

Hygiënecode Eieren

voor Verzamelaars, Pakstations en Grossiers

Goedgekeurd door het Bestuur van het Productschap Pluimvee en Eieren op 14 maart 2002.

Goedgekeurd door het Regulier Overleg Warenwet op 7 juni 2002.

Goedgekeurd door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport op 5 augustus 2002.

Louis Braillelaan 80, 2719 EK Zoetermeer
Postadres: Postbus 460, 2700 AL Zoetermeer
Telefoon: 079 - 363 43 34
Fax: 079 - 363 43 45
E-mail: spe@pve.agro.nl

VOORWOORD bij de herziene uitgave

In de huidige tijd waarin de consument zich grote zorgen maakt over de veiligheid van het voedsel wat hij eet, staat het 'veilig produceren van voedsel' hoog in het vaandel.

De landbouwwereld heeft een enorme omslag gemaakt. Voorheen stond het volume centraal en was kwaliteit daaraan min of meer ondergeschikt. Heden ten dage heeft de agrarische sector de volgorde hoeveelheid - kwaliteit omgedraaid. Afnemers en consumenten eisen een gezond en betrouwbaar product en willen daarvoor duidelijke garanties.

Door een specifieke hygiëncode na te leven, kunnen ondernemers in de eiersector aantonen dat kwaliteit, voedselveiligheid en gezondheid zaken zijn die in de huidige productieprocessen zeer serieus genomen worden. Kern van deze ontwikkeling is dat bedrijven zelf veel méér verantwoordelijk zijn voor hun productkwaliteit.

Daarnaast is de regelgeving voor de productaansprakelijkheid verder aangescherpt. Een nauwkeurige registratie van de bedrijfsactiviteiten via een goed gedocumenteerd systeem, kan een hulp zijn bij het aantonen van een veilige en/of correcte handelswijze.

Een belangrijk aspect van productaansprakelijkheid vormt traceability: te allen tijde dient van een ei bekend te zijn van welke producent het afkomstig is. Ook aan dit aspect wordt in deze code aandacht besteed.

Toepassen van een HACCP-code is verplicht voor ieder eigenaar van een levensmiddelenbedrijf, dus ook voor iedere verzamelaar, pakstationhouder of grossier. Hij of zij is echter vrij in de keuze óf zelf een geheel eigen HACCP-plan op te stellen en uit te werken of de voorliggende Hygiëncode Eieren te volgen. Stelt hij of zij een eigen HACCP-plan op, dan dient dit plan tenminste te voldoen aan de eisen van de Hygiëncode Eieren voor Verzamelaars, Pakstations en Grossiers.

Het lijkt in eerste instantie dat het werken volgens procedures en voorschriften extra tijd en geld kost. Maar het stap voor stap volgen van de code voorkomt het maken van fouten, waardoor kosten worden vermeden. Dit geldt zowel voor ieder bedrijf individueel als de eiersector als geheel.

Voor u ligt de nieuwe versie van de Hygiëncode voor Verzamelaars, Pakstations en Grossiers. Deze is in vier delen op te splitsen:

- deel 1, hoofdstuk 1 tot en met 5: achtergronden van een HACCP-plan in de eiersector
- deel 2, hoofdstuk 6 tot en met 11: eisen omtrent een goede hygiëne beheersing
- deel 3, hoofdstuk 12: de aanpak bij de invoering van de hygiëncode
- deel 4, de bijlagen: een uitgebreide verzameling van door u, bij de invulling van de code op het bedrijf te gebruiken documenten.

Indertijd heeft het Bedrijfschap voor de Groothandel in Eieren en Eiproducten en de Eiproductenindustrie tijd en moeite geïnvesteerd in de totstandkoming van een hygiëncode voor de Verzamelaar, Pakstations en Grossiers. Het Productschap Pluimvee en Eieren heeft deze taak na de opheffing van het Bedrijfschap overgenomen. Met deze nieuwe code heeft het Productschap het vertrouwen dat de eiersector een belangrijke stap voorwaarts zet in het veilig verwerken van de eieren.

J.J. Ramekers,
Voorzitter van het Productschap Pluimvee en Eieren
Zoetermeer, september 2002

INHOUDSOPGAVE

VOORWOORD bij de herziene uitgave :	2
INHOUDSOPGAVE	3
Lijst met figuren en tabellen	6
Overzicht van de figuren	6
Termen en Definities	7
Hoofdstuk één: HACCP OFWEL AANTOONBAAR HYGIËNISCH WERKEN	11
Inleiding	11
Waarom herziening Hygiëncodes	11
Wat is HACCP?	11
Soorten risico's	11
De wettelijke basis	12
Wetstechnische inbedding	12
De Hygiëncode in relatie tot een HACCP-certificaat	13
HACCP, de Hygiëncode en productaansprakelijkheid	13
Hoofdstuk twee: HYGIËNOCODES EN HACCP	15
Een hygiëncode	15
Een hygiëncode voor de eiersector	15
Niet de enige	15
Drie doelgroepen	15
Aan een ieder nu de keuze	16
Hoofdstuk drie: DE BOUW VAN HET EI	17
Om te beginnen	17
Een natuurlijke barrière	17
Eiwit doet ook mee	17
Eidooier	17
Hagelsnoeren	17
Luchtkamer	17
Visueel	17
Normbladen	16
Hoofdstuk vier: BEDRIJSINFORMATIE	19
Algemeen	19
De Productbeschrijving	19
De Procesbeschrijving	19
De Productielocatie	20
Een HACCP- systeem	20
Hoofdstuk vijf: DE RISICO-ANALYSE	21
Wat is een Risico-analyse	21
Fysische risico's	21
Chemische risico's	21
Microbiologische risico's	22
Doorgeefluik	22
Risico-analyse eiersector	24
Conditionering	25
Schema met de beheersing van de aandachtspunten	25
Specifieke zaken	26
Transport: eisen, controle en registratie	26
Hoofdstuk zes: SALMONELLA PREVENTIE IN DE EIERSECTOR	29
Salmonella enteritidis en typhimurium	29
Plan van Aanpak in de Eiersector	29
Actieplan Salmonella Eiersector 2001 ⁺	29
Consequenties van Actieplan Salmonella Eiersector 2001 ⁺	30
Vrijwillig nog vèrder gaan	30

Een goede omgang met het consumptie-ei	30
Ingangscontrole Salmonella status van de ontvangen ongesorteerde eieren	31
Toekomst	31
Hoofdstuk zeven: HYGIËNISCHE VERWERKINGSEISEN VOOR CONSUMPTIE-EIEREN	33
Inkoop van eieren.....	33
Transport van eieren	33
Aanvoer van eieren	34
Ontvangstruimte	34
Klimaatbeoordeling in elke ruimte.....	34
Verpakkings- en transportmaterialen.....	34
Reiniging van containers en kratten	35
Tweede soort eieren - bij de aanvoer	35
Tweede soort eieren - bij het schouwen en sorteren	35
Sorteer- en inpaklijnen	36
Verpakken en verpakkingsmateriaal	36
Opslag van verpakte eieren	37
Af- en doorlevertermijnen.....	37
Afvallen.....	37
Tracking en Tracing.....	38
Swab-onderzoek	38
Eindproduct controle	38
Logische werk volgorde	38
Hoofdstuk acht: REINIGING EN DESINFECTIE	39
Waarom reiniging en desinfectie?.....	39
Wat is 'reiniging'?	39
Wat is 'desinfectie'?.....	39
Reiniging en desinfectie in de eiersector.....	39
Niet alle middelen zijn te gebruiken.....	40
Eisen aan de gebouwen en bedrijfsruimten	40
Werken volgens een vast programma	40
Een logische werkvolgorde	40
De controle middels het swab-onderzoek	41
Hoofdstuk negen: PERSOONLIJKE HYGIËNE EN GEZONDHEIDSEISEN	43
Het belang van een goede persoonlijke hygiëne.....	43
Kennis van zaken	43
Meldingsplicht en de rol van de bedrijfsleiding	43
Bezoekers	44
Toezicht	44
Hoofdstuk tien: ONGEDIERTEWERING EN -BESTRIJDING	45
Een extra bedreiging.....	45
Aanpak van ongediertewering.....	45
Aanpak van ongediertebestrijding.....	45
Kennis van zaken	45
De juiste middelen.....	45
Hoe organiseren?	45
Hoofdstuk elf: OPLEIDINGEN	47
Gerichte scholing	47
Zowel intern als extern	47
Productkwaliteit.....	47
Integrale aanpak	47
Vastleggen.....	47
Hoofdstuk twaalf: HOE DEZE HYGIËNECODE TE GEBRUIKEN	49
Een grote hoeveelheid aan woorden	49
Algemeen	49
Dat wat moet en dat wat mag	49

Stappenplan in- en doorvoeren van de hygiëncode.....	49
Stap 1A - Bedrijfsregistratie	49
Stap 1B - Productspecificaties	49
Stap 2 - Processchema's	50
Stap 3 - Registratie	50
Stap 4 - Schoonmaakprogramma's.....	50
Stap 5 A- Reiniging en desinfectie.....	51
Stap 5 B - Controle van reiniging en desinfectie	51
Stap 6 - Persoonlijke hygiëne.....	51
Stap 7 - Ongediertewering en -bestrijding.....	51
Stap 8 - Checklist en evaluatie van het hygiënesysteem	52
Stap 9 - Iedereen erbij betrekken.....	52
LIJST MET BIJLAGEN.....	54

Lijst met figuren en tabellen

Overzicht van de figuren

Figuur 1: De kern van HACCP	12
Figuur 2: De doorsnede van een Ei	18
Figuur 3: De risico-analyse	22
Figuur 4: Overzicht van de wettelijke termijnen van eieren	23
Figuur 5: Voorbeeld van een geel etiket voor de industrie-eieren	35
Figuur 6: Voorbeeld van een rood etiket voor de industrie eieren.....	36
Figuur 7: Uw HACCP- of hygiëne-plan zou na stap 1 tot en met 9 minimaal moeten bevatten:	53
Figuur 8: Processchema Verzamelaar (basisactiviteiten)	59
Figuur 9: Processchema voor de Verzamelaar die de eieren zelf ophaalt bij de Pluimveehouders.....	60
Figuur 10: Processchema Pakstation (basisactiviteiten)	61
Figuur 11: Processchema voor de pakstationhouder die de eieren zelf ophaalt bij de pluimveehouders (en verzamelaars) en vervolgens met eigen vervoer de gesorteerde eieren aflevert bij zijn afnemers.....	62
Figuur 12: Processchema Grossier (basisactiviteiten)	63
Figuur 13: Processchema voor de grossier die de gesorteerde eieren zelf ophaalt bij de pakstations en deze vervolgens zelf aflevert bij zijn afnemers:	64

Termen en Definities

BGEEE	Bedrijfschap voor de Groothandel in Eieren, Eiproducten en de Eiproductenindustrie (opgeheven per 01-07-2001).
Checklist	Controlelijst, ofwel een lijst, met punten die moeten worden nagekeken om een goede controle te bereiken.
Consumptie-ei	Kippeneieren in de schaal, geschikt voor rechtstreekse menselijke consumptie of voor gebruik door de levensmiddelenindustrie.
CPE	Stichting Controlebureau Pluimvee(vlees), Eieren en Eiproducten.
Cuticula	Opperhuid van het ei.
Desinfecteren of desinfectie	Ontsmetting ofwel het doden van aanwezige bacteriën door middel van een speciaal daarvoor gemaakt middel en te gebruiken methode.
FIFO	First-In-First-Out; producten die het éérs gemaakt zijn en/of een opslagruimte inkomen, die gaan er ook weer het éérs uit, richting de afnemer.
Gevaar	Een biologisch, chemisch of fysisch risico met de potentie om negatieve gezondheidseffecten te veroorzaken.
Gevarenanalyse	Het proces van het verzamelen en evalueren van informatie met betrekking tot de potentiële gevaren en omstandigheden die leiden tot de aanwezigheid van gevaren in het product, die van belang zijn voor de voedselveiligheid en die dus opgenomen moeten worden in het voedselveiligheidsplan.
Grenswaarde	Vastgesteld punt/getal, waaronder of waarboven men niet mag of wil gaan, tenzij er andere, passende maatregelen worden genomen.
Grossier	Iemand die naar kwaliteit en gewicht gesorteerde eieren koopt en verkoopt aan anderen dan consumenten.
HACCP	Hazard Analysis of Critical Control Points; een systeem dat de veiligheid van voedsel in een productieproces bewaakt door het identificeren van de gevaren in het proces; deze vervolgens te analyseren en de kritische controle punten (CCP's) te benoemen en maatregelen vast te stellen waarmee de benoemde risico's kunnen worden beheerst.
HACCP-plan	Een verzameling aan schriftelijke documenten, waarin de beschrijving van de producten, processen, de risico-analyse en -evaluatie en alle procedures en maatregelen, die de beheersing van de veiligheid van een specifiek proces waarborgen, in de vorm van een plan worden weergegeven volgens de principes van HACCP.
Hygiëne	Zorg voor de gezondheid door zindelijkheid en reinheid na te streven.

Hygiëncode	Verzameling van regels en voorschriften, voor een groep bedrijven om een goede hygiëne te bereiken op die bedrijven en die invulling geeft aan de HACCP voor die sector.
IKB	Integrale Keten Beheersing, ofwel van pluimveehouder tot en met de consument beheersen van de hygiëne, opdat een consumptie-ei zonder enige risico's kan worden gegarandeerd.
Klasse A-eieren	Verse consumptie-eieren.
Klasse B-eieren	Eieren van tweede kwaliteit of verduurzaamd.
Klasse C-eieren	Gedeclassede eieren, bestemd voor erkende eiproducentenbedrijven in de levensmiddelenindustrie (EU 89/437).
Koelhuisseieren	Eieren van Klasse B, die zijn gekoeld in ruimten waar de temperatuur kunstmatig lager dan 5 °C wordt gehouden.
Legdatum	De datum van de dag waarop de kip het ei legt.
Micro-organisme	Zeer klein levend wezen, zoals bijvoorbeeld een bacterie.
MRL-waarde	<u>M</u> aximal <u>R</u> esidue <u>L</u> evel: de maximale waarde van een residu in een levensmiddel (eieren). Indien deze waarde overschreden wordt is het levensmiddel (het ei) niet meer geschikt voor de menselijke consumptie.
Pakstation	Iemand die eieren hoofdzakelijk ongesorteerd koopt, deze naar kwaliteit en gewicht sorteert en verkoopt aan anderen dan consumenten.
Parameter	Een kenmerk dat verschillende waarden kan aannemen.
Pathogenen	Ziekteverwekkende micro-organismen.
PPE	Productschap Pluimvee en Eieren: behartigt de belangen van alle betrokkenen bij deze sectoren. Het is het overlegplatform van werkgevers- en werknemersorganisaties in de pluimvee- en eiersector.
Preventief/preventie	Ter voorkoming van iets.
Procesbeheersing	Die maatregelen in het bedrijf, die nodig zijn om de gevaren voor de eieren terug te dringen, te bewaken of onder controle te houden.
Processchema	Een omschrijving van de belangrijkste stappen die in een bedrijf plaatsvinden.
Productaansprakelijkheid	De wettelijke verantwoordelijkheid die door het bedrijf wordt gedragen voor het product dat door dat bedrijf wordt verkocht.
Productschap Pluimvee en Eieren	zie PPE.

Reiniging	Het grondig schoonmaken ofwel verwijderen van de aanwezige vervuiling.
Residuen	Reststoffen die, bijvoorbeeld na het geven van medicijnen aan de legkippen, nog in het dier aanwezig zijn en zouden kunnen worden overgedragen in het ei. Dit kunnen echter ook (afbraak)producten van stoffen uit het milieu zijn (dioxines), bestrijdingsmiddelen en zware metalen.
Risico-analyse	Het apart in onderdelen op een rij zetten van alle mogelijke gevaren, die in het productieproces aanwezig kunnen zijn, en voor ieder gevaar de inschatting van de risico's aangeven.
Sorteren	Kippeneieren naar kwaliteit en gewicht indelen in de daarvoor wettelijk vastgestelde klassen.
Steriel	Vrij van of ongeschikt voor de groei van micro-organismen.
THT-datum	De "Tenminste Houdbaar Tot"-datum ofwel de datum tot wanneer de eieren tenminste houdbaar zijn. Dit is wettelijk vastgesteld op 28 dagen nadat de kip het ei gelegd heeft.
Tweede soort eieren	Eieren die niet (meer) aan de kwaliteitseisen voor eieren van Klasse A voldoen.
UVD-datum	"Uiterste Verkoop Datum" ofwel de datum tot wanneer de eieren aan de consumenten mogen worden verkocht. Dit is wettelijk vastgesteld op 21 dagen nadat het ei door de kip gelegd is. Dit is 7 dagen voor de THT-datum.
Verduurzaamde eieren	Eieren van Klasse B, die, al dan niet gekoeld, zijn verduurzaamd in een gasmengsel, waarvan de samenstelling afwijkt van die van de atmosferische lucht en die welke volgens een ander procédé zijn verduurzaamd.
Verzamelaar	Iemand die ongesorteerde eieren koopt en ongesorteerd verkoopt aan een pakstation of eiverwerkend bedrijf.

Hoofdstuk één:

HACCP OFWEL AANTOONBAAR HYGIËNISCH WERKEN

Inleiding

Zowel vanuit de overheid als vanuit de consument wordt de druk steeds groter om aantoonbaar hygiënisch te werken. Hierbij moet worden gedacht aan bijvoorbeeld productaansprakelijkheid, welke steeds meer centraal komt te staan.

Om aan de eisen en wensen van overheid en consumenten te voldoen zal een bedrijf een systeem moeten hanteren voor het beheersen van de bedrijfsprocessen. Hiermee kan de veiligheid van producten worden beheerst en gegarandeerd.

De eiersector dient op dergelijke ontwikkelingen in te spelen om een onberispelijk product, het consumptie-ei, op de markt te blijven brengen.

Waarom herziening Hygiëncodes

In 1996 is de Hygiëncode voor de Verzamelaars, Pakstation en Grossiers goedgekeurd door de staatssecretaris, net zoals vele andere hygiëncodes. De afspraak is dat iedere 4-5 jaar alle goedgekeurde hygiëncodes geëvalueerd worden.

Naar aanleiding van het voortschrijdende inzicht is in Schoorl een overleg gevoerd over de zin en onzin van microbiologische richtwaarden in hygiëncodes. Het resultaat is dat alle reeds goedgekeurde codes in de evaluatieronde van 2000 voor alle kritische punten, ter verificatie achteraf van het proces, microbiologische richtwaarden dienen op te nemen, daar waar mogelijk en zinvol.

In de eiersector is in 1997 het Plan van Aanpak voor de Eiersector gestart. Aanvankelijk zijn in die aanpak de vervolgschakels niet meegenomen. In 2001 is de doorstart Actieplan Salmonella eiersector 2001+ een feit. De eisen die daarin opgenomen zijn, worden geacht een onderdeel uit te maken van deze (herziene) hygiëncode voor de eiersector.

Los van alle wettelijke verplichtingen is sprake van een voortschrijdend inzicht zowel bij de afnemers, als in de kwaliteitssystemen voor eieren in de ons omringende landen, zoals KAT (Verein für kontrollierte alternatieve Haltungsformen e.V.) en de GGE (GüteGemeinschaft Eier) in Duitsland en het Lion-Quality programma in Engeland. Een aantal voorwaarden uit deze systemen, die met name gericht zijn op voedselveiligheid en hygiëne, is in deze code opgenomen.

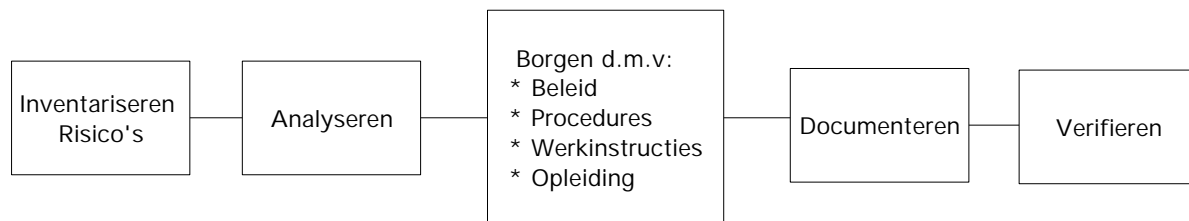
Wat is HACCP?

HACCP staat voor Hazard Analysis of Critical Control Points, ofwel risico-analyse van kritieke controlepunten in het productieproces. Op basis van deze risico-analyse wordt een systeem gemaakt, waarmee de veiligheid van voedsel tijdens het productieproces wordt beheerst en bewaakt. Dat gebeurt door alle punten van het productieproces, die een risico kunnen opleveren voor de gezondheid van de consument, grondig op een rijtje te zetten. Daarna dienen er bewakings- en beheersingsmaatregelen te worden opgesteld en ingevoerd op het bedrijf. Dit is het HACCP-plan, wat dan ook zeer specifiek op een individueel bedrijf is gericht. Een schematische weergave van HACCP is te vinden in Figuur 1 (op bladzijde 12).

Soorten risico's

Vanuit HACCP worden drie soorten risico's genoemd. Dit zijn de microbiologische, fysische en chemische risico's. Met microbiologische risico's worden met name besmettingsgevaaren met bacteriën bedoeld. Fysische risico's zijn bijvoorbeeld stukjes metaal of hout in het levensmiddel. Chemische risico's betreffen met name residuen ofwel reststoffen van bijvoorbeeld medicijnen, die (nog) in het levensmiddel kunnen zitten. In Hoofdstuk vijf worden deze risico's nader uiteengezet.

Figuur 1: De kern van HACCP



De wettelijke basis

Op 14 juni 1994 is de Europees geldende Richtlijn inzake Levensmiddelenhygiëne (nummer 93/43/EEG) goedgekeurd. Deze richtlijn verplicht alle Europese lidstaten vanaf 14 december 1995 aan de bijbehorende voorschriften, waaronder HACCP, te voldoen.

In Nederland is deze richtlijn van toepassing geworden door de Warenwetregeling Hygiëne van Levensmiddelen. Op grond van artikel 30 van deze regeling dient een levensmiddelenbedrijf de veiligheid van eet- en drinkwaren te garanderen door middel van de ontwikkeling van een HACCP-systeem.

Zoals vermeld geldt de verplichting voor een levensmiddelenbedrijf om een HACCP uit te voeren, dus al vanaf 14 december 1995.

Wetstechnische inbedding

In de Warenwetregeling Hygiëne van Levensmiddelen ligt in de artikelen 30 tot en met 32 vast (blz. A9a-8 van de PVE Bundel Eieren en Eiproducten) dat een bedrijf zelf een volledige HACCP-analyse dient uit te voeren (artikel 30). Echter volgens artikel 31 mogen vertegenwoordigers uit bepaalde sectoren een hygiëncode opstellen, waarin op zodanige wijze beschreven wordt hoe deze levensmiddelen bereid, verwerkt, verpakt, vervoerd en gedistribueerd of verhandeld worden, zodat aan de verschillende artikelen van deze Warenwetregeling wordt voldaan.

De in deze hygiëncode omschreven procedures zijn een uitwerking van deze wettelijke voorschriften. Het zijn procedures en voorschriften die gericht zijn op de bescherming van de volksgezondheid. Wanneer overeenkomstig de in de hygiëncode omschreven procedures wordt gehandeld, dan wordt er in principe van uitgegaan, dat ook aan de wettelijke voorschriften wordt voldaan. Wanneer niet aan die wettelijke voorschriften wordt voldaan, dan is er sprake van een overtreding van de Warenwetregeling Hygiëne van Levensmiddelen, waartegen strafrechtelijk kan worden opgetreden door de Keuringsdienst van Waren.

De Hygiëncode Eieren geeft invulling aan artikel 31. Voor de eiersector geldt dat naast de in de Warenwet artikel 30 lid a tot en met h gestelde vereisten, ook S.e. eisen vastgelegd in EEG-verordeningen van toepassing zijn. In de code is er voor gekozen om aan te geven welke stap van de invoering invulling geeft aan welk artikel van de Warenwetregeling Hygiëne levensmiddelen. Dit is weergegeven in BIJLAGE 28.

Met betrekking tot de etikettering van eieren zijn voorschriften vastgelegd in de verordening 1274/91(EEG). Deze voorschriften hebben in de PPE-verordening verhandelen kippe-eieren E.E.G.1999 nader invulling gekregen.

De sectorgenoten zijn verplicht om te voldoen aan de door het Productschap Pluimvee en Eieren opgestelde hygiëncode. Dit is vastgelegd in artikel 2 van de Verordening verhandelen kippe-eieren 1991 (1999-I). In dit artikel wordt namelijk gesteld dat het Warenwetbesluit Eieren, Warenwetregeling Eieren en Warenwetregeling Hygiëne van Levensmiddelen met ingang van hun respectievelijk datum van inwerkingtreding geacht

worden geheel in deze verordening te zijn ingelast en daarvan deel uit te maken. Daar in artikel 7 van deze verordening is geregeld dat overtredingen van deze verordening onder tuchtrecht vallen, geldt dat de overtredingen van of het niet-voldoen aan de Hygiëncode eveneens onder dit tuchtrecht vallen.

De Hygiëncode in relatie tot een HACCP-certificaat

De Hygiëncode Eieren is een sectorbrede invulling van de HACCP in de eiersector. Het toezicht op de naleving van de hygiëncode wordt door het de Stichting Controlebureau Pluimvee, Eieren en Eiproducten (CPE) uitgevoerd. Voor het verkrijgen van een, door een geaccrediteerde inspectieorganisatie afgegeven HACCP-certificaat, moet een bedrijfseigen HACCP worden uitgevoerd, gedocumenteerd en geïmplementeerd. In de praktijk behelst dat meer dan "slechts" de hygiëncode eisen.

Omgekeerd geldt ook dat een bedrijf dat een HACCP-certificaat van een geaccrediteerde certificeringorganisatie bezit daarmee niet automatisch aan alle eisen, zoals die in de hygiëncode staan, voldoet. Ook een bedrijf dat een dergelijk certificaat bezit wordt nog door het CPE gecontroleerd op naleving van de hygiëncode en overige regelgeving betreffende eieren.

HACCP, de Hygiëncode en productaansprakelijkheid

In de huidige regelgeving liggen de eisen in de vorm van productaansprakelijkheid duidelijker vast. Ook de primaire productiebedrijven hebben nu te maken met productaansprakelijkheid. Deze wet legt de bewijslast voor het leveren van een deugdelijk product geheel bij de laatste producent, leverancier of tussenhandelaar. De kern van de wet is dat de leverancier/producent, aansprakelijk is voor de schade, die veroorzaakt wordt door een gebrek in het geleverde product.

Met de invoering van een HACCP-systeem op een bedrijf ontstaat een goed gedocumenteerde manier van werken. Ook door het invulling geven aan en werken met de hygiëncode wordt dit versterkt. Beide methoden van werken, mits goed gedocumenteerd, kunnen een hulp zijn bij het aantonen van een veilige en/of correcte wijze van handelen.

Hoofdstuk twee: HYGIËNECODES EN HACCP

Een hygiënecode

Het begrip "hygiënecode" bestaat al sinds 1987 en wel als handleiding voor de ondernemer hoe op verantwoorde wijze te produceren. Maar een hygiënecode was altijd op vrijwillige basis.

Met de Warenwetregeling Hygiëne van Levensmiddelen is de status van de hygiënecode verhoogd. De hygiënecode is benoemd als een manier om een groep bedrijven in dezelfde sector aan de wettelijke verplichtingen van deze regeling te laten voldoen. Elk bedrijf moet dan uiteraard wel minimaal de voorschriften uit die hygiënecode naleven.

De Warenwetregeling Hygiëne van Levensmiddelen geeft aan dat brancheorganisaties, zoals het *Productschap Pluimvee en Eieren (PPE)*, een hygiënecode kunnen opstellen. Deze dient te worden goedgekeurd door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport.

De bevoegde autoriteit houdt, bij de uitoefening van de toezichthoudende taken, naar behoren rekening met deze hygiënecodes. Voor de eiersector is de Stichting Controlebureau Pluimvee, Eieren en Eiproducten (CPE) te Barneveld verantwoordelijk voor dit eerstelijns toezicht. De Keuringsdienst van Waren houdt vanuit de overheid toezicht op de uitvoering van de controletaken door het CPE, zij is de zogenaamde tweede toezichthouder.

Een hygiënecode voor de eiersector

Procesbeheersing en handhaving van een goede hygiënestandaard ofwel HACCP kunnen worden gerealiseerd door toepassing van een hygiënecode op het eigen bedrijf.

In deze Hygiënecode Eieren staat aangegeven op welke processtappen moet worden gelet bij het veilig inkopen, sorteren, verpakken en bewaren van eieren. Dit zijn de zogenaamde **aandachtspunten**. De aandachtspunten die van grote invloed zijn op de veiligheid van het eindproduct worden benoemd tot specifieke **controlepunten**, en zullen als zodanig ook aantoonbaar moeten worden beheerst.

Niet de enige

In Nederland is al een aantal hygiënecodes gerealiseerd, zoals voor onder andere de poeliersbedrijven en de horeca. Hiermee loopt ons land in de Europese Unie voorop in een ontwikkeling die zal leiden tot een groter vertrouwen van de consument. Omdat consumenten steeds meer nadruk leggen op de kwaliteit, maar vooral de veiligheid van een product, betekent het toepassen van een strikt hygiëneprogramma een investering in de continuïteit van een bedrijf.

