

Hygiëne norm

Levensmiddelenbedrijven

Ten behoeve van levering aan het ministerie van defensie

1.	STREKKING	3
1.1	DOEL	3
1.2	TOEPASSING.....	3
1.3	DOELSTELLING.....	3
1.4	BEPERKINGEN.....	3
2.	TOEPASSELIJKE DOCUMENTEN.....	3
2.1	VERKRIJGBAARHEID VAN DE DOCUMENTEN	3
2.2.	HIËRARCHIE VAN DE DOCUMENTEN	3
3.	DEFINITIES	4
3.1	ALGEMEEN	4
3.1.1	<i>Adequaat</i>	4
3.1.2	<i>Ongeschiktheid voor consumptie</i>	4
3.1.3	<i>Schoonmaken</i>	4
3.1.4	<i>Besmetting</i>	4
3.1.5	<i>Levensmiddel</i>	4
3.1.6	<i>Bedrijf</i>	4
3.1.7	<i>Bewerking</i>	5
3.1.8	<i>Productieruimte</i>	5
3.1.9	<i>Productgebied</i>	5
3.1.10	<i>Productzone (levensmiddel contact oppervlak)</i>	5
3.1.11	<i>Reiniging</i>	5
3.1.12	<i>Magazijn</i>	5
3.1.13	<i>Gezond</i>	5
4.	ALGEMENE EISEN	5
4.1	HYGIËNESTATUS	5
4.2	BEDRIJFSHYGIËNECHECKLIST	6
4.2.1	<i>Registreren van defecten</i>	6
4.2.2	<i>Berekening van hygiëne score</i>	6
4.2.3	<i>Checklist reproductie</i>	6
5.	GEDETAILEERDE EISEN	6
5.1	GEBOUWEN.....	6
5.2	GRONDSTOFFEN	6
5.2.1	<i>Enmalige artikelen en verpakkingsmaterialen</i>	7
5.3	CONSTRUCTIE VAN HET GEBOUW	7
5.4	VERLICHTING	7
5.5	VENTILATIE EN VOCHTIGHEID.....	7
5.6	WATERVOORZIENING.....	7
5.7	IJS.....	8
5.8	AFVOER VAN AFVAL.....	8
5.9	TOILETTEN, KLEEDKAMERS EN HANDENWASFACILITEITEN	8
5.10	CONSTRUCTIE EN REPARATIE VAN APPARATUUR EN GEREEDSCHAP.....	8
5.10.1	<i>Apparatuur en gereedschap</i>	9
5.11	REINIGING EN DESINFECTIE BEHANDELING.....	9
5.12	METHODES	9
5.13	HYGIËNE CONTROLES	9
5.15	OPSLAGFACILITEITEN	10
5.16	CONTROLE VAN INSECTEN, VOGELS EN DIEREN	10
5.17	VOERTUIGEN EN TRANSPORTFACILITEITEN.....	10
5.18	REINHEID EN GEZONDHEID VAN HET PERSONEEL	10

5.18.1	Reinheid	10
5.18.2	Gezondheid	11

1. Strekking

1.1 Doel

Deze norm omvat de algemene hygiënevoorschriften voor bedrijven die levensmiddelen leveren aan de diverse onderdelen van het ministerie van defensie.

1.2 Toepassing

Deze norm is van toepassing op alle soorten bedrijven die voedings- en genotmiddelen leveren bestemd voor defensie. Om als bedrijf opgenomen te worden in de lijst van hygiënisch goedgekeurde bedrijven voor het ministerie van defensie is nakoming van deze norm verplicht.

1.3 Doelstelling

Deze norm heeft tot doel schone, gezonde levensmiddelenproducten te garanderen, vrij van chemische, microbiologische en fysische besmetting en om de overdracht van voedselvergiftiging en voedselinfecties aan medewerkers van het ministerie van defensie te voorkomen.

1.4 Beperkingen

Deze norm zal niet worden gebruikt om te bepalen of een bedrijf in staat is om producten of diensten te produceren of te leveren die voldoen aan specificaties of andere inkoopvoorschriften.

2. Toepasselijke documenten

De volgende documenten vormen een onderdeel van dit voorschrift, waarbij die edities van de betreffende documenten van kracht zijn ten tijde van de inspectie:

- de Nederlandse Warenwet;
- Verordening (EG) Nr. 178/2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden;
- Verordening (EG) Nr. 852/2004 inzake levensmiddelenhygiëne;
- Verordening (EG) Nr. 853/2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong;
- Verordening (EG) Nr. 2073/2005 microbiologische criteria voor levensmiddelen;

2.1 Verkrijgbaarheid van de documenten

De Nederlandse Warenwet en de EG-richtlijnen zijn verkrijgbaar bij Koninklijke Vermande BV te Lelystad.

2.2 Hiërarchie van de documenten

Indien in voorgeschreven documenten naar andere documenten wordt verwezen dan zijn ook die documenten van toepassing.

Februari 2010 versie 02

In geval dat de eisen van één van de genoemde documenten strijdig zijn met de eisen genoemd in dit voorschrift, dan prevaleren in eerste instantie de eisen vermeld in dit voorschrift.

