

## TOELICHTING HYGIËNEPAKKET EN DIERLIJKE BIJPRODUCTEN EIVERWERKENDE INDUSTRIE

### Inhoud:

1	<u>Algemeen</u>
2	<u>Documentatie</u>
3	<u>HACCP</u>
4	<u>Eieren en grondstoffen</u>
5	<u>Bereidings- en opslagruimten en inrichting van het bedrijf</u>
6	<u>Installaties</u>
7	<u>Reiniging en desinfectie</u>
8	<u>Kwaliteit water</u>
9	<u>Ongedierte preventie / bestrijding</u>
10	<u>Besmettingsrisico andere producten</u>
11	<u>Persoonlijke hygiëne</u>
12	<u>Opleiding en instructie van personeel</u>
13	<u>Kruisbesmetting</u>
14	<u>Specifieke bewerkingseisen en hittebehandelingen</u>
15	<u>Opslag</u>
16	<u>Koelen / invriezen</u>
17	<u>Verpakken, etiketteren, begeleidende documenten</u>
18	<u>Transport</u>
19	<u>Bemonstering en onderzoek</u>
20	<u>Dierlijke bijproducten</u>

Onderwerp	Toelichting
Beoordelingsresultaat.	<p>Bij het beoordelingsresultaat worden per beoordeeld punt de volgende gradaties van beoordeling aangehouden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- “Goed”: geen opmerkingen of tekortkomingen;</li> <li>- “Geringe overtreding”: een opmerking die ook in geval deze niet wordt opgeheven niet leidt tot onaanvaardbare risico’s;</li> </ul> <p>“Onvoldoende”: één of meer tekortkomingen van zodanige aard dat de conclusie voor dit onderdeel is dat niet aan de vereiste wordt voldaan. In geval het een ernstige overtreding/risico voor de voedselveiligheid betreft, wordt een classificatie B aangegeven.</p> <p>De overige tekortkomingen krijgen een classificatie C.</p>
<b>1. ALGEMEEN</b>	
Omvang.	<p>Het hygiënepakket heeft betrekking op alle stadia van productie, verwerking en distributie. Transport en opslag vallen hier ook onder. Het bedrijf is verantwoordelijk om in alle stadia van productie, verwerking en distributie van levensmiddelen die onder zijn beheer of verantwoordelijkheid vallen, zodanige maatregelen in het kader van HACCP en goede hygiënepraktijk te nemen dat aan de microbiologische, chemische en fysische criteria wordt voldaan.</p> <p>Naast de (specifieke) voorschriften in het hygiënepakket dient het bedrijf ook aan de andere levensmiddelenwetgeving te voldoen.</p>

Onderwerp	Toelichting
Definities: eieren vloeibaar ei gebarsten eieren pakstation eiproducten.	Eieren: door gekweekte vogels gelegde eieren in de schaal die geschikt zijn voor rechtstreekse menselijke consumptie of voor de bereiding van eiproducten, met uitzondering van gebroken eieren, bebroede eieren en gekookte eieren. Vloeibaar ei: de niet-verwerkte ei-inhoud na verwijdering van de schaal. Gebarsten eieren: eieren waarvan de schaal beschadigd is, en waarvan de eivliezen geen breuken vertonen. Pakstation: een inrichting waar eieren volgens kwaliteits- en gewichtsklassen worden gesorteerd. Eiproducten: verwerkte producten die verkregen worden door de verwerking van eieren, bestanddelen of mengsels van eieren, of door verdere verwerking van verwerkte producten.
Verantwoordelijkheid bedrijf.	Het bedrijf is primair zelf verantwoordelijk voor de voedselveiligheid van de door hem voortgebrachte eieren en eiproducten.
<b>2. DOCUMENTATIE</b>	
Wijzigingen van het bedrijf.	Het bedrijf moet tijdig wijzigingen van het bedrijf doorgeven aan de NCAE. Verbouwingen, belangrijke wijziging in productieprocessen en productsoorten moeten schriftelijk aan de NCAE worden medegedeeld.
Het bedrijf verleent medewerking aan de uitvoering van de controle door de NCAE.	
Voor alle basis beheersmaatregelen en specifieke maatregelen om aan de eisen te voldoen zijn procedures beschikbaar.	Het kwaliteitssysteem waarmee aantoonbaar de eisen en doelstellingen worden gerealiseerd, beheerst en geborgd, dient te zijn vastgelegd. Het bedrijf dient met adequate procedures, werkinstructies, beheersmaatregelen, alsmede met interne controle en registratie aantoonbaar te maken op welke wijze de kritische punten worden beheerst.
Mede door middel van steekproeven en analyses wordt aantoonbaar gemaakt dat aan de voorschriften wordt voldaan.	Dit vindt ondermeer plaats in HACCP. Een aantal voorbeelden: controle en onderzoek van eieren en grondstoffen, meetmiddelen op installaties, onderzoek van water, interne hygiënerondes, hittebehandeling, temperatuurmeting tijdens transport, monsterneming en onderzoek eindproducten.
Documenten, verslagen en registraties worden gedurende een passende periode bewaard.	Een passende periode moet geïnterpreteerd worden als een tijdsduur die voor het aantoonbaar voldoen aan de eisen en het functioneren van de kwaliteitsbeheersing noodzakelijk is. Minimaal betreft dit 2 jaar of 6 maanden na de houdbaarheidsdatum van het product.
Levensmiddelen die in de handel worden gebracht voldoen aan de criteria voor voedselveiligheid. Voldoende informatie wordt verstrekt aan de consument om specifieke nadelige gezondheidseffecten te voorkomen. Adequate maatregelen worden genomen om te voorkomen dat onveilige producten in de handel worden gebracht. Als een levensmiddel niet voldoet aan de eisen voor voedselveiligheid, wordt de volledige partij in beschouwing genomen.	De producten voldoen bij het in de handel brengen aan de wettelijke normen en andere criteria in relatie tot de volksgezondheid. Zowel microbiologisch, chemisch als fysisch. De aan te houden criteria zijn voorts afhankelijk van de soort bestemming van het product (wanneer producten nog een verdere bewerking ondergaan kan hiermee rekening worden gehouden).  Bij bestemming voor specifieke groepen consumenten moet rekening gehouden worden met bijzondere gevoeligheden (allergenen, zwakkere bevolkingsgroep, e.d.). Dit geldt ook voor de informatievoorziening aan de consument.  Wanneer blijkt dat een product niet voldoet aan de eisen voor voedselveiligheid, dan geldt dit voor de gehele partij. Alleen wanneer uit onderzoek aantoonbaar blijkt dat deelpartijen hiervan wel voldoen aan de eisen kunnen deze buiten beschouwing worden gelaten.
Producten die worden bestemd voor export buiten de EU voldoen eveneens aan de eisen van de EG-wetgeving of aan de wetgeving van het land van bestemming.	Producten voor export buiten de EU moeten aan de EG-eisen voldoen, tenzij uit wetgeving of andere formele verklaringen van het land van bestemming blijkt dat aan andere eisen mag worden voldaan. Het bedrijf moet dit aantoonbaar maken. Minimaal moet echter worden voldaan aan de eisen t.a.v.

Onderwerp	Toelichting
<p>Het bedrijf moet voldoen aan de eisen inzake traceerbaarheid van binnenkomende grondstoffen.</p>	<p>voedselveiligheid.</p> <p>De leveranties eieren, eiproducten en andere grondstoffen moeten per toeleverancier identificeerbaar zijn.</p> <p>Per geleverde partij eieren, grondstof of toevoeging moet bekend zijn van welke leverancier (naam, adres en plaats van verzending) deze afkomstig is. Partijen moeten hierbij voldoende identificeerbaar zijn met bijvoorbeeld partijcodering en –beschrijving.</p> <p>Dit moet in een zodanige procedure operationeel zijn dat de informatie binnen maximaal 4 uur aan de NCAE kan worden verstrekt.</p> <p>Wat betreft de eisen aan het handelsdocument bij binnenkomende stoffen zie hieronder.</p> <p>Op eiproducten moet het identificatiemerk op correcte wijze zijn aangebracht. In geval dit ook op andere producten dan eiproducten is aangebracht moet dit eveneens correct zijn.</p> <p>Op de (voor)verpakking en/of transportverpakking van eieren ontvangen van pakstations moet de pakstationcode zijn aangegeven.</p> <p>Op de transportverpakking van eieren die rechtstreeks ontvangen zijn van legeindbedrijven (of via een pakstation) moet de producentcode en naam, adres en plaats van de producent zijn aangebracht.</p>
<p>Er is een adequate interne traceerbaarheid vanaf binnenkomende grondstoffen, tussenproducten tot en met eindproducten.</p>	<p>Om dit aantoonbaar te kunnen maken moet binnen het bedrijf naspeurbaar zijn welke grondstoffen in welke eindproducten zijn verwerkt. Dit is in het bijzonder van belang daar waar naast grondstoffen voor menselijke consumptie ook grondstoffen die (als zodanig) niet geschikt zijn voor menselijke consumptie worden ontvangen of substantiële hoeveelheden ontstaan.</p> <p>Deze traceerbaarheid en naspeurbaarheid moet door het bedrijf vlot kunnen worden gecontroleerd. Belangrijk is dat hiermee onderliggende partijen eieren en grondstoffen nagespeurd kunnen worden.</p> <p>Deze traceerbaarheid is ook van belang als, op of bij, eiproducten een aanduiding inzake het houderijsysteem wordt gebruikt.</p>
<p>De afgeleverde producten zijn voldoende traceerbaar.</p>	<p>Er moet een systematiek of procedure operationeel zijn waaruit blijkt aan wie de producten zijn afgeleverd. In verband hiermee moeten de afgeleverde producten adequaat zijn geëtiketteerd en/of gedocumenteerd.</p> <p>De administratie inzake afgeleverde producten moet minimaal bevatten naam, adres en plaats van bestemming en de productsoort. De identificatie van de partij moet eenduidig zijn met partijbeschrijving, partijcodering, datum van verzending en/of nummer van het handelsdocument.</p> <p>Op verzoek moet dit snel aan de NCAE ter beschikking gesteld worden (in maximaal 4 uur beschikbaar).</p> <p>Bij de aflevering van partijen eiproducten moet aan het bestemmingsadres minimaal de volgende informatie worden verstrekt (handelsdocument of ander vorm van eenduidige informatie):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. beschrijving van het product</li> <li>b. volume of hoeveelheid</li> <li>c. NAW verzendadres</li> <li>d. NAW van de eigenaar / verkoper (als dit verschillend is van het verzendadres)</li> <li>e. NAW bestemmingsadres</li> <li>f. NAW van de eigenaar / koper (als dit verschillend is van het bestemmingsadres)</li> <li>g. referentie ter identificatie van de partij (minimaal het EG-erkenningsnummer)</li> <li>h. datum van verzending</li> </ol>

<b>Onderwerp</b>	<b>Toelichting</b>
	<p>Afgeleverde producten moeten zodanig traceerbaar zijn dat bij een voedselveiligheidsprobleem</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– deze gericht uit de handel kunnen worden genomen;</li> </ul> <p>of</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– de gebruikers adequaat geïnformeerd kunnen worden.</li> </ul> <p>Wanneer dit niet in directe zin kan gebeuren moet dit via publieksactie.</p>
<p>Handelwijze bij afwijkingen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Er zijn procedures aanwezig voor de te volgen handelwijze wanneer er redenen zijn om aan te nemen dat de producten niet aan de voedselveiligheidsvoorschriften voldoen. Deze worden in voorkomende situaties op correcte wijze gevolgd.</li> <li>2. Betreffende producten worden geblokkeerd.</li> <li>3. Wanneer betreffende producten al in de handel zijn gebracht dan worden deze uit de handel genomen.</li> <li>4. Wanneer betreffende producten al bij de consument kunnen zijn, wordt de consument adequaat geïnformeerd en worden de producten indien nodig terug gehaald.</li> <li>5. De NCAE wordt adequaat geïnformeerd en het bedrijf geeft goede medewerking aan, en heeft goede samenwerking met, de NCAE zodat de juiste maatregelen genomen kunnen worden.</li> </ol>	<p>Deze procedures moeten in gang gezet worden wanneer blijkt dat niet aan de criteria voor voedselveiligheid wordt voldaan of wanneer er redenen zijn om aan te nemen dat niet aan deze criteria wordt voldaan. Hiervoor gelden de criteria zoals weergegeven in onderdeel 19 microbiologische, chemische en fysische normen, alsmede de te volgen handelwijze wanneer geen (wettelijke) normstelling beschikbaar is. Er moet een systematisch overzicht zijn van relevante resultaten van onderzoek in relatie tot voedselveiligheid en registratie dat de correcte handelwijze in voorkomende gevallen is gevolgd.</p> <p>De verantwoordelijkheden en bevoegdheden moeten duidelijk zijn. Geregeld moet zijn wie wat doet (ook als e.e.a. “centraal” geregeld is dan is nog belangrijk wie op de locatie verantwoordelijk is). Geregeld moet zijn dat producten die retour komen op de juiste wijze verwerkt worden (blokkade, vernietiging, voldoen aan voorschriften dierlijke bijproducten).</p> <p>Producten die niet aan de voedselveiligheidscriteria voldoen, maar die nog niet in de detailhandel liggen mogen een behandeling ondergaan zodat het product wel voldoet aan deze criteria (deze behandeling mag niet in de detailhandel plaatsvinden). Andere mogelijkheid is dat het product een andere bestemming krijgt, op voorwaarde dat dit verantwoord is uit oogpunt van volks- en diergezondheid en het de goedkeuring heeft van de NCAE.</p>
<b>3. HACCP</b>	
<b>4. KWALITEIT EIEREN EN GRONDSTOFFEN</b>	
<p>Er worden alleen eieren ontvangen van legpluimveehouderijen die aan de eisen voor de legpluimveehouderij voldoen.</p>	<p>Zie document Voorschriften legpluimveehouderij te vinden op de website van de NCAE.</p>