Drie doelgroepen

De Hygiënecode Eieren is van toepassing op drie bedrijfscategorieën, namelijk op verzamelaars, pakstationhouders en grossiers.

Verzamelaars zijn die ondernemers die ongesorteerde eieren ophalen bij of kopen van een pluimveehouder, teneinde deze eieren af te leveren of te verkopen aan een pakstationhouder of aan de industrie. Een verzamelaar is bij het Productschap geregistreerd onder een uniek en bedrijfseigen nummer (nummer 400 - 499 met twee uitzonderingen: 130, 230)

Ondernemers die ongesorteerde eieren kopen van een pluimveehouder of van een verzamelaar teneinde deze eieren, gesorteerd naar kwaliteit en gewicht, te leveren aan anderen dan consumenten, staan bij het PPE geregistreerd als pakstationhouder. Pakstations bezitten eveneens een registratiebewijs als verzamelaar en als grossier. Ieder pakstation wordt, alvorens het bedrijfsactiviteiten gaat ontplooiën, gecontroleerd en als blijkt dat aan alle inrichtingseisen is voldaan, erkend door de voorzitter van het PPE met een uniek erkenningsnummer (6000 - 6999). Dit nummer dient tevens als registratienummer bij het PPE.

Grossiers zijn die ondernemers, die naar kwaliteit en gewicht gesorteerde eieren kopen, teneinde deze te leveren aan anderen dan consumenten. Zij zijn bij het PPE geregistreerd met een uniek bedrijfsnummer (nummers tussen 500 en 899).

Aan een ieder nu de keuze

Het Bedrijfschap heeft er indertijd bewust voor gekozen een zo eenvoudig, praktisch en efficiënt mogelijke hygiëncode voor de eiersector op te stellen. In deze hygiëncode zijn de standaard en minimum activiteiten van een verzamelaar, pakstation en grossier opgenomen. Het PPE zet deze lijn voort, waarbij tevens invulling is gegeven aan de aanscherpingen in de regelgeving zoals die vanuit de overheid zijn gesteld.

Het staat elke onderneming vrij verder te gaan dan dat wat in deze hygiëncode is weergegeven. De ondernemer heeft de keuze:

- óf deze goedgekeurde hygiëncode toepassen en naleven;
- óf een eigen invulling geven door zelf een HACCP-plan op te stellen voor zijn/haar onderneming, waarbij deze hygiëncode als basis kan dienen.

Overigens geldt bij deze laatste keuze dat altijd tenminste aan het gestelde in de hygiëncode voldaan dient te worden.

Hoofdstuk drie: DE BOUW VAN HET EI

Om te beginnen

Bij het leggen is het inwendige deel van het ei in nagenoeg alle gevallen steriel. Anders is dat met het oppervlak van het ei, dat direct na het leggen in aanraking kan komen met micro-organismen uit de omgeving.

Een natuurlijke barrière

Elk ei heeft echter van nature een barrière tegen een aantal factoren van buitenaf. Op de buitenkant van de eischaal zit namelijk de cuticula ofwel het "eihuidje". Dit laagje voorkomt dat het ei kan uitdrogen en zorgt ervoor dat micro-organismen moeilijk kunnen binnendringen.

Na het eihuidje komt, van buitenaf gezien, de eischaal aan de orde. De eischaal bestaat grotendeels uit kalk en bezit poriën, ofwel zeer kleine gaatjes.

Zolang het eihuidje intact en onbeschadigd is, zullen micro-organismen de eischaal maar uiterst moeizaam kunnen binnendringen.

Na de eischaal volgen er twee vliezen, het schaal- en het eivlies, die tegen elkaar aan liggen. Met name het eivlies bezit dusdanig kleine poriën, dat micro-organismen de grootste moeite moeten doen om hier doorheen te dringen. Daarnaast dienen de vliezen ertoe de ei-inhoud bijeen en de luchtkamer in stand te houden.

Eiwit doet ook mee

Ook het eiwit speelt een belangrijke rol in het afweerproces. Eiwit is voor micro-organismen slechts een beperkte voedingsbron. Bovendien zijn in het eiwit allerlei verbindingen aanwezig die het eiwit een natuurlijk afweermechanisme geven.

Eiwit bestaat voor een bepaalde hoeveelheid uit dikwit en dunwit. Bij een vers ei is er naar verhouding meer dikwit dan dunwit en is het dikwit ook steviger dan bij een oud ei.

Eidooier

De eidooier is omgeven door een vlies om te voorkomen dat de dooier zich vermengt met het eiwit. Wat betreft micro-organismen geldt dat de eidooier een uitermate goede voedingsbron hiervoor zou zijn. Het kost echter nog wat tijd en energie vóórdat micro-organismen alle voorgaande barrières hebben overwonnen.

Hagelsnoeren

De hagelsnoeren hebben als enige en belangrijkste taak het in het midden van het ei houden van de eidooier.

Luchtkamer

Als een ei pas gelegd is heeft het nog geen luchtkamer. Door afkoeling krimpt de ei-inhoud en komt er, via de poriën van de eischaal, lucht binnen. Dit gebeurt meestal aan de stompe kant van het ei, omdat hier de meeste poriën zitten.

Visueel

Op de volgende pagina is een afbeelding geplaatst van een ei, waarbij alle essentiële onderdelen van de bouw van een consumptie-ei zijn aangegeven.

Normbladen

Vanuit de regelgeving worden eieren ingedeeld in klassen op basis van een aantal zowel uiterlijke als innerlijke parameters. De hoedanigheid van de hiervoor in dit hoofdstuk genoemde ei-onderdelen speelt hierin een zeer belangrijke rol. Als bijlage 1 en 2 zijn twee normbladen toegevoegd voor consumptie-eieren van Klasse A respectievelijk van Klasse B en C.

Figuur 2: De doorsnede van een Ei

Hoofdstuk vier: **BEDRIJFSINFORMATIE**

Algemeen

Ten einde een goed inzicht te krijgen in de bedrijfsvoering is het van belang dat alle bedrijfsprocessen duidelijk omschreven zijn.

Daarnaast dient een verzamelaar, pakstation of grossier aan alle wettelijke eisen te voldoen. Deze wettelijke eisen in relatie tot eieren zijn verzameland door de Productschappen Vee, Vlees en Eieren in de bundel Wetgeving Eieren & Eiproducten.

Op grond van de Instellingsverordening van het Productschap voor Pluimvee en Eieren 1998-1 valt de handel in eieren onder de werkingssfeer van het Productschap Pluimvee en Eieren. Het Productschap heeft vervolgens de Registratieverordening Groothandel in Eieren en Eiproducten en Eiproductenindustrie ingesteld. Op basis van deze verordening moeten alle verzamelaars, pakstations en grossiers geregistreerd staan bij het Productschap Pluimvee en Eieren. Voor pakstations geldt daarnaast de verplichting om ook als pakstation erkend te zijn door het Productschap. Het bewijs van de registratie evenals het eventuele erkenningsbewijs dient op het bedrijf aanwezig te zijn en te corresponderen met de actuele situatie.

Voor een simpel overzicht van de naam adres en woonplaats gegevens staat een voorbeeld weergegeven in BIJLAGE 21.

De Productbeschrijving

Voor het in kaart brengen van de bedrijfsactiviteiten is het van belang te weten welk product of welke producten door het bedrijf verhandeld worden. Voor de grossier en het pakstation zijn de eindproducten in ieder geval de gesorteerde eieren klasse A. Een voorbeeld van de omschrijving van dit product is weergegeven in BIJLAGE 1.

Voor de verzamelaar en het pakstation geldt dat er ook eieren niet als klasse A verkocht kunnen worden, welke nog wel geschikt zijn voor de menselijke consumptie. Voor deze eieren is de omschrijving eindproduct "ei-klasse B/C" (BIJLAGE 2) toegevoegd.

Naast de eieren klasse A en klasse B/C kunnen ook andere producten verhandeld worden, van deze producten dienen in dat geval ook productomschrijvingen aanwezig te zijn.

De Procesbeschrijving

De procesbeschrijving is weergegeven in eenvoudige overzichten in BIJLAGE 3, 4 en 5. Voor het pakstation is dit schema vervolgens uitgewerkt in een zeer gedetailleerd schema. Dit gedetailleerde schema is gebruikt om alle mogelijkheden (producten, productstromen, risico's, gevaren etc.) van de verschillende stappen in kaart te kunnen brengen en te gebruiken bij de gevarenanalyse. In deze code is de uitwerking van de gevarenanalyse niet opgenomen. Een kopie van deze gevarenanalyse is op te vragen bij de Productschappen Vee, Vlees en Eieren op de Sectorafdeling Pluimvee(vlees) en Eieren (adres zie BIJLAGE 27).

Het productieproces begint bij het verzamelen, ophalen van de eieren op het legpluimveebedrijf en het vervoeren van deze eieren naar het verzamelpunt. Het proces eindigt bij het transport van de gesorteerde en verpakte eieren naar de afnemer. Een bedrijf dat alleen de eieren verzamelt en ophaalt, opslaat en vervolgens weer aflevert aan een pakstation, is een verzamelaar. De beschrijving van dit proces is in een schema weergegeven in BIJLAGE 3. Een bedrijf kan dus slechts een deel van de keten uitvoeren. Een bedrijf kan ook de gesorteerde en verpakte eieren afnemen van een pakstation en deze vervolgens verkopen aan naderen dan consumenten, dit is de grossier. De beschrijving van dit proces is in een schema weergegeven in BIJLAGE 5.

De Productielocatie

Een bedrijf kan meer dan één productielocatie hebben. Voor een pakstation geldt dat alle locaties erkend dienen te zijn en vermeld moeten staan op het erkennings- en registratiebewijs als pakstation.

Ook grossiers kunnen meerdere locaties hebben. In het kader van deze Hygiëncode Eieren is het van belang dat op alle productielocaties aan deze code voldaan dient te worden. Per locatie zal ook de controle op de naleving van de Hygiëncode Eieren plaatsvinden en het eventuele certificaat worden afgegeven.

Een HACCP- systeem

Mocht het bedrijf van plan zijn naast de Hygiëncode ook een eigen HACCP-systeem te ontwikkelen, dan dienen een groot aantal additionele zaken geregeld en geïmplementeerd te worden. De controle op de naleving van de Hygiëncode Eieren wordt uitgevoerd door het CPE. De controle op de uitvoering van een HACCP-analyse en uitwerking hiervan, kan slechts door een organisatie worden uitgevoerd die hiervoor geaccrediteerd is door de Raad van de Accreditatie. Alleen indien het HACCP-systeem op de juiste wijze is geïmplementeerd kan een HACCP-certificaat worden verkregen.

Een voorbeeld schema voor het verder uitwerken van een HACCP-analyse is weergegeven in BIJLAGE 22.

Voor alle duidelijkheid wordt nogmaals gemeld dat het hebben van een geldig HACCP-certificaat een verzamelaar, pakstation of grossier niet ontslaat van de wettelijke verplichting tenminste te voldoen aan de in de Hygiëncode vastgestelde eisen. Het CPE zal deze bedrijven altijd blijven controleren op naleving van de Hygiëncode Eieren voor Verzamelaars, Pakstations en Grossiers.

Hoofdstuk vijf: DE RISICO-ANALYSE

Wat is een Risico-analyse

Het uitvoeren van een HACCP betekent dat het productieproces (zie BIJLAGE 3, 4 en 5), stap voor stap wordt doorgenomen, en vervolgens wordt bekeken welke risico's waar gelopen worden.

In dit hoofdstuk worden de verschillende soorten risico's toegelicht. Vervolgens worden de belangrijkste punten van aandacht toegelicht.

Het volledige overzicht van de risico-analyse is op aanvraag beschikbaar. Op basis van deze risico-analyse zijn twee Kritische Controle Punten (CCP) vastgesteld. Om de kwaliteit van het af te leveren product zo hoog mogelijk te houden, moet daarnaast op een aantal punten in het proces aandacht besteed worden (Punten van Aandacht, PVA). Deze punten van aandacht worden in de BIJLAGE 6, 7 en 8 per bedrijfscategorie weergegeven.

Fysische risico's

Met een fysisch risico wordt de aanwezigheid van massieve delen, zoals stukjes hout, glas of metaal, bedoeld. Het spreekt voor zich dat deze, gezien het legproces en bouw van een consumptie-ei, niet aan de orde zijn.

Echter gedurende het proces van verzamelen en sorteren en verpakken van eieren kan de schaal scheuren of breken. In die zin kan wel gesproken worden van fysische risico's.

Chemische risico's

Chemische risico's kunnen voortkomen uit met name het niet correct gebruiken van medicijnen en soms ook door het incorrecte gebruik van reinigingsmiddelen op de leghennenbedrijven.

Als dieren ziek zijn, dan dienen de dieren behandeld te worden. De verantwoordelijkheid voor de afwezigheid van residuen ofwel reststoffen van deze middelen op of in eieren ligt bij de legpluimveehouder. Deze behoort de voorschriften strikt na te leven en zal moeten garanderen dat de eieren géén residuen boven het MRL-niveau bevatten.

Als dieren behandeld moeten worden, dan dient bij de toepassing van diergeneesmiddelen rekening gehouden te worden met de wettelijk vastgestelde wachttermijnen voor eieren. De eieren die gedurende de wachttermijn geproduceerd zijn, mogen niet voor humane consumptie gebruikt worden. De pluimveehouder mag deze eieren niet als consumptie-eieren verhandelen volgens artikel 41 van de diergeneesmiddelenwet en artikel 18 van de Warenwet, het is een zo genaamd "ondeugdelijk levensmiddel".

Het Bureau Registratie Diergeneesmiddelen (BRD) beschikt over een actuele lijst van diergeneesmiddelen die toegestaan zijn voor legpluimvee. Deze informatie is te vinden op de website van de BRD: <http://www.brd.agro.nl>. Voor alle andere diergeneesmiddelen gelden speciale regels, met aangepaste wachttermijn, welke de dierenarts aan de pluimveehouder schriftelijk dient te melden.

Agressieve reinigingsmiddelen of andere stoffen, die een gevaar voor de volksgezondheid kunnen betekenen, moeten duidelijk herkenbaar worden geëtiketteerd met een waarschuwing voor hun eigenschappen en met een goede gebruiksaanwijzing. Ze moeten worden opgeslagen in een aparte afgesloten ruimte, dit kan een kast of een speciaal lokaal zijn. Denk daarbij aan voldoende ventilatie van die ruimte en gebruik eventueel speciale milieupallets bij opslag van grotere hoeveelheden. Bij zowel gebruik als opslag van gevaarlijke stoffen wordt daarmee de kans op overdracht op eieren vermeden.

Overigens geldt dat niet alle reinigings- en ontsmettingsmiddelen gebruikt mogen worden in de levensmiddelenindustrie, waartoe ook verzamelaars, pakstations en grossiers gerekend worden. Informatie over de toegestane reinigings- en desinfectiemiddelen is te vinden op de

website van het College voor de Toelating van Bestrijdingsmiddelen:
<http://www.bib.wau.nl/ctb/geel.html>.

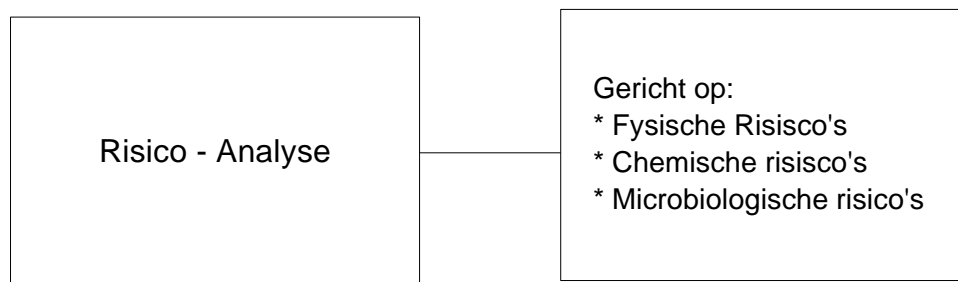
Microbiologische risico's

Bij alle producten bedoeld en bestemd voor menselijke consumptie dient speciaal gelet te worden op microbiologische risico's. Alhoewel hier geen wettelijke basis voor is wordt, voor wat betreft eieren, hieraan in de (primaire) productiekolom (broederijen en fok-, opfok-, vermeerderings- en legbedrijven) reeds zorgvuldig aandacht besteed. De wettelijke basis is gelegen in de Europese Zoönosenrichtlijn. In Nederland heeft geen implementatie van deze richtlijn plaatsgevonden anders dan in de Plannen van Aanpak voor de Eier- en Pluimveevleessector en voor de eiersector in het vervolg: het Actieplan Salmonella Eiersector 2001⁺.

De microbiologische risico's voor eieren betreffen bacteriën, met name salmonellae, en schimmels. Uit de risico-analyse komt naar voren dat salmonellae in eieren een zogenaamd CCP is. Voor het terugdringen van de salmonellae besmettingen in eieren is door het Productschap Pluimvee en Eieren voor de gehele productiekolom van eieren het Plan van Aanpak in de Eiersector in **1997** opgezet. In 2001 is hierop een vervolg van kracht geworden in de vorm van het Actieplan Salmonella Eiersector 2001⁺. In Hoofdstuk 6 wordt hier nader op ingegaan.

Bovendien wordt door een groot aantal legpluimveehouders en pakstations vrijwillig deel genomen aan bewakingsprogramma's zoals het Integrale Keten Beheersingsprogramma (IKB) van het Productschap voor Pluimvee en Eieren.

Figuur 3: De risico-analyse



Doorgeefluik

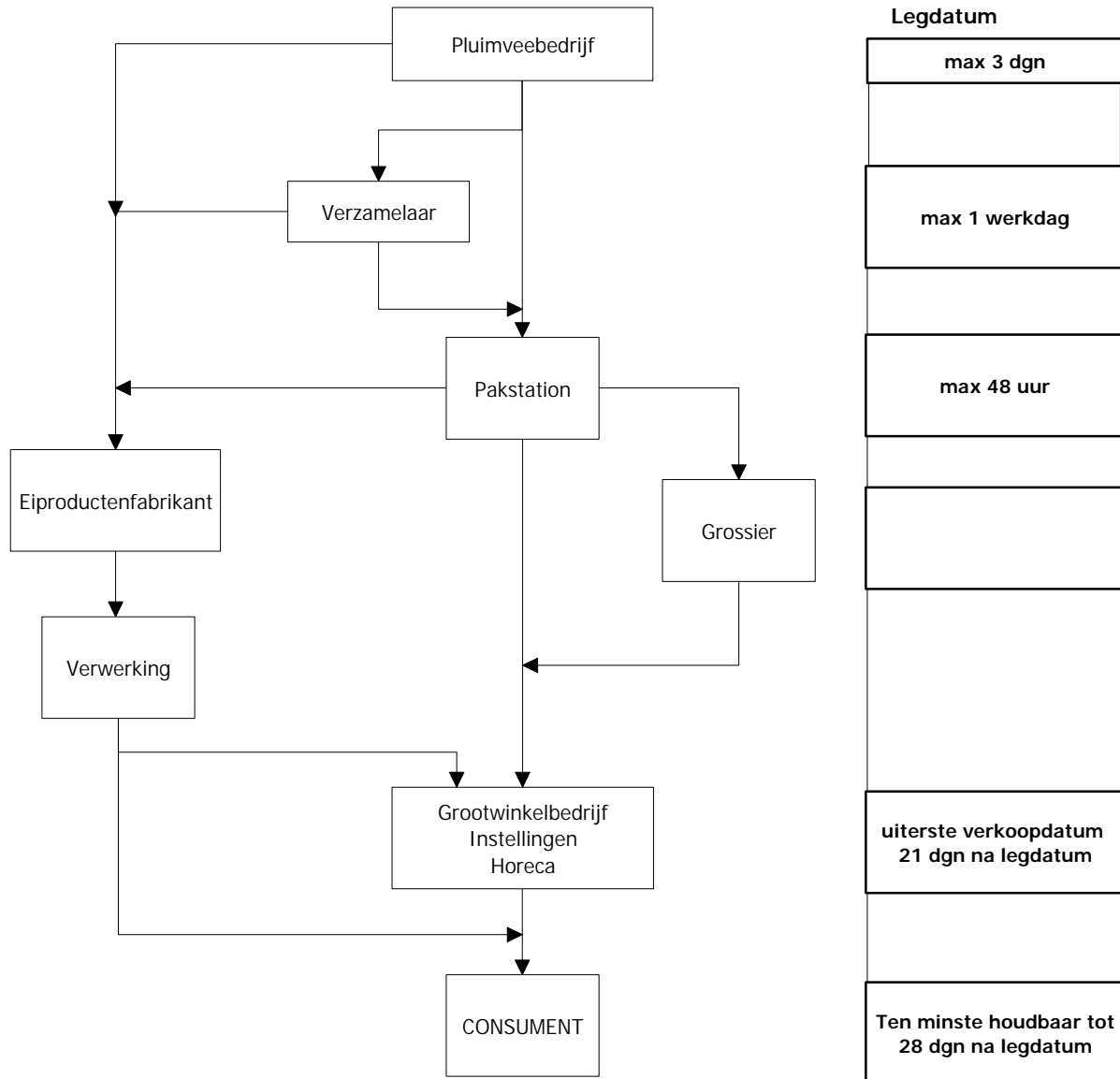
Een verzamelaar, pakstation en grossier zijn in functie in feite een "doorgeefluik". Zij veranderen immers niets aan het product "ei" en selecteren zelfs de slechte kwaliteiten eruit. De belangrijkste stappen uit het bedrijfsproces van een verzamelaar, pakstation en grossier zijn in BIJLAGE 3, 4 en 5 weergegeven in een processchema.

In het verleden was het standpunt dat de functie van "doorgeefluik" impliceerde dat erin de wetgeving géén microbiologische eisen gesteld worden aan het product, in dit geval de eieren, die door een verzamelaar, pakstation of grossier worden afgeleverd. In de huidige tijd is het standpunt dat de ontvanger van de eieren zich ervan dient te vergewissen dat het product dat hij doorgeeft, goed is. Voor de eieren betekent dit dat ze vrij zijn van bepaalde bestanddelen of dat deze bestanddelen onder het vastgestelde wettelijke maximum (MRL-niveau) liggen, zoals residuen en kritische stoffen. Daarnaast moeten de eieren vrij zijn van Salmonella enteritidis (S.e.) en typhimurium (S.t.). Dit laatste punt komt uitgebreid aan de orde in Hoofdstuk 6.

De handelsnormen eieren bepalen de omloopsnelheid van de eieren in de verschillende schakels van de keten. De eieren moeten tenminste elke derde werkdag door het pluimveebedrijf worden afgeleverd of daar worden opgehaald. De eieren moeten vervolgens uiterlijk de tweede werkdag na levering aan het pakstation, worden gesorteerd en verpakt. Bij de verzamelaar mogen de eieren ten hoogste 1 werkdag blijven staan.

Ook is de uiterste termijn van houdbaarheid van de eieren, via de Warenwetregeling Eieren, vastgesteld op 28 dagen vanaf de legdatum. Het is verplicht deze tenminste houdbaar tot (THT)-datum op de verpakking te vermelden. Men kan vrijwillig overgaan tot de vermelding van de "uiterste verkoopdatum", die op 21 dagen is vastgesteld. In Figuur 4 wordt deze regelgeving schematisch weergegeven.

Figuur 4: Overzicht van de wettelijke termijnen van eieren



De legdatum is vastgesteld als de datum van de dag waarop de kip het ei legt.

Het punt van de THT-datum is een kritisch controlepunt. Dit betekent dat de afnemer per pluimveehouder een overzicht dient bij te houden, waarin per ontvangstdatum de legdata zijn weergegeven en de THT-data van de van deze partij afgeleverde partijen eieren. Dit overzicht dient regelmatig door het pakstation gecontroleerd te worden. Een voorbeeld van een overzicht per pluimveehouder of per ontvangen partij is opgenomen in BIJLAGE 10.

Dit schema is tevens te gebruiken in het kader van tracking en tracing door naast de afgeleverde THT-datum ook de gegevens van de afnemer weer te geven.

Een andere manier van borging van de bovenstaande criteria, mist die controleerbaar is, is mogelijk. Een voorbeeld van een alternatieve borging is het regelmatig apart zetten van een monster eieren. Dit monster eieren wordt op de THT-datum gecontroleerd op kwaliteitskenmerken, te weten de hoogte van de luchtkamer en dikwithoogte (Haugh Unit-

meting). Van deze monsters wordt een deel op de THT-datum onderzocht op de aanwezigheid van salmonellae.

Risico-analyse eiersector

Op basis van de gedetailleerde uitwerking van het proces van vervoeren, verzamelen, sorteren, verpakken en afleveren van consumptie-eieren zijn een aantal punten in het proces aangetoond, waar tenminste aandacht aan geschonken dient te worden.

Uit het schema op bladzijde 62 van Figuur 11: Processchema voor de pakstationhouder die de eieren zelf ophaalt bij de pluimveehouders (en verzamelaars) en vervolgens met eigen vervoer de gesorteerde eieren aflevert bij zijn afnemers, blijkt dat aan de volgende stappen in het proces extra aandacht besteed dient te worden:

Ten eerste zijn dit de inkoopspecificaties en de daarbij behorende ingangscntrole. De eisen ten aanzien van de salmonellae in eieren worden in Hoofdstuk 6 uitgebreid behandeld. In de huidige regelgeving is onder andere vastgelegd dat zodra de Salmonella status van een koppel leghennen bekend is, en deze niet meer negatief is, alle eieren afgeleverd moeten worden aan de eiproductenindustrie. In de inkoopspecificaties dient verder vastgelegd te zijn dat de eieren vrij dienen te zijn van residuen, ofwel dat de residuen zich onder het wettelijke MRL- niveau dienen te bevinden (voorzover deze zijn vastgesteld). Bij het ter perse gaan van deze code wordt nog gewerkt aan de invulling van de zelfcontrole regelgeving voor eieren en eiproducten op het gebied van residuen. Zodra deze regelgeving van kracht wordt, dan wordt zij geacht onderdeel uit te maken van de Hygiëncode Eieren en moeten naast de pluimveehouders ook de verzamelaars, pakstation(houder)s en grossiers aan deze regelgeving voldoen.

In het kader van de traceerbaarheid van eieren tot op boerderij niveau geldt dat eieren voorzien moeten zijn van stempel van het bedrijf van herkomst. Vanaf 1 oktober 2002 is de volgende codering voorgeschreven:

1. een cijfer voor het soort huisvestingssysteem (0= biologisch, 1= vrije uitloop, 2= scharrel, 3= kooi);
2. een code van twee letters voor het land van herkomst (NL voor Nederland, BE voor België, DE voor Duitsland);
3. een code van vijf cijfers voor het pluimveebedrijf (voor Nederlandse bedrijven komt dit overeen met het PPE bedrijfsregistratienummer (KIP-nummer), eventueel nog gevolgd door stalnummers.

Deze regelgeving is voorlopig slechts verplicht voor de eieren die onder het IKB-keurmerk verhandeld worden. Ook de Duitse kwaliteitssystemen KAT en GGE schrijven deze codering voor per 1 oktober 2002. In Europees verband wordt deze regelgeving pas in 2004 van kracht en geldt dan voor ALLE eieren die in de Europese Unie geproduceerd worden.

Het tweede zeer grote aandachtspunt is de sorteermachine. Het nat reinigen en vervolgens ontsmetten van dit apparaat is niet mogelijk. Een alternatieve methode om de verontreiniging en/of de besmetting van een schoon ei op een zo laag mogelijk niveau te krijgen, is de kneus- en breukeieren zo vroeg mogelijk uit het proces te verwijderen. Dit betekent dat alle visueel gebroken en gekneusde eieren niet opgezet moeten worden. Door daarnaast een goed systeem van crack-detectie op de aanvoerband toe te passen, kunnen nagenoeg alle eieren die gebarsten en/of gebroken zijn op tijd onderkend en van de band verwijderd worden, zodat in de rest van het sorteerapparaat (nagenoeg) geen eieren meer breken. Deze later in het proces gebroken eieren vormen immers weer een potentiële besmettingsbron. De elektronische crack-detectie is een goed hulpmiddel bij de reductie van de kans op besmetting, echter ook dit onderdeel van de machine is lastig te reinigen.

Een volgende stap is een aanpassing van de aanvoerband van de sorteermachine. De rollers worden tijdens de retour gang schoongeborsteld, eventueel nog nat gereinigd, ontsmet en gedroogd, waardoor een aanzienlijke reductie van de besmettingskans van het ei mogelijk wordt.

Bij alle apparatuur verdient het aanbeveling de aanvoerröllerbanen tenminste één maal per dag grondig te reinigen. Het is van essentieel belang dat deze banen **droog** zijn alvorens er weer gesorteerd wordt.