De leverancier dient bij het signaleren van een dergelijke tegenstrijdigheid deze schriftelijk te melden aan de opdrachtgever.

3. Definities

3.1 Algemeen

3.1.1 Adequaat

Methoden benodigd om in overeenstemming met de geaccepteerde algemene gezondheidsgebruiken de voorgenomen doelstellingen te volbrengen.

3.1.2 Ongeschiktheid voor consumptie

Ongeschiktheid voor consumptie betekent de conditie van een levensmiddel:

- (a) als het draagt of bevat enige giftige of bederfelijke substantie in een hoeveelheid die schadelijk voor de gezondheid kan zijn;
- (b) als het draagt of bevat toegevoegde giftige of bederfelijke substanties waarvoor officieel geen veilige tolerantie is vastgesteld, of die voorkomen in een hoeveelheid die een eventuele vastgestelde tolerantie overschrijdt;
- (c) als het geheel of gedeeltelijk bestaat uit enig vervuilde, verrotte of vergane substantie, of als het op een andere manier ongeschikt is voor menselijke consumptie;
- (d) als het is geproduceerd, bereid, verpakt of bewaard onder onhygiënische omstandigheden, waarbij het besmet kan zijn met vuil, of waarbij het kan leiden tot schadelijkheid voor de gezondheid;
- (e) als het geheel of gedeeltelijk afkomstig is van een ziek dier, of een dier dat anders dan door slachting om het leven is gekomen;
- (f) als de verpakking ervan is samengesteld uit geheel of gedeeltelijk giftige of bederfelijke stoffen die kunnen leiden tot schade van de gezondheid.

3.1.3 Schoonmaken

De fysieke verwijdering van voedselresten, ingrediënten en andere vervuilende materialen.

3.1.4 Besmetting

Onder besmetting wordt verstaan de handeling of het proces dat het product bloot stelt aan giftig of ongezond materiaal.

3.1.5 Levensmiddel

Elk rauwe, gekookte, of verwerkte eetbare substantie, ijs, drank of ingrediënt te gebruiken, toe te passen of te verkopen ten behoeve van menselijke consumptie.

3.1.6 Bedrijf

Het gebouw of de gebouwen of gedeeltes daarvan, gebruikt voor of te gebruiken in verband met, de bereiding, productie, verpakking, etikettering, of opslag van voeding voor menselijke consumptie.

3.1.7 Bewerking

Bewerking is alle stappen in het vervaardigen of bereiden van een product tot zijn uiteindelijke vorm.

3.1.8 Productieruimte

De ruimte of het gebied waarin de bewerking plaatsvindt.

3.1.9 Productgebied

De productieruimte en alle andere gebieden waar het product, de ingrediënten en de verpakkingsmaterialen worden behandeld of opgeslagen.

3.1.10 Productzone (levensmiddel contact oppervlak)

Het oppervlak van elke uitrusting, werktuig of ander materiaal dat in contact komt met het onverpakte product of ingrediënten daarvan gedurende het proces.

3.1.11 Reiniging

Een adequate behandeling van schone productiezones via een proces dat effectief is in de vernietiging van vegetatieve cellen van pathogene bacteriën en in het aanzienlijk reduceren van andere micro-organismen. Een dergelijke behandeling mag niet nadelig voor het product zijn en moet veilig voor de consument zijn.

3.1.12 Magazijn

Voor het doel van deze norm is een magazijn een ruimte waar levensmiddelen en/of verpakking en verpakkingsmaterialen zijn opgeslagen.

3.1.13 Gezond

De kenmerken van een levensmiddelen die strekkend zijn met een goede gezondheid en welzijn van de gebruiker.

4. Algemene eisen

4.1 Hygiënestatus

Bedrijven die een score van meer dan 92 op de hygiënechecklist halen komen in aanmerking voor opname in de lijst van goedgekeurde bedrijven, mits geen kritische defecten zoals genoemd in 4.2.1 zijn vastgesteld.

Heeft het bedrijf een score van ≥ 90 en ≤ 92 en geen kritische defecten, dan krijgt het bedrijf een verklaring die zes maanden geldig is.

Heeft een bedrijf een score van > 90 en één kritisch defect (of meer) dan krijgt het een verklaring die drie maanden geldig is.

Heeft het bedrijf een score van > 88 en < 90 zonder kritische defecten dan krijgt het bedrijf eveneens een verklaring die drie maanden geldig is.

Is de score ≤ 90 plus één kritisch defect (of meer), dan wordt het bedrijf afgekeurd.

Is de score \leq aan 88, dan wordt het bedrijf eveneens afgekeurd.

Om na een afkeuring weer in aanmerking te komen om gekeurd te worden, dienen de geconstateerde defecten eerst te zijn opgelost.

De rapportageprocedure, verantwoordelijkheid en autoriteit zal in overeenstemming zijn met regels en aanwijzingen van de betrokken militaire dienst.

Voor oefeningen geldt dat leveranciers per oefening worden gekeurd.

Voor uitzendingen geldt dat leveranciers per 6 maanden en /of rotatie worden gekeurd.