<b>Onderwerp</b>	<b>Toelichting</b>
<p>Bij ontvangst van eieren zijn deze afkomstig van geregistreerde danwel erkende toeleveranciers.</p>	<p>Wanneer eieren van een legpluimveehouderij worden ontvangen dan dienen deze te zijn voorzien van de aanduidingen overeenkomstig VO (EG) 589/2008. Uit de producentencode blijkt dat betreffend legpluimveehouderij is geregistreerd.</p> <p>Wanneer eieren via een verzamelaar worden ontvangen dan dient in aanvulling op de informatie betreffende het legpluimveehouderij eveneens de informatie van de verzamelaar te zijn aangegeven en dient duidelijk te zijn dat betreffende verzamelaar is geregistreerd.</p> <p>Wanneer de eieren afkomstig zijn van een pakstation:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Indien ongesorteerd: naast de gegevens zoals door het legpluimveehouderij aangebracht, dient op de omverpakking het erkenningsnummer van het pakstation te worden vermeld.</li> <li>- Indien gesorteerd: de producentencode op de eieren van de legpluimveehouderij en op de verpakking het erkenningsnummer van het pakstation.</li> </ul> <p>Minimaal dient bij elke levering te zijn aangegeven:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) aanduiding eieren en verdere beschrijving;</li> <li>b) de hoeveelheid eieren;</li> <li>c) de naam en het adres van de locatie waarvandaan de eieren zijn verzonden;</li> <li>d) de naam en het adres van de verzender / eigenaar, indien verschillend van de locatie van verzending;</li> <li>e) de naam en het adres van de locatie van bestemming;</li> <li>f) de naam en het adres van de ontvanger / eigenaar, indien verschillend van de locatie van bestemming;</li> <li>g) identificatie van de partij, en;</li> <li>h) de datum van verzending.</li> </ol> <p>Deze informatie mag ook op andere wijze dan op een handelsdocument worden gecommuniceerd, echter dit dient voor de bevoegde autoriteit voldoende eenduidig te zijn.</p> <p>Eigrondstoffen moeten aantoonbaar afkomstig zijn van erkende bereiders. Dit blijkt uit het aangebrachte erkenningsnummer in het identificatiemerk op de verpakking en op het begeleidende (handels)document. Het is geen strikte verplichting dat het erkenningsnummer op het handelsdocument moet zijn aangebracht. Wanneer dit niet het geval is moet op andere wijze aantoonbaar zijn (ook na verwerking) dat de gebruikte producten afkomstig waren van erkende bereiders.</p> <p>Er mogen alleen grondstoffen worden ontvangen van erkende of geregistreerde bedrijven (zie register NCAE of NVWA).</p>
<p>De eieren en grondstof-eiproducten worden in voldoende mate onderzocht op residuen en contaminanten.</p>	<p>De belangrijkste contaminanten in eieren en eiproducten betreffen dioxines en dioxine-achtige PCB's. Aantoonbaar moet zijn dat de ontvangen eieren en/of eiproducten aan een sectorprogramma, t.a.v. onderzoek op dioxines en dioxine-achtige PCB's, deelnemen. Wanneer dit onvoldoende aantoonbaar is dient de eiproductenfabrikant zelf en/of de toeleverancier onderzoek te doen op deze contaminanten.</p> <p>Norm dioxines: 2,5 pg/g vet  Norm som van dioxines en dioxine-achtige PCB's: 5,0 pg/g vet  Som bepaalde PCB's: 40 ng/g vet</p> <p>Met bepaalde regelmaat, afhankelijk van het risico van aanwezigheid van bepaalde residuen, moet onderzoek gedaan worden op aanwezigheid van deze residuen (bv. diergeneesmiddelen) door de eiproductenfabrikant zelf en/of de toeleverancier.</p>
<p>Eieren bestemd voor de eiproductenbereiding voldoen aan</p>	<p>Basisvereiste is dat eieren voor de verwerking tot eiproducten zijn voorzien van een volledig ontwikkelde schaal en dat deze schaal geen</p>

<b>Onderwerp</b>	<b>Toelichting</b>
de fysieke kwaliteitseisen.	gebreken vertoont. Echter mogen gebarsten eieren voor de bereiding van vloeibaar ei of ei-producten worden gebruikt, indien de productie-inrichting of het pakstation de eieren rechtstreeks aan een voor de vervaardiging van vloeibaar ei erkende inrichting of een verwerkingsinrichting levert, waar zij zo snel mogelijk moeten worden gebroken.
Gebarsten eieren worden zo spoedig mogelijk verwerkt en zijn vóór het breken schoon en droog.	
De, als grondstof voor ei-product bestemde eieren of ei-producten, voldoen aan de maximum norm t.a.v. 3 OH-boterzuur en melkzuurgehalte.	Met name wanneer eieren afkomstig (kunnen) zijn van een broederij in de keten van voortbrenging van de eieren of ei-producten, dan moet aantoonbaar zijn dat de eieren niet bebroed zijn geweest. Een indicator hiervoor betreft het gehalte aan 3 OH-boterzuur. De maximumnorm hiervoor betreft 10 mg/kg niet gemodificeerd ei-product. Partijen waarbij een broederij in de keten is of kan zijn geweest, of wanneer dit niet duidelijk is, dienen te worden onderzocht op 3 OH-boterzuur. Om na te gaan of voldoende hygiënisch met eieren en ei-producten is omgegaan dient regelmatig te worden onderzocht in hoeverre het melkzuurgehalte van de ontvangen eieren of ei-producten voldoen aan de maximum norm voor het gehalte aan melkzuur van 1 g/kg, berekend op basis van droge stof. Deze maximum norm voor melkzuur geldt niet voor gefermenteerde ei-producten.
De grondstof-ei-producten zijn afkomstig van erkende ei-productenfabrikanten.	Grondstof-ei-producten moeten aantoonbaar afkomstig zijn van erkende bereiders van ei-producten. Dit blijkt uit het aangebrachte erkenningsnummer in het identificatiemerk op de verpakking en op het begeleidende (handels)document. Er is geen strikte verplichting dat het erkenningsnummer op het (handels)document moet worden aangebracht. Wanneer dit niet het geval is moet op andere wijze aantoonbaar zijn (ook na verwerking) dat de gebruikte producten afkomstig zijn van erkende bereiders.  Minimaal dient bij elke levering te zijn aangegeven a) aanduiding en beschrijving ei-product; b) de hoeveelheid ei-product; c) de naam en het adres van de locatie waarvandaan de ei-producten zijn verzonden; d) de naam en het adres van de verzender / eigenaar, indien verschillend van de locatie van verzending; e) de naam en het adres van de locatie van bestemming; f) de naam en het adres van de ontvanger / eigenaar, indien verschillend van de locatie van bestemming; g) identificatie van de partij, en; h) de datum van verzending. Deze informatie mag ook op andere wijze dan op het (handels)document worden gecommuniceerd, echter dient voor de bevoegde autoriteit voldoende eenduidig te zijn.
Grondstof-ei-producten uit derde landen zijn alleen afkomstig van geautoriseerde derde landen en inrichtingen. Deze grondstof-ei-producten zijn op de juiste wijze voorzien van het identificatiemerk en er is aan de invoer voorwaarden voldaan.	Een grondstof-ei-product uit een derde land moet afkomstig zijn van een erkend bedrijf die voorkomt op de derde landenlijst. Grondstof-ei-producten uit derde landen moeten eveneens zijn voorzien van een identificatiemerk. Uiteraard moet in het eventuele ovaal niet EC, EG zijn aangegeven. Wanneer de invoercontrole heeft plaatsgevonden kan ervan uitgegaan worden dat het product aan de eisen voor de EU voldoet. Aantoonbaar moet zijn dat de invoercontrole heeft plaatsgevonden: uit het Gemeenschappelijk veterinair Document van Binnenkomst (GDB) blijkt dat het product voldoet aan de eisen voor de EU. Op het GDB moet zijn aangekruist dat het product bestemd is voor menselijke consumptie.

Onderwerp	Toelichting
	<p>De aanduidingen (partijcodes, identificatiemerk) op de verpakking en GDB moeten zodanig met elkaar overeenstemmen dat eenduidig vaststaat dat deze bij elkaar horen.</p> <p>Bovenstaande geldt ook voor levensmiddelen welke zowel producten van plantaardige oorsprong als verwerkte producten van dierlijke oorsprong bevatten (eiproducten), voor zover het gaat om de verwerkte eiproducten.</p>
<p>Grondstoffen waarvan de kwaliteit onvoldoende bekend is worden niet geaccepteerd of geblokkeerd. Mochten deze al verwerkt zijn wordt het eindproduct geblokkeerd danwel retour gehaald.</p>	<p>Wanneer er onvolkomenheden zijn t.a.v. de aantoonbaarheid dat grondstoffen geschikt en bestemd zijn voor menselijke consumptie, dan is het uitgangspunt dat de grondstoffen van onbekende kwaliteit zijn. Op basis daarvan moet het bedrijf:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- deze partijen blokkeren;</li> <li>- als deze partijen verwerkt zijn in eindproducten deze eindproducten blokkeren, en;</li> <li>- als de eindproducten al zijn afgeleverd deze retour halen of op de plaats van bestemming blokkeren.</li> </ul>
<p>Met behulp van procedures is aantoonbaar dat de acceptatie van veilige grondstoffen wordt beheerst.</p> <p>Zo nodig wordt in bepaalde mate onderzoek uitgevoerd van de binnenkomende grondstoffen.</p>	<p>Men heeft een overzicht van binnenkomende eieren, grondstof-eiproducten / overige grondstoffen en een overzicht van de leveranciers. Aan de hand van ingangscntrole is er evaluatie van de kwaliteit van de binnenkomende grondstoffen.</p> <p>Ook van leveranciers van overige grondstoffen moet aantoonbaar zijn dat deze afkomstig zijn van hiertoe geregistreerde levensmiddelenbedrijven. Het bedrijf moet bepaalde informatie hebben, hetzij door onderzoeksresultaten, hetzij op basis van risico-analyse, dat het risico op besmetting door residuen en contaminanten beheerst wordt.</p> <p>Dit zelfde geldt ook voor toevoegingen en hulpstoffen in levensmiddelen.</p> <p>Ontvangst van verdachte of besmette partijen eieren dienen separaat in de ontvangstruimte te worden opgeslagen, zodanig dat kruisbesmetting naar andere partijen eieren wordt vermeden. De transporttrays en transportmiddelen van de eieren dienen na gebruik op zodanige wijze te worden gereinigd en ontsmet dat kruisbesmetting wordt vermeden. De ruimte waar verdachte of besmette partijen eieren zijn opgeslagen dient na gebruik te worden gereinigd en ontsmet.</p> <p>Het behandelen en verwerken van de eieren tot aan de verhittingsstap dient zodanig plaats te vinden dat kruisbesmetting naar andere partijen, op en in installaties, binnen en naar andere ruimten, wordt vermeden. Na verwerking dient de installatie tot aan de verhittingsstap te worden gereinigd en ontsmet.</p> <p>De verhittingsstap van de eieren dient aantoonbaar te zijn geborgd opdat de microbiologische besmetting wordt afgedood.</p> <p>Voor residuen en contaminanten worden bepaalde sectorale programma's uitgevoerd. Deze programma's moeten nog geïnventariseerd worden. Wanneer bepaalde grondstoffen niet in het kader van sectorale programma's worden onderzocht dient het bedrijf op basis van eigen risico-analyse in bepaalde mate onderzoek op residuen en contaminanten uit te voeren.</p>
<b>5. BEREIDINGS- EN OPSLAG-RUIMTEN EN INRICHTING BEDRIJF</b>	
<b>Bereidingsruimten</b>	
<p>De bereidingsruimten (vloeren, muren, plafonds, ramen, deuren en andere oppervlakken) zijn schoon en goed onderhouden.</p> <p>De indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van de</p>	<p>Vloeren moeten zijn gemaakt van ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal, tenzij aantoonbaar gemaakt wordt dat andere materialen voldoen.</p> <p>Waar nodig moeten vloeren een goede waterafvoer via het vloeroppervlak hebben.</p> <p>Muren moeten zijn gemaakt van ondoordringbaar, niet-absorberend,</p>