Het derde aandachtspunt is de status van het verpakkingsmateriaal, met name de trays. De beste oplossing in de zin van het voorkomen van versleping van micro-organismen tussen bedrijven is, dat elk pluimveebedrijf gebruik maakt van nieuwe trays. Volgens de tekst van de wet moeten de hergebruikte trays schoon, droog en als nieuw zijn. De trays afkomstig van een niet-salmonellae-besmet bedrijf mogen terug naar een vrij bedrijf. De trays van een salmonellae-besmet bedrijf moeten aan een besmet bedrijf teruggeleverd worden of vernietigd. Ze mogen dus nimmer terug naar een salmonellae-vrij bedrijf.

Het vierde aandachtspunt is de legdatum en het daaraan gekoppelde Kritische Controle Punt van de houdbaarheidsdatum. De legdatum is de datum van de dag waarop de kip haar ei gelegd heeft. De Uiterste Verkoop Datum (UVD) ligt wettelijk vast op 21 dagen na de legdatum. Tenslotte is de "Tenminste Houdbaar Tot"-datum (THT) wettelijk vastgesteld op 28 dagen na de legdatum. Dit punt is in de paragraaf doorgeefluik uitgebreider toegelicht (bladzijde 22).

Het vijfde aandachtspunt is de opslag van de eieren en met name het voorkomen van zweten. In de paragraaf conditionering wordt hier verder op ingegaan. Daarnaast is dit onderwerp uitgewerkt in de brochure "Klimaat beheersing bij de bewaring van consumptie-eieren (Een handleiding voor de praktijk)". Deze brochure is destijds aan alle bedrijfsgenoten toegestuurd.

Het zesde aandachtspunt is de etikettering. Naast de eventuele individuele stempeling van de eieren (IKB) moeten alle containers en verpakte eieren ten alle tijde voldoen aan de etiketteringsvoorschriften:

1. wit etiket: gesorteerde eieren op het pakstation;
2. geel etiket: alleen bestemd voor de eiproductenindustrie;
3. rood etiket: niet geschikt voor de humane consumptie.

Naast de kleur van het etiket zijn er ook vereisten aan de tekst. Dit is in Figuur 5: Voorbeeld van een geel etiket voor de industrie-eieren weergegeven. Voor de eieren die door de pluimveehouder worden geleverd aan de verzamelaar of het pakstation geldt dat per container aangegeven moet staan:

1. houderijsysteem;
2. legdatum;
3. naam, adres en woonplaats pluimveebedrijf.

Conditionering

Natuurlijk dient een verzamelaar, pakstation of grossier alle factoren, die van invloed kunnen zijn op de kwaliteit van eieren, te beheersen. Naast de hoge omloopsnelheid spelen de omgevingscondities een uiterst belangrijke rol. Verzamelaars, pakstations en grossiers moeten factoren zoals temperatuur en luchtvochtigheid beheersen door al te grote schommelingen hiervan te voorkomen. Gecombineerd met eisen aan de inrichtingen wordt zo in ieder geval de verdere ontwikkeling van eventuele microbiologische risico's voorkomen. Er dient een registratie van de temperatuur en de luchtvochtigheid plaats te vinden in de bedrijfsruimten.

Schema met de beheersing van de aandachtspunten

Op basis van de uitgevoerde risico-analyse zijn de tabellen in BIJLAGE 6, 7 en 8 aangepast. In deze bijlagen zijn voor respectievelijk verzamelaars, pakstations en grossiers schema's bijgevoegd, waarin wordt aangegeven op welke wijze en hoe vaak de aandachtspunten uit elk productieproces worden gecontroleerd. Ook wordt aangegeven wat dient te gebeuren bij het constateren van afwijkingen van de grenswaarden (= corrigerende maatregelen).

Voor alle drie de bedrijfspgroepen staat de versheid van de eieren centraal bij de beheersing van de kwaliteit in het belang van de volksgezondheid. Daarnaast wordt aandacht geschonken aan het "vrij zijn van residuen" en het beheersen van de salmonellae-problematiek.

Specifieke zaken

Uit deze tabellen komen een aantal specifieke zaken naar voren die in onderstaand overzicht kort uiteen worden gezet

I. Ingangscontrole

- A. Herkomst: staat de legpluimveehouder vermeld op de containers met huisvestingssysteem? (bij IKB zijn eieren van juiste stempel voorzien?)
- B. Legdatum van de eieren: staat de legdatum op de containerkaartjes vermeld?
- C. Vrij van S.e./S.t.?
 - 1. heeft afnemer de garantie gegeven dat eieren vrij zijn van S.e./S.t.?
 - 2. is van dit koppel dieren bekend dat het besmet is met S.e. of S.t.? Zo ja: naar eiproductenindustrie. Zo nee: mag het consumptie-eieren-circuit in.

Voor nadere invulling zie Hoofdstuk 6.

II. Residuen in /op eieren (onderzoek)

- A. Medicijnen gebruik: heeft de pluimveehouder gemeld dat er medicijnen gebruikt zijn. Zo ja: alternatieve afzet regelen.

III. Tracking and tracing

- A. Eieren: overal in het pand is te achterhalen (etikettering of via de administratie) welke eieren van welk bedrijf welke bedrijven afkomstig zijn.
- B. Trays: afkomstig van een niet-(S.e./S.t.)besmet bedrijf terug naar (voor zover bekend) vrij bedrijf. Indien mogelijk moeten de trays terug naar het bedrijf van oorsprong.

Transport: eisen, controle en registratie

De eieren worden maximaal elke derde werkdag opgehaald op het pluimveebedrijf. De vrachtwagen die deze transporten uitvoert, is schoon en vervoert geen andere materialen die de eieren kunnen verontreinigen of een geur kunnen overbrengen. Bij het betreden van het pluimveebedrijf wordt rekening gehouden met de hygiëneregels zoals die op dat bedrijf gelden. De chauffeur betreedt de hokken niet. Mocht dit onvermijdelijk zijn, dan trekt de chauffeur een schone overall, werkhandschoenen en schoeisel aan. De pluimveehouder dient adequate materialen beschikbaar te stellen.

De chauffeur zorgt ervoor dat bij het verlaten van het pluimveebedrijf tenminste de laadklep ontdaan is van zichtbaar vuil zoals struif, schalen en/of kippenmest.

Bij het laden van de eieren wordt zodanig gehandeld dat geen extra kneus- en/of of breuk ontstaat. Dit is tevens de reden dat tijdens het transport de containers goed gezekerd moeten worden.

Als de chauffeur constateert dat er een probleem is met de partij eieren, meldt hij dit terstond aan de bedrijfsleiding.

De temperatuur tijdens het transport dient zodanig te zijn dat geen grote temperatuurschokken en/of -schommelingen optreden. Daarnaast moet het klimaat zodanig zijn dat de eieren niet kunnen gaan zweten, noch bij het inladen, noch bij het uitladen.

Het verdient aanbeveling ook de vrachtwagens regelmatig te controleren. Bij elke (af)levering moet worden gecontroleerd of de auto optisch schoon is. Tenminste éénmaal per jaar wordt een steekproef uitgevoerd om te controleren of de reiniging adequaat is, of dat een additionele ontsmetting dient plaats te vinden. Iedere vrachtauto wordt tenminste éénmaal per week grondig gereinigd. Indien de aard van de vrachten of andere oorzaken dit noodzakelijk maken wordt de vrachtwagen ook nog ontsmet.

Voor het transport van de eieren worden de volgende gegevens bijgehouden:

1. datum transport;
2. samenstelling vracht (eieren en eventuele andere producten, gesorteerde eieren en/of ongesorteerde eieren);
3. bezochte pluimveehouders en /of afnemers;
4. registratie van het schoonmaken en de eventueel uitgevoerde ontsmetting.

Hoofdstuk zes:

SALMONELLA PREVENTIE IN DE EIERSECTOR

Salmonella enteritidis en typhimurium

In de pluimvee- en eiersector komen met name *Salmonella enteritidis* en *typhimurium* (S.e en S.t) voor. Dit is de reden dat in Nederland in de (primaire) productiekolom zorgvuldig aandacht wordt besteed aan de preventie hiervan.

Door het Productschap voor Pluimvee en Eieren (PPE) zijn al in 1997 stappen genomen om de microbiologische risico's in de broederijen, fok-, opfok-, vermeerderings- en legbedrijven terug te dringen. Op 1 november 1997 is het zogenaamde Plan van Aanpak in de Eiersector van start gegaan. Dit programma is gericht zich op een reductie van het aantal S.e. en S.t. besmette eieren. Voedselinfecties bij de mens, die gerelateerd worden aan de consumptie van eieren hebben meestal te maken met besmettingen van *Salmonella enteritidis*. In de regelgeving is ook *Salmonella typhimurium* meegenomen in de bestrijdingsprogramma's. Problemen met andere typen salmonellae worden vooralsnog niet in verband gebracht met eieren.

Plan van Aanpak in de Eiersector.

Het Plan van Aanpak in de Eiersector is in eerste instantie gericht op het terugdringen van het aantal besmette eieren. Omdat dit moeilijk meetbaar is, is als verplichtend resultaat afgesproken dat het aantal besmette S.e/S.t.-besmette koppels in de leghennensector 3 jaar na het van start gaan van het Plan van Aanpak terug te dringen tot onder de 5%. De maatregelen die beschreven staan in het Plan van Aanpak zijn voor alle pluimveebedrijven verplicht gesteld in de Verordening Hygiënevoorschriften Pluimveehouderij van het Productschap Pluimvee en Eieren en de daarbij behorende besluiten.

Het Plan van Aanpak heeft betrekking op alle legpluimveebedrijven. De eerste fase betrof een inventarisatie fase om het niveau van besmetting vast te stellen. Dit niveau werd vastgesteld op 11,6% S.e/S.t.-besmette koppels.

Vervolgens zijn de voorschriften van het Plan van Aanpak doorgevoerd bij de nieuw opgezette koppels. Echter over de periode van februari 1999 tot december 2000 werd een niveau van 11,4% S.e/S.t.-besmette koppels vastgesteld.

Opmerkelijk daarbij was dat in de hogere schakels van de productieketen op fok- en vermeerderingsbedrijven geen S.e/S.t.-besmettingen werden geconstateerd. Daarnaast lag het aantal koppels, dat aan het einde van de opfok besmet was, rond de 0,4%.

Het Plan van Aanpak had geen betrekking op verzamelaars, pakstations en grossiers.

Omdat het verplichte resultaat niet gehaald werd, zijn een aantal projecten gestart om de mogelijk oorzaken te kunnen achterhalen. Op basis van de resultaten van deze projecten en andere onderzoeken en tevens de noodzaak om het besmettingsniveau in de eieren terug te dringen, is het Actieplan *Salmonella* Eiersector 2001⁺ opgezet. In februari 2001 is het Actieplan van start gegaan.

Actieplan Salmonella Eiersector 2001⁺

Met de start van het Actieplan *Salmonella* Eiersector 2001⁺ is de salmonellae bestrijding in de eiersector een nieuwe fase ingegaan. De bestaande monitoring blijft gehandhaafd, maar is op een aantal punten duidelijk aangescherpt.

Het Actieplan *Salmonella* Eiersector 2001⁺ bestaat uit een drietal elementen:

1. monitoren volgens de bestaande systemen;
2. aangescherpte hygiënevoorschriften;
3. jaarlijks onafhankelijk onderzoek van eieren op de aanwezigheid van S.e./S.t.

Het monitoren van alle koppels leghennen wordt gehandhaafd in de vorm van een verplicht bloedonderzoek 9 weken voor het ruimen van ieder koppel leghennen.

De aangescherpte hygiënevoorschriften in het actieplan hebben consequenties voor zowel de pluimveebedrijven, de veevoederleveranciers als de daarop volgende schakels. De consequenties voor de verzamelaars, pakstations en grossiers worden hieronder in een aparte paragraaf "Consequenties van Actieplan Salmonella Eiersector 2001+" nader toegelicht.

In het verleden heeft de Keuringsdienst van Waren onderzoek gedaan naar de aanwezigheid van S.e/S.t. in eieren. In het verlengde van dit onderzoek zal jaarlijks een onafhankelijk onderzoek worden uitgevoerd naar de aanwezigheid van salmonellae in eieren. Hiermee wordt de (aangepaste) doelstelling van de sector in beeld gehouden.

Met het Actieplan Salmonella Eiersector 2001+ wordt gedurende drie jaar gewerkt aan een verdere verlaging van de Salmonella-besmetting bij eieren. Het streven van de eiersector is om te komen tot een 0+% S.e/S.t. besmette eieren per jaar.

Consequenties van Actieplan Salmonella Eiersector 2001+

Op de pluimveebedrijven en voor het geleverde veevoeder zijn de normen aangescherpt, maar ook voor de verzamelaars, de pakstations en in mindere mate de grossiers heeft het actieplan consequenties. In deze paragraaf worden de consequenties nader toegelicht.

Zodra van een koppel leghennen bekend is dat de S.e./S.t.-status van een koppel leghennen positief is, mogen alle eieren die van dit koppel leghennen (nog) afgeleverd worden niet meer het consumptiekanaal in, maar moeten verplicht worden afgeleverd aan de eiproducentenindustrie.

Ten tweede is in de regelgeving vastgesteld dat in de hygiëncode een aantal wijzigingen zullen worden doorgevoerd ten aanzien van de sorteermachines. Dit betreft met name het reinigen van de zuignappen en de rollenbanen. De zuignappen dienen tenminste aan het einde van iedere werkdag (nog beter zou zijn in iedere pauze) gereinigd én ontsmet te worden. Voordat de zuignappen teruggeplaatst worden, moeten ze goed droog zijn. Het terugplaatsen van nog vochtige zuignappen heeft een groot negatief effect op de verspreiding van besmettingen.

Voor de rollerbanen geldt eenzelfde verhaal. Deze banen dienen tenminste aan het einde van de werkdag grondig gereinigd te worden.

Tenslotte wordt aanbevolen bij aanschaf van nieuwe apparatuur rekening te houden met de mogelijkheid van een natte reiniging gevolgd door een ontsmetting.

Vrijwillig nog verder gaan

Ook al zijn er geen wettelijke microbiologische normen vastgesteld en zijn verzamelaars, pakstations en grossiers een "doorgeefluik" wordt, op verzoek, bij een groot deel van met name de pakstations door CPE gecontroleerd op de aanwezigheid van in het bijzonder salmonellae. Het CPE heeft overigens bij haar controles nooit eieren aangetroffen, waarvan de inhoud met salmonellae besmet was.

Daarnaast zal het CPE nu op alle verzamel- en sorteerlocaties ieder kwartaal een verplicht swab-onderzoek uitvoeren, zoals is weergegeven in BIJLAGE 20.

Een goede omgang met het consumptie-ei

Samenvattend kan gesteld worden dat de eiersector alle maatregelen neemt om een veilig product voor de consument af te dwingen. Belangrijk is echter óók de wijze waarop de (eind)verbruiker met het consumptie-ei omgaat. In ieder geval staat op de verpakking (verplicht) de THT-datum, ofwel de "te houden tot"-datum vermeld. De THT-datum ligt op 28 dagen na de legdatum. De uiterste verkoopdatum van eieren aan de consument is

vastgesteld op (UVD) 21 dagen na de legdatum. Ook is verplicht vermeld wat het consumentenadvies is, namelijk "na aankoop gekoeld bewaren". Van zowel de Overheid als het Productschap uit wordt gecommuniceerd dat geen rauwe eieren mogen worden gebruikt in gerechten voor risicogroepen. Deze risicogroepen zijn: zieken, ouderen, zwangeren en jonge kinderen. Daarnaast is het eten van een hard gekookt ei het veiligst. De kooktijd van een ei is 8 tot 10 minuten afhankelijk van de grootte van het ei en de te koken hoeveelheid eieren. Als daarenboven de omloopsnelheid van de eieren hoog is, en de eieren in een schone omgeving bewaard worden, is de kans op een risicovol eindproduct verwaarloosbaar klein.

Ingangscontrole Salmonella status van de ontvangen ongesorteerde eieren

Tijdens de ingangscontrole zal duidelijk vastgesteld moeten worden of de eieren voldoen aan de regelgeving ten aanzien van salmonellae.

Als afnemer van eieren moet de garantie worden verkregen dat eieren van een pluimveehouder vrij zijn van S.e. en S.t.:

1. De pluimveehouder verklaart schriftelijk bij aanvang van de productie dat alle hennen tijdens de opfok geënt zijn tegen Salmonella enteritidis, waardoor de hennen goed beschermd zijn tegen een mogelijke besmetting met S.e. Daarnaast verklaart hij aan de voorwaarden van het Actieplan Salmonella Eiersector 2001⁺ en alle daaropvolgende wijzigingen te voldoen. Ter verificatie van deze verklaring stuur hij een kopie van het entbewijs mee.
2. De pluimveehouder verklaart schriftelijk bij aanvang van de productie dat hij schone hennen heeft ontvangen in een schone stal. Ter verificatie van deze uitspraak stuurt hij een kopie van de bloeduitslag van de opfokhennen van de Gezondheidsdienst voor Dieren mee en een kopie van het uitgevoerde hygiënogram. Hij verklaart tevens dat hij aan de voorwaarden van het Actieplan Salmonella Eiersector 2001⁺ en alle daaropvolgende wijzigingen zal voldoen.

Iedere pluimveehouder dient in zijn verklaring aan te geven, dat zodra hem bekend is dat zijn kippen besmet zijn met Salmonella, hij dit per omgaande aan zijn afnemer zal melden. De afnemer is vervolgens verplicht deze eieren af te zetten aan de eiproducentenindustrie.

De verzamelaar en het pakstation zullen zich ervan moeten vergewissen dat hun leveranciers daadwerkelijk aan het Actieplan Salmonella Eiersector 2001⁺ voldoen. Indien men kiest voor mogelijkheid 1, dan geldt voor zowel de verzamelaar als het pakstation dat zij bij aanvang van de productie de verklaring van de pluimveehouder ontvangen hebben, waarin hij aangeeft dat de hennen geënt zijn. Een steekproef om te controleren of dit ook daadwerkelijk gebeurd is, moet in de boeken vermeld worden.

Voor de grossier geldt dat hij moet controleren of zijn toeleverancier het proces beheerst. Hij kan dit bijvoorbeeld doen door middel van een steekproef, waarbij gecontroleerd wordt of voor die partij het pakstation ook de verklaring van de pluimveehouder(s) heeft ontvangen en de eieren derhalve vrij zijn van S.e en S.t.

Toekomst

In deze hygiëncode is tot op heden slechts de regelgeving met betrekking tot het Actieplan Salmonella Eiersector 2001⁺ aan de orde geweest. In de toekomst kunnen echter verdere aanscherpingen van dit actieplan plaatsvinden. In het kader van deze hygiëncode geldt dat de regelgeving op grond van het Actieplan Salmonella Eiersector 2001⁺ en alle wijzigingen daarop met ingang van hun respectievelijke data van inwerkingtreding geacht worden geheel in deze code te zijn ingelast en daarvan deel uit te maken.

Dit betekent voor de verzamelaars, pakstationhouders en de grossiers dat zij geacht worden te handelen conform het huidige actieplan en alle daarop volgende wijzigingen.

Hoofdstuk zeven:

HYGIËNISCHE VERWERKINGSEISEN VOOR CONSUMPTIE-EIEREN

Inkoop van eieren

De inkoop van de eieren bepaald de kwaliteit en de status van het eindproduct. De belangrijkste zaken die tenminste in de inkoopvoorwaarden geregeld dienen te zijn, zijn de volgende:

1. Het pluimveebedrijf is geregistreerd en voldoet aan de regelgeving;
2. De pluimveehouder is verplicht zijn afnemer te melden
 - dat en welke medicijnen hij gebruikt;
 - zodra het bekend wordt, dat een koppel leghennen S.e/S.t. besmet is;
3. De eieren van klasse A voldoen aan de kwaliteitseisen voor klasse A (schoon, geen kneus of breuk);
4. De eieren van de klasse B of C apart en duidelijk herkenbaar worden afgeleverd;
5. Eieren die onder IKB worden afgeleverd, dienen voorzien te zijn van een stempel (ieder ei afzonderlijk). Voorwaarden hierbij zijn:
 - scharrel- en voliërebedrijven met een geautomatiseerde eierverzameling zijn verplicht te stempelen op het pluimveebedrijf;
 - scharrel- en voliërebedrijven zonder geautomatiseerde eierverzameling zijn vanaf 1 januari 2002 verplicht te stempelen op het pluimveebedrijf;
 - batterijbedrijven stempelen de IKB-eieren op het bedrijf of laten deze, onder voorwaarden, stempelen op het pakstation.

Voor de bepalingen in de inkoopvoorwaarden geldt dat ook controle op deze zaken dient plaats te vinden.

Transport van eieren

Het transport van de eieren betreft zowel het ophalen van de eieren op de pluimveebedrijven als het transport tussen verzamelaar en pakstation, of pakstation en grossier en naar de afnemers.

Tijdens het transport van het ophalen van de eieren bij de pluimveebedrijven is het van groot belang dat mogelijke versleping van besmettingen tussen de bedrijven voorkomen wordt. De chauffeur betreedt dan ook nimmer het hok waar de dieren gehuisvest zijn. Als dit om bepaalde redenen niet mogelijk is, trekt de chauffeur een schone overall, werkhandschoenen en laarzen aan die door de pluimveehouder ter beschikking worden gesteld. De laadklep van de vrachtwagen wordt als zichtbaar vuil op de laadklep aanwezig is, gereinigd na ieder pluimveebedrijf.

Voor alle transport geldt dat de vrachtwagen schoon is en vrij van vreemde geuren. De staat van onderhoud en de constructie van de laadruimte is zodanig dat het vervoermiddel eenvoudig en effectief te reinigen is.

Het gecombineerde transport van ongesorteerde, gesorteerde, eventueel zelfs afgekeurde partijen eieren of emballage dient zoveel mogelijk vermeden te worden. Indien dit niet kan dan dienen de verschillende soorten eieren fysiek en duidelijk van elkaar te onderscheiden zijn. In alle gevallen van gecombineerde transporten dient dit zodanig te geschieden dat de kans op kruisbesmetting zo laag mogelijk is. Van alle transporten dient een administratie bijgehouden te worden zoals weergegeven onder Transport: eisen, controle en registratie (op pagina 26).

Indien het vervoermiddel vooraf gebruikt is voor ander transport dan eieren dan dient het vervoermiddel tenminste grondig gereinigd en ontsmet te worden. Iedere vrachtwagen wordt tenminste éénmaal per week gereinigd.

Tijdens het transport en tijdens het laden en lossen dienen de eieren en de containers, dozen of pallets zodanig behandeld te worden dat geen extra kneus en breuk kan optreden. Dit geldt zowel bij het ophalen van de containers op de pluimveebedrijven als in de rest van het vervoerstraject. Tijdens het transport dienen de containers of andere grotere verpakkingseenheden (met banden) vastgezet te worden.

Tijdens het transport, maar met name tijdens het laden en lossen van eieren is het van groot belang dat de eieren niet gaan zweten. Zweten treedt op als koudere eieren in een warmere omgeving terecht komen. Om die reden verdient het aanbeveling om op het traject pluimveehouder - vervoer - pakstation duidelijke afspraken te maken op welke temperatuur de eieren gehouden worden. Datzelfde geldt voor het vervolgstraject naar het (groot)winkelbedrijf toe. Juist vanwege het risico van zweten is in Europees verband afgesproken géén koelketen in te voeren voor de eiersector.

Aanvoer van eieren

De eieren dienen te worden aangevoerd op schone (kartonnen) trays, in schone onbeschadigde dozen en/of verpakkingen of op schone, en zo nodig gereinigde rolcontainers. De aanvoer vindt onder zodanige omstandigheden plaats dat schommelingen van de temperatuur- en luchtvochtigheid worden vermeden.

Eieren worden ten minste elke derde werkdag geleverd door de legpluimveehouder of daar opgehaald. Ter bewaking van de versheid wordt een registratie bijgehouden van de aangevoerde eieren.

Ontvangstruimte

De werkruimte, waar eieren worden ontvangen en/of tijdelijk worden opgeslagen, dient schoon en droog te zijn. De temperatuur en luchtvochtigheid in deze ruimte moet zoveel mogelijk gelijk zijn aan die in de rest van het gebouw ter voorkoming van condensvorming. Het is ook belangrijk dat temperatuur en luchtvochtigheid zo constant mogelijk zijn, zowel overdag als ook 's nachts.

De trays met eieren mogen niet rechtstreeks op de grond worden geplaatst, waar ze ten gevolge van vochtopname hun stevigheid kunnen verliezen.

In de eierontvangstruimten mogen geen producten worden opgeslagen die op enigerlei wijze risico's voor eieren opleveren.

Klimaatbeoordeling in elke ruimte

Niet alleen in de ontvangstruimte, maar in alle bedrijfsruimten, waar eieren en/of verpakkingen zich bevinden, moeten temperatuur en luchtvochtigheid zoveel mogelijk aan elkaar gelijk zijn. In alle gevallen dient condensvorming te worden tegengegaan. Het is ook van groot belang temperatuur en luchtvochtigheid zo constant mogelijk te houden, zowel overdag als 's nachts.

Het dagelijks beoordelen en zoveel mogelijk bijsturen van temperatuur en luchtvochtigheid in alle bedrijfsruimten behoort dan ook tot één van de meest belangrijke onderdelen van de bedrijfsvoering. In de onderstaande opsomming is voor een aantal situaties aangegeven hoe bijgestuurd kan worden, de zogenaamde corrigerende maatregelen:

- bij te een te lage temperatuur (< 5°C) dienen de bedrijfsruimten verwarmt te worden;
- bij te lage relatieve vochtigheid in de ruimten (< 60%) dient extra vocht in de ruimte gebracht te worden;
- bij temperaturen boven 25° in de bedrijfsruimten zijn er verschillende opties:
 - 's nachts koelen en de ruimten extra ventileren, overdag door het gesloten houden van de opslagruimten de temperatuur zo laag mogelijk houden;
 - de doorlevertermijnen van de eieren daar waar mogelijk versnellen.

Verpakkings- en transportmaterialen

Ruwe omgang met containers, kratten en dozen moet worden vermeden om de mogelijkheid van besmetting van de eieren ten gevolge van breuk te voorkomen.

De transport- en verpakkingsmaterialen mogen niet voor doeleinden zijn gebruikt die kunnen leiden tot besmetting van het product.

Containers of kratten worden geïnspecteerd direct vóór gebruik. Wanneer zichtbaar vuil, met name in de vorm van eiresten aanwezig is, worden ze opnieuw gereinigd. Containers en kratten moeten van zodanige constructie en materiaal zijn dat ze eenvoudig en grondig zijn te reinigen en zo nodig te desinfecteren. Hout wordt derhalve zoveel mogelijk vermeden.

Reiniging van containers en kratten

De containers en kratten worden direct na gebruik grondig gereinigd en indien nodig gedesinfecteerd en gedroogd. In alle gevallen dienen de containers en kratten vrij te zijn van zichtbaar vuil.

Elk bedrijf dient voorzieningen te hebben waarmee de reiniging en/of desinfectie van transportmateriaal goed kan worden uitgevoerd.

Tweede soort eieren - bij de aanvoer

Onder tweede soort eieren worden die eieren verstaan die wel geschikt zijn voor menselijke consumptie, maar niet aan de eisen voor klasse A eieren kunnen voldoen. Deze eieren zijn in hoofdzaak bestemd om te worden geleverd aan de levensmiddelenindustrie. Er zijn nu nog twee klassen tweede soort eieren, klasse B en C. Onder klasse B vallen eieren die óf aan de specifieke kwaliteitseigenschappen van klasse B voldoen óf verduurzaamd zijn óf koelhuisseieren zijn. Formeel mogen de klasse B eieren, nog als consumptie ei worden afgeleverd (tot 2004). Klasse C zijn eieren die niet voldoen aan de eisen voor klasse A en B en uitsluitend mogen worden geleverd aan erkende bedrijven in de levensmiddelenindustrie, dat zijn de eiproductenfabrikanten.

Door pakstations, en in voorkomende gevallen ook door verzamelaars, wordt bij de ontvangst van de eieren geselecteerd op tweede soort eieren. Deze worden als zodanig herkenbaar gelabeld met het gele etiket (Figuur 5) en direct apart gehouden.

Ook komt het voor dat de eieren, bij aankomst op het pakstation, al op tweede soort zijn geselecteerd. In dat geval zijn de containers met tweede soort eieren vooraf duidelijk en goed zichtbaar gescheiden en dienen voorzien te zijn van het gele etiket.

Figuur 5: Voorbeeld van een geel etiket voor de industrie-eieren

AFZENDER: NAAM ADRES
EIEREN VOOR DE LEVENS- MIDDELENINDUSTRIE
AANTAL EIEREN

Tweede soort eieren - bij het schouwen en sorteren

Voor pakstations geldt dat de bij het schouwen en sorteren uitgeselecteerde eieren óf direct van de band worden genomen óf apart worden verzameld door de sorteermachine. Bevuilde eieren mogen echter NOOIT met een (nat) doekje of borsteltje op wat voor manier dan ook schoongemaakt worden. In plaats van het ei schoon te maken wordt door het poetsen namelijk de eventuele besmetting die buiten op het ei zit door de poriën als het ware in het ei gepoetst. Kortom éénmaal een vuil ei blijft een vuil ei en behoort bij klasse B of C.

De eieren van klasse B en C worden als tweede soort eieren als zodanig herkenbaar gelabeld en apart gehouden. Zij zullen worden afgevoerd naar een erkend eierverwerkings- of levensmiddelenbedrijf.