4.2 Bedrijfshygiënechecklist

De hygiëne-eisen zijn opgenomen in deze militaire standaard en gespecificeerd als hygiëne defecten in kolom 1 van de checklist (zie bijlage). De individuele defecten zijn aangegeven in kolom 2 van de checklist, waarvan sommige als kritisch zijn aangegeven.

4.2.1 Registreren van defecten

De inspecteur bepaald of de waargenomen defecten kritisch zijn en welke cijfers (waarden) er aan worden gegeven. De cijfermatige beoordeling zal worden gegeven afhankelijk van de cijfermatige range van de aangegeven defecten zoals vermeld in kolom 2 en worden genoteerd in kolom 3. Elk defect wat voorkomt op de lijst met de daaraan gerelateerde waardering die niet van toepassing zijn voor een betreffend bedrijf zal worden verwijderd door het wegstrepen van het betreffende defect en de daarbij behorende waardering. Niet van toepassing zijnde defecten zullen geen deel uitmaken van de optelling van kolom 2. In gevallen waar de inspecteur een defect beschouwd als zijnde zo belangrijk dat het een serieus gevaar voor de gezondheid vormt, dan zal in kolom 2 de cijfermatige waardering vervallen en zal in kolom 2 en in kolom 3 het woord kritisch worden opgenomen. Numerieke en kritische defecten zullen worden verklaard in de opmerkingen paragraaf, zodanig gedetailleerd dat de omstandigheden die leiden tot degradatie duidelijk beschreven zijn. Ook elke andere tekortkoming die waargenomen wordt en door de inspecteur wordt beschouwd van voldoende belang om de score (SCR) te beïnvloeden zal in deze paragraaf worden verklaard.

4.2.2 Berekening van hygiëne score

De kolommen 2 en 3 worden getotaliseerd en de score zal worden berekend met de volgende formule:

$$\frac{\text{som kolom 2} - \text{som kolom 3}}{\text{som kolom 2}} \times 100 = \text{score}$$

4.2.3 Checklist reproductie

Reproductie van de checklist is lokaal toegestaan.

5. Gedetailleerde eisen

5.1 Gebouwen

De gebouwen dienen er schoon en ordelijk uit te zien. Ze moeten voorzien zijn van goede waterafvoer, vrij van omgevingsfactoren en/of materialen die overlast of gevaar voor de hygiëne vormen. De omgeving moet vrij zijn van onkruid, puin en ongebruikte machines en materialen. De omgeving moet vrij zijn van afvalmateriaal dat zodanig is opgeslagen en bewerkt dat het een potentieel gevaar voor de gezondheid is. De aanwezigheid van onderkomens en of broedgebieden voor insecten, knaagdieren of vogels is niet toegestaan. Als de fabrieksterreinen grenzen aan terreinen die niet onder controle van de fabriekseigenaar vallen dan moet er door bestudering en inspectie in de fabriek zorg worden besteed aan het uitsluiten van ongedierte, vuil en andere vervuiling die een bron kunnen zijn van voedselbesmetting. De toegang naar de laad- en losstations moet schoon worden gemaakt en gehouden om stof te beperken.

5.2 Grondstoffen

Alle grondstoffen moeten worden verkregen van goedgekeurde bronnen zoals vereist in de Nederlandse Warenwet en de genoemde EG-verordeningen. Voeding die tekenen vertoont van bederf, besmetting, aantasting door insecten of in een conditie is die vanuit een algemene

gezondheids- of esthetisch standpunt het product ongeschikt maakt voor menselijke consumptie, mag niet worden geaccepteerd door de fabriek.

5.2.1 Eenmalige artikelen en verpakkingsmaterialen

Eenmalige artikelen en verpakkingsmaterialen moeten vrij zijn van besmetting en worden opgeslagen in hygiënische dozen, kokers of op een andere manier beschermd en behandeld op een hygiënische manier.

5.3 Constructie van het gebouw

Het gebouw moet groot genoeg zijn om het proces onder te brengen zonder de hygiënemaatregelen in gevaar te brengen. Vloeren, wanden en plafonds moeten goed geconstrueerd zijn van materialen die snel kunnen worden schoongemaakt, hygiënisch zijn en goed onderhouden. Een onnodige warboel van bedrading, pijpen, lussen, leidingen etc. moet worden vermeden. Pijpopeningen, luchtopeningen etc. door wanden moeten worden gesloten of anderzijds worden beschermd om toegang van ongedierte te voorkomen. Plafonds moeten vrij zijn van afbladderende verf (geverfde plafonds moeten worden vermeden) en condens. De externe openingen, inclusief deuren, ramen, transportbandopeningen, pijpopeningen en luchtopeningen moeten schoon zijn en goed onderhouden. Daar waar dit in de praktijk mogelijk is moeten externe openingen worden uitgerust met schermen of andere effectieve methoden (bij voorbeeld, luchtgordijnen, overlappende plastic stroken) om de toegang van insecten, vogels en/of andere dieren te voorkomen. Als het afschermen van openingen praktisch onmogelijk is, zoals bij ontvangst kan de toegang van vliegende insecten worden gecontroleerd door goed geplaatste lucht gordijnen of overlappende plastic stroken groot genoeg om de hele deuropening af te schermen. Gaasdeuren moeten naar buiten opengaan en moeten zelfsluitend zijn. Productieruimtes mogen niet direct uitkomen in stallen, leefruimtes, toiletten, garages of onderhoudsafdelingen.