<b>Onderwerp</b>	<b>Toelichting</b>
<p>bereidingsruimten is zodanig dat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– onderhoud, reiniging en desinfectie op adequate wijze kunnen worden uitgevoerd;</li> <li>– verontreiniging door de lucht zoveel mogelijk wordt voorkomen;</li> <li>– er voldoende werkruimte is om de bereidingshandelingen op goede wijze te kunnen doen;</li> <li>– ophoping van vuil wordt voorkomen;</li> <li>– contact van levensmiddelen met toxische materialen wordt voorkomen;</li> <li>– het terecht komen van deeltjes en verontreinigingen in levensmiddelen wordt voorkomen;</li> <li>– vorming van condens of ongewenste schimmelvorming wordt voorkomen;</li> <li>– er goede hygiënische praktijken mogelijk zijn;</li> <li>– verontreiniging / besmetting tijdens en tussen de bereidingshandelingen wordt vermeden;</li> <li>– wering en bestrijding van schadelijke organismen goed mogelijk is;</li> </ul> <p>indien nodig er een goede beheersing, registratie en bewaking mogelijk is van de temperatuur van de levensmiddelen.</p>	<p>afwasbaar en niet-toxisch materiaal en een glad oppervlak hebben tot een op de werkzaamheden aangepaste hoogte, tenzij aantoonbaar gemaakt wordt dat andere materialen voldoen.</p> <p>Deuren moeten gladde en niet absorberende oppervlakken hebben, tenzij aantoonbaar is dat andere materialen voldoen.</p> <p>Als open ramen kunnen leiden tot verontreiniging, dan worden deze tijdens productie gesloten en vergrendeld.</p> <p>Bij het ontbreken van een plafond gelden de genoemde eisen voor de binnenkant van het dak.</p> <p>Andere oppervlakken en apparatuur moeten glad, afwasbaar, corrosiebestendig en van niet-toxisch materiaal zijn, tenzij aantoonbaar is dat andere materialen voldoen. Onder dit laatste kan bijvoorbeeld het gebruik van houten kaasplanken worden verantwoord.</p>
<p>De bedrijfsinrichting voldoet aan de voor eiproducten specifieke voorschriften.</p>	<p>Wassen, drogen en ontsmetten van vuile eieren moet in een fysiek gescheiden ruimte plaatsvinden. Deze ruimte moet logisch zijn ingericht, waarbij de binnenkomende vuile eieren de schone eieren niet herbesmetten. (<i>Het wassen van eieren wordt in Nederland niet toegepast</i>).</p> <p>Het breken en opvangen van de inhoud van eieren en het verwijderen van schalen en vliezen moet in fysiek gescheiden ruimte plaatsvinden. Indien nodig moeten andere relevante handelingen eveneens in fysiek gescheiden ruimten plaatsvinden. Zie ook hoofdstuk 10 (kruisbesmetting).</p>
<p><b>Opslagruimten</b></p>	
<p>De ruimten voor opslag van eieren en eiproducten zijn schoon en goed onderhouden.</p> <p>De indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van de opslagruimten zijn zodanig dat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- onderhoud en reiniging op adequate wijze kunnen worden uitgevoerd;</li> <li>- verontreiniging door de lucht</li> </ul>	<p>Het geheel moet zodanig zijn dat er goede hygiënische praktijk mogelijk is.</p>



<b>Onderwerp</b>	<b>Toelichting</b>
zoveel mogelijk wordt voorkomen; - ophoping van vuil wordt voorkomen; - contact van levensmiddelen met toxische materialen wordt voorkomen; - het terecht komen van deeltjes en verontreinigingen in levensmiddelen wordt voorkomen; - vorming van condens of ongewenste schimmelvorming wordt voorkomen; - wering en bestrijding van schadelijke organismen goed mogelijk is; - indien nodig er een goede beheersing mogelijk is van de temperatuur van de levensmiddelen.	
De eieren en ei producten worden schoon, droog en vrij van vreemde geuren opgeslagen. De eieren worden beschermd tegen schokken en direct zonlicht. De eieren worden opgeslagen bij een constante en juiste temperatuur.	Eieren moeten bij een zodanige temperatuur worden opgeslagen dat dit optimaal is voor het behoud van de (hygiënische) kwaliteit. In ieder geval moet temperatuurschommeling vanaf verzendlocatie, bij transport en bij opslag worden vermeden. Een optimale opslagtemperatuur ligt tussen de 15°C en 25°C.
<b>Toiletten, wasgelegenheid, omkleedruimte</b>	
Er is een voldoende aantal toiletten aanwezig en deze voldoen aan de gestelde eisen. Ook de wasgelegenheid en de omkleedruimte voldoen aan de gestelde eisen.	Toiletten moeten een adequaat afvoersysteem hebben. Toiletruimten mogen niet rechtstreeks uitkomen in bereidingsruimten. Bij andere ruimten moeten er goede hygiënische voorzieningen zijn voor het wassen van de handen. Deze ruimte moet voldoende afgescheiden zijn van opslag van product en materialen e.d. te zijn.  De voorziening voor het wassen van de handen moet voorzien zijn van: – warm en koud stromend water; – handenwasmiddelen; – hygiënische middelen voor het drogen van de handen. Voor zover dat nodig is moeten de voorzieningen voor het wassen van levensmiddelen gescheiden zijn van de wasbakken voor het reinigen van handen.  Voorzieningen voor het wassen van eieren moeten gescheiden zijn van de wasbakken voor het reinigen van de handen. <i>(Het wassen van eieren wordt in Nederland niet toegepast).</i>  Personeel dat betrokken is bij bereiding van producten moet beschikken over adequate omkleedruimten waar een hygiënische scheiding is tussen eigen kleding / schoeisel en bedrijfskleding / -schoeisel. Deze voorzieningen moeten goed schoon zijn.
<b>Overige eisen bedrijfsruimtes</b>	
Er zijn adequate ventilatievoorzieningen.	In alle ruimten moet voldoende mechanische en/of natuurlijke ventilatie aanwezig zijn waarbij kruisbesmetting van ruimten met een lager hygiëneniveau naar een hoger hygiëneniveau wordt vermeden. De constructie van het ventilatiesysteem is zodanig dat eventuele filters en onderdelen, die regelmatig schoongemaakt moeten worden, goed toegankelijk zijn.

Onderwerp	Toelichting
Alle ruimten zijn in voldoende mate verlicht.	Echter, bij de opslag van eieren moeten deze beschermd worden tegen direct zonlicht.
Er zijn adequate afvoervoorzieningen voor afval en afvalwater zodat besmetting of kruisbesmetting van producten wordt vermeden.	In geval van open afvoer van water mag dit niet van (gedeelten) van ruimten van een lager naar een hoger hygiëneniveau (zie ook hoofdstuk 10).
Reinigings- en ontsmettingsmiddelen zijn niet opgeslagen in bereidingsruimten.	Alleen werkvoorraden mogen in bereidingsruimten aanwezig zijn.
<b>6. INSTALLATIES</b>	
Oppervlakken van apparatuur, in het bijzonder die in aanraking komen met product, zijn goed onderhouden, gemakkelijk schoon te maken en, indien nodig, te desinfecteren.	Apparatuur moet glad, afwasbaar, corrosiebestendig en van niet-toxisch materiaal zijn, tenzij aantoonbaar is dat andere materialen voldoen. Ook andere voorzieningen, uitrustingsstukken en artikelen die in aanraking komen met levensmiddelen moeten hieraan voldoen.
Er zijn voorzieningen indien levensmiddelen (moeten) worden schoongemaakt of gewassen.	Er moet voldoende warm en/of koud drinkwater beschikbaar zijn. Deze voorzieningen moeten goed schoongehouden en, indien nodig, gedesinfecteerd worden.
De installaties en apparatuur zijn zodanig geïnstalleerd dat deze en de omringende ruimte goed kunnen worden schoongemaakt.	
De op de apparatuur aangebrachte controle-, meet- en registratiemiddelen zijn geschikt voor het doel waarvoor deze in relatie tot voedselveiligheid zijn aangebracht.	Dit punt geldt ook bij reinigungsapparatuur (7), warmtebehandelingsapparatuur (14), koelen / invriezen (16), e.d. Er moet een duidelijk overzicht aanwezig zijn van te kalibreren meetmiddelen. Vastgelegd moet zijn wat de frequentie van kalibratie is en wat de maximale afwijking bij kalibratie mag zijn. Voorts moet duidelijk zijn welke actie wordt ondernomen wanneer de maximum afwijking overschreden wordt.
In geval apparatuur of recipiënten moeten worden geleverd of met andere chemische middelen worden behandeld om corrosie tegen te gaan, moet dit verantwoord zijn in relatie tot het product.	Verf, smeermiddelen (food grade) en andere middelen moeten geschikt zijn om in of op apparatuur toe te passen. Dit moet op een verantwoorde wijze worden aangebracht om verontreiniging van product te voorkomen. Verf moet op goede wijze zijn aangebracht (geen klodders). Chemische middelen moet in overeenstemming met goede praktijk worden gebruikt.
<b>7. REINIGING EN DESINFECTIE</b>	
Er zijn adequate voorzieningen voor het schoonmaken, reinigen en desinfecteren. Er zijn goede voorzieningen voor het opslaan van gereedschap en apparatuur voor het schoonmaken, reinigen en desinfecteren.	De voorzieningen voor het (nat) schoonmaken, reinigen en desinfecteren zijn van roestvrij staal en hebben een voldoende toevoer van warm en koud water. Overige voorzieningen zijn van zodanig materiaal dat deze desinfecteerbaar zijn. Voor handmatige reiniging zijn er voldoende voorzieningen. Borstels, vloertrekkers e.d. zijn in goede staat. Goede voorzieningen voor het opslaan van gereedschap en apparatuur kunnen aparte ruimten zijn van voldoende hygiëne of zodanige voorzieningen dat dit ordelijk is en zodanig dat reiniging van ruimten, het hygiënisch werken in de ruimten, e.d. goed mogelijk is.
De apparatuur wordt voldoende frequent en effectief gereinigd en, indien nodig, gedesinfecteerd.	