De bakken of trays, waarin de kapot gebroken, uitgeselecteerde eieren terecht komen, worden zo vaak mogelijk verwijderd uit de productieruimten. Deze eieren worden uitsluitend bestemd als afval of mogen eventueel afgeleverd worden aan de technische industrie. Dit zogenaamde pakstationstruif dient voorzien te worden van een rood etiket.

Voor de reinheid van de sorteermachine en het voorkomen van kruisbesmetting tussen de eieren is het van het grootste belang dat kneus- en breuk-eieren, maar ook cracks zo vroeg mogelijk van de banen worden verwijderd.

Figuur 6: Voorbeeld van een rood etiket voor de industrie eieren

AFZENDER: NAAM ADRES
INDUSTRIE-EIEREN NIET GESCHIKT VOOR MENSELIJKE CONSUMPTIE
BESTEMMING: NAAM ADRES

Sorteer- en inpaklijnen

De transportbanden of rollenbanen, die de eiertrays met eieren via de schouwkast naar de plaats van sorteren brengen, worden regelmatig, ten minste dagelijks, gereinigd. Wanneer een ei breekt op de band, worden de eiresten zorgvuldig en direct verwijderd, meteen gevolgd door reiniging van het besmeurde oppervlak. Hetzelfde geldt voor eieren die op de grond terecht komen.

De zuignappen, die de eieren naar en van de band transporteren, worden tenminste aan het einde van ieder werkdag grondig gereinigd en ontsmet. Als tijdens het sorteren eieren breken en eiresten duidelijk zichtbaar op de zuignappen achterblijven, moet de vervanging zo snel mogelijk plaatsvinden. Vervolgens worden de vuile zuignappen gereinigd, ontsmet en gedroogd alvorens ze weer teruggeplaatst worden.

Het is essentieel dat bij het plaatsen van gereinigde zuignappen de nappen DROOG zijn. De transport- en rollerbanen worden tenminste aan het einde van iedere werkdag gereinigd. De vloer onder en naast de eiertransportband wordt regelmatig en ten minste dagelijks gereinigd aan het einde van de werkdag.

Verpakken en verpakkingsmateriaal

Verpakkingsmateriaal wordt schoon en hygiënisch bewaard. Verpakkingen dienen schokbestendig, droog, onbeschadigd en schoon te zijn, en ook gemaakt te zijn van zodanig materiaal dat de eieren geen vreemde geur kunnen opnemen en dat de kwaliteit ervan niet ongunstig kan worden beïnvloed. De verpakkingen mogen eveneens geen toxische verbindingen bevatten.

Kleine verpakkingen mogen niet opnieuw worden gebruikt. Grote verpakkingen en trays mogen slechts worden hergebruikt als zij 'als nieuw' zijn ofwel voldoen aan de hiervoor genoemde eisen, en mogen ook geen enkele oude aanduiding, die tot enige verwarring kan leiden, meer dragen.

In het kader van het beperken van de mogelijke overdracht van salmonellae, maar ook van andere besmettingen, bijvoorbeeld bloedluizen, geldt dat de trays afkomstig van een niet-salmonellae-besmet bedrijf terug gaan naar een vrij bedrijf. Indien mogelijk moeten de trays terug naar het bedrijf van oorsprong.

Opslag van verpakte eieren

Het eindproduct wordt opgeslagen en getransporteerd onder omstandigheden waarbij de risico's van besmetting en vermeerdering van micro-organismen zoveel mogelijk beperkt worden. De temperatuur en luchtvochtigheid dienen daarom zoveel mogelijk constant te zijn. De opslagruimte moet in een schone, droge en ordelijke staat verkeren, die vrij is van vreemde geuren. Ook dienen de eieren op afdoende wijze beschermd te zijn tegen schokken, weersinvloeden en de inwerking van direct zonlicht.

De opslagruimten worden onderworpen aan een regelmatig schoonmaakprogramma. De ventilatieopeningen moeten zijn voorzien van roestbestendig materiaal dat in staat is ongedierte te weren.

Ook in de opslagruimte dient de etikettering van de verpakkingen zodanig te zijn dat ten eerste de traceerbaarheid van deze eieren tot op pluimveehouder-niveau in orde is. Daarnaast dient ook d.m.v. de voorgeschreven etikettering duidelijk te worden aangegeven wat de bestemming en de status van de betreffende eieren is.

Bij het sorteren van de eieren zijn de kwaliteitskenmerken beoordeeld en op basis daarvan zijn de eieren verpakt. Voor de eieren die reeds verpakt zijn, geldt dat zij nog steeds aan deze eisen dienen te voldoen.

Af- en doorlevertermijnen

Verzamelaars leveren de eieren uiterlijk de eerstvolgende werkdag, na die van de ontvangst van de eieren, af aan het desbetreffende pakstation.

Pakstations sorteren en verpakken de eieren uiterlijk de tweede werkdag na die van ontvangst, behalve bij doorlevering aan andere pakstations. Dan geldt de termijn, zoals gesteld voor verzamelaars.

Voor zowel het pakstation als de verzamelaar geldt dat in het kader van het gebruik van de juiste THT-datum een register bijgehouden dient te worden, waaruit blijkt dat de juiste THT-datum gebruikt is en dat dit ook gecontroleerd wordt. Twee voorbeelden van een mogelijke invulling van dit register zijn opgenomen in BIJLAGE 10.

Grossiers houden bij de af- of doorlevering van verpakte eieren de op de verpakking vermelde THT-datum en eventueel de UVD-datum in acht.

Afvallen

Voor de opslag van afval en oneetbaar materiaal, moeten afzonderlijke ruimten of speciale plaatsen zijn, alvorens dit uit het gebouw wordt verwijderd. Afvallen zijn óók eischalen en eieren die niet geschikt zijn voor menselijke consumptie. De afvalruimten moeten zodanig zijn gemaakt dat het aantrekken van ongedierte wordt voorkomen en besmetting van eieren, materiaal, gebouwen of toegangswegen wordt vermeden. Deze opslagruimte mag niet in open verbinding staan met de productieruimten.

Afvallen dienen zeer regelmatig te worden verwijderd uit de productieruimten. Onmiddellijk na het opruimen van afval moeten de vergaarbakken en elk voorwerp dat in contact is gekomen met eiresten, worden gereinigd en worden gedesinfecteerd.

De interne afval-opslagruimte moet regelmatig schoongemaakt en vervolgens ontsmet worden.

Binnen het pakstation zijn er twee soorten afval stromen: het afval, wat afgevoerd wordt naar de afvalverwerking enerzijds en de open kneus- en breuk-eieren welke niet meer geschikt zijn voor menselijke consumptie en het struif anderzijds. De open breuk- en kneus-

eieren en het struif mogen voor zover zij niet naar de afvalverwerking gaan, uitsluitend geleverd worden aan de technische eiproducentenindustrie. Van deze eier-afvalstroom dient een administratie bijgehouden te worden. In deze administratie dienen van alle leveringen opgenomen te worden het aantal kilogrammen (eieren of struif) daarvan en de afnemer (naam, adres, woonplaats) ervan.

Tracking en Tracing

Tijdens de dioxine-affaire in België is het duidelijk geworden dat de traceerbaarheid van eieren tot op pluimveehoudersniveau van groot belang is. Als gevolg van de invoering in de IKB-regelgeving dienen in op alle IKB-scharrel- en IKB volièrebedrijven per 1 januari 2002 alle eieren op het bedrijf van herkomst gestempeld te worden. Voor de IKB-batterijbedrijven geldt dat zij of zelf de eieren op het bedrijf stempelen, of onder bepaalde voorwaarden dit op het pakstation laten doen. Door het stempelen van deze IKB-eieren is voor deze eierstroom voor een deel in de traceerbaarheid voorzien. Daarnaast dient na het sorteren vastgelegd te worden van welke productiedatum, welke partijen van welke pluimveehouders naar welke afnemers verzonden zijn. Dit deel van de tracering heeft veel aandacht nodig. Indien deze administratie op correcte wijze wordt bijgehouden, kan bij mogelijke problemen op een pluimveebedrijf op een effectieve wijze een recall van de betreffende herkomst uitgevoerd worden.

Swab-onderzoek

In de voorgaande tekst zijn aanbevelingen gedaan ten aanzien van de reiniging en ontsmetting van zowel de bedrijfsruimten, als de transportmiddelen, de verpakkingsmaterialen als de containers en het sorteerapparaat. In Hoofdstuk 8 wordt uitgebreid op dit onderwerp ingegaan. Alleen het uitvoeren is geen garantie dat iets ook daadwerkelijk schoon is. In dat kader dient de verzamelaar of het pakstation door een **onafhankelijke instantie** (bijvoorbeeld het CPE) éénmaal per kwartaal een hygiënogram te laten nemen. In BIJLAGE 20 is weergegeven welke onderdelen tenminste bemonsterd moeten worden, voor zover van toepassing.

Eindproduct controle

Alvorens de eieren aan de afnemers worden geleverd, dienen de leveranciers zich ervan te verzekeren dat de verpakte en klaar gezette eieren nog steeds voldoen aan de kwaliteitseisen voor eieren van die klasse.

Wettelijk is voorgeschreven dat bij het verlaten van het pand ook de reeds verpakte eieren aan de handelsnormen dienen te voldoen.

Logische werk volgorde

Het lijkt zo vanzelfsprekend, maar een logische volgorde van werken, ofwel het schoonste werk eerst, is niet altijd eenvoudig.

Een voorbeeld is een reparatie aan een machine. Het apparaat wordt eerst gereinigd alvorens een reparatie wordt uitgevoerd. Na de reparatie moet de machine en de werkplek eromheen wederom gereinigd worden. Immers een technische dienst komt op allerlei plekken in het bedrijf.

Na het verwijderen van afval of andere risicovolle producten verdient het aanbeveling tenminste de handen te wassen.

Hoofdstuk acht: **REINIGING EN DESINFECTIE**

Waarom reiniging en desinfectie?

Bij reiniging en desinfectie lijkt het alsof men nooit het beoogde einddoel bereikt wordt. Aangezien bedrijfsruimten dagelijks worden gebruikt, is het schoonmaken hiervan een continu proces, waaraan doorlopend aandacht moet worden besteed.

Aan schoonmaakwerk, onderhoud en reiniging wordt vaak minder aandacht besteed. Daarin komt pas verandering wanneer de gevolgen van verwaarlozing of onoordeelkundige behandeling worden ingezien. Dan blijkt dat reiniging niet alleen in het belang van het product is, maar tevens een noodzakelijke en nuttige investering in (de toekomst van) het bedrijf is.

Goede hygiëne vraagt een grondige, effectieve en vooral regelmatige reiniging van gebouwen, gebruiksvoorwerpen en machines om ei-resten en vuil te verwijderen. Ei-resten en vuil kunnen micro-organismen bevatten en kunnen daarom werken als een bron van voedselinfecties en bederf.

Wat is 'reiniging'?

Onder reiniging wordt verstaan het grondig schoonmaken ofwel verwijderen van al het aanwezige, minimaal zichtbare vuil. Dit kan zowel droog als nat gebeuren. Droge reiniging vindt plaats door middel van bijvoorbeeld vegen of stofzuigen en kan een manier zijn om grondig alle aanwezige vuil te verwijderen.

Bij natte reiniging moet gedacht worden aan het gebruik van bijvoorbeeld een op te lossen reinigingsmiddel. Natte reiniging versnelt het reinigingsproces op zich wel, maar kan bijvoorbeeld met de bestaande sorteerapparatuur de elektronische onderdelen van de apparatuur aantasten.

Wat is 'desinfectie'?

Bij desinfectie van een ruimte of van apparatuur gaat het om de ontsmetting van het desbetreffende oppervlak. Het daarbij te gebruiken desinfectiemiddel dient dusdanig van aard te zijn, dat het de aanwezige micro-organismen voldoende doodt. Na desinfectie, dient grondig te worden nagespoeld om alle sporen van het desinfectiemiddel te verwijderen.

Van een goede desinfectie kan alléén dan sprake zijn, wanneer hieraan een grondige reiniging vooraf is gegaan. Nog aanwezig vuil kan namelijk de werking van het desinfectiemiddel remmen.

Reiniging en desinfectie in de eiersector

Verzamelaars, pakstations en grossiers dienen hun productieruimten en productiemiddelen dagelijks schoon te maken. Hiertoe volstaat in het algemeen droge reiniging. Alle materiaal, dat voor de reiniging wordt gebruikt, dient zelf minimaal wekelijks te worden gereinigd. Indien nodig dient het schoonmaakproces te worden gevolgd door desinfectie.

In Hoofdstuk 7 is reeds uitgebreid ingegaan op de reiniging en desinfectie van bepaalde onderdelen van het sorteerapparaat. De zuignappen dienen tenminste aan het einde van iedere werkdag gereinigd en ontsmet te worden. Indien het noodzakelijk is tussentijds te wisselen dan dienen de zuignappen gereinigd, ontsmet en vervolgens gedroogd te worden alvorens ze weer teruggeplaatst worden. De roller- en/of transportbanen dienen tenminste aan het einde van de werkdag gereinigd te worden en indien mogelijk, is ontsmetting aan te bevelen. In alle gevallen, waar het onderdelen van de machine betreft die potentieel met de eieren in contact komen, geldt dat alvorens deze onderdelen in gebruik genomen worden, ze

DROOG moeten zijn. Het gebruiken van een machine met natte onderdelen werkt (kruis)besmettingen in de hand.

Niet alle middelen zijn te gebruiken

Alleen reinigings- en/of desinfectiemiddelen mogen worden gebruikt die een officieel toelatingsnummer hebben voor de voedingsmiddelenindustrie.

Een lijst van toegelaten reinigings- en ontsmettingsmiddelen voor de levensmiddelenindustrie is te vinden op de website van het College voor de Toelating van Bestrijdingsmiddelen: www.bib.wau.nl/ctb/geel.html.

Eisen aan de gebouwen en bedrijfsruimten

In de Handelsnormen zijn onder andere eisen opgenomen, die inspelen op de mogelijkheid van een goede reiniging en desinfectie van de bedrijfsruimten. Zo moeten de bedrijfsruimten voldoen aan de volgende aspecten:

- een oppervlakte hebben die voldoende is voor de omvang van de werkzaamheden;
- er moet behoorlijk kunnen worden geventileerd en verlicht;
- er moet behoorlijk kunnen worden schoongemaakt en ontsmet;
- de bedrijfsruimten mogen slechts voor behandeling en opslag van eieren worden gebruikt;
- een deel van de ruimten mag echter voor de opslag van andere producten worden gebruikt, mits deze géén vreemde geur op de eieren kunnen overbrengen. De producten die een risico vormen zijn beschreven in Hoofdstuk 1 van deze code, het betreft onder andere uien en vis.

Voor de opslag van reinigings- en desinfectiemiddelen geldt dat ze in een aparte afgesloten ruimte opgeslagen dienen te worden. Dit kan zijn een kast (denk om vereiste ventilatie) of een apart lokaal, maar in geen geval bij de eieren in dezelfde ruimte. In deze opslag kunnen dan ook de eventueel aanwezige ongediertebestrijdingsmiddelen worden opgeslagen.

Zowel de bedrijfsruimten als de technische voorzieningen moeten in goede staat van onderhoud verkeren.

Het spreekt voor zich dat er passende installaties dienen te zijn voor de reiniging en ontsmetting van werktuigen en materieel.

Werken volgens een vast programma

Geschikt schoonmaakprogramma's voor zowel verzamelaars, pakstations als grossiers zijn te vinden in respectievelijk BIJLAGE 11, 12 en 13 bij deze hygiëncode. Ook is een voor iedereen van toepassing zijnde werkinstructie voor goede reiniging en desinfectie toegevoegd (BIJLAGE 14). Zowel het specifieke schoonmaakprogramma als de werkinstructie kunnen direct door de bedrijven worden gebruikt.

De bedrijfsleiding of één van de medewerkers, ziet regelmatig toe op de naleving van het schoonmaakprogramma. Hij of zij is volledig op de hoogte van de dagelijkse werkzaamheden in het bedrijf, van de betekenis van besmetting en van de daarmee in verband staande risico's. Hij of zij geeft deze controles ook aan door middel van het paraferen van het schoonmaakprogramma.

Indien het geldende schoonmaakprogramma op onderdelen niet voldoet, worden terstond wijzigingen of aanpassingen doorgevoerd. Alle medewerkers worden hiervan direct op de hoogte gesteld.

Een logische werkvolgorde

Direct na afloop van de werkdag wordt alle afval volledig uit de betreffende bedrijfsruimten verwijderd en wordt vervolgens een deugdelijke reiniging uitgevoerd van de bedrijfsgebouwen en de volledige inventaris, inclusief sorteer- en inpakbanden, apparatuur en overige hulpmiddelen.

Pas na afloop van de uitvoering van het schoonmaakprogramma worden noodzakelijke reparaties uitgevoerd aan gebouwen en inventaris. LET OP: gezien de aard van de werkzaamheden die een technische dienst (of een technicus) in het gehele bedrijf uitvoert, dient ook na een reparatie de werkplek tenminste gereinigd te worden.

De controle middels het swab-onderzoek

Hoewel iedereen geacht wordt zijn werk goed uit te voeren, kunnen toch fouten in de routine insluipen. Daarnaast komt het veelvuldig voor dat bij het herhaaldelijk uitvoeren van dezelfde werkzaamheden, in dit geval reiniging en ontsmetting, zonder een controle de aandacht verslapt. Ter controle op een juiste uitvoering van, en met name ook het adequaat zijn van het schoonmaakprogramma (verificatie), wordt door het CPE éénmaal per kwartaal een hygiënogram genomen op de verzamel-, sorteer- en opslaglocatie. Een voorbeeld van dit bemonsteringsschema is opgenomen in BIJLAGE 20.

Hoofdstuk negen:

PERSOONLIJKE HYGIËNE EN GEZONDHEIDSEISEN

Het belang van een goede persoonlijke hygiëne

De handhaving van een goede hygiëne op het bedrijf staat in direct verband met de persoonlijke hygiëne van alle medewerkers. Immers, doordat medewerkers veelvuldig van buiten naar binnen de productieruimten lopen, kunnen zij een bron zijn, die bacteriën van buitenaf in het productieproces brengt. Daarom is het uiterst belangrijk dat de medewerkers zelf voor een goede persoonlijke hygiëne zorgen. Ook hier geldt dat het "beter is te voorkomen, dan te genezen". Slechts door de medewerkers zelf te overtuigen van het belang van hygiëne, zullen ze gemotiveerd zijn om hieraan actief mee te werken.

Het plaatsen van borden met het opschrift "handen wassen verplicht" kan bijdragen in de bewustwording van hygiëne en vooral te wijzen op de risico's die op dat punt in het bedrijf worden gelopen. Het verplicht wassen van de handen geldt niet alleen na een bezoek aan de toiletten, maar óók na het eten van een maaltijd in de kantine. Daarnaast kan het toepassen van bepaalde kledingvoorschriften bij bepaalde werkzaamheden aangeven wat het belang van goede hygiëne op die plek in het bedrijf is. Iedereen dient zich dan wel te allen tijde aan deze voorschriften te houden.

Het eten en drinken evenals het roken in de productie ruimten is niet toegestaan.

Een goede handenwasgelegenheid is voorzien van stromend (eventueel verwarmt) water en desinfecterende zeep. Bij de installatie van nieuwe handenwasgelegenheden verdient het aanbeveling een systeem te kiezen waarbij de kranen niet met de hand bediend hoeven worden.

Kennis van zaken

De bedrijfsleiding zorgt ervoor dat alle medewerkers op de hoogte zijn van het hygiënisch werken met eieren en van persoonlijke hygiëne, zodanig dat zij begrijpen dat voorzorgen nodig zijn om besmetting te voorkomen.

Op het bedrijf dient een werkinstructie voor de handhaving van persoonlijke hygiëne aanwezig te zijn. Deze is bijgevoegd als BIJLAGE 15 bij deze hygiëncode.

Meldingsplicht en de rol van de bedrijfsleiding

Elke medewerker dient ervan doordrongen te zijn dat van aanwijzingen voor een bacteriële besmetting bij hem of haar direct melding moet worden gemaakt bij de bedrijfsleiding.

Door de bedrijfsleiding worden vervolgens passende maatregelen genomen ter voorkoming van besmetting van de eieren, zoals bijvoorbeeld het tijdelijk laten verrichten van werkzaamheden van een andere aard.

Elke medewerker die een schram of wond heeft met tekenen van infectie, die in contact kan komen met eieren, mag niet doorgaan met het werk of in contact komen met oppervlakken waar eieren op terecht kunnen komen. De wond wordt éérs volledig en goed beschermd.

Voor ieder werknemer geldt tevens dat hij of zij bij indiensttreding óf een gezondheidsverklaring invult óf een bedrijfsglement ondertekent waarin dezelfde zaken worden geregeld met een meldingsplicht als in de hieronder beschreven gezondheidsverklaring. Dit betekent niet dat de werknemer medisch gekeurd wordt, maar hij/ zij verklaart dat zodra hij/zij ziek is, hij/zij dit direct aan de bedrijfsleiding moet melden. Voorbeelden van dergelijke gezondheidsverklaringen zijn opgenomen in BIJLAGE 23. Voor de personen die reeds in dienst zijn, kan tijdens bijvoorbeeld de reguliere ARBO-keuring, een soortgelijke verklaring worden ingevuld.

De nieuwe medewerkers vullen bij indiensttreding eenmalig een gezondheidsverklaring in BIJLAGE 23, 1: Gezondheidsverklaring voor personen die bij bedrijven in de eiersector in dienst treden. Deze gezondheidsverklaring bestaat uit twee delen, deel I door de

medewerker in te vullen in het bijzijn van een arts en deel II waarin de arts verklaart dat op basis van zijn informatie, betrokkene te werk kan worden gesteld. De RVV, het CPE of een andere keuringsinstantie heeft, om privacy redenen, slechts de mogelijkheid tot inzage van deel II. Bij deze Gezondheidsverklaring behoort een verklaring van de medewerker (BIJLAGE 23, 2), waarin hij/zij aangeeft direct te melden als hij/zij lijdt aan een besmettelijke ziekte. Deze verklaring wordt eveneens ingevuld bij indiensttreding.

Als mensen reeds in dienst zijn, kan de verklaring voor personen die bij bedrijven in de eiersector in dienst zijn, gebruikt worden (BIJLAGE 23, 3); deze is nagenoeg gelijk aan de verklaring bij indiensttreding. Daarnaast vullen ook zij de verklaring waarin hij/zij aangeeft direct te melden als hij/zij lijdt aan een besmettelijke ziekte (BIJLAGE 23, 2) .

Op het moment dat iemand ziek is/wordt én gevreesd wordt dat hij aan een besmettelijke ziekte lijdt, dan mag de werkgever deze medewerker pas weer de werkzaamheden laten verrichten indien de "Verklaring van geen bezwaar" wordt overlegd. Dit is weer dezelfde verklaring als voor personen die reeds in dienst zijn en dan deel II, waarin de arts verklaart dat geen bezwaar bestaat tegen het uitvoeren van de werkzaamheden.

Een overeenkomstige situatie is vastgelegd in de 'Regeling gezondheidsverklaring personen werkzaam in de vleessector'. In de toelichting op deze regeling wordt gemeld dat met die regeling de jaarlijkse medische controle kan komen te vervallen. Ergo, de vraag naar doktersattesten moet vervangen worden door de vraag om inzage te verkrijgen in de gezondheidsverklaringen van medewerkers.

Los van het feit of iemand al dan niet ziek is, kan de werkgever besluiten deze gezondheidsverklaring standaard in de reguliere ARBO-keuring op te nemen. Hierdoor is een regelmatige update van de gegevens gegarandeerd én een stuk bewustzijn wordt gestimuleerd.

Bezoekers

Het aantal bezoekers wordt zoveel mogelijk beperkt. Indien bezoek nodig is, dienen de bezoekers zich te houden aan de regels voor persoonlijke hygiëne en gezondheid, zoals die op het bedrijf gelden. Het verdient aanbeveling bezoekers te registreren, waarbij eventueel wordt aangegeven of hij al of niet de bedrijfsruimten heeft betreden. In BIJLAGE 19: BEZOEKERSREGISTRATIELIJST is een voorbeeldlijst weergegeven van een wijze van registratie.

Toezicht

De bedrijfsleiding of een speciaal daartoe aangewezen persoon houdt toezicht op het naleven van de bovengenoemde regels. Niet naleven van de regels wordt terstond gecorrigeerd.

Hoofdstuk tien: ONGEDIERTEWERING EN -BESTRIJDING

Een extra bedreiging

Mijten, motten, vliegen, vlooien, kakkerlakken, muizen en ratten zijn enkele voorbeelden van ongedierte die enorme schade kunnen aanrichten. Dergelijke dieren zijn niet te bestrijden met ontsmettingsmiddelen, maar kunnen slechts worden aangepakt met verdelgingsmiddelen. Om deze reden dient preventief te werk worden gegaan en wel in de vorm van wering van ongedierte uit de bedrijfsruimten.

Aanpak van ongediertewering

Bedrijfsruimten moeten voorzien zijn van goed sluitende deuren en ramen, goed afgesloten ventilatieopeningen, opdat ongedierte niet kan binnendringen.

Ook dienen de bedrijfsruimten zodanig schoon en opgeruimd te zijn dat geen ongedierte wordt aangetrokken.

Het houden of toelaten van huisdieren, landbouwhuisdieren, pluimvee of siervogels binnen de bedrijfsruimten is niet toegestaan. De productie- en opslagruimten maken onderdeel uit van een bedrijf waar met levensmiddelen gewerkt wordt, In de levensmiddelenindustrie vallen ook huisdieren en dergelijke onder de categorie ongedierte.

Aanpak van ongediertebestrijding

Een actief beleid dient te worden gevoerd om ongedierte, naast het weren, te signaleren en te bestrijden in bedrijfsruimten. Dit kan met name door het gebruik van verdelgingsmiddelen. Het is daarbij van groot belang de gebruikte stoffen te laten rouleren. Dit om resistentie onder het te bestrijden ongedierte te voorkomen. Het verdient aanbeveling de ongediertebestrijding door een erkende instantie uit te laten voeren. Zij beschikken over de juiste kennis van zaken en dienen hun contractuele verplichtingen na te komen.

In de praktijk van alle dag ontstaat met een zekere regelmaat een discussie omtrent de aanwezigheid van huisdieren in de bedrijfsruimten, daarom de volgende opsomming:

- Huisdieren zijn **nooit** toegestaan in pakstation.
- Huisdieren zijn **niet** toegestaan in opslag-, ontvangst en bedrijfsruimten, kortom in geen enkele bedrijfsruimte.
- Een kat is op géén enkele wijze een vorm van ongediertebestrijding. In de productieruimten van de levensmiddelenindustrie is de kat zelfs "ongedierte".

Kennis van zaken

Bestrijdende maatregelen, waaronder behandelingen met chemische, fysische of biologische middelen, mogen alleen worden genomen door of onder direct toezicht van personeel dat goed doordrongen is van de mogelijke gevaren die op kunnen treden als gevolg van residuen die kunnen achterblijven.

De juiste middelen

Er zijn continu ontwikkelingen gaande omtrent de toelating en aard van middelen ter bestrijding van ongedierte. Met het beperkte aantal producten dat is toegelaten zal uiterst zorgvuldig moeten worden omgegaan. Hiervoor is een grondige kennis van de huidige stand van zaken met betrekking tot de juiste bestrijdingsmaatregelen een vereiste.

Hoe organiseren?

Ongediertewering en -bestrijding kan door personeel van het bedrijf zelf gebeuren. Het wordt dan aanbevolen hiervoor speciaal opgeleid personeel aan te wijzen.

Voor de bestrijding moet een plan op het bedrijf aanwezig zijn. Dit bestaat minimaal uit een plattegrond, waarop staat aangegeven waar welke middelen zijn geplaatst. Ook moet een registratie plaatsvinden van de data waarop dit is gebeurd, vervangen en/of gecontroleerd is. Een voorbeeld van een bedrijfsplattegrond en controleschema zijn bijgevoegd als BIJLAGE 16, respectievelijk BIJLAGE 17. Ook hier geldt de opmerking: "Vergeet de roulatie van stoffen niet!".

Een andere mogelijkheid is om hiervoor specialisten van buitenaf aan te trekken, die een bedrijfsspecifiek werings- en bestrijdingsplan, inclusief onderhoud daarvan, kunnen verzorgen. Zij zorgen daarbij tevens voor het administratieve deel en een verantwoorde toepassing van de middelen en methoden.

Hoofdstuk elf: OPLEIDINGEN

Gerichte scholing

Voor verzamelaars, pakstations en grossiers zijn verschillende functieniveaus te onderkennen. Alhoewel het gaat om relatief eenvoudige en procesmatige werkzaamheden is een goede en gerichte scholing van groot belang.

Zowel intern als extern

De opleiding en (bij)scholing van medewerkers vindt op regelmatige basis plaats. Dit gebeurt zowel intern door het bedrijf zelf als door middel van extern verzorgde opleiding en (bij)scholing.

Zowel intern als extern verzorgde opleidingen en (bij)scholingsactiviteiten zijn afgestemd op de specifieke taken van de individuele medewerkers.