5.4 Verlichting

Elke ruimte dient voldoende verlicht (natuurlijk of kunstmatig) te zijn voor het doel waarvoor deze dient. Lampen in productieruimten moeten zijn uitgerust met beschermkappen of moeten zodanig zijn geconstrueerd dat ze niet uiteenspatten wanneer ze kapot gaan.

5.5 Ventilatie en vochtigheid

De vochtigheidsgraad moet zijn geregeld in samenhang met ventilatie en luchtcirculatie voor het beheersen van condensatie, onaangename geuren en schimmelgroei op plafonds en wanden in alle ruimtes. Ventilatielucht dient adequaat te worden gefilterd om besmetting te voorkomen. Ventilatiesystemen moet goed onderhouden en schoon zijn.

5.6 Watervoorziening

De watervoorziening dient direct bruikbaar te zijn, van voldoende kwantiteit en moet een acceptabele hygiënische kwaliteit hebben, zoals vastgelegd in de Nederlandse Warenwet. De verwarmingsinstallatie moet van een zodanig capaciteit zijn dat deze kan voorzien in een onverminderde hoeveelheid heet water om gedurende een werkdag op elk tijdstip de complete fabrieksreinigingsprocedure te uitvoeren. Er moeten mengkleppen zijn op alle keukengootstenen en afvoerpijpen. Er mag geen kruisverbinding zijn tussen waterleidingen met drinkbaar en niet drinkbaar water. Er moet bescherming zijn tegen mogelijke terugslag. Er moet een effectieve bescherming zijn van bronnen tegen besmetting door oppervlakte rioolwater of overstromingen.

Microbiologisch onderzoek en water testresultaten moeten worden gehouden op het bedrijf om aan te tonen dat het de watervoorziening is goedgekeurd door staat, wet of lokale autoriteiten binnen de afgelopen 6 maanden. Niet drinkwater afvoerkanalen indien aanwezig, moeten worden gelokaliseerd en gecodeerd met een kleurcode als zijnde niet drinkbaar, zodat dit water niet voor

doeleinden wordt gebruikt waarvoor het niet geschikt is. De gebruikte kleurcode moet makkelijk herkenbaar zijn, duidelijk zichtbaar en duidelijk begrijpbaar voor al het productiepersoneel.

5.7 IJs

IJs moet zijn gemaakt van drinkwater dat voldoet aan 5.6. Het moet worden bereid, gehandeld en opgeslagen op een hygiënische manier.

5.8 Afvoer van afval

Vloeibaar afval moet via pijpen worden overgebracht naar een openbaar riool, of moet worden afgevoerd via een ander rioolsysteem goedgekeurd door lokale of provinciale overheden. Goten moeten functioneel zijn en goed zijn afgesloten van stank. Droog afval en productafval moet in geschikte gesloten afvalbakken worden gedaan die gemakkelijk verspreid staan over de productielocatie. Al het afval moet worden verzameld en afgevoerd op frequente tijdstippen op een hygiënische wijze om te voorkomen dat insecten en ongedierte worden aangetrokken en dat afwijkende geuren ontstaan.

5.9 Toiletten, kleedkamers en handenwasfaciliteiten

Er moet in een voldoende aantal toiletten zijn voorzien.

Gevraagd aantal werknemers toiletten:

Mensen van gelijke sekse	benodigd aantal toiletten
1-15	1
16-35	2
36-55	3
56-80	4
voor elke 30 personen boven 80 personen	1

Toiletruimten moeten op geschikte locaties aanwezig zijn, geconstrueerd van materialen die gemakkelijk en goed schoongemaakt kunnen worden, adequaat verlicht, en met een aparte ventilatie naar buiten. Ze moeten zodanig zijn geconstrueerd dat ze niet direct uitkomen in ruimtes of gebieden waar componenten of producten worden verwerkt of opgeslagen. De deuren moeten goed passen en zelf sluitend zijn. Een hygiëne-instructie voor het personeel voor wat betreft handen wassen na gebruik toilet moet duidelijk zichtbaar aanwezig zijn. Indien nodig moet de hygiëne-instructie meertalig zijn. Handenwasfaciliteiten met stromend water van een geschikte temperatuur voor handenwassen, zeep (vloeibaar), zeep dispensers eenmalige handdoekjes, trekrolhanddoek, of heteluchthanddrogers, moeten in de toiletruimtes zijn geplaatst en door de fabriek heen. Toiletten, kleedkamers en handenwasfaciliteiten moeten op een correcte manier worden schoongehouden. Er moet in elke toiletruimte een afvalbak zijn. Pauzeruimtes mogen niet worden gebruikt voor opslag van schoonmaakmiddelen. Elke werknemer moet een kastje hebben en kastjes en kleedkamers moeten schoon en opgeruimd zijn.