<b>Onderwerp</b>	<b>Toelichting</b>
Er is een vastgelegd reinigings- en desinfectieschema dat betrekking heeft op alle installaties, ruimten, transportmiddelen en dergelijke.	<p>Er is een vastgelegd reinigings- en desinfectieschema aanwezig. Dit schema bevat minimaal de volgende aspecten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Werkwijze</li> <li>- Frequentie</li> <li>- Temperaturen</li> <li>- Tijdsduren</li> <li>- Concentratie / dosering van welke middelen</li> <li>- Aandachtspunten hierbij zijn CIP-installatie, reiniging van omgeving, reiniging buitenkant apparatuur en transportsystemen; zijn de middelen toegestaan, cq geschikt voor het doel; wordt – indien van toepassing – adequaat nagespoeld.</li> </ul> <p>De effectiviteit m.b.t. de toepassing van reiniging en desinfectie is aantoonbaar.</p>
Wanneer voor de reiniging gebruik gemaakt wordt van CIP moet deze hiervoor voldoende zijn ingericht.	<p>De CIP-set voldoet ten minste aan de volgende eisen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De tankinhoud van de reinigingsvloeistof is voldoende groot (ook bij reiniging van meerdere circuits tegelijk).</li> <li>- Deze is voorzien van temperatuurmeet- en registratieapparatuur, tenzij d.m.v. werkwijze voldoende controle en registratie van de temperatuur plaatsvindt.</li> <li>- Er is een voorziening aanwezig voor de bewaking en registratie van de concentratie van het reinigingsmiddel, tenzij d.m.v. werkwijze voldoende controle en registratie van de concentratie plaatsvindt.</li> <li>- Er is een voorziening aanwezig voor de bewaking en registratie van de reinigingstijd, tenzij d.m.v. werkwijze voldoende controle en registratie van de tijd plaatsvindt.</li> </ul> <p>Voor overige reinigingsapparatuur geldt dat er voorzieningen aanwezig zijn voor controle en registratie van de temperatuur en concentratie, dan wel dat dit middels werkwijze inzichtelijk gemaakt kan worden.</p> <p>Werkwijze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De CIP-installatie is beveiligd op temperatuur in de <u>retourleiding</u>: dit kan aangetoond worden door het testen van de beveiliging op goede werking.</li> <li>- Registratie van de temperatuur: continue registratie. Indien continue registratie niet aanwezig is, dan is middels de beveiliging en handmatige registratie duidelijk dat de juiste temperatuur geborgd is.</li> <li>- Concentratie: Afhankelijk van de borging van dosering (handmatig / automatische dosering) is een controle van 1 à 2 maal per week vereist. Dit is bijvoorbeeld van toepassing bij concentraties van CIP-sets, transporttankspoelmachine, e.d.</li> <li>- Uit registratie op lijsten is inzichtelijk dat reinigingen (m.n. van omgeving en buitenkant apparatuur, transportbanen) uitgevoerd zijn.</li> <li>- Bij afwijkingen is duidelijk welke maatregelen nodig zijn en daadwerkelijk zijn genomen. De genomen maatregelen zijn vastgelegd.</li> </ul>
Reinigingsmiddelen moeten voor het doel geschikt zijn. Er worden slechts toegelaten desinfectiemiddelen gebruikt.	<p>Er is een onderscheid tussen reinigingsmiddelen en ontsmettingsmiddelen (= desinfectiemiddelen). Reinigingsmiddelen zijn bv. loog, zuur, K500, vloeibare zeep e.d. Ontsmettingsmiddelen zijn bv middelen op basis van chloor, quaternaire ammoniumverbindingen e.d. Op de verpakking moet in ieder geval duidelijk de gebruiksaanwijzing en het doel waarvoor het middel geschikt is, zijn aangegeven. Verder moet het middel worden gebruikt voor het doel waarvoor het is bedoeld en ook overeenkomstig de gebruiksaanwijzing worden toegepast. Er moet aandacht worden besteed aan het voldoende naspoelen.</p> <p>Indien op het product is aangegeven dat het bestemd is voor het bestrijden/doden van bv. bepaalde micro-organismen, dan betreft het een desinfectiemiddel en moet het een toelatingsnummer (N-nummer) hebben, hetgeen op de verpakking moet zijn aangegeven.</p>
<b>8. WATER</b>	
Het te gebruiken water is van	Water is afkomstig van een drinkwaterbedrijf.

Onderwerp	Toelichting
<p>drinkwaterkwaliteit en is in voldoende mate aanwezig. Bovenstaande geldt ook voor tappunten in het bedrijf.</p>	<p>Wanneer te gebruiken water uit eigen voorziening afkomstig is moet door het bedrijf middels onderzoek worden aangetoond dat het water voldoet aan de eisen van drinkwaterkwaliteit (Richtlijn 98/83/EG). De volgende minimumlijn dient te worden aangehouden (let op: de eisen in RL 98/83/EG gaan veel verder dan onderstaande minimumlijn, het bedrijf moet meer weten dan alleen het bewakingsprogramma):</p> <p>1. onderzoek van water op de parameters van het bewakingsprogramma overeenkomstig bijlage II.B.2 van RL 98/83/EG:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Escherichia coli</i>: afwezig/100 ml (EN ISO 9308-1 of EN ISO 9308-2)</li> <li>- Colibacteriën: afwezig/100 ml (EN ISO 9308-1 of EN ISO 9308-2)</li> <li>- Telling kolonies bij 22 °C: geen abnormale verandering (EN ISO 6222)</li> <li>- Kleur (aanvaardbaar voor de verbruikers en geen abnormale verandering)</li> <li>- Troebelingsgraad (aanvaardbaar voor de verbruikers en geen abnormale verandering)</li> <li>- Smaak: aanvaardbaar voor de verbruikers en geen abnormale verandering</li> <li>- Geur: aanvaardbaar voor de verbruikers en geen abnormale verandering</li> <li>- pH <math>\geq 6,5</math> en <math>\leq 9,5</math></li> <li>- Geleidbaarheid: 2500 <math>\mu\text{S cm}^{-1}</math> bij 20 °C</li> <li>- Ammonium (in geval van chloraminering): max. 0,50 mg/l</li> <li>- Nitriet (in geval van chloraminering): max. 0,50 mg/l</li> <li>- Aluminium (in geval van gebruik als chemicalie voor waterbehandeling): max. 200 <math>\mu\text{g/l}</math></li> <li>- IJzer (in geval van gebruik als chemicalie voor waterbehandeling): max. 200 <math>\mu\text{g/l}</math></li> </ul> <p>2. De frequentie van onderzoek van het water als bedoeld bij 1. dient bij <math>\leq 100</math> m<sup>3</sup> per dag 1 x per jaar te worden uitgevoerd (bv. kleinschalige bereiders). Bij gebruik van <math>&gt;100</math>-1000 m<sup>3</sup> per dag moet dit 4 x per jaar zijn en bij <math>&gt;1000</math> m<sup>3</sup> per dag per extra 1000 m<sup>3</sup> +3 monsters per jaar.</p> <p>3. Het onderzoek dient te worden uitgevoerd door een laboratorium op de lijst van laboratoria die in het kader van de Waterleidingwet zijn vermeld of het laboratorium dient voor betreffende onderzoeksaspecten ISO 17025 geaccrediteerd te zijn.</p> <p>4. Bij afwijkingen van de norm dient te worden overgeschakeld op leidingwater, tenzij – na overleg met de competente autoriteit – goedkeuring is gegeven voor het gebruik van het betreffende water voor het doel waarvoor het wordt bestemd.</p> <p>Kwaliteit van het water op tappunten: Bij binnenkomst op het bedrijf dient het water te voldoen aan de eisen van RL 98/83/EG. Het bedrijf is verantwoordelijk voor het functioneren van de waterleidingen en de kwaliteit van het water voldoet aan de drinkwatereisen op het tappunt.</p>

<b>Onderwerp</b>	<b>Toelichting</b>
<p>De beheersing van water terugwinning uit het proces, het gebruik van water als koelmiddel, stoom en/of ijs dient voldoende geborgd te zijn, en dit dient in een procedure te zijn vastgelegd.</p>	<p>Procestekeningen i.v.m. gebruik van water (ook i.v.m. gebruik van stoom en koelmedium).</p> <p>In geval van gebruik van niet-leidingwater (bronwater, condensaat, oppervlaktewater) is het van belang inzicht te hebben in het gebruik van het water.</p> <p>Aandachtspunt is chloordosering (max. 3 µg/L) en recyclebakken.</p> <p>Wanneer water dat voor andere doeleinden wordt gebruikt dan in levensmiddelen of voor reiniging moet het bedrijf op adequate wijze borgen dat het levensmiddel hiermee niet verontreinigd wordt.</p> <p>Indien aan de orde moet niet-drinkbaar water worden getransporteerd via aparte geïdentificeerde leidingen. Deze leidingen mogen geen verbinding hebben met leidingen van het drinkwatersysteem.</p> <p>Gerecycled / proceswater mag geen risico vormen voor de verontreiniging en moet voldoen aan dezelfde criteria als drinkwater.</p> <p>Voor het onderzoek van dit water gelden dezelfde uitgangspunten als voor zelf gewonnen drinkwater, echter op basis van eigen risicoanalyse kan een aangepast programma van onderzoek worden toegepast en moet verantwoord worden dat het onderzoek beperkt kan blijven tot de bij drinkwater aangegeven criteria voor bewaking.</p> <p>Wanneer niet aan de normen voor drinkwater wordt voldaan moet het bedrijf aantoonbaar maken dat dit in relatie tot het gebruik verantwoord is. De toepassing mag pas plaatsvinden na goedkeuring door de bevoegde autoriteit.</p> <p>Ijs dat in contact komt met levensmiddelen of levensmiddelen zou kunnen verontreinigen is gemaakt met drinkwater. Dit wordt op zodanige wijze gemaakt, gehanteerd en opgeslagen dat het niet wordt verontreinigd.</p> <p>Stoom dat rechtstreeks in contact komt met levensmiddelen is vrij van stoffen die een gevaar vormen voor de gezondheid of die levensmiddelen kunnen verontreinigen. Op basis van risicoanalyse t.a.v. het hiervoor gebruikte water en de wijze van opwekking van de stoom moet aantoonbaar worden gemaakt dat de stoom vrij is van ongewenste stoffen. Zo nodig moet onderzoek van de stoom plaatsvinden.</p> <p>Wanneer producten in een hermetisch gesloten verpakking met water worden gekoeld dan moet uitgesloten zijn dat het gebruikte water een bron van verontreiniging kan zijn.</p>
<p><b>9. ONGEDIERTE PREVENTIE / BESTRIJDING</b></p>	

<b>Onderwerp</b>	<b>Toelichting</b>
Er dient sprake te zijn van een adequate wering van ongedierte.	<p>Als het gaat om ongedierte is het belangrijkste uitgangspunt dat ongedierte wordt geweerd ruimten niet kunnen betreden. Geen kieren, aanwezigheid van horren enz.. Het betekent dat geen ongedierte waargenomen mag worden. Wanneer muizenkeutels, vliegen e.d. worden waargenomen dan betekent dit dat er sprake is van onvoldoende wering van ongedierte.</p> <p>Doelmatig betekent dat de maatregelen effectief moeten zijn. Dit betekent dat geen ongedierte waargenomen mag worden. Wanneer muizenkeutels, vliegen e.d. worden waargenomen dan waren de genomen maatregelen dus onvoldoende. Zo nodig is er een systeem met preventieve maatregelen (bv. een contract met een bedrijf dat gespecialiseerd is in ongediertebestrijding).</p> <p>Bij gebruik van insectendoders moeten deze op een zodanige plaats zijn gesitueerd dat er geen besmettingsrisico naar open product aan de orde is. Dit geldt voor zowel de insecten als ook voor het gebruikte glas. Aanvoer van eieren kan betekenen dat ongedierte met de eieren meekomt. Controle hierop dient door middel van een monitorings-systeem. Op basis van resultaten dienen corrigerende maatregelen plaats te vinden naar betrokken toeleveranciers.</p>
Er zijn/worden doelmatige maatregelen genomen ter bestrijding van ongedierte in geval deze (mogelijk) aanwezig zijn.	<p>Er is een systeem met preventieve maatregelen (bv. een contract met een bedrijf dat gespecialiseerd is in ongediertebestrijding).</p> <p>Ongediertebestrijdingsplan: een map van de ongediertebestrijder met een plattegrond van de lokaaspunten, inspectierapporten met bijbehorende acties, specificaties van de gebruikte middelen inclusief goedkeuring en toelatingsnummer.</p> <p>In geval (met het ongediertebestrijdingssysteem) ongedierte is waargenomen dan moet direct opvolging plaatsvinden door de oorzaak hiervan weg te nemen.</p>
<b>10. BESMETTINGSRISICO ANDERE PRODUCTEN</b>	
Afval van levensmiddelen, (bij)producten niet bestemd voor menselijke consumptie en ander afval wordt zo snel mogelijk uit de bereidings- en opslagruimtes verwijderd en de opslag en afvoer vindt hygiënisch verantwoord plaats.	<p>Ophoping van afval moet worden vermeden.</p> <p>Zo snel mogelijk na het ontstaan van (bij)producten niet bestemd voor menselijke consumptie moet dit eenduidig zijn aangeduid (zie ook hoofdstuk 20).</p> <p>Afval van levensmiddelen, (bij)producten niet bestemd voor menselijke consumptie en ander afval worden in afsluitbare containers of afvalbakken gedaan. De containers zijn adequaat geconstrueerd, goed onderhouden, gemakkelijk te reinigen en, indien nodig, te desinfecteren.</p> <p>Er zijn voorzieningen voor de verwijdering van afval van levensmiddelen, (bij)producten niet bestemd voor menselijke consumptie en andere afvallen.</p> <p>De afvalopslagplaatsen zijn hiervoor zo ontworpen en beheerd dat deze schoon en vrij zijn van schadelijke organismen.</p> <p>Het afval wordt op hygiënische en milieuvriendelijke wijze afgevoerd en het mag geen bron voor verontreiniging zijn.</p>
Er is een overzicht van productstromen die niet voor menselijke consumptie bestemd zijn.	Dit overzicht moet ook overeenstemmen met de praktijk.
Bereiding van andere levensmiddelen dan eiprodukten in bereidingsruimten voor eiprodukten moet verantwoord zijn en met risicoanalyse onderbouwd.	<p>Aantoonbaar moet zijn dat er vanuit andere levensmiddelen geen risico is van kruisbesmetting. Hieraan kan onder meer op de volgende wijze worden voldaan:</p> <p>a) Het andere voedingsmiddel is van aantoonbaar gelijkwaardige microbiologische, chemische en fysische veiligheidskwaliteit als het eiprodukt;</p>

