



Hygiëncode

voor ongesneden
vers(e) groenten, fruit
en paddenstoelen

Hygiëncode

voor ongesneden vers(e) groenten, fruit en paddenstoelen

Een code voor handelaren, importeurs, exporteurs, sorteer- en pakstations, veilingen, afzetorganisaties en telersverenigingen

Vierde, herziene versie, 2011

Dit is de nieuwe Hygiëncode voor Ongesneden vers(e) Groenten, Fruit en Paddenstoelen en is van kracht met ingang van 1 augustus 2011. Voor de toepassing van deze herziene code geldt vanaf deze datum een overgangstermijn van twee maanden. De derde versie van de Hygiëncode voor Ongesneden vers(e) Groenten, Fruit en Paddenstoelen uit 2008 komt hiermee te vervallen.

De Hygiëncode is beschikbaar op de website van het Productschap Tuinbouw, www.tuinbouw.nl.

De code is opgesteld door het Productschap Tuinbouw. Medewerking is verleend door AQS, Frugi Venta, Dutch Produce Association en de Voedsel en Waren Autoriteit.

Hoewel deze Hygiëncode voor Ongesneden Vers(e) Groenten, Fruit en Paddenstoelen met de grootst mogelijke zorg is opgesteld, aanvaardt het Productschap Tuinbouw geen aansprakelijkheid voor eventuele onjuiste of ontbrekende gegevens en de mogelijke gevolgen daarvan, behoudens in het geval van opzet of grove schuld aan de zijde van het Productschap Tuinbouw. Het productschap is nimmer verantwoordelijk voor gevolg- en bedrijfsschade.

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vermenigvuldigd en of openbaar gemaakt worden doormiddel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze dan ook zonder voorafgaande toestemming van de uitgever of auteur (Productschap Tuinbouw, Postbus 280, 2700 AG Zoetermeer, telefoon 079-3470707, email: info@tuinbouw.nl, website: www.tuinbouw.nl).

Indeling

1 Inleiding

2 Definities

3 Basisvoorwaarden

4 Gevaren inventarisatie

Indeling

5

Aandachtspunten per processtap

6

Verificatie

7

Traceerbaarheid en calamiteiten

8

Bijlagen

5

Aandachtspunten per processtap

6

Verificatie

7

Traceerbaarheid en calamiteiten

∞

Bijlagen

Inhoudsopgave

2

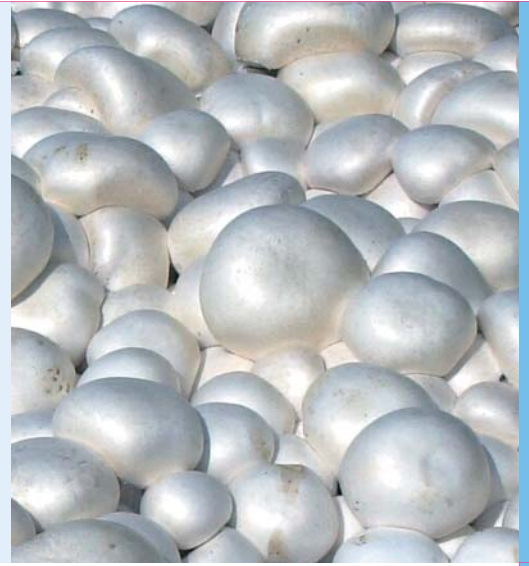
1. Inleiding	5
1.1 Voor wie is deze code bedoeld?	5
1.2 Handelsbedrijven zonder eigen bedrijfsruimte	5
1.3 Waarom deze hygiëencode?	5
1.4 Hoe kunt u deze code gebruiken?	6
1.5 Hoe kunt u aantoonbaar voedselveilig werken?	6
1.6 Controle en handhaving door de VWA	7
1.7 Relatie met wetgeving	8
2. Definities	9
3. Basisvoorwaarden	13
3.1 Inrichting van bedrijfsruimten	13
3.2 Materiaal en apparatuur	14
3.3 Reiniging	14
3.4 Voedselafval	15
3.5 Hygiëne algemeen	15
3.6 Persoonlijke hygiëne	16
3.7 Bezoekers	16
3.8 Vervoer	17
3.9 Traceerbaarheid	17
3.10 Training en instructie	17
4. Gevaren inventarisatie	19
4.1 Residuen van bestrijdingsmiddelen	19
4.2 Microbiologische verontreiniging	20
4.3 Nitraat	21
5. Aandachtspunten per processtap	23
5.1 Aanleverend transport	23
5.2 Inkoop en ontvangst	23
a. Selecteren leveranciers	23
b. Ontvangst	24
c. Residuen van bestrijdingsmiddelen	24
d. Nitraat	27
5.3 Sorteren	27
5.4 Ver- en ompakken	27
5.5 Opslag	28
5.6 Verkoop en afleverend transport	28
6. Verificatie	29

7.	Traceerbaarheid en calamiteiten	31
7.1	Traceerbaarheid en traceerbaarheidssysteem	31
7.2	Calamiteiteninfo HACCP vers product	33
7.3	Opstellen calamiteitenplan	33
7.4	Klachtenbehandeling	33

Bijlagen

Bijlage 1	Voorbeeldschema reiniging	35
Bijlage 2	Glasbreukprocedure	36
Bijlage 3	Plaagdierbeheersing	37
Bijlage 4	Inkoopvoorwaarden	39
Bijlage 5	Acuut versus chronische toxiciteit van middelen	40
Bijlage 6	Monitoring van residuen	41
Bijlage 7	Toelichting EWRS (Early Warning & Response System)	42
Bijlage 8	Aanmeldingsformulier EWRS en Calamiteiteninfo HACCP	43
Bijlage 9	Nitraat	44
Bijlage 10	Vragenlijst interne audit	45
Bijlage 11	Aanvullende procedures of eigen HACCP-systeem	46
Bijlage 12	Klachtenformulier	47
Bijlage 13	Meldwijzer VWA	48
Bijlage 14	Verwijzing naar Europese Verordeningen	50
Bijlage 15	Belangrijke adressen	51

1. Inleiding



1 Inleiding

1.1 Voor wie is deze code bedoeld?

Deze hygiënecode is specifiek van toepassing op bedrijven die vers(e), ongesneden groenten, fruit en paddenstoelen verhandelen. Concreet betekent dit dat de code gebruikt kan worden door: handelaren, importeurs, exporteurs, sorteer- en pakstations, veilingen, afzetorganisaties en telersverenigingen. Ook (relevante ruimten van) koelhuizen waar zich deze producten bevinden moeten voldoen aan de eisen zoals omschreven in de code. Wanneer uw bedrijf de producten elders laat koelen, dient u de betreffende dienstverlener te wijzen op de van toepassing zijnde eisen in de code.

Het kan zijn dat er andere producten door uw bedrijf worden verhandeld, of er kunnen zich praktijksituaties voordoen in uw bedrijf die niet beschreven zijn in deze code. De gebruiker van de code dient zelf te beoordelen of deze code alle activiteiten in het bedrijf, die betrekking hebben op voedselveiligheid, omvat. Indien dit niet het geval is dienen de risico's van deze activiteiten in afzonderlijke procedures te worden ondervangen. Dit kan door gebruik te maken van een goedgekeurde hygiënecode die door een andere sector of branche is opgesteld, of door zelf procedures volgens de HACCP-systematiek op te stellen. In bijlage 11 zijn hiervoor de eisen opgenomen.

Binnen de groente- en fruitsector bestaat er een aparte hygiënecode voor de AGF-detailhandel. Voorheen bestond er daarnaast ook een aparte hygiënecode voor de teelt, maar deze is tegenwoordig geheel vervangen door het certificeringssysteem GlobalGAP. Voor bedrijven die veel te maken hebben met logistiek en transport verwijzen wij naar de 'Code voor hygiënisch en voedselveilig werken bij transport, opslag en distributie van levensmiddelen', een uitgave van EVO, KNV en TLN.

1.2 Handelsbedrijven zonder eigen bedrijfsruimte

Een aanzienlijk aantal bedrijven is tegenwoordig actief als zogenaamd 'bureau exporteur/importeur', dit zijn handelsbedrijven waarbij een wezenlijke eigen bedrijfsruimte/loods ontbreekt. Dergelijke bedrijven moeten zich realiseren dat naleven van de HACCP beginselen voor hen evengoed verplicht is als voor bedrijven die wel werken vanuit een vaste bedrijfsruimte. Toch zal bij elk punt zal nagegaan moeten worden of dit wel of niet van toepassing is op de betreffende bedrijfssituatie. Eisen aan (langdurige) opslag, bewerking en/of verpakking kunnen hier mogelijk achterwege gelaten worden.

1.3 Waarom deze hygiënecode?

Bij het vervoeren, opslaan en verhandelen van eet- en drinkwaren is hygiënisch werken een absolute voorwaarde om de veiligheid voor de consument te kunnen garanderen. U werkt immers met producten die soms snel kunnen bederven. Bederf treedt minder snel op bij een hygiënische werkwijze.

Volgens de Europese hygiëneverordening bent u als levensmiddelenbedrijf verplicht ervoor te zorgen dat alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen die u onder uw beheer heeft, voldoen aan vastgestelde hygiënevoorschriften, en moet u werken volgens procedures die gebaseerd zijn op de zogeheten HACCP-beginselen (Hazard Analysis of Critical Control Points). Dit houdt in dat de mogelijke gevaren voor de voedselveiligheid geïnventariseerd zijn en dat maatregelen genomen worden waarmee de risico's beheerst kunnen worden.

Verordening (EG) 852/2004 ligt ten grondslag aan de wetgeving voor hygiëne van plantaardige levensmiddelen en vormt daarom ook het uitgangspunt van deze Hygiënecode.

De procedures in deze hygiënecode zijn een uitwerking van de wettelijke voorschriften die van toepassing zijn op de behandeling en het vervoer van levensmiddelen en -ingrediënten. Ze zijn dus gericht op de bescherming van de volksgezondheid. Wanneer niet aan die voorschriften wordt voldaan, dan is er sprake van een overtreding van de wet. De VWA kan hier bestuursrechtelijk dan wel strafrechtelijk tegen optreden. Controleurs van de VWA controleren de bedrijfsvoering en nemen indien nodig monsters van producten mee, die onderzocht worden op microbiologische en chemische parameters. Wanneer de procedures in deze Hygiënecode nageleefd worden, geldt in principe dat ook aan de wettelijke voorschriften wordt voldaan.

De hygiënecode is dus een hulpmiddel voor bedrijven uit een bepaalde bedrijfstak, in dit geval de handel in vers(e), ongesneden groenten, fruit en paddenstoelen, om aan de verordening te voldoen. De gevareninventarisatie en het opstellen van beheersmaatregelen is al uitgevoerd, zodat het bedrijf dit niet meer zelf hoeft te doen. Dit heeft twee grote voordelen: het bespaart veel werk, en belangrijke gevaren worden niet over het hoofd gezien.

Naast het voldoen aan de wetgeving heeft het werken volgens de hygiënecode diverse andere voordelen:

- Door het (laten) invullen van controlelijsten kunt u makkelijker inzicht krijgen in de eigen bedrijfsvoering. Hierdoor kunt u ook de oorzaak van problemen achterhalen in plaats van alleen de gevolgen aan te pakken;
- Medewerkers krijgen inzicht in het belang van hygiënisch werken.

1.4 Hoe kunt u deze code gebruiken?

U gebruikt alleen de onderdelen uit de hygiënecode die voor uw bedrijfsvoering van belang zijn. Als er later zaken veranderen in uw bedrijf, moet u opnieuw controleren of u andere onderdelen nodig heeft.

Het is mogelijk dat u producten bereidt of processtappen toepast die niet binnen deze code vallen. U moet dan zelf zorgen voor aanvullende maatregelen om de voedselveiligheid te waarborgen. Dit kan door gebruik te maken van een goedgekeurde hygiënecode die door een andere sector of branche is opgesteld. Voor processtappen die in geen enkele hygiënecode verwoord zijn moet u zelf een eigen voedselveiligheidsplan opstellen.

1.5 Hoe kunt u aantoonbaar voedselveilig werken?

Aantoonbaar voedselveilig werken betekent dat u in de praktijk kunt laten zien dat u en uw personeel altijd op een verantwoorde manier met producten omgaan. U kunt aantonen dat u in de praktijk voldoet aan alle relevante basisvoorwaarden en proceseisen uit de hygiënecode.

U mag op iedere gewenste manier aantonen dat u de basisvoorwaarden en processen beheerst.

- U en uw personeel zijn bekend met de hygiënecode. Er is voldoende kennis en inzicht om hygiënisch te werken en veilig met levensmiddelen om te gaan. Deze kennis is toegepast binnen uw bedrijf. De taken uit de hygiënecode zijn verdeeld onder de personeelsleden. U controleert of uw personeel werkt volgens de hygiënecode en u grijpt in als dat niet het geval is. Het ophangen van instructies en formulieren draagt bij aan de aantoonbare beheersing van hygiëne en voedselveilige werkwijzen.

- Uw personeel loopt er verzorgd bij, de werkruimtes, vloeren en muren zijn schoon, er is geen ongedierte aanwezig, het voedselafval wordt op de juiste manier verwijderd en de afvalbakken zijn schoon, afgedekt en niet vol.
- U beschikt over de middelen die genoemd zijn onder de basisvoorwaarden, zoals een thermometer en geschikte apparatuur en materialen. Daarnaast is het van belang dat de technische staat van de apparatuur in orde is en dat de inrichting van de bedrijfsruimte aan de gestelde eisen voldoet.
- Producttemperaturen voldoen aan de wettelijke eisen en de bewaarduur van producten wordt niet overschreden.
- U moet kunnen laten zien dat u voedselveilig werkt. Registratie kan daarbij dienen als hulpmiddel en ter ondersteuning van aantoonbaarheid, zeker voor grotere bedrijven waar minder direct toezicht is. Registraties kunt u bijhouden op papier, agenda, logboek, facturen, of met behulp van bijvoorbeeld temperatuurloggers. U kunt gebruik maken van de controlelijsten die als bijlagen in deze hygiëncode zijn opgenomen. Met controlelijsten kunt u zichtbaar maken dat de verschillende controles met de juiste frequentie worden uitgevoerd. Registratie is niet verplicht, zolang u in de praktijk maar kunt aantonen dat u de voedselveiligheid onder controle heeft.
- Om na te gaan of de hygiëncode op de juiste wijze wordt toegepast voert u één keer per jaar een interne audit uit. Dit kunt u doen door de vragenlijst interne audit (bijlage 10) na te lopen.
- Als uit de interne audit blijkt dat alle processen voldoende worden beheerst, is in principe sprake van een veilige werkwijze.
- U bewaart alle relevante gegevens in een ordner of opbergmap. De VWA zal bij controle deze gegevens willen inzien. De gegevens van tenminste 6 maanden na productiedatum of afleveringsdatum (bv. in geval van aflevering na langdurige gekoelde opslag) moeten aanwezig zijn.

1.6 Controle en handhaving door de VWA

In een aantal hoofdstukken is opgenomen dat het bedrijf werkzaamheden of controles met een bepaalde regelmaat moet uitvoeren. Voorbeelden hiervan zijn schoonmaakwerkzaamheden, en de controle van het spoelwater bij sorteren.

Omdat niet ieder bedrijf hetzelfde is, moet per bedrijf en per handeling worden nagegaan hoe vaak de handelingen en controles nodig zijn. Zo is in het voorbeeldschema voor reiniging en desinfectie opgenomen dat sorteer- en verpakkingslijnen wekelijks gereinigd moeten worden. Echter dit kan, afhankelijk van de mate van gebruik van de lijnen, aangepast worden. Het bedrijf moet zelf vastleggen hoe vaak de betreffende lijnen moeten worden schoongemaakt. Wanneer bijvoorbeeld in een rustige periode minder wordt schoongemaakt, moet dit ook in procedures of werkvoorschriften worden vastgelegd.

