

Vergaderjaar 2015–2016

34 087

Initiatiefnota van het lid Dik-Faber: «Aanpak Voedselverspilling»

Nr. 10

BRIEF VAN DE MINISTER VAN VOLKSGEZONDHEID, WELZIJN EN SPORT

Aan de Voorzitter van de Tweede Kamer der Staten-Generaal

Den Haag, 29 september 2015

Tijdens het Notaoverleg over voedselverspilling van 21 september 2015 is een motie ingediend (Kamerstuk 34 087, nr. 4) waarbij gevraagd wordt Bureau Risicobeoordeling van de NVWA (bureau) een beoordeling te laten uitvoeren of verlenging van de toegelaten tijdsduur voor ongekoelde presentatie van levensmiddelen naar vier uur voor specifieke producten mogelijk is. U geeft hierbij aan dat in enkele andere Lidstaten al wordt gewerkt met een norm van vier uur voor ongekoelde presentatie. De Staatssecretaris van Economische Zaken (EZ) heeft u toegezegd mij te vragen met een reactie op deze motie te komen. Mede namens de Staatssecretaris van EZ, reageer ik op deze motie.

Op 26 juni 2014 heb ik u geïnformeerd over de aanpak bij ongekoelde presentatie van levensmiddelen¹. De basisregel is dat bederfelijke producten gekoeld worden bewaard. Als een bedrijf een product ongekoeld wil presenteren moet het aantonen dat dit veilig gebeurt. Wettelijk is vastgelegd dat dit niet aangetoond hoeft te worden als de ongekoelde presentatie maximaal twee uur duurt. Binnen deze tijdsduur is de veiligheid van alle ongekoeld gepresenteerde levensmiddelen gegarandeerd.

Eerder is gevraagd of de termijn van twee uur standaard verlengd kon worden naar vier uur. Bureau heeft hiervoor een risicobeoordeling uitgevoerd. Uitkomst van deze studie was dat een verlenging van de termijn van ongekoelde presentatie naar vier uur voor levensmiddelen niet in alle gevallen veilig is. De praktijk die enkele andere Lidstaten hanteren met een norm van vier uur voor alle levensmiddelen kan ik derhalve niet overnemen. Ik houd daarom vast aan de lijn dat langer dan twee uur ongekoeld presenteren van categorieën van producten alleen is

¹ Kamerstuk 26 991, nr. 420

toegelaten als de veiligheid daarvan expliciet is aangetoond. Ik ontraad dan ook de motie.

Afzonderlijke bedrijven of sectoren kunnen voor specifieke categorieën van producten de veiligheid aantonen door praktijktesten met houdbaarheidsonderzoek. Met deze aanpak wordt in Nederland de ruimte gecreëerd voor specifieke producten uitzonderingen te maken van de wettelijke termijn van twee uur, zonder dat de voedselveiligheid in het geding is.

Het uitvoeren van betrouwbare praktijktesten is niet eenvoudig. Om bedrijven tegemoet te komen heb ik aan de NVWA gevraagd een praktische handleiding op te stellen. Dit helpt bedrijven bij de aanvraag van een uitzondering voor een specifieke categorie producten. De NVWA werkt aan deze handleiding waarin duidelijk wordt weergegeven op welke wijze bedrijven en sectoren uitzonderingen kunnen aanvragen en welke informatie zij hiervoor moeten aanleveren. Doordat bedrijven via branches gezamenlijk uitzonderingen kunnen aanvragen, worden de kosten voor afzonderlijke bedrijven zoals de ambachtelijke bakkers en slaggers aanzienlijk verminderd. De handleiding wordt binnenkort gepubliceerd op de website van de NVWA.

De hierboven geschetste aanpak is al enkele jaren de praktijk. Zo is op basis van onderzoek een langere ongekoelde presentatietermijn voor bepaalde vlees-, banket- en bakkerijproducten en consumptiegerede producten al toegestaan.

Diverse branches hebben interesse getoond voor de leidraad en het onderzoek met het oog op de herziening van de hygiënecodes vanaf 2016. Naar verwachting zullen branches voor een aantal aanvullende producten meer dan twee uur ongekoelde presentatie voorstellen.

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