Onderwerp	Toelichting
	<p>b) Uitsluiten van het risico van kruisbesmetting door productie gescheiden in tijd en een volledige reiniging en desinfectie van apparatuur en productieruimte voordat met bereiding van het ei-product wordt gestart;</p> <p>c) Aanvullende monsterneming en onderzoek van het opstartproduct om gelijkwaardige hygiënisch kwaliteit aan te tonen van het andere voedingsmiddel c.q. het aantonen van de effectiviteit van de tussentijdse reiniging en desinfectie;</p> <p>d) Algemeen en aanvullende monsterneming en onderzoek van grondstoffen, omgeving en eindproduct;</p> <p>e) Inkoop op basis van aantoonbare en geverifieerde specificatie en/of extra monsterneming en onderzoek van het andere voedingsmiddel.</p> <p>De eisen als bedoeld bij b) t/m d) gelden ook in geval van ei-producten van verschillend hygiëne niveau. Voorts moet dit voor allergenen worden verantwoord (bv gluten (tarweproducten), noten e.d.).</p> <p>Bereiding op dezelfde locatie van levensmiddelen met een groot verschil in hygiëneniveau kan het noodzakelijk maken dat dit alleen verantwoord is als dit volledig gescheiden plaatsvindt. Aandachtspunten hierbij kunnen zijn:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bereidingsruimten zijn fysiek gescheiden;</li> <li>- Personeel werkzaam in bereidingsruimten voor levensmiddelen met het lagere hygiëneniveau mag niet werkzaam of aanwezig zijn in de bereidingsruimte voor levensmiddelen met het hoge hygiëneniveau en andersom. Gebouwen en voorzieningen zijn zodanig ingericht dat er ook geen mogelijkheden daartoe bestaan;</li> <li>- De aan- en afvoer van de onderscheiden levensmiddelen vindt volledig gescheiden plaats;</li> <li>- Looproutes van personeel tussen ruimten mogen elkaar niet kruisen;</li> <li>- De installaties voor luchtconditionering zijn volledig gescheiden. Intrek van lucht dient zodanig te zijn dat dit geen besmetting kan veroorzaken.</li> </ul> <p>De systemen voor afvoer van afvalvloei-stoffen zijn volledig gescheiden.</p>
<b>11. PERSOONLIJKE HYGIËNE</b>	
<p>Door de medewerkers wordt een adequate persoonlijke hygiëne in acht genomen. Er wordt schone werkkleding gedragen.</p>	<p>Maak een onderscheid tussen 2 à 3 hygiëneniveaus (cruciaal is het onderscheid tussen eieropslag, eierbreekruimte en ruimtes na pasteurisatie).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bereidingsruimten met open eindproducten;</li> <li>2. Andere bereidingsruimten;</li> <li>3. Opslagruimten met verpakt product en andere ruimten.</li> </ol> <p>In bereidingsruimten met open eindproduct moet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- een hoofddekkel worden gedragen dat de hoofdharen volledig bedekt*;</li> <li>- schone bedrijfskleding worden gedragen. Deze bedrijfskleding mag niet in andere ruimten worden gedragen wanneer dit uit oogpunt van hygiëne niet verantwoord is;</li> </ul> <p>Ten algemene geldt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bedrijfskleding en –schoeisel moet adequaat worden gescheiden van eigen kleding en schoeisel in de omkleedvoorzieningen (zie ook 5)*;</li> <li>- hygiënisch handen wassen*;</li> <li>- bij het betreden van verschillende hygiëneniveau's moet zo gehandeld worden dat dit uit oogpunt van hygiëne verantwoord is. Hiervoor zijn meerdere mogelijkheden: schoeiselwisseling, handdesinfectie, handschoenen, schoeiseldesinfectiebad*;</li> <li>- niet roken, spugen, drinken en eten in bedrijfsruimten*;</li> </ul> <p>* Dit betreffen punten van interpretatie. Het bedrijf heeft de gelegenheid om op alternatieve wijze aantoonbaar gelijkwaardig te handelen.</p>

Onderwerp	Toelichting
Er worden adequate maatregelen genomen t.a.v. personen die een bron van besmetting kunnen zijn voor de levensmiddelen.	Directe of indirecte verontreiniging van levensmiddelen moet worden voorkomen door medewerkers die lijden aan bijvoorbeeld geïnfecteerde wonden, huidinfecties, huidaandoeningen of diarree. Dergelijke medewerkers moeten deze ziektes of symptomen (en zo mogelijk de oorzaak hiervan), meteen kenbaar maken aan de verantwoordelijke functionaris. Huidwonden moeten doelmatig worden verbonden met lek dicht wondverband.
<b>12. OPLEIDING EN INSTRUCTIE PERSONEEL</b>	
Medewerkers zijn voldoende opgeleid in relatie tot het beheersen van de voedselveiligheid. Het personeel is voldoende betrokken en bewust van hygiënisch werken voor de beheersing van de voedselveiligheid. Er vindt interne controle plaats op het hygiënisch werken van het personeel.	In het programma van opleiding van de medewerkers moeten alle, voor de opgedragen taken en bevoegdheden, relevante eisen zijn opgenomen. Minimaal moeten de relevante eisen van dit document hierin zijn opgenomen. De opleiding en kwalificatie van de medewerkers volgens dit programma moet ook aantoonbaar zijn gerealiseerd en onderhouden. Diegene(n) die verantwoordelijk is/zijn voor het HACCP-systeem moet hiertoe voldoende gekwalificeerd zijn. Er moet eigen controle en vastlegging plaatsvinden op de toepassing van persoonlijke hygiëneregels door eigen personeel en door derden (bijvoorbeeld middels interne hygiënerondes en/of interne audits). Let op: Dit geldt ook voor tijdelijk personeel en derden.
<b>13. KRUISBESMETTING</b>	
Bij het breken van de eieren wordt verontreiniging tot een minimum beperkt.	Om verontreiniging te vermijden moet het breken van eieren voldoende afgescheiden van andere handelingen plaatsvinden.
Andere eieren dan van kippen, kalkoenen en parelhoenders worden afzonderlijk behandeld en verwerkt.	Een volledige reiniging en desinfectie van de installaties en ruimtes dient plaats te vinden na verwerking van andere eieren dan van kippen, kalkoenen of parelhoenders, alvorens eieren van kippen, kalkoenen of parelhoenders weer te verwerken.
Het bedrijf ontvangt geen grondstoffen die in een dergelijke staat zijn dat deze als zodanig niet voor menselijke consumptie kunnen worden bestemd als het bedrijf onvoldoende of niet is ingericht om deze producten te sorteren, te verwerken en/of schoon te maken zodat deze als zodanig weer geschikt zijn voor menselijke consumptie.	
Kruisbesmetting wordt tijdens alle stadia van productie, opslag en expeditie vermeden.	<u>Algemeen</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kritische punten zijn bijvoorbeeld condensvorming op plafond, leidingen, e.d. boven open product. Lekvloestoffen van o.a. transportbanen boven open product.</li> <li>- Belangrijk is de indeling van de ruimten te beoordelen op looplijnen. Doorkruisen van looplijnen kan kritisch zijn door het verschil in hygiëneniveau van gelijktijdig belopen bedrijfsruimten of omgevingen. Elke situatie moet afzonderlijk worden beoordeeld op de mate van risico's.</li> <li>- Als het bedrijf zelf microbiologisch onderzoek verricht moet dit altijd buiten de bereidings- en opslagruimten plaatsvinden. Let ook op een verantwoorde afvoer van te vernietigen materiaal afkomstig van dit onderzoek.</li> <li>- Scheiding van vochtige en droge zones is van belang bij opslag en productie van poedervormige ei producten.</li> </ul> <u>Opslagruimten</u>



Onderwerp	Toelichting
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Andere producten dan eiproducten bestemd voor menselijke consumptie mogen geen risico voor kruisbesmetting geven. Producten van een lager hygiëne niveau mogen niet worden opgeslagen tussen producten van een hoger hygiëneniveau. Zo nodig is vereist dat opslag in gescheiden ruimten plaatsvindt.</li> <li>- Als andere producten dan eiproducten bestemd voor menselijke consumptie zijn opgeslagen in dezelfde opslagruimte, dan moeten deze van gekende hygiënische kwaliteit zijn en moeten deze zodanig zijn opgeslagen t.o.v. de eiproducten dat geen kruisbesmetting plaatsvindt (de mate van scheiding is afhankelijk van de hygiënische kwaliteit).</li> </ul> <p><u>Andere ruimten in het bedrijf</u> Voor wat betreft andere productie- of opslagruimten met een lager hygiëne niveau in dezelfde locatie moet het bedrijf adequate voorzieningen hebben om kruisbesmetting te voorkomen. Denk aan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- personeel;</li> <li>- interne transportmiddelen;</li> <li>- hygiënesluis (verwisseling schoeisel, kleding, wassen, e.d.);</li> <li>- lay out;</li> <li>- routing van producten; e.d.</li> </ul>
Producten niet geschikt en bestemd voor menselijke consumptie en afval zijn voldoende gescheiden opgeslagen en op eenduidig wijze als zodanig aangeduid.	Voor aanduidingen zie voorschriften dierlijke bijproducten (hoofdstuk 20). Eiproducten niet bestemd voor menselijke consumptie (categorie-3-materiaal) mogen niet in dezelfde opslagruimte worden opgeslagen als eiproducten bestemd voor menselijke consumptie, tenzij deze goed en hygiënisch zijn verpakt, gemerkt en voldoende afgescheiden zijn opgeslagen in een specifiek gedeelte van de opslagruimte. Poedervormige eiproducten niet bestemd voor menselijke consumptie en die niet aantoonbaar gelijkwaardig van kwaliteit zijn dan bestemd voor menselijke consumptie moeten goed gescheiden van de producten bestemd voor menselijke consumptie staan. Deze mogen zeker niet tussen de foodpartijen zijn opgeslagen. Dit mag in een apart en aangewezen gedeelte van dezelfde opslagruimte en zodanig dat er geen risico van kruisbesmetting is (ook qua handling, intern transport e.d.). Ook m.b.t. intern transport e.d. moet er zorggedragen worden dat geen kruisbesmetting kan optreden.
<b>14. SPECIFIEKE VERWERKINGSEISEN EN HITTEBEHANDELINGEN</b>	
Bij het verkrijgen van de ei-inhoud worden geen verboden processen toegepast.	Ei-inhoud mag niet verkregen worden door centrifugeren of persen van de eieren. Ook mag middels centrifugeren van lege eischalen niet het resterende eiwit eruit gehaald worden voor bestemming menselijke consumptie.
Na het breken worden alle delen van het vloeibaar ei meteen verwerkt.	Uit oogpunt van microbiologisch risico moeten na het breken alle delen van het vloeibaar ei zo spoedig mogelijk worden verwerkt. Uitgezonderd van de vereiste van directe verwerking / hittebehandeling is het eiwit dat is bestemd voor gedroogde of gekristalliseerd albumine die daarna een warmtebehandeling ondergaat.
Als de ei-inhoud niet meteen wordt verwerkt, dan wordt deze gekoeld of bevroren bewaard.	Als de ei-inhoud niet meteen na het breken wordt verwerkt dan moet dit worden gekoeld tot ten hoogste 4°C, waarna verwerking binnen uiterlijk 48 uur moet plaatsvinden of moet de ei-inhoud moet worden bevroren. De vereiste van koelen of invriezen geldt niet voor producten die ontsuikerd moeten worden onder voorwaarde dat ontsuikeren zo spoedig mogelijk plaatsvindt.
Vloeibaar ei dat niet afdoende is verwerkt wordt meteen opnieuw verwerkt.	Als de verwerking / hittebehandeling niet afdoende heeft plaatsgevonden moet deze meteen in dezelfde inrichting opnieuw worden verwerkt. Echter, als wordt geconstateerd dat de partij niet geschikt is voor