5.10 Constructie en reparatie van apparatuur en gereedschap

Apparatuur en gereedschap moeten zodanig zijn ontworpen en geconstrueerd en worden gebruikt dat besmetting van levensmiddelen met toxische smeermiddelen, brandstof, metaaldeeltjes, besmet water en elke andere verontreiniging wordt voorkomen. Smeermiddelen die worden gebruikt op contactoppervlakken of bewegende delen van pompen, producthandeling en productieapparatuur moeten eetbaar en niet toxisch zijn en moeten matig worden gebruikt.

5.10.1 Apparatuur en gereedschap

Al de apparatuur en het gereedschap moeten zodanig zijn ontworpen en van een zodanig materiaal zijn vervaardigd dat ze glad, gemakkelijk te reinigen en duurzaam zijn. De oppervlakken van apparatuur die in aanraking komen met het product moeten gemakkelijk toegankelijk zijn voor schoonmaken, niet toxisch en corrosieresistent zijn en bestaan uit een niet absorberend materiaal. Contactoppervlakken en soldeer moeten corrosie bestendig zijn en mogen geen antimoon, bismut, cadmium, lood, zink en of andere toxische materialen bevatten. Soldeernaden die met levensmiddelen in contact komen moeten van harde soldeer zijn en zodanig samengesteld dat ze niet giftig zijn onder normale gebruiksomstandigheden.

Apparatuur moet zodanig geplaatst zijn dat er genoeg ruimte voor schoonmaken en voor inspectie is.

5.11 Reiniging en desinfectie behandeling

De methoden gebruikt voor reiniging en desinfectie moeten zodanig zijn dat het product niet wordt aangetast of besmet. Alle producten moeten voldoende weggehaald zijn of anderzijds beschermd voordat met reinigen wordt gestart om aantasting via spatten te voorkomen.

Alle multifunctionele containers, apparatuur en gereedschappen gebruikt bij handling, productie, opslag of transport van blootgesteld product moeten indien nodig na gebruik uit elkaar te halen zijn bij reinigings- en desinfectiehandelingen.

Chemicaliën die bij reinigings- en desinfectiehandelingen worden gebruikt moeten op de juiste manier worden gelabeld en opgeslagen. Alleen chemicaliën die goedgekeurd zijn voor gebruik in de levensmiddelenindustrie mogen worden gebruikt. Als chemische schoonmaakmiddelen worden gebruikt moet er een tester bij zijn om te meten of de juiste concentratie van een oplossing wordt gebruikt. Water wat gebruikt wordt om mee schoon te maken moet minimaal een temperatuur van 70°C hebben. Alle ruimtes die worden gebruikt om componenten te ontvangen, te bereiden en op te slaan, moeten op een schone manier worden onderhouden om microbiologische, chemisch of fysische besmetting te voorkomen.

5.12 Methodes

Methodes gebruikt bij bereiding, handling en opslag van levensmiddelen moeten zodanig hygiënisch zijn dat besmetting wordt voorkomen.

5.13 Hygiëne controles

Indien nodig moeten er maatregelen zijn genomen om een adequate hygiënecontrole voor grondstoffen, halffabricaten en eindproducten te garanderen. Eén van de eisen betreft een geïmplementeerd H.A.C.C.P-systeem.

De maatregelen moeten omvatten, fysische chemische, microbiologische testen en/of testen (metingen) die aantonen dat het product niet besmet is. Bewijs dat alle benodigde testen (metingen) zijn uitgevoerd en uitslagen van deze testen (metingen) moeten aanwezig en ter inzage aan de militair inspecteur zijn.

5.14 Koeling en diepvries

Koelruimtes moeten vrij van afwijkende geuren en schimmels zijn.

Ze moeten ook goed schoongehouden worden. De koelers en de vriezers moeten de mogelijkheid hebben de temperatuur en vochtigheid te bewaren die benodigd is voor het bewaren van de levensmiddelen die worden opgeslagen en geproduceerd. De apparatuur moet zodanig zijn ontworpen dat het product niet wordt blootgesteld aan besmetting. Diepvries apparatuur moet in staat zijn een producttemperatuur van min 18°C of lager te handhaven. Vrieskasten moeten zo vaak als nodig worden ontdooid om efficiënt vriescapaciteit te behouden en moeten zijn uitgerust

met een thermometer die een representatieve luchttemperatuur weergeeft (+/- 2°C), het meetinstrument moet zijn geplaatst op twee derde hoogte van de afstand van de vloer tot aan het plafond, maar mag niet direct geplaatst zijn in de koude luchtstroom afkomstig van de koeleenheid, koelspiralen, warmtewisselaars, of vlak bij de ingang.

5.15 Opslagfaciliteiten

Er moet voorzien zijn in opslagfaciliteiten voor grondstoffen, verpakkingsmateriaal en eindproducten. Ze moeten schoon zijn, hygiënisch en goed onderhouden. Opslagmethoden moeten achteruitgang minimaliseren en besmetting voorkomen. Schappen, kasten en goederen of pallets, moeten indien nodig worden gebruikt om de materialen voor besmetting te beschermen. Apparatuur benodigd om bulkmateriaal te verkleinen (bv. weegschaal, messen, zagen, spatels, e.d.) moeten direct na gebruik worden gereinigd. Afval van voedselproducten moet dagelijks worden weggehaald om te voorkomen dat insecten en ongedierte worden aangetrokken. Vloeren in magazijnen moeten worden geveegd en gereinigd op wekelijkse basis, of vaker indien nodig. Schoonmaakartikelen en apparatuur moet op een geschikte plaats worden opgeslagen apart van product- of grondstofopslag.

