.
- 852/2004 “Verordening inzake levensmiddelenhygiëne”
- Artikel 2.1.a)
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.”
- Artikel 3.
De lidstaten mogen, zonder daarbij de doelstellingen van deze verordening in het gedrang te brengen, overeenkomstig de leden 4 tot en met 7, nationale maatregelen treffen om de in bijlage II vastgestelde voorschriften aan te passen.
- Artikel 4. a)
De in lid 3 bedoelde nationale maatregelen zijn bedoeld:
i) om het voortgezette gebruik van traditionele methoden in alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen mogelijk te maken, of
ii) om door middel van aanpassingen tegemoet te komen aan de behoeften van levensmiddelenbedrijven die gelegen zijn in een gebied met bijzondere geografische beperkingen.

-
- Artikel 4b)
In andere omstandigheden hebben zij alleen betrekking op de bouw, de indeling en de uitrusting van inrichtingen.
- Annexen
Voorschriften die vooral van doen hebben met netheid en het voorkomen van kruisbesmetting.
- 853/2004 "Verordening houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong".
- Bijlage I, deel A II.2
Voor primaire productie en de eerste bewerkingen gelden andere algemene hygiënevoorschriften dan voor de rest van het proces. Die voorschriften staan hier beschreven.
- Bijlage II
Hier staan de daarop volgende processen in. Die gaan over de bedrijfsruimte, toevoegingen, verpakkingen, afvalbehandeling, etc. Bedrijven die met dierlijke producten werken, moeten de bedrijfsmiddelen die bij de productie betrokken zijn, schoonhouden; de gezondheid van het personeel waarborgen; insleep van agentia voorkomen, etc.
- 882/2004 "Verordening betreffende officiële inspecties uitgevoerd om de controle op de uitvoering van diervoeder- en voedselwetgeving, diergezondheid en dierwelzijnsreguleringen te verzekeren".
Bevat onder andere een uitleg van de verschillende soorten inspecties die plaats kunnen en moeten vinden. De sancties die aan overtreders worden opgelegd, moeten effectief, proportioneel en overtuigend zijn.
- Artikel 54.3.b
De competente autoriteit moet de producent voorzien van informatie met betrekking tot de beroepsprocedure die mogelijk is tegen een besluit.
- 315/93 Framework Regulation geeft de mogelijkheid om maximum hoeveelheden van bepaalde stoffen in voedsel vast te stellen. In Regulation 466/2001 staat een flink aantal van die hoeveelheden daadwerkelijk genoemd.

Bron: van der Meulen van der Velde (2004), van der Velde van der Meulen (2005)

Bijlage 6: Vragenlijst

Introductie

Wij zijn & We studeren aan Wageningen Universiteit. Wij zijn momenteel bezig met een project over kleinschalige producenten en regelgeving op het gebied van hygiëne. De opdracht hiervoor is gegeven door Slow Food Nederland. Bent u bekend met deze organisatie? (Zo niet: korte uitleg.) Ons doel is om een goed beeld te krijgen van de invloed die de hygiënewetgeving heeft op traditionele producenten. We willen een aantal interviews afnemen bij controleurs, beleidsmakers en producenten. We denken dat u door uw werkzaamheden een interessante respondent bent. Met dit interview willen we een beter beeld krijgen van de problematiek rondom de hygiënewetgeving. Het interview zal ongeveer een uur duren.

- Hebt u er bezwaar tegen dat we het interview opnemen?
- Hebt u er bezwaar tegen dat we uw persoonsgegevens in ons verslag vermelden? En eventueel bij andere producenten uw naam noemen?

Achtergrond respondent

- 1 Kunt u iets vertellen over uw bedrijf en uw product?
- 2 (Vraag om een rondleiding, kan voor of na het interview...)

Hygiënewetgeving

Zoals we in de inleiding al gezegd hebben houden we ons bezig met hygiënewetgeving,

- 3 Wat komt u in de praktijk tegen op dit gebied? (als producent of als expert)
- 4 Zijn er de afgelopen 10 jaar (grote) veranderingen geweest als gevolg van de veranderende hygiënewetgeving (positief / negatief)
- 5 Wat vindt u van de huidige hygiënewetgeving? (veranderingen jan. 2006, speelruimte kl. p.)
- 6 Wat denkt u dat de invloed is van deze wetgeving op traditionele producenten?
- 7 Wat denkt u dat de oorzaak is van deze problemen?

Controle

Naast producenten zijn we ook geïnteresseerd in controleurs van de wetgeving. We doelen met name op de VWA.

- 8 Welke indruk heeft u van de VWA? (speelruimte richtlijnen, verschillen tussen controleurs, nemen producenten en controleurs elkaar serieus, eventueel frequentie bezoeken controleurs en tijdsduur)
- 9 Zijn er volgens u problemen waar de VWA mee te maken krijgt, zo ja welke?
- 10 In geval van problemen, wat is de oorzaak hiervan?

Suggesties

- 11 Waar kunnen producenten terecht met hun problemen?
- 12 Zou u oplossingen weten voor de problemen die producenten ervaren op het gebied van hygiënewetgeving? (voedselveiligheid vs. Voedselbereiding)
- 13 Ligt volgens u de hoofdoorzaak van het probleem op het terrein van wetgeving, implementatie, ervaring of iets anders? En waarom?
- 14 Hebt u nog vragen of opmerkingen?

Bijlage 7: Uitwerking interviews

Respondent 1 **Paul van Trigt**

Organisatie	Worstmakersgilde
Locatie	Houten
Datum	02-06-2006
Interviewers:	Willem en Anne

Achtergrond

Het Worstmakersgilde is vooral voor receptuuruitwisseling. Dus producenten kunnen bellen met dhr. Van Trigt om de 'goede' receptuur te krijgen van een bepaald product. Verder maakt Van Trigt zijn eigen recepten en begeleidt hij producenten bij het bepalen van hun receptuur. Als laatste worden dan zijn eigen recepten ook geproduceerd.

Als tweede taak adviseert hij alle bedrijven die bezig zijn met vlees. Dus zelfproducerende slagers met eigen productietechnieken en -technologie. Ook het inhuren van keurmeesters om producten te keuren valt onder Van Trigt's takenpakket. En dan gaat het voornamelijk om productiekwaliteit op lange termijn. Hij heeft een klantenbestand van ongeveer 200 bedrijven en 2200 verkooppunten. Hieronder vallen ook de grote worstenmakerijen (10%).

Hygiënewetgeving

Hij denkt dat de slagerijen eigenlijk weinig problemen ondervinden zolang ze de producten niet leveren aan derden, maar gewoon in eigen winkel verkopen. En een goed systeem in een bedrijf voldoet aan alle aspecten anders ben je geen goed bedrijf.

Volgens hem zou er meer op de controle van het eindproduct moeten worden gefocust en niet zozeer op het proces daarvoor: als het eindproduct goed is, doet dat er verder toch niet toe.

Van Trigt kan zich geen problemen herinneren van ambachtelijke slagers. De problemen bij ambachtelijke slagers zit hem niet in de wetgeving, maar in de receptuur. Voorbeelden hiervan zijn: moet het een koe of een stier zijn en hoe oud moet hij zijn als hij geslacht wordt? Daar zijn vele discussies over. Er moet een bepaalde ruimte zijn in de receptuur voor de producenten. Dan is er ook nog de vraag: wat is origineel? Producten zijn vaak verbonden aan een streek en krijgen die naam.

Een goed bedrijf heeft eigenlijk alles goed voor elkaar. Het enige waar volgens dhr. van Trigt tegenaan gelopen wordt, is dat mensen het zat zijn dat er elke keer nieuwe regeltjes komen en veranderen. Een voorbeeld hiervan is dat een schuur opgehoogd moest worden vanwege hygiënewetgeving. Daar kwamen ze vervolgens weer op terug en de investering bleek voor niets te zijn geweest. Het is voor de producenten vervelend en onduidelijk als regels worden veranderd of teruggedraaid.

De implementatie van HACCP is goed voor alle bedrijven. Als ze zich er niet aan houden, pakken ze zichzelf ermee. Bij de grote bedrijven verloopt deze implementatie wat stroever omdat er meer medewerkers zijn en niet iedereen er zo mee verbonden is als de echte producent. Hierdoor wil deze aandacht nog wel eens verslappen.

In 1994 is de HACCP landelijk ingevoerd binnen de slagerijen. Dit is positief ontvangen. Het negatieve aspect eraan is dat de ongekoelde verkoop, zoals grill- of kookworst, niet meer ongekoeld verkocht mag worden. Het dubbele hiervan is dat het gekoeld ook kan bederven, maar dat mag je gewoon verkopen.

Dhr. Van Trigt vindt de wetgeving soms wat doorgeslagen, we werken haast steriel. De normen worden steeds scherper, zoals met verschillende ruimtes afsluiten. We zijn te bang voor schimmels, terwijl schimmels juist heel gezond kunnen zijn. Voorbeeld hierbij: Nederlandse schimmels stinken terwijl Italiaanse of Franse schimmels heerlijk zijn.

Dhr. Van Trigt vindt dat de Nederlanders voor de wet uit lopen, te overdreven. Er moet vooral meer begrip komen voor de ambachtelijke producenten. Vaak zijn de controleurs ambtenaren met een goede opleiding, maar geen enkele werkvloerervaring. Hierdoor ontstaat er bij de producenten een soort gevoel van onbegrip en willen ze die mensen zo snel mogelijk weg hebben.

Controle

Hier gaat het om de discussie rond het eindproduct. Als het eindproduct goed is wat doet het proces er dan toe. Maar eindcontroles door de VWA zijn erg duur. Voor producenten is het dus een moeizame markt door de wetgeving. De jonge ondernemers van nu gaan hier niet meer aan beginnen en zo treedt de verloedering op. Alles trekt weg uit de dorpen en wordt opgeslokt door de '*grand marche*'. Dit zal ook in de vleesindustrie gaan gebeuren. Voor de detaillisten zit het hem vooral in de administratie. Er zijn veel meer regels dan nodig.

De VWA heeft te weinig mensen met praktijkervaring, hun benadering is te theoretisch, regels zijn regels. Ze zouden zich flexibeler op moet stellen. Het moet rechtlijnig er moeten regels zijn voor het eindproduct. Je kunt wel makkelijk in discussie met de VWA, de directie van de VWA is niet onbemiddelbaar. Je kunt zelfs beter met de top praten dan met de controleurs, want die willen zich bewijzen. Terwijl ze bij de top juist denken: als alles naar de klote gaat, hebben wij ook geen werk meer.

Frequentie van de controles is verschillend, maar dat geeft geen problemen. Het feit dat er steeds verschillende controleurs langskomen geeft in principe ook geen problemen, behalve als er een tussen zit die niets van het vak begrijpt. De irritaties ontstaan voornamelijk door het gebrek aan vakkennis van de controleurs van VWA. Zij zijn teveel op de regeltjes.

Suggesties

Slow Food zou haar netwerkfunctie/adressenbestand kunnen uitbreiden. In de vleessector is dat op dit moment al goed geregeld. Alle problemen die er zijn, worden opgelost.

Er moet vooral gericht worden op het eindproduct: slagers weten veel van bereiding en veiligheid. Ze zijn geschoold en die scholing binnen de slagerij moet zo blijven. Er komt steeds meer ondermijning van het ambacht. De jonge slagers zitten nu in plastic in plaats van in het huidje. Maar er is nog een bepaalde groep die het ambacht hoog in het vaandel houdt en die moeten beschermd worden en naamsbekendheid krijgen.

Gigantische hoeveelheden wetgeving die in korte tijd gekomen zijn in combinatie met de communicatie hiervan, geeft onduidelijkheid. Door de houding van 'even aankijken' van de producenten wordt alles vertraagd. Er worden ervaringen uitgewisseld dus er is niet echt sprake van onwil van de producenten, maar ze worden er moe van.

Maar er komt volgens dhr. Van Trigt nog veel meer bij kijken dan alleen hygiëne- en Arbo-wetgeving en het moet wel leuk blijven.

Respondent 2 **Gijs Sars**

Bedrijf	Slager met eigen slachterij
Locatie	Kerkdriel
Datum	12-06-2006
Interviewers	Harm-Jan en Miriam

Achtergrond

Dhr. Sars heeft de zaak 21 jaar geleden overgenomen. De zaak bestaat sinds 1896, hij is de vierde generatie die in het bedrijf actief is. Het is een kleine, ambachtelijke slachterij met winkel waar zoveel mogelijk zelf wordt gedaan. Veel van de vleeswaren worden in de zaak gemaakt. De slachterij is achter het huis, de winkel voorin. Iedere maandag wordt er een rund geslacht. Het vee wordt gekocht van een handelaar, waarmee een vertrouwensband is ontstaan. Er werken vijf mensen in de slagerij en de winkel.

Dhr. Sars houdt erg van het werken met vlees. De administratie vindt hij minder leuk werk. Waarschijnlijk wil geen van zijn zoons de zaak overnemen. Hij geeft het slechte voorbeeld, omdat hij te hard werkt. Het is ook heel duur om het over te nemen, omdat het pand zo veel waard is. Opnieuw beginnen kan makkelijker zijn, dan huur je een unit in een winkelcentrum of iets dergelijks. Maar de hoeveelheid regels waar je aan moet voldoen, maakt dat niet aantrekkelijk.

De rondleiding vindt na afloop van het interview plaats. De vloer van de werkplaats bestaat uit geribbelde tegels, de muren zijn tot ongeveer 2 ½ meter betegeld. Er zijn duidelijk verschillende zones in de werkplaats. Wij hoeven niets bijzonders te doen voor we de werkplaats ingaan. De twee helften van het karkas van het rund dat vanochtend geslacht is, hangen in de koelcel. De kop met tong, de lever, en het hart en de longen worden apart opgehangen om gekeurd te worden. De huid wordt verkocht.

Hygiënewetgeving

Sinds enige tijd mogen de karkassen niet meer in kwarten gezaagd worden, kennelijk om te voorkomen dat delen van verschillende karkassen verwisseld zouden kunnen worden. Hierdoor moeten de koelcellen veel hoger zijn. Toen de koelcel gebouwd werd, bleek hij 10 cm te laag te zijn. Het hele ding is opgehoogd door er een extra steen onderaan bij te metselen, waardoor de plint nu extra hoog is.

Het pekelen van verschillende vleeswaren werd vroeger in de kelder gedaan. Daar was het echter 7 à 8 graden, terwijl 4 graden wordt voorgeschreven. Daarom is de kelder volgestort en is er een pekelfoelie op gebouwd. Hierin liggen hammen vacuüm verpakt voor te rijpen. Wanneer ze nodig zijn, worden ze in het pekelbad gelegd. Afhankelijk van de dikte van het vlees en het soort vlees, ligt het dan enkele dagen tot enkele weken in het pekelbad. Er zijn twee pekelbaden: voor rund en voor varken, omdat er anders rare aanslag ontstaat. Vroeger werd vlees soms erg lang in de pekelfoelie gelegd. Dat kun je nu niet meer verkopen. Sommige traditionele bereidingswijzen zijn niet voor niets verdwenen! Het vacuüm verpakken is niet iets dat Slow Food graag ziet, maar volgens Dhr. Sars beïnvloedt deze manier van rijpen de smaak niet negatief. Verder is het moeilijk om de 16 hammen die van een varken komen in een keer te verwerken: ze zijn niet tegelijk nodig en het product blijft niet heel lang goed. In de winkel hangen sommige worsten en hammen buiten de foelie te rijpen: het oog wil ook wat ☺!

