



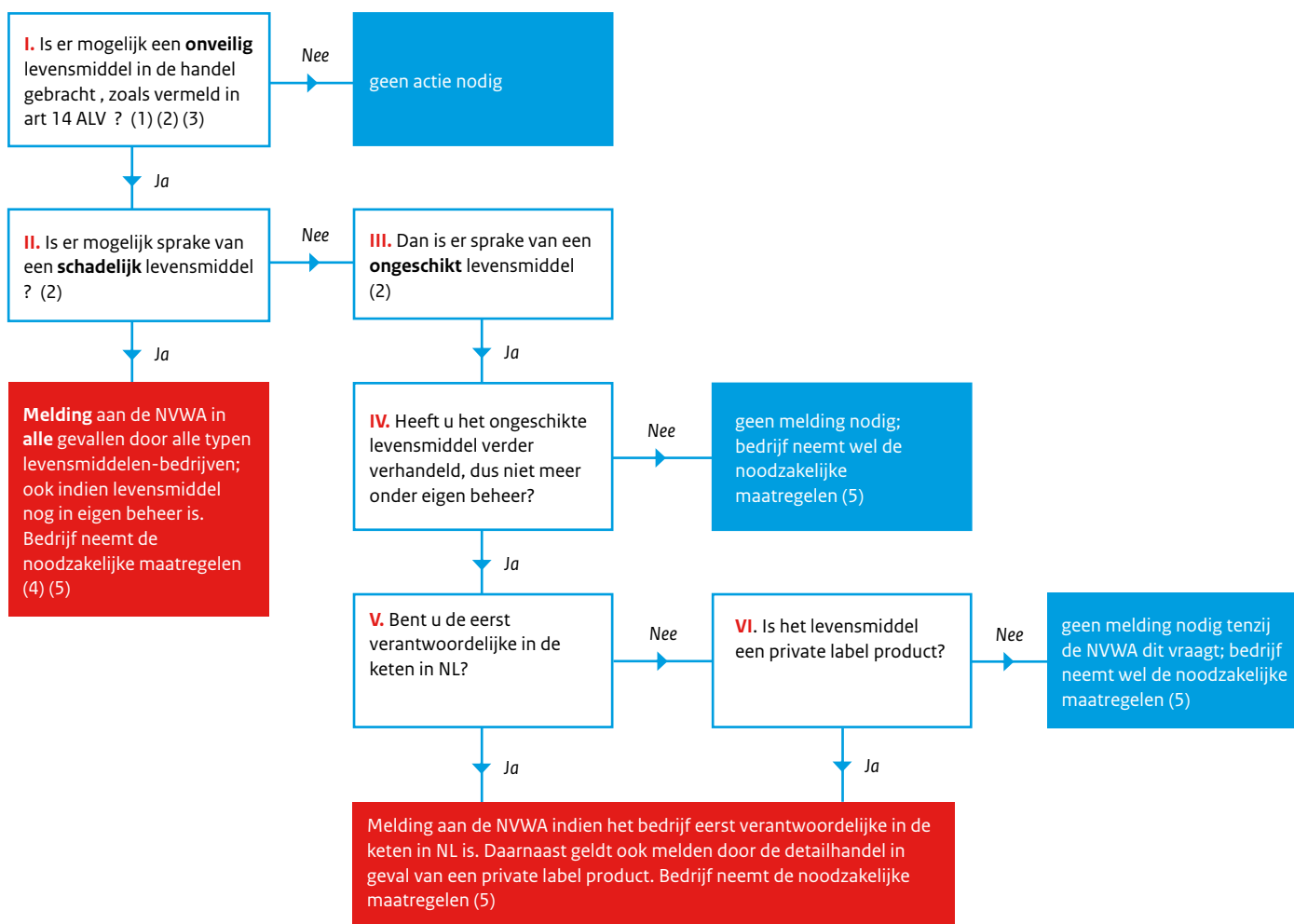
# Meldwijzer

## Onveilige levensmiddelen

Melden doet u via het **meldingformulier** op de website van de NVWA.nl. Indien u daarnaast nog vragen heeft kunt u bellen met het Klantcontactcentrum van de NVWA **0900 - 0388**

De volgende gegevens dient U onmiddellijk aan te leveren:

- naam en adres van uw afnemer(s) van de grondstoffen/levensmiddelen
- naam en adres van uw eventuele leverancier
- de datum en omvang van leveringen
- De begrippen in deze meldwijzer zijn gebaseerd op wettelijke definities en bepalingen en zijn terug te vinden in de toelichting bij de Meldwijzer.
- Bij deze Meldwijzer is een aantal voorbeelden uitgewerkt die laten zien hoe de beslisboom in de praktijk uitwerkt.