Een ander voorbeeld is het verversen van spoelwater. Bij het spoelen van prei zal het water eerder vervuild zijn dan bij het spoelen van paprika's. Daarom moet per soort product worden bepaald hoe vaak het water verversd moet worden. Ook hier geldt dat het bedrijf zelf de frequenties hiervan moet vastleggen in procedures en werkvoorschriften.

De controle op de hygiëne wordt namens de overheid verricht door de VWA. Controleurs van de VWA controleren de bedrijfsvoering en nemen indien nodig monsters van producten mee voor microbiologisch of chemisch onderzoek.

1.7 Relatie met wetgeving

Sinds 1 januari 2006 is de Warenwetregeling Hygiëne van levensmiddelen (WHI) gewijzigd in het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen. In dit besluit wordt uitvoering vereist van de Europese Verordening (EG) nr. 852/2004 inzake levensmiddelenhygiëne; deze Verordening is één van de uitwerkingen van de Algemene Levensmiddelen Verordening (EG) 178/2002.

De in deze hygiëncode omschreven procedures zijn een uitwerking van de HACCP-beginselen van verordening (EG) nr. 852/2004. Deze beginselen zijn van toepassing op alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen van plantaardige oorsprong. Het handelen in strijd met deze beginselen is verboden op grond van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen. Wanneer een levensmiddelenbedrijf overeenkomstig de in een goedgekeurde hygiëncode omschreven procedures handelt, kan het er in principe van uitgaan dat aan de HACCP-beginselen van verordening (EG) nr. 852/2004 wordt voldaan. In bijlage 14 is aangegeven welke onderdelen invulling geven aan de artikelen van deze verordening.

Een aantal specifieke eisen zijn letterlijk opgenomen in de Warenwet. Deze eisen zijn opgenomen in de volgende regelingen en besluiten:

- Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen (Bbl)
- Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen (WEL)
- Warenwetregeling Diepgevroren levensmiddelen (WDL)

Als een eis of hoofdstuk in deze hygiëncode specifiek uit deze regelingen voortvloeit, is er een verwijzing naar het betreffende artikel uit het besluit of de regeling opgenomen.

In een aantal gevallen wordt gesproken van een advies. Het gaat hier dan om punten die niet van essentieel belang zijn voor het voldoen aan voedselveiligheidseisen, maar die indirect wel van invloed kunnen zijn (bijvoorbeeld vanuit kwaliteitsoogpunt). Deze punten kunnen door bedrijven gezien worden als verbeterpunten.

2. Definitives



2 Definities

9

Aandachtspunt

Een risico dat beheerst wordt met algemene maatregelen, die voortvloeien uit procedures als schoonmaakplan, monitoringsplan, enz. In tegenstelling tot een CCP is een aandachtspunt een ander kritisch punt omdat het niet mogelijk is het risico door het vaststellen van meetbare limieten binnen het bedrijf te beheersen. Het risico wordt zo goed mogelijk beheerst door de beheersmaatregelen en controles uit deze code toe te passen.

Audit

Een systematisch en onafhankelijk onderzoek, om te bepalen of de activiteiten en de resultaten daarvan aansluiten bij de gemaakte plannen en of deze plannen op een doeltreffende manier worden uitgevoerd en geschikt zijn om de gestelde doelen te bereiken.

Bedrijfsruimte

De ruimte die bestemd is voor het bereiden, behandelen, verpakken, of het bewaren en verkopen van eet- of drinkwaren.

Beheersen

Het nemen van alle noodzakelijke maatregelen om te verzekeren dat alle veiligheidsprocedures worden uitgevoerd met als doel alle mogelijke voedselveiligheidsrisico's te elimineren of te reduceren tot een aanvaardbaar niveau.

Beheersmaatregel

Iedere actie of activiteit die wordt gebruikt om gevaren te vermijden of te elimineren, of te reduceren en te beheersen op een aanvaardbaar niveau.

Bevoegde autoriteit

De centrale autoriteit van een lidstaat die bevoegd is om ervoor te zorgen dat aan de vereisten van deze Verordening wordt voldaan, elke andere autoriteit waaraan die centrale autoriteit haar bevoegdheid heeft gedelegeerd, of de overeenkomstige autoriteit van een derde land.

Certificering, officiële

De procedure waarmee de bevoegde autoriteit of de controleorganen die bevoegd zijn in die hoedanigheid op te treden, een schriftelijke, elektronische of gelijkwaardige verzekering aangaande de naleving geeft/geven.

Contaminant

Fysische, chemische of biologische substantie of factor die vervuiling of hinder veroorzaakt, of een gevaar voor de gezondheid vormt.

Controle, officiële

Elke vorm van controle die door de bevoegde autoriteit of door de Gemeenschap wordt uitgevoerd om na te gaan of de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn worden nageleefd.

Drinkwater

Water dat voldoet aan de minimumvereisten inzake voor menselijke consumptie bestemd water die zijn vastgesteld bij Richtlijn 98/83/EG van de Raad van 3 november 1998.

Verontreiniging

De aanwezigheid of de introductie van een gevaar.

Exploitant (van een levensmiddelenbedrijf)

Natuurlijke persoon of rechtspersoon die verantwoordelijk is voor de naleving van de in de levensmiddelenwetgeving vastgestelde voorschriften in het levensmiddelenbedrijf waarover hij de leiding heeft.

Gevaar

Biologisch, chemisch of fysisch agens in een levensmiddel of diervoeder, of de toestand van een levensmiddel of diervoeder, met mogelijk nadelige gevolgen voor de gezondheid.

HACCP

Het beoordelen van de mogelijke risico's voor de voedselveiligheid in een proces en het beheersen van bepaalde punten of stappen in het proces waardoor de risico's kunnen worden beperkt tot een aanvaardbaar niveau.

Kritisch beheerspunt (= Critical Control Point, CCP)

Een punt of stap in het proces waarbij controle essentieel is om een gevaar te elimineren dan wel tot een aanvaardbaar niveau te reduceren.

Kruisbesmetting

Overdracht van een contaminatie naar een ander product. Dit kan optreden doordat producten onvoldoende gescheiden worden gehouden of doordat apparatuur of ruimtes tussentijds onvoldoende gereinigd worden.

Levensmiddel

Alle stoffen en producten, verwerkt, gedeeltelijk verwerkt of onverwerkt, die bestemd zijn om door de mens te worden geconsumeerd of waarvan redelijkerwijs kan worden verwacht dat zij door de mens worden geconsumeerd.

Levensmiddelenhygiëne

De maatregelen en voorschriften die nodig zijn om de aan een levensmiddel verbonden gevaren tegen te gaan en de geschiktheid van een levensmiddel voor menselijke consumptie te waarborgen, met in acht-neming van het beoogde gebruik.

Opslag

Het gedurende een bepaalde periode opslaan van producten.

Reiniging

Het verwijderen van productresten, vuil en micro-organismen met behulp van een adequate reinigingsmethode opdat de ruimte of apparatuur schoon is.

Risico

Functie van de kans op een nadelig gezondheidseffect en de ernst van dat effect, voortvloeiend uit een gevaar.

Traceerbaarheid

Mogelijkheid om een levensmiddel, diervoeder, voedselproducerend dier of stof die bestemd is om in een levensmiddel of diervoeder te worden verwerkt of waarvan kan worden verwacht dat zij daarin wordt verwerkt, door alle stadia van de productie, verwerking en distributie te traceren en te volgen.

Valideren

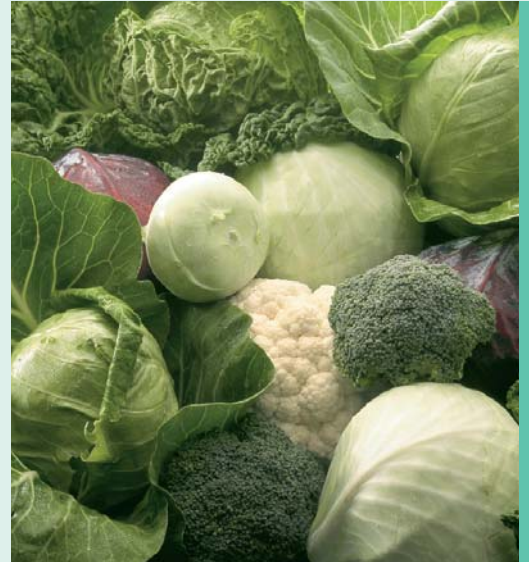
Het vooraf vaststellen dat de specifieke en algemene beheersmaatregelen van het HACCP plan effectief zijn en aantonen dat dit in de praktijk inderdaad met het beoogde effect wordt bereikt.

Verificatie

Toetsen, via onderzoek en het in aanmerking nemen van objectief bewijsmateriaal, of aan specifieke vereisten is voldaan.

3

3. Basisvoorwaarden



3 Basisvoorwaarden

3.1 Inrichting van bedrijfsruimten

13

Bedrijfsruimten (waar product aanwezig kan zijn) moeten schoon zijn en in goede staat van onderhoud verkeren. De ruimte moet voldoende verlicht zijn door dag- of kunstlicht. Lampen boven sorteer- en verpakkinglijnen moeten breukveilig en/of afgeschermd zijn. Voor het geval er ergens in de bedrijfsruimte glas breekt moet er een glasbreuk procedure aanwezig zijn. Voor de werkwijze tijdens deze procedure zie bijlage 2.

In het bedrijf moeten voldoende toiletten met spoeling aanwezig zijn¹. Deze moeten zijn aangesloten op een adequaat afvoersysteem. Het toilet moet voorzien zijn van een spoeling, aangesloten op een afvoersysteem. Daarnaast moet er tenminste één wastafel met stromend water op het toilet of in de nabijheid van het toilet zijn. Voor het wassen van de handen moet reukloze zeep aanwezig zijn en materiaal om de handen hygiënisch te drogen (papieren handdoeken, handdrogers of rolautomaten). Het toilet mag niet rechtstreeks uitkomen in de sorteer- en pakhal of een andere bedrijfsruimte waar voedsel wordt gehanteerd en moet dus door een tussenruimte hiervan afgescheiden zijn.

Bij aanwezigheid van een koelcel voor de opslag is een goede luchtcirculatie in de koelcel vereist. Gebruikte koelinstallaties verkeren in een goede staat van onderhoud.

Plagadieren (ongedierte) moeten worden geweerd. Binnen het bedrijf wordt een verantwoordelijke aangegeven voor de ongediertebestrijding. Een ongedierte bestrijdingsplan is aanwezig. Registraties van periodieke inspectie van inrichtingen en hun omgeving dienen te worden bijgehouden en beschikbaar te zijn. Aanwezigheid van ongedierte dient onmiddellijk te worden bestreden op een zodanige wijze dat er geen bedreiging is van de veiligheid en de geschiktheid van voedingsmiddelen. In bijlage 3 vindt u meer informatie over plagadieren en juiste controle op aanwezigheid en bestrijding hiervan.

In ruimten waar product aanwezig kan zijn, moet ophoping van vuil en contact met giftige materialen worden voorkomen. Ook verontreinigingen van product met ongewenste deeltjes moet voorkomen worden. Vorming van condens en zeker ongewenste schimmel op bijvoorbeeld muren, vloeren en plafonds, moet zoveel mogelijk worden beperkt. Bedrijfsruimten moeten daarom over voldoende ventilatie beschikken.

Ventilatiesystemen moeten zo zijn geconstrueerd dat filters en andere onderdelen die regelmatig schoon gemaakt of vervangen moeten worden, gemakkelijk toegankelijk zijn.

De vloeren in de bedrijfsruimte moeten in goede staat van onderhoud verkeren en zoveel mogelijk gemaakt zijn van ondoordringbaar, niet absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal. In elk geval moeten zij goed schoon te maken zijn. Vloeroppervlakten moeten, indien van toepassing, voorzien zijn van een goede waterafvoer.

¹ In de arbo-wetgeving is opgenomen dat in het bedrijf tenminste één toilet aanwezig moet zijn. Wanneer gemiddeld tien of meer werknemers gelijktijdig werkzaam zijn moet voor iedere vijftien of minder werknemers per geslacht een toilet aanwezig zijn, waarbij de toiletten naar sekse gescheiden dienen te zijn, wat door een aanduiding zoals een pictogram duidelijk moet worden gemaakt. Voor mannen kan het aantal benodigde toiletten eventueel worden vermindert tot één op de 25 door een evenredig gedeelte te vervangen door urinoirs die onderling gescheiden zijn door tussenschotten.

De muren en deuren in de bedrijfsruimte moeten in goede staat van onderhoud verkeren en zoveel mogelijk gemaakt zijn van ondoordringbaar, niet absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal. In elk geval moeten zij goed schoon te maken zijn.

3.2 Materiaal en apparatuur

De samenstelling en constructie van materiaal en apparatuur die met de producten in aanraking komen moet zodanig zijn dat besmetting met bijvoorbeeld smeersel, slijpsel, schroeven en bouten zoveel mogelijk wordt beperkt. Bij onderhoud en reparatie moet hier rekening mee worden gehouden.

Advies: houdt hiermee rekening bij aanschaf van nieuw materiaal en apparatuur.

Materiaal en apparatuur die met levensmiddelen in aanraking kunnen komen moeten goed kunnen worden schoongemaakt. Materiaal en apparatuur die met levensmiddelen in aanraking kunnen komen zijn zodanig geïnstalleerd dat de directe omgeving goed kan worden schoongemaakt.

Smeermiddelen die voor de apparatuur gebruikt worden moeten geschikt zijn voor de voedingsmiddelen-industrie ('foodgrade'-smeermiddelen), indien de kans bestaat dat deze middelen in aanraking kunnen komen met producten. In principe mogen smeermiddelen niet in aanraking komen met de producten. Het smeren van de apparatuur mag niet tegelijkertijd met de werkzaamheden plaatsvinden.

Fust dat gebruikt wordt voor levensmiddelen moet schoon en heel zijn. Kapot fust of ernstig beschadigde pallets dienen ter voorkoming van onder andere stukjes plastic en hout in het product niet te worden gebruikt. Fust wordt alleen voor levensmiddelen gebruikt en niet voor andere doeleinden; dit om fust-beschadigingen en verontreinigingen te voorkomen.

De thermometers in de bedrijfsruimte worden zodanig gebruikt dat er geen kans is op verontreiniging van het product.

Indien binnen het bedrijf sorteer- en pakactiviteiten worden uitgevoerd, moet er tijdens deze activiteiten voor gezorgd worden dat er geen productvreemde bestanddelen tussen het product komen. Materialen en apparatuur dienen het product niet te beschadigen. De lampen boven de sorteer- en verpakingslijn moeten breukvrij zijn of voorzien zijn van beschermkappen.

Advies: Aangeraden wordt voertuigen en dergelijke buiten de bedrijfsruimte te plaatsen en bij gebruik in de bedrijfsruimte zo kort mogelijk te laten draaien.

3.3 Reiniging

Bedrijfsruimten en apparatuur moeten regelmatig worden schoongemaakt. De schoonmaakwerkzaamheden moeten volgens vaste procedures uitgevoerd en gecontroleerd worden.

In bijlage 1 is een voorbeeld te vinden van een schema waarop is aangegeven op welke manier en hoe vaak de verschillende ruimten en apparatuur moeten worden schoongemaakt. Het bedrijf kan deze gebruiken en/of aanpassen aan de eigen situatie. Uitgangspunt bij de invulling van de verschillende frequenties en

handelingen moet zijn dat het product niet bevuild kan worden door onvoldoende reiniging en desinfectie. Het schoonmaakschema moet duidelijk vastgesteld zijn door het bedrijf, en zodra er een wijziging in de schoonmaakwerkzaamheden plaatsvindt moet dit worden vastgelegd in een nieuw schoonmaakplan/schema. Zie ook paragraaf 1.6 ('Controle').

In het schoonmaakschema is ook een aftekenlijst opgenomen waarin moet worden aangegeven of de schoonmaakwerkzaamheden afdoende zijn uitgevoerd. Dagelijks moet gecontroleerd worden of voldoende is schoongemaakt. Tenminste wekelijks moet op de registratielijst worden vastgelegd of de schoonmaakwerkzaamheden volgens plan zijn uitgevoerd.

Tip: de registratielijst voor schoonmaak kan worden gecombineerd met andere controles, zoals controle in het kader van ongediertebestrijding of controle op glas.

