

WIJ **W**ILLEM **A**ALEXANDER,
BIJ DE GRATIE GODS,
KONING DER NEDERLANDEN,
PRINS VAN ORANJE-NASSAU,
ENZ. ENZ. ENZ.

Besluit van

houdende de wijziging van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen in verband met wijziging van microbiologische eisen aan eet- en drinkwaren en wijziging van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen in verband met wijziging van de voorschriften voor rauwe melk en rauwe room bestemd voor rechtstreekse menselijke consumptie

Op de voordracht van Onze Minister voor Medische Zorg, van , kenmerk ;

Gelet op de artikelen 4, eerste lid, 5, eerste en zesde lid, 6, 8, eerste lid, en 32b van de Warenwet;

De Afdeling advisering van de Raad van State gehoord (advies van, no.);

Gezien het nader rapport van , van Volksgezondheid, Welzijn en Sport, van (,);

Hebben goedgevonden en verstaan:

Artikel I

Artikel 4 van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen wordt als volgt gewijzigd:

1. In het eerste lid, onderdeel c, wordt "kweekbare Staphylococcus aureus" vervangen door "coagulase positieve staphylococci (Staphylococcus aureus en andere soorten)".

2. Onder verlettering van de onderdelen c tot en met e tot d tot en met f wordt een onderdeel ingevoegd, luidende:

c. Shiga-toxine producerende E. coli (STEC) niet aantoonbaar is in 25 g of ml;

3. Het derde lid komt te luiden:

3. Het eerste lid is voorts niet van toepassing op eet- en drinkwaren die geen kiemreducerende behandeling hebben ondergaan en bij normaal gebruik pas worden geconsumeerd nadat de eindgebruiker daarop verhitting of een andere bewerking heeft

toegepast die pathogene micro-organismen reduceren tot niet-schadelijke hoeveelheden.

Artikel II

Het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen wordt als volgt gewijzigd:

A

In artikel 2, vijfde lid, wordt "rauwe koemelk" vervangen door "rauwe melk en rauwe room" en "artikel 8" vervangen door "de artikelen 8 en 8a".

B

De titel van § 5 komt te luiden:

§ 5. Rauwe melk en rauwe room

C

Artikel 8 komt te luiden:

Artikel 8

1. Rauwe melk en rauwe room bestemd voor rechtstreekse menselijke consumptie worden uitsluitend op het bedrijf waar deze producten zijn gewonnen aan de consument geleverd of aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de consument levert.
2. De exploitant van een bedrijf waar rauwe melk en rauwe room worden gewonnen mag deze producten ter plaatse aan de consument leveren:
 - a. indien de rauwe melk en rauwe room ongekoeld worden geleverd: binnen twee uur na het winnen;
 - b. indien de rauwe melk en rauwe room onmiddellijk na het winnen gekoeld worden tot een temperatuur van ten hoogste 4 °C en tot het moment van levering op die temperatuur worden bewaard: binnen 72 uur na het winnen.
3. De exploitant, bedoeld in het tweede lid, mag rauwe melk en rauwe room in diepgevroren staat ter plaatse aan de consument leveren of verzenden:
 - a. indien de rauwe melk en rauwe room binnen 24 uur na het winnen diepgevroren worden tot een temperatuur van ten hoogste - 18 °C en tot het moment van levering of verzending op die temperatuur worden bewaard; en
 - b. indien verzending zodanig gebeurt, dat de temperatuur van het product tijdens transport constant blijft of tot ten hoogste - 15 °C oploopt.
4. Het derde lid is van overeenkomstige toepassing op de levering of verzending van rauwe melk en rauwe room in diepgevroren staat aan de plaatselijke detailhandel indien deze producten bestemd zijn voor rechtstreekse levering aan de consument.
5. Rauwe melk en rauwe room bestemd voor rechtstreekse menselijke consumptie, voldoen aan:
 - a. de in de bijlage genoemde criteria; en

b. de criteria, genoemd in artikel 4, eerste lid, van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen.

6. De exploitant, bedoeld in het tweede lid, laat rauwe melk minimaal tweemaal per maand op het totaal aeroob kiemgetal bij 30 °C onderzoeken.

7. Het onderzoek, bedoeld in het zesde lid, vindt plaats aan het eind van de bewaartermijn van de melk, doch uiterlijk 72 uur na productie. Dit onderzoek mag eerder plaatsvinden als aannemelijk wordt gemaakt dat het kiemgetal ook aan het einde van de bewaartermijn aan het criterium, genoemd in de bijlage, zal voldoen.

8. De exploitant, bedoeld in het tweede lid, laat rauwe melk minimaal eenmaal per maand op Salmonella, Campylobacter en Shiga-toxine producerende E. coli (STEC) onderzoeken. De frequentie van dit onderzoek kan worden gehalveerd als de resultaten gedurende zes maanden achter elkaar voldoen aan de criteria, bedoeld in het vijfde lid.