Zelfstandig slachten is veranderd. Vroeger keurde de VWA bijvoorbeeld het slachten, nu doet een particulier bedrijf, de KDS uit Utrecht dat. Dat is zogenaamd efficiënter, maar voor kleine producenten is het duurder: er moeten voorrijkosten betaald worden en de uren van de keurmeester (ofwel: een kwartier) worden omhoog afgerond. Hij moet elke week aanwezig zijn, dus dat tikt aan, terwijl hij maar weinig hoeft te doen.

Er worden steeds kleine veranderingen doorgevoerd, vooral de administratieve rompslomp wordt steeds uitgebreid. Het Rijk kan niemand ontslaan, dus moet er voor mensen iets te doen worden gevonden. Voor een kleinschalig bedrijf is het veel werk, maar

net te doen. Dhr. Sars laat als voorbeeld de formulieren zien die hij moet invullen, faxen naar verschillende instanties en bewaren. Het zijn er zeven, grotendeels met overlappende informatie, maar wel allemaal nodig om toestemming te krijgen. De formulieren zijn ook elke week hetzelfde, afgezien van het levensnummer van de stier. Bovendien moet alles in de winkel op een formulier geschreven worden, zodat de klant kan achterhalen waar het vlees vandaan komt.

Zolang er geen externe mensen rondlopen, kan er veel. Er zijn veel kleine regeltjes die soms uit praktische overwegingen een beetje overtreden worden. Als voorbeeld noemt Dhr. Sars dat vlees in kratjes moet zitten, die weer op wieltjes moeten staan. Om de kratten om te stapelen, worden ze soms op de grond gezet.

Volgens Dhr. Sars wordt de nieuwe beleidsruimte om ambachtelijke producten te beschermen vooral benut door het product in plaats van het proces te controleren. Hij heeft hier zelf weinig mee te maken.

De wetgeving is er ook om consumenten en producenten te beschermen. Door netjes alles in te vullen, kan een producent zich indekken wanneer er iets misgaat bij de consumptie. Dhr. Sars accepteert alle regels, maar vindt dat er gewoon veel dubbel werk bij komt kijken.

Controle

De VWA komt alleen om de te slachten runderen te keuren. Zij kijken of het rund gezond genoeg is om te slachten (ook dit moet natuurlijk weer betaald worden...). Verder worden eens in de drie maanden de werkplaats en de winkel (KvW) gecontroleerd. De KDS komt sinds januari voor het slachten. Er komt steeds een ander van de VWA, dus veel continuïteit is er niet. Ze zijn streng, maar je krijgt daarna genoeg tijd om aan de regels te voldoen. Er zijn iedere keer kleine verschillen tussen controleurs: van de een mag een trekker met een houten steel wel, van de ander niet.

Het afvoeren van slachtafval is een probleem. Volgens de richtlijn moet het afval binnen 12 uur na slacht weg zijn, maar de stier wordt om 10 uur 's ochtends geslacht en het werk is niet voor 17u klaar. Ter compensatie is de slagerij op dinsdagochtend de eerste op de route van het bedrijf dat het afval afvoert. Dit wordt gedoogd, omdat het praktisch niet anders kan.

De controleurs hebben een lijst die ze aflopen, maar ze hebben weinig inzicht in waar het over gaat. Omdat de slagerij niet aan derden verkoopt en kleinschalig is, zitten ze in een soort 'gedoogzone'. Er is een verschil in dat opzicht tussen artikel 10- en artikel 4-bedrijven. Dhr. Sars heeft ervaren, dat er veel kan als je vriendelijk met een controleur omgaat.

Suggesties

Problemen moet Dhr. Sars zelf oplossen. Als je de baas van de controleur belt, blijken ze natuurlijk twee handen op een buik te zijn. Vaak lukt het prima om dingen zelf op te lossen. De bond (KNS) heeft een jurist. De VWA en KDS houden producenten wel op de hoogte van veranderingen, maar als er problemen blijken te zijn, komen die vaak via die jurist aan het licht. De veranderingen in de wetgeving kunnen lastig zijn. Maar wet = wet.

Respondent 3**C. Janson**

Bedrijf	Slager
Locatie	Heusden
Datum	14-06-2006
Interviewers	Harm-Jan en Jenneke

Achtergrond

Vanaf zijn 18^e heeft dhr. Janson gestudeerd voor keurmeester. Dit beroep heeft hij jarenlang uitgeoefend. De slagerij wordt van generatie op generatie overgedragen. Producten worden in de winkel in Heusden verkocht, levering aan de groothandel is erg moeilijk. De klanten komen uit Heusden en omgeving.

Vroeger slachtte de slager zelf een koe en verkocht deze in de winkel. Door de opkomst van de supermarkt zijn er ketens ontstaan en is de productie grootschaliger geworden. Om op deze gecompliceerde bedrijven kwaliteit te garanderen was het noodzakelijk om regels op te stellen. Tegenwoordig slachten weinig slagers meer zelf. Dit brengt namelijk een hele dictatuur van regels met zich mee. Op de vraag of slagers de afgelopen jaren lagere verkoop hebben gehad doordat de consument vlees(waren) bij de supermarkt koopt zegt dhr. Janson: "Ik denk dat de slagerijen juist meer verkocht hebben, doordat zij een hogere diversiteit aan producten hebben dan de supermarkten."

Hygiënepwetgeving

Dhr. Janson vindt dat de HACCP zowel goede als minder goede aspecten heeft. Hij vindt het goed dat producenten kritisch naar hun eigen bedrijf en hun productieproces kijken. In iedere sector zitten een paar zwakken, door invoering van de HACCP worden deze eruit gefilterd. Dit is positief voor de sector in zijn geheel. Maar de cijfers die genoteerd moeten worden bij het HACCP-systeem vindt dhr. Janson nutteloos. Zelf past hij een simpelere HACCP toe. Een voorbeeld hiervan is varkensvlees: alleen wanneer dit product binnenkomt, 1 keer per week, wordt de temperatuur genoteerd. Op deze manier weet hij zeker dat het product bij binnenkomst goed is.

Dhr. Janson zou het beoordelen van het eindproduct een betere methode vinden boven het beoordelen van het productieproces. Een kwaliteitstest naar het kiemgetal in het eindproduct is volgens hem voldoende. Dit geeft een objectiever beeld dan het beoordelen van het proces, omdat hier de mening van controleurs een rol speelt. Maar een controle van ieder eindproduct is voor de overheid waarschijnlijk te duur.

Op de vraag of het gebruiken van een plastic snijplank inderdaad verplicht is antwoordt dhr. Janson: "Het gebruiken van een plastic snijplank is bacteriologisch gezien beter. Wanneer je op hout namelijk vlees bewerkt trekt het vocht in het hout. Hierdoor wordt de bovenste laag van het hout vochtig, waardoor explosieve bacteriegroei mogelijk is." Toch gebruikt dhr. Janson een houten hakblok. Dit werkt namelijk veel prettiger. Hij legt het vlees op papier en gebruikt zout om bacteriegroei tegen te gaan. Het gebruik van een houten hakblok is nog steeds toegestaan, zolang een slager aantoont dat hij bacteriegroei tegengaat.

In de slagerij zou dhr. Janson zo twintig punten kunnen noemen die niet goed zijn. Toch heeft dit tot nu toe weinig problemen opgeleverd. Hij heeft één keer een probleem gehad met de VWA toen de temperatuur van vleeswaren in de toonbank te hoog was. Hiervoor werd een proces verbaal geschreven. Echter, het betreffende product was na het koken steriel gemaakt en in vacuüm verpakt. Hierdoor was bacteriegroei niet mogelijk, ook niet bij hoge temperatuur. Op dit punt zit er een tegenstrijdigheid in de wetgeving. Grillworst mag namelijk vanuit de oven wel op een warmhoudplaatje warm gehouden worden! Het plaatsen van de vleeswaren op een warmhoudplaatje zou dus wel toegestaan zijn.

Problemen doen zich bij dhr. Janson voor bij het verkopen van producten aan de groothandel. Vroeger leverde de slagerij spekblokjes aan een groentegroothandel. Op een gegeven moment vroeg de groothandel om een EG-erkenning, welke dhr. Janson niet bezit.

Een EG-erkenning brengt extra regels met zich mee, bijvoorbeeld voorwaarden aan de werkruimtes. Bij het contact leggen met restaurants en groothandelaren wordt altijd om een EG-erkenning gevraagd. Dhr. Janson kan aan de hand van resultaten van kwaliteitscontroles aantonen dat hij goede producten levert, maar dit is niet voldoende. De groothandel eist voor een correcte notering van de import van leveranciers een EG-erkenning. Hierdoor is het voor kleine bedrijven niet mogelijk om te groeien! Er bestaat voor vlees een keurmerk, maar de naam hiervan is bij Dhr. Janson onbekend.

Verder heeft dhr. Janson veel moeite met de etikettering. Alles moet op het etiket gezet worden om claims te voorkomen. Zijn reactie: "Ik wacht de controles af!" Informatie over wetgeving en etikettering komen via de slagorganisatie. Dit gebeurt door middel van een brief of het vakblad.

Controle

De VWA bezoekt de slagerij één keer per jaar. Een punt van kritiek dat dhr. Janson heeft over de VWA is dat er vaak gewisseld wordt van controleurs. Hygiëneregels moeten geïnterpreteerd worden, zeker op een klein bedrijf omdat dit er niet uitziet als een fabriek. Dhr. Janson is van mening dat een controle niet een momentopname moet zijn, maar over een bepaald traject moet gelden. Volgens hem is het zaak om geen problemen met de VWA te krijgen. Het ter discussie stellen van problemen heeft eigenlijk geen zin.

Suggesties

Dhr. Janson vindt dat de verantwoordelijkheid voor een veilig product meer bij de producent gelegd moet worden. De overheid bevoogdt te veel, het hele productieproces wordt gecontroleerd. Bij een beoordeling van het eindproduct zou de verantwoordelijkheid meer bij de producent liggen. De overheid krijgt dan een controlerende functie.

Als antwoord op de vraag hoe Slow Food ondersteuning kan bieden aan producenten zegt dhr. Janson: "Slow Food moet lobbyen bij de overheid voor het op de markt brengen van traditionele producten!" Door kamerleden en ministers gratis lid te maken van Slow Food kunnen deze mensen meer betrokken worden bij de organisatie en meer waardering krijgen voor traditionele producten.

Respondent 4 Ben te Voortwis

Bedrijf	Gastronomische boerderij/ kleine horeca groothandel
Locatie	Baambrugge
Datum	13-06-2006
Interviewers	Harm-Jan en Anne

Achtergrond

In 1988 is dhr. Te Voortwis begonnen met een vleesveebedrijf met garantie. Het moest volgens hem, voor de consument duidelijk zijn waar het product vandaan komt. Dit zal in het algemeen zorgen voor een betere kwaliteit. In 1989 heeft hij het idee uitgewerkt en gewerkt onder het motto eten moet gezond en lekker zijn. Voeding is volgens Te Voortwis de basis van een goede gezondheid.

Hij is begonnen met een opfokbedrijf in Frankrijk en een mesterij in Nederland. Het bedrijf in Frankrijk ging failliet en het bedrijf is toen in Nederland verder gezet. Het bedrijf verkocht vooral vlees aan slagers en de horeca. De vraag naar deze traditionele producten vanuit de horeca groeide. Nu verkoopt het bedrijf vlees, kaas, zuivel en wijn.

Hygiënewetgeving

In Frankrijk mochten de hammen drogen in de hooiberg, in Nederland mag dit niet. De nationale wetgeving zorgt dus voor een belemmering voor producenten. Terwijl de Franse ham wel gewoon hier in de winkel verkocht mag worden. Hetzelfde geldt een beetje voor de rauwmelkse kaas, dat mag nu nog in Nederland worden geproduceerd, mede dankzij de Fransen. Frankrijk heeft een veto uitgesproken vanwege de vele regionale kazen van rauwe melk die er in Frankrijk geproduceerd worden. Nederland is te streng en loopt te ver voorop met de hygiënewetgeving. Te Voortwis geeft het voorbeeld, dat de kans dat je ziek wordt van listeria veel kleiner is dan dat je een ongeluk krijgt in Baambrugge.

Een probleem dat dit bedrijf heeft gehad met de wetgeving is dat het verse vlees moest worden afgehangen in een gekoelde ruimte. Een ander probleem was dat vlees een zwarte buitenkant kreeg, het gevolg was dat hij het niet meer mocht verwerken en eigenlijk weg moest gooien. In Frankrijk is dit echter geen enkel probleem en het is volgens Te Voortwis juist lekkerder. Volgens Te Voortwis is het belangrijk om eigen baas in eigen bedrijf te blijven, hij wil koste wat het kost voorkomen dat hij knecht van de overheid wordt.

De HACCP levert geen problemen op evenals de andere veranderingen van de afgelopen 10 jaar. Wel vindt hij veel dingen onzin en noemt als voorbeeld dat de boter en kaas in aparte ruimtes geproduceerd moeten worden.

Controle

De VWA wordt gepushed door de strakke regels van de multinationals. Het aantal ambachtelijke producenten wordt steeds minder door de toenemende invloed van de multinationals.

Dhr. Te Voortwis heeft twee keer een proces gehad met de VWA, dit ging o.a. over vlees dat vernietigd moest worden. Het bleek achteraf een inschattingsfout van de VWA. Beide processen zijn gewonnen. De VWA komt ongeveer twee keer per jaar op het bedrijf kijken. Het zijn aardige jongens. Maar je moet weten waar je mee bezig bent, het moet een duidelijke zaak zijn.

Suggesties

De wetgeving moet corresponderen met Brussel, voor alle landen in de EU moeten dezelfde regels gelden, zodat de verschillen tussen Nederland en Frankrijk opgelost worden. Dhr. Te Voortwis vindt eigenlijk de hygiënewetgeving te groot. Op deze manier krijgen we steriele mensen en uiteindelijk dus meer ziektes vanwege de bacteriën waar we niet meer tegen kunnen. Hij vertelt uit eigen ervaring dat in Oost Europa nog gewoon buiten in de bloedhete zon geslacht wordt, maar dat de mensen daar nooit ziek zijn. We zitten dus in een

negatieve spiraal en kunnen straks nergens meer tegen. Slow Food zou hierbij misschien een rol kunnen spelen.

Als laatste boodschap wil hij ons meegeven dat je bewust moet zijn van eten en drinken. De basis is voedsel en de rest zoals merkkleding, doet er niet toe. Als je gangbaar voedsel met biologisch voedsel in kosten wil vergelijken, zul je eigenlijk de doktersrekening bij het gangbare voedsel moeten optellen. Over de toekomst zegt hij: "het vertrouwen van de consument groeit wel, maar er is wat tegenwerking van de grote jongens".

Respondent 5**Drs. Yvon Bemelman**

Organisatie	Vereniging van Keurslagers
Locatie	Leusden
Datum	09-06-2006
Interviewers	Anne en Pim

Achtergrond

Mevr. Bemelman werkt bij de Vereniging van Keurslagers, maar sinds kort ook voor de stichting Kenniscentrum Versspecialisten. Ze is sinds 1995 betrokken bij het samenstellen van de hygiëncode van de keurslagers. Ze is zelf ook afkomstig uit het slagersmilieu, dit maakt het gemakkelijk om de vertaalslag naar de praktijk te maken.

De hygiëncode is goedgekeurd bij VWS, de vereniging was eerder met de code dan het slagersbedrijf. Vandaar dat zij als groep een speciale positie hebben, want eigenlijk heeft elke branche een eigen code. In 2002 is de code herzien en eigenlijk is er geen woord overgebleven van de vorige code. Die was een beetje te bureaucratisch en dat werkt niet in de slagerswereld. Het moet uiteindelijk een instrument zijn waar men mee kan werken en het moet uiteindelijk ook het beoogde ook het effect hebben. De code dient nu als voorbeeld voor de rest van de ambachtelijke sectoren, voornamelijk omdat hij heel simpel en helder is geschreven en omdat het verificatiebeleid eromheen erg sterk is.