5.16 Controle van insecten, vogels en dieren

Insecten, vogels en/of andere dieren moeten worden vermeden in de fabriek. Effectieve maatregelen voor de controle op insecten, vogels en/of andere dieren moeten altijd worden gehandhaafd. Handelingen of procedures waarbij schuilplaatsen voor knaagdieren en broeinesten van insecten worden gevormd moeten worden verboden. Insecticiden en ongediertebestrijdingsmiddelen moeten zijn goedgekeurd voor het doel. Deze middelen moeten goed worden gelabeld en veilig worden gebruikt en opgeslagen.

5.17 Voertuigen en transportfaciliteiten

Voertuigen en transportfaciliteiten moeten zodanig zijn geconstrueerd en worden gebruikt dat de inhoud ervan tegen besmetting en kwaliteitsachteruitgang wordt beschermd. Ze moeten goed onderhouden en schoon zijn.

Het laadgedeelte van alle voertuigen die levensmiddelen transporteren moet overdekt zijn. Indien voertuigen worden gebruikt die met canvas zijn overkapt, moet de achterflap naar beneden zijn gehaald en zijn vastgezet.

Geheel gesloten of gekoelde voertuigen zijn benodigd voor het transport van bederfelijke voedingsmiddelen waarbij stof of een temperatuurstijging boven de voorgeschreven Warenwettelijke niveaus of andere schadelijke effecten worden uitgesloten.

De temperatuur van bevroren en gekoelde levensmiddelen mag niet boven de Warenwettelijke niveaus komen gedurende het lossen.

Alle voertuigen die grondstoffen of materialen vervoeren moeten zijn voorzien van pallets of vlonders die ervoor zorgen dat de materialen 10 centimeter boven de laadvloer komen te staan. Voertuigen die worden gebruikt voor het vervoer van levensmiddelen mogen niet gebruikt worden om afval, rommel, petroleumproducten of materialen die besmetting kunnen veroorzaken te vervoeren.

5.18 Reinheid en gezondheid van het personeel

5.18.1 Reinheid

Alle werknemers moeten hun handen wassen voordat ze beginnen met werk of voordat ze het werk hervatten na gebruik van toiletfaciliteiten, eten, roken of op een andere wijze hun handen hebben vervuild. Ze moeten hun handen schoon houden en tijdens hun werk een hygiënische werkwijze hanteren. Eten, spugen, of gebruik van tabak in welke vorm dan ook moet worden verboden in elke ruimte of compartiment waar levensmiddelenproducten of voorraden worden

voorbereid, opgeslagen of op een andere wijze worden behandeld. Personeel mag geen nagellak, horloges of sieraden dragen. Alle personen die betrokken zijn bij ontvangen, testen, produceren, bereiden, verpakken of handelen van levensmiddelen, moeten schone, witte of lichtgekleurde wasbare of eenmalige overkleding dragen. Haarnetten, petten, baardnetten of andere geschikte middelen om het haar te verbergen moeten worden gedragen om besmetting van levensmiddelen en contactoppervlakken te voorkomen. Persoonlijke bezittingen van het personeel mogen niet in productieruimten worden bewaard.

5.18.2 Gezondheid

Het is verboden om personen die besmet zijn, of drager zijn van een besmettelijke ziekte toe te laten in elke ruimte of compartiment waar producten worden bereid, geproduceerd of anderszins behandeld.

Het is verboden personen met zwerende of geïnfecteerde wonden, zweren of kwetsuur op handen, armen of elk ander blootgesteld deel van het lichaam te laten werken in productieruimten of op te laten treden op een manier die resulteert in contact met het proces of de handeling met producten, containers of apparatuur. Waar gezondheidsinstanties gezondheidscertificaten vereisen, moeten deze in de fabriek aanwezig zijn. Productiepersoneel moet geschikte training krijgen in hygiënisch werken, ziektecontrole en levensmiddelenbescherming principes en moet bekend zijn met het gevaar van slechte persoonlijke hygiëne en onhygiënische praktijken.

