



PRODUCTSCHAP DIERVOEDER

Deel 1:
Hygiënecode binnenvaart
Levensmiddelen en Diervoeders

© **Centraal Bureau voor Rijn- en Binnenvaart (Rotterdam, Nederland)/ Productschap Diervoeder (Den Haag, Nederland)**

Alle rechten voorbehouden. De informatie uit deze publicatie mag worden geraadpleegd op het scherm, gedownload en geprint, mits dit gebeurt voor eigen, niet-commercieel gebruik. Voor ander gewenst gebruik dient vooraf schriftelijke toestemming van het CBRB en het PDV te worden gevraagd.

INHOUD

VOORWOORD	3
INLEIDING	5
1.1 ALGEMEEN.....	5
1.2 HYGIËNECODE	6
1.3 TOEPASSING.....	7
2 NORMATIEVE VERWIJZINGEN	8
3 TERMEN EN DEFINITIES	10
4 ALGEMENE EISEN BINNENVAART	12
4.1 DOCUMENTATIE EN REGISTRATIE	12
4.2 IDENTIFICATIE EN TRACEERBAARHEID	13
4.3 KLACHTENREGISTRATIE.....	13
5 BASISVOORWAARDEN BINNENVAART	14
5.1 PERSONEEL.....	14
5.2 INFRASTRUCTUUR.....	17
5.3 REINIGING.....	18
5.4 ONGEDIERTEBESTRIJDING	19
5.5 BEHEERSING LADINGSRESTANTEN EN AFVALSTOFFEN	19
6 PROCESBEHEERSING	20
6.1 ALGEMEEN.....	24
6.2 REINIGEN.....	24
6.3 AANVAARDING OPDRACHT, LADINGSCATEGORIE EN REINIGINGSREGIME	27
6.4 LADEN	29
6.5 VERVOEREN	30
6.6 LOSSEN.....	30
6.7 REGISTRATIE	31

Appendix

1. Ladingenlijst voorgaande ladingen en reinigingsregimes
2. Kruisverwijzingstabel Levensmiddelen Hygiëne Verordening / Hygiënecode binnenvaart levensmiddelen en diervoeders
3. Kruisverwijzingstabel Diervoeder Hygiëne Verordening / Hygiënecode binnenvaart levensmiddelen en diervoeders

VOORWOORD

Voor u ligt de volledig herziene hygiënecode voor de binnenvaart van levensmiddelen en diervoeders. De ervaring, die is opgedaan met de oude hygiënecode binnenvaart voor levensmiddelen uit 2000, is verwerkt in deze herziening.

Vanaf 1 januari 2006 zijn de Levensmiddelen Hygiëne Verordening (Vo. (EG) 852/2004) en de Diervoeder Hygiëne Verordening van kracht (Vo. (EG) 183/2005). In deze Verordeningen zijn de eisen opgenomen waaraan bedrijven moeten voldoen bij het vervoer van levensmiddelen en diervoeders. In deze herziening van de hygiënecode binnenvaart zijn deze eisen volledig geïntegreerd. Hiermee is de werkingssfeer van de hygiënecode – op verzoek van de binnenvaartsector - uitgebreid van levensmiddelen naar levensmiddelen én diervoeders.

Deze hygiënecode staat niet op zichzelf. In productietekens van levensmiddelen en diervoeders zijn de volgende hygiëncodes in gebruik die nauw aansluiten op de voor u liggende hygiënecode binnenvaart; dit zijn

- De hygiënecode in de Mouterij en Brouwerij,
- De hygiënecode voor de Brood- en Banketindustrie,
- De hygiënecode voor de Graan- Zaden- en Peulvruchtenverwerkende industrie, en
- De hygiënecode voor Op- en overslag van Eetbare Oliën en Vetten

De in deze hygiënecode omschreven procedures zijn een uitwerking van de HACCP-beginselen van verordening (EG) nr. 852/2004 en verordening (EG) nr. 853/2004. Deze beginselen zijn van toepassing op alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen. 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 hygiënecode omschreven procedures handelt, kan het er in principe van uitgaan dat aan de HACCP-beginselen van verordening (EG) nr. 852/2004 en verordening (EG) nr. 853/2004 wordt voldaan.

De hygiënecode binnenvaart bestaat uit twee delen. Deel 1 bevat de uitgewerkte wettelijke voorwaarden. Het tweede deel is een werkboek dat de vrachter in praktijk kan gebruiken bij het toepassen van de voorwaarden uit de hygiënecode.

Deze hygiënecode binnenvaart is opgesteld door het CBRB, Kantoor Binnenvaart en het Productschap Diervoeder en afgestemd met het Centraal College van Deskundigen Diervoedersector. Hierin zijn alle relevante geledingen van de diervoeder- en levensmiddelenkolom vertegenwoordigd. Daarnaast is de hygiënecode binnenvaart afgestemd met de Productschappencommissie Levensmiddelen Wetgeving (PLW) en in het Regulier Overleg Warenwet (ROW).

Met de publicatie van deze herziene hygiënecode binnenvaart, vervalt de oude versie. Om de grote groep gebruikers de kans te geven kennis te nemen van deze herziene versie en deze te implementeren, zullen beide versie gedurende een overgangstermijn naast elkaar gebruikt mogen worden. De herziene hygiënecode binnenvaart is geldig vanaf 1 april 2009. De oude hygiënecode binnenvaart vervalt per 1 januari 2010.

Deze hygiënecode is volledig herzien en wordt ter goedkeuring voorgelegd aan het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport en het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit.

Den Haag, 19 februari 2009

1 INLEIDING

1.1 Algemeen

Vanaf 1 januari 2006 zijn de Levensmiddelen Hygiëne Verordening (Vo. (EG) 852/2004) en de Diervoeder Hygiëne Verordening van kracht (Vo. (EG) 183/2005). In deze Verordeningen zijn onder meer de eisen opgenomen waaraan bedrijven moeten voldoen bij het vervoer van levensmiddelen en diervoeders. De eisen die aan het hygiënische vervoer van grondstoffen voor diervoeder en levensmiddelen worden gesteld zijn nu niet wezenlijk anders dan vroeger. Er werd van de vervoerder altijd al verwacht dat levensmiddelen en diervoeders werden vervoerd zonder risico voor de consumenten. Dat is in principe ook het doel van deze hygiëncode, namelijk: 'een product vervoeren zonder de voeder- en voedselveiligheid in gevaar te brengen'. In deze hygiëncode is vastgelegd hoe een product veilig vervoerd kan worden. Het verschil is dat de eisen nu schriftelijk zijn vastgesteld.

De genoemde verordeningen bepalen dat vertegenwoordigers van levensmiddelen- en diervoederbedrijven een hygiëncode mogen opstellen. In de hygiëncode is een werkwijze voorgesteld voor de binnenvaart van levensmiddelen en diervoeders. De hygiëncode binnenvaart bestaat uit twee delen. Deel 1 bevat de uitgewerkte wettelijke voorwaarden en deel 2 is een praktisch werkboek voor de vervoerder.

Deze hygiëncode binnenvaart is opgesteld door het CBRB, Kantoor Binnenvaart en het Productschap Diervoeder en afgestemd met het Centraal College van Deskundigen Diervoedersector (CCvDD). Hierin zijn alle relevante geledingen van de diervoeder- en levensmiddelenkolom vertegenwoordigd (zie tabel). Zie onderstaande tabel voor de zittende organisaties. Daarnaast is de hygiëncode binnenvaart afgestemd met de Productschappencommissie Levensmiddelen Wetgeving (PLW), en in het Regulier Overleg Warenwet (ROW).

Tabel: Centraal College van Deskundigen Diervoedersector; vertegenwoordigende geledingen en benoemde organisaties

Geleding in kolom	Benoemde organisaties
Mengvoederindustrie	Nederlandse Vereniging Diervoederindustrie (NEVEDI)
Overige diervoeder- en diervoedergrondstoffenindustrie en voedingsmiddelenindustrie	Vereniging Overleggroep Producenten Natte Veevoeders (OPNV)
	Nederlandse Vereniging van Meelfabrikanten
	Nederlandse Voedingsindustrie Gezelschapsdieren (NVG)
	Vereniging van Nederlandse Fabrikanten van Voedertoevoegingen (Nefato)
	Vereniging van Nederlandse Fabrikanten van Eetbare Oliën en Vetten (Vemof)
	Vereniging Verwerkers Slachtbijproducten (VVS) Vereniging van Nederlandse Deconstructoren Nederlandse Vereniging van Vetveredelingsbedrijven
Niet-agrarische voortbrenging en de handel in diervoeder en diervoedergrondstoffen	Koninklijke Vereniging 'Het Comité van Graanhandelaren'
	Nederlandse Vereniging van Handelaren in Stro, Fourages en Aanverwante Producten (HISFA)
(Pluim)veehouderij	LTO Nederland
Transportsector	Transport en Logistiek Nederland (TLN) Koninklijk Nederlands Vervoer (KNV) Centraal Bureau voor de Rijn- en Binnenvaart (CBRB) Kantoor Binnenvaart Vereniging van Scheepsbevrachters en Logistieke dienstverleners in de Binnenvaart (VSLB)
Verwerkende industrie en distributie	Nederlandse Pluimvee Verwerkende Industrie (NEPLUVI)
	Algemene Nederlandse Vereniging van Eierhandel (ANEVEI)
	Centrale Organisatie voor de Vleessector (COV)
	Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)
	Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL) Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie (FNLI)
Adviserende leden op voordracht van	
Productschappen Vee, Vlees en Eieren	
Productschap Zuivel	
Productschap Margarine, Vetten en Oliën	
Productschap Granen, Zaden en Peulvruchten	
Vereniging Overleg Certificatie-instellingen	

1.2 Hygiënecode

Levensmiddelen en diervoeders moeten in het kader van de voedsel- en diervoederveiligheid op een hygiënische wijze vervoerd worden. Met dat doel is deze hygiënecode opgesteld. De overheid heeft hiervoor hygiëne-eisen vastgelegd in de Levensmiddelen Hygiëne Verordening en de Diervoeder Hygiëne Verordening. Naast deze algemene hygiëne-eisen wordt van alle schakels in de diervoeder - en levensmiddelenketen verwacht dat zij onderzoeken wat mogelijke risico's kunnen zijn die leiden tot een onveilig product. Een hygiënecode heeft als doel om aan te geven wat die mogelijke risico's zijn en vervolgens welke acties van de betrokkenen op die punten worden verwacht.

