



Gebruik van desinfectiemiddelen in waswater van levensmiddelen

Dit document betreft een verduidelijking van bestaande wet- en regelgeving en is opgesteld op verzoek van het bedrijfsleven.

Wetgeving van toepassing

Verordening (EG) Nr. 853/2004

artikel 3, lid 2

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven gebruiken geen andere stoffen dan drinkwater of, indien Verordening (EG) nr. 852/2004 of de onderhavige verordening het gebruik daarvan toestaat, schoon water om de buitenkant van producten van dierlijke oorsprong te reinigen, tenzij het gebruik van de stof door de Commissie is goedgekeurd. (..)

Verordening (EG) Nr. 852/2004

Bijlage II Hst VII, watervoorziening, Lid 3.

Gerecycleerd water dat wordt gebruikt bij de verwerking of als ingrediënt, mag geen enkel risico van verontreiniging inhouden. Het moet voldoen aan dezelfde normen als drinkwater, tenzij de bevoegde autoriteiten hebben geconstateerd dat de kwaliteit van het water geen nadelige gevolgen kan hebben voor de deugdelijkheid van het levensmiddel als eindproduct.

Definitie drinkwater volgens artikel 2 definities, lid 1; g.

„drinkwater“: water dat voldoet aan de minimumvereisten inzake voor menselijke consumptie bestemd water die zijn vastgesteld bij Richtlijn 98/83/EG van de Raad van 3 november 1998 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water (1);

Richtlijn (EU) 2020/2184

Artikel 2, lid 1

‘voor menselijke consumptie bestemd water’:

b) al het water dat in levensmiddelenbedrijven wordt gebruikt voor de vervaardiging, de behandeling, de conservering of het in de handel brengen van voor menselijke consumptie bestemde producten of stoffen;

Europese Verordening (EC) Nr. 1333/2008 inzake levensmiddelenadditieven.

Artikel 3, lid 2 (a)

‘Levensmiddelenadditief; : elke stof, met of zonder voedingswaarde, die op zichzelf gewoonlijk niet als voedsel wordt geconsumeerd en gewoonlijk niet als kenmerkend voedsel ingrediënt wordt gebruikt, en die voor technologische doeleinden bij het vervaardigen, verwerken, bereiden, behandelen, verpakken, vervoeren of opslaan van levensmiddelen bewust aan deze levensmiddelen worden toegevoegd, met als gevolg of redelijkerwijs te verwachten gevolg dat de stof zelf of bijproducten ervan, direct of indirect, een bestanddeel van die levensmiddelen worden.

Artikel 3, lid 2 (b)

‘Technische hulpstof’: elke stof die:

- i) Op zichzelf niet als levensmiddel wordt geconsumeerd
- ii) Bij de verwerking van grondstoffen, levensmiddelen of voedsel ingrediënten bewust wordt gebruikt om tijdens de bewerking of verwerking aan een bepaald technologisch doel te beantwoorden; en tevens
- iii) Kan leiden tot de onbedoelde maar technisch onvermijdelijke aanwezigheid van residuen van deze stof of bijproducten ervan in het eindproduct, mits deze residuen geen gevaar voor de gezondheid vormen en geen technologisch effect hebben op het eindproduct.



Verordening (EU) Nr. 528/2012 betreffende het op de markt aanbieden het gebruik van biociden

Artikel 2, lid 2

Tenzij in deze verordening of andere wetgeving van de Unie uitdrukkelijk anders is bepaald is deze verordening niet van toepassing op biociden of behandelde voorwerpen die vallen binnen het toepassingsgebied van de volgende instrumenten:

e) Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne en Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong;

f) Verordening (EG) nr. 1333/2008

Artikel 2, lid 5

Deze verordening is niet van toepassing op:

b) biociden, wanneer die als technische hulpstoffen worden gebruikt in de zin van (...) Verordening (EG) nr. 1333/2008.

Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen

Artikel 1:

Decontaminatie-middel: een proceshulpstof die:

- 1) Uitsluitend bedoeld is om in direct contact met eet-en drinkwaren levende micro-organismen die op of in de waar aanwezig zijn, te doden; en
- 2) Geen ingrediënt wordt van die waar, maar daarin uitsluitend aanwezig is als onbedoeld maar technisch onvermijdelijk residu

Artikel 5a

- 1) Bij de bereiding van eet-en drinkwaren en grondstoffen mag uitsluitend een door Onze Minister goedgekeurd veilig en effectief decontaminatie-middel gebruikt worden indien daarvoor een dwingende technologische noodzaak bestaat, onder de voorwaarde dat ter zake een door Onze Minister goedgekeurde procesbeschrijving in acht wordt genomen.
- 2) Een in het eerste lid bedoelde procesbeschrijving wordt opgesteld door een of meer sectoren van de levensmiddelenbranche.
- 3) Onze Minister maakt de in het eerste lid bedoelde goedgekeurde proces-beschrijving bekend in de *Staatscourant*.
- 4) Dit artikel heeft geen betrekking op producten van dierlijke oorsprong, bedoeld in bijlage I, punt 8.1, van verordening (EG) 853/2004.



Beleidskader rond het gebruik van desinfectiemiddelen in waswater van levensmiddelen in Nederland

Indien het gebruik van desinfectiemiddelen voldoet aan de definitie van technische hulpstof, is de biocidenwetgeving niet van toepassing (en hoeft het geen toelating te verkrijgen als een biocide).