Binnen het bedrijf geldt opleiding van personeel voor zowel vaste als nieuwe medewerkers. Vaste medewerkers krijgen regelmatig een "opfris-" en/of bijscholingscursus. Nieuwe medewerkers doorlopen, in principe gedurende hun proeftijd, een grondig en relevant inwerkprogramma.

Productkwaliteit

Voor met name de activiteiten binnen een pakstation is de kern de kwaliteit van het ei. Deze wordt tijdens het zogenaamde schouwen nauwlettend beoordeeld. Voor dit schouwen wordt door de bedrijven zelf regelmatig personeel intern opgeleid en/of bijgeschoold. In zeer grote mate voorziet ook de Stichting Controlebureau Pluimvee, Eieren en Eiproducten (CPE) in het, op de bedrijven ter plaatse, geven van (bij)scholing aan medewerkers die het schouwen tot taak hebben. Als een controleur van het CPE op de werkvloer een instructie geeft kan dit bijvoorbeeld door middel van een paraaf en een handtekening op een lijst met namen of per medewerker worden weergegeven. Als voorbeeld is in BIJLAGE 24 een overzicht van opleidingen opgenomen.

Integrale aanpak

Indertijd is door het toenmalige Bedrijfschap voor de Groothandel in Eieren en Eiproducten en de Eiproductenindustrie, in samenwerking met het Innovatie- en Praktijkcentrum Dierlijke Sectoren, een specifieke integrale cursus voor de eiersector ontwikkeld. Hierin wordt met name aandacht besteed aan de kwaliteit, de productie en de hygiëne van eieren, evenals aan arbeid en veiligheid. Deze cursus pakstationmedewerker kan als een medewerker deze cursus met goed gevolg heeft afgelegd, ook op het opleidingschema worden weergegeven.

Vastleggen

In de algemene trend van aantoonbaar veilig werken en het tonen van de goede wil om veilig voedsel te verhandelen behoort ook het aantonen dat aan de opleiding van de medewerkers wordt gedacht. Het is dus ook belangrijk de opleiding, de instructies op de werkplek of andere zaken te registreren.

Hoofdstuk twaalf: **HOE DEZE HYGIËNECODE TE GEBRUIKEN**

Een grote hoeveelheid aan woorden

Voordat lezers bij dit hoofdstuk zijn aangekomen zijn heel wat woorden aan het oog voorbij getrokken. Waar het om gaat is deze theorie nu ook werkelijk in praktijk om te zetten. Hierop wordt in dit hoofdstuk ingegaan.

Algemeen

Getracht is om de hygiënecode zo kort mogelijk te houden. Toch is het denkbaar dat het lastig wordt gevonden de code in zijn geheel door te nemen en verder te bestuderen. Daarom is geprobeerd in dit hoofdstuk de praktische uitvoering zo kort en duidelijk mogelijk bij elkaar te zetten en een controlelijst ofwel checklist voor te ontwerpen. De verwijzingen naar de Warenwetregeling Hygiëne van Levensmiddelen zijn in BIJLAGE 28 opgenomen. Per artikel van de Warenwetregeling wordt verwezen naar het betreffende onderdeel van de hygiënecode. In de bundel Wetgeving Eieren & Eiproducten van het Productschap kunt u op bladzijde A9a-1 tot en met A9a-25 de volledige tekst van deze Warenwetregeling terugvinden. In deze BIJLAGE 28 is eveneens weergegeven welke eisen voortvloeien uit specifieke (Europese) regelgeving aangaande eieren.

Dat wat moet en dat wat mag

Zoals in Hoofdstuk 2 al is aangegeven, is HACCP verplicht. (Artikel 30). Het PPE is, als vertegenwoordiger van de eiersector volgens artikel 32 van de Warenwetregeling, de verzamelaars, pakstations en grossiers grotendeels hierin tegemoet gekomen door de Hygiënecode Eieren op te stellen. Uiteraard kunt u ook beslissen alsnog en helemaal zelfstandig een eigen HACCP-plan te maken. U dient met het opstellen van een eigen HACCP tenminste te volden aan de eisen zoals die vastliggen in deze hygiënecode. Het CPE zal hierop toezicht houden. Zelfs als een bedrijf door een geaccrediteerde instantie is gecertificeerd, zal het CPE als toezichthouder vanuit de overheid controleren of u aan de eisen voldoet.

Als u ertoe besluit deze hygiënecode toe te passen en na te leven, dan bent u verplicht deze hygiënecode op te volgen en de hierna aangegeven punten uit het stappenplan verder uit te werken. Dit geldt opnieuw bij de doorvoering van herziening van de code. Ook de wijzigingen zult u in het bedrijf moeten invoeren.

Stappenplan in- en doorvoeren van de hygiënecode

Stap 1A - Bedrijfsregistratie

Controleer of de naam, het adres en de productielocatie(s) en andere gegevens zoals weergegeven in BIJLAGE 21 nog overeenkomen met de werkelijkheid.

Controleer vervolgens of deze gegevens ook correct staan vermeld op het erkennings- en/of registratiebewijs.

Stap 1B - Productspecificaties

Lees BIJLAGE 1, 2 en de toelichting daarop goed door. Bijlage 2 is overigens voor wat betreft de klasse C eieren niet van toepassing op grossiers.

Door middel van deze normbladen kunt u aan uw afnemers precies aangeven wat de kenmerken zijn van door u geleverd(e) product(en).

U kunt de bijgevoegde normbladen direct gebruiken, maar u kunt ook een eigen versie maken, al dan niet door gebruik te maken van de bijgevoegde blanco versie.

Stap 2 - Processchema's

Begin bij het processchema (BIJLAGE 3, 4 of 5). Als hierin stappen staan aangegeven, die bij uw bedrijf anders verlopen, dan moet dit in een nieuw processchema of met een aanvulling op het processchema uit de bijlagen worden aangegeven.

Als extra stappen aan het proces worden toegevoegd, dan moet vervolgens, net zoals dat in BIJLAGE 6, 7 en 8 het geval is voor transport, worden aangegeven voor deze extra stappen:

- op welke aandachtspunten u let met betrekking tot de risico's voor de volksgezondheid bij het werken met eieren;
- wat de risico's en de effecten van deze risico's voor de volksgezondheid zijn;
- hoe u die aandachtspunten beheerst of controleert;
- hoe vaak u deze controlemaatregelen uitvoert;
- en welke normen/grenswaarden u daarbij hanteert;
- ook moet worden aangegeven wat u doet bij constatering van afwijkingen van die norm;
- en tenslotte hoe u de registratie van deze handelingen uitvoert.

Een voorbeeld van een risico-inventarisatie en -evaluatie voor het gehele proces is te vinden in de Evaluatie van de Hygiëncode. Dit voorbeeld kan als handleiding dienen indien uw eigen processen sterk afwijken van de processen zoals beschreven in de Hygiëncode Eieren. Dit document is op te vragen bij het secretariaat van de PVE (Evaluatie Hygiëncode voor Verzamelaars, pakstations en grossiers; documentnummer: 00SPE038ch versie 4 d.d. 22/02/02)

Uiteraard moet dit aanpassen van het processchema, zo nodig, ook verder worden onderbouwd met documenten of formulieren, die u aan deze hygiëncode kunt toevoegen.

In feite moet u òf een nieuw òf een extra aanvullend schema, zoals in BIJLAGE 6, 7 en 8, opstellen voor uw bedrijfsspecifieke processtappen en ook dit weer toevoegen aan de Hygiëncode Eieren.

Als de in Bijlage 3, 4 en 5 aangegeven processchema's voor uw bedrijfsvoering precies van toepassing zijn, dan kunt u direct doorgaan naar Stap 3.

Stap 3 - Registratie

BIJLAGE 6, 7 en 8 geven aan hoe elke processtap wordt gecontroleerd of beheerst. Neem dit schema stap-voor-stap zeer aandachtig door. In BIJLAGE 9 is voor de processtap transport aangegeven hoe gecontroleerd of beheerst wordt.

Kernpunt voor een gezonde kwaliteit van eieren is de versheid. Daarom moeten alle verzamelaars, pakstations en grossiers een registratie hebben van de hoeveelheid, kwaliteit en herkomst van de eieren. Bij een dagelijkse aanvoer hoort een dagelijkse registratie! In verband met de stempeling van de juiste THT-datum dient dit register tevens per ontvangen partij de afgeleverde THT-datum weer te geven. Dit dient gecontroleerd te worden. Twee voorbeelden van een dergelijke registratie zijn weergegeven in BIJLAGE 10, maar u kunt ook zelf, indien nodig, een speciaal standaardformulier aanmaken. Een digitale registratie behoort ook tot de mogelijkheden, mits controleerbaar. Dit formulier moet zodanig op de bedrijfsvoering aansluiten dat te allen tijden de partijen tot op het niveau van de pluimveehouder(s) terug te traceren zijn. Dit geldt óók voor de reeds afgeleverde partijen eieren.

Stap 4 - Schoonmaakprogramma's

In BIJLAGE 11, 12 en 13 is voor verzamelaars, pakstations en grossiers een voorbeeld schoonmaakprogramma opgesteld. Dit programma kan direct door het bedrijf worden gebruikt door wekelijks een nieuwe, oningevulde kopie ervan op het bedrijf, op verschillende plaatsen, op te hangen.

De aan het eind van een werkweek ingevulde en door u of een van uw medewerkers gecontroleerde lijst moet op het bedrijf worden opgeslagen. Alléén op die manier kan worden aangetoond dat u werkt aan een goede bedrijfshygiëne.

Het advies is minimaal het bijgevoegde schoonmaakprogramma na te leven. Als u al werkt met een ander, verdergaand schoonmaakprogramma, dan kunt u dat uiteraard gebruiken.

Zie voor verdere achtergrondinformatie ook Hoofdstuk 8 uit deze hygiëncode.

Ten opzicht van de vorige versie van de code is nu vastgelegd dat de zuignappen van het sorteerapparaat tenminste aan het einde van iedere werkdag moeten worden gereinigd en ontsmet. Indien een tussentijdse reiniging en ontsmetting noodzakelijk is, moeten de zuignappen gereinigd, ontsmet en gedroogd worden alvorens ze terug te plaatsen. Tevens dienen de roller- en transportbanen tenminste aan het einde van de werkdag grondig gereinigd te worden. Voor zowel de zuignappen en de banen geldt dat ze alleen droog gebruikt mogen worden.

Stap 5 A- Reiniging en desinfectie

BIJLAGE 14: WERKINSTRUCTIE REINIGING EN DESINFECTIE is een werkinstructie voor alle betrokken medewerkers over een verantwoorde reiniging en/of desinfectie. Eventueel kunt u ook een eigen, uitgebreidere versie ervan opstellen.

Neem de werkinstructie Reiniging en Desinfectie door met de binnen uw bedrijf verantwoordelijke medewerkers.

Hang een kopie van de werkinstructie Reiniging en Desinfectie op een aantal daarvoor geschikte plaatsen in de bedrijfsruimten op, op duidelijk zichtbare plaatsen.

Zie er op toe dat de reinigings- en/of ontsmettingsmiddelen correct gebruikt worden én na gebruik worden opgeslagen in de daartoe bestemde afgesloten ruimten. Deze producten mogen geen enkel gevaar vormen voor de eieren.

Zie voor verdere achtergrondinformatie ook Hoofdstuk 8 uit deze hygiëncode.

Stap 5 B - Controle van reiniging en desinfectie

Ter controle van de uitgevoerde reiniging en ontsmetting van het bedrijf en het hygiënisch werken, wordt één maal per kwartaal een swab-onderzoek uitgevoerd op het bedrijf. Dit swab-onderzoek wordt door een daartoe aangewezen organisatie genomen en geanalyseerd. Een voorbeeld van een bemonsteringsschema is opgenomen in BIJLAGE 20.

Stap 6 - Persoonlijke hygiëne

BIJLAGE 15 is een instructie voor alle medewerkers over de handhaving van een goede persoonlijke hygiëne. Eventueel kunt u ook een eigen, uitgebreidere versie ervan opstellen.

Neem de werkinstructie Persoonlijke Hygiëne met alle medewerkers goed door. Iedereen binnen het bedrijf heeft er immers mee te maken.

Hang een kopie van de werkinstructie Persoonlijke Hygiëne op een aantal daartoe geschikte plaatsen in de bedrijfsruimten op, op duidelijk zichtbare plaatsen.

In het kader van aantoonbaar hygiënisch werken dienen de medewerkers na lezing van de instructie te tekenen voor gelezen en begrepen.

Van iedere werknemer is aanwezig in het personeelsdossier óf een ondertekend exemplaar van het bedrijfsreglement, waarin dezelfde zaken als in de gezondheidsverklaring geregeld worden, óf een gezondheidsverklaring aanwezig (BIJLAGE 23).

Zie voor verdere achtergrondinformatie ook Hoofdstuk 9 uit deze hygiëncode.

Stap 7 - Ongediertewering en -bestrijding

De wering en bestrijding van ongedierte is van zeer groot belang bij de handhaving van een goede hygiëne binnen het bedrijf.

Indien u kiest voor het inhuren van specialisten van buitenaf, dan zullen deze de benodigde maatregelen, inclusief de onderbouwing/bewaking daarvan voor hun verantwoording nemen. Let erop dat u uzelf altijd op de hoogte houdt van (de naleving van) hun activiteiten.

Indien u kiest voor wering en bestrijding van ongedierte vanuit uw eigen bedrijf, dan is als BIJLAGE 16 een voorbeeld van een algemene bedrijfsplattegrond bijgevoegd. Ontwerp voor uw bedrijf eenzelfde plattegrond en geef daarop duidelijk de plaatsen aan waar middelen zijn geplaatst. Van groot belang is dan óók BIJLAGE 17, die als controlelijst aangeeft wanneer u

welk middel op welke plaats heeft neergezet of vervangen en wanneer dit opnieuw dient te gebeuren. Geadviseerd wordt deze controlelijst ten minste éénmaal per twee maanden na te gaan en in te vullen.

Zie voor verdere achtergrondinformatie ook Hoofdstuk 10 uit deze hygiëncode.

Stap 8 - Checklist en evaluatie van het hygiënesysteem

Als BIJLAGE 26 is een controlelijst of checklist bijgevoegd waarmee u zelf kunt nalopen of u alle stappen heeft gevolgd, òf en in welke mate er (nog meer) acties nodig zijn. Let wel, dit is een algemene checklist, voor verzamelaars, pakstations en grossiers. Dus zullen NIET alle onderdelen hieruit van toepassing zijn op uw specifieke bedrijfsvoering.

Omdat HACCP erop neer komt dat u uw eigen bedrijfsvoering controleert en bijstuurt op het gebied van hygiëne én veiligheid in relatie tot volksgezondheid, wordt geadviseerd deze checklist minimaal tweemaal per jaar (met uw medewerkers) door te nemen. Dit kun je zien als een stukje opleiding en vastleggen in de vorm van een simpel verslag van een werkbespreking met de namen van de aanwezigen.

Naast deze bedrijfs-zelf-controle zien ook de controleurs van de Stichting Controlebureau Pluimvee en Eieren (CPE) toe op de naleving van de Hygiëncode Eieren en/of het bedrijfseigen HACCP. Het kan eveneens voorkomen dat in overleg met hen tot de conclusie worden gekomen dat er zaken moeten worden aangepast of bijgesteld.

In beide gevallen geldt dat u, als u schema's of procedures gaat veranderen, dat dan consequent overal in het bedrijf moet doorvoeren. Ook moeten alle betrokken medewerkers ervan op de hoogte worden gebracht.

Stap 9 - Iedereen erbij betrekken

Voor zover de omvang van het bedrijf het toelaat wordt geadviseerd de hygiëncode in zijn geheel (of ten minste de strekking ervan) door te nemen met alle medewerkers. Het is raadzaam dit zowel vóórafgaand aan de toepassing van deze hygiëncode te doen als ook tussentijds, bijvoorbeeld na het doornemen van de checklist.

Hiervoor staat bewust "alle" medewerkers, omdat in feite iedereen, in grotere of kleinere mate, met de kwaliteit en hygiëne van het bedrijf en van de eieren te maken heeft.

Zorg ook dat elke medewerker precies weet voor welke taken hij of zij de (mede)verantwoordelijkheid draagt en er zich van bewust is waarom hij of zij bepaalde maatregelen uitvoert.

Bij de invoering van de hygiëncode is deze tekst opgesteld. Nu bij de herziening van de hygiëncode geldt dit nog sterker. Immers de aanpassingen kunnen voor betrokkenen een wijziging van hun werkzaamheden inhouden. De aanpassingen kunnen in een werkoverleg besproken worden. In feite is dat dan ook weer een vorm van een stukje opleiding.

Figuur 7: Uw HACCP- of hygiëne-plan zou na stap 1 tot en met 9 minimaal moeten bevatten:

○	DEZE HYGIËNECODE ALS BASIS VOOR DE RISICO-ANALYSE
○	EVENTUEEL AANGEPASTE VERSIES VAN UW BEHEERSMAATREGELEN, ZOALS – DE BEDRIJFSINFORMATIE – DE PRODUCTSPECIFICATIE – HET PROCESSHEMA – HET SCHOONMAAKPROGRAMMA – DE WERKINSTRUCTIE REINIGING EN DESINFECTIE – DE WERKINSTRUCTIE PERSOONLIJKE HYGIËNE – EEN ONGEDIERTEWERINGS- EN BESTRIJDINGSPLAN – DE WERKINSTRUCTIE CHAUFFEUR
○	EEN BEWAARMAP/PLAATS VERKLARINGEN PLUIMVEEHOUDERS I.R.T. SALMONELLA STATUS
○	EEN BEWAARMAP/PLAATS BEZOEKERREGISTRATIELIJST en LIJST BIJ INGANG OPHANGEN (<i>niet verplicht</i>)
○	EEN BEWAARMAP/PLAATS MET DE REGISTRATIEGEGEVENS VAN DE AANGEVOERDE EIEREN
○	EEN BEWAARMAP/PLAATS MET DE REGISTRATIEGEGEVENS VAN DE AfGELEVERDE EIEREN
○	EEN BEWAARMAP/PLAATS MET DE INGEVULDE, BIJGEHOUDEN SCHOONMAAKLIJSTEN
○	EEN BEWAARMAP/PLAATS MET DE INGEVULDE, BIJGEHOUDEN TEMPERATUUR EN LUCHTVOCHTIGHEID METINGEN
○	EEN BEWAARMAP/PLAATS MET DE INGEVULDE, BIJGEHOUDEN LIJSTEN TER BEWAKING VAN DE ONGEDIERTEBESTRIJDING EN -WERING
○	EEN BEWAARMAP/PLAATS MET DE INGEVULDE, BIJGEHOUDEN GEZONDHEIDSVERKLARINGEN VAN DE MEDEWERKERS
○	EEN BEWAARMAP/PLAATS MET DE INGEVULDE, BIJGEHOUDEN OPLEIDINGEN VAN DE MEDEWERKERS
○	EEN BEWAARMAP/PLAATS MET DE INGEVULDE, BIJGEHOUDEN ADMINISTRATIE VAN DE AFVALSTROMEN
○	EEN BEWAARMAP/PLAATS MET DE INGEVULDE, BIJGEHOUDEN CONTROLELIJSTEN OVER DE NALEVING VAN UW GEHELE HYGIËNEPLAN

LIJST MET BIJLAGEN

BIJLAGE 1: OMSCHRIJVING EINDPRODUCT "EI - KLASSE A"	55
BIJLAGE 2: OMSCHRIJVING EINDPRODUCT "EI - KLASSE B/C"	57
BIJLAGE 3: PROCESSCHEMA VERZAMELAAR.....	59
BIJLAGE 4: PROCESSCHEMA PAKSTATION	61
BIJLAGE 5: PROCESSCHEMA GROSSIER	63
BIJLAGE 6: BEHEERSING AANDACHTSPUNTEN VERZAMELAARS	65
BIJLAGE 7: BEHEERSING AANDACHTSPUNTEN PAKSTATIONS	67
BIJLAGE 8: BEHEERSING AANDACHTSPUNTEN GROSSIERS.....	71
BIJLAGE 9: BEHEERSING AANDACHTSPUNTEN TRANSPORT VOOR VERZAMELAARS, PAKSTATIONS en GROSSIERS.....	73
BIJLAGE 10: TWEE VOORBEELD REGISTERS: ONTVANGEN en AFGELEVERDE EIENEN WAARIN OPGENOMEN controle LEGDATA EN THT-DATA.....	75
BIJLAGE 11: SCHOONMAAKPROGRAMMA VERZAMELAARS	77
BIJLAGE 12: SCHOONMAAKPROGRAMMA PAKSTATION	79
BIJLAGE 13: SCHOONMAAKPROGRAMMA GROSSIER.....	81
BIJLAGE 14: WERKINSTRUCTIE REINIGING EN DESINFECTIE	83
BIJLAGE 15: WERKINSTRUCTIE PERSOONLIJKE HYGIËNE	85
BIJLAGE 16: VOORBEELD PLATTEGROND MET AANDUIDING VAN GEPLAATSTE VERDELINGSMIDDELEN	87
BIJLAGE 17: CONTROLE SCHEMA VOOR ONGEDIERTEBESTRIJDING (ÉÉNMAAL PER TWEE MAANDEN DOOR TE NEMEN).....	89
BIJLAGE 18: WERKINSTRUCTIE CHAUFFEURS	91
BIJLAGE 19: BEZOEKERSREGISTRATIELIJST.....	93
BIJLAGE 20: SCHEMA SWAB-BEMONSTERING VAN PAKSTATIONS EN VERZAMELAARS TEN BATE VAN HET SALMONELLAE ONDERZOEK	95
BIJLAGE 21: BEDRIJFSINFORMATIE	97
BIJLAGE 22: HACCP-CERTIFICERING: VOORBEELD VAN TE DOORLOPEN PUNTEN VOOR EEN CERTIFICAAT	99
BIJLAGE 23: VOORBEEDEN GEZONDHEIDSVERKLARINGEN	101
BIJLAGE 24: VOORBEELD VAN HET REGISTREREN VAN OPLEIDINGEN.....	107
BIJLAGE 25: CONTROLELIJST INRICHTINGSEISEN.....	109
BIJLAGE 26: CONTROLELIJST TOEPASSING HYGIËNECODE.....	111
BIJLAGE 27: BELANGRIJKE ADRESSEN	115
BIJLAGE 28: KRUISTABEL REGELGEVING	117
BIJLAGE 29: BLANCO FORMULIEREN	121

BIJLAGE 1: OMSCHRIJVING EINDPRODUCT "EI - KLASSE A"

OMSCHRIJVING EI - KLASSE A		Normblad A
<p><i>Product:</i> Consumptie-ei klasse A</p>		
<p><i>Product omschrijving:</i> Consumptie-eieren zijn kippeneieren in de schaal, geschikt voor rechtstreekse menselijke consumptie of voor gebruik door de levensmiddelenindustrie, met uitzondering van gebroken eieren, bebroede eieren en gekookte eieren. Consumptie-eieren worden beoordeeld en gesorteerd op kwaliteit en gewicht.</p>		
<p><i>Product kenmerken:</i> Schaal : normaal, schoon en onbeschadigd; Cuticula : normaal, schoon en onbeschadigd; Luchtkamer : hoogte niet meer dan 6 mm en onbeweeglijk; Eiwit : helder, doorschijnend, geleachtig vast, vrij van vreemde substanties; Dooier : bij schouwing slechts vaag zichtbaar, zonder duidelijke omtrek, bij draaien van het ei zich nagenoeg niet uit zijn centrale ligging verplaatsend, vrij van vreemde substanties; Kiem : niet zichtbaar ontwikkeld; Geur : vrij van vreemde geuren.</p>		
<p><i>Verpakkingsmateriaal:</i> De verpakkingen, en ook de binnenverpakkingen, zijn schokbestendig, droog, onbeschadigd en schoon, en vervaardigd van zodanig materiaal dat de eieren geen vreemde geur kunnen opnemen en dat de kwaliteit ervan niet ongunstig wordt beïnvloed. Er kan sprake zijn van zowel grote als kleine verpakkingen, al dan niet met elkaar gecombineerd.</p>		
<p><i>Opslagcondities:</i> De eieren worden opgeslagen in schone, droge ruimten, die vrij zijn van vreemde geur. De eieren worden, vanaf de leg tot de aflevering aan de eindverbruiker, onder zodanige omstandigheden vervoerd en opgeslagen dat zij schoon, droog en vrij van vreemde geuren blijven en op afdoende wijze tegen schokken, weersinvloeden en de inwerking van direct zonlicht worden beschermd. De eieren worden, vanaf de leg tot de aflevering aan de eindverbruiker, bij een bij voorkeur constante temperatuur en luchtvochtigheid opgeslagen en vervoerd. De eindverbruiker wordt geadviseerd de eieren na aankoop gekoeld te bewaren.</p>		
<p><i>Minimale houdbaarheid:</i> De termijn van uiterste houdbaarheid ofwel THT-datum is 28 dagen vanaf de legdatum. De uiterste verkoopdatum ofwel UVD-datum is 21 dagen vanaf de legdatum.</p>		
<p><i>Bedoeld gebruik:</i> Rechtstreekse menselijke consumptie of afzet aan grootverbruikers.</p>		
<p><i>Voorbeeld etiket:</i></p>		
<p>(1) plaats voor aanduiding pakstationnummer (2) plaats voor aanduiding naam en woonplaats (3) plaats voor aanduiding aantal eieren (4) plaats voor aanduiding gewichtsklasse (5) aanduiding kwaliteitsklasse A (6) plaats voor aanduiding datum minimale houdbaarheid + opslagadvies</p>		<p>Consumentenadvies: Na aankoop gekoeld bewaren</p>

TOELICHTING BIJ BIJLAGE 1

- * Bijlage 1 is een normblad voor eieren van Klasse A. Een normblad geeft de criteria en specificaties aan, die voor het desbetreffende product gelden.
- * Product: Verordening (EEG) nr. 1907/90 van de Raad van 26 juni 1990 betreffende bepaalde handelsnormen voor eieren en Verordening (EEG) nr. 1274/91 van de Commissie van 15 mei 1991 houdende bepalingen ter toepassing van Verordening (EEG) nr. 1907/90 van de Raad betreffende bepaalde handelsnormen voor eieren, zijn speciaal opgesteld voor de regeling van met name de kwaliteit van eieren in de schaal. Beide verordeningen worden hierna "Handelsnormen" genoemd.
- * Product omschrijving: De Handelsnormen delen eieren in klassen in. Klasse A ofwel "verse eieren" is de klasse die specifiek bestemd is voor rechtstreekse menselijke consumptie. Alle in Normblad A vastgelegde omschrijvingen zijn gebaseerd op eieren van Klasse A. Indien wordt gewerkt met "EXTRA verse" eieren of met de vermelding van de legdatum, dan kan dit normblad hiermee worden uitgebreid of kan een aanvullend normblad worden gemaakt. Indien de eieren onder IKB-logo worden verhandeld, dan dienen de eieren gestempeld te zijn of op het pakstation te worden gestempeld.
- * Product kenmerken: De product kenmerken zijn specifiek vastgelegd in de Handelsnormen. Zij omvatten zowel uiterlijke als innerlijke parameters. Indien wordt gewerkt met andere, verdergaande product kenmerken, dan kan dit normblad hiermee worden uitgebreid of kan een aanvullend normblad worden gemaakt.
- * Verpakkingsmateriaal: De algemene criteria waaraan verpakkingen dienen te voldoen, zijn in de Handelsnormen vastgelegd en als zodanig overgenomen in dit normblad. Het is ook mogelijk dat hier de specifieke verpakkingen, eventueel voorzien van een interne product code, worden opgenomen.
- * Opslagcondities: Voor verantwoord opslaan en vervoeren van consumptie-eieren is het handhaven van een zo constant mogelijke temperatuur en daaraan gerelateerde luchtvochtigheid, vanaf de leg tot aflevering aan de eindverbruiker, het meest kritische voorschrift. De eindverbruiker wordt via de etikettering op de verpakking geadviseerd de eieren, na aankoop, gekoeld te bewaren. Indien binnen het bedrijf wordt gewerkt met een bepaalde temperatuur- en/of luchtvochtigheidsnorm, dan kan die hier in het normblad worden opgenomen.
- * Minimale houdbaarheid: De THT-datum ofwel de datum van minimale houdbaarheid van een levensmiddel is de datum tot waarop dit levensmiddel zijn specifieke eigenschappen behoudt, mits het op passende wijze wordt bewaard. Via Beschikking van de Raad van 20 juni 1994 tot vaststelling van specifieke gezondheidsvoorschriften voor het in de handel brengen van bepaalde soorten eieren (94/371/EG) is de minimale houdbaarheid voor consumptie-eieren vastgesteld op 28 dagen na de legdatum.
- * Bedoeld gebruik: Consumptie-eieren van Klasse A worden door de eindverbruiker (consument of grootverbruiker) hoofdzakelijk verhit (door middel van bakken of koken) geconsumeerd, daarbij de normale hygiënevoorschriften met betrekking tot de bereiding van voedsel nalevend.
- * Voorbeeld etiket: Hier kan door het bedrijf eventueel ook een afdruk worden geplaatst van het eigen, door het bedrijf gebruikte etiket, behorend bij consumptie-eieren van Klasse A. Gebruik hiervoor dan het blanco normblad A (BIJLAGE 29).