Iedere keurslager wordt elk jaar gecontroleerd op zijn product, op zijn proces en op de beheersing van de hygiëncode, op basis daarvan krijgt hij een cijfer. Dit cijfer telt voor 50% mee bij de beoordeling of hij het keurslagerlogo mag voeren. De keurslagers zijn eigenlijk zelfstandige ondernemers die zich conformeren om volgens de formule te gaan werken.

Het bedrijfsbesluit slagersbedrijf is opgeheven per 2001/2002. Vanaf dat moment was er helemaal niets meer. De KNSV zou het geheel overnemen, het opkomen voor de belangen van en het communiceren naar de achterban, maar daar is helemaal niets van terecht gekomen. Daardoor kwamen de vragen automatisch richting mevr. Bemelman omdat zij de enige is die er wat vanaf weet.

Dit jaar is het Kenniscentrum Versspecialisten opgericht, dat is een samenwerkingsverband van georganiseerde slagers, 570 keurslagers aan de ene kant en 173 leden van het Worstmakersgilde. Die twee zijn gaan samenwerken op het gebied van wet- en regelgeving (het Worstmakersgilde werkt bijvoorbeeld met de code van de keurslagers), opleidingen in een eigen opleidingshuis, en BHV cursussen. Een bijkomend voordeel is dat ze samen sterker staan tegenover grootwinkelbedrijven, waarbij ze een lobby voeren voor het ambachtelijke bedrijf voor wat betreft wetgeving.

Hygiënewetgeving

Aan de ene kant kun je spreken van problemen op het gebied van wetgeving, maar de organisatie communiceert ook naar de keurslagers dat je het moet kunnen zien als kansen. Je kunt niet altijd alleen maar schoppen maar je moet het ook zien als kansen. Er zijn een heleboel punten waar ze tegenaan lopen die moeilijk zijn, maar die wel opgelost moeten worden. Een voorbeeld daarvan is het probleem met etiketteren. Die wet is zo ongelofelijk ingewikkeld, enerzijds zijn er maar een paar specialisten in Nederland die van de hoed en de rand weten en anderzijds is het voor een ambachtelijk bedrijf onmogelijk om te etiketteren volgens de huidige richtlijnen. Dat komt omdat ze simpelweg de informatie niet hebben. Als ze in aflopende volgorde de ingrediënten moeten declareren moeten ze ook weten wat de hoeveelheden zijn. Als ze bijvoorbeeld twee mixen door elkaar gebruiken weten ze niet meer wat de volgorde is van de ingrediënten. Dat is het duidelijkste struikelblok wat betreft wet- en regelgeving. Ze weet dat daar niet zo nauw op gecontroleerd zal gaan worden maar op dit moment is er vanuit VWS toch wel een roep om te gaan kijken wat voor mogelijkheden er zijn voor met name de ambachtelijke sector om te kijken hoe ze hier mee om kunnen gaan.

Misschien kan er een andere vorm van communicatie plaats vinden, want etiketteren is ook niet het vakgebied van een ambachtelijk bedrijf en dat hoort ook niet bij zijn uitstraling.

Daarnaast komt er nog bij dat wanneer er op een etiket staat wat er tegenwoordig op moet staan je het product bijna niet meer herkent.

Grote industrieën weten daarentegen altijd iets te maken van een etiket, die hebben daar een speciaal beleid omheen, een marketingbeleid om de *'look and feel'* gedachte goed uit te buiten. Een ambachtelijk bedrijf is daar niet in gespecialiseerd. Het beperkt de ambachtelijke producent ook in de werkzaamheden als productontwikkeling. Het sterkste punt van een ambachtelijk bedrijf is juist dat hij direct kan reageren op zijn marktgebied. Zondag speelt bijvoorbeeld Nederland dus dat betekent dat ze nu iets leuks kunnen bedenken voor hun marktgebied. Misschien is deze wedstrijd van het Nederlands elftal niet het beste voorbeeld omdat die wedstrijd al heel lang bekend is maar je moet daarbij meer denken aan eventuele kwartfinales die worden gehaald.

Een beter voorbeeld is misschien dat ze inspelen op de uitslag van de rundergehakt test van de consumentenbond waar de keurslagers als beste uit de bus kwamen. Echte kanshebbers gaan ermee aan de slag en ontwikkelen een product met het gehakt in bijvoorbeeld de WK stijl, zoals een Argentijnse burger. Heel belangrijk is dat ze niet vastzitten aan bepaalde producten, zoals dat bij supermarkten wel het geval is. Dat is de kracht van een ambachtelijk bedrijf, ze kunnen heel snel accelereren. Echter, de etiketteringeis beperkt de productontwikkeling in deze bedrijven omdat ze dan steeds weer een nieuw etiket moeten maken, wat enorm veel tijd kost. De productietijd en de werkzaamheden per etiket wegen dan niet tegen elkaar op, die verhouding ligt bij een ambachtelijk bedrijf honderd keer zo hoog. Ook kan een ambachtelijke producent smaakgerichte producten maken voor zijn marktgebied. Als hij klanten heeft die vooral houden van een pittig product dan kan hij dat op de markt zetten.

Mevr. Bemelman werkt vanuit het hoofdkantoor van de vereniging van keurslagers. Ze heeft veel contact met de overheid (VWA, VWS, LNV (die zijn wat afstandelijker)). Haar relatie met de producenten is die dat ze de jaarlijkse keuringen doet. Dat zijn keuringen van grondstoffen, halffabrikaten en eindproducten bij iedere keurslager. De problemen die ze tegenkomt zitten vooral in de handel, het heeft namelijk vaak al een lang traject afgelegd voor het bij de keurslager terecht komt. Daardoor is de kwaliteit moeilijker te waarborgen.

Insiders zeggen dat het nog wel tien jaar zal duren voor dat VWA een eenheid is die niet meer uit twee voormalige structuren bestaat. Een probleem is het niet echt, maar bij het nemen van monsters van grondstoffen die net zijn afgeleverd bij desbetreffende keurslager is de uitslag wel eens negatief. De keurslager kan hier dan niets aan doen maar die moet wel betalen voor een herkeuring om de kwaliteit die de keurslagers zijn overeengekomen te waarborgen. Dit vinden zij niet eerlijk omdat de fout dus bij de producent in het voortraject ligt. In de praktijk laten ze vaak de leverancier voor de herkeuring betalen en die zal dan in het vervolg wel kritischer zijn bij de levering. Bij herhaalde afwijkingen komt de leverancier op een zwarte lijst, waardoor keurslagers niet meer bij hen zullen afnemen.

Ze vindt het heel mooi dat er binnen de EU één lijn getrokken wordt maar dat is op papier. Je hoeft geen expert te zijn om de verschillen tussen de landen waar te nemen. Er zijn veel verschillen tussen bijvoorbeeld Spaanse slagers en de slagers hier in Nederland, terwijl ze wel te maken hebben met dezelfde wetgeving. Zij schat in dat het in de zuidelijke landen een groot probleem blijft om met deze wetgeving om te gaan. Terwijl slagers in Nederland moeten blijven investeren kunnen slagers in bijvoorbeeld Spanje zonder al deze investeringen hun bedrijf uitbaten.

Een ander probleem is het verplicht vermelden van de informatie over het rund, bijvoorbeeld de plek van slachten en plek van uitbenen. Als een keurslager een goed gevulde schaal wil presenteren in zijn toonbank is het onmogelijk om aan deze eis te voldoen. Het kan dan voorkomen dat er vlees van meerdere runderen op dat schaalpje liggen. Er is geëxperimenteerd met het ophangen van een lijst in de winkel maar dat zorgde ook voor rare situaties. De muis is een deel van een rund maar als een slager dat op de lijst zet denkt de consument daar iets heel anders bij. Die link kan de consument niet leggen. Deze regel is bijvoorbeeld gericht op de industrie waaraan de ambachtelijke producent dan ook moet voldoen maar in de praktijk werkt dat dus niet. Als je dit dan vergelijkt met slagers

in Frankrijk vraagt ze zich af hoe zij dat daar regelen. Maar ook de basishygiëne en dingen als kruisbesmetting zijn daar niet voldoende op orde.

Controle

Op het gebied van speelruimte ziet ze kansen voor de slaggers om te leveren aan derden. Vroeger was het zo dat je daar een speciale EG erkenning voor moest hebben, wat betekende dat er dure controles plaats moesten vinden die eigenlijk niet op wogen tegen het voordeel dat er te behalen was met het leveren aan derden. Er is een beslisboom gemaakt door VWA om slaggers die niet de grensoverschrijdende leveringen nastreven vrij te stellen van deze EG erkenning, maar die beslisboom is niet helder en op dit moment moeten alle bedrijven die destijds een erkenning hadden er nu nog steeds een hebben.

Ze geeft aan dat er een duidelijk verschil tussen aan de ene kant de VWA tak vanuit LNV, die heel star zijn en niet open staan voor een dialoog, en aan de andere kant de VWA vanuit VWS die daar wel voor open staan. Daar is volgens haar wel wat mee te bereiken.

Suggesties

Ze ziet oplossingen vooral op het gebied van initiatieven zoals het Kenniscentrum voor Versspecialisten. Ambachtelijke producenten kunnen hier dan met vragen terecht, ook met vragen die meer op de praktische kant van het verhaal ingaan. Nederland is een goed georganiseerd land en het is daarom misschien verstandig zich ergens bij aan te sluiten waarbij ze de producenten meer kunnen bieden dan alleen en luisterend oor.

Respondent 6**Ruud van Schie**

Organisatie	Bond van Boerderij-zuivelbereiders (BBZ)
Locatie	Warmond
Datum	31-05-2006
Interviewers	Jenneke en Harm-Jan

Achtergrond respondent

Dhr. Van Schie is voorzitter van de de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders (BBZ). Dit is de belangenbehartigingsorganisatie voor de boerderijzuivelbereider in Nederland. De BBZ zet zich in voor een duurzame en perspectievolle zuivelbereiding op het melkveehouderijbedrijf waarbij voedselveiligheid en een goed inkomen voorop staan. Om dit te bereiken voert de BBZ lobby bij overheden en controlerende organisaties. Het bestuur bestaat uit acht personen en zij besteden o.a. aandacht aan promotie, informatievoorziening, dienstverlening voor producenten die zijn aangesloten bij de bond.

Hij merkt op dat er de laatste jaren het ledenaantal afneemt, maar dat de boerderijen die zijn aangesloten bij de bond grootschaliger gaan produceren. Hij gaat niet zelf langs de verschillende bedrijven, behalve een paar bedrijven in de buurt. Als er vanuit diverse bedrijven dezelfde problemen worden gemeld, wordt dat meegenomen en doorgegeven aan de LTO. Dit is overigens meer de taak van de secretaris in het bestuur.

Naast deze functie die hij binnen de bond bekleedt, is hij ook producent van Boeren-Leidse met sleutels, een biologische streekeigen kaas. Vol trots vermeldt hij dat er op dit bedrijf al sinds 1845 Boeren-Leidse kaas gemaakt wordt.

Hygiënewetgeving

Sinds de hygiënerichtlijn 92/46 in de jaren negentig werd ingevoerd zijn er grote veranderingen gekomen. Veel producenten werden overvallen door de grote veranderingen. De bond heeft toen een informatieboekje gemaakt om hun leden te informeren over de veranderingen.

Sinds de Nieuwe Algemene Voedselwet op 1 januari jl. is ingevoerd zijn er opnieuw grote veranderingen gekomen. De HACCP principes zijn nu ook op hen van toepassing en de verantwoordelijkheid wordt vooral bij de producent gelegd. Het blad van de BBZ, 'de Zelfkazer', wordt gebruikt om de veranderingen te communiceren naar de leden. Ook de COKZ heeft de verantwoordelijkheid om de producenten te informeren over de veranderingen. Momenteel is er een hygiëncode in de maak en bijna af. Die wordt gemaakt om de HACCP principes te 'vertalen' voor de producenten. Tot die tijd worden de oude richtlijnen samen met de principes van de nieuwe wetgeving toegepast.

Dhr. Van Schie vindt dat de huidige hygiënewetgeving wat ver gaat, hij vindt dat het teveel op de 'grote jongens' gericht is. Als voorbeeld geeft hij het vastleggen van de temperaturen van de koelkast. Wat hem betreft hoeft dat niet heel precies, je voelt het zelf ook wel als er iets mis is. Het is niet nodig om elke dag op de 10^{de} graad nauwkeurig de temperatuur vast te leggen. Verder benadrukt hij dat de risico's op kleine schaal plaatsvinden en dat in geval van problemen de locatie en de oorsprong van de problemen snel te achterhalen zijn. Ook de gevolgen van eventuele problemen zullen bij kleinschalige productie niet groot zijn. Verder weet hij nog niet wat de veranderingen onder het nieuwe 'regime' (na invoering van de hygiëncode) precies zullen zijn.

Hij weet wel dat de hygiëncode vraagt dat:

- 1 De producenten de mogelijke risico's in het productieproces moeten beschrijven.
- 2 De producenten duidelijk moeten hebben wat ze denken te gaan doen als een probleem zich voordoet.

Het lijkt een versoepeling maar dhr. Van Schie haast zich erbij te zeggen dat het wel erg belangrijk is voor de producenten om goed bij te houden welke stappen er gezet worden in het productieproces. Op deze manier kan de producent bewijzen dat hij niet verantwoordelijk is op het moment dat er iets fout gaat, althans dat hij kan bewijzen dat hij alles heeft gedaan

wat hij kon en moest doen om de risico's zo beperkt mogelijk te houden. Hij benadrukt ook dat het belangrijk is alle risico's in kaart te brengen. Het is goed dat er zekerheid is en dat we aldus dhr. Van Schie "met ons product voor de dag kunnen komen".

Het meest voorkomende probleem bij de productie van kaas is volgens dhr. Van Schie het kwaliteitsprobleem. Het is vaak zo dat problemen die zich voordoen niet schadelijk zijn, maar alleen invloed hebben op de smaak. Dit probleem kan in de bereiding, in de opslag of in de grondstoffen zitten.

Een ander, ernstiger probleem is de aanwezigheid van pathogene bacteriën. Elk jaar worden er wel 3 of 4 bedrijven (tijdelijk) gesloten omdat ze het bedrijf wat dat betreft niet op orde hebben.

De verwerking van rauwe melk neemt extra risico's met zich mee en vraagt zorgvuldigheid en alertheid van de producent. De gezondheid van het vee moet optimaal zijn! Verder heeft dhr. Van Schie het gevoel dat rauwe melk een soort zelfreinigend vermogen heeft. Hij benadrukt dat het niet wetenschappelijk is bewezen, maar dat hij sterk dat gevoel heeft. Bij het pasteuriseren van melk doodt men veel bacteriën en is de melk dus ook 'kwetsbaarder' hij denkt dat het ook gevaarlijk kan zijn. Door het natuurlijke bacteriologische leven in rauwe melk zullen andere pathogene bacteriën minder snel de kans krijgen zich te ontwikkelen. Bij de vraag of daar geen onderzoek naar gedaan is, antwoordde dhr. Van Schie cynisch dat er onderzoek naar gedaan is, maar dat de uitslag van de onderzoeken verschilde al naar gelang de vooronderstellingen van de onderzoekers.

Controle

COKZ is de controlerende instantie, zij komen een keer per jaar langs, en een keer in de drie jaar is dat een uitgebreide inspectie en de andere twee jaar een korte inspectie. Er wordt een fysieke controle (actielijst er wordt gekeken of alles er schoon uitziet) en een inhoudelijke controle (bacteriologisch onderzoek, en andere vereisten tijdens het productieproces) gehouden.