9. De exploitant bewaart de gegevens van de onderzoeken, bedoeld in het zesde en achtste lid, gedurende twee jaren en houdt het ter beschikking van de toezichthouder.

D

Aan artikel 8 wordt een lid toegevoegd, luidende:

10. De exploitant, bedoeld in het tweede lid, die een activiteit, genoemd in het eerste lid uitvoert, doet daarvan melding aan Onze Minister. De melding wordt gedaan door middel van een door Onze Minister beschikbaar gesteld elektronisch formulier. Onze Minister verstrekt de gegevens van de melding aan degenen die ingevolge artikel 25a, eerste lid, van de Warenwet belast zijn met het toezicht op de naleving van de regels gesteld bij dit artikel.

E

Na artikel 8 wordt een artikel ingevoegd, luidende:

Artikel 8a

1. De exploitant, bedoeld in artikel 8, tweede lid, zorgt ervoor dat op de recipiënten met rauwe melk of rauwe room bestemd voor rechtstreekse menselijke consumptie, met uitzondering van de melktank, de datum en het tijdstip van winning van de rauwe melk of rauwe room worden vermeld.

2. De exploitant, bedoeld in artikel 8, tweede lid, zorgt ervoor dat op de verpakkingen van rauwe melk en rauwe room bestemd voor rechtstreekse menselijke consumptie of in de directe omgeving van deze producten als ze pas bij aflevering worden verpakt, duidelijk leesbaar de volgende vermelding wordt vermeld:

a. indien het rauwe melk of rauwe biest betreft: RAUWE MELK / BIEST * GEBRUIKEN OP DE DAG VAN AANKOOP * GEEF SCHADELIJKE BACTERIËN GEEN KANS * KOKEN VOOR GEBRUIK AANBEVOLEN;

b. indien het rauwe room betreft: RAUWE ROOM * GEBRUIKEN OP DE DAG VAN AANKOOP * GEEF SCHADELIJKE BACTERIËN GEEN KANS * KOKEN VOOR GEBRUIK AANBEVOLEN.

3. In afwijking van het tweede lid is de vermelding "GEBRUIKEN OP DE DAG VAN AANKOOP" niet verplicht indien de verpakking is voorzien van een datum van minimale houdbaarheid of een uiterste consumptiedatum.

F

Aan het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen wordt de bijlage, opgenomen in de bijlage bij dit besluit, toegevoegd.

Artikel III

Aan rubriek C-27 van de bijlage bij het Warenwetbesluit bestuurlijke boeten worden de volgende onderdelen toegevoegd:

C-27.9	artikel 2, vijfde lid, juncto artikel 8, vierde lid	€ 525,-	€ 1.050,-	X
C-27.10	artikel 2, vijfde lid, juncto artikel 8, vijfde lid	€ 525,-	€ 1.050,-	X
C-27.11	artikel 2, vijfde lid, juncto artikel 8, zesde lid	€ 525,-	€ 1.050,-	X
C-27.12	artikel 2, vijfde lid, juncto artikel 8, zevende lid	€ 525,-	€ 1.050,-	X
C-27.13	artikel 2, vijfde lid, juncto artikel 8, achtste lid	€ 525,-	€ 1.050,-	X
C-27.14	artikel 2, vijfde lid, juncto artikel 8, negende lid	€ 525,-	€ 1.050,-	X
C-27.15	artikel 2, vijfde lid, juncto artikel 8, tiende lid	€ 525,-	€ 1.050,-	X
C-27.16	artikel 2, vijfde lid, juncto artikel 8a, eerste lid	€ 525,-	€ 1.050,-	X
C-27.17	artikel 2, vijfde lid, juncto artikel 8a, tweede lid	€ 525,-	€ 1.050,-	X

Artikel IV

Dit besluit treedt in werking met ingang van PM, met uitzondering van artikel II, onderdeel D, dat in werking treedt op een bij koninklijk besluit te bepalen tijdstip.

Lasten en bevelen dat dit besluit met de daarbij behorende nota van toelichting in het Staatsblad zal worden geplaatst.

De Minister voor Medische Zorg,

Pia Dijkstra

Bijlage bij artikel II, onderdeel C

Bijlage Criteria voor rauwe melk

(Bijlage als bedoeld in artikel 8, vijfde lid, onderdeel a, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen)

Parameter	Parameterwaarde
Totaal aerob kiemgetal bij 30 °C	≤ 25.000 per ml voor rauwe melk van runderen of buffels
Totaal aerob kiemgetal bij 30 °C	≤ 50.000 per ml voor rauwe melk van kamelen, dromedarissen, paarden of ezels
Totaal aerob kiemgetal bij 30 °C	≤ 100.000 per ml voor rauwe melk van geiten, schapen of overige diersoorten