BIJLAGE 2: OMSCHRIJVING EINDPRODUCT "EI - KLASSE B/C"

OMSCHRIJVING EI - KLASSE B/C	Normblad B/C
<p><i>Product:</i> Consumptie-ei Tweede soort</p>	
<p><i>Product omschrijving:</i> Consumptie-eieren zijn kippeneieren in de schaal, geschikt voor rechtstreekse menselijke consumptie of voor gebruik door de levensmiddelenindustrie, met uitzondering van gebroken eieren, bebroede eieren en gekookte eieren. Tweede soort eieren zijn alle eieren die niet voldoen aan de criteria voor Klasse A, maar nog wel geschikt zijn voor menselijke consumptie. De Handelsnormen voor eieren maken onderscheid tussen Klasse B en C: - Kwaliteitsklasse B bestaat uit eieren van tweede kwaliteit of verduurzaamde eieren. - Kwaliteitsklasse C bestaat uit gedeclasseerde eieren, bestemd voor de, overeenkomstig Richtlijn 89/437/EEG, erkende bedrijven van de levensmiddelenindustrie.</p>	
<p><i>Product kenmerken:</i> Schaal : niet gebroken; Luchtkamer : hoogte niet meer dan 9 mm; Eiwit : helder en doorzichtig; Dooier : bij schouwing slechts vaag zichtbaar; Kiem : niet zichtbaar ontwikkeld; Geur : vrij van vreemde geuren.</p>	
<p><i>Verpakkingsmateriaal:</i> De verpakkingen, en ook de binnenverpakkingen, zijn schokbestendig, droog, onbeschadigd en schoon, en vervaardigd van zodanig materiaal dat de eieren geen vreemde geur kunnen opnemen en dat de kwaliteit ervan niet ongunstig wordt beïnvloed.</p>	
<p><i>Opslagcondities:</i> De eieren worden opgeslagen in schone, droge ruimten, die vrij zijn van vreemde geur. De eieren worden, vanaf de leg tot de aflevering aan de eindverbruiker, onder zodanige omstandigheden vervoerd en opgeslagen dat zij schoon, droog en vrij van vreemde geuren blijven en op afdoende wijze tegen schokken, weersinvloeden en de inwerking van direct zonlicht worden beschermd. De eieren worden, vanaf de leg tot de aflevering aan de eindverbruiker, bij een bij voorkeur constante temperatuur en luchtvochtigheid opgeslagen en vervoerd.</p>	
<p><i>Minimale houdbaarheid:</i> De datum tot waarop de eieren hun specifieke eigenschappen, met het oog op aflevering aan de levensmiddelenindustrie, behouden mits ze op passende wijze worden bewaard.</p>	
<p><i>Bedoeld gebruik:</i> Levering aan erkende eiverwerkende bedrijven, aan de levensmiddelenindustrie of aan de niet-levensmiddelenindustrie.</p>	
<p><i>Voorbeeld etiket:</i></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p>AFZENDER: NAAM..... ADRES.....</p> <p>EIEREN VOOR DE LEVENS- MIDDELENINDUSTRIE</p> <p>AANTAL EIEREN.....</p> </div>	

TOELICHTING BIJ BIJLAGE 2

- * Bijlage 2 is een normblad voor eieren van Klasse B en C. Een normblad geeft de criteria en specificaties aan, die voor het desbetreffende product gelden.
- * Product: Verordening (EEG) nr. 1907/90 van de Raad van 26 juni 1990 betreffende bepaalde handelsnormen voor eieren en Verordening (EEG) nr. 1274/91 van de Commissie van 15 mei 1991 houdende bepalingen ter toepassing van Verordening (EEG) nr. 1907/90 van de Raad betreffende bepaalde handelsnormen voor eieren, zijn speciaal opgesteld voor de regeling van met name de kwaliteit van eieren in de schaal. Beide verordeningen worden hierna "Handelsnormen" genoemd.
- * Product omschrijving: De Handelsnormen delen eieren in klassen in. Klasse B en C zijn benoemd tot eieren van tweede soort of kwaliteit. Deze twee klassen zijn bestemd voor levering aan de levensmiddelenindustrie.
De in normblad B/C vastgelegde omschrijvingen zijn gebaseerd op eieren van Klasse B en C.
- * Product kenmerken: De product kenmerken zijn specifiek vastgelegd in de Handelsnormen. Zij omvatten zowel uiterlijke als innerlijke parameters.
- * Verpakkingsmateriaal: De algemene criteria waaraan verpakkingen dienen te voldoen, zijn in de Handelsnormen vastgelegd en als zodanig overgenomen in dit normblad.
- * Het is ook mogelijk dat hier de specifieke verpakkingen, eventueel voorzien van een interne product code, worden opgenomen.
- * Opslagcondities: Voor verantwoord opslaan en vervoeren van consumptie-eieren, ook indien dit andere dan Klasse A eieren betreft, is het handhaven van een zo constant mogelijke temperatuur en daaraan gerelateerde luchtvochtigheid, vanaf de leg tot aflevering aan de eindverbruiker, het meest kritische voorschrift.
Indien binnen het bedrijf wordt gewerkt met een bepaalde temperatuur- en/of luchtvochtigheidsnorm, dan kan die hier in het normblad worden opgenomen.
- * Minimale houdbaarheid: De datum van minimale houdbaarheid van een levensmiddel is de datum tot waarop dit levensmiddel zijn specifieke eigenschappen behoudt, mits het op passende wijze wordt bewaard. Voor tweede soort eieren geldt géén datum van minimale houdbaarheid op basis van de Handelsnormen of andere regelingen omtrent eieren. De termijn van minimale houdbaarheid wordt door de bedrijven zelf, op basis van de conditie van de eieren en van de omgevingsfactoren, nader vastgesteld per partij.
- * Bedoeld gebruik: Eieren van Klasse B kunnen worden geleverd aan de levensmiddelenindustrie. Eieren van Klasse C kunnen uitsluitend aan de levensmiddelenindustrie worden geleverd, indien deze erkend is volgens de Richtlijn van de Raad van 20 juni 1989 inzake hygiëne- en gezondheidsvraagstukken bij de bereiding en het in de handel brengen van eiproducten (89/437/EEG).
- * Voorbeeld etiket: Hier kan door het bedrijf eventueel ook een afdruk worden geplaatst van het eigen, door het bedrijf gebruikte etiket, behorend bij tweede soort eieren Gebruik hiervoor dan het blanco normblad B/C (BIJLAGE 29).

BIJLAGE 3: PROCESSCHEMA VERZAMELAAR

Deze hygiëncode is van toepassing op verzamelaars en pakstations in de zin van de Handelsnormen en op grossiers in de zin van de Registratieverordening Groothandel in Eieren en Eiproducten en Eiproductenindustrie 1999.

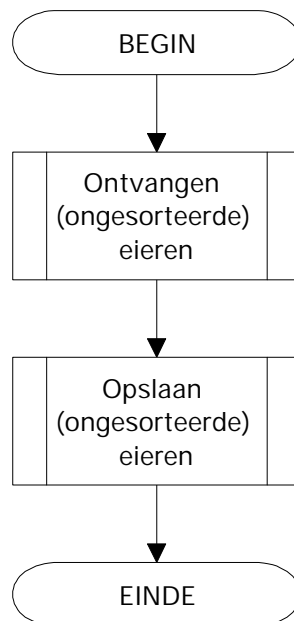
Alle bedrijven uit de drie bedrijfscategorieën vallen onder de werkingssfeer van het Productschap via Instellingsverordening Productschap Pluimvee en Eieren 1998-1. Daarnaast dienen deze bedrijven geregistreerd te zijn bij het Productschap Pluimvee en Eieren via de Registratieverordening Groothandel in Eieren en Eiproducten en Eiproductenindustrie 1999.

Verzamelaars, pakstations en grossiers vormen een schakel in de weg, die eieren volgen van producent tot en met consument. De activiteiten van verzamelaars, pakstationhouders en grossiers kunnen als volgt worden omschreven:

- verzamelaar: haalt ongesorteerde eieren op of koopt deze bij de pluimveehouder en levert ongesorteerde eieren, al dan niet na tijdelijke opslag, af bij een pakstation of eiverwerkend bedrijf.
- pakstationhouder: koopt ongesorteerde eieren bij de pluimveehouder of een verzamelaar en sorteert ze op kwaliteit en gewicht, om ze vervolgens door te leveren aan anderen dan consumenten.
- grossier: levert gesorteerde eieren, al dan niet na tijdelijke opslag, door aan anderen dan consumenten.

Hierna volgt het processchema voor de basisactiviteiten van een Verzamelaar (Figuur 8: Processchema Verzamelaar (basisactiviteiten)):

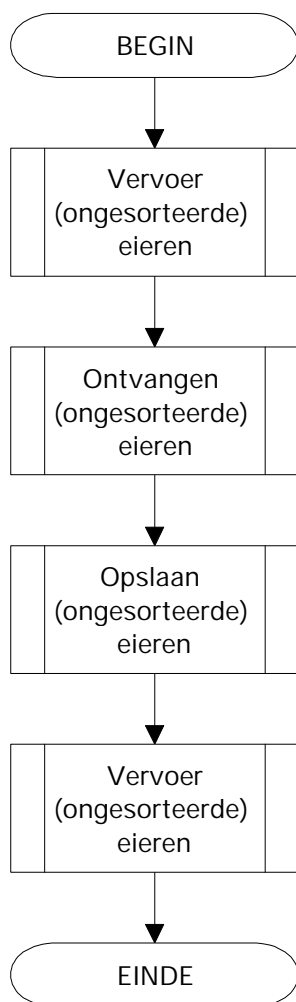
Figuur 8: Processchema Verzamelaar (basisactiviteiten)



Als bij het individuele bedrijf de normale bedrijfsvoering van dit bovenstaande processchema afwijkt, dan dient dit te worden aangepast.

In ieder geval is voor verzamelaars, die zelf de eieren ophalen bij de pluimveehouders en deze ook weer met eigen vervoermiddelen afleveren bij hun afnemers (Figuur 9: Processchema voor de Verzamelaar die de eieren zelf ophaalt bij de Pluimveehouders) is dit in een aangepast processchema weergegeven.

Figuur 9: Processchema voor de Verzamelaar die de eieren zelf ophaalt bij de Pluimveehouders



Als verzamelaar, geregistreerd bij het Productschap pluimvee en Eieren, is het processchema, zoals weergegeven in Figuur 8 / Figuur 9* van toepassing op mijn bedrijfsactiviteiten.

* = doorhalen wat NIET van toepassing is

BIJLAGE 4: PROCESSCHEMA PAKSTATION

Deze hygiëncode is van toepassing op verzamelaars en pakstations in de zin van de Handelsnormen en op grossiers in de zin van de Registratieverordening Groothandel in Eieren en Eiproducten en Eiproductenindustrie 1999.

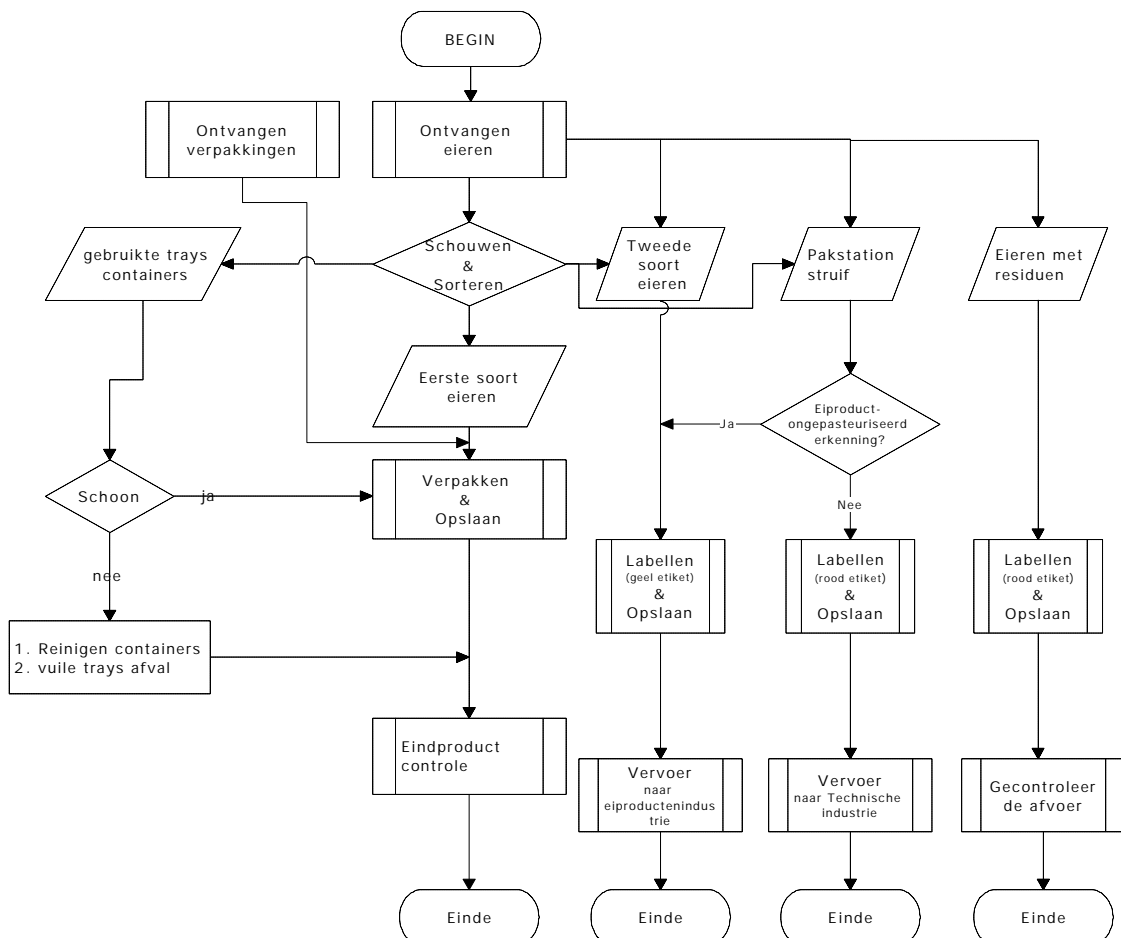
Alle bedrijven uit de drie bedrijfscategorieën vallen onder de werkingssfeer van het Productschap via Instellingsverordening Productschap Pluimvee en Eieren 1998-1. Daarnaast dienen deze bedrijven geregistreerd te zijn bij het Productschap Pluimvee en Eieren via de Registratieverordening Groothandel in Eieren en Eiproducten en Eiproductenindustrie 1999.

Verzamelaars, pakstations en grossiers vormen een schakel in de weg, die eieren volgen van producent tot en met consument. De activiteiten van verzamelaars, pakstationhouders en grossiers kunnen als volgt worden omschreven:

- verzamelaar: haalt ongesorteerde eieren op of koop deze bij de pluimveehouder en levert ongesorteerde eieren, al dan niet na tijdelijke opslag, af bij een pakstation of eiverwerkend bedrijf.
- pakstationhouder: koopt ongesorteerde eieren bij de pluimveehouder of een verzamelaar en sorteert ze op kwaliteit en gewicht, om ze vervolgens door te leveren aan anderen dan consumenten.
- grossier: levert gesorteerde eieren, al dan niet na tijdelijke opslag, door aan anderen dan consumenten.

Hierna volgt het processchema voor de basisactiviteiten van een Pakstation (Figuur 10: Processchema Pakstation (basisactiviteiten)).

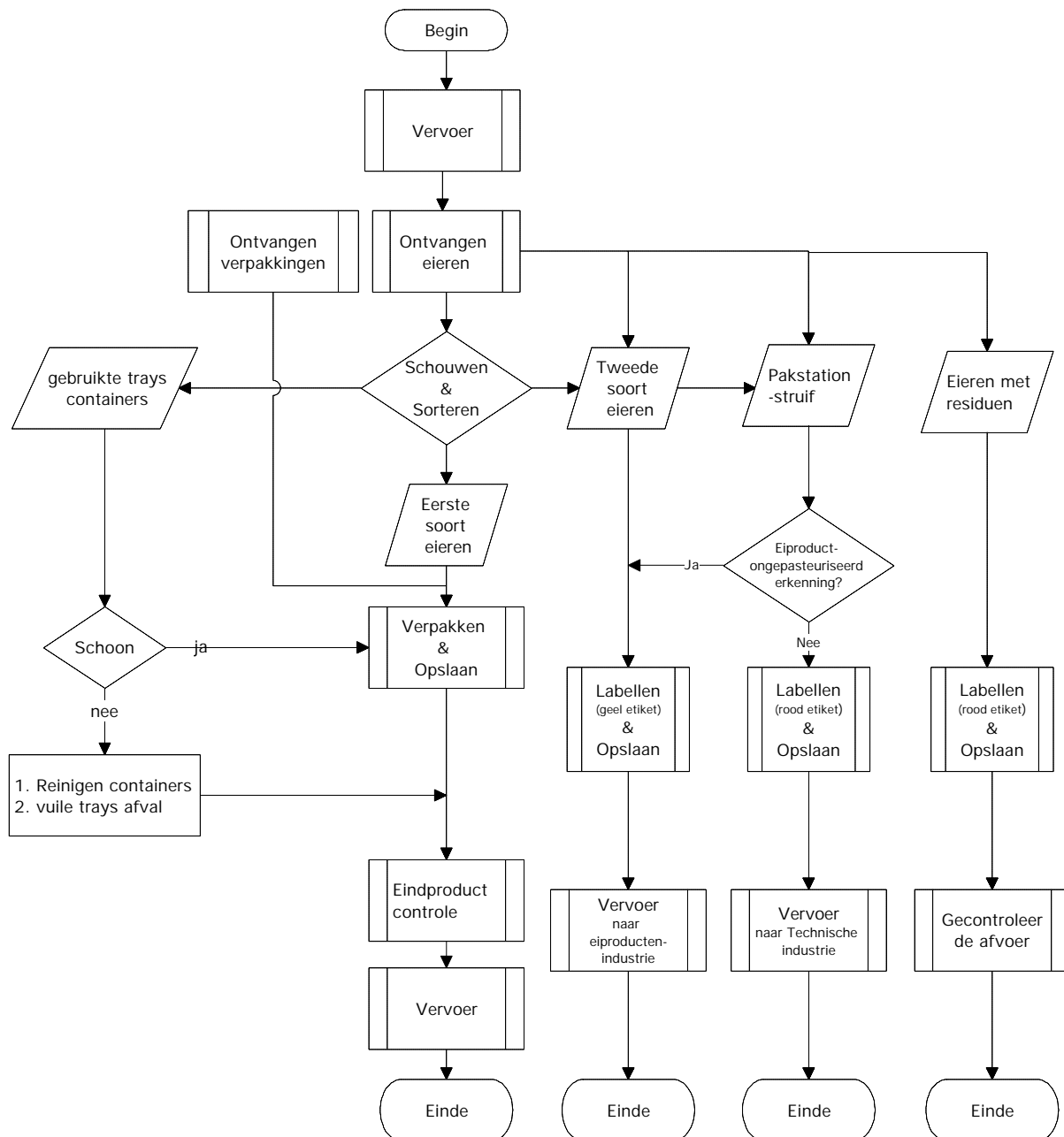
Figuur 10: Processchema Pakstation (basisactiviteiten)



Als bij het individuele bedrijf de normale bedrijfsvoering van dit bovenstaande processchema afwijkt, dan dient dit te worden aangepast.

In ieder geval is voor pakstationhouders, die zelf de eieren ophalen bij de pluimveehouders en deze ook weer met eigen vervoermiddelen afleveren bij hun afnemers (Figuur 11: Processchema voor de pakstationhouder die de eieren zelf ophaalt bij de pluimveehouders (en verzamelaars) en vervolgens met eigen vervoer de gesorteerde eieren aflevert bij zijn afnemers), is dit in een aangepast processchema weergegeven.

Figuur 11: Processchema voor de pakstationhouder die de eieren zelf ophaalt bij de pluimveehouders (en verzamelaars) en vervolgens met eigen vervoer de gesorteerde eieren aflevert bij zijn afnemers



Als pakstation, geregistreerd bij het Productschap voor Pluimvee en Eieren is het processchema, zoals weergegeven op in Figuur 10 / Figuur 11 * van toepassing op mijn bedrijfsactiviteiten.

* doorhalen wat NIET van toepassing is.

BIJLAGE 5: PROCESSCHEMA GROSSIER

Deze hygiëncode is van toepassing op verzamelaars en pakstations in de zin van de Handelsnormen en op grossiers in de zin van de Registratieverordening Groothandel in Eieren en Eiproducten en Eiproductenindustrie 1999.

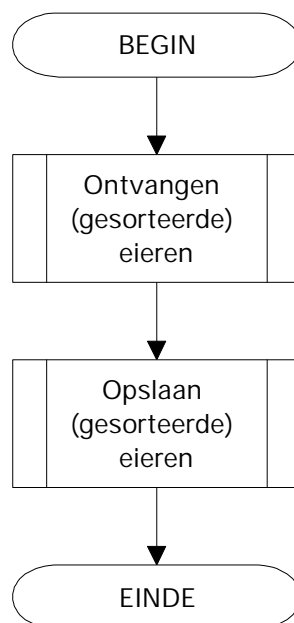
Alle bedrijven uit de drie bedrijfscategorieën vallen onder de werkingssfeer van het Productschap via Instellingsverordening Productschap Pluimvee en Eieren 1998-1. Daarnaast dienen deze bedrijven geregistreerd te zijn bij het Productschap Pluimvee en Eieren via de Registratieverordening Groothandel in Eieren en Eiproducten en Eiproductenindustrie 1999.

Verzamelaars, pakstations en grossiers vormen een schakel in de weg, die eieren volgen van producent tot en met consument. De activiteiten van verzamelaars, pakstationhouders en grossiers kunnen als volgt worden omschreven:

- verzamelaar: haalt ongesorteerde eieren op of koop deze bij de pluimveehouder en levert ongesorteerde eieren, al dan niet na tijdelijke opslag, af bij een pakstation of eiverwerkend bedrijf.
- pakstationhouder: koopt ongesorteerde eieren bij de pluimveehouder of een verzamelaar en sorteert ze op kwaliteit en gewicht, om ze vervolgens door te leveren aan anderen dan consumenten.
- grossier: levert gesorteerde eieren, al dan niet na tijdelijke opslag, door aan anderen dan consumenten.

Hierna volgt het processchema voor de basisactiviteiten van een Grossier (Figuur 12: Processchema Grossier (basisactiviteiten)).

Figuur 12: Processchema Grossier (basisactiviteiten)

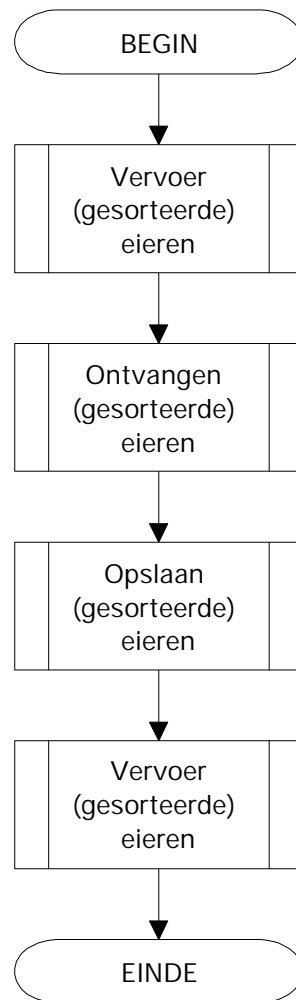


Als bij het individuele bedrijf de normale bedrijfsvoering van dit bovenstaande processchema afwijkt, dan dient dit te worden aangepast.

In ieder geval is voor grossiers, die zelf de gesorteerde eieren ophalen bij de pakstations en deze ook weer met eigen vervoermiddelen afleveren bij hun afnemers (Figuur 13: Processchema voor de grossier die de gesorteerde eieren zelf ophaalt bij de pakstations en

deze vervolgens zelf aflevert bij zijn afnemers) is dit in een aangepast processchema weergegeven.

Figuur 13: Processchema voor de grossier die de gesorteerde eieren zelf ophaalt bij de pakstations en deze vervolgens zelf aflevert bij zijn afnemers



Als grossier, geregistreerd bij het productschap voor Pluimvee en Eieren, is het processchema, zoals weergegeven in Figuur 12 / Figuur 13 * van toepassing op mijn bedrijfsactiviteiten.

* = doorhalen wat NIET van toepassing is

BIJLAGE 6: BEHEERSING AANDACHTSPUNTEN VERZAMELAARS

PROCESSTAP	AANDACHTSPUNTEN	WIJZE VAN BEHEER OF CONTROLE	FREQUENTIE	GRENSWAARDEN	ACTIES BIJ AFWIJKINGEN
EIEREN BESTEMD VOOR KLASSE A					
Ontvangst	Salmonella status eieren ¹	1. Hennen geënt: verklaring pluimveehouder	Aanvang productie hennen	<ul style="list-style-type: none"> Geënt akkoord, Pluimveehouder voldoet aan actieplan Salmonella Eiersector 2001+ ⇒ Zo niet dan punt 2 volgen	(= Bij niet voldoen aan actieplan) 1. Eieren weigeren; 2. Eieren naar eiproducentenindustrie
		2. Opfokhennen en stal schoon: Verklaring pluimveehouder	Aanvang productie hennen	<ul style="list-style-type: none"> Opfokhennen vrij van S.e./S.t. Stal schoon (hygiënogram) Pluimveehouder voldoet aan actieplan Salmonella Eiersector 2001+ ⇒ Zo niet dan punt 3 volgen	<ul style="list-style-type: none"> Bij ontbreken verklaring verkrijgen Zo niet dan: <ol style="list-style-type: none"> Eieren weigeren; Eieren naar eiproducentenindustrie
		3. Melding pluimveehouder: Koppel hennen positief S.e./S.t.	Direct na bloedonderzoek	S.e./S.t niet aangetoond (bij wél aangetoond volgen de aangegeven acties)	(= Hennen positief S.e./S.t.) 1. Geel etiket 2. Leveren aan eiproducentenindustrie
	Versheid	Etikettering		Normen voor Klasse A en B/C	
	Legdatum	Registreren en beoordelen data productie en producent	Elke partij	Legdatum is max. 3 dagen ≤ datum van dag ontvangst	Aangeven juiste bestemming of retour leverancier
	Herkomst		Elke partij	Uiterlijk de eerstvolgende werkdag doorleveren	
	Voldoet aan inkoopspecificaties		Elke partij	1. Koppel hennen vrij van S.e./S.t. 2. Geen medicijnen gebruikt	1. Geel etiket 2. Leveren aan eiproducentenindustrie Zie sector brede aanpak
Status containers, trays en eieren	Visueel	Elke partij	Aanwezigheid gebroken en/of besmeurde eieren	Verantwoord verwijderen en/of juiste bestemming geven	

¹ Zodra nieuwe regelgeving aangaande salmonella in eieren van kracht wordt, wordt deze tabel aangepast

PROCESSTAP	AANDACHTSPUNTEN	WIJZE VAN BEHEER OF CONTROLE	FREQUENTIE	GRENSWAARDEN	ACTIES BIJ AFWIJKINGEN
				Aanwezigheid zichtbaar vuil op containers	Reiniging en/of desinfectie
				Aanwezigheid zichtbaar vuil op trays	Vervuilde trays bestemming "afval" geven
Opslaan	Opslagcondities	Klimaatbeoordeling	Dagelijks	Zie pagina 34	Zie pagina 34
		Reiniging en/of desinfectie	Zie pagina 39 -41	Zie Normblad A en B/C	Zie pagina 39 -41
	Voorraad	Voorraadbeheer	Dagelijks	Klasse A eieren: uiterlijk de eerstvolgende werkdag doorleveren Klasse B/C eieren: FIFO	Aangeven juiste bestemming
TWEDE SOORT EIENEN					
Identificatie tweede soort eieren	Ontvangst eieren	Etikettering Visueel	Elke partij	Normen voor Klasse A en B/C	Aangeven juiste bestemming
Opslaan	Opslagcondities	Klimaatbeoordeling	Dagelijks	Zie pagina 34	Zie pagina 34
		Reiniging en/of desinfectie	Zie pagina 39 - 41	Zie Normblad B/C	Zie pagina 39 -41
	Voorraad	Voorraadbeheer	Dagelijks	FIFO	Aangeven juiste bestemming