Onderwerp	Toelichting																																												
	menselijke consumptie dan wordt deze gedenatureerd en overeenkomstig de voorschriften als dierlijke bijproducten bestemd.																																												
Eiprodukten die niet zijn gestabiliseerd om bij kamertemperatuur te bewaren worden gekoeld of ingevroren.	Eiprodukten die niet zijn gestabiliseerd voor bewaren bij kamertemperatuur worden meteen gekoeld tot een temperatuur van maximaal 4 °C of worden meteen bevroren.																																												
<p>Het warmte- / hittebehandelingsproces voor levensmiddelen in hermetisch gesloten recipiënten voldoet aan de eisen.</p> <p>Het warmte- / hittebehandelingsproces dat als CCP of relevante beheersmaatregel wordt gebruikt voldoet aan de eisen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stromend pasteuriseren</li> <li>- standpasteurisatie</li> <li>- poedervormig eiproduct</li> </ul>	<p>De specifieke voorschriften zoals in richtlijn 89/437/EEG aangegeven zijn vervallen. Borging van hittebehandeling blijft belangrijk. Onderstaand is een leidraad voor de beoordeling. Het bedrijf mag de borging op een alternatieve wijze doen, mits minimaal gelijkwaardig.</p> <p>De temperatuur – tijd verhouding voor een adequate verhitting moet minimaal voldoen aan de ondergenoemde criteria. Bij afwijkende temperatuur – tijd verhouding dient dit in een gelijkwaardige verhouding te zijn.</p> <p>Voor een aantal producten zal de temperatuur – tijd verhouding ruim aan onderstaande criteria voldoen. Wanneer de temperatuur echter minder dan 3°C boven de minimum temperatuur is, dan moet met onderzoek van het gepasteuriseerde product worden aangetoond dat de verhitting effectief was: elke partij dient te worden onderzocht op afwezigheid van enterobacteriaceae (n=5).</p> <table border="1" data-bbox="584 1120 1302 1630"> <thead> <tr> <th></th> <th>Temp. °C</th> <th>tijd (min.)</th> <th>Min. Temp.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>vloeibaar heel-ei</td> <td>60,0</td> <td>3,5</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>vloeibaar heel-ei en ei-blends &lt;10% suiker en &lt;2% zout</td> <td>61,1</td> <td>3,5</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>vloeibaar heel-ei en ei-blends 2–10% zout</td> <td>63,3</td> <td>3,5</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>vloeibaar heel-ei en ei-blends ≥10% suiker</td> <td>61,1</td> <td>3,8</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>vloeibaar heel-ei en ei-blends ≥10% zout</td> <td>63,3</td> <td>10,2</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>vloeibaar eigeel (&lt;2% suiker of &lt;2% zout)</td> <td>61,1</td> <td>3,5</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>vloeibaar eigeel ≥2% suiker of 2-10% zout</td> <td>63,3</td> <td>3,5</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>vloeibaar eigeel ≥10 % zout</td> <td>63,3</td> <td>8,1</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>vloeibaar eiwit pH≥9</td> <td>57,7</td> <td>3</td> <td>55</td> </tr> <tr> <td>vloeibaar eiwit pH 7</td> <td>57,7</td> <td>7,5</td> <td>55</td> </tr> </tbody> </table> <p><u>Stromend pasteuriseren</u> Heeft de pasteur de volgende voorzieningen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. een automatische temperatuurregelaar;</li> <li>b. een thermograaf;</li> <li>c. een automatische beveiliging tegen onderverhitting (bv. automatische omkeerklep);</li> <li>d. een adequate beveiliging tegen vermenging van warmtebehandeld eiproduct met onvoldoende verhitte eiproduct (bv. in het regeneratief een hogere druk van de uitgaande stroom t.o.v. de ingaande stroom);</li> <li>e. een automatische registrator voor de bij d. bedoelde beveiliging of een controleprocedure;</li> <li>f. een gekalibreerde temperatuurmeter. De door de thermograaf</li> </ol>		Temp. °C	tijd (min.)	Min. Temp.	vloeibaar heel-ei	60,0	3,5	60	vloeibaar heel-ei en ei-blends <10% suiker en <2% zout	61,1	3,5	60	vloeibaar heel-ei en ei-blends 2–10% zout	63,3	3,5	60	vloeibaar heel-ei en ei-blends ≥10% suiker	61,1	3,8	60	vloeibaar heel-ei en ei-blends ≥10% zout	63,3	10,2	60	vloeibaar eigeel (<2% suiker of <2% zout)	61,1	3,5	60	vloeibaar eigeel ≥2% suiker of 2-10% zout	63,3	3,5	60	vloeibaar eigeel ≥10 % zout	63,3	8,1	60	vloeibaar eiwit pH≥9	57,7	3	55	vloeibaar eiwit pH 7	57,7	7,5	55
	Temp. °C	tijd (min.)	Min. Temp.																																										
vloeibaar heel-ei	60,0	3,5	60																																										
vloeibaar heel-ei en ei-blends <10% suiker en <2% zout	61,1	3,5	60																																										
vloeibaar heel-ei en ei-blends 2–10% zout	63,3	3,5	60																																										
vloeibaar heel-ei en ei-blends ≥10% suiker	61,1	3,8	60																																										
vloeibaar heel-ei en ei-blends ≥10% zout	63,3	10,2	60																																										
vloeibaar eigeel (<2% suiker of <2% zout)	61,1	3,5	60																																										
vloeibaar eigeel ≥2% suiker of 2-10% zout	63,3	3,5	60																																										
vloeibaar eigeel ≥10 % zout	63,3	8,1	60																																										
vloeibaar eiwit pH≥9	57,7	3	55																																										
vloeibaar eiwit pH 7	57,7	7,5	55																																										

Onderwerp	Toelichting
	<p>geregistreerde gegevens moeten bewaard blijven zodat ook achteraf beoordeeld kan worden of de pasteurisatie voldoende is geweest. Toegestaan wordt om op de punten d en e hiervan af te wijken. Om een gelijkwaardige borging te realiseren moet dan minimaal aan de navolgende eisen worden voldaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Het gepasteuriseerde ei-product moet ten minste viermaal per jaar onderzocht worden op nabesmetting a.g.v. eventueel lekkage. Monsterneming van 1 liter ei-product bij negatief drukverschil, kweken gedurende 20 uur bij 25°C en onderzoek op gram-negatieven: eis negatief in 1 liter.</li> <li>- Tevens moet er onderzoek op enterobacteriaceae plaatsvinden met een frequentie van ten minste 2 maal per maand.</li> </ul> <p>Als er wel adequate beveiliging aanwezig is (bv. middels positief drukverschil) moet minimaal 2x per jaar de beveiliging of het alarm worden getest op goede werking.</p> <p>Als er wel adequate beveiliging aanwezig is, maar geen alarm of continu registratie van het drukverschil, dan moeten dezelfde maatregelen genomen worden als in het geval er geen adequate beveiliging aanwezig is.</p> <p>Tevens moet aan de volgende eisen worden voldaan (dit m.n. in verband met validatie van de apparatuur):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gegevens over de pasteur moeten bekend zijn (“beproeversrapport”): <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opbouw van de pasteur (tekening)</li> <li>• Afwezigheid van lekkage</li> <li>• Ondergrens temperatuur, gemeten c.q. vastgesteld bij de hoogst gebruikte capaciteit</li> <li>• Nauwkeurigheid van meet- en registratieapparatuur;</li> </ul> </li> <li>- De omkeerklep moet ten minste tweemaal per jaar getest worden op juiste werking;</li> <li>- De instelling van de ondergrens van pasteurisatie moet zodanig zijn dat deze, rekening houdend met toleranties die bij calibratie gehanteerd worden, voldoende hoog is t.o.v. de onderste temperatuurgrens.</li> </ul> <p>Voorts moet vastgelegd zijn welke maatregelen genomen worden in geval van onderpasteurisatie of als het onvoldoende werken van de beveiliging tegen vermenging van gepasteuriseerd product met niet-gepasteuriseerd product / koelend medium zich voordoet (reiniging, opnieuw pasteuriseren, onderzoek, andere bestemming product, etc.).</p> <p><u>Standpasteurisatie</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De werkwijze en het pasteurisatieproces moeten op schrift vastgelegd zijn.</li> <li>- De installatie moet voorzien zijn van een gekalibreerde thermometer en een temperatuurregelaar.</li> <li>- Ten minste 6 maal per jaar moet d.m.v. meting en registratie aangetoond worden dat het pasteurisatie-proces verloopt zoals bedoeld (juiste temperatuur en tijd) via de automatische regeling.</li> <li>- Er moet aangetoond worden dat er geen nabesmetting plaatsvindt. Hiertoe moet met een frequentie van 1x per maand onderzoek op enterobacteriaceae in het gepasteuriseerde product plaatsvinden.</li> <li>- Er moet een procedure aanwezig zijn waarin beschreven is welke maatregelen genomen worden bij afwijkingen.</li> </ul> <p><u>Poedervormig ei-product:</u> Poedervormig ei-product wordt bewaard in een heethoudkamer gedurende</p>

Onderwerp	Toelichting
	minimaal 10 dagen bij een temperatuur van minimaal 65°C. De inrichting dient zodanig te zijn dat er geen risico is op kruisbesmetting van nog onverhit poeder en verhit poeder.
Er is een procesbeschrijving van de meest kritische verhittingsstap.	Belangrijke punten zijn: tijd / temperatuur beschrijving, registratie, actie bij afwijkingen en onderzoeksparameters.
<b>15. OPSLAG</b>	
Grondstoffen en ingrediënten zijn zodanig opgeslagen dat bederf en verontreiniging wordt vermeden.	
<b>16. KOELEN / INVRIEZEN</b>	
<p>Gerealiseerd wordt, en aantoonbaar wordt gemaakt, dat producten die moeten worden gekoeld of ingevroren daadwerkelijk gekoeld of ingevroren blijven tijdens opslag en transport. De koelketen blijft in stand.</p> <p>Als t.b.v. de verwerking de (omgevings) temperatuur tijdelijk hoger is, dan dient dit in relatie tot de microbiologische kwaliteit van het product verantwoord en beheerst te zijn.</p> <p>Als producten na de bereiding moeten worden teruggekoeld dan wordt dit daadwerkelijk gerealiseerd en beheerst.</p> <p>Er is voldoende aparte koelruimte aanwezig voor de opslag van producten die gekoeld moeten worden opgeslagen. Er is binnen de koelruimte voldoende scheiding tussen grondstoffen en eindproducten. Er is zo nodig sprake van gescheiden koelruimten.</p>	<p>In geval het, voor de microbiologische kwaliteit van het product, noodzakelijk is dat een bepaalde lagere temperatuur moet worden aangehouden, dan moet de aan te houden temperatuur door het bedrijf zijn verantwoord.</p> <p>De mate waarin na de (warmte)behandeling het product al dan niet moet worden teruggekoeld moet door het bedrijf worden verantwoord en vervolgens aantoonbaar worden beheerst. Koelcapaciteit moet hiervoor toereikend zijn. De snelheid waarmee vloeibare eiprodukten moeten worden teruggekoeld moet verantwoord worden in relatie tot de houdbaarheid en bewaartemperatuur.</p> <p>Wanneer voor de verwerking de temperatuur tijdelijk hoger is, dan moet de mate waarin dit plaatsvindt eveneens worden verantwoord en vervolgens aantoonbaar worden beheerst. De aan te houden normen moeten zijn vastgelegd.</p> <p>De opslagtemperatuur moet worden geregistreerd. De koelcapaciteit moet zodanig zijn dat voldoende snelle terugkoeling mogelijk is.</p> <p>Transportmiddelen moeten zodanig zijn ingericht / geïsoleerd en voorzien van koelapparatuur dat tijdens het vervoer steeds de vastgestelde maximale koel of invriestemperatuur gehandhaafd blijft.</p>
<p>Er is, indien nodig, voldoende koelruimte voor opslag van producten die gekoeld moeten worden.</p> <p>De koelruimten zijn voorzien van adequate temperatuurregeling en –bewaking.</p>	<p>Wanneer het voor het bewaken van de temperatuur nodig is dat registratie van de temperatuur plaatsvindt, dan moet dit ook gebeuren.</p>