Dhr. Van Schie zegt dat het lijkt alsof de controleurs nauwelijks speelruimte hebben, het is of in orde of niet en aan de hand van een lijstje wordt er gekeken of het in orde is, maar als je met andere ondernemers praat over controleurs dan merk je dat er toch redelijk grote verschillen zijn in hoe de verschillende controleurs te werk gaan. Hijzelf zegt dat hij er geen grote problemen mee heeft. Hij merkt op dat het probleem soms een gebrek aan informatie is en soms een mentaliteitsprobleem. Boeren komen vaak met de opmerking: "dit doe ik al 100 jaar op deze manier en nu mag het ineens niet meer? Nu zou het ineens schadelijk zijn?" Hij ziet in dat de perceptie van risico's nu anders is en dus de maatregelen en regels ook zullen moeten veranderen.

Suggesties

Het zou goed zijn als de oplossing voor deze problemen van twee kanten zou komen. Aan de ene kant van de overheid, maar aan de andere kant ook onder en door collega's. Het is goed dat erover gepraat wordt en het maakt nogal uit wie met de informatie aan komt zetten en op welke manier deze informatie wordt gecommuniceerd.

Een heel algemene frustratie is de soms tegenstrijdige wetgeving, dhr. Van Schie noemt het voorbeeld van de gladde vloer die volgens de hygiënewetgeving noodzakelijk is en volgens de Arbo-dienst niet gewenst is. Ook de kosten voor controles die sinds kort op het bordje van de producenten terecht gekomen is, wekt wrevel. Ze zitten niet te wachten op de controleur en als hij of zij dan een à anderhalf uur geweest is dan krijg je ook nog een rekening gepresenteerd.

Als er problemen zijn kunnen de producenten als eerste terecht bij de BBZ, die geven het vervolgens door aan de VWA en als er niets mee gedaan wordt, bestaat er ook nog de mogelijkheid om bezwaar aan te tekenen.

Problemen op de drie niveaus:

1) Wetgeving

Dit is niet echt een probleem. Het is wetenschappelijk onderbouwd, maar de tegenstrijdigheden zijn wel problematisch.

2) Implementatie

In het algemeen is het wel goed, maar er is wel een gevaar van teveel subjectiviteit. De checklist is een goede manier om dit te ondervangen, maar ook niet ideaal, omdat dan de neiging bestaat om te pietluttig met de regels om te springen.

3) Ervaring

Het is een kwestie van tijd voordat de nieuwe regels aanvaard zullen worden. Het is belangrijk om de producenten goed te informeren. Dit doet de bond ook, zowel offensief (bijvoorbeeld de hygiëncode opstellen samen met iemand van het productschap en met een deskundige op communicatiegebied) als defensief (lobby voor lagere kosten omdat dat een gevaar is voor de sector).

Respondent 7 Dhr. en mevr. Van Ruiten

Bedrijf	Kaasproducent
Locatie	Kaag
Datum	06-06-2006
Interviewers	Jenneke en Pim

Achtergrond

Dhr. Van Ruiten is geboren en getogen in Kaag en produceert op zijn familiebedrijf boerenkaas. Zijn ouders zijn hier al mee gestart. Het is wel iets gegroeid maar ze ambiëren het kleinschalige. Ze verkopen veel producten vanuit hun eigen winkel, waarbij de roomboter ook een grote rol speelt. Het grootste deel van de kaas wordt niet aan huis verkocht, maar gaat naar de groothandel, die het weer doorverkopen aan kaasspecialzaken. Van mei tot november wordt er kaas geproduceerd.

Hygiënewetgeving

De veranderingen in de wetgeving de laatste jaren heeft erin geresulteerd dat ze wat secuurder opletten en vooral meer moeten opschrijven. Voorheen deden ze het vooral vanuit gevoel en dat ging ook prima. Mevr. Van Ruiten vindt het raar dat ook een klein bedrijf dit moet doen, omdat er vaak maar een of enkele personen werken en dan weet je alles wat er gebeurt in het proces. Dit in tegenstelling tot de grote bedrijven waar misschien elke dag weer iemand anders werkt.

Op de vraag of de wetgeving wel is toegespitst op hun bedrijf antwoorden ze dat het naar hun idee wat te ver gaat. Veel van de administratie en/of registratie zou bijvoorbeeld weggelaten kunnen worden, dat vooral. Ze moeten elke dag de temperatuur van de pekel, elke week de temperatuur van de koelkast, de temperatuur van de kaasopslag, de pH van de pekel registreren. Daarnaast moeten ze de etiketten van grondstoffen, bijvoorbeeld komijn, salpeter en stremsel, bewaren zodat ze eventuele problemen snel kunnen herleiden. Mevr. Van Ruiten vindt dat haar leveranciers er ook voor in staan dat ze kwaliteit leveren, dus waarom zou ze daar aan twifelen.

De temperatuurmeter van bijvoorbeeld de pekel is digitaal en ze is verplicht dat ieder jaar te laten controleren en iken. Dat kost 60 euro terwijl de thermometer bijvoorbeeld maar 0,7°C afwijkt. Mevr. Van Ruiten vindt dat wat te veel van het goede. Er zitten goede dingen tussen zoals het schoonmaken van de ruimte, het moeten plaatsen van horren voor de ramen. Het afdekken van lampen met kappen vindt ze discutabel, in de productieruimte is dat logisch maar in de kaasopslag weer niet, als daar een glas breekt komt dat niet in de kaas. Een ander voorbeeld is de eis dat de kranen moesten worden voorzien van voetbediening, en later elleboogbediening. Dat is typisch een regel die bedacht is door iemand die de praktische kant van de productie niet kent, veel collega's hebben daardoor veel kosten moeten maken.

Zelf hebben ze een speciale coating op het plafond aangebracht, ze hebben tegels aangebracht in de productie- en de opslagruimte. Dit zijn dingen waar ze wel begrip voor hebben en ze denken ook dat als je verder wilt, je deze dingen aan moet passen. De regels van 92/46, die hier betrekking op hadden, hebben veel impact gehad en de boeren die daar niet aan konden voldoen. Het heeft ertoe geleid dat velen ermee stopten. Terwijl ze vroeger in de stal waar 's winters de koeien stonden na een schoonmaakbeurt gewoon kaas maakten.

Ze hebben het idee dat de hygiënecodes per land verschillen, ze horen dat het in Frankrijk, Spanje en Italië toch wel anders geregeld is. Ze zijn daar ruimdenkender. Dat is niet erg, maar dat zou dan in Nederland ook wel moeten kunnen. Noorwegen en Denemarken daarentegen kennen ook een strenge regelgeving zoals we die in Nederland kennen. Je kunt niet verwachten dat een boerderij een fabriek wordt, en die richting gaat het wel op de laatste tijd.

Op de vraag of de regelgeving voldoende is toegepast op de ambachtelijke sector, antwoordde dhr. Van Ruiten dat het tijdens de invoering van 92/46 leek alsof er een blok hout op je hoofd kwam. Maar naarmate je ermee omgaat, kun je er ook mee leren omgaan. Dhr. Van Ruiten zegt ook dat je creatief met de regelgeving om kunt gaan. Zo heeft hij zelf een pijpje aan de kraan gemaakt zodat die met de elleboog bediend kan worden. Dat zijn geen grote uitgaven en het wordt wel goedgekeurd. Maar het ligt er dan ook wel weer aan welke inspecteur je krijgt volgens mevr. Van Ruiten. Ze zijn zich ervan bewust dat de stemming van een persoon per dag verschilt. Als iemand bijvoorbeeld 's morgens van huis vertrekt met ruzie dan kan dat van invloed zijn op zijn werk als inspecteur. Hetzelfde geldt als de controleur ervoor een uur in de file heeft gestaan. Het is meestal dezelfde inspecteur die langskomt.

Over het algemeen zijn ze goed door de invoering van 92/46 heen gerold, ze hebben daar voldoende inlichtingen over gekregen en ze hoorden van collega's ook het een en ander, en ze werden goed voorgelicht tijdens bijeenkomsten van de BBZ. Daarbij scheelt het ook of je het wel of niet wilt aannemen, zij stonden daar destijds wel voor open.

Waar ze nu mee bezig zijn is het schrijven van een collectief HACCP en/of hygiëneplan, het is nog niet helemaal duidelijk, voor de Leidse kaasboeren, waarbij misschien nog onderscheid wordt gemaakt tussen de kleinere en grotere bedrijven. Ze merken ook op dat een collega zijn hele productieruimte opnieuw had gebouwd en daarvoor advies heeft ingewonnen bij een deskundige. Daarna bleek tijdens een controle dat het zelfs daar niet helemaal in orde was.

De BBZ vertaalt geluiden die zij horen met betrekking tot regelgeving in informatie in het blad de 'Zelfkazer' welke zij uitbrengen. Zij schakelen experts in op het gebied van de kaasproductie, zodat ze gedegen advies kunnen geven aan hun leden. Ook geeft de BBZ advies tot het opzetten van studiesessies zodat ze van elkaar kunnen leren. De BBZ heeft goede contacten met de COKZ en met de boeren en ze proberen collectief op te treden richting COKZ.

Controle

De controleurs komen ongeveer een keer per jaar vooraf aangekondigd langs. De controleurs lopen met een checklist door het bedrijf. Verder komt de Warenwet ook langs, maar die nemen alleen een monster en controleren dat op bacteriën. Hoewel er een jaar geleden twee weken tussen de controle van het COKZ en de controle van de VWA zat. Achteraf bleek dat de controleur van de VWA de andere controleur moest controleren. Er zit wel verschil in de bevoegdheden, want de COKZ inspecteur geeft advies op bepaalde punten en de Warenwet deelt ook daadwerkelijk boetes uit wanneer iets niet in orde is. De COKZ geeft wel boetes wanneer monsters niet aan de gestelde eisen voldoen. Deze monsters, de kaas wordt getest op het nitraatgehalte en het vetgehalte, de boter op bepaalde coli's en het vochtgehalte. Verder zijn er ook nog milieu-inspecties op de boerderij. Dit geeft de producenten het idee dat ze geen lucht meer krijgen en alles aan controles onderhevig is.

Ze merken ook op dat een onverwachte controle een momentopname is, als het net even druk is en je wordt gecontroleerd kan het zijn dat het net even niet netjes is. Terwijl dat niet het geval hoeft te zijn als ze op een rustiger tijdstip komen.

Dhr. Van Ruiten verlaat het gesprek vanwege bezigheden op het land. We praten verder met mevr. Van Ruiten.

De controles van zowel de VWA als de COKZ zijn verplicht. Het lidmaatschap van het COKZ wordt bepaald aan de hand van de gemaakte omzet. Begin dit jaar is de nieuwe regelgeving ingevoerd, maar ze weten nog niet precies wat ze moeten doen om daar aan te voldoen. Ze zijn daar nog niet echt van op de hoogte. Een knelpunt vindt ze de administratie, dat is erg tijdrovend. Ze denkt niet dat de consument het belangrijk vindt dat het bedrijf voldoet aan alle regels, behalve als er iets echt mis is met het product.

Het maken van kaas van rauwe melk resulteert erin dat de kaas niet iedere dag hetzelfde smaakt, de ene keer is de kaas lekkerder dan de andere keer. Maar smaken verschillen, dus er is voor ieder wat wils. Het is echter wel een belangrijke voorwaarde omdat dat het onderscheidt van de 'gewone' kaas. Dhr en mevr. Van Ruiten hebben zelf geen problemen gehad met elkaar tegensprekende regelgeving, maar ze hebben er wel van collega's van gehoord.

Suggesties

De BBZ is een goede partij bij problemen omdat ze laagdrempelig zijn. Ze zijn vaak ook zelfkazers, men spreekt ze makkelijker aan. Mevr. Van Ruiten ervaart de administratie als het grootste probleem op dit moment. Het brengt veel extra werk met zich mee terwijl de tijd al zo kostbaar is in een familiebedrijf.

Op de valreep komt er nog een probleem met het etiketteren van de boerenroomboter boven tafel. De boter moet geëtiketteerd worden en daarom hebben ze etiketten laten drukken. Hier had de controleur het nodige op aan te merken. Zo moest 'boeren room boter' in één woord worden vermeld op de verpakking, er moest ook op komen te staan dat het was bereid uit rauwe melk, het vetgehalte moet vermeld worden en de houdbaarheid. Dat het uit rauwe melk bestaat hebben ze niet vermeld om de consument niet af te schrikken, ze hebben het vervangen door 'bereid met verse room'. Hier moest de controleur wel om lachen.

Respondent 8 Familie Van Leeuwen (moeder en dochter)

Bedrijf	Kaasproducent
Locatie	Zoeterwoude
Datum	13-06-2006
Interviewers	Harm-Jan en Anne

Achtergrond

Mevr. Van Leeuwen heeft een melkveebedrijf met 30/35 koeien. Van de melk wordt Leidse oplegkaas, blanke kaas en af en toe Goudse kaas gemaakt. Verder wordt er boter en karnemelk geproduceerd.

De kaas gaat naar de groothandel en een deel wordt aan huis verkocht. De productie is 5 kazen van 10 kilo per dag voor 5 dagen in de week, en 15 kilo boter per dag. De boter gaat veel naar winkeltjes en restaurants in Amsterdam en Den Haag. Dit is begonnen in de tijd dat dochter nog studeerde in Amsterdam en een vriendin werkte in een restaurant, die vroegen naar boter en zo is het balletje gaan rollen.

Hygiënewetgeving

Waar mevr. Van Leeuwen tegenaan is gelopen is dat zij geen karnemelk aan huis mogen verkopen. Er is ook een probleem geweest met kleine roestplekjes in de productieruimte en ze moesten het haar beschermen. Dit zijn volgens hen kleine problemen die simpel op te lossen zijn. De precisie van de wetgeving is te streng voor een ambachtelijk product, omdat een ambachtelijk product geen dag hetzelfde is.

Ze hebben al een tijd dezelfde controleur en dat gaat goed, wel haalt ze even aan dat ze wetgeving te overdreven vindt. Veranderingen die de wetgeving met zich meebracht zijn in dit bedrijf, dat de productieruimte, de melkput en de melkopslagruimte van elkaar gescheiden moesten zijn. Dit is dus aangepast, maar er zit wel een verbinding tussen elke ruimte door middel van een deur. In de tijd dat de veranderingen plaatsvonden, was dit goed, maar in toekomst gaat dit waarschijnlijk nog problemen opleveren. In de opslagruimte stond altijd een vriezer met vlees. Ook het boter verpakken en het pekelen van de kaas gebeurde in een ruimte. Dit moest aangepast worden naar aanleiding van de wetgeving.

Wel is er bij de familie van Leeuwen een gevoel dat de rauwmelkse kazen straks ook niet meer mogen, daar zou volgens hen ruimte in de wetgeving voor moeten blijven bestaan. De dochter heeft de cursus voor de HACCP al gedaan en is niet bang voor de invoering daarvan. Ze ziet er zelfs wel wat in, maar het zal wel extra administratie met zich meebrengen, waar ze niet op zit te wachten. Het bedrijf heeft nu al de KB (kwaliteitsborging) dat een aantal regels heeft waaraan ze zich moeten houden. Een andere grote verandering die heeft plaatsgevonden vanwege verandering van de wetgeving is de verkoop van vlees aan huis. Het bedrijf heeft een aantal stuks vleesvee die elders geslacht wordt, maar aan huis verkocht wordt. De keuringsdienst wilde dat de informatie op de verpakking veranderd werd. Hiervoor moest een andere slager gezocht worden, die kon verpakken volgens de etiketteringregels.