BIJLAGE 7: BEHEERSING AANDACHTSPUNTEN PAKSTATIONS

PROCESSTAP	AANDACHTSPUNTEN	WIJZE VAN BEHEER OF CONTROLE	FREQUENTIE	GRENSWAARDEN	ACTIES BIJ AFWIJKINGEN
EIEREN BESTEMD VOOR KLASSE A					
Ontvangst	Salmonella status eieren ²	1. Hennen geënt: verklaring pluimveehouder	Aanvang productie hennen	<ul style="list-style-type: none"> Geënt akkoord, Pluimveehouder voldoet aan actieplan Salmonella Eiersector 2001⁺ ⇒ Zo niet dan punt 2 volgen	(= Bij niet voldoen aan actieplan) 1. Eieren weigeren; 2. Eieren naar eiproductenindustrie
		2. Opfok hennen en stal schoon: Verklaring pluimveehouder	Aanvang productie hennen	<ul style="list-style-type: none"> Opfok hennen vrij van S.e./S.t. Stal schoon (hygiënogram) Pluimveehouder voldoet aan actieplan Salmonella Eiersector 2001⁺ ⇒ Zo niet dan punt 3 volgen	<ul style="list-style-type: none"> Bij ontbreken verklaring verkrijgen Zo niet dan: <ol style="list-style-type: none"> Eieren weigeren; Eieren naar eiproductenindustrie
		3. Melding pluimveehouder: Koppel hennen positief S.e./S.t.	Direct na bloedonderzoek	S.e./S.t niet aangetoond (bij wel aangetoond volgen de aangegeven acties)	(= Hennen positief S.e./S.t.); 1. Geel etiket 2. Leveren aan eiproductenindustrie
	Versheid	Etikettering		Normen voor Klasse A en B/C	
	Legdatum	Registreren en beoordelen data productie en producent	Elke partij	legdatum is max. 3 dagen ≤ datum van dag ontvangst	Aangeven juiste bestemming of retour leverancier
	Herkomst		Elke partij	Uiterlijk de werkdag doorleveren	
	Voldoet aan inkoopspecificaties		Elke partij	1. Koppel hennen vrij van S.e./S.t	1. Geel etiket 2. Leveren aan eiproductenindustrie
				2. Geen medicijnen gebruikt	Zie sector brede aanpak
	Status containers, trays/verpakkingen en eieren	Visueel	Elke partij	Aanwezigheid gebroken en/of besmeurde eieren	Verantwoord verwijderen en/of juiste bestemming geven
				Aanwezigheid zichtbaar vuil op containers	Reiniging en/of desinfectie

² Zodra nieuwe regelgeving aangaande salmonella in eieren van kracht wordt, wordt deze tabel aangepast

PROCESSTAP	AANDACHTSPUNTEN	WIJZE VAN BEHEER OF CONTROLE	FREQUENTIE	GRENSWAARDEN	ACTIES BIJ AFWIJKINGEN
				Aanwezigheid zichtbaar vuil op trays/verpakkingen	Vervuilde trays bestemming "afval" geven; Kleinverpakkingen altijd bestemming "afval" geven
Schouwen	Opzetten Crackdetectie	Visueel of elektronisch	Elk ei	Hele schaal, zonder barsten	Verantwoord verwijderen en/of juiste bestemming geven
	Consumptie-ei	Visueel d.m.v. juiste schouw-apparatuur	Elk ei	Normen voor Klasse A en B/C	Aangeven juiste bestemming
Sorteren	Sorteerapparatuur	Visueel	Dagelijks	Zie pagina 39 -41	Reiniging
			Zuignappen: dagelijks	Schoon	Reiniging en desinfectie
			Rollerbanen: dagelijks	Schoon	Reiniging en desinfectie
	Eieren tijdens sorteerproces	Visueel	Continu	Geen zichtbaar aanwezige eiresten	Direct verwijderen eieren/eiresten/be smeurde eieren en reiniging en/of desinfectie van verontreinigde oppervlakten
Verpakken	Etikettering op THT-datum	<ul style="list-style-type: none"> Afstemmen met geregistreerde gegevens bij ontvangst Vastleggen in register Controle op: legdatum + 28 dgn = THT-datum 	Elke partij	28 dagen vanaf de legdatum	Aangeven juiste bestemming
	Sorteer-/verpakkings-apparatuur	Visueel	Continu	Onbeschadigde eieren in onbeschadigde verpakkingen	Eieren en/of verpakkingen verwijderen
Opslaan	Opslagcondities	Klimaatbeoordeling	Dagelijks	Zie pagina 34	Zie pagina 34
		Reiniging en/of desinfectie	Zie pagina 39 -41	Zie Normblad A en B/C	Zie pagina 39 -41
	Voorraad	Voorraadbeheer	Dagelijks	FIFO	Aangeven juiste bestemming
VERPAKKINGSMATERIALEN					
Opslaan	Opslagcondities	Klimaatbeoordeling	Dagelijks	Zie pagina 34	Zie pagina 34
		Reiniging en/of desinfectie	Zie pagina 39 -41	Zie Normblad A en B/C	Zie pagina 39 -41
Gereedzetten	Status verpakkingen	Visueel	Elke partij	Onbeschadigd, vrij van vocht en schoon	Verwijderen uit productie
TWEDE SOORT EIERN					
Identificatie tweede soort eieren	Ontvangst eieren	Etikettering Visueel	Elke partij	Normen voor Klasse A en B/C	Aangeven juiste bestemming (etikettering)

PROCESSTAP	AANDACHTSPUNTEN	WIJZE VAN BEHEER OF CONTROLE	FREQUENTIE	GRENSWAARDEN	ACTIES BIJ AFWIJKINGEN
	Tijdens sorteren	Visueel	Elke partij	Normen voor Klasse A en B/C	Aangeven juiste bestemming (etikettering)
Opslaan	Opslagcondities	Klimaatbeoordeling	Dagelijks	Zie pagina 34	Zie pagina 34
		Reiniging en/of desinfectie	Zie pagina 39 -41	Zie Normblad B/C	Zie pagina 39 -41
	Voorraad	Voorraadbeheer	Dagelijks	FIFO	Aangeven juiste bestemming
Onderhoud machine					
Onderhoud	Registratie uitgevoerde werkzaamheden	Documentatie	Controle éénmaal per kwartaal		
	Registratie storingen machine	Documentatie	Controle éénmaal per kwartaal		
	Gebruik 'foodgraded' smeermiddelen	Controle bijsluiter	Bij aanschaf	'Food graded'	Direct machine reinigen en 'food graded' smeermiddel aanbrengen
	Reinigen na afloop van een reparatie en/of technisch onderhoud	Controle schoonmaak-programma	Wekelijks		Zie pagina 39 -41

BIJLAGE 8: BEHEERSING AANDACHTSPUNTEN GROSSIERS

PROCESSTAP	AANDACHTSPUNTEN	WIJZE VAN BEHEER OF CONTROLE	FREQUENTIE	GRENSWAARDEN	ACTIES BIJ AFWIJKINGEN
EIEREN VAN KLASSE A					
Ontvangst ³	Versheid	Registreren en beoordelen data productie en pakstation of leverancier	Elke partij	Zie Normblad A	Retour leverancier
	Herkomst			THT-datum op verpakking	
	Status containers, verpakkingen en eieren	Visueel	Elke partij	Aanwezigheid gebroken en/of besmeurde eieren	Verantwoord verwijderen en bestemmen als "afval" en melden aan de leverancier
				Aanwezigheid zichtbaar vuil op containers	Reiniging en/of desinfectie en melden aan de leverancier
			Aanwezigheid beschadigde en/of besmeurde verpakkingen	Verantwoord verwijderen en bestemmen als "afval" en melden aan de leverancier	
Opslaan	Opslagcondities	Klimaatbeoordeling	Dagelijks	Zie pagina 34	Zie pagina 34
		Reiniging en/of desinfectie	Zie pagina 39 - 41	Zie Normblad A	Zie pagina 39 -41
	Voorraad	Voorraadbeheer	Dagelijks	FIFO in directe combinatie met de vermelde THT- en UVD-datum; Zie Normblad A	Wijzigen bestemming

³ Zodra nieuwe regelgeving aangaande salmonella in eieren van kracht wordt, wordt deze tabel aangepast

**BIJLAGE 9: BEHEERSING AANDACHTSPUNTEN TRANSPORT VOOR VERZAMELAARS,
PAKSTATIONS en GROSSIERS**

PROCES- STAP	AANDACHTSPUNTEN	WIJZE VAN BEHEER OF CONTROLE	FREQUENTIE.	GRENSWAARDEN	ACTIES BIJ AFWIJKINGEN
Vervoer	Vervoercondities	Klimaat- Beoordeling	Elke vracht	Condensvorming moet worden voorkomen	Bijstellen of aanpassen vervoermiddel
		Reiniging en/of desinfectie	Wekelijks of vaker, indien nodig	Geen zichtbare eiresten en vuil aanwezig	Herhaling van reiniging en/of desinfectie
	Vervoerwijze	Beoordeling status van de eieren na afloop van transport	Elke vracht	Een stabiel, veilig en zindelijk vervoer van eieren	(Herhaald) doornemen van zowel de werkinstructie "persoonlijke hygiëne" als de werkinstructie "chauffeurs" en zo nodig functie- wijzigingen doorvoeren.

BIJLAGE 10: TWEE VOORBEELD REGISTERS: ONTVANGEN en AFGELEVERDE EIEREN WAARIN OPGENOMEN controle LEGDATA EN THT-DATA

Naam Pluimveehouder (of leverancierscode)	datum ontvangst	legdatum eieren		partij verzonden naar (of klantcode)	THT-datum	Opmerkingen
		van	Tot			

Pluimveehouder: _____			CODE: _____				
Datum ontvangst	legdatum eieren		Aantal eieren	Verzonden naar (of klantcode)	Aantal eieren	THT-datum	Opmerkingen
	van	tot					

WEEKNUMMER:

HANDTEKENING BEDRIJFSLEIDING:

BIJLAGE 11: SCHOONMAAKPROGRAMMA VERZAMELAARS

OBJECTEN	METHODE(N) EN/OF TE VERRICHTEN WERKZAAMHEDEN	FREQUENTIE VAN REINIGING (aangegeven met een X)			OPMERKINGEN	PARAAF VOOR UITGEVOERD					
		NAAR BEHOEFTE	DAGE- LIJKS	WEKE- LIJKS		M	D	W	D	V	Z
Containers	Zichtbaar vuil verwijderen	X			Indien nodig desinfecteren en drogen vóór gebruik						
Ontvangstruimte	Zichtbaar vuil verwijderen		X		Moet schoon en droog zijn						
	Vloer reinigen	X	X		In ieder geval aan het einde van de werkdag						
Bakken of trays met kapotte eieren	Verwijderen uit de productieruimten, leeggooien en reinigen	X	X		Bestemmen als afval						
Afvalruimte	Zichtbaar vuil verwijderen	X		X	Moet schoon en droog zijn						
	Na legen: reinigen en ontsmetten	X			Moet schoon en droog zijn						
Schoonmaakmateriaal	Grondig reinigen	X		X	Indien nodig desinfecteren						
Overige zaken	Specifiek te vermelden onder "Opmerkingen" (Zie *)				* * *						

WEEKNUMMER:

HANDTEKENING BEDRIJFSLEIDING:

BIJLAGE 12: SCHOONMAAKPROGRAMMA PAKSTATION

OBJECTEN	METHODE(N) EN/OF TE VERRICHTEN WERKZAAMHEDEN	FREQUENTIE VAN REINIGING (aangegeven met een X)			OPMERKINGEN	PARAAF VOOR UITGEVOERD					
		NAAR BEHOEFTE	DAGE- LIJKS	WEKE- LIJKS		M	D	W	D	V	Z
Containers en kratten	Zichtbaar vuil verwijderen	X			Indien nodig desinfecteren en drogen vóór gebruik						
Ontvangstruimte	Zichtbaar vuil verwijderen		X		Moet schoon en droog zijn						
	Vloer reinigen	X	X		In ieder geval aan het einde van de werkdag						
Bakken of trays met kapotte eieren	Verwijderen uit productieruimten, leeggoien en reinigen	X	X		Bestemmen als afval						
Sorteer- en verpakkingsmachines	Bij breken van een ei directe verwijdering en reiniging	X	X		Geldt ook voor de vloeren						
	Zuignappen verwisselen en reinigen (of vervangen)	X	X		<ul style="list-style-type: none"> • Moeten schoon én droog zijn vóór gebruik • Tenminste aan einde werkdag en zodra vuil 						
	(aanvoer) rollerbanen		X		<ul style="list-style-type: none"> • Moeten schoon én droog zijn vóór gebruik • tenminste einde werkdag 						
	opvang bakken struif	X	X		Bestemmen als afval						
Productieruimten	Vloer reinigen	X	X		In ieder geval aan het einde van de werkdag						

OBJECTEN	METHODE(N) EN/OF TE VERRICHTEN WERKZAAMHEDEN	FREQUENTIE VAN REINIGING (aangegeven met een X)			OPMERKINGEN	PARAAF VOOR UITGEVOERD					
		NAAR BEHOEFTE	DAGE- LIJKS	WEKE- LIJKS		M	D	W	D	V	Z
exclusief de machines	Zichtbaar vuil en afval verwijderen	X	X		In ieder geval aan het einde van de werkdag						
Opslagruimte	Zichtbaar vuil verwijderen	X			Moet schoon en droog zijn						
Afvalruimte	Zichtbaar vuil verwijderen	X		X	<ul style="list-style-type: none"> • Moet schoon en droog zijn • Na afvoer afval reinigen én ontsmetten 						
	Na legen: reinigen en ontsmetten				Moet schoon en droog zijn						
Schoonmaakmateriaal	Grondig reinigen	X		X	Indien nodig desinfecteren						
Overige zaken	Specifiek te vermelden onder "Opmerkingen" (Zie *)				* * *						

WEEKNUMMER:

HANDTEKENING BEDRIJFSLEIDING:

BIJLAGE 13: SCHOONMAAKPROGRAMMA GROSSIER

OBJECTEN	METHODE(N) EN/OF TE VERRICHTEN WERKZAAMHEDEN	FREQUENTIE VAN REINIGING (aangegeven met een X)			OPMERKINGEN	PARAAF VOOR UITGEVOERD					
		NAAR BEHOEFTE	DAGE- LIJKS	WEKE- LIJKS		M	D	W	D	V	Z
Containers of kratten	Zichtbaar vuil verwijderen	X			Indien nodig desinfecteren en drogen vóór gebruik						
Ontvangstruimte	Zichtbaar vuil verwijderen		X		Moet schoon en droog zijn						
	Vloer reinigen	X	X		In ieder geval aan het einde van de werkdag						
Bakken of trays met kapotte eieren	Verwijderen uit de productieruimten, leeggooien en reinigen	X	X		Bestemmen als afval						
Afvalruimte	Zichtbaar vuil verwijderen	X		X	Moet schoon en droog zijn						
	Na legen: reinigen en ontsmetten	X			Moet schoon en droog zijn						
Schoonmaakmateriaal	Grondig reinigen	X		X	Indien nodig desinfecteren						
Overige zaken	Specifiek te vermelden onder "Opmerkingen" (Zie *)				* * *						

WEEKNUMMER:

HANDTEKENING BEDRIJFSLEIDING:

BIJLAGE 14: WERKINSTRUCTIE REINIGING EN DESINFECTIE

Algemene werkwijze bij reinigen en desinfecteren

1. Werk altijd van boven naar beneden.
2. Vergeet niets. Ga alle bedrijfsruimten, installaties, apparatuur en andere gebruikte materialen grondig na.
3. Verwijder het grove vuil grondig en zoveel mogelijk droog.
4. Ga, indien nodig, over tot natte reiniging.
5. Ga pas daarna en indien nodig over tot desinfecteren.
6. Bereid oplossingen van reinigings- en/of desinfectiemiddelen altijd vlak vóór gebruik en in de juiste concentratie in warm water, tenzij anders is voorgeschreven op de verpakking of bijsluiters.
7. Zorg voor een goede menging van water en reinigings- en/of desinfectiemiddel.
8. Desinfecteer, bij natte reiniging, pas wanneer de gereinigde oppervlakken droog zijn. Bij het ontsmetten van natte oppervlakken is een hogere concentratie desinfectiemiddel nodig, vanwege verdunning in het achtergebleven spoelwater.
9. Let bij nat reinigen vooral op de inwerktijd en de temperatuur, omdat die van invloed zijn op het uiteindelijke resultaat.
10. Demonteer, indien dit nodig is, de apparaten of machines opdat de onderdelen apart kunnen worden schoongemaakt en/of gedesinfecteerd.
11. Slechte reiniging en desinfectie verhogen juist de besmettingsdruk en kunnen stankoverlast veroorzaken.
12. Let op de logische werk volgorde: als een apparaat gerepareerd wordt en/of als in een ruimte reparaties worden uitgevoerd moet na afloop tenminste grondig gereinigd worden en indien nodig volgt een ontsmetting.

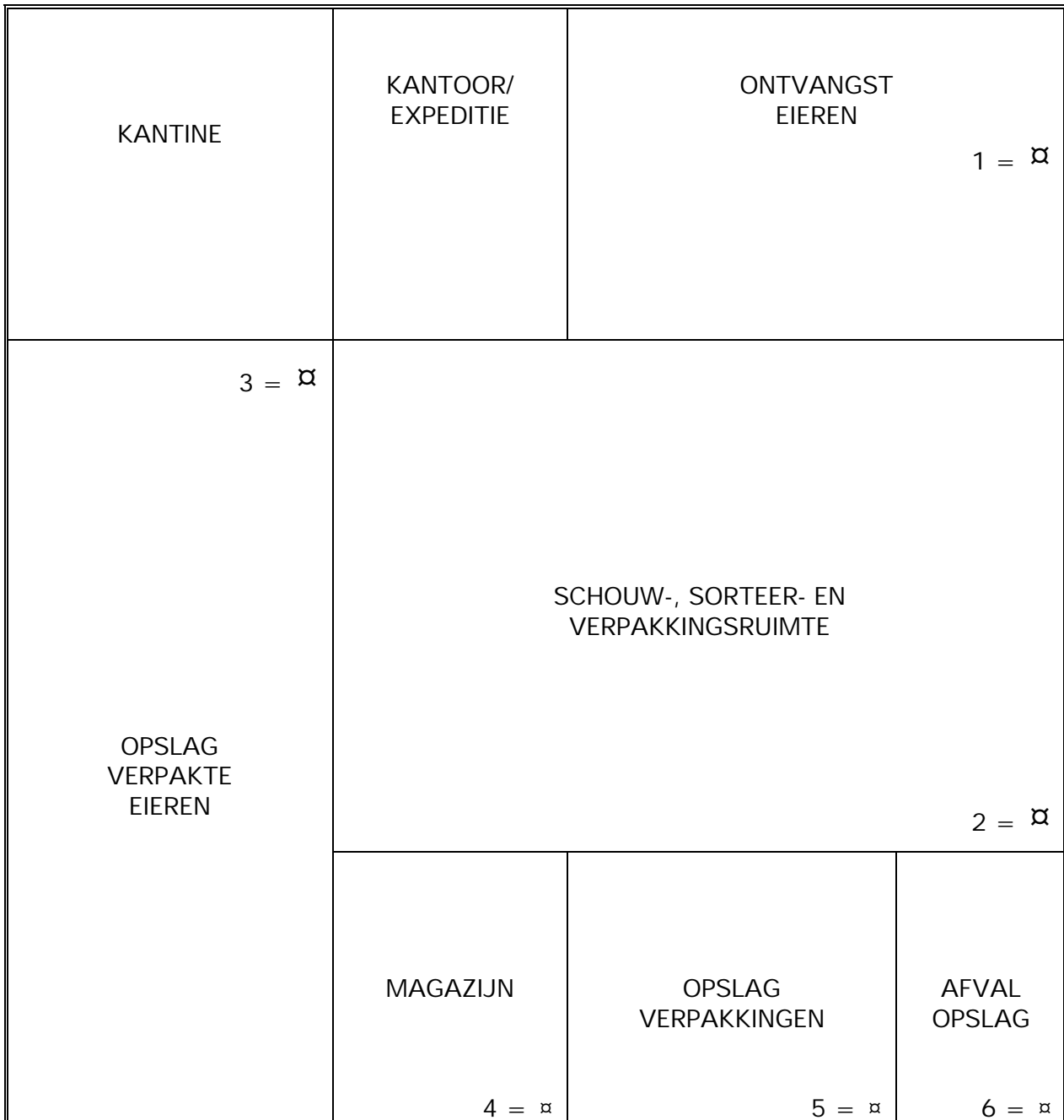
Aanvullende instructies voor pakstations

1. Verwijder kapotte eieren op de machines en op de vloer onmiddellijk en zorgvuldig. Reinig daarna het verontreinigde oppervlak.
2. Zorg dat materiaal voor het verwijderen van de eiresten onder handbereik ligt en schoon is.
3. Zorg dat bij elke machine rollen schoonmaakpapier aanwezig zijn. Verzamel dit na gebruik en zorg voor een correcte afvoer ervan.
4. Maak de emmers en/of bakken met kapotte eieren ten minste dagelijks schoon en reinig deze aan het einde van de dag.

BIJLAGE 15: WERKINSTRUCTIE PERSOONLIJKE HYGIËNE

1. Was vóór aanvang van de werkzaamheden de handen grondig met een geschikt hand-reinigingsmiddel onder stromend (warm) water.
Dus óók na de pauze.
2. Was de handen altijd direct na toiletbezoek, na het werken met besmet materiaal en verder steeds als dat om andere redenen nodig is.
3. In de bedrijfsruimten wordt **NIET** gegeten of gedronken en wordt **NIET** gerookt of tabak gebruikt. Dit kan immers leiden tot besmetting van eieren, jezelf en/of collega-werknemers.
4. Meldt de bedrijfsleiding direct alle aanwijzingen voor een bacteriële besmetting. De bedrijfsleiding neemt vervolgens de juiste maatregelen ter voorkoming van besmetting van de eieren, zoals bijvoorbeeld het tijdelijk laten verrichten van werkzaamheden van andere aard.
5. Bij een schram of wond met tekenen van infectie, die in direct contact kan komen met eieren, wordt niet doorgedaan met het werk. Bescherm de wond éerst volledig en goed. Werkzaamheden, waarbij direct in contact wordt gekomen met oppervlakken waar eieren op terecht kunnen komen, zijn niet toegestaan.
6. De op het bedrijf gedragen werkkleding moet geschikt zijn voor het soort werk dat erin wordt verricht.
7. De werkkleding wordt minimaal wekelijks en, zo nodig vaker, verschoond.
8. Voorkom het achterblijven van eiresten op kleding en/of schoenen.
9. Indien handschoenen bij de bewerking van eieren worden gebruikt, moeten deze in een schone en hygiënische conditie gehouden worden. Het dragen van handschoenen wordt tot een minimum beperkt en stelt iemand **niet** vrij van het grondig wassen van zijn of haar handen.
10. Het aantal bezoekers wordt zoveel mogelijk beperkt. Indien bezoek nodig is kan het eventueel geregistreerd worden. Iedere bezoeker dient zich te houden aan deze regels voor persoonlijke hygiëne en gezondheid.
11. Ook elke medewerker ziet erop toe dat bezoekers, maar ook de collega's deze regels voor persoonlijke hygiëne en gezondheid naleven.
12. Niet naleven van de bovengenoemde regels wordt meteen gemeld aan de verantwoordelijke persoon van de organisatie en gecorrigeerd.

BIJLAGE 16: VOORBEELD PLATTEGROND MET AANDUIDING VAN GEPLAATSTE
VERDELINGSMIDDELEN



☒ = PLAATS VAN VERDELINGSMIDDEL

**BIJLAGE 17: CONTROLE SCHEMA VOOR ONGEDIERTEBESTRIJDING
(ÉÉNMAAL PER TWEE MAANDEN DOOR TE NEMEN)**

Plaats van het middel	Naam/namen van het/de aldaar gebruikte middel(en)*)	Datum van plaatsing	Gecontroleerd JA / NEE	Genomen acties (b.v. middel is vervangen of bijgevuld)	Eventuele andere opmerkingen of constatering
1					
2					
3					
4					
5					
6					

***) Denk om de roulatie van stoffen**

GECONTROLEERD OP:		DATUM VORIGE CONTROLE:
NAAM CONTROLEUR:		PARAAF BEDRIJFSLEIDING:

BIJLAGE 18: WERKINSTRUCTIE CHAUFFEURS

Hygiënisch laden van consumptie-eieren op legpluimveebedrijven

1. Op elk legpluimveebedrijf gelden wettelijke normen voor de hygiëne, bedoeld om zowel de leghennen als de op te halen eieren gezond te houden.
2. Betreedt voor het ophalen van de eieren het legpluimveebedrijf niet verder dan noodzakelijk is, maar kom in ieder geval NIET in de stallen.
3. Als het betreden van de stallen voor het ophalen van de eieren toch niet te vermijden is, trek dan een schone overall, schoon schoeisel en schone (werk)handschoenen aan - deze worden door de legpluimveehouder aangeleverd.
4. Als op een legpluimveebedrijf nog andere eisen dan van punt 2. en 3. worden gesteld ten aanzien van de hygiëne, leef dan ook deze altijd na.
5. Ook voor meerrijdende personen gelden alle bovenstaande voorschriften.

Verantwoord laden, rijden en lossen

1. Zorg dat het vervoermiddel in goede conditie verkeert en dat tijdig aandacht wordt besteed aan onderhoud van het materieel en aan periodieke veiligheidskeuringen.
2. Het vervoermiddel dient zo gebouwd te zijn dat het eenvoudig en grondig kan worden gereinigd.
3. Voorkom gehaast laden, rijden en lossen van de eieren.
4. Vertoon altijd een onberispelijk gedrag in het verkeer.
5. Controleer altijd of de lading veilig geladen is, zodat verschuiven of omvallen van de vracht wordt voorkomen.
6. Beperk zoveel mogelijk temperatuur- en luchtvochtigheidsschommelingen tijdens laden, rijden en lossen.
7. Indien, voorafgaand aan de te laden eieren, niet-levensmiddelen vervoerd zijn in de vrachtwagen, dan dient de vrachtwagen volledig gereinigd en ontsmet te worden.
8. Beperk zoveel mogelijk het gelijktijdig vervoeren van ongesorteerde en gesorteerde eieren.
9. Als dit laatste toch het geval is, voorkom dan het risico van onderlinge besmetting door tenminste de gesorteerde en de ongesorteerde eieren NIET door elkaar heen te plaatsen, waarbij beide soorten eieren zoveel mogelijk fysiek van elkaar gescheiden zijn.
10. Beperk zoveel mogelijk het gelijktijdig vervoeren van (on)gesorteerde eieren en retour- of afgekeurde vrachten.

11. Als dit laatste toch het geval is, voorkom dan het risico van onderlinge besmetting door tenminste de (on)gesorteerde eieren en de retour- of afgekeurde vrachten NIET door elkaar heen te plaatsen, waarbij de beide soorten eieren zoveel mogelijk fysiek van elkaar gescheiden zijn.
12. Let ook bij het gecombineerd vervoeren van emballage (b.v. winkelcontainers of retourkatten) op het voorkomen van het risico van onderlinge besmetting.
13. Het vervoermiddel moet tenminste eenmaal per week grondig worden schoongemaakt en/of gedesinfecteerd.
14. Volg voor het schoonmaken en/of desinfecteren tenminste de werkinstructie "Reiniging en desinfectie" uit deze hygiëncode.
15. Het laadgedeelte en de laadklep van het vervoermiddel moeten altijd vrij zijn van zichtbaar vuil en eiresten.
16. Als het vervoermiddel gebruikt is voor andere producten dan eieren, dan voorafgaand aan het transport van eieren het laadgedeelte van het vervoermiddel schoonmaken en zo nodig desinfecteren.
17. Zorg dat er zodanige maatregelen worden getroffen dat ongedierte en huisdieren tijdens het laden, rijden en lossen afdoende worden geweerd en/of bestreden.
18. Geconstateerde beschadigingen van eieren of verpakkingen bij het laden, rijden of lossen direct melden bij de bedrijfsleiding.
19. Ook voor meerrijdende personen gelden alle bovenstaande voorschriften.
20. Niet naleven van de bovengenoemde regels wordt meteen gecorrigeerd.