<b>Onderwerp</b>	<b>Toelichting</b>
<p>Als levensmiddelen moeten worden ontdooid dan wordt dit uit oogpunt van de microbiologische kwaliteit van het product zelf; als uit oogpunt van besmetting van andere producten verantwoord uitgevoerd.</p> <p>Ontdooide producten worden zodanig (snel) behandeld dat groei van pathogene micro-organismen en toxines zoveel mogelijk wordt vermeden.</p>	<p>Uitlekkende vloeistoffen mogen andere producten niet besmetten.</p>
<p><b>17. VERPAKKEN, ETIKETTEREN, BEGELEIDENDE DOCUMENTEN</b></p>	
<p>Definities</p>	<p>Onmiddellijke verpakking: het plaatsen van een levensmiddel in een omhulsel of een bergingsmiddel dat rechtstreeks in contact komt met het betrokken levensmiddel, alsmede het omhulsel of het bergingsmiddel zelf.</p> <p>Verpakking: het plaatsen van één of meer van een onmiddellijke verpakking voorzien levensmiddelen in een tweede bergingsmiddel, alsmede het tweede bergingsmiddel zelf.</p> <p>Hermetisch gesloten recipiënt: een recipiënt die zo ontworpen en vervaardigd is dat hij volledig afgesloten is voor gevaren.</p>
<p>Het verpakkingsmateriaal voor onmiddellijke of omverpakking vormt geen bron van verontreiniging naar het product.</p>	
<p>Onmiddellijk verpakkingsmateriaal wordt zodanig opgeslagen dat deze niet wordt verontreinigd.</p>	<p>Onmiddellijk verpakkingsmateriaal moet droog en stofvrij worden opgeslagen. Tijdens opslag moet dit van een omhulsel zijn voorzien.</p>
<p>Het verpakken vindt zodanig plaats dat verontreiniging en/of besmetting van het product wordt vermeden.</p>	<p>Speciale aandacht is nodig om te verantwoorden dat tijdens verpakken / vullen de verpakking schoon blijft. In geval van glazen recipiënten moet aantoonbaar gerealiseerd en beheerst worden dat deze intact zijn en blijven. Bij eventuele breuk moet er een zodanige en aantoonbare handelwijze zijn dat er geen product met glasdeeltjes of andere ongewenste deeltjes wordt uitgeleverd.</p>
<p>Onmiddellijke verpakking en omverpakking die opnieuw wordt gebruikt moet adequaat gereinigd en, indien nodig, gedesinfecteerd worden.</p>	
<p>Het identificatiemerk is op de juiste wijze aangebracht.</p>	<p>a. Het identificatiemerk moet worden aangebracht voordat het de inrichting verlaat.</p> <p>b. Er hoeft geen nieuw merk op een product te worden aangebracht, mits:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de verpakking en/of de onmiddellijke verpakking ervan wordt verwijderd, en/of:</li> <li>- het product verder wordt verwerkt in een andere inrichting.</li> </ul> <p>In deze gevallen moet het nieuwe merk het erkenningsnummer bevatten van de inrichting waar deze bewerking plaatsvindt.</p> <p>c. Het merk moet leesbaar, onuitwisbaar en in duidelijke cijfer- en lettertekens zijn aangebracht. Het moet duidelijk zichtbaar zijn voor de bevoegde autoriteit.</p> <p>d. Het merk moet de naam van het land vermelden waar de inrichting is gevestigd. De naam van het land mag voluit geschreven zijn of</p>

Onderwerp	Toelichting
	<p>aangegeven met een uit twee letters bestaande code. Voor Nederland NL. Voor andere EU-lidstaten AT (Oostenrijk), BE (België), BG (Bulgarije), CY (Cyprus), CZ (Tsjechië), DE (Duitsland), DK (Denemarken), EE (Estland), ES (Spanje), FI (Finland), FR (Frankrijk), GR (Griekenland), IE (Ierland), IT (Italië), LU (Luxemburg), PT (Portugal), SE (Zweden), UK (VK), HU (Hongarije), LT (Litouwen), LV (Letland), LU (Luxemburg), MT (Malta), PL (Polen), RO (Roemenië), SI (Slovenië), SK (Slowakije).</p> <p>e. Het merk moet het erkenningsnummer van de inrichting vermelden. Op andere levensmiddelen dan eiproducten mag hetzelfde identificatiemerk worden aangebracht.</p> <p>f. In het merk mag wat betreft het erkenningsnummer worden verwezen naar een andere plaats op de (onmiddellijke) verpakking.</p> <p>g. Het merk moet bij productie in een EU-lidstaat een ovaal zijn en de afkorting CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK of WE bevatten.</p> <p>h. Het merk mag worden aangebracht op het product zelf, op de onmiddellijke verpakking of op de verpakking. Dit mag middels een etiket waarop het merk is aangebracht.</p> <p>i. Het merk moet zijn aangebracht op elke eenheid product die wordt afgeleverd.</p> <p>j. Voor producten die in andere inrichtingen een verdere verwerking of verpakking ondergaan, mag het merk op palletniveau of op de buitenkant van grote verpakkingseenheden zijn aangebracht.</p> <p>k. Voor producten in bulktransport is een identificatiemerk niet vereist als op het begeleidend document de informatie bij d), e) en g) is aangebracht.</p> <p>l. Bij producten in een verpakking voor rechtstreekse levering aan de eindverbruiker hoeft het merk alleen op de buitenkant van die verpakking.</p> <p>n. Als het merk rechtstreeks op (open) product wordt aangebracht mogen slechts kleuren worden gebruikt die zijn toegestaan op basis van de voorschriften inzake het gebruik van kleurstoffen in levensmiddelen.</p> <p>Een identificatiemerk mag alleen worden aangebracht als het betreffende bedrijf is erkend en voldoet aan de eisen van dit document.</p>
De etikettering, reclame, aanbiedingsvorm en ander informatie over, op of bij de producten is niet misleidend.	De informatie op, bij of over het product mogen de consument niet misleiden. Op of bij eiproducten is er met name van belang dat de aanduiding omtrent het houderijsysteem van de gebruikte eieren niet misleidend is.
Partijen eiproducten dienen, in geval deze niet voor de kleinhandel worden bestemd, voorzien te zijn van een etiket waarop is aangegeven bij welke temperatuur de eiproducten dienen te worden bewaard en de houdbaarheidsstermijn bij deze temperatuur.  En indien van toepassing; Op en bij rauw vloeibaar eiproduct wordt de juiste aanduiding gebruikt.	Op partijen eiproducten die niet bestemd zijn voor verkoop aan de consumenten (bijvoorbeeld big bags, containers) dient de bewaartemperatuur en de houdbaarheidsstermijn te zijn aangegeven. Aanvullend (indien van toepassing) dient op rauw vloeibaar ei de volgende aanduiding te zijn aangegeven: “niet-gepasteuriseerd vloeibaar ei – te behandelen op de plaats van bestemming”. Voorts moet de datum van breken worden vermeld.

Onderwerp	Toelichting
Er is, indien van toepassing, een gebruiksaanwijzing opgenomen als het levensmiddel zonder gebruiksaanwijzing niet behoorlijk kan worden gebruikt.	
Indien van toepassing is de houdbaarheidstermijn of uiterste consumptiedatum aangegeven.	Voor verantwoording van de houdbaarheidstermijn of uiterste consumptiedatum zie hoofdstuk 19.
<b>18. TRANSPORT</b>	
De vervoermiddelen en/of recipiënten voor vervoer van levensmiddelen zijn schoon en goed onderhouden, zodanig dat de levensmiddelen tegen verontreiniging en besmetting zijn beschermd. Deze zijn zo ontworpen en geconstrueerd dat ze goed kunnen worden schoongemaakt / gereinigd en, indien nodig, gedesinfecteerd.	Lege containers, totebins, e.d. dienen binnen en voldoende afgeschermd te worden opgeslagen (wanneer dit wel buiten gebeurt moeten deze voor gebruik adequaat worden gereinigd en gedesinfecteerd).
Het transport van eieren voldoet ook aan de specifieke voorschriften.	Het transport moet schoon, droog en vrij van vreemde geuren plaatsvinden. Voorts beschermd tegen schokken en direct zonlicht. Bij transport moet de temperatuur zodanig zijn dat temperatuurschommeling t.o.v. verzend- en bestemmingsadres minimaal is.
Als ook andere levensmiddelen, of andere producten dan levensmiddelen, worden vervoerd, dan dienen deze voldoende gescheiden van de levensmiddelen te worden vervoerd.	In geval van verontreinigings- of besmettingsrisico van levensmiddelen mogen geen andere producten dan levensmiddelen in vervoermiddelen en recipiënten worden vervoerd. Het kan hier alleen maar gaan om het tegelijkertijd vervoeren in verpakte vorm.
Levensmiddelen in bulk moeten vervoerd worden in ruimten, containers en/of tanks die uitsluitend voor vervoer van levensmiddelen worden gebruikt. De volgende vermelding is aangebracht: "uitsluitend voor levensmiddelen".	Een andere vermelding dan "uitsluitend voor levensmiddelen" is toegestaan wanneer hieruit hetzelfde blijkt.
Als vervoermiddelen en/of recipiënten voor het transport van verpakte levensmiddelen ook voor andere producten dan levensmiddelen of verschillende levensmiddelen worden gebruikt dan moet er tussen de vrachten afdoende schoongemaakt worden om verontreiniging of besmetting te voorkomen.	Dit moet aantoonbaar zijn uit een toegepast reinigingsschema gericht op transport voor verschillende levensmiddelen. De reiniging moet ook aantoonbaar correct functioneren. Er moet een schema van transportvolgordes zijn waarin het transport van te onderscheiden levensmiddelen zijn weergegeven met de aanwijzingen inzake de mate van tussentijdse reiniging. Gezien bovenstaande mogen niet-levensmiddelen niet in dezelfde containers, tanks, e.d. worden getransporteerd als levensmiddelen in bulk-vorm. Vervoer in dezelfde vervoermiddelen kan alleen bij verpakte producten.
De levensmiddelen worden in de vervoermiddelen en/of recipiënten zodanig geplaatst en beschermd dat het risico van verontreiniging of besmetting wordt beperkt. Eieren worden zodanig getransporteerd dat deze zijn beschermd tegen schokken.	

Onderwerp	Toelichting
In geval de temperatuur van de levensmiddelen moet worden beheerst, moeten de voertuigen en/of recipiënten zodanig zijn ingericht dat dit daadwerkelijk wordt gerealiseerd. Voorts moeten deze voertuigen/recipiënten de mogelijkheid hebben om de temperatuur te bewaken.	Zie ook hoofdstuk 15. In geval van transport van vloeibaar ei moet dit plaatsvinden bij een temperatuur van maximaal 4 °C. De totale tijdsduur tussen breken en verwerking mag niet meer dan 48 uur bedragen. Deze temperatuur en tijd geldt niet voor vloeibaar ei bestemd om te worden ontsuikerd. Het tijdtraject hiervan dient echter wel z.s.m. te zijn. Niet voor opslag bij kamertemperatuur gestabiliseerde ei producten moeten ook tijdens transport bij een temperatuur van maximaal 4 °C worden gehouden. Bevroren ei product moet ook tijdens transport bevroren blijven.
De transportmiddelen en het transport voldoen ook aan de eisen voor installaties, reiniging en desinfectie, kwaliteit van het gebruikte water, wering van ongedierte en bestrijding, persoonlijke hygiëne, opleiding en instructie van het personeel, vermijden van kruisbesmetting.	Zie hiervoor ook de elders in dit document aangegeven relevante basishygiënevoorschriften.
<b>19. BEMONSTERING EN ONDERZOEK</b>	
<b>Microbiologische normen</b>	
Eiproducten	<i>L.monocytogenes</i> - Afwezig in 25 gram, n=5, c=0 Salmonella - Afwezig in 25 gram, n=5, c=0 Enterobacteriaceae - Kve/ml m=10, M=100, n=5, c=2. Te controleren aan het einde van het productieproces. Bij afwijking dient de borging van de pasteurisatie en het risico van herbesmetting nagegaan te worden.
M, m, n en c. De juiste aantallen deelmonsters worden bij monsterneming genomen.	Het aantal deelmonsters (n) mag worden verlaagd als het productieproces zodanig wordt beheerst en uit resultaten van onderzoek blijkt dat dit verantwoord is. Om uitsluitel te geven of een partij al of niet aan de norm voldoet moet wel het minimum aantal deelmonsters worden genomen.
<b>Fysische normen</b>	
De hoeveelheid resten van schalen, vliezen en eventueel andere deeltjes voldoen aan de gestelde maximum norm.	Voor ei producten geldt dat bij het brekingsproces de hoeveelheid resten van schalen, vliezen en eventueel andere deeltjes zo minimaal mogelijk dient te zijn. De maximum norm hiervoor betreft 100 mg/kg ei product. Dit geldt zowel voor tussenproduct als eindproducten.
<b>Overige normen</b>	
V.w.b. de wettelijke normen voor met name chemische aspecten moet worden voldaan aan de geldende specifieke wetgeving.	Wanneer er geen specifieke normen zijn moet, in geval noodzakelijk, het bedrijf zelf verantwoord dat bepaalde niveaus verantwoord zijn in relatie tot de volksgezondheid. Dit dient wetenschappelijk voldoende verantwoord te zijn (RIVM, RIKILT, TNO, WUR, e.d.)
<b>Bemonstering en onderzoek</b>	
Het programma van monsterneming en onderzoek is gebaseerd op risico-analyse (HACCP), goede hygiënepraktijken en basishygiënevoorschriften.	De parameters en de frequenties van monsterneming en onderzoek moeten zijn afgeleid van de beheersmaatregelen en risico-analyse. De frequentie van onderzoek kan worden afgestemd op de aard en omvang van het levensmiddelenbedrijf. Bij het accepteren van een lagere frequentie bij een kleiner bedrijf blijft leidend dat dit uit oogpunt van voedselveiligheid verantwoord blijft. Het bedrijf moet de resultaten van het onderzoek evalueren en op basis hiervan eventueel maatregelen nemen in het productieproces en de frequentie van onderzoek herzien. T.o.v. de aangegeven microbiologische criteria mogen ook alternatieve