## Toelichting bij de Meldwijzer NVWA, onveilige levensmiddelen

(1) **Definitie “levensmiddel”** zoals is aangegeven in de Algemene Levensmiddelen Verordening (EG) 178/2002: alle stoffen en producten, verwerkt, gedeeltelijk verwerkt of onverwerkt, die bestemd zijn om door de mens te worden geconsumeerd of waarvan redelijkerwijs kan worden verwacht dat zij door de mens worden geconsumeerd. Een levensmiddel kan dus een grondstof, een hulpstof, een additief, een halffabrikaat of een eindproduct zijn. Levensmiddelen die zijn afgewaardeerd tot bijvoorbeeld reststroom, dierlijk bijproduct of diervoeder zijn geen levensmiddel meer en mogen ook nooit meer de bestemming levensmiddel krijgen.

**Definitie “in de handel brengen”:** het voorhanden hebben van levensmiddelen met het oog op verkoop, met inbegrip van het ten verkoop aanbieden of enige andere vorm van al dan niet gratis overdracht, alsmede de eigenlijke verkoop, distributie en andere vormen van overdracht zelf. Het levensmiddel in eigen beheer in de laatste fase in het proces (opslag) vóórdat het product als halffabrikaat of als eindproduct wordt geleverd aan de volgende schakel in de keten valt dus ook al onder deze definitie. Indien er sprake is van een zgn. ‘positive release’ (analyse vòór vrijgave) van levensmiddelen uit eigen productie als onderdeel van het HACCP-plan, dan valt dat niet onder deze definitie. Ook indien de houdbaarheidsdatum van het in de handel gebrachte levensmiddel is verstreken is er sprake van “in de handel brengen”.

(2) Het gaat om voedselveiligheid in de ruime zin van het woord, dus ook als de afwijking niet direct schadelijk is. Onder een onveilig levensmiddel wordt verstaan een schadelijk, maar ook een ongeschikt levensmiddel. Ook als consumenten mogelijk ziek zijn geworden na consumptie van een maaltijd is er sprake van een mogelijk onveilig levensmiddel.

**Schadelijk levensmiddel:** een levensmiddel met een afwijking dat gevolgen kan hebben voor de volksgezondheid direct en/of op langere termijn (bv normoverschrijdingen carcinogene/mutagene stoffen, pathogene micro-organismen, aanwezigheid glassplinters). Voor specifieke doelgroepen kunnen ongeschikte producten ook als schadelijk worden beschouwd (bv bederf bij baby- of sondevoeding).

**Ongeschikt levensmiddel:** een levensmiddel dat verontreinigd is met vreemd materiaal of anderszins, of een onaanvaardbare smaak of geur heeft, of verrotting, kwaliteitsverlies of bederf vertoont en daardoor onaanvaardbaar is voor de consument, maar als zodanig (nog) niet schadelijk is. Daarnaast zijn producten, die niet aan een wettelijke norm voldoen, maar als zodanig niet schadelijk zijn, eveneens ongeschikt.

Wanneer er geen wettelijke norm bestaat voor een afwijking of de aanwezigheid van de stof dan bestaat er mogelijk toch een veiligheidsgrens. Onder een veiligheidsgrens wordt verstaan een door de EU (EFSA, Commissie) genoemde max. waarde van een contaminant in het levensmiddel.

Levensmiddelen met kwaliteitsafwijkingen die geen relatie hebben met voedselveiligheid vallen niet onder de definitie van “onveilig” (bv te weinig kleurstof aan levensmiddel toegevoegd). Echter als de aard van het product zodanig is veranderd, dat het afwijkt van datgene wat de consument redelijkerwijs mag verlangen, dan is er ook sprake van een ongeschikt product.