De in deze hygiënecode omschreven procedures zijn een uitwerking van de HACCP-beginselen van verordening (EG) nr. 852/2004, verordening (EG) nr. 853/2004 en verordening (EG) nr. 183/2005. Deze beginselen zijn van toepassing op alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen en diervoeders. Het handelen in strijd met deze beginselen is verboden op grond van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen. Wanneer een levensmiddelen-, diervoederbedrijf overeenkomstig de in een goedgekeurde hygiënecode omschreven procedures handelt, kan het er in principe van uitgaan dat aan de HACCP-beginselen van verordening (EG) nr. 852/2004, verordening (EG) nr. 853/2004 en verordening (EG) nr. 183/2005 wordt voldaan.

Deze hygiënecode is vrijwillig toepasbaar. Bedrijven kunnen er ook voor kiezen om in plaats van het werken volgens de hygiënecode een eigen HACCP-plan of een minimaal gelijkwaardig Good Manufacturing Practice (GMP) systeem voor het vervoer van diervoeders op te stellen en toe te passen. *Geadviseerd wordt in dit geval deze hygiënecode als leidraad te gebruiken.*

Enkele begrippen

Onder 'diervoeders' wordt verstaan: *alle stoffen en producten, inclusief additieven, verwerkt, gedeeltelijk verwerkt of onverwerkt, die bestemd zijn om te worden gebruikt voor orale voeding aan dieren (Vo. (EG) Nr. 178/2002).* Hieronder vallen voerders, voormengsels, toevoegingsmiddelen, mengvoerders, of producten die na een bewerkingsstap als zodanig kunnen worden aangemerkt.

Onder 'levensmiddel' of 'voedingsmiddel' wordt verstaan: *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 (Vo. (EG) Nr. 178/2002).*

Onder 'binnenvaart' wordt verstaan: *het vervoeren van goederen over de Europese binnenwateren met behulp van transportmiddelen, nader aangeduid als binnenvaartschepen.*

Onder 'vervrachter' wordt verstaan: *de feitelijke vervoerder (schipper/kapitein).*

Overige uitgangspunten

De vervrachter blijft altijd zelf verantwoordelijk voor het beheer van zijn voederveiligheidssysteem en voor de bedrijfsinterne controle op de naleving van eisen. Door te voldoen aan de eisen, die deze hygiënecode stelt aan het binnenvaarttransport van levensmiddelen en diervoeders kan de vervrachter de veiligheid en kwaliteit van zijn diensten aan derden aantonen.

1.3 TOEPASSING

Deze hygiëncode is van toepassing op vervoer over binnenwateren en per kustvracht van levensmiddelen en diervoeders, zoals deze onder paragraaf 1.2. zijn omschreven.

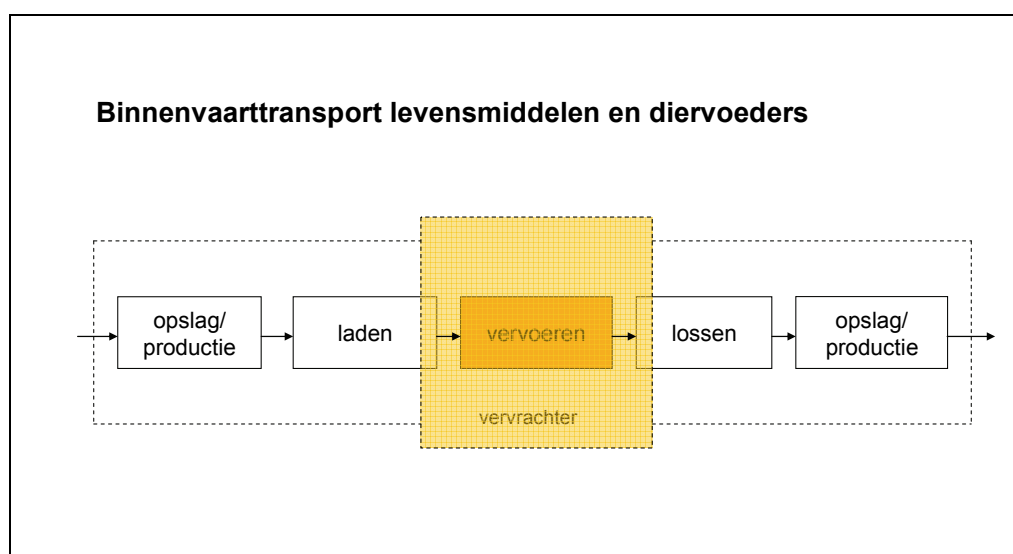
Voor de leesbaarheid van deze hygiëncode wordt in het vervolg van de code alleen gesproken over binnenvaart, waarmee zowel het vervoer over binnenwateren als het vervoer per kustvracht bedoeld worden. Indien expliciet een van beide transportmodi wordt bedoeld, zal de term “vervoer over binnenwateren” of “vervoer per kustvracht” gebruikt worden.

In alle gevallen is het de verantwoordelijkheid van de vervoerder om te verifiëren of zijn proces onder de reikwijdte van deze hygiëncode valt.

Onder vervoer per binnenvaart wordt in deze hygiëncode het volgende vervoer bedoeld.

- Het transport van bulkgoederen: de bulkgoederen kunnen vast of vloeibaar zijn. Het vervoer van deze bulkgoederen vindt plaats in laadruimten. Deze laadruimten kunnen in de binnenvaart bestaan uit ruimen en tanks, al dan niet geconditioneerd;
- Het transport van stukgoed: het stukgoed kan op velerlei wijze verpakt zijn (flessen, dozen, vaten, zakken, IBC, etc.) en op zijn beurt weer verladen zijn in containers, al dan niet geconditioneerd.

De verantwoordelijkheid van de vervoerder die het transport uitvoert, beperkt zich binnen deze hygiëncode uitsluitend tot (de dienst van) het binnenvaarttransport van levensmiddelen en diervoeders. Dit betekent dat deze hygiëncode alleen van toepassing is op de activiteit binnenvaart en niet op overige activiteiten die mogelijk door de vervoerder worden verricht, zoals op- en overslag. Deze activiteiten zijn beschreven in andere relevante (hygiëne)codes. Zie voor een verduidelijking van het toepassingsgebied onderstaande figuur.



2 NORMATIEVE VERWIJZINGEN

In deze hygiëncode wordt verwezen naar andere documenten (bijv. werkplannen). Deze documenten behoren tot deze hygiëncode en de vervrachter dient aan de eisen uit deze documenten te voldoen.

De vervrachter zorgt er voor dat al het vervoer dat onder zijn verantwoordelijkheid wordt uitgevoerd, voldoet aan de toepasselijke communautaire wetgeving, de daarmee verenigbare nationale wetgeving en goede hygiënische praktijken, die van toepassing zijn. De vervrachter dient te beschikken over een wettelijke registratie in het kader van de Levensmiddelen Hygiëne Verordening (Vo. (EG) 852/2004) en/of de Diervoeder Hygiëne Verordening (Vo. (EG) 183/2005).

Tot de voor het binnenvaarttransport van levensmiddelen en diervoeders relevante communautaire wetgeving behoren in ieder geval de onderstaande verordeningen en beschikkingen. Voor zover dit andere wetgeving betreft dan de hygiëneverordeningen voor levensmiddelen (Vo. (EG) 852/2004 en Vo. (EG) 853/2004) en diervoeders (Vo. (EG)183/2005) zijn deze opgenomen ter verbetering van de toepasbaarheid van deze hygiëncode.

Diervoederwetgeving		
Nummer	Aanduiding onderwerp	Officiële titel
-	Kaderwet Diervoeders	Kaderwet Diervoeders
178/2002	Algemene Levensmiddelen Verordening	Verordening (EG) Nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 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
183/2005	Diervoeder Hygiëne Verordening	Verordening (EG) Nr. 183/2005 van het Europees Parlement en de Raad van 12 januari 2005 tot vaststelling van voorschriften voor diervoederhygiëne
1774/2002	Dierlijke bijproducten	Verordening (EG) Nr. 1774/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 3 oktober 2002 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten
999/2001	Dierlijke eiwitten	Verordening (EG) Nr. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad van 22 mei 2001 houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën

Levensmiddelen wetgeving		
Nummer	Aanduiding onderwerp	Officiële titel
-	Warenwet	Warenwet
178/2002	Algemene Levensmiddelen Verordening	Verordening (EG) Nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 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
852/2004	Levensmiddelen Hygiëne Verordening	Verordening (EG) Nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne.
853/2004	Hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong	Verordening (EG) Nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong

Regelmatig wordt bestaande Europese wetgeving gewijzigd. Deze veranderingen worden doorgevoerd door middel van wijzigingsverordeningen, wijzigingsrichtlijnen en wijzigingsbeschikkingen. Deze wijzigingswetgeving bevat nooit de nieuwe integrale wetstekst, maar bevat meestal slechts informatie over wat in welke wetgeving op welke plek verandert. Het is dus aan de gebruiker van de wetgeving om alle latere relevante wijzigingen in de oorspronkelijke wetteksten in te lezen. Daarbij kan gebruik gemaakt worden van zogenaamde geconsolideerde wetteksten waarin deze wijzigingen zijn verwerkt. Deze geconsolideerde versies hebben echter geen officiële status en zijn over het algemeen niet tot en met de laatste wetswijziging bijgewerkt. Wel wordt voorafgaand aan de geconsolideerde wetteksten aangegeven tot en met welke wijziging de tekst is bijgewerkt. In dit document wordt in verband met de overzichtelijkheid slechts de oorspronkelijke wetgeving genoemd en niet de wijzigingswetgeving.