Reinigings- en ontsmettingsmiddelen mogen niet worden opgeslagen in een ruimte waar levensmiddelen worden gehanteerd.

3.4 Voedselafval

Geschikte voorzieningen dienen operationeel te zijn voor de verwijdering en opslag van afval. Het is niet toegestaan dat afval zich ophoopt in ruimten waarin levensmiddelen aanwezig zijn zoals bij de behandeling van voedingsmiddelen, de opslag van voedingsmiddelen of op andere verwerkplekken en de directe omgeving daarvan. Afval dat wordt verwijderd moet in afsluitbare afvalbakken/containers worden bewaard, zodat verontreiniging/besmetting van de producten en de bedrijfsruimten wordt voorkomen.

3.5 Hygiëne algemeen

Afhankelijk van het type bedrijf zijn de hygiëneregels in meer of mindere mate van belang. Uitgangspunt is dat het product niet verontreinigd wordt.

Het bereiden, behandelen, verpakken of bewaren van levensmiddelen mag uitsluitend geschieden in bedrijfsruimten. Verlading valt hier niet onder. Ten behoeve van verlading is het tijdelijk uitstallen van product in de open lucht toegestaan, mits het product hooguit één a twee uur buiten staat. Indien het product zich langere tijd in de open lucht bevindt, moet het adequaat zijn afgedekt. Dit geldt ook voor de directe verkoop en tijdelijke uitstalling voor verkoop op groothandelsmarkten.

Medewerkers en bezoekers moeten bij het betreden van de bedrijfsruimten geattendeerd worden op de huisregels met betrekking tot hygiëne, bijvoorbeeld door het ophangen van deze huisregels op toegangsdeuren of bij de receptie. Huisdieren zijn niet toegelaten in de bedrijfsruimten.

Producten mogen niet rechtstreeks op de vloer worden geplaatst.

Advies: ook producten in de verpakking worden niet rechtstreeks op de vloer geplaatst.

Indien productbesmetting kan optreden door opstuvend vuil en stof is het niet toegestaan pallets over de vloer te schuiven in de bedrijfsruimten.

Restproduct (tarra) wat zich tijdens de werkzaamheden ophoopt moet minimaal eens per dag uit de bedrijfsruimte worden verwijderd.

Er is een procedure waarin is beschreven hoe gehandeld moet worden in geval van glasbreuk, een dergelijke procedure vindt u in bijlage 2.

3.6 Persoonlijke hygiëne

Alle personen binnen het bedrijf hebben de zorg voor een goede persoonlijke hygiëne en behoren, in ieder geval wanneer zij in aanraking komen met het product, hun werk uit te voeren in schone, passende en indien nodig beschermende (werk)kleding. Indien nodig moet gezorgd worden voor adequate voorzieningen waar het personeel zich kan omkleden.

Medewerkers, die tijdens hun werkzaamheden binnen het bedrijf in contact komen met het product, moeten de volgende regels in acht nemen:

- zij moeten schone handen, armen en hoofd hebben;
- nagels moeten kort geknipt en, als geen handschoenen worden gebruikt, ongelakt zijn;
- lange haren moeten bijeen gebonden zijn en bij voorkeur draagt men een hoofdbedekking;
- er worden geen sieraden gedragen tijdens de sorteer- en verpakkingswerkzaamheden. Alleen een gladde trouwring is toegestaan.

Personen met een besmettelijke ziekte, diarree, ontstekingen, open wonden of huidziekten aan hoofd, hals, armen of handen mogen geen ruimten betreden waar levensmiddelen worden gehanteerd en/of niet in aanraking komen met levensmiddelen, voor zover daardoor de producten verontreinigd kunnen worden. Bovendien moeten zij de exploitant van het betreffende bedrijf van hun ziekte of aandoening op de hoogte stellen.

Als iemand zich verwondt, moet de wond goed worden afgedekt met een waterafstotende pleister met een afwijkende kleur ten opzichte van het product. Daarnaast kan een handschoen voor extra bescherming zorgen.

Voor aanvang van werkzaamheden met het product en na elk toiletbezoek moeten de handen gewassen worden.

Het is verboden om te roken in de bedrijfsruimten. Bij werkzaamheden met het product mag men niet eten, drinken of snoepen.

3.7 Bezoekers

Bezoekers aan plaatsen waar voedingsmiddelen worden geproduceerd, opgeslagen, verwerkt of bewerkt dienen waar nodig beschermende kleding te dragen en zich te houden aan de geldende voorzieningen en/of regels voor persoonlijke hygiëne.

3.8 Vervoer

17

De volgende algemene beheersmaatregelen moeten in acht worden genomen bij vervoer van levensmiddelen:

- Vervoermiddelen voor levensmiddelen behoren schoon te zijn en goed te worden onderhouden om de levensmiddelen tegen verontreiniging te beschermen, de kans op contaminatie vanuit het vervoermiddel kan groot zijn. De vervoermiddelen moeten zo zijn ontworpen dat zij goed kunnen worden schoongemaakt en/of ontsmet.
- Vervoermiddelen voor groenten, fruit en paddenstoelen mogen gebruikt worden voor het vervoer van andere levensmiddelen of niet-levensmiddelen, maar bij het gelijktijdig vervoeren hiervan moeten de producten indien nodig gescheiden en eventueel afgeschermd van de andere producten neergezet worden, wanneer er een kans bestaat op verontreiniging/besmetting door deze andere producten.
- Wanneer er kans is op verontreiniging van de producten moet tussen de verschillende vrachten worden schoongemaakt.
- Wanneer het vervoer wordt uitbesteed aan derden, dan moet de vervoerder op z'n verantwoordelijkheden met betrekking tot voedselveiligheid worden gewezen. Voor het vervoer door derden zijn bovenstaande regels ook van toepassing.
- Indien nodig moeten vervoermiddelen van levensmiddelen deze op de vereiste temperatuur kunnen houden en de mogelijkheid bieden om die temperatuur te bewaken. Eventueel aanwezige thermometers worden zodanig gebruikt dat er geen kans is op verontreiniging van het product.

Voor meer informatie verwijzen we u naar de 'Hygiëncode voor hygiënisch en voedselveilig werken bij transport, opslag en distributie van levensmiddelen', een uitgave van EVO, KNV en TLN.

3.9 Traceerbaarheid

Bedrijven die werken met levensmiddelen zijn verplicht om traceerbaarheid van hun producten te garanderen. Traceerbaarheid houdt in dat het altijd mogelijk moet zijn om een levensmiddel door alle stadia van de productie, verwerking en distributie op te sporen en te volgen.

Bedrijven moeten daarom kunnen nagaan wie hun levensmiddelen (of stoffen die bestemd zijn voor verwerking in levensmiddelen) heeft geleverd, dus in zowel de voorliggende als de nakomende schakel. Daarom moeten bedrijven beschikken over een systeem en procedures waarmee deze informatie op verzoek van bevoegde autoriteiten verstrekt kan worden. In h.7 'Traceerbaarheid en calamiteiten' vindt u hierover meer informatie.

3.10 Training en instructie

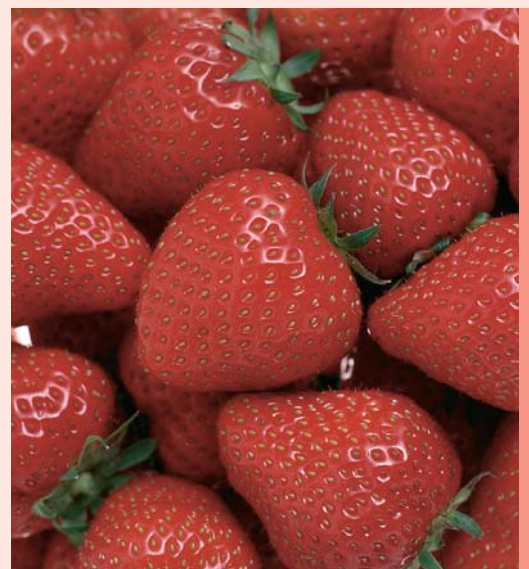
Een goede instructie of training zorgt ervoor dat alle medewerkers, inclusief tijdelijke (uitzend)krachten in de dagelijkse praktijk hygiënisch en verantwoord met producten kunnen omgaan. U bent vrij om medewerkers op elke gewenste manier een goede hygiënische werkwijze bij te brengen. Dit kan bijvoorbeeld gerealiseerd worden door de medewerkers:

- Een relevante opleiding of training te laten volgen;
- De relevante werkinstructies te geven;
- Voor te doen hoe de werkinstructie het beste kan worden uitgevoerd;
- Het belang van deze werkinstructies duidelijk te maken.

Wat kunt u doen? Selecteer per functie de relevante instructies. Dit is nodig om vast te stellen voor welke functie welke training en instructies van belang zijn. Niet alle onderdelen uit de hygiënecode zijn voor iedereen van belang.

Geef instructie aan uw medewerkers. De medewerkers moeten uitleg of beschikking krijgen over de relevante werkinstructies en de manier waarop zij moeten bijdragen aan de aantoonbare beheersing ervan. Zij moeten weten waarom dit belangrijk is en hoe er gewerkt moet worden. U kunt de instructie zelf verzorgen, overhandigen en/of ophangen, u kunt dit uitbesteden aan een andere medewerker of u laat dit verzorgen door een externe partij. U controleert of uw personeel werkt volgens de hygiënecode en u grijpt in als dat niet het geval is.

4. Gevaren inventarisatie



4. Gevaren inventarisatie

19

Naast de algemene hygiëneregels is in het kader van de HACCP verplichting onderzocht hoe veilig vers(e) groenten, fruit en paddenstoelen zijn voor de consument. Op basis hiervan is een risico-analyse (inventarisatie van mogelijke gevaren) uitgewerkt door het Productschap Tuinbouw. Uit deze analyse zijn de aanwezigheid van residuen van bestrijdingsmiddelen, microbiologische verontreiniging en de aanwezigheid van het natuurlijke contaminant nitraat als belangrijkste aandachtspunten naar voren komen.

Bij de gevareninventarisatie zijn geen kritische beheerspunten (CCP's) vastgesteld. Dit betekent dat de risico's niet met een gerichte maatregel kunnen worden teruggebracht tot een met absolute zekerheid vastgesteld veilig niveau. Wel zijn er, naast de basisvoorwaarden, beheersmaatregelen opgesteld in de vorm van aandachtspunten die het risico zo veel mogelijk dienen te beheersen.

4.1 Residuen van bestrijdingsmiddelen

Uit resultaten van residuanalyses van de afgelopen jaren kan geconstateerd worden dat er in een aantal gevallen sprake is van overschrijdingen van de wettelijke normen (maximum residu limieten, MRLs) voor residuen. Hoewel het aantal overschrijdingen beperkt is en het meestal niet om grote overschrijdingen gaat, is het wel belangrijk om met name bij zogenaamde acuut toxische middelen dit aantal overschrijdingen verder terug te dringen (zie bijlage 5: Acuut versus chronische toxiciteit van middelen).

Wanneer de aanwezige residuen de wettelijke normen uit de Bijlagen van de Verordening (EG) 396/2005 niet overschrijden, kan gesproken worden van een veilig product. De kans op een risico voor de volksgezondheid bij overschrijding van de residunorm bij acuut toxische middelen is in het algemeen groter dan bij bestrijdingsmiddelen met een zogenaamde chronische toxiciteit.

De Europese Commissie beheert een lijst van middelen, waarvan bekend is dat zij een acuut toxische werking kunnen hebben. Deze lijst wordt regelmatig herzien en geactualiseerd, omdat inzichten in de acute toxiciteit van bepaalde (nieuwe of bestaande) bestrijdingsmiddelen nog al eens veranderen.

Deze lijst is toegankelijk op internet:

http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/?event=activesubstance.selection

Hoe kunt u nagaan of residuen op uw producten mogelijk een risico vormen?

- Deelnemers aan het Early Warning & Response System (EWRS) worden direct op de hoogte gebracht wanneer er bij de sectorale residu-monitoring een mogelijk risico voor de volksgezondheid wordt geconstateerd. Het soort product, het land van herkomst en de aangetroffen stof worden hierbij vermeld. Deelnemers aan EWRS krijgen daarnaast toegang tot een database met (anonieme) resultaten van duizenden residuanalyses. Door deze databank te raadplegen, kunnen deelnemers gericht bepalen op welke middelen en producten meer (of minder) controle gewenst is.
- Via de online RASFF portal op de website van de Europese Commissie kunt u actief zoeken naar meldingen uit de hele EU van verhoogd risico producten en herkomstlanden. U kunt hier heel gericht zoeken op productcategorie, herkomstland, periode en het soort voedselveiligheidsrisico. Het RASFF portal is te vinden op: http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/rasff_portal_database_en.htm
De voor de voedingstuinbouw relevante RASFF meldingen worden binnenkort ook in het Groenten en Fruit Portaal (www.groentenenfruitportaal.nl) opgenomen.
- In het Groenten en Fruit Portaal (www.groentenenfruitportaal.nl) kunt u ook opzoeken of er naar aanleiding van een residuanalyse op uw product sprake is van een risico voor de volksgezondheid (overschrijding van de ARfD).

Bedrijven die werken volgens deze hygiënecode zijn verplicht zich aan te melden bij het Productschap Tuinbouw voor het Early Warning & Response Systeem (EWRS). Dit kan met het aanmeldingsformulier EWRS (zie bijlage 7). Een toelichting van het EWRS is opgenomen in bijlage 8.

Wanneer u deelneemt aan de sectorale residumonitoring van Food Compass (zie bijlage 6) dan ontvangt u informatie over recente MRL-overschrijdingen in een maandelijkse nieuwsbrief. U komt zo snel te weten wat de actuele risicovolle product-stof combinaties en bijbehorende herkomstlanden zijn. Daarnaast nemen Food Compass deelnemers automatisch deel aan EWRS.

Om de overschrijdingen van de residunormen bij met name acuut toxische middelen verder terug te dringen en beheersbaar te maken, zijn bedrijven verplicht residuanalyses op acuut toxische middelen uit te voeren. In geval van constatering van een MRL overschrijding zijn bedrijven verplicht (conform de meldwijzer, zie bijlage 13) om dit te melden bij de VWA en indien nodig producten terug te halen wanneer deze al in de handel zijn gebracht. De beheersmaatregelen voor residuen zijn uitgewerkt in paragraaf 5.2 'Inkoop en ontvangst'.

4.2 Microbiologische verontreiniging

Ten aanzien van de microbiologische risico's (pathogene ofwel ziekteverwekkende bacteriën, virussen en parasieten) van verse onbewerkte groente en fruit is het moeilijk om specifieke risico's aan te wijzen waar direct actie op ondernomen kan worden. Daarom zijn er tot op heden ook geen wettelijke eisen voor verse onbewerkte AGF producten, een uitzondering geldt voor gekiemde zaden. Voor voorgesneden groente en fruit zijn wel normen opgenomen in de Warenwet, volgens de Europese Verordening (EG)2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen. Het gaat om normen voor de micro-organismen E. coli, Listeria monocytogenes en Salmonella. Deze normen zijn dus niet van toepassing op vers(e), onbewerkte groenten, fruit en paddenstoelen.

In de toekomst kunnen wellicht nieuwe inzichten en/of ervaringen op het gebied van de microbiologie aanleiding geven tot een gewijzigd standpunt over de rol van de microbiologie bij verse groenten, fruit en paddenstoelen in relatie tot de volksgezondheid.

Er zijn gevallen bekend waar bacteriologische besmettingen van verse, onbewerkte AGF producten zijn opgetreden. Meestal gaat het om E. coli of Salmonella op bladgroenten, maar ook andere ziekteverwekkers kunnen een rol spelen. Koeien zijn dragers van deze bacteriën zonder er zelf ziek van te worden, maar kunnen de verspreiding ervan verergeren via hun uitwerpselen.