Bijlage LEVENSMIDDELENHYGIENE CHECKLIST

HYGIËNE DEFECTEN	Aange- geven defect- punten	inspectie- defectpunt
1. Omgeving a) Niet schoon of geordend b) Niet goed afgewaterd c) Niet vrij van plagen of besmettingsbronnen	3 3 5	
2. Grondstoffen a) Niet verkregen van goedgekeurde bron b) Niet volgens voorschrift gecontroleerd om besmetting, vervalsing of aantasting te constateren c) Eenmalige artikelen of verpakkingsmateriaal niet afgedekt	Kritisch 5 4	
3. Constructie van het gebouw a) Niet groot genoeg om het proces in onder te brengen zonder het hygiënesysteem te belemmeren b) Wand en vloeren, plafonds niet goed onderhouden of niet geconstrueerd van materialen die makkelijk te reinigen en desinfecteren zijn c) Onnodige wirwar van draden, pijpen, buizen enz. d) Externe openingen niet schoon en niet goed onderhouden e) Externe openingen zijn niet beschermd tegen toegang van vogels, insecten en dieren f) Luchtgordijnen indien gebruikt zijn niet in overeenstemming met de normen g) Gaasdeuren openen niet naar buiten en zijn niet zelfsluitend h) Productieruimte komt direct uit op leefruimten, garages of onderhoudsruimten	4 4 4 4 3 3 4	
4. Verlichting a) Onvoldoende verlichting b) Niet afgeschermd lampen in productiegedeeltes waar dit nodig is	4 5	
5. Ventilatie en luchtvochtigheid a) Onvoldoende centraal op de ventilatie of luchtstroming b) Aanwezigheid van schimmel op wanden en plafonds in productie- of opslagruimtes c) Condensvorming in productie- of opslagruimtes d) Ventilatiesysteem niet schoon en niet goed onderhouden e) Lucht niet gefilterd en naar buiten geleid, waar nodig	5 5 5 3 5	
6. Watervoorziening a) Niet gemakkelijk toegankelijk b) Niet adequate hoeveelheid c) Onbeperkte toevoer van heet water niet mogelijk	4 5 5	

d) Geen mengkleppen beschikbaar op spoelbakken	4	
e) Kruisverbinding aanwezig tussen drinkbaar en niet drinkbaar watervoorziening of riolering	Kritisch 5	
f) Niet adequate bescherming tegen mogelijke terugslag van water	5	
g) Drinkwaterkwaliteitscertificaat niet geldig of niet aanwezig	Kritisch	
h) Drinkwatervoorziening blijkt niet drinkbaar te zijn	5	
i) Niet-drinkbaar water uitgang niet geïdentificeerd met duidelijke kleurcode of aanwijzing		
7. IJs (indien gebruikt)		
a) Niet gemaakt van drinkwater wat aan de voorschriften voldoet	Kritisch	
b) Niet bereid, behandeld, opgeslagen en gebruikt op een hygiënisch verantwoorde manier	5	

<i>HYGIËNE DEFECTEN</i>	<i>Aangegeven defectpunten</i>	<i>inspectie-defectpunt</i>
8. Afvoer van afval		
a) Vloeibaar afval niet op een hygiënisch wijze afgevoerd	5	
b) Afvoergoten in vloeren niet functioneel en/of niet goed afgesloten	3	
c) Afval niet correct verzameld in geschikte, goed afgesloten containers en voldoende frequent afgevoerd	4	
9. Toilet, kleedkamers en handenwasfaciliteiten		
a) Niet voorzien in voldoende aantal toiletten en urinoirs	5	
b) Toiletruimten niet handig geplaatst en geconstrueerd van materialen die niet makkelijk te reinigen zijn	4 2	
c) Toiletruimten niet voldoende verlicht	5	
d) Toiletruimten niet apart naar buiten geventileerd	5	
e) Toiletruimten komen direct uit in productieruimten	3	
f) Deuren niet zelfsluitend en nauwsluitend	3	
g) Afwezigheid van handenwasinstructie		
h) Afwezig zijn van water van geschikte temperatuur, zeep, zeepdispenser, of geschikte handdroog faciliteiten of een geschikte plaats	5 3	
i) Continue handdoekrol dispenser, indien gebruikt niet volgens de richtlijnen	3	
j) Afvalbakjes niet aanwezig	4	
k) Toiletten, kleedkamers en handenwasmogelijkheden niet in een schone ordelijke staat onderhouden	3 Kritisch	
l) Rustruimtes gebruikt voor opslag van schoonmaakbenodigdheden	5	
m) Urinoirs niet apart van productiegebouw	5	
n) Urinoirs niet van een hygiënisch type, locatie of constructie		
o) Niet elke werknemer heeft een eigen kleedkast		
10. Constructie en reparatie van gereedschap en apparatuur		
a) Ontwerp, constructie en gebruik van apparatuur en gereedschap die niet besmetting van levensmiddelen voorkomen	Kritisch	
b) Productcontactoppervlakken van niet ondoordringbaar materiaal, niet schoon en niet van corrosiebestendig materiaal	5	
c) Productcontactoppervlakken niet van niet toxisch materiaal	Kritisch	
d) Niet schoon of niet onderhouden	5	
e) Niet dusdanig geconstrueerd dat alle oppervlakken direct schoongemaakt kunnen worden	5	
f) Apparatuur niet gemakkelijk toegankelijk voor schoonmaak, onderhoud en inspectie	5	