**Enkele voorbeelden van onveilige producten, schadelijk of ongeschikt (soms afhankelijk van gehalte en/of context):** te hoog gehalte of niet toegelaten chemische stof (contaminant, bestrijdingsmiddel, migratie uit verpakking, additief of (dier) geneesmiddel), pathogene of te hoge aantallen ongewenste micro-organismen of een smaak/geurafwijking met onbekende oorzaak of een verkeerde etikettering, wanneer deze etikettering nadelig kan zijn voor de volksgezondheid in het algemeen of voor specifieke groepen (bijvoorbeeld een allergeen dat niet op het etiket vermeld staat, verkeerde etikettering van dieetvoeding of volledige zuigelingenvoeding).

(3) Het bedrijf is in eerste instantie zelf verantwoordelijk om vast te stellen of een afwijking schadelijk of ongeschikt is voor de consument. Als de veiligheidsgrens niet duidelijk is, zullen bedrijf en NVWA samen een risicobeoordeling uitvoeren en beslissen of maatregelen noodzakelijk zijn. Dus bij twijfel melden aan de NVWA.

(4) Wanneer een product niet voldoet aan de wettelijke norm dan kan in overleg met de NVWA worden vastgesteld of en in welke mate het product uit de handel dient te worden genomen en/of de consument hierover geïnformeerd moet worden (een terughaalactie). Voor schadelijke producten die de consument hebben bereikt geldt in principe altijd een terughaalactie.

(5) Maatregelen moeten in ieder geval inhouden: het informeren van de leverancier indien zij het onveilige levensmiddel mogelijk hebben geleverd en het informeren van de afnemer(s), die het onveilige levensmiddel hebben ontvangen. Maatregelen nemen om te voorkomen dat het onveilige levensmiddel in de handel komt of blijft en afspraken maken wat er met de betreffende levensmiddelen gaat gebeuren. De onveilige levensmiddelen worden niet verwerkt of verhandeld zonder adequate beheersmaatregel. Twee wettelijk vastgelegde uitgangspunten: 1. contaminaties worden niet weggewerkt door verdunning en 2. onveilige grondstoffen worden niet verwerkt, of niet eerder nadat ze veilig zijn gemaakt.

## Voorbeelden bij de Meldwijzer NVWA, onveilige levensmiddelen, ter verduidelijking:

### Voorbeeld 1, geen onveilig levensmiddel

Een partij aardbeienjam heeft de verkeerde etiketten gekregen (abrikozenjam). Dit is een kwaliteitsprobleem dat normaal gesproken geen relatie heeft met voedselveiligheid. Bij blokje I is hier het antwoord "nee". Dit hoeft niet gemeld te worden, ook niet als partij al in de handel is. Het bedrijf kan wel op grond van eigen overwegingen de partij terughalen van de markt.

### Voorbeeld 2, onveilige levensmiddelen in het productieproces

Een levensmiddel wordt op basis van een CCP onderschept tijdens productie (bijv. metaal of glas wordt gedetecteerd; microbiologisch onderzoek leidt niet tot positieve vrijgave). Het product is nog in eigen beheer (koelcel/opslag), wordt tijdens de productie ongeschikt verklaard en geblokkeerd en wordt niet in de handel gebracht. Het levensmiddel kan evt. nog een behandeling krijgen om het weer veilig te maken. Er is geen melding aan de NVWA noodzakelijk (blokje I, antwoord is "nee").

### Voorbeeld 3, schadelijk levensmiddel op voorraad

In een magazijn met gereed product wordt bij een verificatieonderzoek (geen positieve vrijgave) Salmonella aangetoond in een batch gedroogd fruit. De batch is nog niet verder in de handel gebracht. Dit wordt gemeld bij de NVWA (schadelijk product, nog in eigen beheer, blokje II).

### Voorbeeld 4, ongeschikt levensmiddel op voorraad

In een magazijn met gereed product wordt ontdekt dat van een batch sinaasappelsap de verpakkingen bol staan door gisting. Er is geen sprake van een analyse met een positieve vrijgave; hier is sprake van een mogelijke fout in het productieproces. De batch stond op voorraad om uitgeleverd te worden. Het betreft een ongeschikt levensmiddel (gisting), het is niet verder in de handel gebracht, dus dit hoeft niet gemeld te worden (blokje IV, antwoord is "nee").