Besmetting van groenten is mogelijk wanneer mest hiermee in contact is gekomen, dan wel hieraan is toegediend tijdens de teelt. Het is heel belangrijk dat altijd goed gecomposteerde mest wordt gebruikt, omdat de schadelijke bacteriën hierin niet *voorkomen*. Groenten die meestal rauw worden gegeten zoals bladgroenten, kruiden, tomaat en wortel, maar ook fruitsoorten (vooral meloen), kunnen indien besmet ernstige voedselvergiftiging veroorzaken.

Omdat het vrijwel onmogelijk is bestaande ziekteverwekkers op producten te verwijderen, is de beste strategie om verontreiniging te voorkomen. Te ondernemen acties binnen uw bedrijf zijn daarom gericht op het zo klein mogelijk maken van de kans op microbiologische besmetting en groei. Dit doet u in de eerste plaats door binnen uw eigen bedrijfsvoering de gestelde hygiëneregels ten alle tijden goed in acht te nemen (zie h.3 'Basisvoorwaarden'). Echter minstens zo belangrijk is dat u enkel producten koopt van een

leverancier die kan aantonen volgens een goedgekeurd HACCP systeem te werken (voor een teler is dit tegenwoordig in de meeste gevallen certificering 'GlobalGAP'). Importproducten uit landen buiten de EU zijn veel vaker microbiologisch verontreinigd, dit komt door verschillende factoren zoals een warmer en vochtiger klimaat, meer open teelt en slechtere naleving van hygiëneregels. Een voorbeeld van zo'n land is Thailand, de afgelopen jaren heeft de VWA veel meldingen binnengekregen van met name door E. coli en Salmonella verontreinigde kruiden. Als importeur dient u ervoor te zorgen goed op de hoogte te zijn van dergelijke opkomende risico's, bijvoorbeeld via het bijhouden van RASFF informatie en meldingen van vastgestelde voedselvergiftigingen, ook op internationaal niveau. Houdt hier rekening mee bij het selecteren van uw leveranciers, uiteindelijk bent u aansprakelijk als u verontreinigde producten op de markt brengt. In paragraaf 5.2 'Inkoop en ontvangst' leest u meer over de selectie van leveranciers.

Advies: Probeer zoveel mogelijk rekening te houden met het feit dat dieren als vogels, insecten en ongedierte, maar ook vee, makkelijk voor besmetting van AGF producten kunnen zorgen, voornamelijk via hun uitwerpselen. Helaas zijn deze besmettingsbronnen soms onvermijdelijk aanwezig, maar waar mogelijk producten afdekken kan de kans op besmetting verkleinen (zeker als die producten bijvoorbeeld tijdelijk in de buitenlucht staan opgeslagen). Een verontreiniging of besmetting die tijdens transport of verpakken in gang is gezet, kan zich gedurende de opslag van de producten verder voortzetten en uitbreiden. Een zo snel mogelijke doorstroom van producten langs de ketens van oogst tot de consument zal de kans van besmetting ook inperken, elke keten kan hieraan bijdragen door de efficiëntie van zijn processen te optimaliseren. Bedrijven kunnen alert blijven op ontwikkelingen en nieuwe inzichten door het regelmatig raadplegen van kennissystemen en -overzichten met beschikbare informatie over microbiologie. Het is raadzaam om deze informatie als bedrijf vast te leggen en te bewaren.

Bedrijven worden geïnformeerd door het Productschap, wanneer onverhoopt onverwachte ontwikkelingen plaatsvinden op het gebied van microbiologie. Dit vindt plaats via het systeem van "calamiteiten-info HACCP" (zie paragraaf 7.2). Door tijdige informatie kan adequaat op een probleem worden gereageerd en kunnen indien nodig direct acties worden ondernomen door de bedrijven.

4.3 Nitraat

Wanneer de hoeveelheid nitraat (van nature aanwezige contaminant) in een product de wettelijke normen niet overschrijdt, kan gesproken worden van een veilig product. De beheersing van het risico van overschrijding van de nitraatnormen is in Nederland sectoraal geregeld. De bedrijven hoeven hier zelf geen (aanvullende) acties te ondernemen. Normen voor nitraat zijn vastgelegd in een EU Verordening en staan momenteel ter discussie, mogelijk worden deze versoepeld. Meer informatie hierover en over de geldende nitraatnormen voor verschillende groenten (EU en nationaal) vindt u in bijlage 9.

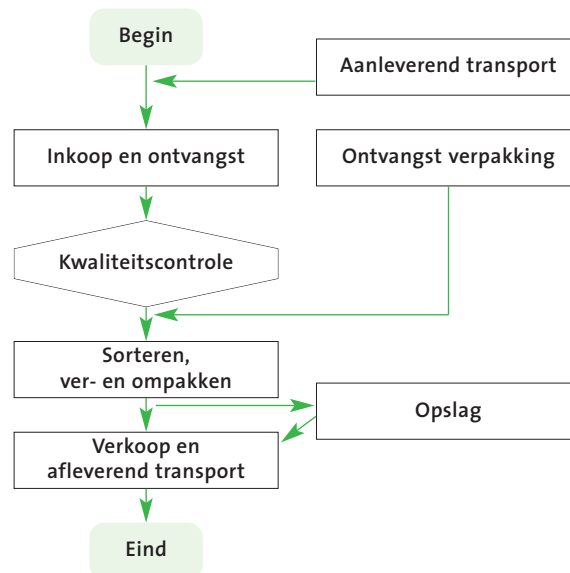
5. Aandachtspunten per processtap



5. Aandachtspunten per processtap

Het proces binnen een bedrijf kan als volgt weergegeven worden. Voor sommige bedrijven zal de volgorde van de verschillende processtappen overigens anders zijn, zijn bepaalde stappen niet van toepassing, of komen sommige processtappen meerdere malen voor (bijvoorbeeld transport).

23



In dit hoofdstuk is voor iedere processtap nagegaan waar de aandachtspunten zich bevinden en wat de bijbehorende beheersmaatregelen zijn. Er zijn in het proces geen kritische beheerspunten (CCP's) aangewezen.

Bij iedere beheersmaatregel moet een controle worden uitgevoerd. Op die manier kan men in de gaten houden of het aandachtspunt voldoende beheerst wordt. Van de controle moet een registratie worden bijgehouden, zodat achteraf gezien kan worden of er voldoende en goede controle heeft plaatsgevonden. Als er een norm wordt overschreden, waardoor er sprake kan zijn van een onveilig product, moet er een zogenaamde actie bij afwijking worden uitgevoerd.

5.1 Aanleverend transport

Zie paragraaf 3.8 'Vervoer'.

5.2 Inkoop en ontvangst

a. Selecteren leveranciers

Levensmiddelen (producten, grondstoffen, halffabricaten en verpakkingen) worden ingekocht bij vooraf geselecteerde leveranciers. Deze leveranciers moeten aan een aantal minimale eisen, de inkoopvoorwaarden, voldoen. Zie bijlage 4 voor een voorbeeld van de inkoopvoorwaarden. Deze kunt u gebruiken bij de selectie van leveranciers.

Als importeur dient u ervoor te zorgen goed op de hoogte te zijn van opkomende voedselveiligheidsrisico's, bijvoorbeeld via het bijhouden van RASFF informatie en meldingen van vastgestelde voedselvergiftigingen, ook op internationaal niveau.

Met betrekking tot verificatie van de betrouwbaarheid van de leveranciers dient U gebruik te maken van een van de methodieken zoals is beschreven in 'Infoblad 64: Borging van voedselveiligheid in de levensmiddelenketen', op de website van de VWA: www.vwa.nl. Dit bevat ook veel nuttige en behulpzame achtergrondinformatie rond dit thema.

b. Ontvangst

Beoordeel bij iedere levering de groenten en fruit op aspecten als uiterlijk, geur, kleur, smaak en reinheid. Dit noemen we de algemene (interne) ontvangstcontrole, zie ook de 'Vragenlijst Interne Audit' in bijlage 10. Verse groenten en vers fruit moeten er fris uitzien. Controleer ook of eventueel verpakkingsmateriaal schoon en onbeschadigd is.

In het geval van ingevoerde producten moet er op worden toegezien dat deze voldoen aan dezelfde of gelijkwaardige gezondheidsnormen als levensmiddelen uit de EU. De veiligheid van basisproducten zoals onbewerkte verse groente en fruit (en van het uiteindelijke voedingsmiddel als deze basisproducten voor verdere bewerking doorverkocht zullen worden), wordt hoofdzakelijk bepaald door de aanwezigheid van natuurlijke toxines, (milieu)contaminanten, mycotoxines, micro-organismen en zware metalen, residuen van bestrijdingsmiddelen en allergenen.

Een aantal allergenen moet verplicht vermeld worden op het product indien deze aanwezig is of kan zijn in het product. Voor verse onbewerkte groente en fruit valt alleen het allergeen selderij onder deze verplichte vermelding, let hier dus op als u met dit product werkt.

Daarnaast kunnen zogenaamde fysische verontreinigingen zoals glasdeeltjes of steentjes tot gevaren leiden. De risico's en beheersmaatregelen van dergelijke gevaren worden in dit hoofdstuk beschreven.

Niet alle producten kunnen gecontroleerd worden. Om een indruk te krijgen van de toestand van alle producten volstaat een steekproef binnen een partij producten. Controleer wel iedere levering. Registratie van de constatering bij ontvangst is niet verplicht, maar kan zeker nuttig zijn, vooral als het product niet in orde is.

Als een product of de verpakking niet aan de eisen voldoet, moet deze vernietigd worden, of teruggestuurd aan de leverancier.

Als onbewerkte groenten en fruit niet verder bewerkt worden, is het niet verplicht ze uit het oogpunt van voedselveiligheid gekoeld te bewaren of te vervoeren. Wel draagt gekoeld bewaren en vervoeren bij aan het kwaliteitsbehoud.

Hieronder volgt een toelichting van de juiste omgang met residuen van bestrijdingsmiddelen, zoals de verplichtingen en keuzes die u heeft m.b.t. de monsternames en analyses, evenals de acties die u moet ondernemen in geval van overschrijding van een MRL.

c. Residuen van bestrijdingsmiddelen

Aandachtspunt:

Er bestaat een kans dat het product een te hoog gehalte aan residuen van bestrijdingsmiddelen bevat.

Beheersmaatregelen:

Bedrijven moeten toeleveranciers wijzen op de wettelijke residunormen (MRL) in de Bijlagen van de Verordening (EG) 396/2005. Het gaat hierbij om normen die van kracht zijn in alle EU lidstaten. De EU MRL's zijn te vinden op www.ewrs.nl. Tevens heeft DG SANCO (Gezondheidsraad van de EC) een eigen meertalige database met de EU MRLs ontwikkeld, sinds september 2008 is deze gereed en beschikbaar op het volgende webadres: http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm

Bedrijven moeten voorzorgsmaatregelen nemen naar aanleiding van actuele informatie over een product of herkomstregio met een verhoogd risico. Bijvoorbeeld:

- Contact opnemen met uw leverancier wanneer er aanwijzingen zijn, zoals een Rapid Alert uit EWRS, dat uw producten mogelijk een risico vormen voor de volksgezondheid (overschrijding ARfD waarde). Probeer garanties van uw leverancier te verkrijgen die bijdragen aan de beheersing van het risico. Mogelijk heeft de leverancier zelf onderzoek laten doen, of kan hij op een andere manier zijn risicobeheersing aantonen. Probeer hierover afspraken te maken. Vervolgens zal ook geverifieerd moeten worden of de leverancier de afspraken werkelijk nakomt; Infoblad 64 van de VWA geeft hierop een toelichting.
- Wanneer het maken van concrete afspraken met de leverancier niet mogelijk is, vergroot dat de verantwoordelijkheid van de importeur om het risico te beheersen. Het zelf (laten) nemen van (een) monster(s) voor residuanalyses is dan een geschikte manier om het risico voldoende te beheersen.

Advies: De VWA neemt al extra monsters voor residuanalyse vanuit aparte EU wetgeving voor controle op producten uit herkomstlanden met een verhoogd risico op normoverschrijdingen: Verordening (EG) 669/2009. De resultaten hiervan kunt u uiteraard gebruiken binnen uw eigen beheersmaatregelen.

Advies: In landen buiten de EU kunnen andere residunormen van toepassing zijn dan die binnen de EU gelden. Bedrijven kunnen producten, die bestemd zijn voor export naar landen buiten de EU of niet geschikt blijken te zijn voor de Europese markt, in sommige gevallen nog verhandelen naar derde landen. Dit is alleen toegestaan als, conform Verordening (EG) 882/2004 hoofdstuk 5 artikel 21, toestemming is verleend door de bevoegde autoriteit van het derde land van bestemming. Producten moeten hierbij worden voorzien van een label, zodat duidelijk is welke producten niet bestemd zijn voor de Nederlandse markt. Uiteraard moet u goed opletten dat het product wel aan de MRL van het land van bestemming voldoet.

Controle:

Bedrijven moeten controles (laten) uitvoeren op acut toxische middelen (zie bijlage 5 voor meer informatie over acut toxische middelen). Hierbij kunnen de bedrijven uit 2 opties kiezen om aan deze verplichting te voldoen:

- 1 Deelname aan een sectorale monitoring zoals Food Compass (zie hieronder) en / of
- 2 Zelf controles uitvoeren

Hieronder vindt u een toelichting bij deze twee mogelijkheden. In bijlage 6 staan de uitgangspunten waarop een sectorale monitoring zoals Food Compass is gebaseerd.

1. Sectorale monitoring:

De coördinatie en uitvoering van deze sectorale monitoring wordt gedaan door de stichting Food Compass. Bedrijven die meedoen aan de sectorale monitoring geven dit aan op het aanmeldingsformulier EWRS (zie bijlage 8). Bedrijven sluiten vervolgens een contract af met Food Compass. U kunt zich ook rechtstreeks bij Food Compass aanmelden via www.foodcompass.nl.

Op basis van risico-analyse zal Food Compass jaarlijks, in overleg met de VWA en deskundigen uit de sector, een bemonsteringsschema opstellen voor de uit te voeren residuanalyses. Meer informatie over de risico-analyse voor residuen vindt u in bijlage 6.

Een onafhankelijke controle-instantie zal monsters nemen (volgens Richtlijn 2002/63/EG) die vervolgens worden onderzocht op residuen bij een laboratorium dat is geaccrediteerd voor analyses op bestrijdingsmiddelen door de Raad voor Accreditatie.

De resultaten van de residuanalyses worden daarna direct opgenomen in de database van het EWRS (anoniem). Bedrijven die zijn aangesloten bij Food Compass krijgen door middel van een code toegang tot deze database met residu analysegegevens.

2. Zelf controles uitvoeren

Van bedrijven die zelf residuanalyses laten uitvoeren, wordt verwacht dat ze zelf een risico-analyse uitvoeren voor acuut toxische middelen. Vervolgens stellen zij jaarlijks een bemonsteringsplan op, op basis van deze risico-analyse. Dit onderbouwde plan moet aanwezig zijn op het bedrijf. Bij het opstellen van dit plan moeten dezelfde uitgangspunten worden gehanteerd als bij de sectorale monitoring (zie bijlage 6).

De monsters moeten genomen worden volgens Richtlijn 2002/63/EG en de residuanalyses moeten uitgevoerd worden door een laboratorium dat is geaccrediteerd voor analyses op bestrijdingsmiddelen door de Raad voor Accreditatie (zie www.rva.nl). De resultaten van de residuanalyses worden zo spoedig mogelijk aangeleverd en anoniem ingebracht in de databank van het EWRS. Ook deze bedrijven krijgen door middel van een code toegang tot de databank met alle residugegevens.

3. Uitzondering: Biologische producten

Als uitzondering op bovengenoemde twee opties hoeven bedrijven, die zijn aangesloten bij SKAL én alleen biologische producten afnemen van biologische telers, niet deel te nemen aan de sectorale monitoring of een eigen controlesysteem op te zetten. Deze bedrijven moeten wel kunnen aantonen dat deze situatie geldt. SKAL beschikt over een eigen residumonitoringsysteem, zowel voor de teelt als handel.

Registratie:

Bedrijven moeten kunnen aantonen dat zij of meedoen aan de sectorale monitoring, of zelf controles uitvoeren en dus een eigen bemonsteringsplan hebben. Alle relevante informatie op dit onderdeel moet vastgelegd worden bij de bedrijven.