11. Reiniging en desinfectie behandeling		
a) Reinigings- en desinfectiemethoden voorkomen geen besmetting of aantasting	Kritisch	
b) Niet alle producten zijn weggehaald of beschermd voordat apparatuur of ruimtes worden gereinigd om besmetting of aantasting te voorkomen	Kritisch	
c) Alle meermalige containers, apparatuur en gereedschap zijn niet gereinigd en gedesinfecteerd na gebruik	5	
d) Reinigings- en desinfectiemiddelen zijn niet correct gelabeld en opgeslagen	5	
e) Ongeautoriseerde chemische componenten zijn gebruikt voor reiniging en desinfectie	Kritisch	
f) Testset of andere methode niet gebruikt voor chemische reinigingsmiddelen zijn toegepast	5	
g) Water gebruikt om schoon te maken met een temperatuur onder de 70° C	5	
h) Ruimten en gebieden zijn niet in een schone hygiënisch staat gehouden		
12. Methoden		
a) Methoden die het product kunnen besmetten of ongeschikt voor consumptie kunnen maken	Kritisch	
b) Methoden die achteruitgang van het product veroorzaken	5	

<i>HYGIËNE DEFECTEN</i>	<i>Aangegeven defectpunten</i>	<i>inspectie-defectpunt</i>
13. Hygiëne controles	5	
a) Indien nodig, controles om te verzekeren dat de grondstoffen, halfproducten en het eindproduct geen gevaar opleveren voor de gezondheid niet uitgevoerd.	5	
b) Onderzoeksuitslagen van testen op grondstoffen en eindproducten niet verkrijgbaar.	Kritisch	
c) Onvolledige opzet en implementatie van H.A.C.C.P.		
14. Koeling en diepvries	5	
a) Koelruimtes niet vrij van waarneembare geuren en niet vrij van schimmels	5	
b) Koelruimtes niet in schone conditie gehouden	5	
c) Producten niet op bij juiste temperatuur en vochtigheidsgraad opgeslagen	Kritisch	
d) Ontwerp van apparatuur laat besmetting van het product toe.	3	
e) De representatieve luchttemperatuur wordt niet door een adequate thermometer weergegeven		
15. Opslag en opslagfaciliteiten		
a) Opslag faciliteiten niet schoon, hygiënisch en goed onderhouden	3	
b) Opslagmethoden minimaliseren geen productachteruitgang en voorkomen geen besmetting	5	
c) Schappen kasten en pallets, indien nodig, worden niet gebruikt om de materialen voor besmetting te beschermen	5	
d) Vloeren niet geveegd en gereinigd op wekelijkse basis of vaker indien nodig	3	
e) Schoonmaakartikelen en apparatuur niet op geschikte wijze opgeslagen	5	
16. Controle van insecten, vogels en dieren		
a) Aanwezigheid van insecten, vogels en/of anderen dieren in productieruimten	Kritisch	
b) Aanwezigheid van insecten, vogels en/of anderen dieren in niet productieruimten	5	
c) Effectieve maatregelen voor de controle op insecten, vogels en/of anderen dieren worden niet altijd gehandhaafd	3	
d) Schuilplaatsen voor dieren en broeinesten van insecten aanwezig	4	
e) Gebruik van ongeautoriseerde insecticiden en ongediertebestrijdingsmiddelen	Kritisch	
f) Ongediertebestrijdingsmiddelen en insecticiden niet correct gelabeld	5	

g) Ongediertebestrijdingsmiddelen en insecticiden niet veilig gebruikt en opgeslagen	5	
17. Voertuigen en transportfaciliteiten		
a) Voertuigen en transportfaciliteiten niet zodanig geconstrueerd en gebruikt dat de inhoud ervan tegen besmetting en kwaliteitsachteruitgang is beschermd	Kritisch	
b) Niet goed onderhouden en schoon	3	
c) Voorzieningen niet 3 of 4 inches (10 cm) verheven boven de laadvloer (pallets, vlonders)	2	
d) Voertuigen gebruikt voor het vervoer van levensmiddelen tevens gebruikt voor vervoer van materialen die besmetting kunnen veroorzaken	5	
18. Reinheid en gezondheid van het personeel		
a) Personeel wast geen handen na mogelijke besmetting.	Kritisch	
b) Personeel is niet verzorgd	4	
c) Personeel is niet verboden te eten, roken, tabak kauwen of te spugen in de productieruimte	5	
d) Nagellak en sieraden gedragen door productiepersoneel	3	
e) Werknemers dragen geen geschikte bedrijfskleding en hoofddeksels tijdens het werk	5	
f) Opslag van persoonlijke eigendommen van personeel in productieruimte	3	
g) Personeel besmet met of drager van een besmettelijke of infectieuze aandoening niet uitgesloten van de productieruimten	Kritisch	
h) Productiepersoneel met geïnfecteerde wonden, zweren of kwetsuren aan handen, armen of elk ander blootgesteld deel van het lichaam niet uitgesloten van contact met grondstoffen producten of productiezones	Kritisch	
i) Voorgescreven medische onderzoek van het personeel niet uitgevoerd en/of papieren ervan niet verkrijgbaar	4	
j) Productiepersoneel niet geïnstrueerd in hygiënisch werken, ziektecontrole en levensmiddelenbescherming	Kritisch	
TOTAAL		
BEREKENDE SCORE	GETEKEND	AANTAL KRITISCHE DEFECTEN

BEREKENING HYGIËNISCH SCORE	GETEKENDE SCORE	TOTAAL AANTAL KRITISCHE DEFECTEN
-----------------------------	-----------------	----------------------------------