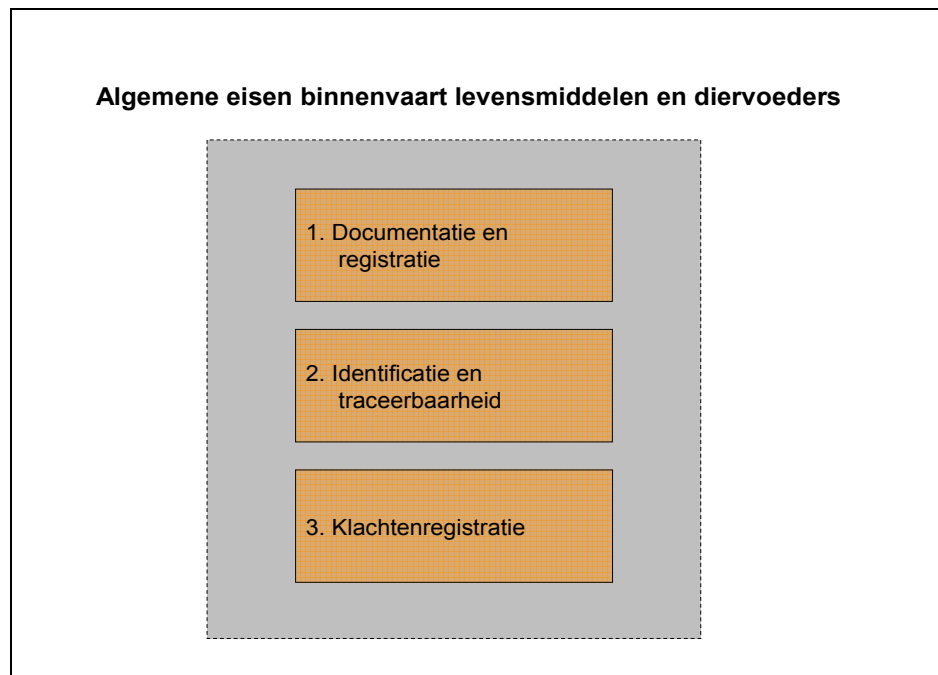
3 TERMEN EN DEFINITIES

Basisvoorwaardenprogramma	Elke gespecificeerde en gedocumenteerde activiteit of faciliteit die is geïmplementeerd overeenkomstig de “Codex General Requirements of Food Hygiene” de “Good Manufacturing Practices” en de van toepassing zijnde levensmiddelen- en diervoederwetgeving, met als doel om de basisvoorwaarden te scheppen die noodzakelijk zijn voor het produceren, ver- en bewerken van veilige levensmiddelen en diervoeders in alle stadia van voedselketen.
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. Algemene beheersmaatregel: Een maatregel om een specifiek onderdeel van het basisvoorwaardenprogramma te beheersen. Specifieke beheersmaatregel: Een maatregel om een kritisch beheersingspunt (CCP) te beheersen.
Beheersen	Het nemen van alle noodzakelijke maatregelen om te verzekeren dat alle veiligheidsprocedures worden uitgevoerd met als doel alle mogelijke voederveiligheidsrisico's te elimineren of te reduceren tot een aanvaardbaar niveau.
Binnenvaart	Het vervoeren van goederen over de Europese binnenwateren met binnenvaartschepen.
CCP (Kritisch beheersingspunt)	Een punt, stap of procedure waarvoor het van essentieel belang is dat specifieke beheersmaatregelen worden toegepast om gevaren te vermijden of te elimineren, dan wel te reduceren en te beheersen op een aanvaardbaar niveau.
Corrigerende actie	De actie(s) die moet/ moeten worden ondernomen wanneer het bewakingssysteem van het kritische beheersingspunt aangeeft dat dit punt niet meer wordt beheerst.
Desinfecteren	Het verminderen of terugbrengen van het aantal levende micro-organismen tot een niveau dat geen aanleiding geeft tot gevaar voor de voedsel-/voederveiligheid.
Diervoeders	Alle stoffen en producten, inclusief additieven, verwerkt, gedeeltelijk verwerkt of onverwerkt, die bestemd zijn om te worden gebruikt voor orale voeding aan dieren.
Diervoederwetgeving	De wetten, verordeningen en administratieve bepalingen met betrekking tot diervoeders in het algemeen, en de veiligheid van diervoeders in het bijzonder, zowel op communautair als nationaal niveau; zij bestrijkt elk stadium van de productie, de verwerking, de distributie en het gebruik van diervoeders.
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point: concept voor het op systematische wijze identificeren, evalueren, beheersen en elimineren van potentiële gevaren met betrekking tot de voedselveiligheid.
Ladingjournaal	Een overzicht naar datum van de vervoerde ladingen

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.
Levensmiddelen-wetgeving	De wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen met betrekking tot levensmiddelen in het algemeen en de voedselveiligheid in het bijzonder, zowel op het niveau van de Gemeenschap als op nationaal niveau; deze term bestrijkt alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen, alsmede van diervoeders die voor voedselproducerende dieren worden geproduceerd of daaraan worden gevoerd.
Ongewenste stoffen	Alle stoffen en producten, m.u.v. ziekteverwekkers, die aanwezig zijn in of op het product dat is bedoeld voor humane consumptie of het voederen van dieren en die een potentieel gevaar opleveren voor de gezondheid van mens, dier en of voor het milieu of die de dierlijke productie ongunstig kunnen beïnvloeden.
Op- en overslag	Het overladen of gedurende een periode opslaan van producten.
Reiniging	Het verwijderen van productresten, vuil en micro-organismen met behulp van een adequate reinigingsmethode opdat de laadruimte schoon is.
Risico	De waarschijnlijkheid dat een nadelig gezondheidseffect wordt veroorzaakt door de aanwezigheid van een bepaald gevaar en de ernst van dat specifieke gevaar als het voedsel/diervoeder wordt bereid/verwerkt en geconsumeerd volgens bedoeld gebruik.
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.
Verifiëren	Het (achteraf) toepassen van methoden, procedures, keuringen en beproevingen om vast te stellen dat overeenkomstig de specificaties wordt vervoerd en het HACCP systeem functioneert als wordt bedoeld.
Versleping	Component (verwerkt in een product) dat in een bepaalde mate achterblijft in de laadruimte en daardoor terecht komt in een volgende lading product.
Vervrachter	De feitelijke vervoerder (schipper/kapitein).
Voederveiligheid	De kenmerken van toevoeging- en diergeneesmiddelen, voormengsels, voedermiddelen en diervoeders, die: a. ten behoeve van de veiligheid van het dier, de consument van voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong en/of het milieu in wetgeving (in Europese Unie en aanvullend nationaal) zijn vastgelegd, b. in aanvulling op a) zijn geformuleerd op basis van consensus in de diervoedersector na overleg met de organisaties van de betreffende veehouderijsectoren en daar achterliggende (verwerkende) sectoren.
Voedselveiligheid	Zekerstelling dat het levensmiddel geen schade toebrengt aan de consument wanneer het levensmiddel wordt verwerkt/toebereid en geconsumeerd volgens bedoeld gebruik.

4 ALGEMENE EISEN BINNENVAART

Om de voedsel- en voederveiligheid te kunnen waarborgen, beschikt de vervrachter over een reeks van technische en administratieve hulpmiddelen, waaronder diverse procedures. Een vervrachter beschikt minimaal over procedures ten aanzien van documentatie en registratie, identificatie en traceerbaarheid en klachtenregistratie.



4.1 Documentatie en registratie

De vervrachter dient te beschikken over een documentatiesysteem voor de vaststelling van en beheersing van de kritische punten van het vervoer en voor de opstelling en uitvoering van een veiligheids-beheersingsplan.

De vervrachter houdt een register bij met de vereiste documentatie inzake het vervoer, de vereiste registraties en de controles. Registraties moeten worden vastgesteld en bijgehouden om het bewijs te leveren dat wordt voldaan aan de eisen uit deze hygiëncode zodat de voedsel- en diervoederveiligheid is geborgd.

De vervrachter dient de vereiste registraties minimaal 2 jaar te bewaren (tenzij nationale wetgeving een langere termijn vereist). Alle vereiste registraties moeten bewaard worden om de historie van iedere vervoerde partij levensmiddelen en diervoeders te kunnen traceren en in geval van klachten de verantwoordelijkheden te kunnen vaststellen.

Bij controle moet aangetoond worden dat er volgens de hygiëncode gewerkt wordt. De vervrachter dient de relevante documenten en wettelijk vereiste vergunningen, registraties en erkenningen in het kader van de levensmiddelen- en diervoederwetgeving te kunnen overleggen.

Alle gegevens dienen mede in verband met een adequate traceerbaarheid te worden vastgelegd. Daarnaast moeten op de werkplek instructies aanwezig zijn die beschrijven hoe gehandeld moet worden. Het Werkboek Hygiënecode Binnenvaart bevat hiertoe in werkplan 14 een procedure met betrekking tot documentatie en registratie.

Beheersing van het totale systeem is gewaarborgd als de vervrachter werkt volgens alle procedures en instructies van de hygiënecode binnenvaart.

4.2 Identificatie en traceerbaarheid

De vervrachter neemt passende maatregelen om te waarborgen dat de vervoerde producten effectief kunnen worden getraceerd. De vervrachter registreert hiertoe de relevante gegevens.