Controle

De algemene indruk van de VWA is goed. De man komt hier al jaren en heeft genoeg vakkennis is huis. Er volgt wel de kanttekening, dat als alles perfect is, ze wel naar een detail gaan zoeken. Je kunt dus beter een klein ding niet voor elkaar hebben, zodat je dat simpel kan verhelpen, want anders vinden ze toch wel iets anders dat niet voldoet. Ze heeft het idee dat ze echt wat te melden moeten hebben.

De COKZ komt 1 keer in de 6 weken een sectormonster nemen uit een 12 dagen oude kaas. Dit monster wordt gecontroleerd op bacteriën, pH, vochtgehalte en vetgehalte. In deze waardes zit een bepaalde marge, maar als je hier niet in valt, moet je vanaf die dag elke dag een kaas laten bemonsteren om te controleren of de waardes weer binnen de marges vallen. Bij de familie Van Leeuwen betekende dit dat er 9 kazen bemonsterd moesten worden en

dat er dus 9 kazen verpest worden met boorgaten. Dit vinden zij overdreven en dat mag wel weer net zoals vroeger worden, een kaas van de dag ervoor en een kaas van de dag erna. Als er iets mis is met de kaas, moet je het rijksmerk eraf halen en aangeven wat je met de kaas gaat doen. Het wordt bijvoorbeeld verwerkt tot geraspte kaas, maar dit levert minder geld op.

Suggesties

In geval van problemen, kun je naar de BBZ. Maar mevr. Van Leeuwen zegt dat het de regelgeving is en dat je je daaraan hebt te houden. Een andere mogelijkheid is een expert inschakelen, en de problemen worden ook regelmatig besproken in de studieclub.

Respondent 9 **dhr. Warmerdam**

Bedrijf	Kaasproducent
Locatie	Warmond
Datum	06-06-2006
Interviewers	Jenneke en Pim

Achtergrond respondent

Het bedrijf heeft 40 koeien en maakt zelf kaas, roomboter en karnemelk. Dit doet de familie sinds 1500 en het is dus meer een traditie dan alleen het verdienen van geld. Van de geproduceerde kaas wordt 2/3 verkocht aan een groothandel en 1/3 wordt aan huis, direct aan speciaalzaken of zelf in een kraampje op de markt verkocht. De boerenroomboter wordt zelf op de markt gebracht zonder de tussenkomst van groothandels. Productie-indicatie: 12-13 ton.

Hygiënewetgeving

Dhr. Warmerdam wordt twee keer per jaar gecontroleerd op bepaalde bacteriën in zijn producten. Dit wordt gedaan door middel van het nemen van monsters. Het aantal verplichte monsters is twee, maar wanneer er problemen zijn zul je vaker monsters moeten nemen. Aangezien producenten zelf voor de onderzoeken moeten betalen zullen ze dat alleen doen in geval van nood. Een extra kaasonderzoek kost € 50 tot 100.

Iedere zes weken onderzoekt de sector zijn kaas op het juiste vetpercentage. Verder laten ze de boter collectief onderzoeken omdat dit veel scheelt in de prijs, dit gebeurt zes keer per zomer.

De belangrijkste veranderingen qua wetgeving de afgelopen jaren is de invoering van de hygiënerichtlijn vijf jaar geleden. De productieruimte waarin destijds werd geproduceerd stamde uit 1923 en volgens de inspecteur was stoppen met de productie de enige reële optie omdat de ruimte niet voldeed aan de eisen. Na een grondige verbouwing, waarbij het persen en pekelen vanuit de kelder is verhuisd naar boven, voldoet de productie aan de eisen en daar was de controleur ook van onder de indruk.

Het enige probleem op dit moment is de opslag van de kazen. Dit gebeurt nu volgens traditie in de koeienstal die 's zomers leeg staat. Deze ruimte heeft geen stofdichte plafonds en geen vlakke vloer. Hij wil graag aan de richtlijnen voldoen maar om dat te bewerkstelligen zal er een nieuwe stal gebouwd moeten worden in het open veld maar daar is nog geen vergunning voor afgegeven. Het ziet er ook niet naar uit dat dit op korte termijn zal gebeuren. Warmerdam wil graag aan de regels voldoen maar ziet nog niet hoe dat dan zou moeten. Wel is de VWA begripvol omdat ze zien dat hij wel wil voldoen, maar door de gemeente wordt tegengewerkt.

Een ander punt is dat alles goed ging onder de oude wetgeving. Warmerdam vraagt zich af waarom dat dan nu allemaal weer aangepast moest worden? Hij wordt op de hoogte gehouden van de veranderingen door vakbladen en door de Zelfkazer, een verenigingsblad van de BBZ. De informatie van het COKZ is niet voldoende. De BBZ zorgt ervoor dat je er ook sneller mee aan de slag kan, is meer praktisch ingesteld. COKZ is een ambtenarenapparaat dat denkt in termen van eigenbelang, niet in het belang van de producent.

Warmerdam erkent de noodzaak van de hygiënewetgeving, hij verbindt het aan grote voedselschandalen van de laatste tijd. Hij geeft aan dat hij veel moet registreren, temperatuur van de rauwe melk, de ingevroren boter, de diepvries moeten dagelijks worden gecontroleerd. De lijst wordt wel ingevuld maar niet gecontroleerd.

Controle

De controleurs werken volgens een actiepuntenlijst maar er zit verschil in de punten waar ze nou echt naar kijken. Het is meestal dezelfde controleur die een bezoek brengt. De kaasopslag werd de laatste controle niet goedgekeurd, maar er stond ook niets over in het

rapport. Er wordt dus niet direct actie ondernomen maar het achtervolgt hem wel. Hij zal waarschijnlijk de BBZ gaan benaderen om een oplossing te zoeken voor dit probleem. De keuringsrapporten de controlelijsten van de temperatuur worden ook gecheckt bij de controle.

Warmerdam heeft het idee dat de regelgeving meer gericht is op grootschalige producenten, de omvang van eventuele problemen ligt heel ver uit elkaar. De problemen die hij tegen kan komen zijn veel kleiner en sneller te achterhalen in tegenstelling tot de problemen van grootschalige producenten.

Warmerdam merkt op dat er steeds minder speelruimte is met betrekking tot de richtlijnen waar aan moet worden voldaan. Als hij 'betrapt' wordt kan er worden gekort op de melkpremie die hij ontvangt. Je voelt het dus direct in je portemonnee. Daarnaast is er een enorme hoeveelheid instanties die controles uitvoert, AID, milieudienst, politie, INR (oormerken), VWA, COKZ.

VWA komt niet ieder jaar controleren, het is wel spannend als ze komen en een monster nemen. Er volgt alleen contact als het monster niet in orde is, als het in orde is hoort hij niks. Hij denkt wel dat controleurs het er soms om doen, de bureaus krijgen bijvoorbeeld een boete voor iets waar hij geen boete voor krijgt.

Suggesties

Dhr. Warmerdam staat wel open voor de kritiek van de controlerende instanties en benadert de problemen zoveel mogelijk oplossingsgericht. Instanties die kunnen helpen bij het oplossen van de problemen zijn: BBZ, DLV (landbouwvoorlichting), Q-point (adviesbureau, Ben Wijers geeft twee tot drie keer per jaar praktijkgerichte informatie), en de studieclub in Alkemade (organiseert studiemiddagen waarbij men een deskundige uitnodigt over een bepaald onderwerp te spreken).

Hij vindt de klanten belangrijk als graadmeter voor zijn kwaliteit, maar de boterkeuringen bijvoorbeeld ook. Hij hecht er veel waarde aan dat een toprestaurant zijn boter gebruikt.

Als laatste merkte hij nog op dat hij veel problemen heeft met de etikettering van boter. Dhr. Warmerdam heeft drie soorten boter waarvan er een verse en een diepvriesvariant zijn, hij moet dus totaal zes verschillende etiketten voeren. Daarnaast moet boter die niet vers verkocht is dus worden omgestickerd tot diepvriesboter. Hij weet dat hij zich indekt tegen claims door middel van het etiketteren van zijn producten maar vindt het wel erg ver gaan om voor de hoeveelheden die hij verkoopt zoveel verschillende etiketten te moeten voeren.

Respondent 10 Prof. Mr. Bernd van der Meulen

Functie	Hoogleraar recht en bestuur (WUR)
Locatie	Wageningen
Datum	01-06-2006
Interviewers	Jenneke, Harm-Jan, Willem, Pim en Anne

Hygiënewetgeving

Als een product rechtstreeks van de producent naar de consument gaat, valt dit onder nationaal beleid. Hierbinnen is ruimte gegeven voor primaire producenten die aan huis verkopen.

Verordeningen:

852/2004 → algemeen hygiëne

853/2004 → dierlijke producten (HACCP)

854/2004 → controles

Belangrijk verschil na de verandering van 1 januari 2006 zijn de administratieve verplichtingen. De zeven stappen van de HACCP zijn allemaal opgenomen, maar in Nederland was dat al zo. Eigenlijk is er qua hygiëne inhoudelijk niet zoveel veranderd, meer op het gebied van marketing. Maar de beleving is groter (beeld); in de praktijk valt het waarschijnlijk wel mee.

De FVO vond dat VWA teveel een puntenlijstje had, maar dit schijnt nu verbeterd te zijn, want een bedrijf kan een goede reden hebben om er vanaf te wijken.

ROW → Zit VNO, LNV, VWS etc. in. Is een inspraakclub die overlegt met VWS over alle wetgeving ook Europees. Mevr. Litjens denkt dat ze "aardig wat invloed hebben". Ministerie en ROW keuren de hygiënecodes goed of af.

Op de vraag hoe dhr. Van der Meulen zelf tegen de hygiënewetgeving aankijkt, antwoordt hij dat de mens niet is gemaakt van suiker, je kunt best wat hebben in de zin van weerstand. Probleem is alleen dat de regels toepasbaar moeten zijn voor iedereen (zwangere vrouwen, bejaarden, en kleine kinderen). We streven naar een algemeen niveau. Tot op zekere hoogte is risico aanvaardbaar, als het maar kenbaar gemaakt wordt (sticker doodshoofd?, etikettering).

Op de vraag "Wat vindt u ervan dat dezelfde producten niet in Nederland gemaakt mogen worden, maar wel vanuit Frankrijk geïmporteerd?", antwoordt hij dat het verschillende landen met een verschillende context zijn. Nederland wil graag bulk en hecht waarde aan vrije handel. We hebben zelf 'nee' gezegd tegen de Europese grondwet. Nederland heeft wel een heel scala aan regionale producten, maar dat wil niet doordringen tot de overheid.

Controle

De VWA is geen zelfstandig orgaan, het Ministerie van LNV heeft er iets over te zeggen. Maar dhr. Van der Meulen denkt dat ze aardig hun gang kunnen gaan. Als het te erg wordt, kunnen klachten naar het Ministerie. Op de vraag of ze met een checklist werken antwoordt hij: "Ja, ze werken met een checklist, handboek, interne instrumenten en hygiënecodes."

Respondent 11 Mr. ir. Maria Litjens

Functie	werkzaam bij de leerstoelgroep Recht en Bestuur (WUR)
Locatie	Wageningen
Datum	12-06-2006
Interviewers	Anne en Jenneke

Achtergrond

In het onderzoek van Litjens zijn de spanningen die heersen tussen het Levensmiddelenrecht en de Mededingingswet voor verschillende sectoren in kaart gebracht. In het kader van het Levensmiddelenrecht komen er steeds meer regels. Het Levensmiddelenrecht probeert de samenwerking tussen partijen in de voedselketen te bevorderen. In geval van samenwerking is het noodzakelijk om de achtergrond van een product te traceren. De regels in het Levensmiddelenrecht zorgen ervoor dat dit mogelijk is. Om deze samenwerking efficiënt te laten verlopen dienen alle partijen, dus ook heel kleinschalige producenten, eenzelfde systeem te hanteren. Het is gebleken dat het Levensmiddelenrecht inderdaad de samenwerking horizontaal en verticaal in de keten bevordert. Tegelijkertijd is er een andere wet, de Mededingingswet, die zegt dat samenwerking beperkt moet blijven. Dit indiceert dat er een spanning heerst tussen het Levensmiddelenrecht enerzijds en de Mededingingswet anderzijds.

Als casus is de Boeren Oplegkaas gebruikt. In het onderzoek is er geconstateerd dat er in deze sector inderdaad spanningen heersen. Boeren willen afspraken maken over prijs, hoeveelheid en kwaliteit. Dit past echter niet binnen de EU wetgeving. In haar onderzoek refereert Litjens aan een uitspraak van het Gerechtshof uit 1969 waarin een uitzondering is gemaakt voor kleinschalige productie. Volgens Litjens is de Boeren Oplegkaas een vergelijkbaar geval. De Nederlandse Mededingingsautoriteit (NMA) denkt hier echter niet zo over. Zij vinden dat ook heel kleinschalige producenten geen onderlinge afspraken mogen maken over prijs en hoeveelheid. Een kwaliteitsafspraken mag wel! In het geval van de Boeren Oplegkaas wordt dit ook toegepast. Het onderzoek van mevr. Litjens is samengevat in een rapport van de Wetenschapswinkel.

Hygiënewetgeving

Op de vraag wat mevr. Litjens vindt van de klachten van producenten over teveel regels antwoordt ze: "Een positief aspect van de HACCP vind ik dat producenten zelf leren om de risico's in te schatten. Maar ik kan me wel voorstellen dat het wat ver gaat om dagelijks te controleren. Moet je je voorstellen dat je in het huishouden ook zulke controles moet uitvoeren! Op dit moment hoeft de primaire producent nog niet aan de HACCP te voldoen, maar in de toekomst zal dat zeker wel moeten."

Controle

Op de vraag wat het verschil is tussen NMA en VWA antwoordt Litjens: "In theorie is de VWA een onderdeel van het Ministerie van VWS, terwijl de NMA een onafhankelijke, zelfstandige instantie is. In de praktijk kijkt de VWA voornamelijk naar voedselveiligheid en de NMA meer naar marktwerking".

Momenteel is er in Nederland een discussie gaande of de veiligheidsgarantie bij de producent moet liggen of dat deze bij de overheid ligt. Het is een tendens dat private actoren zelf verantwoordelijk zijn voor de veiligheid van hun product. Dat zou betekenen dat zij ook zelf verantwoordelijk zijn voor het controleren van deze veiligheid. Momenteel wordt er controle uitgevoerd door een overheidsinstantie, de VWA. Volgens de VWA hebben zelfstandige accreditatiebureaus te weinig (financiële) capaciteit om een goede controle uit te voeren. Dit zou het controlesysteem benadelen. De universiteit van Leiden heeft een onderzoek gedaan naar de kwaliteitseisen van onafhankelijke instanties en overheidsinstanties.

Respondent 12 Margaret van Loenhout

Organisatie	Land en tuinbouw organisatie (LTO)
Locatie	Utrecht
Datum	15-06-2006
Interviewers	Harm-Jan en Jenneke

Achtergrond respondent

Mevr. Van Loenhout werkt bij LTO als beleidsadviseur. Zij behartigen de belangen van de ondernemers. Ook in toenemende mate voor de kleinere producenten. De laatste jaren is hier meer aandacht voor. Soms hebben ze direct contact als zich problemen voordoen bij producenten, maar vaak gaat het via de bond van een bepaalde sector. Als er meerdere problemen zich op hetzelfde gebied voordoen dan grijpt LTO direct in.

Verder informeert de LTO haar achterban over veranderingen die betrekking op en gevolgen voor hen zullen hebben. Ze zijn hier uiteraard erg zorgvuldig mee en delen alleen die veranderingen mee die echt gaan plaatsvinden en niet veranderingen die vermoedelijk plaats gaan vinden, om verwarring bij producenten te voorkomen.