Acties bij afwijking:

Wanneer er sprake is van overschrijding van de MRL, krijgen bedrijven bericht van het Productschap Tuinbouw (via Stichting Food Compass) op basis van de gegevens in de residudatabase van het EWRS. In die gevallen wordt onmiddellijk informatie verstrekt aan het betreffende bedrijf over welk product(en), welk middel(en), de gevonden hoeveelhe(i)d(en) residu en het land van oorsprong van het product. Conform de meldwijzer (zie bijlage 13) zijn bedrijven vervolgens verplicht zelf de overschrijding te melden aan de VWA. Bij berichtgeving over overschrijdingen van de MRL zal in het kader van de sectorale monitoring door Food Compass bekeken worden, in overleg met deskundigen uit de sector en de VWA, of extra controles gewenst zijn op producten met overschrijding van de MRL. Dit leidt dan mogelijk tot aanpassing van het bemonsteringsschema.

Bedrijven die zelf controles laten uitvoeren zullen op basis van de ontvangen berichtgeving ook moeten bekijken of extra controles nodig zijn. Deze bedrijven moeten in dit kader een plan van aanpak gereed

hebben, dat in werking treedt bij normoverschrijdingen. De genomen vervolgstappen moeten worden uitgevoerd en vastgelegd.

Bedrijven moeten bij overschrijding van de MRL hun toeleveranciers op de hoogte stellen. Partijen groenten en fruit waarvan is geconstateerd dat de Acute Referentie Dosis (ARfD, zie bijlage 6) is overschreden, moeten getraceerd en uit de handel gehaald worden. Of de ARfD wordt overschreden, is te bepalen via de website van het EWRS (zie bijlage 8) en in het Groenten en Fruit Portaal (www.groentenenfruitportaal.nl). Bedrijven aangesloten bij Food Compass ontvangen deze berekening echter bij de melding van de overschrijding op hun product. Bedrijven zijn vervolgens verplicht om zelf de eventuele terughaalactie van de onveilige producten te regelen in overleg met de VWA, hiervoor is Food Compass niet verantwoordelijk.

d. Nitraat

Zie hoofdstuk 4 par. 3 en bijlage 9; geen aanvullende beheersmaatregelen mogelijk.

5.3 Sorteren

Gebruik van water

Bij gebruik van ongeschikt water bestaat de kans dat er bevuilding optreedt van groenten en fruit.

Beheersmaatregelen:

- Spoelen, wassen of sorteren van groente en fruit met behulp van waterbakken moet gebeuren met water dat regelmatig wordt verversd, afhankelijk van het product en de mate van bevuilding. Daarna dienen de producten te worden nagespoeld met drinkwater.
- De aanwezige filters dienen regelmatig te worden schoongemaakt.
- Systemen voor afwatering van vloeistoffen en afvalstromen dienen beschikbaar te zijn en zodanig ontworpen, geconstrueerd en onderhouden dat verontreiniging / besmetting van voedingsmiddelen en drinkwatervoorzieningen voorkomen wordt.

Controle:

- Nagaan of er voor het naspoelen drinkwater wordt gebruikt dat voldoet aan de eisen van de waterleidingwet.
- Visueel

Acties bij afwijking:

- Water verversen en opnieuw (na)spoelen
- Filters opnieuw schoonmaken
- Afwateringssysteem aanleggen of herzien

5.4 Ver- en ompakken

Gebruik van verpakkingsmateriaal

Bij gebruik van ongeschikt verpakkingsmateriaal bestaat de kans dat er verontreiniging optreedt van groenten en fruit. Volgens de wet (EU Verordening) moeten alle materialen en voorwerpen die bestemd zijn om (on)rechtstreeks met levensmiddelen in contact te komen (dus de verpakking), van een dusdanige kwaliteit zijn dat ze aan de levensmiddelen geen bestanddelen of stoffen afgeven in hoeveelheden die de gezondheid van de consument kunnen schaden. Ook mag de verpakking niet tot een onacceptabele wijziging in de samenstelling van de levensmiddelen leiden (zoals kleur, geur, smaak, etc). Verder zijn er voor

specifieke verpakkingsmaterialen EU Richtlijnen die hiervoor eisen stellen, voor kunststoffen is dit EG 72/2002.

Beheersmaatregelen:

Gebruik alleen schoon en onbeschadigd verpakkingsmateriaal (zowel een- als meermalig).

Verpakkingsmateriaal wordt opgeslagen op schone planken of pallets. Daarnaast is het raadzaam, i.v.m. de verplichte traceerbaarheid van partijen, om op het verpakkingsmateriaal een code (of ander herkenningsteken zoals productiedatum) op te nemen.

Het geleverde verpakkingsmateriaal moet door het producerende bedrijf, indien verzocht, voorzien zijn van een productspecificatie met duidelijke informatie aangaande de al dan niet schadelijke ingrediënten waaruit het verpakkingsmateriaal is vervaardigd en wat de juiste gebruiksvorschriften zijn die leiden tot het meest veilige gebruik voor de consument.

Controle:

- Visueel: ofwel bij iedere levering uit elke partij een steekproef nemen, ofwel steekproefsgewijs na het wassen (bij een eigen fustwasinstallatie).
- Heeft de leverancier van uw verpakkingsmateriaal de vereiste informatie (productspecificatie met ingrediënten, gebruiksvorschriften) meegeleverd?

Acties bij afwijking:

- Retour leverancier, verwijderen of opnieuw wassen
- Registreren van genomen actie

Advies: Tijdens het sorteren en verpakken is het raadzaam in de desbetreffende ruimte geen andere zaken te laten staan, hangen of liggen dan de producten, verpakkingen en machines.

5.5 Opslag

Bij onjuiste opslag bestaat de kans dat groente en fruit besmet worden met pathogenen of productvreemde bestanddelen, of dat toxinevormende micro-organismen kunnen uitgroeien. Vooral producten die onafgedekt in de openlucht staan, zijn vatbaar voor microbiologische besmetting. Gevallen van bijvoorbeeld E. Coli of Salmonella op groente of fruit mogen dan incidenteel zijn, maar hebben wel zeer ernstige gevolgen voor de voedselveiligheid van producten.

Zie hoofdstuk 3 'Basisvoorwaarden', geen aanvullende beheersmaatregelen mogelijk.

5.6 Verkoop en afleverend transport

Alle producten moeten voldoen aan de aanduidingen afkomstig uit de Warenwetregeling etikettering van levensmiddelen. Om ervoor te zorgen dat de afnemer het product krijgt dat hij heeft besteld (zowel kwalitatief als kwantitatief), moet aan de verkoop uiterste zorg worden besteed.

Het product moet in schone en onbeschadigde verpakking afgeleverd worden.

Indien er transport naar de afnemer plaatsvindt, dient er gezorgd te worden dat dit transport voldoet aan de bepalingen omschreven in hoofdstuk 3 'Basisvoorwaarden', paragraaf 8 'Vervoer'.

6. Verificatie

6

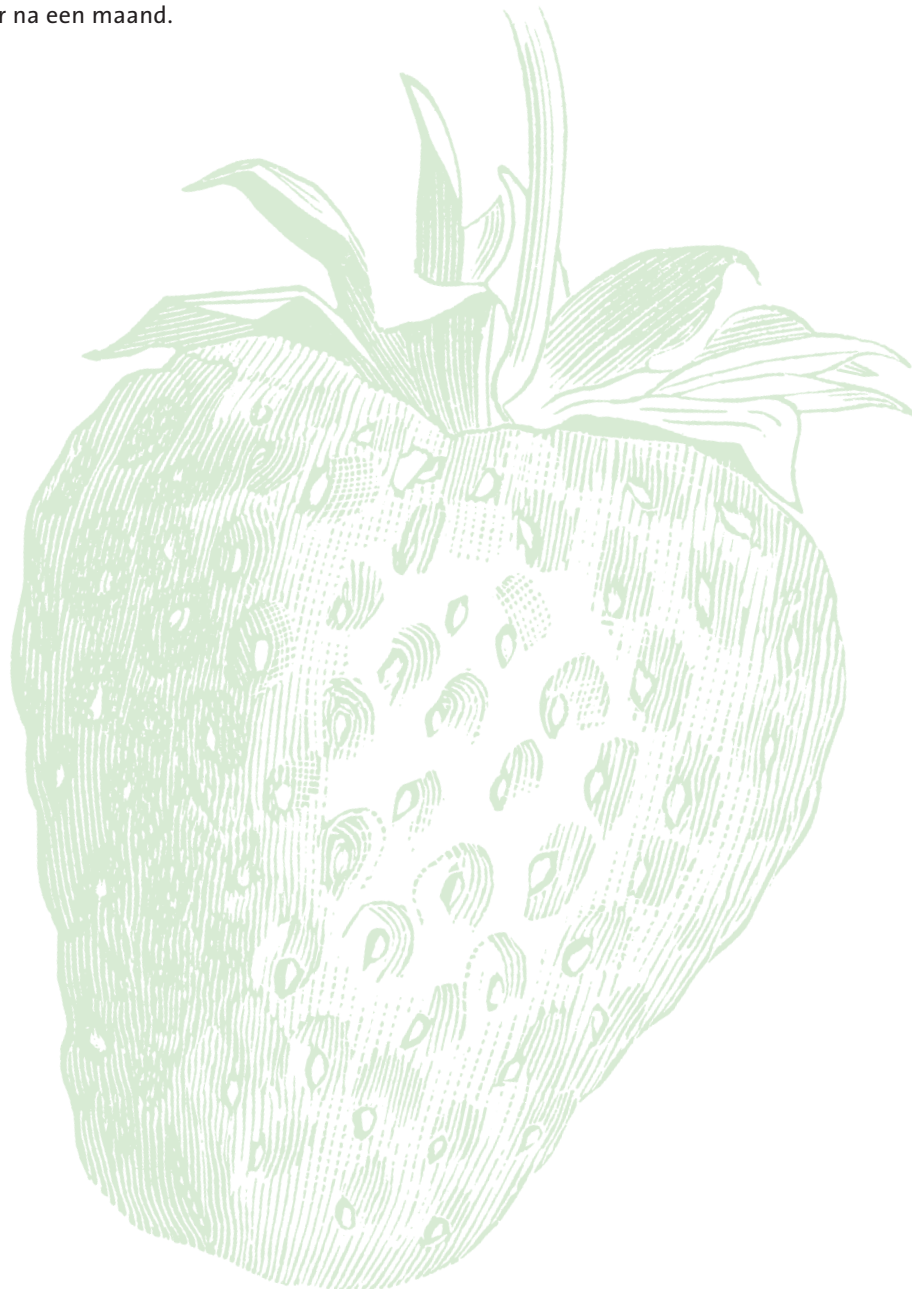


6. Verificatie

Om na te gaan of het voedselveiligheidssysteem waarmee u werkt in dit geval (de hygiëncode) op de juiste wijze wordt toegepast dient het systeem geverifieerd te worden. Dit kan door het invullen van de 'Vragenlijst interne audit', zie bijlage 10. 29

De verificatie moet ten minste één keer per jaar worden uitgevoerd.

Wanneer er één of meerdere keren "nee" in de lijst is ingevuld, moet er een aanpassing van de werkwijze plaatsvinden. Vervolgens moet na een maand of indien mogelijk uiteraard al eerder de vragenlijst opnieuw worden ingevuld om na te gaan of alle veranderingen adequaat zijn doorgevoerd. Indien weer geconstateerd wordt dat nog niet alle punten met "ja" of "n.v.t." kunnen worden beantwoord, herhaalt deze procedure zich weer na een maand.



7. Traceerbaarheid en calamiteiten



7. Traceerbaarheid en calamiteiten

7.1 Traceerbaarheid en traceerbaarheidssysteem

31

In de General Food Law (de EU Verordening 178/2002 die de basis vormt van alle regels in Verordening 852/2004 en daarmee dus ook van die in deze Hygiëncode) zijn nieuwe regels opgenomen m.b.t. traceerbaarheid en meldplicht bij calamiteiten, per 2005 zijn deze van kracht geworden. Met de verplichte traceerbaarheid wordt bedoeld dat het altijd mogelijk moet zijn om een levensmiddel door alle stadia van de productie, verwerking en distributie op te sporen en te volgen.

Bedrijven moeten daarom kunnen nagaan wie hun levensmiddelen (of stoffen die bestemd zijn in levensmiddelen te verwerken) heeft geleverd, dus de voorgaande schakel van de keten. Daarom moeten bedrijven beschikken over een systeem en procedures waarmee deze informatie op verzoek van bevoegde autoriteiten verstrekt kan worden.

In een dergelijk traceerbaarheidssysteem is het volgende vastgelegd:

- de manier waarop een bedrijf gegevens die nodig zijn voor het traceren bijhoudt (administratie: handmatig of geautomatiseerd) en
- de stappen die een bedrijf neemt in het geval van onveilige producten (traceringprocedure).
Op verzoek van de VWA moet een bedrijf op ieder moment inzicht kunnen geven in dit traceerbaarheidssysteem.

Om welke gegevens gaat het?

Een bedrijf moet dus op ieder moment kunnen aantonen van wie de producten zijn ontvangen en aan wie de producten zijn geleverd. Het gaat dan om de volgende gegevens:

- van wie komen de grondstoffen van het (onveilige) product (naam en adres);
- het soort product;
- aan wie zijn (onveilige) producten geleverd (naam en adres);
- de datum van levering.

Het traceerbaarheidssysteem moet bedrijven in staat stellen om deze gegevens direct aan de VWA te verstrekken. Naast de verplichte gegevens is het wenselijk om zoveel mogelijk relevante informatie over het product vast te leggen. Denk daarbij aan datum van ontvangst van de producten, etiketgegevens, productiecode en omvang van een partij.

Bewaartermijn voor gegevens

Traceerbaarheidsgegevens van producten moeten vijf jaar bewaard worden. Een houdbaarheidstermijn ontslaat een bedrijf echter niet van zijn verantwoordelijkheid om problemen die ontstaan ná de houdbaarheidstermijn op te lossen. Indien de houdbaarheid korter dan 3 maanden is, zoals bij verse groente en fruit meestal het geval is, dienen de traceerbaarheidsgegevens tenminste tot 6 maanden na de aangegeven houdbaarheidsdatum bewaard te blijven.

Omvang van de terughaalactie

De VWA stelt vooraf geen eisen aan de omvang van de terug te halen partij. Bedrijven moeten de omvang bepalen op basis van een traceringanalyse die zij zelf uitvoeren. Als een bedrijf echter niet eenduidig kan aantonen tot welke producten het voedselveiligheids-probleem zich beperkt, zal de VWA alle producten van dat bedrijf als onveilig beschouwen.

Melden en terughalen van levensmiddelen

Onderscheid wordt gemaakt tussen schadelijke en ongeschikte levensmiddelen. In beide gevallen is de

exploitant verplicht het probleem bij de VWA melden. Het moment waarop is afhankelijk van de ernst van het probleem. In bijlage 13 is de Meldwijzer als hulpmiddel bij de beoordeling schadelijk danwel ongeschikt opgenomen.

Constaateert de exploitant dat hij een schadelijk (onveilig) product heeft verhandeld, dan start hij direct de traceringsprocedure.

1. Omdat er een gevaar voor de volksgezondheid bestaat, dient direct het publiek gewaarschuwd te worden.
2. Binnen Nederland dient u het voedselveiligheidsprobleem direct bij de VWA te melden via het gratis telefoonnummer 0800 0488 (24 uur per dag, 7 dagen per week). Zie Bijlage 11 voor de VWA Meldwijzer.
3. Gegevens verzamelen: ga na aan welke bedrijven de onveilige producten (mogelijk) geleverd zijn en stel (indien relevant) vast wie de leverancier van de onveilige grondstof is. Vul deze informatie indien mogelijk aan met gegevens over de hoeveelheid, productcodes en de datum van levering en de datum van ontvangst. Breng de VWA direct na de melding op de hoogte van deze gegevens.
4. Als het product in meer landen van de EU wordt verhandeld, kan men op twee manieren melden:
 - Naar alle autoriteiten van de landen waarin het product wordt verhandeld;
 - Naar de autoriteit in het land van de hoofdvestiging.
5. Belangrijk is dat u ook de andere schakels van de keten informeert. U moet uw producten z.s.m. terughalen bij afnemers en uw toeleveranciers van de onveilige producten op de hoogte brengen van het probleem.

