

## Werkwijze toezicht eiproducentenfabrikanten en -handelaren

Hieronder volgt een nadere omschrijving van de voor eiproducentenfabrikanten en -handelaren relevante onderdelen van het toezicht.

Het toezicht op eierkokerijen en -pellerijen wordt op gelijke wijze als eiproducentenfabrikanten uitgevoerd (deze bedrijven zijn dus ook erkenningsplichtig).

### AANVRAAG ERKENNING

Eiproducentenfabrikanten dienen erkend te zijn, en wel op grond van EG-verordening (Nr.) 853/2004. Deze erkenning wordt afgegeven door het COKZ/NCAE.

Een verzoek voor erkenning dient schriftelijk ingediend te worden bij het COKZ/NCAE.

Eiproducentenhandelaren met een opslaglocatie met temperatuurseisen dienen eveneens erkend te worden, deze erkenning wordt afgegeven door de NVWA.

Via de pagina publicaties kunt u de meest actuele registers downloaden voor erkende eiproducentenfabrikanten en -handelaren. Voor een overzicht van erkende bedrijven in andere EU-landen verwijzen wij u naar de website van de Europese Unie.

### BEOORDELINGEN

Het COKZ, via de dienst NCAE, voert beoordelingen uit op het voldoen aan de voorschriften van het hygiënepakket. Tijdens deze beoordelingen wordt ook geïnspecteerd op de, voor de eiproducentenfabrikanten relevante, voorschriften van de dierlijke bijproducten.

### BEOORDELING EN RAPPORTAGE

- Een beoordeling verloopt over het algemeen als volgt:
  - Inleidend gesprek;
  - Beoordeling van de aspecten zoals aangegeven onder voorschriften;
  - De beoordeling heeft betrekking op alle stadia van productie, verwerking en distributie van eiproducenten. Hieronder valt dus ook het transport en de opslag;
  - Tevens beoordeling van de controlesystemen en -resultaten van het bedrijf zelf, waarbij expliciet aandacht wordt besteed aan de betrouwbaarheid hiervan;
  - Inspectie van:
    - Het bedrijf (gebouwen, omgeving, installaties, uitrusting, machines, transportmiddelen, e.d.);
    - Grondstoffen, halffabrikaten, eiproducenten, ingrediënten, hulpmiddelen bij verwerking en andere producten die gebruikt worden bij de bereiding en productie van eiproducenten;
    - Materialen en artikelen die bestemd zijn om met levensmiddelen in aanraking te komen;
    - Schoonmaakmiddelen, bestrijdingsmiddelen, behandelingsmiddelen/verf voor gebouw en installaties;
    - Reinigingsprocessen, uitvoering schoonmaak en -onderhoudsactiviteiten;
    - Etikettering/aanduidingen in relatie tot hygiëne;
  - Hygiëne;
  - Evaluatie van de procedure inzake goede fabricagepraktijken, goede hygiënepraktijken en HACCP;
  - Documentatie;
  - Gesprekken met de exploitant en personeel;
  - Registraties;

- Eventueel eigen metingen, controles en officiële monsters;
- Andere noodzakelijke beoordelingen;
- Inventarisatie van de bevindingen door de keurmeester;
- Evaluatiegesprek; tijdens dit gesprek worden de geconstateerde tekortkomingen doorgenomen en afspraken gemaakt over de wijze waarop en binnen welke termijn deze moeten worden verholpen, rekening houdend met de ernst van de tekortkomingen.
- In de rapportage van de beoordeling is minimaal het volgende opgenomen:
  - Doel van de beoordeling;
  - Soort beoordeling;
  - Resultaat van de beoordeling in de vorm van de geconstateerde tekortkomingen en opmerkingen;
  - De afspraken met het bedrijf voor het nemen van corrigerende maatregelen om de tekortkomingen op te heffen.
- Het COKZ/NCAE zendt de rapportage van de beoordeling met een begeleidende brief aan het betrokken bedrijf met het verzoek de eventuele tekortkomingen overeenkomstig de gemaakte afspraken op te heffen.

### AANDACHTSBEDRIJF

Bedrijven worden als aandachtsbedrijf aangemerkt als tijdens de beoordeling ernstige tekortkomingen, bij herhaling dezelfde tekortkomingen, het niet overeenkomstig de afspraken opheffen van tekortkomingen en/of veel tekortkomingen worden geconstateerd.

Op aandachtsbedrijven worden extra beoordelingen uitgevoerd.