De vervrachter die het transport uitvoert heeft hiertoe een deugdelijke administratie waarin minimaal is opgenomen:

- a. de hoeveelheden en soorten producten per opdrachtgever (d.i. de afnemer van het transport);*
- b. voor zover van toepassing kopieën van de eventuele geleidedocumenten, garantieverklaringen, certificaten e.d.;*
- c. de identificatie en codering van de bulk-laadcompartimenten, waarmee de transportvolgorde van bulkgoederenvervoer mogelijk blijft.*
- d. de hoeveelheid en soort product per geïdentificeerd bulk-laadcompartiment*

Het Werkboek Hygiënecode Binnenvaart bevat hiertoe in werkplan 14 een procedure met betrekking tot documentatie en registratie. Werkplan 11 bevat een voorbeeld van een ladingjournaal.

4.3 Klachtenregistratie

De vervrachter zet een systeem op voor de registratie en behandeling van klachten.

Een procedure voor klachtenregistratie en –afhandeling moet minimaal bestaan uit.

- a. Het registreren van klachten;*
- b. Het onderzoeken van de oorzaken van klachten;*
- c. Het registreren van ondernomen acties n.a.v. klachten;*
- d. Het registreren van de communicatie met klanten.*

Het Werkboek Hygiënecode Binnenvaart bevat hiertoe in werkplan 13 een klachtenregistratieformulier.

5 BASISVOORWAARDEN BINNENVAART

Het basisvoorwaardenprogramma voor het vervoer van levensmiddelen en diervoeders bestaat uit vijf onderdelen. (zie onderstaande figuur).

Basisvoorwaarden binnenvaart levensmiddelen en diervoeders



5.1 Personeel

De vervoerder moet er voor zorgen dat de verantwoordelijkheden en bevoegdheden zijn vastgesteld. Ook moeten alle afspraken worden vastgelegd. Wat betreft het vervoer is in de binnenvaart de vervoerder verantwoordelijk voor het diervoeder - en voedselveilig vervoeren van de goederen.

Het personeel dient te voldoen aan de relevante opleidingseisen zoals vastgesteld in (inter-)nationale regelgeving met betrekking tot levensmiddelen en diervoeders. Het bij het binnenvaarttransport betrokken personeel moet worden ingelicht over zijn taken, verantwoordelijkheden en bevoegdheden (o.a. bij wijzigingen) om de gewenste productveiligheid te verkrijgen. Daarnaast moet op het schip het Werkboek Hygiëncode Binnenvaart aanwezig zijn dat beschrijft hoe het personeel moet handelen.

Niet alleen aan de producten zelf worden eisen gesteld wat betreft hygiëne, ook aan de mensen die met de producten omgaan. Zij kunnen een belangrijke bron van besmetting met micro-organismen zijn van diervoeders en levensmiddelen. Iedereen die werkt in een laadruimte of een laadruimte betreedt waarin zich levensmiddelen of diervoeders bevinden, dient een goede persoonlijke hygiëne in acht te nemen en dient passende, schone, en zover nodig is, beschermende kleding te dragen.

Voor de persoonlijke hygiëne aan boord geldt de volgende procedure:

1. Personen die lijden aan:

- a) een ziekte die via voedsel kan worden overgedragen,*
- b) geïnfecteerde wonden, huidinfecties en huidaandoeningen,*
- c) diarree, overgeven, geelzucht.,*

moeten deze ziekte, en indien mogelijk de oorzaak daarvan, onmiddellijk kenbaar maken aan de vrachter

- 2 In laadruimten voor levensmiddelen of diervoeders is het niet toegestaan te eten, roken of drinken*
- 3 Tijdens het laden en lossen van bulkgoederen is het niet toegestaan te eten, roken of drinken*
- 4 Personeel dat in aanraking komt met levensmiddelen of diervoeders draagt schone, beschermende kleding, hoofdbedekking en schoeisel*
- 5 Personeel dat in aanraking komt met levensmiddelen of diervoeders dient maatregelen te nemen ter voorkoming van verontreiniging van levensmiddelen en diervoeders met persoonlijke bezittingen en sieraden (pennen, potloden, GSM, aanstekers, sigaretten, oorbellen, ringen etc.)*

Het Werkboek Hygiëncode Binnenvaart bevat hiertoe in werkplan 3 een procedure persoonlijke hygiëne.

Daarnaast dient de vrachter ervoor te zorgen dat de nodige algemene hygiëne en veiligheid aan boord in acht wordt genomen. Breekbare attributen (bijv. glas) mogen niet gebruikt worden als hierdoor besmetting van producten kan optreden.

Voor de hygiëne aan boord geldt de volgende procedure:

1. Zowel de vervrachter als zijn personeel moeten op de hoogte zijn van de wetgeving in zake het hygiënisch werken tijdens het laden, het vervoer en het lossen van goederen;
2. De vervrachter dient toezicht op zijn personeel te hebben tijdens hun werkzaamheden aan boord.
3. Hygiënisch werken aan boord houdt in dat voorkomen wordt dat:
 - a) ophoping van vuil ontstaat in de laadcompartimenten,
 - b) verontreiniging ontstaat met voorgaande ladingen,
 - c) verontreiniging ontstaat bij het gezamenlijk laden,
 - d) schimmelvorming in de laadcompartimenten zit,
 - e) verontreiniging ontstaat met de olie of het water vanuit andere compartimenten of met ballastwater,
 - f) gebreken aan boord van het schip zijn zoals kieren en gaten waardoor ongedierte of waswater en dergelijke binnen kan komen.
 - g) verontreiniging ontstaat met gebruikte ontsmettingsmiddelen t.b.v. ongediertebestrijding.
 - h) huisdieren in laadcompartimenten komen waarin levensmiddelen of diervoeders zijn resp. worden opgeslagen.
 - i) verontreiniging van buitenaf ontstaat tijdens laden en lossen (weersinvloeden, vogels, vogelpoep etc.)

Het Werkboek Hygiëncode Binnenvaart bevat hiertoe in werkplan 4 een algemene procedure hygiëne.

5.2 Infrastructuur

De bedrijfsinrichting is zodanig dat:

- a. de kans op fouten zo klein mogelijk is en (kruis)verontreiniging en in het algemeen aantasting van de veiligheid en kwaliteit van de diervoeders en levensmiddelen zo veel mogelijk wordt voorkomen;
- b. geen verwarring tussen verschillende producten kan plaats vinden, de producten goed identificeerbaar zijn en dat (kruis)verontreiniging en bederf wordt vermeden.

De laadruimten en de onmiddellijke omgeving daarvan moeten schoon zijn. De indeling, het ontwerp, de constructie, en de afmetingen van het schip en de laadruimten moeten zodanig zijn dat:

- a. reiniging en/of ontsmetting en onderhoud op adequate wijze kunnen worden uitgevoerd.
- b. het schip en de laadruimten uitsluitend toegankelijk zijn voor personen die daarvoor toestemming van de vervrachter hebben.

De vervrachter draagt er zorg voor dat condensvorming en bederf (broei) van levensmiddelen en diervoeders wordt voorkomen. Indien gebruik wordt gemaakt van geconditioneerde laadruimten, moet de effectiviteit van temperatuur- en luchtvochtigheidsbeheersing aantoonbaar zijn. Wanneer deze hygiëncode en/of de opdrachtgever vereisen dat de vervrachter temperatuurmetingen verricht en vastlegt, volstaat het gebruik van eenvoudige veldapparatuur.

De vervrachter draagt er zorg voor dat het schip:

- a. *is gemaakt van geschikte materialen die, ter voorkoming van verontreiniging van levensmiddelen en diervoeders, doeltreffend kunnen worden gereinigd en onderhouden. Dit geldt in het bijzonder voor materialen en oppervlakten die direct in contact met levensmiddelen en/of diervoeders komen.*
- b. *in een goede technische staat is.*
- c. *geschikt is voor het beoogde gebruik en functioneert in overeenstemming met het beoogde gebruik.*
- d. *goede hygiënische productie/praktijken mogelijk maakt.*

De vervrachter draagt er zorg voor dat de laadcompartimenten:

- a. *schoon, volledig gelegeerd, vrij van ladingsrestanten en vrij van geur van voorafgaande ladingen zijn.*
- b. *droog en/of gedroogd zijn ingeval van droge vervolgladingen.*
- c. *afgedekt zijn, voor zover dit niet de kwaliteit van het product schaadt.*

5.3 Reiniging

Bederf en stof moeten worden voorkomen en onder controle gehouden worden om het binnendringen van schadelijke organismen in levensmiddelen en diervoeders te voorkomen.

Er moet een reinigingsprocedure worden ingevoerd. De reiniging van de laadcompartimenten dient te worden geregistreerd (zie ook paragraaf 4.1). De resten van reinigings- en ontsmettingsmiddelen moeten zo klein mogelijk gehouden worden.

Ook het materiaal dat in aanraking met de producten komt, of zou kunnen komen, moet regelmatig schoongemaakt worden.

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

De vervrachter is verantwoordelijk voor de reinigingsprocedure waarin minimaal is opgenomen:

- a. de verantwoordelijkheid m.b.t. de reiniging;*
- b. de reinigingsmethoden;*
- c. de frequentie en tijdstippen van de reiniging;*
- d. toepassing van de verschillende reinigings- en desinfectieregimes afhankelijk van de voorgaande lading;*
- e. de kritische aandachtspunten per type schip. Hierbij moet vermeld worden welke onderdelen vóór de aanvang van de reiniging moeten worden gedemonteerd;*
- f. reinigings- en ontsmettingsmiddelen. Deze dienen geschikt te zijn voor het doel waarvoor zij gebruikt worden. Alleen 'Food Grade' schoonmaakmiddelen mogen worden gebruikt. De resten van reinigings- en ontsmettingsmiddelen moeten zo klein mogelijk gehouden worden.*

Het Werkboek Hygiëncode Binnenvaart bevat in werkplan 5 reinigingsprocedures.