In het geval het niet een schadelijk maar een ongeschikt product betreft worden de volgende stappen gevolgd:

1. Gegevens verzamelen: ga na aan welke bedrijven de ongeschikte producten (mogelijk) geleverd zijn en stel (indien relevant) vast wie de leverancier van de onveilige grondstof of het onveilige product is. Vul deze informatie indien mogelijk aan met gegevens over de hoeveelheid, productcodes en de datum van levering en de datum van ontvangst;
2. Terughalen bij afnemers en informeren van toeleveranciers: informeer de toeleverancier van het ongeschikte product over het probleem. De toeleverancier moet vervolgens direct in kaart brengen wie (eventueel) zijn toeleveranciers zijn en andere afnemers van zijn ongeschikte product en verstrekt deze gegevens aan de VWA;
3. Melden bij de VWA: meldt het kwaliteitsprobleem direct na constatering bij de VWA via het gratis telefoonnummer 0800 0488 (24 uur per dag, 7 dagen per week).

Het bedrijf is zelf verantwoordelijk voor een effectieve tracering en het oplossen van het geconstateerde probleem. De VWA houdt toezicht op de afhandeling van het probleem.

Op de website van de Europese Commissie is een folder gepubliceerd waarin de verantwoordelijkheden van producenten van levensmiddelen en diervoeders nog eens worden benadrukt met betrekking tot de nieuwe verordening. Het adres van de website is:

www.europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/responsibilities/obligations_nl.pdf

Bovenstaande informatie is ook na te lezen op de website van de VWA (www.vwa.nl), dossier 'Meldingsplicht'.

7.2 Calamiteiteninfo HACCP vers product

Bedrijven worden geïnformeerd door het Productschap, zodra er informatie beschikbaar komt bij onverhoopt onverwachte ontwikkelingen op het gebied van bijvoorbeeld residuen of microbiologie. Door tijdige informatieverstrekking kan adequaat op een probleem worden gereageerd en kunnen bedrijven indien nodig direct actie ondernemen. Bedrijven worden automatisch opgenomen in het adressenbestand voor deze calamiteiteninfo zodra zij zich opgeven bij het productschap voor het EWRS. Het aanmeldingsformulier voor het EWRS en het calamiteiten informatiesysteem vindt u in Bijlage 8.

7.3 Opstellen calamiteitenplan

Er kunnen zich calamiteiten voordoen, in dit geval bedoelen we hiermee extreme onvoorziene gebeurtenissen waarbij de volksgezondheid in het geding kan zijn. Voor deze mogelijke calamiteiten dient het bedrijf te beschikken over een plan, waarin wordt beschreven hoe in deze situatie moet worden gehandeld.

Dit plan dient ten minste te bevatten:

- aanwijzing van de verantwoordelijke persoon en een vervanger met taakomschrijving in geval van een calamiteit;
- afstemming met betrokken controledienst (zoals Voedsel en Warenautoriteit²);
- zo nodig inschakeling externe deskundige;
- zo nodig scheiding van verdachte partijen van andere partijen;
- omschrijving van te nemen maatregelen (extra controles, uit de markt nemen van partijen, e.d.);
- overzicht van relevante adressen en telefoonnummers van controlediensten/ externe deskundigen;
- registratie/bewaring van gegevens.

Advies: Indien een 'recall' (terughaalactie) nodig is, is het van belang dat partijen efficiënt kunnen worden teruggehaald bij de afnemers. Het verdient daarom aanbeveling om de partijcodes bij aflevering te registreren. Om de traceerbaarheid van de producten te waarborgen dient het bedrijf te beschikken over een systeem waarin de herkomst van producten, in ieder geval die van de voorgaande schakel in de productieketen, is vastgelegd. Hiermee kan in geval van een calamiteit efficiënt de oorzaak achterhaald worden, en kunnen eventueel andere verdachte partijen worden aangewezen. Bij voorkeur is van een partij de herkomst te achterhalen tot aan de eerste schakel van de productieketen (teelt).

7.4 Klachtenbehandeling

Advies: Hoewel dit niet verplicht is, kan het zeer nuttig zijn om binnen uw bedrijf een klachtenregistratie bij te houden. Bijvoorbeeld specifieke klachten, kritiek, ideeën of tips van mensen buiten uw eigen bedrijf zoals een klant of een handelspartner. Een klacht over een product zou u dan kunnen beschouwen als een 'calamiteit' buiten uw bedrijf, waartegen u wellicht maatregelen kunt nemen om deze in de toekomst te voorkomen.

In Bijlage 12 vindt u een klachtenformulier dat u kunt gebruiken bij uw eigen klachtenregistratie, of als voorbeeld hiervoor kan dienen.

² Vanaf 2004 moeten bedrijven binnen de EU, indien zij weten dat een product dat door hen verhandeld is een gevaar oplevert voor de gezondheid van de mens, dit melden aan de bevoegde autoriteiten, in Nederland is dit de Voedsel en Warenautoriteit.

8. Bijlagen



Voorbeeldschema reiniging

Object	Methode / te verrichten werkzaamheden	Frequentie				Paraaf voor uitgevoerd			
		Dage-lijks	Weke-lijks	Maan-delijks	Jaar-lijks	Wk 1	Wk 2	Wk 3	Wk 4
Algemeen:									
Plafonds	Zichtbaar vuil verwijderen				X				
Stellingen, rekken, schappen	Zichtbaar vuil verwijderen		X						
Vloeren	Zichtbaar vuil verwijderen Reinigen	X	X						
Wanden	Zichtbaar vuil verwijderen Reinigen			X X					
Laadperrons	Zichtbaar vuil verwijderen		X						
Heftrucks	Reinigen			X					
Koelcel 1	Zichtbaar vuil verwijderen / reinigen			X					
Koelcel 2	Zichtbaar vuil verwijderen / reinigen				X				
Koelcel 3	Zichtbaar vuil verwijderen / reinigen		X						
Koelcellen – verdampers	Reinigen			X					
Sorteer-, verpakings- en transportlijnen	Zichtbaar vuil verwijderen Reinigen		X	X					
Waterbassin(s)	Reinigen met gepaste regelmaat								
Filter(s)	Reinigen / vervangen met gepaste regelmaat								
Toiletten:									
Deuren	Reinigen		X						
Plafond, verlichting	Reinigen			X					
Radiatoren, randen, buizen etc.	Reinigen		X						
Contactoppervlakken (WC-bril en deurknop)	Reinigen Desinfecteren	X X							
Wastafels en omgeving	Reinigen	X							
Zeep- en handdoek- automaten en omgeving	Reinigen	X							
Jaar / Maand:		Handtekening bedrijfsleiding:							

Glasbreukprocedure

36

Deze procedure omschrijft de werkwijze in geval van glasbreuk in de buurt van uw producten, dus bijvoorbeeld in opslag- en productieruimten, magazijnen, koelcellen en tijdens transport.

Doel is het risico op glas in of tussen de al dan niet verpakte producten ten gevolge van glasbreuk te beheersen.

In geval van glasbreuk van glazen verpakking in opslag-, productie-, koelruimte of transportmiddel:

1. Stop de activiteiten waar u op dat moment mee bezig bent;
2. Verwijder het gebroken voorwerp van de pallet en controleer of hierop nog meer voorwerpen gebroken zijn;
3. Controleer de omgeving circa 5 meter rondom het gebroken voorwerp op glasscherven;
4. Haal alle glasscherven weg en maak alles schoon;
5. Ga verder met de activiteiten waar u mee bezig was voor de glasbreuk;
6. Registreer na afloop van de dienst deze glasbreuk in het logboek (magazijnmedewerker) of op de rittenstaat (transporteur).

In geval van glasbreuk in overige situaties zoals breken van ruiten of lampen:

1. Stop de activiteiten in de directe omgeving van de glasbreuk;
2. Waarschuw het hoofd van de betreffende ruimte/afdeling, deze zet indien nodig, ook andere activiteiten stil;
3. Mogelijk besmette (onverpakte en verpakte) producten en verpakkingen blokkeren en apart zetten. De kwaliteitsfunctionaris beoordeelt later of de geblokkeerde partijen kunnen worden vrijgegeven of als afval moeten worden afgevoerd;
4. Maak de plaats van glasbreuk en de directe omgeving (in een cirkel met doorsnede 5 meter) grondig schoon;
5. Gooi het schoonmaakmateriaal weg dat gebruikt is om het glas op te ruimen;
6. Laat de ruimte vrijgeven door de kwaliteitsfunctionaris;
7. Hervat de activiteiten;
8. Registreer na afloop van de dienst deze glasbreuk in het logboek (magazijnmedewerker) of op de rittenstaat (transporteur).

Wat zijn plaagdieren?

Plaagdieren zijn in elk bedrijf ongewenst. Er is altijd een risico dat plaagdieren in en om een bedrijf aanwezig zijn, in het bijzonder wanneer het een bedrijf betreft waar voedsel ruim voor handen is en waar ook schuil- en nestelgelegenheid volop aanwezig zijn. In warme productieruimten zijn de klimatologische omstandigheden voor bijvoorbeeld kakkerlakken en muizen ideaal.

Plaagdieren zijn dragers en verspreiders van ziekteverwekkende micro-organismen. Daarom dient u er alles aan te doen om plaagdieren te weren en ze vroegtijdig te signaleren en indien noodzakelijk te bestrijden.

Onder plaagdieren verstaan we o.a.:

- knaagdieren (muizen en ratten);
- mijten en spinnen;
- kruipende insecten (kakkerlakken, mieren);
- vliegende insecten (wespen, vliegen, voorraadaantasters als motten en kevers, evenals de eitjes, larven en spinsel ervan);
- vogels.

Huisdieren zoals katten zijn eveneens niet toegestaan, omdat ook deze ziekteverwekkende micro-organismen kunnen overbrengen.

Wering van plaagdieren

Voorkom plaagdieren in en rond het bedrijf door o.a. de volgende maatregelen:

- onderhoud het gebouw en het terrein goed, bijvoorbeeld geen begroeiing langs de gevel;
- zorg ervoor dat hemelwaterafvoeren in tact zijn en niet toegankelijk voor plaagdieren;
- zorg ervoor dat plaagdieren niet kunnen binnenkomen: houd deuren en ramen dicht of voorzie deze van horren, kieren onder deuren mogen maximaal 0,5 cm zijn, dicht kieren en naden af en voorzie open stootvoegen van roostertjes of gaas;
- geen opslag van materialen tegen de wanden, zoals pallets (dit biedt schuilgelegenheid);
- houd het gebouw en de directe omgeving goed schoon;
- houd schrobputten afgesloten om binnendringen van ratten te voorkomen;
- grondstoffen en materialen vrij van de vloer opslaan en de wanden vrijhouden om controle op en eventuele bestrijding van plaagdieren mogelijk te maken;
- afval en restproducten kortdurend opslaan in gesloten containers, gescheiden van grondstoffen, half-fabricaten of producten;
- optimale hygiëne (geen productresten op de vloer, geen losse (hulp)grondstoffen in de schappen), enz.;
- een goede ingangscntrole.

Controle op de aanwezigheid van plaagdieren

Het bedrijf dient bij voorkeur minimaal 8x per jaar gecontroleerd te worden op de aanwezigheid of sporen van plaagdieren. Denk aan uitwerpselen en pootafdrukken van muizen en ratten, knaagschade, dode insecten, vervellinghuidjes en spinsel van insecten, spinrag, e.d.

U kunt de aanwezigheid van kakkerlakken en bepaalde andere soorten insecten vroegtijdig vaststellen met hulpmiddelen als detectievallen en insectenlampen.

Controles en detectie mag u zelf uitvoeren, hoewel het voorkeur geniet om dit over te laten aan een professionele dierplaagbeheerser. Deze dient in het bezit te zijn van een geldig vakbekwaamheidsdiploma en dit altijd te kunnen aantonen met een pasje, afgegeven door erkende exameninstututen.

Schriftelijke rapportage (logboek) van de inspectie- en detectiebevindingen dient aanwezig te zijn op het bedrijf in verband met aansprakelijkheid en verantwoording. In dit logboek moet tevens een kopie zitten van het vakbekwaamheidsdiploma van de betreffende bestrijder(s).

Bestrijding van dierplagen

Als opdrachtgever bent u mede verantwoordelijk voor het juiste gebruik van biociden in uw bedrijf. Dit betekent dat u de aanbevelingen van de professionele dierplaagbeheerser dient op te volgen om te kunnen voldoen aan de wet.

Wanneer plaagdieren of sporen van plaagdieren worden aangetroffen, dienen onmiddellijk maatregelen te worden genomen om de plaagdieren te elimineren en een verdere toename te voorkomen. Actieve bestrijding zal moeten uitgevoerd.

Als de bestrijding uitgevoerd wordt met mechanische vangmiddelen zoals muizenklemmen of inloopvallen mag de ondernemer dat zelf uitvoeren. Als gebruik gemaakt wordt van biociden (chemische of natuurlijke /biologische bestrijdingsmiddelen) dient dit altijd uitgevoerd te worden door een professionele plaagdierbeheerser. Huis-, tuin- en keukenmiddelen mogen niet in bedrijfsruimten worden toegepast.

Advies

Indien u een professionele plaagdierbeheerser inschakelt, maak dan afspraken over de volgende zaken:

- soorten plaagdieren die worden gedetecteerd, geweerd en bestreden;
- frequentie van de inspecties en controles van detectors;
- rapportage van de bevindingen van de inspecties en detectorvangsten;
- de wijze van bestrijden (mechanisch of met gebruik van biociden);
- toepassing van in Nederland toegelaten biociden overeenkomstig het wettelijk gebruiksvoorschrift (deze zijn te herkennen aan een toelatingsnummer gevolgd door de letter N op het etiket);
- plattegrond waarop staat aangegeven waar detectors, vangmiddelen of lokazen zijn uitgezet;
- product- en veiligheidsinformatie van de toegepaste biociden;
- werings- en hygiëneadviezen;
- aftekenen van de rapportages en afspreken wie welke actie neemt.

Let er bij de keuze van een professioneel bedrijf op of het is aangesloten bij de NVPB, de Branchevereniging van Plaagdiermanagement Bedrijven.

Bron: NVPB tekst Hygiëncodes Plaagdierbeheersing, 15 augustus 2008.

Voor meer informatie over de NVPB zie de website: www.nvpb.org

Deze voorwaarden worden gesteld door:

BEDRIJF:

ADRES:

POSTCODE EN PLAATS:

Hierna te noemen: de afnemer.

Reikwijdte

Deze inkoopvoorwaarden zijn van toepassing op iedere offerteaanvraag en iedere overeenkomst tussen afnemer en haar leveranciers, voor zover daar niet schriftelijk van is afgeweken. Deze voorwaarden zijn een aanvulling op wettelijke eisen en indien aanwezig de bestaande handelsvoorwaarden van de afnemer.

Inrichting en hygiëne

De leverancier dient steeds aan de minimumeisen vanuit relevante hygiënecodes ten aanzien van inrichting en hygiëne te voldoen als gesteld in de warenwet en / of (mede) op deze wet gebaseerde besluiten en overige nationale, Europese of internationale regelgeving.

Productbehandeling door leveranciers

De leverancier (met uitzondering van de primaire productie) is verplicht een HACCP-systeem dan wel een van toepassing zijnde hygiëncode te hanteren dat is afgestemd op de werkzaamheden en volume van de leverancier.

De leverancier voldoet op alle punten van bereiding, behandeling, opslag en / of distributie van levensmiddelen dan wel producten, materialen of apparatuur die in aanraking komt met levensmiddelen aan de Warenwet en / of (mede) op basis van deze wet gebaseerde besluiten, overige nationale, Europese of internationale regelgeving en / of de van toepassing zijnde hygiëncode.