Wanneer aan alle voorwaarden voor technische hulpstof, zoals vastgelegd in artikel 3, lid 2 onder b van Verordening 1333/2008, wordt voldaan, dient vervolgens gekeken te worden of de technische hulpstof aangemerkt moet worden als decontaminatie-middel zoals bedoeld in het Warenwetbesluit bereiding en behandeling van levensmiddelen. Een technische hulpstof is een decontaminatie-middel als deze uitsluitend bedoeld is om in direct contact met eet- en drinkwaren levende micro-organismen die op of in de waar aanwezig zijn, te doden.

Indien dit niet het uitsluitende doel is, is de stof een technische hulpstof dat geen decontaminatie-middel is, in de zin van het Warenwetbesluit bereiding en behandeling van levensmiddelen.

Bovenstaande wetgeving laat het belang zien van het doel en de wijze waarop desinfectiemiddelen in waswater worden toegepast, welke vervolgens bepalend is waar het wetstechnisch onder valt. Het draait hierbij om toepassingswijze en intentie van gebruik. De verantwoordelijkheid om aan te tonen dat het voldoet aan de definitie van technische hulpstof, en niet aan te merken is als decontaminatie-middel, ligt bij de levensmiddelenproducent.

Waarborgen voedselveiligheid

De levensmiddelenproducent is verantwoordelijk voor het borgen van de voedselveiligheid, ook bij het gebruik van desinfectiemiddelen in waswater van levensmiddelen. Bij gebruik van desinfectiemiddelen in waswater moet voldaan worden aan de geldende nationale en Europese wetgeving. Hieronder enkele handvatten die bedrijven kunnen helpen bij het borgen van de voedselveiligheid:

- Bij het vaststellen van de waterkwaliteit binnen een levensmiddelenbedrijf moet gekeken worden naar de toepassing van het water. In de basis gelden hiervoor de normen vanuit richtlijn (EU) 2020/2184 (bij of krachtens de Drinkwaterwet aan drinkwater gestelde eisen), waarvan enkel op basis van de HACCP-principes mag worden afgeweken.
- De wijze van toepassing van een desinfectiemiddel als technische hulpstof kan voor elke levensmiddelenproducent verschillend zijn. Belangrijk is dat het gebruik van een desinfectiemiddel in waswater dient te voldoen aan de definitie van technische hulpstof (indien de levensmiddelenproducent het volgens dit wettelijk kader wil toepassen). Hierbij is de volgende definitie van belang (naast de twee andere voorwaarden zoals hierboven beschreven onder Verordening 1333/2008, artikel 3, lid 2(b)): *onbedoelde maar technisch onvermijdelijke aanwezigheid van residuen van deze stof of bijproducten ervan in het eindproduct, mits deze residuen geen gevaar voor de gezondheid vormen en geen technologisch effect hebben op het eindproduct.*
- Het bedrijf moet aantonen dat er alleen sprake is van een onbedoelde technologisch onvermijdelijke aanwezigheid van residuen op het levensmiddel, waarbij de residuen geen technologische functie hebben in of op het levensmiddel.
 - o Een verwerkingsstap die kan zorgen voor onbedoelde maar technisch onvermijdelijke aanwezigheid van residuen, is het toepassen van een laatste wasstap met water van drinkwaterkwaliteit. Het toepassen van deze laatste wasstap kan ervoor zorgen dat eventuele achterblijvende residuen daadwerkelijk onbedoeld en technisch onvermijdelijk zijn. Onverminderd moet een levensmiddelenproducent kunnen aantonen dat de residuen geen technologische functie hebben in of op het levensmiddel.
- Daarnaast dient de levensmiddelenproducent op basis van de HACCP principes aan te tonen dat het gebruik van een desinfectiemiddel geen gevaar vormt voor de gezondheid van de consument.



Hierbij kan men gebruik van een waterbeheersplan¹. Daarbij dienen zowel residuen van het desinfectiemiddel zelf, als ook eventuele residuen van desinfectiebijproducten meegenomen te worden in de beoordeling. Hierbij kan het RIVM rapport als leidraad gebruikt worden². In dit rapport worden van een aantal desinfectieproducten (zijnde perazijnzuur, actief chloor, chloordioxide of ozon) de verschillende mogelijke residuen en desinfectiebijproducten genoemd waar rekening mee gehouden moet worden om de voedselveiligheid te kunnen waarborgen. Mocht een bedrijf een desinfectiemiddel met een andere actieve stof dan boven genoemd willen gebruiken, dan moet aan dezelfde eisen voldaan te worden en hiervoor dient voldoende wetenschappelijke onderbouwing beschikbaar te zijn. Onderdeel hiervan is dat wordt aangetoond dat het gebruik van dit desinfectiemiddel niet zal leiden tot concentraties van residuen die een risico voor de consument betekenen, van zowel het desinfectieproduct als ook van eventuele desinfectiebijproducten.

- Daarnaast dient er ook aandacht te zijn voor de microbiologische gevaren van waswater dat in contact komt met levensmiddelen. EFSA heeft hierover enkele aanbevelingen gepubliceerd en een tool ontwikkelt, die bedrijven kunnen helpen bij het borgen van de microbiologische gevaren³.

Voor meer informatie over de definitie technische hulpstof, zie 'Handboek additieven in levensmiddelen' van de NVWA⁴.

¹ De NVWA is richtlijnen voor een waterbeheersplan aan het ontwikkelen ter ondersteuning.

² RIVM-briefrapport. Ontsmetting van waswater van plantaardige producten. 2024. DOI 10.21945/RIVM-2023-0460

³ EFSA. [New advice and app to manage process water for fruit, vegetables and herbs | EFSA](#)

⁴ NVWA. Handboek Additieven in levensmiddelen. [Additieven in levensmiddelen gebruiken | Additieven in levensmiddelen | NVWA](#)