5.4 Ongediertebestrijding

Ongedierte moet geweerd en indien nodig (in geval van een daadwerkelijk ongedierteprobleem) bestreden worden. Ongedierte aan boord van een schip of in een laadruimte is een bron van besmetting van levensmiddelen en diervoeders. Deze besmetting kan zowel fysiek (en zichtbaar) zijn, in de vorm van uitwerpselen, vraat aan goederen als microbiologisch (en onzichtbaar), in de vorm van ziektekiemen en ongewenste micro-organismen (Salmonella).

In geval van een daadwerkelijk ongedierteprobleem, wordt er een ongediertebestrijdingsplan opgesteld. De vervrachter registreert de uitvoering van dit bestrijdingsplan. Er worden alleen toegelaten bestrijdingsmiddelen gebruikt door gediplomeerde plaagdierbestrijders.

Bestrijdingsmiddelen worden opgeslagen in een afsluitbare ruimte en mogen niet worden opgeslagen in een ruimte waar levensmiddelen of diervoeders worden opgeslagen.

De vervrachter ziet er binnen de mogelijkheden, op toe dat te vervoeren partijen bij ontvangst vrij zijn van ongedierte en zichtbare sporen van ongedierte. De vervrachter voert dit toezicht naar beste kunnen uit, maar de opdrachtgever blijft verantwoordelijkheid voor de kwaliteit van de aangeboden vracht.

De vervrachter is verantwoordelijk voor het uitvoeren van preventieve maatregelen om ongedierte te weren. Preventieve maatregelen zijn onder andere:

- a. goed onderhouden laadruimten en afdichtingen (kleppen, luiken);*
- b. een goede afvoer van spoel- en hemelwater, niet toegankelijk voor plaagdieren*
- c. een schone werkomgeving, vrij van vuil, voedsel en schuilmogelijkheden voor plaagdieren;*
- d. een goede hygiënische werkwijze en*
- e. een goede ontvangstcontrole (binnen de mogelijkheden die de vervrachter heeft).*

In het geval van een feitelijk ongedierteprobleem, zorgt de vervrachter ervoor dat een gediplomeerd plaagdierbestrijder een passend bestrijdingsplan opstelt.

5.5 Beheersing ladingsrestanten en afvalstoffen

Vuilnisbakken, vuilcontainers e.d. zijn zo uitgevoerd dat zij geen besmettingsbron vormen voor levensmiddelen en diervoeders en worden regelmatig gelegegd om aantrekking van ongedierte en vogels te voorkomen.

Ladingsrestanten die ontstaan bij de vervrachter, moeten op adequate wijze worden verwijderd door de eigenaar van de goederen en mogen niet voor het oorspronkelijk doel, m.a.w als levensmiddel of diervoeder worden gebruikt.

Ladingsrestanten die bij de reiniging van het laadruimten ontstaan, dienen verwijderd te worden conform de geldende wet- en regelgeving (Besluit Afvalstoffen Binnenvaart).

6 PROCESBEHEERSING

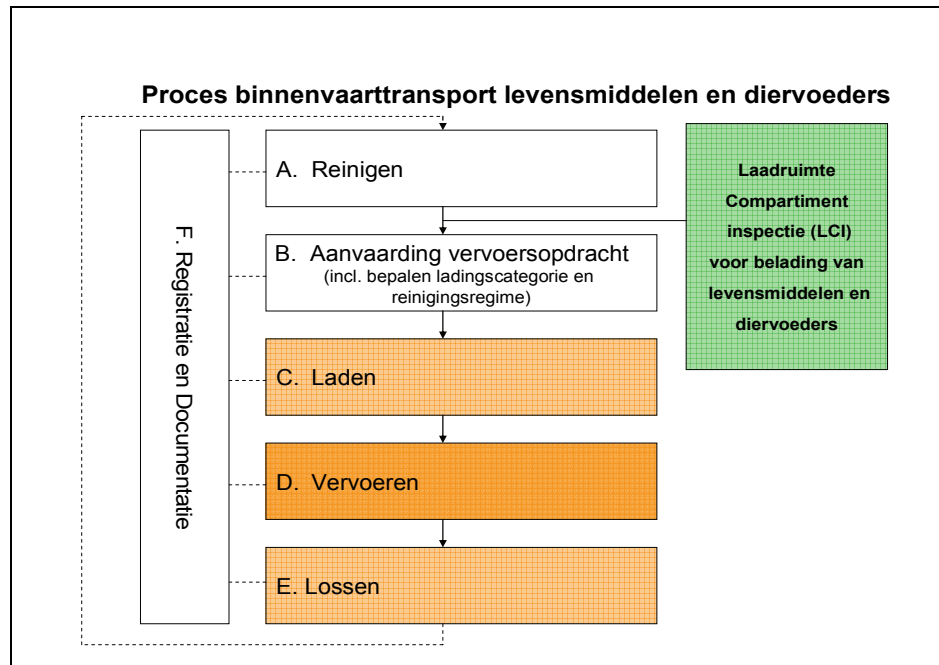
De vervrachter draagt zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van een of meer permanente schriftelijke procedures die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen (conform Codex Alimentarius). Deze beginselen zijn:

- a. het onderkennen van elk gevaar dat voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moet worden;
- b. het identificeren van de kritische beheerspunten in het stadium of de stadia waarin beheersing essentieel is om een gevaar te voorkomen of te elimineren dan wel tot een aanvaardbaar niveau te reduceren;
- c. het vaststellen van grenswaarden voor de kritische beheerspunten om te kunnen bepalen wat aanvaardbaar en wat niet aanvaardbaar is op het vlak van preventie, eliminatie of reductie van een onderkend gevaar;
- d. het vaststellen en toepassen van effectieve bewakingsprocedures op de kritische controlepunten;
- e. het vaststellen van corrigerende maatregelen wanneer uit de bewaking blijkt dat een kritisch controlepunt niet volledig onder controle is;
- f. het vaststellen van procedures om te verifiëren of de onder a) tot en met e) genoemde maatregelen volledig zijn en naar behoren functioneren. Deze verificatieprocedures worden regelmatig toegepast;
- g. het opstellen van op de aard en de omvang van de vervrachter afgestemde documenten en registers waaruit blijkt dat de onder a) tot en met f) omschreven maatregelen daadwerkelijk worden toegepast.

De hierboven beschreven HACCP principes zijn in deze hygiëncode generiek uitgewerkt voor de binnenvaart van levensmiddelen en diervoeders en dit heeft geresulteerd in specifieke beheersmaatregelen ten aanzien van transportvolgorde en reinigings- en desinfectieregimes. Deze hygiëncode is bedoeld voor die vervoerders die geen eigen HACCP plan hebben en gebruik willen maken van de identificaties van kritische punten in het binnenvaart proces en de vastgestelde algemene beheersmaatregelen uit deze hygiëncode (hoofdstuk 6). Een vervoerder dient zelf na te gaan of de in de hygiëncode beschreven processen overeenkomen met zijn werkwijze. Indien punten in deze code niet afdoende beschreven staan, dient een vervoerder een eigen risico- en gevarenanalyse voor deze punten op te stellen en actiepunten die hieruit voortvloeien uit te werken in beheersmaatregelen.

Deze hygiëncode heeft tot doel de risico's op contaminatie van levensmiddelen en diervoeders tijdens het binnenvaarttransport te beheersen. Door de generieke uitwerking van de HACCP-principes voor de binnenvaart zijn de kritische punten in het proces vastgesteld en zijn algemene beheersmaatregelen opgesteld. Hierbij zijn de processen uit onderstaand schema meegenomen.

Het binnenvaartproces is eenvoudig en ziet er als volg uit:



In de generieke HACCP analyse zijn drie gevaren benoemd voor het binnenvaarttransport van levensmiddelen en diervoeders, te weten

1. verontreiniging door opeenvolgende ladingen én;
2. contaminatie tijdens het vervoer.
3. temperatuurschommelingen tijdens het transportproces

De kritische beheerspunten en specifieke beheersmaatregelen voor het binnenvaarttransport van levensmiddelen en diervoeders zijn in onderstaande tabel weergegeven per processtap. Voorts wordt de wijze en frequentie van controle beschreven en de corrigerende actie bij eventuele afwijkingen.

Het Werkboek Hygiëncode Binnenvaart bevat in werkplan 6, 7 en 8 de kritische beheerspunten en algemene beheersmaatregelen met betrekking tot het binnenvaartproces.

Tabel: Overzicht van gevaren, beheersmaatregelen, bewaking en corrigerende acties.