Temperatuur

De leverancier draagt er zorg voor dat de ingekochte goederen worden bewaard en vervoerd onder minimaal gewenste of vooraf afgesproken temperaturen en voorwaarden en dat koelketens niet onnodig worden onderbroken. Indien van toepassing controleert en registreert de leverancier regelmatig de temperatuur van de koel- en vriescel en het temperatuurverloop tijdens transport naar afnemer.

Aflevering

De producten dienen te worden afgeleverd op een voor de locatie gewenst tijdstip. Levering vóór of na het overeengekomen tijdstip kan alleen plaatsvinden na schriftelijke toestemming.

De leverancier garandeert dat de product bij levering:

- conform wettelijke eisen zorgvuldig en correct verpakt zijn;
- zijn voorzien van alle wettelijk verplichte aanduidingen;
- vrij zijn van vreemde voorwerpen, verontreinigingen en voor de gezondheid schadelijke stoffen;
- voldoen aan de wettelijk voorgeschreven temperatuseisen.

Acuut versus chronische toxiciteit van middelen

40

In het kader van aanwezige residuen van bestrijdingsmiddelen is de laatste jaren meer bekend geworden omtrent de mogelijke acute werking van bepaalde bestrijdingsmiddelen bij mensen. Dit betekent dat er sprake kan zijn van een direct effect bij inname van deze middelen, wanneer de hoeveelheid boven een bepaald niveau uitkomt. Blijven de hoeveelheden onder dit bepaalde niveau, dan treedt er zeker geen effect op.

Lijst van acuut toxische middelen

Van bepaalde bestrijdingsmiddelen is bekend dat zij een acuut toxische werking kunnen hebben. Van deze middelen is in EU en/of internationaal verband (Codex Alimentarius) een Acute Referentie Dosis vastgesteld. Op de website van de EC vindt u de meest actuele lijst van dergelijke middelen: http://ec.europa.eu/food/plant/protection/evaluation/stat_active_subs_3010_en.xls.

Van deze middelen, waarvan bekend is dat ze een acuut effect kunnen hebben, wordt een zogenaamde 'Acute referentie dosis' (ARfD) vastgesteld. Wanneer uit berekeningen blijkt dat een bepaalde toepassing van een middel een residu oplevert, die onder de ARfD blijft, dan is de toepassing vanuit gezondheidsoogpunt geen probleem. Niet bij alle middelen is vaststelling van een ARfD nodig, bijvoorbeeld als er helemaal geen acute effecten zijn.

Bij toegelaten bestrijdingsmiddelen wordt wel altijd een zogenaamde ADI ('Acceptable Daily Intake')-waarde vastgesteld. Deze waarde zegt iets over de chronische toxiciteit (effect op langere termijn) van een middel en wordt dan ook bepaald op basis van de veronderstelling dat mensen gedurende een langere tijd eenzelfde middel binnenkrijgen.

Waar is een residunorm op gebaseerd?

De hoogte van een wettelijke residunorm (MRL) is aan de ene kant gebaseerd op volksgezondheidsaspecten. Dit betekent dat er wordt gekeken naar zowel de acute toxiciteit (op basis van de ARfD, acuut effect) als naar de chronische toxiciteit (op basis van de ADI, langdurig effect) van een middel. Aan de andere kant is de toegelaten residunorm gebaseerd op GAP, 'goede landbouw praktijken'. Dit laatste betekent dat er niet méér gebruik van het middel wordt toegelaten dan noodzakelijk is voor de teelt.

Europese residunormen

In Nederland gelden de residunormen die volgens Verordening 396/2005 door de EC zijn vastgesteld. Per september 2008 zijn deze normen officieel van kracht geworden in alle Europese lidstaten, de oude normen uit nationale wetgeving komen hiermee te vervallen.

Op de EWRS website heeft u toegang tot een database met de EU MRL's: www.ewrs.nl. Ook de Russische MRL's, die vaak nogal afwijken van de EU MRL's, zijn hier terug te vinden.

Meer informatie over bestrijdingsmiddelen en residuen vindt u op de website van de VWA, www.vwa.nl, dossier 'Bestrijdingsmiddelen'.

In paragraaf 5.2 is aangegeven dat bedrijven verplicht zijn residuanalyses uit te voeren. Bedrijven kunnen zich hiervoor aanmelden bij Food Compass die de sectorale residu monitoring coördineert, of zelf een monitoringsysteem opzetten.

41

De sectorale monitoring is gebaseerd op een risico-analyse met de volgende uitgangspunten:

- producten worden door een onafhankelijke controle-instantie bemonsterd;
- bemonstering vindt plaats volgens de voorschriften in EU Richtlijn 2002/63 (zie <http://europa.eu.int/eur-lex>);
- producten waarop in het verleden veel MRL overschrijdingen zijn voorgekomen, worden in de risico-analyse meegenomen als zijnde risicovol, eventueel rekening houdend met het land van herkomst;
- producten uit landen waarover weinig tot niets bekend is m.b.t. overschrijdingen van MRL's worden in de risico-analyse meegenomen als zijnde risicovol;
- producten worden geanalyseerd op acuut toxische en eventueel andere stoffen (zie bijlage 5) door een laboratorium dat is geaccrediteerd voor analyses op bestrijdingsmiddelen door de Raad voor Accreditatie.

Voor bedrijven die zelf een monitoring opzetten geldt ook dat deze monitoring gebaseerd moet zijn op een adequate risico-analyse, waarbij tenminste dezelfde uitgangspunten moeten worden gehanteerd als bij de sectorale monitoring.

Toelichting EWRS (Early Warning & Response System)

42

Wat is het EWRS?

Het productschap heeft samen met het RIVM een informatiesysteem opgezet, waarin onder andere resultaten van residu-analyses in een databank zijn opgenomen. Deze resultaten worden door bedrijven uit de sector aangeleverd. Alle aangesloten bedrijven die deze databank vervolgens raadplegen, kunnen dus gericht bepalen op welke middelen en producten meer (of minder) controle gewenst is.

Naast deze resultaten van residu-analyses zijn ook de EU residunormen (van kracht sinds 1 september 2008) en een deel van de normen van Rusland opgenomen voor de meest belangrijke tuinbouwproducten. Via een koppeling tussen de residugegevens uit de databank en de wetgeving uit een ander land kan inzicht worden verkregen of er voldaan wordt aan de wetgeving elders. Verder staan er links opgenomen met andere relevante websites op dit gebied. Tot slot is het ook mogelijk een inschatting te maken van het risico voor de volksgezondheid bij overschrijding van een residunorm.

Wie heeft toegang tot het EWRS?

In principe hebben alle bedrijven, die vallen binnen de reikwijdte van deze hygiëncode en die zich hebben aangemeld met het aanmeldingsformulier EWRS (bijlage 5) toegang tot de website van EWRS (via www.ewrs.nl). Zij ontvangen na aanmelding een gebruikersnaam en wachtwoord van het productschap. Op het aanmeldingsformulier moeten bedrijven aangeven of ze met de sectorale monitoring meedoen of dat zij zelf residu-analyses laten uitvoeren en deze residugegevens aanleveren aan EWRS. Hoe meer gegevens het EWRS bevat over de diverse middel/productcombinaties, hoe beter bepaald kan worden bij een geconstateerde overschrijding van een residunorm of het hier om een eenmalige uitschieter gaat of dat er structureel iets aan de hand is.

Bedrijven die werken volgens deze hygiëncode en dus gegevens aanleveren aan het EWRS hebben toegang tot de volgende onderdelen van het EWRS:

- alle residugegevens in de databank;
- EU MRLs;
- Russische MRL normen (de meest relevante voor de Nederlandse handel);
- inschatting risico bij overschrijding van een MRL: bij een overschrijding van de MRL kan uitgerekend worden in hoeverre de aanvaardbare dagelijkse inname (ADI) of de acute referentiedosis (ARfD) wordt overschreden;
- nuttige links met andere websites.

Andere geïnteresseerde, niet aangemelde bedrijven uit de sector hebben toegang tot de volgende onderdelen van het EWRS:

- residuwetgeving (geldende EU MRL's);
- Russische MRL normen (de meest relevante voor de Nederlandse handel);
- nuttige links naar andere websites.

Aanmeldingsformulier EWRS en Calamiteiteninfo HACCP

Onderstaand bedrijf meldt zich aan voor het EWRS (verplicht) en de Calamiteiteninfo HACCP:

NAAM BEDRIJF:

CONTACTPERSOON:

CORRESPONDENTIEADRES:

POSTCODE EN WOONPLAATS:

TELEFOON:

FAX:

EMAIL-ADRES:

AANTAL LOCATIES ³:

- SOORT BEDRIJF: HANDELAAR / IMPORTEUR / EXPORTEUR /
 SORTEER- EN PAKSTATION / VEILING /
 TELERSVERENIGING / AFZETORGANISATIE /
 ANDERS, NL.:

BEDRIJF DOET WEL/NIET ⁴ MEE AAN DE SECTORALE MONITORING door Stichting Food Compass (optioneel).

Indien het bedrijf meerdere locaties heeft, kan het kiezen om de aanmelding via het hoofdkantoor dan wel per locatie te doen. Indien wordt gekozen voor aanmelding van alléén het hoofdkantoor, moet door het bedrijf zorg gedragen worden voor een juiste verspreiding van de gegevens naar de verschillende locaties. Wel moeten de gegevens van de locaties worden meegestuurd³.

Wanneer een bedrijf wil meedoen aan de sectorale monitoring, dat zal het productschap dit doorgeven aan stichting Food Compass, die de sectorale monitoring namens de sector zal coördineren en uitvoeren. Aan de deelnemende bedrijven wordt een contributie gevraagd. De deelname is definitief wanneer een contract met Food Compass is afgesloten.

Wanneer een bedrijf zich niet aanmeldt voor de sectorale monitoring moet het zelf een monitoringssysteem opzetten, en de resultaten daarvan verplicht inbrengen in het EWRS (zie paragraaf 5.2 en bijlage 8).

Dit formulier en evt. bijlage³ invullen en zenden naar:

Productschap Tuinbouw
Afdeling Markt en Innovatie
Postbus 280
2700 AG ZOETERMEER

Of faxen naar:

Productschap Tuinbouw
Afdeling Markt en Innovatie
Faxnummer: 079-3470800

³ De adresgegevens en contactpersonen van de verschillende locaties moeten als bijlage worden meegestuurd

⁴ Doorhalen wat niet van toepassing is

44

Sommige groenten hebben van nature een bepaald nitraatgehalte. Met name bladgroenten en rode bieten hebben van nature een relatief hoog nitraatgehalte, hoe minder zonlicht er is tijdens de groei, hoe hoger het nitraatgehalte in de plant wordt. Landen in Noord Europa hebben daarom meer last van hoge nitraatgehalten dan Zuid-Europese landen.

Nitraat kan in het maag-darmkanaal van de mens worden omgezet in nitriet wat vervolgens met aminozuren, met name die uit vis, kan worden omgezet in nitrosamines. Er zijn aanwijzingen dat blootstelling aan teveel nitrosamines de kans op maagdarmkanker kan verhogen.

Vanwege dit risico zijn in Europees verband (Verordening 1881/2006) normen vastgelegd voor twee soorten nitraatrijke groenten, spinazie en sla.

Daarnaast zijn er in Nederland ook nationale normen voor andijvie en rode bieten:

Andijvie	Toegelaten gehalte (mg/kg)
1 mei t/m 31 oktober	2500
1 november t/m 30 april	3500

Rode bieten	Toegelaten gehalte (mg/kg)
1 juli t/m 31 maart	3500
1 april t/m 30 juni	4000

De normen zijn voornamelijk gebaseerd op haalbaarheid bij goede agrarische gebruiken van de telers. De normen worden zo laag mogelijk gehouden; een (beperkte) overschrijding van de norm betekent daarom niet direct een gevaar voor de gezondheid. Vanwege het klimaat in Noord Europa is het voor telers in dit gebied soms moeilijk om aan deze normen te voldoen. Daarom heeft een aantal Noord-Europese landen waaronder Nederland t/m 2008 altijd gebruik kunnen maken van een zogenaamde derogatieregeling (vastgelegd in Europees verband in Verordening (EG) 194/97). Nederland had alleen een derogatie voor nitraatnormen op verse spinazie. Hiermee kon voor de nationaal geteelde en voor de nationale markt bestemde spinazie indien noodzakelijk en verantwoord, iets hogere nitraatnormen gehanteerd worden dan de normen in de Verordening: namelijk een norm van 3500 mg/kg voor spinazie die geoogst is in de periode van 1 april tot en met 31 oktober en 4500 mg/kg geoogst in de periode van 1 november tot en met 31 maart. De Voedselveiligheids-autoriteit van de Europese Commissie (EFSA) heeft in juni 2008 een rapport uitgebracht waarin staat dat uit onderzoek blijkt dat de toxiciteit van nitraat minder is dan altijd werd aangenomen en niet opweegt tegen de voordelen van voldoende groente- en fruitconsumptie voor de gezondheid.

Op dit moment staan nieuwe EU normen voor sla, spinazie en rucola ter discussie; naar verwachting zullen de normen in 2011 iets worden versoepeld. Via EWRS en onze websites www.tuinbouw.nl en www.groentenenfruitportaal.nl kunt u hierover de meest actuele informatie vinden.

Vragenlijst interne audit

Dit formulier moet 1 x per jaar ingevuld worden

Wanneer u bij één of meerdere vragen "nee" heeft ingevuld, moet u na een maand de vragenlijst weer invullen.

Tip: Maak kopieën van dit formulier om in te vullen.

Datum:

	Vraag	Eisen beschreven in	Ja/nee/n.v.t.	Te nemen maatregel bij afwijking
1	Vallen alle producten onder de reikwijdte van de code?	Paragraaf 1.1		Aanvullend plan opstellen (zie bijlage 9).
2	Wordt voldaan aan de inrichtingseisen?	Paragraaf 3.1		
3	Voldoen de materialen en apparatuur aan de gestelde eisen?	Paragraaf 3.2		
4	Is er een schoonmaakplan wat voldoet?	Paragraaf 3.3		
5	Wordt er gewerkt volgens het schoonmaakplan?	Paragraaf 3.3		
6	Wordt de registratielijst voor schoonmaak wekelijks ingevuld?	Paragraaf 3.3		
7	Wordt de verwijdering en/of opslag van afval goed geregeld?	Paragraaf 3.4		
8	Worden de algemene hygiëneregels opgevolgd?	Paragraaf 3.5		
9	Werkt iedereen, incl. bezoekers, volgens de regels voor persoonlijke hygiëne?	Paragraaf 3.6 + 3.7		
10	Wordt er voldaan aan eisen voor vervoer?	Paragraaf 3.8 + 5.6		
11	Wordt de traceerbaarheid van producten gegarandeerd?	Paragraaf 3.9		
12	Ontvangen medewerkers benodigde training en instructies?	Paragraaf 3.10		
13	Voldoen leveranciers aan vooraf gestelde eisen?	Paragraaf 5.2 a		
14	Wordt er een ontvangstcontrole van de producten uitgevoerd?	Paragraaf 5.2 b		
15	Is het bedrijf aangemeld bij het EWRS?	Paragraaf 4.1		
16	Wordt er deelgenomen aan de sectorale monitoring of is er een zelfcontrolesysteem?	Paragraaf 5.2 c		
17	Indien zelfcontrole: is er een plan van aanpak aanwezig en is dit adequaat uitgevoerd?	Paragraaf 5.2 c		
18	Indien zelfcontrole: worden de gegevens tijdig en volledig doorgestuurd naar het EWRS?	Paragraaf 5.2 c		
19	Zijn de vervolgstappen n.a.v. berichten uit het EWRS uitgevoerd en gedocumenteerd?	Paragraaf 5.2 c		
20	Wordt bij het spoelen, wassen of sorteren m.b.v. water nagespoeld met drinkwater?	Paragraaf 5.3		
21	Wordt er alleen schoon en geschikt verpakkingsmateriaal gebruikt? (zie productspecificatie van uw leverancier)	Paragraaf 5.4		
22	Worden de producten op de juiste wijze opgeslagen?	Paragraaf 5.5		
23	Is er een calamiteitenplan aanwezig?	Paragraaf 7.2		
24	Is het calamiteitenplan actueel en voldoet het aan de gestelde eisen?	Paragraaf 7.3		

Naam bedrijf:

Naam bedrijfsvertegenwoordiger:

Handtekening

Aanvullende procedures of eigen HACCP-systeem

46

Voor sommige bedrijven zal gelden dat in deze code niet alle producten en processen zijn beschreven die zich in het bedrijf voordoen. Voorbeelden hiervan zijn het verhandelen van bewerkte producten (zoals gesneden groenten en fruit) of het bereiden van bewerkte producten. In sommige gevallen zal het bedrijf gebruik kunnen maken van een andere goedgekeurde hygiëncode (bijvoorbeeld de hygiëncode voor de AGF-detailhandel of een hygiëncode van een andere branche). In andere gevallen zullen er aanvullende procedures moeten worden opgesteld zodat toch aan de HACCP verplichting wordt voldaan. Ook kan ervoor gekozen worden een bedrijfseigen HACCP-systeem voor het hele bedrijf op te stellen. In deze bijlage wordt aangegeven welke stappen moeten worden doorlopen om de HACCP systematiek te implementeren in een bedrijf.