### Voorbeeld 5, ongeschikt levensmiddel verwerkt in eindproduct

In een levensmiddel wordt een hulpstof / ingrediënt verwerkt (1%). Het levensmiddel is in de handel gebracht en is niet meer in eigen beheer. Bij verificatie van het HACCP systeem (monitoring) blijkt het ingrediënt een bestrijdingsmiddel te bevatten boven de MRL. De ARfD wordt niet overschreden. Het ingrediënt is een ongeschikt levensmiddel, maar is verwerkt tot een veilig levensmiddel. Een risicoanalyse is nodig om dit vast te stellen. Dit hoeft dan niet gemeld te worden. Het bedrijf neemt maatregelen om herhaling te voorkomen (blokje IV, antwoord "nee"). Indien een schadelijk ingrediënt is verwerkt tot een levensmiddel (ongeacht of het levensmiddel veilig is of niet), dan moet dit wel gemeld worden (blokje II, antwoord "ja").

### Voorbeeld 6, uitgeleverd ongeschikt levensmiddel

Blokje IV: Er is bij de productie te veel zout toegevoegd aan het brood. Er is om gezondheidsredenen een limiet aan zout in brood gesteld, dus bij overschrijding is er sprake van een ongeschikt levensmiddel. De partij is nog aanwezig in het eigen bedrijf: geen melding nodig (blokje IV, antwoord "nee"). De partij is reeds uitgeleverd: wel melding (blokje V, antwoord "ja").

### Voorbeeld 7, melden ongeschikt levensmiddel door de retailer

Indien in een supermarkt een smaakafwijking aan koekjes wordt vastgesteld, een ongeschikt product, en het betreft een private label dan dient de supermarktorganisatie dit te melden bij de NVWA. Ook de producent van de koekjes dient dit te melden bij de NVWA. Doel hiervan is dat de NVWA in beeld wil hebben of er naast het private label mogelijk ook andere leveringen zijn gedaan aan andere afnemers van hetzelfde product in een andere verpakking (blokje VI, antwoord "ja")

### Voorbeeld 8, MRL-overschrijdingen

Een partij groenten of fruit met een MRL-overschrijding (residuen van gewasbeschermingsmiddelen) ontvangen:

- de ARfD is overschreden: schadelijk product, dus melden.
- de ARfD is niet overschreden: ongeschikt product. Indien nog in eigen beheer, niet melden. Indien (een deel van) de partij is uitgeleverd, wel melden.

### Voorbeeld 9, schadelijke grondstoffen / levensmiddelen

Een partij grondstoffen is aangekocht waarvan gehalte mycotoxinen te hoog blijkt te zijn. Het betreft een schadelijk product. Dit dient in alle gevallen gemeld te worden, ook als de partij nog niet verwerkt is of als eindproducten die van deze grondstof zijn gemaakt nog niet verder zijn uitgeleverd.

### Voorbeeld 10, ongeschikte grondstoffen / levensmiddelen

Een levensmiddel is ingekocht dat ongeschikt blijkt te zijn (niet schadelijk), maar het is nog niet verder verhandeld. Het ontvangende bedrijf is niet de eerste verantwoordelijke in Nederland en het betreft ook niet een private label van dit bedrijf. Het ontvangende bedrijf hoeft niet te melden, maar informeert de leverancier en verhandelt het product niet verder. De leverancier van dit product hoeft ook niet te melden als het niet de eerste verantwoordelijke in Nederland is. Ook hier wordt weer de leverancier geïnformeerd. Uiteindelijk meldt alleen het eerst verantwoordelijke bedrijf in Nederland of de private labelhouder.

Tijdens het productieproces blijkt dat onvoldoende verhitting heeft plaats gevonden van het product, waardoor pathogene m.o. mogelijk onvoldoende zijn afgedood. Het product is nog in bewerking en kan opnieuw behandeld worden (rework). Zolang dit onderdeel uitmaakt van het normale onder HACCP geborgde proces (incl. corrigerende maatregelen) is geen melding nodig.