SBM Nummer (proces)	Risico	Normen		Beheersmaatregel	Wijze	Controle		Corrigerende actie	Verantwoording	Documentatie - Werkplan
		Actiegrens	Afkeurgrens			Frequentie	Verantwoording.			
SBM1 (Reinigen)	Onvoldoende reiniging met als gevolg: - Microbiële besmetting	Sporen (visueel, geur) van voorafgaande lading, droge vloeren van laadruimten. Salmonella afwezig in 25g.	Reinigen en indien nodig desinfectie van laadruimte en beladingsinstallatie en hulpmiddelen conform de voorschriften uit de ladingscategorie-indeling	Organo-leptische (visueel, geur) controle van laadruimte en beladingsinstallatie	Na elke reiniging	Na elke reiniging	Schipper, Medewerker Binnenvaart	Opnieuw reinigen, eventueel reiniging uitbreiden (met water, schoonmaakmiddel) en weer controleren.	Schipper	Werkplan 5a, 5b en 5c, Appendix 1
	- Fysische verontreiniging	- Geen aantoonbare sporen van glas, metalen, plastic - Botanische zuiverheid (feed) min. 95% - Contractuele afspraken Conform wettelijke normen.		Inspectie kritische onderdelen reiniging.	Na elke reiniging	Na elke reiniging	Schipper, Medewerker Binnenvaart	Opnieuw reinigen, eventueel reiniging uitbreiden (met water, schoonmaakmiddel) en weer controleren. Bij herhaaldelijke afwijkingen, reinigingsplan herzien.	Schipper	Werkplan 5a, 5b en 5c
SBM2 (Laden)	- Chemische verontreiniging	Conform wettelijke normen.		LCI	Voor elke belading	Voor elke belading	Inspecteur	Opnieuw reinigen, eventueel uitgebreider en laadruimte opnieuw ter inspectie aanbieden.	Schipper	Werkplan 2
	Afwijkende temperatuur met als gevolg: - Fysieke afwijkingen (kleur, geur, viscositeit) - Microbiologische groei	Conform temperatuuroverzichten werkplan 10. - Conform productkenmerken volgens specificatie. - Verpompbaarheid (vetten en oliën)	"Dedicated" transport - Meten, vergelijken en registreren temperatuur bij ontvangst. - Organoleptische controle (kleur, structuur, geur)	Controleren laatste vrachten laatste 6 maanden	Eenmalig, bij inspectie-aanvraag	Eenmalig, bij inspectie-aanvraag	Inspecteur	Vanaf laatste "niet-dedicated" lading, nieuwe termijn van 6 maanden stellen voor hernieuwde inspectie.	Schipper	Werkplan 1a, 1b
SBM3 (Laden / Lossen)	Neerslag tijdens laden / lossen met als risico: - Fysieke schade (verhoogd vochtgehalte, verpakkingsschade) - Microbiologische groei	Salmonella afwezig in 25g. Geen sporen van uiterlijke schade aan producten en verpakkingen Salmonella afwezig in 25g.	Laadruimte en lading afschermen tegen neerslag	Toezicht op het zoveel mogelijk aflichten van laad-/losopening en laadruimte.	Bij elke vorm van neerslag	Bij elke vorm van neerslag	Schipper, Medewerker Binnenvaart	- Belading staken - Optrichtgever informeren - Vervolgactie in overleg met opdrachtgever.	Schipper	Werkplan 10a, 10b en 10c. Werkplan 11
				Visuele beoordeling "nat-geregende" partij op schimmels en condensvorming	Bij aflevering van partijen waarbij be-laden heeft plaats gevonden en tijdens neerslag	Bij aflevering van partijen waarbij be-laden heeft plaats gevonden en tijdens neerslag	Schipper Medewerker Binnenvaart	- Vervolgactie in overleg met opdrachtgever. - Lading blokkeren	Schipper	Werkplan 6 Werkplan 8 Werkplan 11

Tabel: Overzicht van gevaren, beheersmaatregelen, bewaking en corrigerende acties.

SBM Nummer (proces)	Risico	Normen		Beheersmaatregel	Wijze	Controle		Corrigerende actie		Verantwoording	Documentatie - Werkplan
		Actiegrens	Afkeurgrens			Frequentie	Verantwoording	Wijze	Verantwoording		
SBM4 (Vervoer)	Temperatuurschommeling door storing in koelapparatuur met als gevolg: - Fysieke schade (structurele schade, kleur- en geurafwijkingen, verpakkingschade) - Microbiologische groei	Geen sporen van organoleptische afwijkingen aan lading.	Salmonella afwezig in 25g.	Goed functionerende koelinstallatie.	- Meting van temperatuur van betrokken lading (temperatuur moet wel uitwendig afleesbaar zijn.	Dagelijks bij gekoelde partijen. Registratie op ladings-journaal	Schipper Medewerker Binnenvaart	- Lading blokkeren - Opmerking op ladingjournaal - Opdrachtgever informeren - Vervolgactie in overleg met opdrachtgever.	Schipper	Werkplan 10 a, 10b en 10 c. Werkplan 11	
					- Controle werking koelinstallatie	Scheeps-koeling: maandelijks	Schipper	- Opdrachtgever informeren - In overleg overladen op ander schip - Opmerking op lading journaal - Installatie repareren - Evt. overschakelen op noodvoorzieningen.			
						Koelcontainer (reefer): bij belading	Schipper Medewerker Binnenvaart	- Opdrachtgever informeren - In overleg overladen in andere container. - Opmerking op ladingjournaal - Evt. overschakelen op noodvoorzieningen.			

6.1 Algemeen

Het vervoer van levensmiddelen en diervoeders dient zodanig te worden uitgevoerd dat verontreiniging en besmetting wordt voorkomen. De navolgende eisen zijn daarom van toepassing:

- a. producten mogen niet besmet worden (besmetting door andere lading, door voorgaande lading of bij aflevering);
- b. producten mogen niet in een staat worden gebracht waardoor er een onveilige situatie kan ontstaan voor levensmiddelen of diervoeder (verkeerde omgeving of verkeerde temperatuur).

Het transport van levensmiddelen en diervoeders dient zodanig te worden uitgevoerd dat voorkomen wordt dat eerder getransporteerde producten leiden tot verontreiniging in daaropvolgend getransporteerde diervoeders. De verzender stelt dit zeker door na elke lading op de juiste wijze te reinigen, te inspecteren en te controleren en dit alles goed te registreren. Zie ook paragraaf 6.2 en 6.6.

6.2 Reinigen

Binnenvaartschepen die worden gebruikt voor het vervoer van andere producten dan levensmiddelen/diervoeders of voor het vervoeren van verschillende levensmiddelen/diervoeders moeten tussen de verschillende vrachten afdoende worden gereinigd om verontreiniging te vermijden. Na het vervoer dient volgens de in Appendix 1 vastgestelde en voorgeschreven reinigingsregimes te worden gereinigd en/of gedesinfecteerd.

Na elke reiniging dient in ieder geval een visuele inspectie te worden verricht. Het resultaat van deze beoordeling dient naast de registratie van de ladingen die zijn vervoerd én de toegepaste tussentijdse reinigingsregimes met gebruikte reinigings- en desinfectiemiddelen in het ladingsjournaal te worden vermeld.

Elk reinigingsprogramma dat voor een bepaald laadruimtecompartiment is opgesteld moet op effectiviteit worden gecontroleerd (gevalideerd). De verzender stelt hiertoe een controleprogramma vast met daarin opgenomen de minimale frequentie van uitvoering van deze controles. Daarna kan dit reinigingsprogramma voor ieder gelijk geconstrueerd laadruimtecompartiment als officiële reinigingsmethode worden gehanteerd.

De reinigingsprocedure voor de ladingstanks van tankschepen bevat minimaal de volgende onderdelen:

- a. De laadcompartimenten worden volledig leeggemaakt;.
- b. Laadcompartimenten worden gewassen met warm of koud water, afhankelijk van de voorgaande lading. Hierbij geldt dat:
 - voor niet-stollende producten koud water gebruikt wordt;
 - voor stollende producten warm water gebruikt wordt.
- c. Het water wordt middels een 'butterwash-installatie', of anderszins, onder hoge druk (ca. 6 bar), in de laadcompartimenten gespoten.
- d. Dit 'waswater' wordt door een ladingspomp afgezogen en in de 'slobtanks' gepompt.
- e. Alleen 'Food Grade'-schoonmaakmiddelen mogen worden gebruikt.
- f. Na reiniging mogen er in het laadcompartiment en de leidingen geen **waarneembare** sporen aanwezig zijn van reinigingsmiddelen (geur, schuim, vocht, etc.)
- g. In het geval dat ontsmetting noodzakelijk is (na vervoer van microbiologisch gecontamineerd product of dierlijke producten niet bestemd voor humane consumptie) mogen alleen ontsmettingsmiddelen worden toegepast die toegelaten zijn voor oppervlakken die in aanraken komen met levensmiddelen.
- h. De uitgevoerde reiniging en eventuele desinfectie dient geregistreerd te worden.
- i. Na reiniging en voor belading met levensmiddelen of diervoeders dient altijd een inspectie van de laadcompartimenten (LCI) plaats te vinden. Dit moet gebeuren door een erkend controlebedrijf (ISO 17020 of gelijkwaardig). Zie ook paragraaf 6.3.

Het Werkboek Hygiëncode Binnenvaart bevat in werkplan 5 reinigingsprocedures.

De reinigingsprocedure voor de laadcompartimenten van de droge lading schepen bevat minimaal de volgende onderdelen:

- a. De laadcompartimenten worden volledig leeggemaakt;
- b. Afhankelijk van de voorgaande lading worden de laadcompartimenten bezemschoon opgeleverd.
- c. Afhankelijk van de voorgaande lading worden de laadcompartimenten met detergent gereinigd en/of met water uitgespoten.
- d. Alleen 'Food Grade'-schoonmaakmiddelen mogen worden gebruikt.
- j. Na reiniging mogen er in het laadcompartiment geen **waarneembare** sporen aanwezig zijn van reinigingsmiddelen (geur, schuim, vocht, etc.)
- e. In het geval dat ontsmetting noodzakelijk is (na vervoer van microbiologisch gecontamineerd product of dierlijke producten niet bestemd voor humane consumptie) mogen alleen ontsmettingsmiddelen worden toegepast die toegelaten zijn voor oppervlakken die in aanraken komen met levensmiddelen.
- f. Als de laadcompartimenten droog zijn is het schip weer gereed voor een nieuwe belading.
- g. De uitgevoerde reiniging dient geregistreerd te worden.
- h. Na reiniging en voor belading met levensmiddelen of diervoeders dient altijd een inspectie van de laadcompartimenten (LCI) plaats te vinden. Dit moet gebeuren door een erkend controlebedrijf (ISO 17020 of gelijkwaardig). Zie ook paragraaf 6.3.