Het HACCP-systeem bestaat uit een zevental stappen.

Stap 1:

De mogelijke gevaren die zich in een product voor kunnen doen worden bepaald. Hierbij worden zowel microbiële gevaren als verontreinigingen (zowel chemische verontreiniging als vreemde voorwerpen) en mogelijke allergenen in kaart gebracht.

Stap 2:

De punten in het productieproces waar de gevaren doeltreffend beheerst kunnen worden moeten worden vastgelegd als kritische controlepunten (bijvoorbeeld een verhittingsstap).

Stap 3:

Voor deze kritische punten worden grenswaarden vastgelegd die gerespecteerd moeten worden (bijvoorbeeld de minimum en maximum temperatuur bij verhitten, wat zijn de eisen waaraan grondstoffen moeten voldoen, etc.)

Stap 4:

Vastgesteld moet worden hoe moet worden geborgd dat de grenswaarden niet worden overschreden. Dit kan door metingen uit te voeren. Leg vast welke metingen met welke frequentie moeten worden uitgevoerd (bijv. ingangscntrole, temperatuurmetingen, metaaldetectie, etc.).

Stap 5:

Vooraf worden correctieve maatregelen vastgelegd, die moeten toegepast worden als de metingen afwijkingen aantonen (als de grenswaarden worden overschreden). Te denken valt aan: opnieuw verhitten van het product, anders instellen van de metaaldetector, aanpassen van het proces, afkeuren van het product.

Stap 6:

Verificatie van het voedselveiligheidssysteem. Het volledige systeem moet regelmatig gecontroleerd worden op zijn doeltreffendheid en regelmatig aangepast worden aan wijzigingen van het proces of aan het product. De stappen 1 t/m 5 moeten dan dus opnieuw worden uitgevoerd.

Stap 7:

Registratie en documentbeheer. De werkzaamheden (stap 1 t/m 6) moeten worden vastgelegd in een schriftelijke rapportage die desgevraagd ter beschikking wordt gesteld aan de Voedsel en Waren Autoriteit.

Klachtenformulier

Herkomst van de klachtNaam indiener klacht:

Ingediend door:

 Klacht over leverancier (goederen/diensten) Leveranciersnaam:

 Klacht van klant Klantnaam:

 Verbetervoorstel

Omschrijving klachtOmschrijving van de klacht:

Gemeld aan:

Datum melding:

Analyse van de oorzaak

Corrigerende en/of preventieve maatregel(en) om deze klacht in de toekomst te voorkomen

Naam uitvoerder:

Handtekening:

Datum:

Controle op genomen maatregelen tijdens jaarlijkse VerificatieHandtekening HACCP-coördinator:

Datum beoordeling:

Schadelijke producten meldt u direct bij de VWA op telefoonnummer 0800 0488

De volgende gegevens dient U onmiddellijk aan te leveren:

- naam en adres van de afnemer(s) van de grondstoffen/levensmiddelen/diervoerders
- naam en adres van de eventuele toeleverancier
- de datum en omvang van leveringen

Bij ongeschikte producten levert u de informatie aan, zodra deze beschikbaar is.

(1) Definitie “levensmiddel” en “diervoeder” zoals is aangegeven in de Algemene Levensmiddelen Verordening (EG) 178/2002. Een levensmiddel/diervoeder kan dus een grondstof, een hulpstof, een halffabrikaat of een eindproduct zijn.

(2) Het gaat om voedselveiligheid in de ruime zin van het woord, dus ook als de afwijking niet direct schadelijk is. Onder een onveilig product wordt verstaan een schadelijk product, maar ook een ongeschikt product.

Schadelijk product:

de gevonden afwijking kan gevolgen hebben voor de volksgezondheid zowel direct als op langere termijn (bv normoverschrijdingen carcinogene/mutagene stoffen, pathogene micro-organismen).

Ongeschikt product:

producten, die verontreinigd zijn met vreemd materiaal of anderszins, of door verrotting, kwaliteitsverlies of bederf. Hier geldt de afweging of de afwijking van een product onaanvaardbaar is voor de consument. Het bedrijf is in eerste instantie zelf verantwoordelijk om vast te stellen of een afwijking schadelijk is voor de gezondheid of ongeschikt voor de consument. Daarnaast zijn producten, die niet aan een warenwettelijke norm voldoen, maar als zodanig niet schadelijk zijn, eveneens ongeschikt.

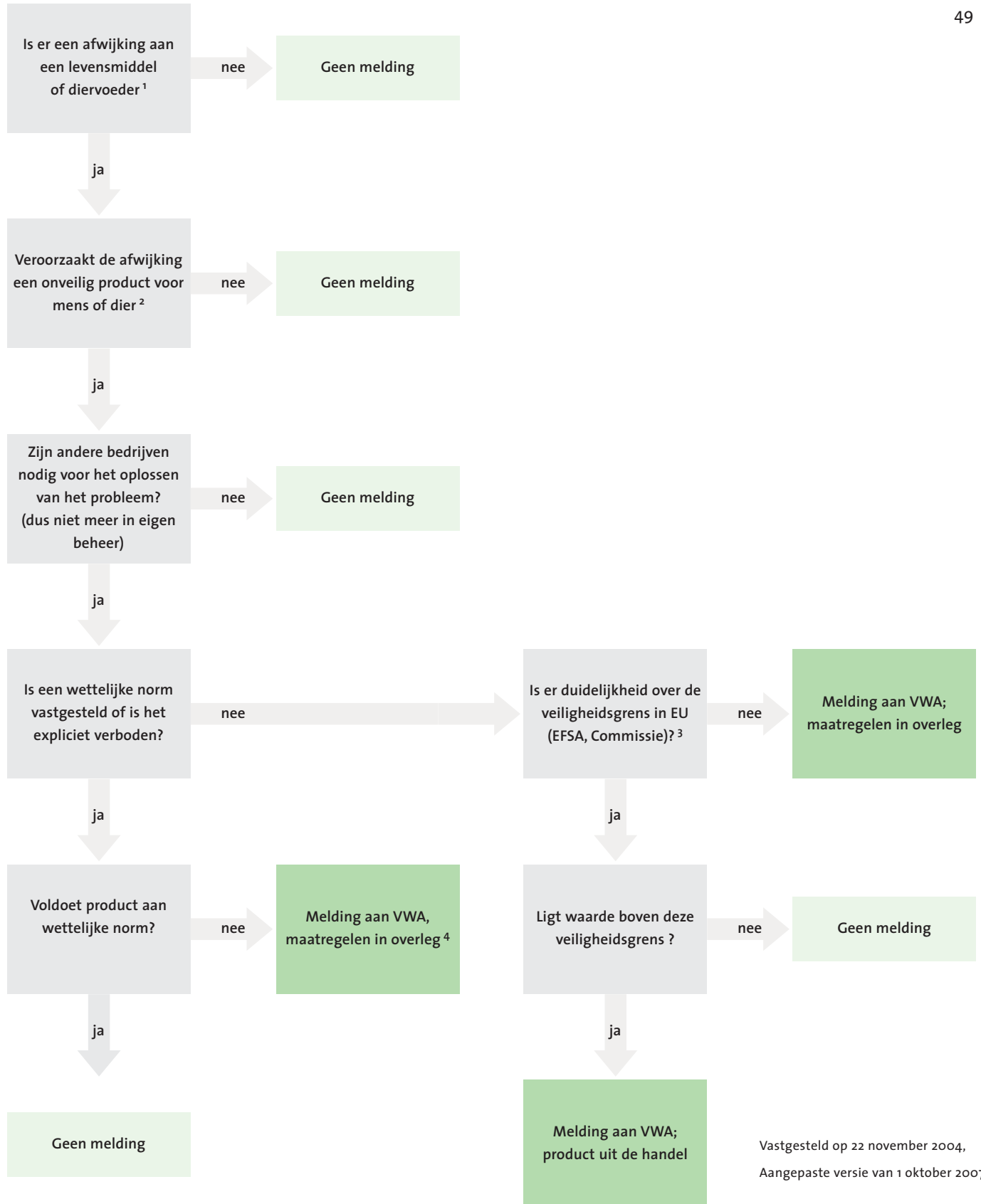
Voorbeelden van onveilige producten: te hoog gehalte of niet toegelaten chemische stof (contaminant, bestrijdingsmiddel, migratie uit verpakking, additief of diergeneesmiddel), pathogene of te hoge aantallen ongewenste m.o. of een smaak/geurafwijking met onbekende oorzaak of een verkeerde etikettering, wanneer deze etikettering gevaarlijk kan zijn voor de volksgezondheid in het algemeen of voor specifieke groepen (bijvoorbeeld een allergeen dat niet op het etiket vermeld staat, verkeerde etikettering van dieetvoeding of volledige zuigelingenvoeding).

Het bedrijf meldt onveilige levensmiddelen/diervoerders bij de VWA indien de levensmiddelen/diervoerders de directe controle van het levensmiddelen/diervoederbedrijf hebben verlaten. Dat kan betekenen dat meerdere bedrijven in de keten een melding doen.

(3) Wanneer er geen wettelijke norm bestaat voor een afwijking of de aanwezigheid van de stof dan bestaat er mogelijk toch een veiligheidsgrens. Onder een veiligheidsgrens wordt verstaan een door de EU (EFSA, Commissie) genoemde max. waarde van een contaminant in het levensmiddel/diervoeder. Als de veiligheidsgrens niet duidelijk is, zullen bedrijf en VWA samen een risicobeoordeling uitvoeren en beslissen of maatregelen noodzakelijk zijn. Dus bij twijfel melden aan de VWA.

(4) Wanneer een product niet voldoet aan de wettelijke norm dan kan in overleg met de bevoegde autoriteit worden vastgesteld of en in welke mate het product uit de handel dient te worden genomen. Uit de handel nemen kan betekenen terughalen uit het handelskanaal, maar ook –afhankelijk van het risico- het informeren van de consument.

Meldwijze



Verwijzing naar Europese Verordeningen

50	1. Inleiding	EG 852/2004 Hoofdstuk II, Artikel 3, 4, 5
	2. Definities	EG 178/2002; EG 852/2004; EG 882/2004
	3.1 Inrichting van de bedrijfsruimte	EG 852/2004 Bijlage II Hoofdstuk I en IX
	3.2 Materiaal en apparatuur	EG 852/2004 Bijlage II Hoofdstuk V
	3.3 Reiniging	EG 852/2004 Bijlage II Hoofdstuk V
	3.4 Voedselafval	EG 852/2004 Bijlage II Hoofdstuk VI
	3.5 Hygiëne algemeen	EG 852/2004 Bijlage II Hoofdstuk I
	3.6 Persoonlijke hygiëne	EG 852/2004 Bijlage II Hoofdstuk VIII
	3.7 Bezoekers	EG 852/2004 Bijlage II Hoofdstuk VIII
	3.8 Vervoer	EG 852/2004 Bijlage II Hoofdstuk IV
	3.9 Traceerbaarheid ⁵	EG 178/2002 Artikel 18
	3.10 Training en instructie	EG 852/2004 Bijlage II Hoofdstuk XII
	5.1 Aanleverend transport	EG 852/2004 Bijlage II Hoofdstuk IV
	5.2 Inkoop en ontvangst ⁶	EG 852/2004 Bijlage II Hoofdstuk IX en X; EG 396/2005; EG 882/2004 Hoofdstuk 5; EG 1881/2006
	5.3 Sorteren	EG 852/2004 Bijlage II Hoofdstuk VII en IX
	5.4 Ver- en ompakken ⁶	EG 852/2004 Bijlage II Hoofdstuk X; EG 1935/2004
	5.5 Opslag	EG 852/2004 Bijlage II Hoofdstuk IX punt 5
	5.6 Verkoop en afleverend transport ⁶	EG 852/2004 Bijlage II Hoofdstuk IV en X; EG 1935/2004
	6. Verificatie	EG 852/2004 Hoofdstuk II, Artikel 5
	7.1 Traceerbaarheid en traceerbaarheidssysteem ⁵	EG 178/2002 Artikel 18; EG 852/2004 Hoofdstuk II, Artikel 5
	7.3 Opstellen calamiteitenplan	EG 852/2004 Hoofdstuk II, Artikel 5 en 6

⁵ De paragrafen 3.9 en 7.1 beschrijven regelgeving die valt onder Verordening EG nr.178/2002 en niet onder Verordening EG 852/2004, waar de rest van deze Hygiëncode onder valt. Om juridische redenen kan deze paragraaf daarom niet onder de officiële goedkeuring van de Minister vallen, daarmee staat deze regelgeving in feite los van deze Hygiëncode.

⁶ Dit geldt ook voor delen van de paragrafen 5.2, 5.4 en 5.6, waar het regelgeving beschrijft gebaseerd op andere Verordeningen dan EG 852/2004.

Belangrijke adressen

Productschap Tuinbouw

Postbus 280

2700 AG Zoetermeer

telefoon 079 347 07 07

fax 079 347 04 04

email pt@tuinbouw.nl

Specifieke vragen over deze Hygiëncode kunt u richten aan f.huisintveld@tuinbouw.nl

www.tuinbouw.nl

Frugi Venta

Postbus 90410

2509 LK Den Haag

telefoon 070 335 50 10

fax 070 335 50 20

email info@frugiventa.nl

www.frugiventa.nl

Dutch Produce Association (DPA)

Dierensteinweg 30

2991 XJ Barendrecht

telefoon 0180 65 50 20

fax 0180 53 23 05

email info@dpa.eu

Voedsel en Waren Autoriteit

Postbus 19506

2500 CM Den Haag

telefoon 070 448 48 48

fax 070 448 47 47

www.vwa.nl

Rijks-Kwaliteitsinstituut voor Land- en Tuinbouwproducten (Rikilt)

Postbus 230

6700 AE Wageningen

telefoon 0317 840 256

fax 0317 417 717

info.rikilt@wur.nl

www.rikilt.nl

Nuttige websites

www.tuinbouw.nl
Productschap Tuinbouw

www.groentenenfruitportaal.nl
Groenten en Fruit Portaal: gericht zoeken naar informatie over levensmiddelenwetgeving rond product-informatie, voedselveiligheid en gewasbescherming voor voedingstuinbouwproducten.

www.foodcompass.nl
Voor informatie over Stichting monitoring voedingstuinbouw Food Compass

www.ewrs.nl
Voor informatie over het EWRS en een database met EU MRL's en Russische residunormen

http://ec.europa.eu/food/plant/protection/pesticides/index_en.htm
Informatie en database van DG SANCO van Europese Unie

www.rivm.nl
Rijksinstituut voor volksgezondheid en milieu

www.rva.nl
Voor informatie over geaccrediteerde laboratoria

www.eur-lex.europa.eu
De toegang tot het recht van de Europese Unie, voor het opzoeken van wetteksten

www.ctgb.nl
College voor de toelating van gewasbeschermingsmiddelen en biociden

www.plw.nl
Productschappencommissie Levensmiddelen en Wetgeving