Hygiënewetgeving

Producenten hebben volgens mevr. Van Loenhout veel met administratieve problemen te maken, dit is gerelateerd aan de maatschappij waarin wij nu leven, je moet het doel van de regels in de gaten houden. We moeten terug naar een nuchtere benadering. Wat wil de consument nou eigenlijk echt? Daar moet naar gezocht worden, en als de regels zodanig zijn dat producenten producten uit de markt moeten halen omdat het risico op een schadeclaim te hoog wordt door allerlei regels, waar zijn we dan mee bezig? De consument moet gewezen worden op de risico's, maar de keuze moet wel gehandhaafd blijven. Ze moeten zelf hun afweging maken.

Aan de ene kant willen we geen producten als rauwe melk, maar aan de andere kant adviseert het voedingscentrum wel om zulk voedsel te eten zodat je een beter afweersysteem krijgt. Dit staat haaks op elkaar. Dan kun je je afvragen waar we mee bezig zijn.

De wetgeving is er op gericht om de vijf procent viespeuken eruit te filteren, maar de rest is hier ook de dupe van. Voor de secure en nette producenten is het invoeren van de nieuwe wetgeving tijdverspilling. Je moet wel een doorlopend traject hebben. Volgens mevr. Van Loenhout is het wel zo dat de controles afnemen als het bedrijf goed functioneert en voldoet aan de eisen.

Controle

De hoeveelheid en de onduidelijkheid van de regels is ook een probleem voor veel producenten, de VWA is niet altijd bereid om producenten vooraf te informeren. De vraag is of producenten de maatregelen nemen omdat ze de risico's willen verkleinen of omdat ze het braafste jongetje van de klas willen zijn. De tendens is nu dat alle risico's in beeld gebracht moeten worden om de risico's zoveel mogelijk te minimaliseren. Je kunt je afvragen of we niet te ver doorschieten in de minimum eisen.

HACCP is nodig als je een aantal overdrachtstappen hebt in het productieproces. Dat is voor grote bedrijven die daar mee te maken hebben belangrijk, maar als een persoon alle stappen zelf doet, dan is dat weer helemaal overbodig. De aansprakelijkheid is ook duidelijk bij kleine boeren die zelf produceren. Dat is niet een of andere firma in Thailand, maar dat is de boer om de hoek. Het bijzondere is dat boeren altijd al verantwoordelijk gehouden zijn voor hun producten.

De ontwikkeling is steeds meer dat de VWA een dienstverlenende organisatie aan het worden is en niet meer een sturende organisatie. Ze worden door iemand anders betaald. Het is beter als boer en controlerende instantie samen naar een goed product werkt en elkaar niet tegenwerken.

Controle-instanties hebben heel veel speelruimte. De overheid heeft als taak de richtlijnen te vertalen, maar mevr. Van Loenhout heeft sterk het idee dat die taak regelrecht bij de VWA wordt neergelegd. Daarnaast heeft zij het idee dat de VWA verder gaat in de regelgeving dan nodig is volgens de richtlijnen van de EU.

Oplossingen

Wat de wetgeving betreft, zijn er hoge kosten aan verbonden om aan wetten te voldoen, die relatief hoger zijn voor kleine producenten. De benaderingswijze vindt mevr. Van Loenhout niet helemaal fout, maar het idee dat het moet is vervelend. Het goede is wel dat producenten bewust bezig zijn met het productieproces.

Van Loenhout's ambitie zou zijn om voor de ambachtelijke sector een aangepaste regeling maken die qua risico's vergelijkbaar is met de industriële bewerking, maar waarbij voor de ondernemer andere handelingen nodig zijn. Misschien is het een utopie, maar wellicht zijn er mogelijkheden.

Een oplossing voor hoge kosten zou kunnen zijn dat je meer gaat kijken naar het doel van de regels. We onderzoeken de risico's, maar hoe behandelen we de risico's per product? Hoe gaat de producent ermee om, zo praktisch mogelijk. Het is belangrijk om bij de kern van de discussie te blijven. Als je risico minimaal is dan hoeft de controle ook alleen op die punten waar echt risico's zijn. Voorbeeld zou zijn i.p.v. elke keer temperaturen noteren, een alarmsysteem op de koelkast zetten, dat afgaat op het moment dat de temperatuur te laag is.

Slow Food zou het initiatief kunnen nemen om partijen bij elkaar te brengen en zelf ook oplossingen aandragen. Verder moeten ze duidelijk zijn in wat zij willen en wat ze kunnen leveren. Daarnaast is er een taak voor Slow Food weggelegd om veel meer dan tot nu toe te lobbyen. Ook is het stimuleren van productontwikkeling een taak die ze op zich zouden kunnen nemen: het is belangrijk om hierin vooruitstrevend te zijn.

Respondent 13 Hans Beuger

Bedrijf	Voedsel en waren autoriteit (VWA)
Locatie	Den Haag
Datum	15-06-2006
Interviewers	Miriam en Anne

Achtergrond

Dhr. Beuger is Productmanager Levensmiddelen en Voedselveiligheid. De ambachtelijke sector valt hieronder. Hij heeft een schakelfunctie tussen het beleid vanuit Brussel en de controleurs van de VWA. Hij maakt de vertaalslag van het beleid naar een uitvoerbaar plan voor de controleurs. De uitwerking van de projecten zodat de controleurs ermee op pad kunnen gebeurt in Eindhoven. Projecten zijn alle activiteiten die gepland zijn voor een bepaald jaar. Als voorbeeld geeft hij: "Wat gaan we dit jaar bij de bakkers doen, hoeveel controleurs en hoeveel inspecties?". Deze projecten, dus de gebieden waar nadruk op zal worden gelegd, worden gebaseerd op risico-inschatting en historie (zitten er knoeters tussen?).

Hygiëneregulering

Verordening 178/2002 is de basis, met daarbovenop 853/2004 voor de hele keten. 853/2004 is een extra pakketje voor producten van onbewerkte dierlijke oorsprong. Hier staat ook iets vermeld over microbiologische waarden en dergelijke. 854/2004 is de controle en 882/2004 is de eigenlijke paraplu van de controle van de lidstaten en VWA. Hieronder valt het bewaken van de grens voor import, dit is de rol van de VWA. Van de VWA wordt dan verwacht dat zij jaarplannen maken en die naar Brussel sturen. Ze moeten transparant werken en een eigen invulling geven aan toezicht houden en controleren. En vervolgens ingrijpen waar dat nodig is.

Het ROW is het Regulier Overleg Warenwet. Het is een door het ministerie van VWS ingericht platform. De deelnemende partijen zijn: de industrie, vertegenwoordigers van ambachtelijke producenten, VWS, VWA, de consumentenbond en vertegenwoordigers van supermarkten. Als er iets is, dan legt het ministerie van VWS dit bij de ROW neer en krijgt dan een idee hoe er vanuit verschillende partijen over gedacht wordt (is er ergens weerstand). Het ROW heeft geen besluitvormende macht, maar is een adviserend platform. Alle stemmen wegen in principe even zwaar mee, maar in de praktijk is de stem van de ambachtelijke producenten soms groter omdat alle groepen een eigen vertegenwoordiger hebben. Er is wel een groot verschil in belangen.

In verordening 853 artikel 5 staat dat de HACCP verplicht is, maar geeft groepen kleine bedrijven de mogelijkheid een eigen hygiëncode te schrijven. De code wordt op een soort kookboekachtige manier geschreven zodat de producent weet, wat hij/zij moet doen. Het moet een hanteerbaar document zijn met praktische tips. De eisen waaraan de code moet voldoen zijn: het moet breed getoetst zijn, vrij toegankelijk, je mag er een prijs voor vragen en buiten de sector mag er ook gebruik van gemaakt worden (dus ook door iemand die niet lid is van een organisatie). Als de code niet passend is voor jouw bedrijf, mag je hem niet gebruiken en zul je alsnog je eigen HACCP moeten schrijven.

Het formele traject is dat een branche zijn eigen code kan schrijven, die moet voldoen aan de wet. De sector huurt dan iemand in, die hen begeleidt. Het eerste concept gaat met onderbouwing naar de VWA. Zij kijken naar de risicoanalyse en de technische kant van het verhaal. Zij vergaderen er dan met de branche over en gaan na aanpassingen akkoord met de code. Dan gaat het concept naar het ROW en mag iedereen daar er iets over zeggen. Als er goedkeuring komt van het ROW gaat het door naar de Minister van VWS. Die vraagt dan weer advies aan de VWA en geeft de formele goedkeuring aan de code. Pas dan is het rechtsgeldig.

Er zijn geen aparte regels voor traditionele producenten. Zij moeten dus ook op dezelfde manier behandeld worden. Dit roept weerstand op en er wordt nu vanuit de VWA geprobeerd

proportioneel te werken, maar met de rechtsgelijkheid is dit erg lastig. Er is al wel wat ruimte geboden aan hulporganisaties bijvoorbeeld, daar zal niet handhavend worden opgetreden.

Controle

De opdrachtgevers van de VWA zijn de Ministeries van VWS en LNV. Het ministerie van VWS onderhandelt met Brussel. Er is regelmatig de vraag vanuit het ministerie van VWS of de VWA wil meegaan naar de onderhandelingen in Brussel. VWA speelt dan de rol van deskundige. Als de verordening wordt aangenomen in alle lidstaten, dan is die vrij kant-en-klaar toe te passen. Nederland wijkt hier liever niet vanaf.

Het bedrijf dat produceert is verantwoordelijk voor de voedselveiligheid, dit is ook altijd al zo geweest. Maar doordat de overheid gedaan heeft alsof het hun verantwoordelijkheid is, is dit onduidelijk geworden. De controleur voelt zich vaak verantwoordelijk voor het bedrijf en voelt aan dat hij terugmoet omdat het bedrijf anders afglijdt. Eigenlijk heeft de overheid alleen een toezichtfunctie, maar ook dit krimpt, want er komen steeds minder controleurs. Er moet dan ook gezocht worden naar een efficiëntere methode om met minder mensen hetzelfde toezicht te kunnen houden.

De COKZ is een zelfstandige private organisatie. De VWA werkt op dit moment wel samen met de COKZ en zij bevragen elkaar ook. De systematiek van de COKZ zou overgezet moeten worden in de VWA. Waar de COKZ controleert, komt de VWA niet. Men wil toe naar een verbetering van de communicatie en samenwerking tussen COKZ en VWA.

Er zijn momenteel verschillen tussen de controleurs. Dit komt nog voort uit de verdeling van de RVV en de KvW, die nu samen in een team moeten functioneren. De overstap die nu gemaakt gaat worden, is die van middelvoorschriften naar doelvoorschriften. Dus de vraag is: 'is het doel bereikt', en dit kan op verschillende manieren. Dhr. Beuger geeft het voorbeeld van een ruwsteense muur. Een muur moet glad, afneembaar en niet absorberend zijn, maar dit hoeft niet per sé met behulp van tegeltjes te zijn. Er is bijvoorbeeld een bakker die een ruwstenen, oude muur in zijn bakkerij heeft. Die is niet glad, maar ook niet vuil, dus het doel is bereikt en daar gaat het om.

Er is nu veel kritiek vanuit het MKB (de organisatie voor het midden- en kleinbedrijf) op het temperatuurlijstje, maar dit is niet het doel. De code is immers door de branche zelf geschreven. Het doel is temperatuurbeheersing, een controleur moet dus niet meer naar een lijstje vragen, maar andere vragen stellen als 'heeft u een thermometer?' of kijken naar producten die buiten de koeling liggen. Er zijn steeds minder controleurs, dus het werk moet gerichter, gestandaardiseerd en met name gelijkgetrokken worden. Pas dan kan je er iets van zeggen. De controleurs zijn in het verleden wel eens iets doorgeschoten, maar er wordt nu meer gestuurd en er is meer handelingsruimte. Het blijft echter de beslissing van de VWA of het doel bereikt is of niet.

Suggesties

Als er een probleem is, kunnen producenten terecht bij de brancheorganisatie. Er kan ook een overleg plaatsvinden tussen de verschillende codehouders of er aanpassingen moeten komen. Een andere optie die dhr. Beuger aandraagt, is om de feiten naar hem te e-mailen, zodat het kan worden onderzocht. Vaak worden problemen verwerkt in casussen en deze kunnen worden gebruikt om van te leren. Om problemen te voorkomen is er nu werkoverleg voor de controleurs met een teamleider, waarin feedback wordt gegeven op de situaties die ze tegenkomen. Hierbij is gebleken dat de communicatie naar de producenten (aangeven wat je doet en uitleggen waarom) erg belangrijk is.

Er is inderdaad speelruimte vanuit de EU voor lidstaten wat betreft de ambachtelijke producten. Maar in Nederland is het standpunt dat wij geen bijzondere ambachtelijke producten hebben. Er is één wetgeving vanuit de EU, maar de uitwerking verschilt nog in de verschillende lidstaten. In de toekomst zal de wetgeving geharmoniseerd worden en komt er een gelijkwaardige uitvoering in de hele EU. Er komt dan ook één opleiding voor alle controleurs binnen Europa. En er moeten hygiënecodes komen voor heel Europa, bijvoorbeeld voor de koelwagens die producten transporteren door de hele EU.

Respondent 14 Marco Peeters

Functie	Controleur Voedsel en Waren-autoriteit (VWA)
Locatie	Wageningen
Datum	22-06-2006
Interviewers	Anne en Miriam

Achtergrond

Dhr. Peeters werkt als controleur voor de VWA. Hij is Senior Controleur Food. Hij controleert horeca, groente en fruit, ijs en brood en banket. Hij zit bij de Keuringsdienst van Waren-tak. Er zijn verschillende takken binnen de VWA: De consumentenproducten (KvW, verkoop) en de levensmiddelen (meer RVV, productieproces). Controleurs zijn Bijzonder Opsporingsambtenaar (BOA), wat betekent dat zij bevoegd zijn om boetes uit te schrijven. Controleurs leggen een eed af en hebben beroepsgeheim.

Hygiënewetgeving

Vroeger was het voor producenten en controleurs minder overzichtelijk. Omdat er voor elk soort bedrijf aparte regels waren, moest de controleur die allemaal kennen. Alles staat nu in verordening EG/852/2004. De regels zijn goed uitvoerbaar voor producenten, alles staat in de betreffende hygiënecodes en die zijn in Jip en Janneke-taal geformuleerd. Er is in principe weinig veranderd: het moest al schoon en dat moet het nog steeds. De manier van controleren is wel veranderd. Die is van adviserend naar handhavend gegaan. Daarnaast noemt ook Dhr. Peeters de verandering van middel- naar doelvoorschriften. Als voorbeeld noemt hij dat een marktkraam aan drie kanten dicht moest zijn, maar nu moet er gewoon voor gezorgd worden dat er geen besmetting kan optreden. Als het windstil is, hoeft er niets te gebeuren. Hij komt wel veel tegen op het gebied van de 852, maar hij komt niet bij het soort bedrijven waar wij in dit onderzoek op doelen, dus hij kan bijvoorbeeld niets over zelfkazers zeggen.

Sommige dingen staan niet in de wet, die hij wel zou willen zien. Roken in de keuken is bijvoorbeeld niet verboden. Dit kan alleen bestraft worden als blijkt dat er bijvoorbeeld as in het voedsel zit. Een vreemde regel was dat voor ramen die direct uitkomen op de buitenlucht een hor moet zitten, maar over deuren was geen voorschrift. Nu moet voor alles wat open kan een hor.