Het Werkboek Hygiëncode Binnenvaart bevat in werkplan 5 reinigingsprocedures.

6.3 Aanvaarding opdracht, ladingscategorie en reinigingsregime

Levensmiddelen in bulk in vloeibare, gegranuleerde of poedervormige staat moeten worden vervoerd in ruimten en/of containers/tanks die uitsluitend voor het vervoer van levensmiddelen worden gebruikt. Op de containers moet een duidelijk leesbare, onuitwisbare vermelding worden aangebracht in een of meer talen van de Gemeenschap, waaruit blijkt dat zij voor het vervoer van levensmiddelen worden gebruikt, of zij moeten de vermelding 'uitsluitend voor levensmiddelen' dragen.

Een vervoerster van overige levensmiddelen en diervoeders heeft de mogelijkheid te kiezen voor dedicated vervoer van deze producten om de risico's op verontreiniging te beheersen. Indien de vervoerster niet kiest voor deze mogelijkheid, dient hij de transportvolgordes van ladingen en de reinigingsregimes zodanig te beheersen dat (kruis)verontreiniging wordt voorkomen.

Voor diervoeders en overige levensmiddelen kan de vervoerster kiezen voor de optie 'dedicated vervoer'. Hiermee wordt bedoeld dat het betrokken schip of alleen maar levensmiddelen, of alleen diervoeders vervoert. Bij 'dedicated vervoer' wordt het risico van verontreiniging van het product door een voorgaande lading beheerst.

Indien een schip de status 'dedicated' nog niet heeft maar wel in aanmerking daarvoor wenst te komen dan dient dit schip door externe controle of keuring (door een ISO 17020 geaccrediteerde inspectie-instelling) aan te tonen dat het geschikt is voor 'dedicated' vervoer.

Het Werkboek Hygiëncode Binnenvaart bevat in werkplan 1 een 'dedicated' verklaring die op het schip aanwezig moet zijn en op verzoek getoond moet worden aan de controlerende instanties. Werkplan 1a betreft dedicated vervoer van levensmiddelen en werkplan 1b betreft dedicated vervoer van diervoeders.

Indien de vervoerster niet kiest voor 'dedicated vervoer', dient hij voorafgaand aan de aanvaarding van een vervoersopdracht te bepalen:

- a. welk product hij wil gaan vervoeren;
- b. in welke ladingscategorie dit product valt; Zie Appendix 1 voor de ladingsindeling.
- c. welk reinigingsregime hierbij hoort.

Voorafgaand aan de aanvaarding van een vervoersopdracht dient de vervoerster de ladingscategorie van de nieuwe lading vast te stellen. Voor belading dienen ook de ladingscategorieën van de voorafgaande ladingen te worden vastgesteld. Om dit te kunnen vaststellen dient de vervoerster op de hoogte te zijn van de aard van het product en de specifieke productkenmerken waaronder de (chemische) samenstelling. Een extra aandachtspunt hierbij is een eventueel voorgaand transport van GGO's en/of allergenen, indien het daaropvolgende transport voor deze specifieke aspecten kritisch is. Hierbij moet wel gesteld worden dat de opdrachtgever moet aangeven of GGO's en allergenen in relatie tot zijn transportopdracht, kritisch zijn. Indien bij belading of tijdens het transport afwijkingen worden geconstateerd, dient de vervoerster corrigerende acties te nemen.

In Appendix 1 worden de ladingscategorieën onderscheiden met bijbehorende reinigingsregimes. In deze bijlage worden 4 ladingscategorieën onderscheiden van voorafgaande ladingen:

LS1: Verboden ladingen: materiaal met zeer hoog risico;

LS2: Microbiologisch verontreinigd materiaal;

LS3: Materialen met fysisch en/of chemisch risico;

LS4: Neutrale materialen.

Voor de indeling van producten in ladingscategorieën dient gebruik gemaakt te worden van de categorisering in Appendix 1. De vervoerster bepaalt op basis van de categorisering de ladingscategorie van een product. Dit gebeurt in eerste instantie op basis van de specifieke naam van een product (generieke naam, geen merknaam) of op basis van de benaming van een productgroep. Producten die niet vóórkomen in een van de ladingscategorieën LS2, LS3 of LS4 van Appendix 1 zijn verboden als lading voor transportmiddelen waarmee ook diervoeders of levensmiddelen worden vervoerd.

Bij elke ladingscategorie is een reinigings- en desinfectieregime vastgesteld. Appendix 1 bevat de voorschriften met betrekking tot beladingsvolgorde en reinigings- en desinfectieregimes. De vervoerster dient deze voorschriften voor beladingsvolgorde, reiniging en desinfectie op te volgen.

De volgende basisprincipes zijn van toepassing:

- De ladingen uit categorie LS1 zijn verboden voor schepen die levensmiddelen of diervoeders transporteren. De vervoerster moet kunnen aantonen dat in het verleden geen 'verboden ladingen' uit ladingscategorie LS1 zijn getransporteerd (zie werkplan 9c en Appendix 1).
- Na het transport van producten uit ladingscategorie LS2 dient te allen tijden te worden gereinigd en gedesinfecteerd, voorafgaand aan de eerste lading levensmiddelen of diervoeders.
- Na het transport van producten uit ladingscategorie LS3 dient te allen tijden nat te worden gereinigd voor het eerstvolgende transport van levensmiddelen of diervoeders;
- Na een verboden lading mogen geen levensmiddelen of diervoeders worden getransporteerd. Pas na een vrijgave van het transportmiddel door een onafhankelijke laadruimte-inspecteur van een ISO 17020 geaccrediteerde inspectie-instelling mogen in de betreffende laadruimte weer diervoeders worden getransporteerd.

Het Werkboek Hygiëncode Binnenvaart bevat in werkplan 9 procedures met betrekking tot het voorbereiden voor dedicated vervoer voor levensmiddelen en diervoeders en de omgang met verboden ladingen.

Wanneer een product niet is ingedeeld in een van de ladingscategorieën in Appendix I, raadpleegt de vervoerster de Databank Ladingen Wegtransport van het GMP+ certificatieschema diervoedersector 2006 (http://www.pdv.nl/nederland/kwaliteit/databank_ladingen.php). Indien het product verboden is voor wegtransport of ook voor wegtransport niet is ingedeeld, is het verboden voor binnenvaart. Als het product ingedeeld is met een voorgeschreven minimum noodzakelijke reinigingsregime (A, B, C of D) mag de vervoerster het product vervoeren, mits hij daarna het voorgeschreven reinigingsregime

6.4 Laden

Vóór elk transport van levensmiddelen of diervoeders moet door de vervoerder visueel worden gecontroleerd of het laadcompartiment schoon is, dat wil zeggen volledig gelegeerd en vrij van restanten materiaal en geur van voorgaande ladingen en droog of gedroogd ingeval van droge vervolgladingen.

In geval van niet 'dedicated' vervoer van levensmiddelen en diervoeders zal de opdrachtgever c.q. de eigenaar van de levensmiddelen c.q. diervoeders de laadcompartimenten voor belading laten inspecteren door een daartoe erkend controlebedrijf. Hiertoe wordt voor elke belading een Laad Compartimenten Inspectie (LCI) uitgevoerd. De vervoerder moet de mogelijkheid bieden voor uitvoering van de LCI en de benodigde informatie verstrekken. Uiteraard dient de vervoerder zich te houden aan de (aanvullende) eisen van de opdrachtgever.

Tijdens belading moet aandacht zijn voor het schadevrij laden in geval van stukgoed. Bij neerslag moet het laden onderbroken worden. In het geval geconditioneerd transport (gekoeld of verwarmd) moet de temperatuur tijdens belading geregistreerd worden. Binnen de mogelijkheden en kennis die de vervoerder heeft, beoordeelt hij de ladingen op waarneembare afwijkingen (geur, kleur, structuur enz.) zoals broei. De schipper meldt waargenomen afwijkingen aan de opdrachtgever. Noch de beoordeling door de vervoerder, noch de melding, ontheffen de opdrachtgever niet van diens primaire verantwoordelijkheid voor de kwaliteit van de aangeboden partij.

De vervoerder is verantwoordelijk voor het voorkomen van eventuele besmettingen van de goederen die de diervoeder – en voedselveiligheid in gevaar kunnen brengen tijdens het transport.

De vervoerder dient hiertoe op een registratieformulier de voorgaande ladingen te vermelden. Registratie dient te gebeuren voor elke belading met levensmiddelen en/of diervoeders. De vervoerder kan bij het niet aanwezig zijn van deskundige controleurs (voor de LCI) protest aantekenen en dit aan zijn opdrachtgevers kenbaar maken.

Het Werkboek Hygiëncode Binnenvaart bevat in werkplan 2 een voorbeeld LCI formulier. Werkplan 10 bevat overzichten van toegestane temperaturen bij diverse vormen van transport. Werkplan 11 bevat een voorbeeld ladingjournaal. Werkplan 12 bevat een voorbeeld van een protestbrief.

6.5 Vervoeren

Laadcompartimenten voor het vervoer van levensmiddelen en diervoeders mogen niet voor het vervoer van andere goederen dan levensmiddelen en diervoeders worden gebruikt indien dit tot verontreiniging kan leiden (zie ook 6.3). In schepen die tegelijkertijd worden gebruikt voor het vervoer van andere producten dan levensmiddelen en diervoeders of voor het vervoer van verschillende levensmiddelen en/of diervoeders tegelijk, moeten de producten, indien nodig, afdoende van elkaar gescheiden zijn.

Vervoer van verpakte producten dient plaats te vinden in een schoon en droog laadcompartiment. Het laadcompartiment dient volledig geleegd te zijn en vrij van ladingsrestanten en geur van voorafgaande ladingen.

