

Aan belanghebbenden

Circulairnummer: 10.613

Den Haag, 26 oktober 2006

**Onderwerp: Controle Arbeidsinspectie en Digitale RI&E
Monitoring pesticidenresiduen en ochratoxine A in wijn**

Geachte heer/mevrouw,

Controle Arbeidsinspectie

Zoals wij u reeds hebben gemeld in de circulaire van 14 juli 2006, inspecteert de Arbeidsinspectie vanaf 1 oktober 2006 tot begin februari 2007 ca 150 bedrijven in de drankensector. Het Productschap Wijn heeft gesprekken gevoerd met de Arbeidsinspectie over de periode waarin de controles zullen plaatsvinden en over de aandachtspunten tijdens een controle.

De periode waarin de controles plaatsvinden is voor u de drukste tijd van het jaar. Het Productschap Wijn en de Koninklijke Vereniging van Nederlandse Wijnhandelaren hebben verzocht om de controles uit te stellen tot na deze drukke periode. De Arbeidsinspectie heeft echter aangegeven deze periode representatief te vinden voor een goede beoordeling van de bedrijfsvoering.

Met betrekking tot de aandachtspunten tijdens een controle heeft de Arbeidsinspectie inmiddels een projectplan opgesteld en ter beschikking gesteld. Hierin worden met name de arbeidsrisico's toegelicht en in dit plan is tevens de inspectieprocedure opgenomen alsmede het handhavingsbeleid.

Het projectplan van de Arbeidsinspectie is te downloaden vanaf de website www.wijninfo.nl, onder het thema 'Sociaal economische aangelegenheden' en is tevens op te vragen bij het secretariaat van het Productschap Wijn.

Risico Inventarisatie en –Evaluatie (RI&E)

De digitale RI&E voor het Productschap Wijn en het Productschap Dranken is vernieuwd (versie oktober 2006) én door het Arbo Platform Nederland erkend. Voor bedrijven met 25 werknemers of minder is hierdoor de lichtere wijze van toetsen van toepassing. Ten opzichte van de vorige versie van de digitale RI&E zijn de wetwijzigingen rondom de preventiemedewerker en de zogenaamde maatwerk- of vangnetregeling opgenomen. Daarnaast zijn alle stellingen (vragen) zoveel mogelijk voorzien van een toelichting en oplossingen. Hiermee is de zowel de kwaliteit als de gebruikersvriendelijkheid van het instrument verbeterd.

De RI&E Dranken en Wijn kunt u downloaden via de website van het Productschap Wijn www.wijninfo.nl, onder het thema 'Sociaal economische aangelegenheden'.

Voor nadere informatie over de controle van de arbeidsinspectie, het projectplan en de RI&E kunt u contact opnemen met het Productschap Wijn, tel.: 070-3708347.

Monitoring pesticidenresiduen en ochratoxine A in wijn

Zoals u weet dienen ondernemingen de nodige maatregelen te nemen om de gezondheidsrisico's van de levensmiddelen die zij verhandelen zo klein mogelijk te maken (Verordening EG nr. 852/2004). Er dient daartoe een zogenaamde HACCP-analyse gemaakt te worden. Deze analyse houdt (kort gezegd) in dat alle risico's tijdens inkoop, productie, transport, opslag en verkoop in beeld worden gebracht en de ernst van de gevaren wordt beschreven. Verder dient te worden beschreven hoe de risico's worden beperkt en hoe vervolgens wordt bepaald of de risico's afdoende beperkt zijn.

In dit kader is de handelaar in wijn (ook) verplicht onderzoek te verrichten naar de aanwezigheid van pesticidenresiduen en ochratoxine A in de wijn die door hem op de markt wordt gebracht.

Bij de totstandkoming van de Hygiënesector voor de Wijnsector heeft het Productschap Wijn met de Voedsel en Waren Autoriteit afgesproken dat het productschap deze verplichting van de individuele ondernemers over zal nemen. Het productschap laat daarom jaarlijks een representatief onderzoek uitvoeren naar de aanwezigheid van pesticidenresiduen en ochratoxine A in wijn en zal de ontwikkelingen op dit gebied volgen. Indien uit het onderzoek blijkt dat de wettelijke normen overschreden worden, dan zal het productschap de betrokken ondernemingen hierover direct informeren zodat zij de voorgeschreven maatregelen kunnen nemen.

De Voedsel en Waren Autoriteit heeft als voorwaarde gesteld dat wijnhandelaren bij een eventuele controle door de Keuringsdienst van Waren op de hoogte moeten zijn van de resultaten van het onderzoek van het productschap en deze desgewenst kunnen tonen. We raden u dan ook aan de onderzoeksresultaten te downloaden van de website van het Productschap Wijn en te printen en deze bij uw voedselveiligheidsplan te bewaren.

U kunt het onderzoeksrapport downloaden van de website van het Productschap Wijn, www.wijninfo.nl, onder het thema "Voedselveiligheid".

De Hygiëncode voor de Wijnsector kunt u downloaden op www.wijninfo.nl, onder het thema "Wetgeving EU en Nationaal".

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met het secretariaat van het Productschap Wijn, telefoon 070 370 8435.

Met vriendelijke groet,

mr. J.N. Burghoorn
secretaris