

Vergaderjaar 2005–2006

26 631

Modernisering AWBZ

Nr. 168

BRIEF VAN DE MINISTER VAN VOLKSGEZONDHEID, WELZIJN EN SPORT

Aan de Voorzitter van de Tweede Kamer der Staten-Generaal

Den Haag, 4 april 2006

Graag informeer ik U over de toepassing van «Hazard Analysis and Critical Control Point» (HACCP) in de zorgsector. Tijdens het algemeen overleg over de Modernisering van de AWBZ op 8 december 2005 (Kamerstuk 26 631, nr. 161) is door mevrouw Vietsch onder andere aandacht gevraagd over de onwerkbaarheid van de HACCP-norm in de zorg. Ik wil U achtereenvolgens op de hoogte brengen van de achtergrond van HACCP, voor wie is HACCP bedoeld, de HACCP-wetgeving, de huidige stand van zaken in de zorgsector en de aanpassingen in de HACCP-aanpak in deze sector voor de toekomst. Deze brief is afgestemd met de Voedsel en Warenautoriteit (VWA) als de inspectie organisatie van de HACCP-norm en het Voedingscentrum Nederland (VCN) als houder van de verschillende hygiënecodes in de zorg.

Achtergrond HACCP

HACCP is de afkorting van Hazard Analysis and Critical Control Point. Dit betekent vrij vertaald: een analyse van potentiële risico's en het instellen van kritische beheerspunten om risico's te elimineren of tot een aanvaardbaar niveau terug te brengen. HACCP is ontwikkeld door de NASA in de jaren '60, om haar astronauten te kunnen voorzien van veilige voeding zodat zij niet ziek konden worden gedurende hun reis in de ruimte. Naast HACCP wordt ook de term voedselveiligheid gebruikt. Beide termen streven hetzelfde na. Voedselveiligheid is het doel en HACCP is de aanpak waarmee dit doel dient te worden bereikt. HACCP is geen tastbare handleiding met voorschriften, maar een systeem dat uit twaalf stappen bestaat waarin een zevental principes wordt toegepast.

De HACCP stappen en principes zijn achtereenvolgens:

Vorbereiding	stap 1	Stel een HACCP-team samen.
	stap 2	Beschrijf het product.
	stap 3	Beschrijf het beoogde gebruik.
	stap 4	Beschrijf het proces.
	stap 5	Controleer de procesbeschrijving in de praktijk.

1e principe	stap 6	Voer een gevarenanalyse uit. (<i>Inventariseer alle potentiële gevaren en wijs de reële gevaren aan</i>).
2e principe	stap 7	Bepaal de kritieke beheerspunten (CCP's). (<i>Dit zijn punten in het proces waar het risico kan worden voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau kan worden teruggebracht</i>).
3e principe	stap 8	Stel de normen vast voor elk CCP. (<i>normen kunnen zijn: tijd, temperatuur, vochtgehalte, zuurgraad maar ook uiterlijk en textuur van een product</i>).
4e principe	stap 9	Stel vast hoe de CCP's worden gecontroleerd en geregistreerd.
5e principe	stap 10	Stel corrigerende maatregelen op voor CCP's die afwijken van de norm.
6e principe	stap 11	Stel een verificatie procedure op, zo mogelijk inclusief validatie. (<i>Verificatie is een periodieke controle om na te gaan of de HACCP aanpak effectief is, ofwel om na te gaan of de beheersing van een CCP effectief is</i>).
7e principe	stap 12	Zorg voor documentatie en registratie. (<i>Documentatie wil zeggen dat de systeemopzet vastgelegd moet worden. Registratie is het verplicht vastleggen van bepaalde onderdelen van de systeemuitvoering</i>)

Bedrijven dienen dit systeem toe te spitsen op hun eigen situatie. Ze geven daarbij zelf aan waar en in welke fase van de productie- en/of distributieprocessen er gevaren voor de gezondheid van de consumenten zouden kunnen ontstaan. Tevens leggen zij vast welke maatregelen er genomen worden om bedreiging van de gezondheid van de consument te voorkomen, welke controles uitgevoerd worden en wat de resultaten zijn. Kortom, HACCP is een preventief systeem waarin structureel de handelswijze van een bedrijf wordt vastgelegd.

Wanneer is HACCP van toepassing?