**BIJLAGE 20: SCHEMA SWAB-BEMONSTERING VAN PAKSTATIONS EN VERZAMELAARS
TEN BATE VAN HET SALMONELLAE ONDERZOEK**

Een Swab-bemonstering of een daaraan gelijkwaardige test is *verplicht*

Bemonster plaatsen	Aantal swabs	Onderzoek op salmonellae	Pakstation	Verzamelaar
1. Aanvoerband(en) sorteermachine	5			n.v.t.
2. Zuigers sorteermachine	5			n.v.t.
3. Afvoerbanen sorteermachine	5			n.v.t.
4. Vloer achter sorteermachine	5			vloer in pakhuis
5. Overige	5			
Visuele beoordeling:				
Reinheid sorteermachine		goed / matig / slecht		
Kwaliteit vloer		goed / matig / slecht		
Reinheid vloer		goed / matig / slecht		
Kwaliteit muren/plafond		goed / matig / slecht		
Opmerkingen:				

Datum monstername:	
Naam monsternemer:	
Locatie genomen monster:	
Tijdstip monstername:	

BIJLAGE 21: BEDRIJFSINFORMATIE

Naam Adres Woonplaats en andere gegevens	
1. Naam bedrijf	
2. Bezoekadres: Straat	
Postcode en Woonplaats	
3. Postadres: Postbus of straat	
Postcode en Woonplaats	
4. Telefoonnummer	
5. Faxnummer	
6. Internet adres	www.
7. E-mail adres	
8. Erkenningsnummer(s) en Registratienummer(s)	
9. Zijn er specifieke ontheffingen in relatie tot productveiligheid?	
10. Het bedrijf is zelfstandig of is een dochteronderneming van	
11. De productielocatie(s) is/zijn	
12. Aantal medewerkers	
13. Wordt in ploegendienst(en) gewerkt	

**BIJLAGE 22: HACCP-CERTIFICERING:
VOORBEELD VAN TE DOORLOPEN PUNTEN VOOR EEN CERTIFICAAT**

Systeeminformatie:

- a Productielocaties
- b HACCP -handboek (zal alle elementen uit de hygiëncode moeten bevatten)
- c Methode beschrijving

Bedrijfsinformatie:

- a Directie beleid opstellen
 - i) hygiëne van levensmiddelen
 - ii) acceptatie van de grondstoffen en/of eet-/drinkwaren
- b Reikwijdte en omvang van het systeem aangeven
 - i) per product (of per productgroep)
 - ii) per proceslijn/-locatie
 - iii) plaats in de keten
 - iv) op een locatie mag niet een deel van de activiteiten wel en een deel niet onder HACCP vallen
- c Taken, verantwoordelijkheden en bevoegdheden
 - i) organigram
 - ii) HACCP-team instellen ter onderhoud van het systeem
- d Kenmerk per product (grotendeels gedekt door bijlage 1 en 2)
 - i) product beschrijving
 - a) algemene product kenmerken
 - b) specifieke product kenmerken (samenstelling, chemische, microbiologische en fysische kenmerken)
 - c) specifieke eisen (relevante wetgeving, besluiten en verordeningen, eisen van afnemers)
 - d) zekerstelling van de (chemische microbiologische en fysische) veiligheid
 - e) opslagcondities
 - f) verpakking
 - g) houdbaarheid
 - h) bekend oneigenlijk gebruik
 - ii) gevoeligheid voor veiligheidsrisico's vermelden
- e Kenmerken voor gebruik
 - i) welke doelgroepen (consumenten)
 - ii) relevante wet en regelgeving aangeven (= Wetgevingsbundel PVE)
 - iii) overige:
 - a) vermeldingen op het etiket
 - b) specifieke doelgroepen (baby en peuters, zwangere vrouwen, patiënten)
 - c) speciale wetgeving
 - iv) ook in bewaartraject kritische punten aangeven.

Procesinformatie:

- a Stroomschema's (BIJLAGE 3, 4 en 5)
 - i) tekstueel aanpassen
 - ii) let op: minimaal 1* per jaar verifiëren en deze verificatie vastleggen
- b Inrichting: Plattegrond
 - i) aangeven bedrijfsruimten
 - ii) inrichtingseisen
 - iii) waar kruisbesmetting mogelijk
 - iv) ruimten met andere status:

- a) hygiëne status
- b) ongediertebestrijding
- c) personele voorzieningen
- v) let op: minimaal 1* per jaar verifiëren en verificatie vastleggen

Uitgevoerde HACCP analyse:

1. Beschrijving van de uitgevoerde analyse
2. Documentatie behorende bij de analyse

Voorbeeld van een verdere invulling:

1. Gevaren risico's en preventieve maatregelen (BIJLAGE 6, 7 en 8 en de risicotabel in de Evaluatie Hygiëncode eieren, zie pagina 44)
 - a gevaren analyse
De risicotabel eieren kan hierbij als voorbeeld dienen
 - b preventieve maatregelen
2. Kritische punten (zie risicotabel in Evaluatie Hygiëncode Eieren)
 - a beoordeling
 - b risico-analyse

3. Normen en toleranties
 - a per proces stap vaststellen en vastleggen

AANPASSING: kloppen de bijlage 6, 7, 8 of duidelijkere grenzen stellen.

4. Monitoren van de kritische parameters
 - a registratie:
 - i) bewakingsverslagen (bijv temperatuur en RV);
 - ii) registraties van opgetreden afwijkingen (grenswaarden en kritische grenswaarden) en de corrigerende maatregelen
5. Maatregelen
 - a per CCP: vastleggen wat corrigerende maatregel is bij overschrijding kritische grenswaarde
 - b corrigerende maatregel:
 - i) bijsturen van het proces
 - ii) identificatie van afwijkende producten
 - iii) maatregelen variërend van blokkades tot terughalen uit de markt

LET OP: tracking and tracing dus ook regelen

6. Verificatie = jaarlijkse onderhoud
 - a voldoet systeem nog vastleggen frequentie (dit is dus niet CPE inspectie)
 - b Procedure dient te bevatten:
 - i) analyse CCP's opgetreden afwijkingen en genomen corrigerende maatregelen
 - ii) analyse PVE, invloed op veiligheid producten; indien nodig herziening limieten/grenswaarden
 - iii) validatie van het gehele HACCP-systeem
 - iv) analyse van het m.b.t. productveiligheid

7. Documentatie
 - a Documenten en gegevensbeheer
 - i) revisies, Taken Verantwoordelijkheden en Bevoegdheden (TVB's), administratie

BIJLAGE 23: VOORBEELDEN GEZONDHEIDSVERKLARINGEN

1: Gezondheidsverklaring voor personen die bij bedrijven in de eiersector in dienst treden

Instructie:

Deze verklaring (deel I) invullen in het bijzijn van een arts. Een arts vult deel II van deze verklaring in. Op verzoek van controlerende instanties moet de gezondheidsverklaring deel II kunnen worden overlegd, c.q. worden ingezien.

DEEL I van de gezondheidsverklaring voor personen die bij bedrijven in de eiersector in dienst treden

(in te vullen in het bijzijn van een arts)

Werknemer:

Naam en voornaam:

Geboortedatum en -plaats:

Adres:

Bedrijfsarts c.q. huisarts:

Heeft u geleden of lijdt u nog aan:

- | | ja | nee |
|--------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| a. Buiktyfus | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| b. Paratyfus | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| c. Tuberculose | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| d. Salmonellose | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| e. Besmettelijke huidziekte | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Zo ja, welke: | | |
| f. Enige andere infectieziekte | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Zo ja, welke: | | |

Ondergetekende verklaart bovengenoemde inlichtingen naar beste weten te hebben verstrekt.

Plaats:

Datum:

Handtekening:

*DEEL II van de gezondheidsverklaring voor personen die bij bedrijven
in de eiersector in dienst treden*

(in te vullen door een arts)

de verklaring.

Ondergetekende

Ondergetekende (naam arts):

verklaart heden mevrouw/de heer* te hebben onderzocht en van mening te zijn op grond van de in deel I vermelde gegevens en van de resultaten van het door hem / haar * nodig geoordeelde onderzoek geen bezwaar bestaat tegen de indiensttreding van betrokkenen te nemen bij het be- en verwerken van eieren.

Plaats:

Datum:

Handtekening:

2: Gezondheidsverklaring van de medewerker bij indiensttreding bij bedrijven in de eiersector/ Gezondheidsverklaring van de medewerker die in dienst is bij bedrijven in de eiersector:

Ondergetekende verklaart dat hij / zij * gedurende zijn / haar dienstverband onmiddellijk melding zal doen aan de bedrijfsleiding en aan de geneeskundige instantie die verbonden is aan de onderneming waarin hij / zij * in dienst is, wanneer hij / zij* lijdt of vermoedt te lijden aan een besmettelijke ziekte.

Plaats:

Datum:

Handtekening:

* doorhalen wat niet van toepassing is.

3: Gezondheidsverklaring voor personen die bij bedrijven in de eiersector in de eiersector in dienst zijn

Instructie:

Deze verklaring (deel I) invullen in het bijzijn van een arts. Een arts vult deel II van deze verklaring in. Op verzoek van controlerende instanties moet de gezondheidsverklaring deel II kunnen worden overlegd, c.q. worden ingezien.

DEEL I van de gezondheidsverklaring voor personen die bij bedrijven in de eiersector in dienst zijn

(in te vullen in het bijzijn van een arts)

Werknemer

Naam en voornaam:

Geboortedatum en -plaats:

Adres:

Bedrijfsarts c.q. huisarts:

Heeft u geleden of lijdt u nog aan:

- | | ja | nee |
|-----------------------------|-----------------------|-----------------------|
| a. Buiktyfus | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| b. Paratyfus | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| c. Tuberculose | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| d. Salmonellose | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| e. Besmettelijke huidziekte | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

Zo ja, welke:

- | | | |
|--------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| f. Enige andere infectieziekte | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
|--------------------------------|-----------------------|-----------------------|

Zo ja, welke:

Ondergetekende verklaart bovengenoemde inlichtingen naar beste weten te hebben verstrekt.

Plaats:

Datum:

Handtekening:

*DEEL II van de gezondheidsverklaring voor personen die bij bedrijven
in de eiersector in dienst zijn*

(in te vullen door een arts)

De controlerende instantie (bijvoorbeeld RVV of CPE) kan inzage vragen in dit deel van de verklaring.

Ondergetekende

Ondergetekende (naam arts):

verklaart heden mevrouw/de heer* te hebben onderzocht en van mening te zijn op grond van de in deel I vermelde gegevens en van de resultaten van het door hem / haar * nodig geoordeelde onderzoek geen bezwaar bestaat tegen het uitvoeren van de werkzaamheden van betrokkenen bij het be- en verwerken van eieren.

Plaats:

Datum:

Handtekening:

* doorhalen wat niet van toepassing is.

BIJLAGE 24: VOORBEELD VAN HET REGISTREREN VAN OPLEIDINGEN

Naam medewerker	Gevolgde opleiding, cursus, werkoverleg o.i.d.	Datum	Opmerkingen
E.I. Inpakker	instructie CPE-controleur A. Eierman	01-04-2001	paraaf A. Eierman
	Cursus Pakstation medewerker IPC Dier B'veld.	30-02-1999	Certificaat behaald; kopie in dossier
	Werkoverleg invoering herziening Hygiëncode	01-01-2002	Aanwezig op bijeenkomst

BIJLAGE 25: CONTROLELIJST INRICHTINGSEISEN

	LOKALEN						Verwijzing
	ontvangst eieren	Schouw, Sorteervpak	opslag verpakkingen	opslag verpakte eieren	Afval opslag		
ALGEMEEN							1274/91 art. 3 lid 2 a)
Ruimte aanwezig	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee		
Ruimte van voldoende omvang voor werkzaamheden	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee		
eieren worden beschermd tegen sterke schommelingen van buitentemperatuur	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee		
uitsluitend gebruikt voor eieren	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee		
VLOEREN:							1274/91 art. 3 lid 2 b)
• waterdicht	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee		
• gemakkelijk schoon te houden	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee		
• deugdelijke waterafvoer	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee		
WANDEN:							1274/91 art. 3 lid 2 b)
• glad	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee		
• afwasbaar	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee		
• tot de juiste hoogte (afhankelijk werkzaamheden) afgewerkt	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee		
• afwerking met vloer goed i.v.m. hygiëne	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee		
DEUREN:							1274/91 art. 3 lid 2 b)
• aanwezig	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee		
• van bestendig materiaal	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee		
• indien van hout: bekleed!	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee		
PLAFONDS:							1274/91 art. 3 lid 2 b)
• gemakkelijk schoon te maken	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee		
• constructie zodanig dat er geen vuilophoping en schimmelvorming ontstaat	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee		
• géén condensatievorming	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee		
VENTILATIE:							1274/91 art. 3 lid 2 b)
• voldoende	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee		
• goede afvoer van damp mogelijk	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee		

	LOKALEN						Verwijzing
	ontvangst eieren	Schouw, Sorteerverpak	opslag verpakkingen	opslag verpakte eieren	Afval opslag		
VERLICHTING:							
• voldoende door dag- en/of kunstlicht	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee		
WASGELEGENHEID: (nabij werkplekken)							WHL art. 8
• aanwezig voor handen c.q. materiaal	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee			
• niet hand of arm bediend	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee			
• voorzien van koud en warm water c.q. vooraf gemengd	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee			lid 1 a)
• reinigings- en ontsmettingsmiddel	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee			
• handdoeken slechts eenmalig te gebruiken of hygienisch drogen	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee			lid 1 b)
• voorzieningen voor het ontsmetten van gereedschap	ja/nee	ja/nee	ja/nee	ja/nee			
TECHNISCHE INSTALLATIE		aanwezig ja/nee					1274/91 art. 3 lid 3
• deugdelijke schouwwinrichting		ja/nee					a)
• schouwlamp aanwezig		ja/nee					a)
• luchtkamermeter		ja/nee					b)
• gewichtsorteermachine		ja/nee					c)
a. één of meer geijkte weegschalen voor het wegen van eieren		ja/nee					d)
b. wanneer voor het laatst geijkt?						
• apparatuur stempelen van eieren		ja/nee					e)

BIJLAGE 26: CONTROLELIJST TOEPASSING HYGIËNECODE

	Onderdeel van de Hygiënecode Eieren	Aanwezig	Nog van toepassing of voldoende naar wens	Actie nodig
		Ja/Nee	Ja/Nee	Ja/Nee
1.	Registratiebewijs (en erkennings-) bij/van PPE is correct en aanwezig			
2.	Voldaan aan Inrichtingseisen			
3.	Normbladen Klasse A en/of B/C			
4.	Processchema met de meest belangrijke proces(bedrijfs)stappen			
5.	Schoonmaakprogramma			
6.	Voorzieningen voor reiniging			
7.	Voorzieningen voor desinfectie			
8.	Ongediertewerings- en -bestrijdingsplan			
9.	Specifieke af te sluiten plaats/ruimte voor:			
a	• opslag van schoonmaakmiddelen			
b	• opslag chemicaliën			
c	• opslag ongediertebestrijdingsmiddelen			
d	• opslag van afval (geen open verbinding met productieruimten)			
10.	Werkinstructie voor:			
a	• persoonlijke hygiëne			
b	• gezondheidsverklaringen aanwezig			
c	• reiniging en desinfectie			
d	• transport			
11.	Registratie:			
	Registratie(lijst) aanwezig van:			
a	• aanvoerdata van de eieren			
b	• producent/leverancier			
c	• datum en hoeveelheid doorgeleverde eieren Klasse A			
d	• herkomsten pluimveehouders per doorgeleverde partij			
e	• THT-datum per doorgeleverde partij herleidbaar tot legdatum			
f	• afnemer per doorgeleverde partij			
g	• datum en hoeveelheid doorgeleverde eieren tweede soort			
h	• datum, hoeveelheid en N.A.W.-gegevens afnemer eieren en eiproducten niet geschikt voor menselijke consumptie			
12.	Beoordelen			
a	• reinheid containers			
b	• reinheid trays			
c	• reinheid verpakkingen			
d	• conditie eieren			
e	• temperatuur in alle bedrijfsruimten			
f	• luchtvochtigheid in alle bedrijfsruimten			
g	• gereed product			

	Onderdeel van de Hygiënecode Eieren	Aanwezig	Nog van toepassing of voldoende naar wens	Actie nodig
13.	Onderhoud			
	Schouwapparatuur sorteerapparatuur:			
a	• algemeen			
b	• de transportbanden/rollenbanen			
c	• de zuignappen			
d	• Regelmatige verwijdering kapot- gebroken eieren uit productieruimten			
e	• verpakkingsapparatuur			
14.	Controle op en/of naleving van:			
a	• Verklaring pluimveehouders i.v.m. salmonellae-vrije aanvoer			
	• Verklaring + kopie entbewijs			
	• Verklaring + kopie hygiënogram			
b	• juiste etikettering i.v.m. THT-datum en/of UVD-datum			
c	• kwaliteit eieren in opslag die verzendklaar zijn			
d	• registratie voorschriften			
	• aan en afvoer eieren			
	• administratie afvalstromen			
	• bezoekers			
	• temperatuur			
	• relatieve vochtigheid			
	• uitgevoerde corrigerende maatregelen vastgelegd?			
e	• Identificatie/labelling			
	• eerste soort eieren			
	• tweede soort eieren			
	• niet geschikt voor menselijke consumptie			
f	• schoonmaakprogramma			
g	• reiniging en desinfectie zuignappen			
	• zodra ze vuil zijn			
	• einde werkdag			
h	• ongediertewerings- en bestrijdingsplan			
15.	Beheer van alle aanwezige voorraden eieren Klasse A en tweede soort			
16.	Opleiding of (bij)scholing nieuwe en/of bestaande medewerkers			
17.	AANVULLINGEN:			
18.				
19.				

DATUM	HANDTEKENING BEDRIJFSLEIDING
..... -- 20.....	
OP- OF AANMERKINGEN:	
VRAAG	OPMERKINGEN

BIJLAGE 27: BELANGRIJKE ADRESSEN

Productschap Pluimvee en Eieren (PPE)
zie PVE

Productschappen Vee, Vlees en Eieren (PVE)

Sectorafdeling Pluimvee(vlees) en eieren

Bezoek adres Louis Braillelaan 80
2719 EK Zoetermeer
Post adres Postbus 460
2700 AL Zoetermeer
telefoonnummer 079 - 363 43 34
faxnummer 079 - 363 43 45
e-mail SPE@pve.agro.nl
website www.pve.nl

Controlebureau Pluimvee, Eieren en Eiproducten

Bezoek adres Wesselseweg 32
3771 PC BARNEVELD
Post adres Postbus 211
3771 PC BARNEVELD
telefoonnummer 0342 - 42 55 42
faxnummer 0342 - 45 00 58
e-mail cpe.barneveld@cpe.nl

Keuringsdienst van Waren

Bezoek adres Rijzertlaan 19
5223 JS 's-Hertogenbosch
Post adres Postbus 2280
5202 CG 's-Hertogenbosch
telefoonnummer 040 – 291 15 00
faxnummer 040 – 291 16 00
website www.keuringsdienstvanwaren.nl

Algemene Nederlandse Vereniging van Eierhandelaren

Bezoek adres Louis Braillelaan 80
2719 EK Zoetermeer
Post adres Postbus 389
2700 AJ Zoetermeer
telefoonnummer 079 - 363 43 50
faxnummer 079 - 363 43 45

College voor de Toelating van Bestrijdingsmiddelen (CTB):

Bezoek adres Stadsbrink 5
6707 AA WAGENINGEN
Post adres Postbus 217
6700 AE WAGENINGEN
telefoonnummer (0317) 47 18 10
faxnummer (0317) 47 18 99
e-mail ctbpost@ctb.agro.nl
website <http://www.bib.wau.nl/ctb/geel.html>

Bureau Registratie Diergeneesmiddelen

Bezoek adres Haagsteeg 2
6708 PM WAGENINGEN
Post adres Postbus 289
6700 AG WAGENINGEN
telefoonnummer 0317-46 57 30
faxnummer 0317-42 31 93
e-mail brd@brd.agro.nl
website <http://www.brd.agro.nl>

BIJLAGE 28: KRUISTABEL REGELGEVING

Per artikel van de Warenwetregeling Hygiëne van Levensmiddelen wordt verwezen naar het betreffende onderdeel van de Hygiëncode Eieren. In de bundel Wetgeving Eieren & Eiproducten van het Productschap kunt u op bladzijde A9a-1 tot en met A9a-25 de volledige tekst van deze Warenwetregeling terugvinden.

In de kolom 'Specifieke regelgeving eieren' wordt aangegeven welke artikelen van met name de EU regelgeving met betrekking tot eieren in de hygiëncode aan de orde komen.

Warenwet regeling	Hygiëncode	bladzijde	Specifieke regelgeving eieren
Artikel			
1	Drie doelgroepen	15	
2 lid 1	Ingangscontrole Salmonella status van de ontvangen ongesorteerde eieren	31	1907/90 (EEG) ⁴ art.2 lid 1
			Verordening Hygiënevoorschriften Pluimveehouderij 1999 (2001-I) art. 6 lid 11
2 lid 2	Eisen aan de gebouwen en bedrijfsruimten	40	
3	n.v.t.		1274/91(EEG) ⁵ art. 2
4	Hoofdstuk negen: PERSOONLIJKE HYGIËNE EN GEZONDHEIDSEISEN	43	
6 lid 1	Eisen aan de gebouwen en bedrijfsruimten	40	EU 1274/91 art. 3
	BIJLAGE 25: CONTROLELIJST INRICHTINGSEISEN	109	
	BIJLAGE 11, 12, 13: SCHOONMAAKPROGRAMMA voor respectievelijk verzamelaars, pakstations en grossiers	77	
6 lid 2	Hoofdstuk tien: ONGEDIERTEWERING EN -BESTRIJDING	45	
7	Eisen aan de gebouwen en bedrijfsruimten	40	
	BIJLAGE 25: CONTROLELIJST INRICHTINGSEISEN	109	
8	BIJLAGE 25: CONTROLELIJST INRICHTINGSEISEN	109	
	Het belang van een goede persoonlijke hygiëne	43	
9	BIJLAGE 25: CONTROLELIJST INRICHTINGSEISEN	109	
10	BIJLAGE 25: CONTROLELIJST INRICHTINGSEISEN	109	
11	Afvallen	37	

⁴ Verordening (EEG) Nr. 1907/90 van de Raad van 26 juni 1990 betreffende bepaalde handelsnormen voor eieren.

⁵ Verordening (EEG) Nr. 1274/91 van de Commissie van 15 mei 1991 houdende bepalingen ter toepassing van Verordening (EEG) Nr. 1907/90 van de Raad van 26 juni 1990 betreffende bepaalde handelsnormen voor eieren

12	n.v.t.		
14	BIJLAGE 25: CONTROLELIJST INRICHTINGSEISEN	109	
15	BIJLAGE 25: CONTROLELIJST INRICHTINGSEISEN	109	
16	BIJLAGE 25: CONTROLELIJST INRICHTINGSEISEN	109	
17	BIJLAGE 25: CONTROLELIJST INRICHTINGSEISEN	109	
18	BIJLAGE 25: CONTROLELIJST INRICHTINGSEISEN	109	
19	BIJLAGE 25: CONTROLELIJST INRICHTINGSEISEN	109	
	Sorteer- en inpaklijnen	36	
20			
21	voor eieren klasse A NIET toegestaan		1907/90 (EEG) art. 5 lid 2
22	n.v.t.		
23	n.v.t.		
24 lid 1	n.v.t.		
24 lid 2	Aanpak van ongediertebestrijding	45	
25	Tweede aandachtspunt Sorteermachine	24	
	Sorteer- en inpaklijnen	36	
26	n.v.t.		
27	n.v.t.		
28	Tweede soort eieren - bij de aanvoer	35	
	Tweede soort eieren - bij het schouwen en sorteren	35	
	Afvallen	37	
29	Afvallen	37	
30 lid 1	Evaluatie Hygiënecode Eieren		
	De Procesbeschrijving	19	
	Hoofdstuk zes: SALMONELLA PREVENTIE IN DE EIERSECTOR	29	
30 lid 2	Evaluatie Hygiënecode Eieren		
	Hoofdstuk vijf: DE RISICO-ANALYSE	21	
30 lid 3	Hygiënecode	1-116	
33	Transport: eisen, controle en registratie	26	
34	Transport van eieren	33	
34b lid 2	n.v.t.		
35	Transport van eieren	33	
36	Transport van eieren	33	
37	Transport van eieren	33	

39	Hoofdstuk negen: PERSOONLIJKE HYGIËNE EN GEZONDHEIDSEISEN	43	
	Meldingsplicht en de rol van de bedrijfsleiding	43	
	Figuur 4: Overzicht van de wettelijke termijnen van eieren	23	EU 1274/91 art. 1 lid 1
	Doorgeefluik	22	
	Etikettering eieren	25	EU 1274/91 art. 1 lid 5
	A	19	EU 1274/91 art. 3 lid 1
	BIJLAGE 1: OMSCHRIJVING EINDPRODUCT "EI - KLASSE A"	55	EU 1274/91 art. 5
	BIJLAGE 2: OMSCHRIJVING EINDPRODUCT "EI - KLASSE B/C"	57	EU 1274/91 art. 6
	Aanvoer van eieren	34	EU 1274/91 art. 19
	Tracking en Tracing	38	
	Figuur 5: Voorbeeld van een geel etiket voor de industrie-eieren	35	EU 1274/91 art. 22
	Figuur 6: Voorbeeld van een rood etiket voor de industrie eieren	36	EU 1274/91 art. 23
	Voorbeeld etiket	55	EU 1274/91 art. 25
	Figuur 4: Overzicht van de wettelijke termijnen van eieren	23	BESCHIKKING VAN DE RAAD van 20 juni 1994 tot vaststelling van specifieke gezondheidsvoorschriften voor het in de handel brengen van bepaalde soorten eieren (94/371/EG)
	Een goede omgang met het consumptie-ei	30	

BIJLAGE 29: BLANCO FORMULIEREN

OMSCHRIJVING EI - KLASSE A

Normblad A

Product:
Consumptie-ei
klasse A

Product omschrijving:
Consumptie-eieren zijn kippeneieren in de schaal, geschikt voor rechtstreekse menselijke consumptie of voor gebruik door de levensmiddelenindustrie, met uitzondering van gebroken eieren, bebroede eieren en gekookte eieren.
Consumptie-eieren worden beoordeeld en gesorteerd op kwaliteit en gewicht.

Product kenmerken:
Schaal : normaal, schoon en onbeschadigd;
Cuticula : normaal, schoon en onbeschadigd;
Luchtkamer : hoogte niet meer dan 6 mm en onbeweeglijk;
Eiwit : helder, doorschijnend, geleachtig vast, vrij van vreemde substanties;
Dooier : bij schouwing slechts vaag zichtbaar, zonder duidelijke omtrek, bij draaien van het ei zich nagenoeg niet uit zijn centrale ligging verplaatsend, vrij van vreemde substanties;
Kiem : niet zichtbaar ontwikkeld;
Geur : vrij van vreemde geuren.

Verpakkingsmateriaal:
De verpakkingen, en ook de binnenverpakkingen, zijn schokbestendig, droog, onbeschadigd en schoon, en vervaardigd van zodanig materiaal dat de eieren geen vreemde geur kunnen opnemen en dat de kwaliteit ervan niet ongunstig wordt beïnvloed.
Er kan sprake zijn van zowel grote als kleine verpakkingen, al dan niet met elkaar gecombineerd.

Opslagcondities:
De eieren worden opgeslagen in schone, droge ruimten, die vrij zijn van vreemde geur. De eieren worden, vanaf de leg tot de aflevering aan de eindverbruiker, onder zodanige omstandigheden vervoerd en opgeslagen dat zij schoon, droog en vrij van vreemde geuren blijven en op afdoende wijze tegen schokken, weersinvloeden en de inwerking van direct zonlicht worden beschermd.
De eieren worden, vanaf de leg tot de aflevering aan de eindverbruiker, bij een bij voorkeur constante temperatuur en luchtvochtigheid opgeslagen en vervoerd.
De eindverbruiker wordt geadviseerd de eieren na aankoop gekoeld te bewaren.

Minimale houdbaarheid:
De termijn van uiterste houdbaarheid ofwel THT-datum is 28 dagen vanaf de legdatum.
De uiterste verkoopdatum ofwel UVD-datum is 21 dagen vanaf de legdatum.

Bedoeld gebruik:
Rechtstreekse menselijke consumptie of afzet aan grootverbruikers.

Etiket:

Product:
Consumptie-ei
Tweede soort

Product omschrijving:

Consumptie-eieren zijn kippeneieren in de schaal, geschikt voor rechtstreekse menselijke consumptie of voor gebruik door de levensmiddelenindustrie, met uitzondering van gebroken eieren, bebroede eieren en gekookte eieren.

Tweede soort eieren zijn alle eieren die niet voldoen aan de criteria voor Klasse A, maar nog wel geschikt zijn voor menselijke consumptie. De Handelsnormen voor eieren maken onderscheid tussen Klasse B en C:

- Kwaliteitsklasse B bestaat uit eieren van tweede kwaliteit of verduurzaamde eieren.
- Kwaliteitsklasse C bestaat uit gedeclasseerde eieren, bestemd voor de, overeenkomstig Richtlijn 89/437/EEG, erkende bedrijven van de levensmiddelenindustrie.

Product kenmerken:

Schaal : niet gebroken;
Luchtkamer : hoogte niet meer dan 9 mm;
Eiwit : helder en doorzichtig;
Dooier : bij schouwing slechts vaag zichtbaar;
Kiem : niet zichtbaar ontwikkeld;
Geur : vrij van vreemde geuren.

Verpakkingsmateriaal:

De verpakkingen, en ook de binnenverpakkingen, zijn schokbestendig, droog, onbeschadigd en schoon, en vervaardigd van zodanig materiaal dat de eieren geen vreemde geur kunnen opnemen en dat de kwaliteit ervan niet ongunstig wordt beïnvloed.

Opslagcondities:

De eieren worden opgeslagen in schone, droge ruimten, die vrij zijn van vreemde geur. De eieren worden, vanaf de leg tot de aflevering aan de eindverbruiker, onder zodanige omstandigheden vervoerd en opgeslagen dat zij schoon, droog en vrij van vreemde geuren blijven en op afdoende wijze tegen schokken, weersinvloeden en de inwerking van direct zonlicht worden beschermd.

De eieren worden, vanaf de leg tot de aflevering aan de eindverbruiker, bij een bij voorkeur constante temperatuur en luchtvochtigheid opgeslagen en vervoerd.

Minimale houdbaarheid:

De datum tot waarop de eieren hun specifieke eigenschappen, met het oog op aflevering aan de levensmiddelenindustrie, behouden mits ze op passende wijze worden bewaard.

Bedoeld gebruik:

Levering aan erkende eiverwerkende bedrijven, aan de levensmiddelenindustrie of aan de niet-levensmiddelenindustrie.

Etiket:

