

Het nieuwe controlebeleid van de NVWA

De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) startte een jaar geleden met een eenduidiger, stringenter en transparanter toezichtaanpak en interventiebeleid. Verzorgings-, zieken- en verpleeghuizen en ook horeca, ambachtelijke ondernemers en retailbedrijven zijn sinds 15 februari 2017 gehouden aan de nieuwe toezichtaanpak.

De aanpak is:

- Eenduidig door onder andere een heldere beoordeling in klassen,
- Transparant door het gebruik van een matrix en via actieve openbaarmaking en
- Stringent door snellere sancties, het stapelen van overtredingen en hogere boetes.

Het nieuwe controlebeleid stond centraal tijdens het Nationaal Congres Veilig Voedsel, op 8 februari. Hieronder een samenvatting van twee inleidingen: 'Van wettelijke aansprakelijkheid naar verantwoordelijkheid' (Prof. dr. Bernd van der Meulen) en 'Het nieuwe controlebeleid van de NVWA: van theorie naar praktijk' (Gert-Jan Hemmers, directeur Stichting Veiligvoedsel.nl).

1 Van wettelijke aansprakelijkheid naar verantwoordelijkheid

Prof. dr. Bernd van der Meulen

Verantwoordelijk voor veilig voedsel is het levensmiddelenbedrijf dat eten bereidt en aanbiedt. Dit kan zowel de zorginstelling zelf zijn als de cateraar. De externe verantwoordelijkheid ligt bij de eigenaar of het management, intern ligt die bij de medewerker. In geval van opzet en grove schuld is de medewerker ook persoonlijk aansprakelijk. Het levensmiddelenbedrijf moet de wet naleven, de regels kennen en zorgen voor optimale toepassing. Het is tegenover de consument aansprakelijk voor schadevergoeding en tegenover de autoriteiten onderworpen aan toezicht en sancties.

Volgens het levensmiddelenrecht is onveilig voedsel verboden. Daarmee wordt voedsel bedoeld, dat schadelijk is voor de gezondheid en ongeschikt is voor consumptie. Schadelijk voedsel kan ontstaan door een microbiologisch, chemisch en fysisch gevaar of door de aanwezigheid van allergenen. Verantwoordelijkheid gaat om de weg ernaar toe: wat moet je doen voor voedselveiligheid? Realiseer je eerst wat er mis kan gaan. Zijn bijvoorbeeld processen niet onder controle, dan komt de hygiëne in gevaar. Dan kun je last krijgen met de NVWA. Het kan ook zijn dat het product niet onder controle is en daarmee onveilig. Als iemand vervolgens ziek wordt of erger, dan krijg je niet alleen last met de NVWA en de IGZ, maar ook

met slachtoffers en nabestaanden én je krijgt negatieve publiciteit.

Grote impact

Wie is aansprakelijk voor onveilig voedsel? Dat is de producent die het product heeft gemaakt of zijn naam erop heeft gezet, zoals toeleverancier, cateringbedrijf of instelling. De producent kan worden aangesproken als een product niet de veiligheid biedt die de gebruiker kan verwachten. Dat heeft meestal een grote impact. Van de gevallen die in het nieuws kwamen, heeft het merendeel geleid tot een faillissement. De kosten van gezondheid en overlijden zijn hoog: bij een persoonlijke schade van meer dan € 500,- is de producent aansprakelijk.

Voorbeelden van gebrekkige producten

In februari 2018 werd op de Olympische Spelen in Zuid-Korea het norovirus ontdekt en moesten honderden beveiligers in quarantaine. Welk product de oorzaak was, is nog niet bekend. Andere voorbeelden uit het recente verleden waren zalm, waarin salmonella werd geconstateerd, supermarktketen Jumbo die de kibbeling en lekkerbek terugriep vanwege de listeriabacterie en een lading taugé waar de EHEC-bacterie in werd gevonden. Als cateringbedrijf of zorginstelling kun je daar misschien niets aan doen, maar het is maar de vraag of je de schade kunt verhalen op je toeleverancier. Veilig voedsel gaat niet over een ander iets verwijten, maar zélf zorgen dat het goed zit.

Blijven opletten

Neem voedselveiligheid uiterst serieus, blijf altijd opletten en laat medewerkers de juiste opleidingen volgen. Daarnaast is het belangrijk om je eigen organisatie te laten certificeren en ook van leveranciers te eisen dat ze gecertificeerd zijn. Tot slot: oefen en speel eens een NVWA-controle na. Koken is als deelnemen aan het verkeer. Het is nooit helemaal veilig, je moet altijd goed uitkijken.

2

Het nieuwe controlebeleid van de NVWA: van theorie naar praktijk

Gert-Jan Hemmers, directeur Stichting Veilig Voedsel.nl

Het interventiebeleid van de NVWA bevat afspraken over termijnen, wijze van waarschuwen en stapeling van overtredingen. Het begrip herhaalde overtreding is losgekoppeld van recidive; dit kan in de praktijk leiden tot minder waarschuwen en sneller overgaan tot het opmaken van een rapport van bevindingen (bestuursrecht) of een proces-verbaal (strafrecht).

Vier klassen

Overtredingen worden geclassificeerd in vier klassen, van A tot D, en de NVWA koppelt daar een interventie aan. De bepaling van de status van een overtreding gaat volgens een matrix. De inspecteur observeert en stelt vast, de matrix beslist over het niveau van de overtreding en de eventuele sanctie en boete.

- A. Overtreding klasse A en B: (zeer) ernstige overtreding en/of misdrijf
Voor klasse A en B overtredingen (of misdrijven) zijn de ernst van de feiten en omstandigheden gelijk. Ze kunnen grote gevolgen hebben voor de natuur, het milieu en de veiligheid en gezondheid van de mens, dier of plant. Bij een klasse A-overtreding ligt de regie bij de Divisie Inlichtingen- en opsporingsdienst van de NVWA, bij een klasse B-overtreding ligt de regie bij één van de toezichtdivisies. Een voorbeeld van een klasse A-overtreding is de Fipronil-affaire (2017).
- B. Klasse B is een ernstige overtreding die een directe, of in elk geval snelle, oplossing vraagt, waarna een herinspectie of monsternamen binnen drie maanden plaatsvindt.
- C. Klasse C is een overtreding die niet nog een keer mag voorkomen en om een directe, of in elk geval snelle, oplossing vraagt. Bij de eerste constatering volgt een schriftelijke waarschuwing, waarop binnen drie weken gereageerd kan worden. Binnen drie maanden vindt een herinspectie of herbemonstering plaats.
- D. Klasse D is een geringe overtreding, waarvoor geen herinspectie of herbemonstering gebeurt. Tijdens de volgende inspectie wordt beoordeeld of de overtreding is opgeheven.

Bij het bepalen van de juiste interventie wordt rekening gehouden met:

- ✓ de ernst, omvang en het karakter
- ✓ de feiten en omstandigheden
- ✓ de voorgeschiedenis

De hoogte van de bestuurlijke boete verschilt per wet en per overtreding. Daarbij spelen de ernst van de overtreding en recidive een rol. Als een waarschuwing niet heeft geholpen, geeft de NVWA meteen een boete. Om dit te voorkomen, is proactief handelen cruciaal. Een goed voorbeeld is een AH-vestiging die uit zichzelf de deuren sloot in verband met een muizenplaag.

Boete steviger aangezet

De minimale boete is €795,- en de zwaarte is steviger aangezet. Het 'startbedrag' voor een organisatie of instelling met minimaal 50 medewerkers is het dubbele, namelijk €1.590,-. Dit kan bij herhaling oplopen tot een groter bedrag. Het maximale, omzetterelateerde boetebedrag is nu €820.000,-. De gemiddelde boete van de NVWA in 2016 was €1.461,-. De hoogste boete was €180.000,- voor een overtreding van de Tabaks- en rookwarenwet. In totaal telde 2016 al 38% meer boetes en de verwachting is dat dit de komende jaren toeneemt. Het bedrag van de bestuurlijke boetes wordt geïnd door het Centraal Justitieel Incassobureau (CJIB) en gaat naar de staatskas.

Verantwoordelijkheid bij de organisatie zelf

Het strengere interventiebeleid en de hogere boetes onderstrepen dat de NVWA de verantwoordelijkheid steeds meer bij de organisatie zelf legt. Zij is verantwoordelijk voor borging en de juiste uitvoering. Daarom deze aandachtspunten tot slot:

- ✓ Borg veilig voedsel op het hoogste niveau.
- ✓ Hou kennis op het gebied van veilig voedsel actueel.
- ✓ Zorg voor een vast aanspreekpunt inzake voedselveiligheid.
- ✓ Breng de financiële afdeling volledig op de hoogte van de hogere boetes.
- ✓ Kom direct in actie na een waarschuwing. De NVWA stapelt overtredingen en geeft maximaal één waarschuwing voor een boete volgt.

De controles van de NVWA richten zich meer dan ooit op de uitvoering. Zorg dat het borgingssysteem aansluit op de werkvloer, dat alle medewerkers dit begrijpen en dat het kennisniveau over veilig voedsel goed is en blijft. Controleer uzelf ook eens, bijvoorbeeld door een simpele interne auditmethode in te stellen.