Er is best veel ruimte voor producenten, als ze zich maar aan de regels houden. Die ruimte moet er ook zijn: het lijkt hem persoonlijk niet aantrekkelijk als iedereen kant-en-klaar maaltijden moet eten omdat andere dingen niet meer mogen. Die tendens is er een tijdje geweest, maar is gelukkig omgebogen. Het gaat erom goed te kijken of een bepaalde praktijk een risico oplevert.

De tarieven voor de controles verschillen tussen de KvW en de RVV: de KvW-inspecties worden door het Rijk betaald en de RVV wordt door de ondernemer ingehuurd om EG-erkenning te krijgen. De tarieven daarvoor staan wel ergens vastgesteld, maar niet in een wet. In principe krijgt een ondernemer die iets niet in orde heeft een waarschuwing, waarop na enige tijd een hercontrole volgt, of een boete, waartegen eetzwaar kan worden gemaakt.

Tegenwoordig wil de overheid dat hercontroles wel door de ondernemer betaald worden. Dat willen dhr. Peeters en zijn collega's liever niet, omdat het soms onevenredig is. De waarschuwing is bedoeld als stok achter de deur, maar nu worden ondernemers daardoor automatisch op kosten gejaagd. Er worden dus manieren gezocht om herinspectie niet te hoeven uitvoeren. In plaats van een hercontrole na een waarschuwing, wordt nu geen waarschuwing gegeven, maar schriftelijk gevraagd of de ondernemer de controleur op de hoogte wil stellen van de stappen die hij/zij genomen heeft. Wanneer de producent dit verzuimt, volgt alsnog een inspectie die voor rekening van de ondernemer is.

In de Europese verordeningen staan geen bewaartemperaturen vermeld, maar die staan wel in de hygiënecodes en de Warenwet. Ze worden dus waarschijnlijk in Nederland vastgesteld.

Zodra een wet in de staatscourant heeft gestaan, is die rechtsgeldig. Er wordt in principe niets met terugwerkende kracht gedaan. Als iets is vastgesteld dat een week later ineens wel weer mag, wordt er gewoon op gehandhaafd. Andersom is dat hetzelfde: als iets een week later niet mag, maar nu nog wel, wordt er nu niet gehandhaafd. Het is spijtig dat bijvoorbeeld iemand zijn schuur moest ophogen, terwijl dat later niet meer hoefde. Echter, op het moment van de aanpassing moest het wel.

Afhankelijk van de aard van en mogelijkheden binnen de wet wordt er direct streng gehandhaafd of is er een overgangperiode. Een voorbeeld van een regel die direct volledig moet worden nageleefd is de registratie van levensnummers van runderen ten tijde van de BSE crisis, zodat de herkomst van een rund direct achterhaald kon worden.

Controle

Vanuit de VWA wordt niet actief gecommuniceerd naar ondernemers wat ze moeten doen of wat er verandert. Alle informatie is wel beschikbaar, op de site staan bijvoorbeeld infobladen. Als ondernemers vragen hebben, wordt daar zorgvuldig antwoord op gegeven.

Als handhaver heeft dhr. Peeters graag precies op papier wat hij moet doen. Overigens heeft hij als controleur discretionaire bevoegdheid. Dat wil zeggen dat hij als controleur mag besluiten om een bepaalde overtreding niet te beboeten vanwege de context ervan (voor de rest is alles wel in orde, het kan nog net, er wordt netjes mee omgegaan, etc.). Hij wil eventueel in de rechtbank met overtuiging kunnen zeggen dat het niet in orde was. Hij kiest er bijvoorbeeld voor om een traditionele bakker niet te controleren op zijn drogestof gehalte, terwijl hij dat bij een grote fabriek wel doet. Voor de bakker zou de betreffende boete niet evenredig zijn.

Er zijn twee categorieën boetes: voor bedrijven met meer en minder dan 50 werknemers. De boetes voor grotere bedrijven zijn twee keer zo hoog. De hoogte van de boetes staat in de Warenwet. De hoogte ervan wordt in Nederland bepaald. Het zou ook niet eerlijk zijn om in andere landen een boete van € 900,- op te leggen aan een klein bedrijf als dat een maandsalaris is.

Bij een groot bedrijf loopt de controle anders dan op een klein bedrijf. Op een groot bedrijf wordt eerst een gesprek over de manier van werken gevoerd, waarna de papieren worden doorgenomen. Daarna komt de inspectie van de productie. Bij kleine bedrijven moet je soms via de achterdeur binnen komen lopen en meteen beginnen met de controle. Als koffie aangeboden wordt, is dat verdacht. Het moet wel duidelijk zijn met welke code gewerkt wordt, zodat dhr. Peeters weet waar hij op kan controleren. Ook worden de betreffende lijsten doorgenomen.

In principe wordt gekeken of de situatie in het algemeen goed genoeg is. De lijsten zijn slechts een onderdeel van de controle. Hij begrijpt wel dat ondernemers hameren op de lijstjes. Ze zeggen liever dat ze daarom bekeurd zijn, dan dat ze tegen andere ondernemers zeggen dat ze bedorven zaken in de koeling hadden staan. Daarnaast weten ondernemers niet precies hoe er gekeken wordt en waarom de ene keer wel en de andere keer geen boete wordt gegeven. Wanneer de koeling bij de eerste inspectie boven de elf graden is, mag er meteen beboet worden. Maar een ondernemer krijgt eerst een waarschuwing als de temperatuur van de koeling tussen de 7.1 en elf graden is. Wanneer dat de keer daarop weer het geval is, volgt een boete. De ondernemer vertelt de buurman vervolgens dat hij een boete heeft gekregen omdat de temperatuur van zijn koeling maar een halve graad te hoog was...

Er is een lobby tegen de lijsten geweest die bijvoorbeeld door de VVD is opgepakt, maar er wordt daarbij voorbij gegaan aan het nut van de lijsten. De VWA heeft zelfs in de Tweede Kamer met foto's moeten bewijzen dat er echt dingen erg misgaan, en dat er niet alleen naar lijstjes gekeken wordt. Het was een genante situatie, sommige Kamerleden dachten echt dat de controleurs niets anders deden.

Hygiënecodes zijn een prima middel, maar er zijn wat fraudemogelijkheden. Ook als de inkt op de temperatuurlijsten nog nat is, kan er niet opgetreden worden. In zulke gevallen zijn er wel 'foefjes' om wat meer zekerheid te krijgen. Er wordt bijvoorbeeld door inspecteurs

gevraagd naar de manier waarop wordt teruggekoeld, zodat duidelijk wordt of de kok weet wat de regels zijn en ernaar werkt. Als dat niet zo is, kan schriftelijk worden aangegeven naar de ondernemer dat uit het vraaggesprek is gebleken dat de kok onvoldoende op de hoogte was van de regels.

Ook kunnen er monsters genomen worden. Als die goed zijn, wordt er blijkbaar toch goed gewerkt. Overigens zijn er drie manieren waarop een monster genomen kan worden om te verzekeren dat de producent de kans krijgt hetzelfde monster te laten onderzoeken. De controleur moet de ondernemer aanbieden een *contramonster* voor hen te nemen. Dit wordt op dezelfde manier behandeld als het monster dat de VWA onderzoekt. De ondernemer kan dit laten onderzoeken, zodat hij bij een verschillende uitkomst sterker staat. Wanneer het product in een winkel ligt en is geleverd door derden, neemt de VWA een *deelmonster*, zodat de daadwerkelijke producent (die verantwoordelijkheid voor het product heeft) het kan laten onderzoeken. Overigens is het ook zo dat de ondernemer die het product verkoopt niet de kosten van een herkeuring hoeft te betalen: die zijn voor de producent ervan. Wanneer het niet mogelijk is twee monsters van hetzelfde product te nemen, kan een ander product uit dezelfde batch genomen worden. Dit heet een *soortgelijk monster*.

Wanneer een monster niet goed was, krijgt de ondernemer de waardes daarvan. Wanneer ze binnen de norm vielen, niet. Ieder jaar zijn er projecten, bijvoorbeeld groepen ondernemers waar de VWA zich extra op richt. Van die hele groep samen is de informatie ook voor derden beschikbaar, maar niet van individuele ondernemers.

Het is niet de bedoeling van de VWA om lijstjes te controleren, maar om de verantwoordelijkheid bij de producent te leggen. Hen wordt bijvoorbeeld ook uitgelegd dat door alles goed bij te houden, ze kunnen bewijzen dat iemand niet door hun product ziek is geworden. De kracht van de VWA is om de ondernemer te overtuigen van het belang van de regels. Het helpt zeker als de controleur uitlegt waar een regel voor bedoeld is. Dhr. Peeters staat open voor discussie en wanneer hij ergens niet zeker van is, komt hij erop terug nadat hij de betreffende regels heeft opgezocht of heeft overlegd met collega's.

Er zijn volgens dhr. Peeters verschillende manieren om te voorkomen dat er grote verschillen tussen controleurs zijn. Natuurlijk leggen verschillende controleurs een verschillende nadruk, maar dit is minimaal. Controleurs worden geauditeerd, er is een duidelijk beleid en bij twijfel wordt ten gunste van de ondernemer besloten: er wordt geen boete maar een waarschuwing gegeven. Controleurs gaan ook regelmatig met elkaar mee. Daarnaast wisselen controleurs elke drie jaar van gebied, zodat voorkomen wordt dat amicale of juist vijandige relaties met bepaalde ondernemers opgebouwd worden. Wanneer dhr. Peeters ineens bij zijn voornaam wordt aangesproken of hij langskomt op een bedrijf waar een bekende werkt, vraagt hij een collega dat bedrijf over te nemen. Controleurs zijn ook mensen, dus dergelijke dingen kunnen niet voorkomen worden, maar je moet er bedacht op zijn en objectief proberen te blijven.

In het reguliere teamoverleg worden aparte situaties besproken. Elke situatie is anders. Er wordt vervolgens met de ondernemer besproken hoe iets aangepakt moet worden. Deze afspraken en andere zaken worden in een digitaal dossier vastgelegd. Of het dossier rechtsgeldig is, weet dhr. Peeters niet, maar een volgende controleur kan erop terugkomen en controleurs kunnen minder goed tegen elkaar uitgespeeld worden. Het kan zo zijn dat iets jarenlang net goed genoeg was, maar ofwel door strengere regelgeving of wel door een achteruitgang in de situatie anders beoordeeld wordt. Dit wordt dan ook besproken, omdat het natuurlijk onbegrip bij de ondernemer oproept.

In principe worden ondernemers in ieder geval elk jaar gecontroleerd. Bij de frequentie wordt rekening gehouden met voorgaande controles. Dhr. Peeters zou liever zien dat elk jaar 2 à 3 keer wordt gecontroleerd, zodat beter een vinger aan de pols kan worden gehouden. Er is echter vanuit de overheid ander beleid. De tijdsduur van de controle hangt af van het soort bedrijf en van hoe het oogt. Het kan variëren van twintig minuten tot enkele uren. In tegenstelling tot wat vaak gedacht wordt door ondernemers, zijn controleurs niet op zoek naar fouten, maar komen ze dingen tegen.

De VWA en andere organisaties (bijvoorbeeld private) houden elkaar wel op de hoogte van ontwikkelingen, maar dit gebeurt meer op beleidsniveau.

Suggesties

Met problemen kunnen ondernemers terecht bij de brancheorganisaties en de VWA. De VWA geeft geen advies, omdat ze niet willen dat een producent kan beweren dat de VWA heeft gezegd dat als hij/zij een bepaalde aanpassing zou doen, het in orde zou zijn. Wel wordt op alle vragen serieus ingegaan. Vaak wordt verwezen naar de code. Er zit een stuk angst van ondernemers, ze zijn bang dat als ze iets aankaarten, daarop bij de volgende inspectie meer gelet zal worden, dus ze bellen niet zomaar.

Wat dhr. Peeters betreft beginnen de problemen bij de wetgeving. Die is best complex, zeker wat betreft het taalgebruik. De vertaling ervan staat in de hygiënecodes. Ondernemers kunnen cursussen volgen over de wetgeving. Een ander probleem is dat er volgens dhr. Peeters te weinig aandacht aan hygiëne wordt besteed in horecaopleidingen. Daarnaast hoeven ondernemers geen vestigingsdiploma's meer te halen. Dit is bedoeld om meer mensen een kans te geven, maar het levert wel branchevervuiling op: er zijn flink wat ondernemers in de horeca die geen weet hebben van hygiënebeginselen. Voor hen is de hygiënecode een introductie en stappenplan.

Tot slot wil dhr. Peeters zeggen dat er in Nederland weinig mensen ziek worden en overlijden door overtredingen van de hygiënewetgeving. De controle speelt hier zeker een rol bij. Voedselschandalen blijven lang hangen bij het publiek, maar het voedsel in Nederland is erg veilig.

Respondent 15 **Ir. A. Mentink**

Organisatie	COKZ
Locatie	Leusden
Datum	21-06-2006
Interviewers:	Miriam en Jenneke

Achtergrond

Dhr. Mentink is werkzaam in de staf van het COKZ. Hij houdt zich bezig met de hygiëneverordening en met boerderijmelk. COKZ staat voor Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel. Het COKZ is een private instelling (stichting) en is 100 jaar geleden ontstaan op initiatief van de zuivelindustrie, met als doel het bevorderen van de zuivelexport. Dit was naar aanleiding van enkele fraudezaken in de zuivelsector. Dit initiatief werd later gesteund door het Ministerie van Landbouw en jaren later ook door de Landbouw Kwaliteitswet.

De afgelopen jaren hebben er op het gebied van hygiënewetgeving enkele verschuivingen plaatsgevonden: sinds de jaren '90 is voedselveiligheid nog belangrijker geworden en staat de consument meer centraal. De stichting bestaat uit een bestuur met daaronder diverse deskundige commissies. Instanties als het VNFKD (kindervoeding) en de BBZ nemen deel in deze commissies. Onderwerpen als boter, kaas, zuivel komen in deze commissies ter sprake. De voorzitter van het bestuur wordt benoemd door het Ministerie van LNV. Tevens zit een medewerker van het Ministerie in het bestuur, om goed toezicht te houden op het COKZ. De organisatie bevat 140 fte's (fulltime equivalent).

In het geval van de hygiëneverordening dient de overheid als opdrachtgever voor het COKZ. De taak van het COKZ is om de verordening te vertalen voor medewerkers van het COKZ en een instructie te schrijven voor de buitendienstmedewerkers (controleurs). De VWA, houdt toezicht op het uitvoeren van de werkzaamheden door het COKZ. Jarenlang viel het COKZ onder het Ministerie van LNV, sinds de invoering de hygiëneverordening behoort het tot het Ministerie van VWS. Ondanks de wisseling is er voor het COKZ geen verschil merkbaar. Voor de boerderijmelk is de zuivelsector vaak de opdrachtgever. Het COKZ houdt voor de ondernemers toezicht op het correct nemen van monsters en uitvoeren van kwaliteitscontroles. Deze activiteiten worden goed gescheiden gehouden.

Hygiënewetgeving

Namens de VWA voert het COKZ controles uit bij zuivelproducenten. Aan producten worden certificaten toegekend en er kan een gezondheidscertificaat worden verstrekt. Dhr. Mentink volgt de activiteiten van buitendienstmedewerkers. Wanneer er veranderingen worden ingevoerd gaat hij zelf ook mee naar de bedrijven om begeleiding te geven aan buitendienstmedewerkers. Voor deze medewerkers worden ook instructies gegeven tijdens bijeenkomsten.