HACCP is van toepassing op elk bedrijf dat zich bezig houdt met de productie, verwerking, opslag of distributie van levensmiddelen. Levensmiddelen zijn alle eet- en drinkwaren maar ook grondstoffen en hulpstoffen zoals conserveermiddelen die worden toegevoegd of gebruikt in een levensmiddel.

De wetgeving

De Warenwet vormt het nationaal wettelijk kader op het terrein van de bereiding en behandeling van levensmiddelen. In de Warenwet is sinds 1996 opgenomen dat bedrijven die levensmiddelen produceren dit via een HACCP-aanpak dienen te doen. Het opstellen van procedures en een voedselveiligheidssysteem volgens HACCP vereist specifieke kennis en de nodige tijd. Om hieraan tegemoet te komen is het aan levensmiddelenbedrijven toegestaan om aan de HACCP plicht te voldoen door het toepassen van een sectorspecifieke hygiëncode (mits beschikbaar en goedgekeurd door de minister van VWS).

Hygiëncodes worden centraal door de branche- en sectororganisaties opgesteld ten behoeve van hun achterban. Ook in deze hygiëncodes worden de kritische punten volgens het HACCP-systeem vastgesteld. Deze punten dienen vervolgens door de ondernemers in de betreffende sectoren te worden bewaakt, inclusief monitoring van CCP's, verplichte

registraties, correctieve acties (indien nodig) en periodieke verificatie. Een hygiëncode mag pas gebruikt worden als deze door de minister van VWS is goedgekeurd. Na 3 tot 5 jaar worden bestaande codes geëvalueerd waarbij ook de mate van gebruik en de bruikbaarheid in de praktijk worden bekeken. Op grond hiervan en op basis van nieuwe inzichten en eventueel nieuwe gevaren in de sector, worden codes verbeterd, waarna de goedkeuring van de verbeterde code door de minister wordt vernieuwd.

Europees is er sinds 1 januari 2006 een belangrijke verordening in dit kader van kracht geworden.

- Verordening (EG) 853/2004 inzake levensmiddelen hygiëne
Hierin zijn voorschriften opgenomen die betrekking hebben op de wijze waarop de opslag, bereiding, behandeling, bewerking, verpakking en transport van grondstoffen van levensmiddelen moeten plaatsvinden. Ook zijn daarin voorschriften opgenomen die betrekking hebben op de bij de bereiding en behandeling van levensmiddelen gebruikte apparatuur en materialen.

Met de inwerkingtreding van deze Europese Verordening is er niet veel veranderd voor het Nederlandse bedrijfsleven; het systeem van HACCP en het gebruik van hygiëncodes was in Nederland al eerder vastgelegd in de Warenwet.

De stand van zaken in de zorgsector

In de zorgsector is het bewustzijn over voedselveiligheid over het algemeen groot te noemen, ook omdat hier voedsel wordt bereid voor de kwetsbare groepen uit de samenleving (zieken, ouderen, pasgeborenen). De voedselveiligheid in de Nederlandse zorgsector wordt periodiek getoetst door de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA, voorheen door de Keuringsdienst van Waren). Gezien de beperkte capaciteit kan de VWA 1 à 2 uur per jaar het toezicht in deze keukens uitoefenen. Daarbij richt de inspectie zich niet op het volledige HACCP-systeem of de volledige hygiëncode, maar op de meest kritische beheerspunten. De meest kritische punten zijn namelijk ook opgenomen in de hygiëncode. Het Voedingscentrum Nederland (VCN) is houder van de Hygiëncode voor de voedingsverzorging in zorginstellingen. Daarnaast heeft het VCN ook in beheer de Hygiëncode voor de voedingsverzorging in woonunits, kinderdagverblijven, dienstencentra en bij uitbrenghaaltijden en de Hygiëncode voor de privé-huishouding. Deze laatste genoemde code kent geen wettelijke basis en geen verplichting naar de consument, maar kan als basis dienen voor informatie en voorlichting naar de consument toe.

In beginsel is de zorgsector, daar waar op professionele basis wordt omgegaan met voedselbereiding en verstrekking verplicht dit volgens de eisen van HACCP te doen. Als het gaat om de centrale voedingsverzorging dan is het toepassen van de 12 stappen en 7 principes van HACCP niet ondoenlijk. Vaak worden de HACCP-regels strenger uitgelegd dan in de hygiëncode bedoeld wordt waardoor men van «lastige activiteiten» af kan onder het mom: «het mag niet van HACCP». De VWA houdt direct toezicht op de uitvoering en waarborging van de HACCP-regels in deze keukens. Er zijn geen aanleidingen om veranderingen op te nemen in dit toezicht of de frequentie van toezicht, nu en in de toekomst. Op dit moment worden de mogelijkheden onderzocht om het toezicht, en dan met name in de ziekenhuizen, meer te combineren met andere Rijksinspecties.