Onderwerp	Toelichting
	<p>criteria voor hygiëne-indicatoren worden gebruikt als deze gelijkwaardige garanties voor de voedselveiligheid bieden. Andere bemonsterings- en testprocedures mogen worden gebruikt wanneer dit gelijkwaardige garanties geeft.</p> <p>Wat betreft residuen en contaminanten moet aantoonbaar zijn dat de eindproducten voldoen aan de geldende norm. Een deel van de informatie kan ontleend worden aan de eieren en de eiproduct-grondstoffen (hoofdstuk 4).</p>
Het bemonsterings- en onderzoeksprogramma wordt uitgevoerd.	<p>Er is een bemonsteringsschema aanwezig waarin aangegeven is: de totale aantallen monsters, van welk product of ander medium de monsters worden genomen, de wijze van monsterneming e.d..</p> <p>Naast microbiologisch onderzoek wordt ook chemisch onderzoek gedaan. Verder vindt ook onderzoek van water plaats.</p>
In het bemonsterings- en onderzoeksprogramma wordt rekening gehouden met specifieke gebruiksaanwijzingen van het product.	
In bepaalde mate wordt omgevingsonderzoek uitgevoerd als dit relevant is voor een adequaat bemonsterings- en onderzoeksprogramma.	<p><i>L.monocytogenes</i>: Relevant in niet droge productieruimtes.</p> <p>Enterobacteriaceae: Dit kan bij poedervormige eiproducten van belang zijn.</p> <p>Salmonella: Productie van poedervormige eiproducten.</p>
De levensmiddelen voldoen aan de microbiologische criteria.	
De monsters worden volgens adequate methoden genomen en onderzocht.	<p>Monsters moeten op aantoonbaar juiste wijze worden genomen. Dit moet voldoen aan ISO 18593.</p> <p>Monsteronderzoek moet plaatsvinden door een laboratorium die hiervoor voldoende is gekwalificeerd. Het betrokken laboratorium is hiervoor ISO 17025 geaccrediteerd en of betreffende onderzoeksmethoden zijn in de verrichtingenlijst bij de accreditatie opgenomen.</p>
De resultaten van bemonstering en onderzoek worden geëvalueerd en bij afwijkende resultaten wordt de oorzaak hiervan nagegaan en worden corrigerende maatregelen genomen. Hierbij worden ook trendanalyses uitgevoerd, bij een trend richting minder goede resultaten wordt tijdig bijgestuurd. Met microbiologisch onderzoek en toetsing aan de microbiologische criteria worden de op HACCP gebaseerde procedures en goede hygiënepraktijken geverifieerd.	<p>Afwijkende resultaten t.a.v. volksgezondheid zie ook hoofdstuk 2.</p> <p>Bij overschrijding van de normen t.a.v. hygiëne-indicatoren moeten minimaal de maatregelen genomen worden die bij betreffende criteria zijn aangegeven.</p>
Indien houdbaarheidstermijnen worden aangegeven dan moeten deze onderbouwd zijn.	<p>De houdbaarheidstermijn of uiterste consumptiedatum moet, gegeven de aangegeven bewaaromstandigheden, zodanig zijn dat de levensmiddelen aan het eind van deze bewaartermijn nog aan de microbiologische criteria voldoen. In bijzonder geldt dit voor <i>Listeria monocytogenes</i>, en dan bij die producten waar groei in het product mogelijk is of niet uit te sluiten is (zie hiervoor microbiologische normen).</p>
<b>20. DIERLIJKE BIJPRODUCTEN</b>	
<b>Voorzieningen en beheersmaatregelen tijdens</b>	

Onderwerp	Toelichting
<b>verzamelen en vervoer</b>	
Er zijn procedures beschreven en geïmplementeerd aangaande de verzameling en afvoer van cat. 2 en cat. 3 materiaal conform de voorschriften voor dierlijke bijproducten.	
Dierlijke bijproducten worden verzameld en vervoerd in afgesloten nieuwe verpakkingen of afgedekte lekvrije recipiënten of voertuigen en deze zijn schoon en droog voor gebruik.	Van belang is scheiding van dierlijke bijproducten van producten die bestemd zijn voor humane consumptie. Ook moet categorie 2 materiaal worden gescheiden van categorie 3 materiaal, anders is de combinatie categorie 2 materiaal. Indien opslag van cat. 3 materiaal in dezelfde ruimte als food plaatsvindt (bv in poederloodsen), dan dient dit in een dedicated area te gebeuren.
Versleping via herbruikbare recipiënten en vervoersmiddelen (bij bulkvervoer) wordt vermeden, bijvoorbeeld door deze specifiek te bestemmen voor DBP.	
Cat. 3 materiaal wordt opgeslagen bij een geschikte temperatuur.	Om ervoor te zorgen dat er geen gevaar voor de gezondheid van mens of dier ontstaat, worden de producten bij een geschikte temperatuur opgeslagen. Voor (koel)wagens, die voor het vervoer gebruikt worden, geldt dat ze zó ontworpen dienen te zijn dat gedurende de gehele vervoersperiode de temperatuur op een geschikt niveau kan worden gehandhaafd en dat de temperatuur kan worden gecontroleerd.
Verpakkingsmateriaal dat is bedoeld voor eenmalig gebruik, wordt na gebruik vernietigd.	
Het eiprodukt dat als verwerkt categorie 3 materiaal wordt bestemd heeft een behandeling ondergaan zoals in hoofdstuk 14 is aangegeven.	Wanneer eiprodukt bestemd als verwerkt categorie 3 materiaal niet de behandeling heeft ondergaan als bij hoofdstuk 14 is aangegeven dan mag een andere behandeling worden toegepast waarbij het eiprodukt voldoet aan de gestelde microbiologische normen zoals hieronder aangegeven.
De dierlijke bijproducten zijn tijdens verzameling en vervoer gescheiden en identificeerbaar. Tijdens de opslag en het vervoer van dierlijke bijproducten is op verpakkingen, recipiënten (incl. bulkwagens) een merk of etiket aangebracht, waarop duidelijk de categorie dierlijke bijproducten wordt aangegeven, alsmede de voor die categorie verplichte tekst en in geval van vervoer naar het buitenland de verplichte kleurcodering.	Wanneer bij het <i>verzamelen</i> geen aanduidingen worden gebruikt als hier onder aangegeven dan mag met andere identificatie worden gewerkt. Deze identificatie moet eenduidig zijn voor wat betreft de status van het product en de werkwijze moet vastgelegd en bekend zijn binnen het bedrijf.  Verplichte tekst: Categorie 3 materiaal: Niet voor menselijke consumptie Categorie 2 materiaal: Niet voor dierlijke consumptie  Kleur bij intraverkeer: Categorie 3-materiaal: Groen Categorie 2-materiaal: Geel
Het bedrijf beschikt over een monsternamen- en onderzoeksprogramma voor verwerkt cat. 3 materiaal of cat. 3 materiaal dat rechtstreeks wordt geleverd als voedermiddel voor landbouwhuisdieren. Bij onderzoek wordt voldaan aan de normen voor Enterobacteriaceae en Salmonella.	Indien afvoer plaatsvindt naar een erkend cat. 3 bedrijf (verwerker/intermediair/ opslag), dan hoeft door het bedrijf zelf geen monsternamenprogramma te worden toegepast. In het geval het materiaal als verwerkt cat. 3 materiaal het bedrijf verlaat, dan wel. Ook als het materiaal direct ter voeding wordt bestemd, dan dient er wel zelf een monsternamenprogramma te worden toegepast.  Salmonella - Afwezig in 25 gram, n=5, c=0

Onderwerp	Toelichting
	Enterobacteriaceae - Kve/ml m=10, M=300, n=5, c=2. Te controleren aan het einde van het productieproces. Bij afwijking dient de borging van de hittebehandeling en het risico van herbesmetting nagegaan te worden.
De (koel)wagens, die voor het vervoer gebruikt worden, zijn zo ontworpen dat gedurende de gehele vervoersperiode de temperatuur op een geschikt niveau kan worden gehandhaafd en dat de temperatuur kan worden gecontroleerd.	Verantwoord moet worden welke temperatuur geschikt is voor het product.
<b>Aflevering en traceerbaarheid</b>	
Cat. 3 materiaal wordt afgevoerd naar een toegestane bestemming.	Zie voor toegestane bestemmingen het schema op pagina 3 van het infoblad DBP op de site van de NCAE. Op de site van de NVWA is een overzicht aanwezig van de erkende bedrijven.  Voor bestemming in het buitenland geldt onderstaande: Categorie 3 en verwerkt categorie 3 materiaal behoeft geen toestemming van de lidstaat van ontvangst, maar moet wel voldoen aan de overige voorwaarden. Dit betekent: handelsdocument en rechtstreeks vervoer naar de installatie van bestemming, die 1069/2009-erkend is (of een diervoederbedrijf met een registratie of erkenning conform VO.(EG)183/2005.)
De traceerbaarheid van dierlijke bijproducten is geborgd middels de verplichte administratie en handelsdocumenten.	Verplichte administratie omvat tenminste: - Omschrijving van het materiaal, - Hoeveelheid van het materiaal, - Verzamel-/ verzenddatum, - Naam, adres, plaats vervoerder en ontvanger, met indien van toepassing registratie- of erkenningsnummer Deze administratieverplichtingen gelden ook voor de vervoerder en de ontvanger. De handelsdocumenten kunnen hiervoor gebruikt worden.
De dierlijke bijproducten worden tijdens het vervoer vergezeld door een handelsdocument dat voldoet aan de eisen.	- Bij vervoer <b>naar andere EU-Lidstaten</b> : een specifiek model handelsdocument is verplicht (zie Bijlage VIII, Hoofdstuk III of website NCAE). - Bij <b>vervoer binnen Nederland</b> : gebruik het specifieke model handelsdocument of een handelsdocument met daarop minimaal de volgende gegevens: # de datum waarop het materiaal op het bedrijf is verzameld; # de omschrijving van het materiaal inclusief de categorie; # de diersoort waarvan het dierlijke bijproduct afkomstig is; # de hoeveelheid materiaal in liters, kilogrammen of aantal verpakkingen; # de plaats van oorsprong van het materiaal, vanwaar het materiaal wordt verzonden en indien van toepassing het erkenningsnummer o.g.v. VO.(EG) nr. 853/2004 van betreffende inrichting; # de naam en het adres van de vervoerder; # de naam en het adres van de ontvanger en indien van toepassing het erkenningsnummer daarvan o.g.v. Vo.(EG) nr. 1069/2009; # een voor betreffende zending uniek referentienummer op het document. - Het originele exemplaar van het handelsdocument wordt ingevuld en ondertekend door de verantwoordelijke functionaris met een handtekening die in kleur verschilt van de gedrukte tekst. - Handelsdocumenten van iedere zending moeten tenminste 2 jaar worden bewaard en vormen de minimale basis voor de administratie.
Het handelsdocument wordt in	Verzender, transporteur en ontvanger bewaren elk 1 exemplaar. Indien 1

<b>Onderwerp</b>	<b>Toelichting</b>
drievoud opgemaakt en minimaal 2 jaar bewaard.	bedrijf meerdere van deze taken vervult, kan volstaan worden met 1 exemplaar per bedrijf. Dit geldt bijvoorbeeld voor een bedrijf dat zowel transporteur als ontvanger is van dierlijke bijproducten. Handelsdocumenten van iedere zending moeten tenminste 2 jaar worden bewaard en vormen de minimale basis voor de administratie.
<b>Specifieke eisen t.a.v. categorie 1 en 2 materiaal</b>	
De juiste criteria worden gehanteerd bij de indeling van een product in categorie 2.	Categorie 2 materiaal zijn eiproducten - met overschrijdingen van normen voor residuen en contaminanten (let wel: dioxine-eieren zijn categorie 1). - ongeschikt voor menselijke consumptie vanwege productvreemde elementen - mengsels van categorie 2 en 3 materiaal
Categorie 2 materiaal wordt afgevoerd naar een toegestane bestemming.	Zie voor toegestane bestemmingen het schema op pagina 3 van het infoblad dierlijke bijproducten. Op de site van de NVWA is een overzicht aanwezig van de erkende bedrijven. Voor bestemmingen in het buitenland gelden aanvullende voorwaarden. Ook hiervoor wordt verwezen naar het infoblad dierlijke bijproducten.
Categorie 1 materiaal wordt afgevoerd naar een toegestane bestemming.	Onder categorie 1 materiaal wordt verstaan: Eiproducten die gehalten aan dioxines/PCB's bevatten die de norm overschrijden volgens VO (EG) 1881/2006.  Categorie 1 materiaal mag alleen naar een erkende verwerkingslocatie voor categorie 1 materiaal worden afgevoerd (bijvoorbeeld Rendac).