Een grote verandering voor Europa is verordening 854/2004. De lidstaten konden tot 1 januari 2006 zelf dingen bepalen, nu hebben ze duidelijke richtlijnen over hoe ze dingen uit moeten voeren. Hierdoor heeft de EU meer grip op de zaak. Het was blijkbaar nodig dat de EU meer macht krijgt, omdat de EU met de vorige regels moeilijk kon vaststellen wat de kwaliteit van de uitvoering is. Voor de zuivelsector in Nederland is er echter weinig veranderd. Een verschil is dat de producent meer verantwoordelijkheid heeft gekregen. De producent was altijd al verantwoordelijk, alleen werd deze wel aan de hand genomen doordat het COKZ voorwaarden stelde (verplicht aantal controles). Nu moet de industrie zelf meer initiatief nemen door zelf HACCP-systemen op te stellen en zelf monsterprogramma's op te zetten. De producent beslist welke controles er uitgevoerd moeten worden en met welke frequentie. Het COKZ werkt nu volgens orders in plaats van dat zij inspecties uitvoert.

De boerderijzuivel is bezig een hygiëncode op te stellen. Hierin staan frequenties van onderzoek vastgesteld. Door de hygiëncode worden bedrijven niet aan hun lot overgelaten.

Het Productschap Zuivel en het adviesbureau Q-point zijn betrokken geweest bij het ontwerpen van de hygiënecode.

Bij het ingangzetten van de hygiënewetgeving in 2004 heeft het COKZ de verordening vertaald. Daarbij zijn ook diverse toelichtingen geschreven voor de industrie en voor kleinschalige bereiders. In de toelichting wordt onderscheid gemaakt tussen industrie en boerderij-zuivelbereiders. Zo wordt er rekening mee gehouden dat er slechts een paar mensen in de keten betrokken zijn. Het hebben van omkleedruimtes is dan bijvoorbeeld niet nodig. In de wetgeving niet, en dat is ook niet nodig: beiden moeten een bepaalde hygiëne hanteren. In de wetgeving zijn er wel mogelijkheden om hierin te onderscheiden. De wetgeving noemt aspecten waaraan je moet voldoen en er is ruimte in de manier waarop je dat invult.

De veranderingen op gebied van hygiëne gelden vooral voor de industrie en niet zozeer voor de boerderijzuivel. De vorige zuivelrichtlijn bevatte ook al vrij veel controleaspecten. Het COKZ had een inspectielijst en samen met de BBZ is er een brochure ontworpen over de hygiëne, dus hygiëne was al een punt van aandacht. De insteek bij de nieuwe verordening was: onderbouw de huidige werkwijze met een HACCP-analyse. Hieruit is een hygiënecode uit voort gekomen.

Op de stelling dat producenten de regelgeving te ver vinden gaan, reageert dhr. Mentink: "In de melkveehouderij wordt de temperatuur ook heel nauwkeurig bewaakt, via alarmsystemen. Wat voor de melkveehouderij geldt, moet ook voor de boerderijzuivel gelden. In dit opzicht loopt de boerderijzuivel achter. De gemiddelde bedrijfsgrootte van boerderijzuivel is veel kleiner dan die van melkveehouderij. Ook in deze sector zouden we naar dit soort systemen toe moeten werken. Wat wij aan hygiënemaatregelen vragen is niet onoverkomelijk".

Aangezien de hygiënecode nog niet is ingevoerd is het moeilijk om te zeggen of deze als hulpmiddel kan dienen voor de boerderijzuivel. Omdat de code niet in werking is, heeft het COKZ per 1 januari 2006 toch de nieuwe verordening doorgevoerd. Producenten dienen een processchema te maken. Tevens beoordeelt het COKZ het kennisniveau van de producent en kijkt of producenten de risico's in kunnen schatten. Indien nodig merkt het COKZ op wat er beter kan. Kennis kan bijgespijkerd worden door middel van een cursus.

Op de redenering "productbeoordeling is beter dan procesbenadering" reageert dhr. Mentink: "alleen eindproductcontrole is niet voldoende. Je moet je proces beheersen en op basis daarvan weten of je eindproduct goed is. Bij een productbeoordeling kun je niet traceren waar het mis is gegaan. Bij het testen van het eindproduct moet je veel vaker testen! Nu komen we een keer per jaar om de continue beoordeling te controleren. Een bedrijf dat dingen niet goed voor elkaar heeft (bijvoorbeeld de kwaliteit van de rauwe melk), wordt gemerkt als aandachtsbedrijf. Deze worden vaker bezocht, tot een frequentie van 1 keer per 4 maanden. Als maatregel kan het COKZ de erkenning intrekken. Het VWA vraagt om boeterapporten uit te schrijven, het COKZ vindt dit echter niet effectief. Het betalen van controles door de producent is al een goed sanctiemiddel. Het geld van de boetes gaat naar de schatkist, dhr. Mentink besteedt het geld liever aan controles.

In de hygiëneverordeningen is wel meegenomen dat kleine bedrijven financieel niet te zwaar belast worden, dus dat zij ontzien moeten worden. De overheid heeft de ruimte om te kiezen in welke mate ze dit toepast. Dhr. Mentink betwijfelt of dit in Nederland voldoende toegepast wordt. Het COKZ is afhankelijk van het VWA voor het kostensysteem. Als het aan het COKZ ligt zijn de kosten geheel voor de overheid, zo was het vroeger ook.

Controle

De VWA houdt toezicht op het COKZ en is vanaf 2007 ook opdrachtgever. Het COKZ creëert draagvlak tussen de private sector en de overheid. De sector kan het COKZ adviseren over controlesystemen, het COKZ speelt deze informatie door naar de overheid. Andersom speelt het COKZ informatie vanuit de overheid door naar de sector. Er wordt zoveel mogelijk synergie toegepast. Het COKZ kan in deze structuur objectief en onafhankelijk werken. Dhr. Mentink ziet dit als de meerwaarde van het COKZ.

Het is van belang dat de controles uitgevoerd door de VWA en die door het COKZ gelijk zijn. Controles tussen beide instanties worden regelmatig op elkaar afgestemd. Het COKZ moet methodes goed laten keuren door het VWA. Het VWA neemt ook methodes van het COKZ over. Voor de boerderijzuivel is het COKZ de primaire toezichthouder, het VWA komt weinig langs. Tevens is er geen overlap; het COKZ let op de productie en het VWA op de verkoop. Dhr. Mentink kan daarom niet aangeven of er verschil in controleurs van beide instanties zit. Het COKZ kan alleen VWA-controles in andere sectoren gebruiken om controles te vergelijken.

Dhr. Mentink heeft wel eens gehoord dat er verschillen zijn tussen controleurs van de VWA en het COKZ. Dit zit hem in de frequentie van het bezoek, de nadrukken die anders gelegd worden. Het COKZ doet er alles aan om controleurs zo uniform en gestandaardiseerd mogelijk te laten werken. Daar zijn kwalificatieprocedures en werkinstructies voor. Er is een beoordelingslijst inclusief toelichting voor buitendienstmedewerkers. Dat is de beleidslijn die je moet toepassen. De toelichting is een vertaalslag van wetgeving naar praktijk, waardoor verschillen minimaal worden gehouden. Sinds kort staat de toelichting ook op de website, dus bedrijven kunnen het zelf ook lezen! "We horen af en toe wel eens geluiden. Maar we zouden graag zelf meer van de klachten ontvangen om iets tegen problemen bij controles te kunnen doen. Flexibiliteit is een onderdeel van de instructie. Bijvoorbeeld als een wand niet volgens de regels is, maar wel schoon en onderhouden wordt hier toch een voldoende voor gegeven. De wand blijft alleen een aandachtspunt. Controleurs moeten deze flexibiliteit gebruiken".

Op de vraag of de overheid doel- of middelrichtlijnen gebruikt antwoordt dhr. Mentink: "de hygiëneverordeningen zijn gemaakt als doel, er zijn ook meer doelvoorschriften dan middelvoorschriften. Maar je moet je wel realiseren dat de producent wel gewoon moet voldoen aan hygiënevoorschriften". Voor de duidelijkheid naar producenten wordt toch veelal het middel genoemd. Bijvoorbeeld het gebruiken van een petje: het is niet voorgeschreven, maar om hygiënisch te werken is het wel verstandig. Het COKZ adviseert om in bepaalde ruimtes toch een petje te dragen. Een kraan die niet met de hand bedienbaar was, was vroeger verplicht. Dat is nu niet meer zo, maar producenten moet wel aantonen dat zij op een verantwoorde manier werken. Een desinfecterend middel na het handenwassen is ook prima. Nu moeten producenten dus zelf meer nadenken over hun manier van werken.

Met de boerderijzuivel sector is overlegd of het nodig is dat ontheffingsmogelijkheden toegepast worden. Er zijn geen signalen gekomen dat dit nodig is. Voor het gebruiken van houten kaasplanken is al eerder een ontheffing aangevraagd. De noodzaak om producenten te ontheffen is minder geworden doordat er minder middelen vanuit de EU voorgeschreven worden. Daar zit dus flexibiliteit in de regelgeving.

Suggesties

In geval van problemen doet het COKZ zijn best om hier een oplossing voor te vinden. Producenten kunnen uitgenodigd worden om het probleem te bespreken, samen met de betreffende buitendienstmedewerker. Tevens kunnen producenten terecht bij brancheorganisaties als de BBZ. Het COKZ zou liever zien dat problemen vaker bij het COKZ gemeld worden om miscommunicatie te voorkomen.

Dhr. Mentink heeft het idee dat Nederland best streng is, we stellen hoge eisen aan de voedselveiligheid. Rauwmelkse kazen zijn hier een goed voorbeeld van. Uit het buitenland komen toch wel eens *recalls*, maar Nederland heeft het goed op orde. Met de nieuwe verordening zullen diverse andere lidstaten moeten bijspijkeren.

Het COKZ helpt bij het analyseren van het probleem en minder aan het probleemoplossend vermogen. Dus niet: als je dit doet, is het in orde. Of het in orde is blijkt pas tijdens de volgende controle. Voor het vinden van een oplossing wordt de verantwoordelijkheid dus bij de producent gelegd. Dit vereist wat communicatievaardigheden van controleurs.

De sector heeft afgelopen 10 jaar goed leren werken met zuivelrichtlijn. Als hij het vergelijk met de regelgeving vanaf 1994, ziet dhr. Mentink voor ambachtelijke producenten

weinig verscherping in de nieuwe verordening. Er is wel verscherping voor de industrie, deze moeten HACCP volledig toepassen. Het HACCP op een kleinschalig bedrijf heeft geen enkel nut. Kleinschalige bedrijven moeten aan dezelfde doelstelling voldoen (veilige productie), maar hun proces is minder ingewikkeld.

Respondent 16 **Mevr. R. van Westendorp**

Organisatie Ministerie van VWS

Datum 23-06-2006

Schriftelijke enquête

Achtergrond respondent

- 1 Wat houdt uw werk voor het Ministerie van VWS in?
Mevrouw Westendorp is hoofd van de afdeling Voeding en Levensmiddelen van de directie Voeding, Gezondheidsbescherming en Preventie. Zij houdt zich vooral bezig met gezonde voeding en voedselveiligheid.
- 2 Met welke instanties heeft u contact als het gaat om het onderwerp wetgeving?
Voedsel en Waren Autoriteit, Raad van State, Ministeries van Justitie, Europese Zaken en LNV.

Hygiënewetgeving

Het project richt zich met name op de hygiënewetgeving en traditionele kleinschalige producenten.

- 3 Wat komt u in de praktijk tegen op dit gebied?
Biologische producten, boerenkaas
- 4 Zijn er de afgelopen 10 jaar (grote) veranderingen geweest als gevolg van de veranderende hygiënewetgeving? (positief/negatief)
Zie de nota van toelichting bij het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen. Raadpleeg daarvoor <http://www.overheid.nl/op/index.html> en kruis aan bij 1 Staatsblad, bij periode onder 2a vanaf 1-1-2005, en vul als vrij woord of zinsdeel in "Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen". Op die site kan je ook enkele in de Staatscourant (aankruisen onder 1!) gepubliceerde regelingen vinden die veel van je vragen beantwoorden, namelijk de Warenwetregeling aanwijzing en werkwijze toezichthouders COKZ en CPE, de Warenwetregeling toezichthouders Warenwet voor levensmiddelen, en de Warenwetregeling procedures registratie en erkenning van levensmiddelenbedrijven.
- 5 Vanuit de Europese Unie komen er richtlijnen over hygiëne. Hoe geeft Nederland invulling aan deze richtlijnen?
Zie vraag 4
- 6 Wie bepaalt er hoe deze richtlijnen in Nederland worden ingevuld? Welke instanties zijn hierbij betrokken?
Zie vraag 4
- 7 Hoe ziet de Nederlandse invulling van EU-richtlijnen over hygiëne eruit in vergelijking tot andere EU-landen?
Het gaat hier om verordeningen van de Europese Unie. Deze verordeningen zijn rechtstreeks van toepassing in alle lidstaten van de Europese Unie. Wat betreft wetgeving zijn er bij verordeningen dus geen verschillen tussen de lidstaten: overal geldt letterlijk dezelfde wettekst. Als je goed leest, zie je daarover iets uitgelegd in de nota van toelichting bij het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen.
- 8 Wat denkt u dat de invloed is van deze wetgeving op traditionele producenten?

Die invloed kan heel groot zijn. Voor dit project is van belang is artikel 13, vanaf het derde lid, van verordening (EG) 853/2004 (zie http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/nl/oj/2004/l_226/l_22620040625nl00030021.pdf).

Vooralsnog heeft Nederland van die mogelijkheden geen gebruik gemaakt.

- 9 Uit de gesprekken met traditionele producenten hebben wij opgemerkt dat een aantal producenten het HACCP systeem te ver vindt gaan. Het systeem is bedoeld om bewijslast te hebben voor een correct productieproces, maar in het geval van een traditionele productie (eensmansbedrijf) is een persoon verantwoordelijk voor het ontwikkelen van een product, van begin tot het eind. Wanneer er gebreken optreden bij het product is altijd duidelijk wie daar verantwoordelijk voor is. Deze producenten zijn van mening dat het dagelijks noteren van temperatuur e.d. weinig nut heeft. Wat is uw mening hierover?

Hier ben ik het mee eens. Die producenten kunnen daarom een hygiënecode opstellen. Zie voor uitleg de "Bekendmaking door VWS goedgekeurde hygiënecodes vanaf 1 januari 2006" op de site genoemd bij onder 4, 5 en 6 (gepubliceerd in de Staatscourant), en lees vooral de toelichting.

- 10 Zijn er bepaalde spanningen tussen hygiënewetgeving en actoren (beleidsmakende instanties, controlerende instanties en producenten) Zijn er spanningen tussen actoren onderling? Wat denkt u dat de oorzaak is van deze spanningen?

Spanningen zijn er altijd enigszins, omdat de onderlinge belangen niet altijd gelijk zijn.

- 11 Uit literatuur hebben we gevonden dat er in Nederland een discussie heerst over het verwerken van rauwe melk in zuivelproducten. Rauwe melk kan namelijk de volksgezondheid aantasten. Heeft u een idee wat de ontwikkelingen zijn op dit gebied?

Zie artikel 8 van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen.

- 12 Er heerst in Nederland een tendens waarbij de verantwoordelijkheid verschuift van overheid naar burger. Wanneer dit principe ook wordt toegepast in de voedselproductiesector betekent dit dat een producent zelf de verantwoordelijkheid moet dragen voor de veiligheid (en veiligheidscontrole) van zijn producten. Er is in Nederland een discussie gaande of de verantwoordelijkheid voor deze veiligheidscontrole bij de overheid moet liggen of bij de producent. Weet u wat de ontwikkelingen zijn op dit gebied?

Zie artikel 36 van de Gezondheidswet, het Besluit Staatstoezicht op de volksgezondheid, en het Besluit organisatie VWA. De bijgewerkte teksten zijn te vinden via www.wetten.nl.