Naleving van de Hygiëncode voor de voedingsverzorging in woonunits, kinderdagverblijven, dienstencentra en bij uitbrenghaaltijden is een heel ander verhaal. Begin 2002 is deze hygiëncode in werking getreden. De algehele tendens die zich al snel ontwikkelde was dat in woonvormen de

hygiëncode als strijdig met huiselijk wonen wordt ervaren. De HACCP-regels vereisen veel deskundigheid voor de toepassing en het onderhoud ervan maar zijn te weinig flexibel. In het najaar van 2005 is het VCN gestart met de evaluatie van het woonvormen gedeelte van deze hygiëncode. Er hebben drie focusgroeps gesprekken plaatsgehad met de begeleiders van woonvormen in de branche gehandicaptenzorg, verpleeghuizen en geestelijke gezondheidszorg (GGZ). Naar aanleiding van de evaluatie moet een hygiëncode worden ontwikkeld die past bij huiselijk wonen in de zorg.

Voor wat het de hygiëncodes voor kinderdagverblijven en ouderenzorg betreft heeft de Maatschappelijk Ondernemersgroep (MO-groep) de hygiëncodes per 2006 in eigen beheer genomen. Voorheen was ook het VCN houder van deze twee codes in deze domeinen. De MO-groep is de brancheorganisatie voor Welzijn & Maatschappelijke Dienstverlening, Jeugdzorg en Kinderopvang.

Aanpassingen in de HACCP-aanpak in de zorgsector in de toekomst

De beide VCN-hygiëncodes (voor de voedingsverzorging in zorginstellingen en voor de voedingsverzorging in woonunits, kinderdagverblijven, dienstencentra en bij uitbreng-maaltijden) zijn toe aan herziening. In zorginstellingen zijn in de afgelopen jaren zeer verschillende situaties ontstaan. Van alles inkopen tot op grote schaal zelf produceren op een haast industriële wijze. Ook het koken in het zicht van de cliënt nam hand over hand toe. Voor het aanpassen van de hygiëncode voedingsverzorging in zorginstellingen zal het VCN de ontwikkelingen eerst moeten inventariseren en zich met de sector bezinnen hoe dit in de hygiëncode te verwerken. De hygiëncode voor de voedingsverzorging in zorginstellingen zal naar verwachting eind 2007 worden voorgelegd aan het Regulier Overleg Warenwet (ROW). Aan dit overleg wordt deelgenomen door consumenten- en ondernemersorganisaties, de Voedsel en Waren Autoriteit, product- en bedrijfschappen en de vier bij de Warenwet betrokken ministeries (VWS, LNV, EZ en SZW). De goedkeuring van de minister kan daarna weer voor een periode van 3 tot 5 jaar worden vernieuwd.

Van de hygiëncode voor de voedingsverzorging in woonunits, kinderdagverblijven, dienstencentra en bij uitbrengmaaltijden zal het woonvormen gedeelte dit jaar door het VCN worden aangepast. Hiervoor zal in eerste instantie aan de VWA een risicoanalyse, uitgevoerd door het VCN, worden voorgelegd. Uit deze risicoanalyse zal moeten blijken of er in de woonvormen risicovolle processen worden uitgevoerd met voedingsmiddelen. Met andere woorden of er CCP's kunnen worden onderscheiden. Gezien de grote overeenkomsten in hygiëneaanpak zoals beschreven is in de hygiëncode voor de privé-huishouding, is de verwachting dat het voornamelijk zal neerkomen op basisbeheersmaatregelen. De VWA hoeft dan niet langer deze woonvormen apart te controleren en kan volstaan met de informatieverstrekking door het management van een woonvorm. Deze informatieoverdracht kan aanleiding geven tot een bezoek van de VWA aan een woonvorm om de situatie ter plekke te beoordelen.

De MO-groep zal in 2007 met een aangepaste versie van haar hygiëncodes voor de kinderdagverblijven en de ouderenzorg komen en deze na afstemming met de VWA ter discussie voorleggen aan het ROW. Vervolgens kan de goedkeuring van de minister voor een volgende periode van 3 tot 5 jaar worden verlengd.

De Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,
J. F. Hoogervorst