De producten dienen – indien nodig - vervoerd te worden bij de vereiste temperatuur om bederf te voorkomen van levensmiddelen en diervoeders die gevoelig zijn voor temperatuurverschillen. Waar relevant dient temperatuurbewaking plaats te vinden. Het resultaat van deze bewaking dient geregistreerd te worden (zie 6.7). Eventuele afwijkingen op de temperatuur dienen altijd gemeld te worden aan de opdrachtgever.

De producten dienen afgedekt te zijn tijdens het vervoer, voor zover dit niet de productkwaliteit schaadt. Indien nodig - voor behoud van de productkwaliteit - moet geventileerd worden om problemen door vochtvorming te voorkomen.

De vervrachter dient zich te houden aan de wettelijk vastgestelde normen voor temperatuurbewaking. Schade aan levensmiddelen of diervoeders door verkeerde temperaturen dient voorkomen te worden.

Het Werkboek Hygiëncode Binnenvaart bevat in werkplan 10 richtlijnen ten aanzien van temperaturen voor tankvervoer (10a), droge ladingvervoer (10b) en containervervoer (10c).

6.6 Lossen

De vervrachter dient na transport de lading in goede staat (de staat waarin de lading ontvangen is) over te dragen aan de ontvanger. De ontvanger/eigenaar van de goederen is verantwoordelijk voor de reiniging van de eerstvolgende houder van de lading, hetzij een opslagmedium hetzij een ander transportmedium. De vervrachter controleert, binnen de mogelijkheden die hij heeft, of losinstallatie schoon is en de algemene hygiënische omstandigheden op de losplaats in orde zijn. In geval van afwijkingen dient er een aantekening te worden gemaakt op de vrachtdocumenten. De controle van de schipper ontheft echter nooit de ontvanger/eigenaar van de goederen van zijn/haar verantwoordelijkheid.

Na het lossen dient de vervrachter de laadruimte visueel te controleren op ladingresten. Indien van toepassing dient de vervrachter de ladingresten zoveel mogelijk te verwijderen. Zie ook paragraaf 5.5.

Het resultaat van deze controle dient geregistreerd te worden (zie 6.7).

6.7 Registratie

Er vindt registratie plaats van de transporten, van reiniging tussen opvolgende bulktransporten, en van inspecties. Zie voor registraties ook paragraaf 4.1

De volgende registraties dienen minimaal beschikbaar te zijn:

- *De getransporteerde ladingen moeten door de vervoerder per laadcompartiment geregistreerd worden in het ladingjournaal van de vervoerder.*
- *De wettelijke registraties dienen beschikbaar te zijn.*
- *De reinigings- en desinfectiehandelingen (conform deze hygiëncode) dienen door de vervoerder per laadcompartiment te worden aangetekend en geparafeerd in het ladingjournaal. Het resultaat van de reinigings- en desinfectiehandelingen dient visueel te worden beoordeeld en bij de voorafgaande ladingen en de reinigings- en desinfectiehandelingen in het ladingjournaal te worden geregistreerd.*
- *De (voorgeschreven) inspecties en controles worden eveneens geregistreerd.*
- *Geconstateerde afwijkingen.*

APPENDIX 1

LADINGENLIJST VOORGAANDE LADINGEN EN REINIGINGSREGIMES

In deze bijlage worden 4 ladingscategorieën onderscheiden van voorafgaande ladingen:

LS1: Verboden lading : materiaal met zeer hoog risico;

LS2: Microbiologisch verontreinigd materiaal;

LS3: Materialen met fysisch en/of chemisch risico;

LS4: Neutrale materialen.

Voorafgaand aan de aanvaarding van een vervoersopdracht dient de ondernemer de ladingscategorie van de nieuwe lading vast te stellen. Voor belading dienen ook de ladingscategorieën van de voorafgaande ladingen te worden vastgesteld. Om dit te kunnen vaststellen dient de ondernemer op de hoogte te zijn van de aard van het product en de specifieke productkenmerken, waaronder de (chemische) samenstelling. Indien bij belading of tijdens het transport afwijkingen worden geconstateerd, dient de ondernemer corrigerende acties te nemen.

Bij elke ladingscategorie is een reinigings- en desinfectieregime vastgesteld.

Ladingscategorie	Stoffen /producten
LS1	Verboden lading: materiaal met zeer hoog risico
LS2	Microbiologisch verontreinigd materiaal
LS3	Materialen met fysisch en/of chemisch risico
LS4	Neutrale materialen

Er worden vier basisprincipes voor reiniging en desinfectie onderscheiden. Op basis van de indeling van een product in een ladingscategorie, wordt het minimum noodzakelijke reinigingsregime vastgesteld. Indien na de betreffende reiniging het laadcompartiment niet schoon is, dient een aanvullende reiniging plaats te vinden. De vier basisprincipes voor reiniging zijn:

Reinigingsregime	Ladingscategorie	Reinigingsmethode
A ¹	LS4	Droog reinigen
B ¹	LS3	Reiniging met water
C ¹	LS3	Reiniging met water en reinigingsmiddel
D	LS2	Reiniging en desinfectie

NOOT

Wanneer een product niet is ingedeeld in een van de ladingscategorieën in deze appendix, raadpleeg dan de Databank Ladingen Wegtransport van het GMP+ certificatieschema diervoedersector 2006 (http://www.pdv.nl/nederland/kwaliteit/databank_ladingen.php). Indien het product verboden is voor wegtransport of ook voor wegtransport niet is ingedeeld, is het verboden voor binnenvaart. Als het product ingedeeld is met een voorgeschreven minimum noodzakelijke reinigingsregime (A, B, C of D) mag het product worden vervoerd, mits daarna het voorgeschreven reinigingsregime wordt toegepast.

¹ Dit is het minimale reinigingsregime. Echter, de LCI beslist uiteindelijk over vrijgave van laadruimte voor belading met levensmiddelen en diervoeders.

LS1 - VERBODEN VOORGAANDE LADINGEN

- Met looistoffen behandelde huiden en afval daarvan.
 - Zaaizaad, plantgoed af ander plantaardig teeltmateriaal dat behandeld is met fytofarmaceutische producten.
 - Hout of zaagsel dat met houtbewerkingmateriaal is bewerkt.
 - Slib van waterzuiveringsinrichtingen.
 - Huishoudelijk afval.
 - Verpakkingsmateriaal afkomstig van producten vanuit de levensmiddelenindustrie.
 - Slachtafvallen
 - Tuinaarde/potgrond bemest met dierlijke materiaal.
 - Metaalschroten en draaisels (die niet ontvet, gewassen en gedroogd zijn).
 - Toxische oxidatie materialen en verpakkingsmateriaal hiervan.
 - Radioactief materiaal.
 - Asbest of asbest bevattende materialen.
 - Minerale klei die is gebruikt voor detoxificatie.
 - Zaden behandeld met toxische stoffen.
 - Riolslib.
 - Onbehandelde voedselresten
 - Dierlijke mest
 - Glasafval in schepen met houten bodem, toegelaten in schepen met stalen bodem indien uitgewassen
- Verwerkte dierlijke eiwitten zoals bedoeld in de van toepassing zijnde wet- en regelgeving (EU 999/2001). Vrijgave van laadruimte voor transport van diervoeders dient plaats te vinden door de bevoegde autoriteit. De wijze waarop dit plaatsvindt, wordt bepaald door de bevoegde autoriteit van het land waar de ondernemer is gevestigd.
- (Voorbeelden van verwerkte dierlijke eiwitten zijn: vleesbeendermeel, dierenmeel, beendermeel, bloedmeel, gedroogd plasma en andere bloedproducten, gehydrolyseerde eiwitten, hoefmeel, horenmeel, pluimveemeel, pluimveeslachtafvalmeel, verenmeel, vetkanen, vismeel, visperssap, dicalciumfosfaat, gelatine en alle andere vergelijkbare producten inbegrepen mengsels, diervoeder, toevoegingsmiddelen en voormengsels die dergelijke producten bevatten).*

LS2 – MATERIAAL MET MICROBIOLOGISCH RISICO

Reinigingsregime	Producten
D	Microbiologisch besmette producten (salmonella, schimmels)
D	Voedermiddelen van dierlijke oorsprong, niet behorend tot LS1. <i>(Voorbeelden van voedermiddelen van dierlijke oorsprong zijn melk- en melkproducten, ei- en eiproducten en dierlijke vetten). Reiniging en desinfectie dient plaats te vinden volgens de van toepassing zijnde wet- en regelgeving (EU 1774/2002)</i>

LS3 – MATERIALEN MET FYSISCH EN/OF CHEMISCH RISICO

Reinigingsregime	Producten
B	Fosfaat
B	Kali
B	Potas
B	Zwavel
B	Zand(bouw)
B	Vliegas (nat)
B	Bodemas
B	Grind
B	Minerale zanden (rutiel, zircono, nepheline) .
B	Borax
B	Ferrolegeringen(ferromangaan, ferrochrome, ferronikkel, etc)
B	Spaten
B	Kwarts
B	Vloeispaat
B	Pyriet
B	Bariet
B	Piekijzer
B	Steenslag
B	Cement (portland)
B	Graniet
B	Basalt
B	Mijnsteen
B	Gips (natuur)
B	Anhydriet
B	Ammoniumnitraat
B	Kalkammonsalpeter KAS
B	Magnesamonsalpeter MAS
B	Mono- ammoniumfosfaat (MAP)
B	Di-ammoniumfosfaat (DAP)
B	Kaoline
B	China clay
B	Bentonite
B	Zwavelzuuramoniak
B	Kalk (gewone metselkalk)
B	Talk
B	Magnesiet
B	Bauxiet (ruw +gecalcineerd
B	Alumina
B	Turf (tuin)
B	Potgrond
B	IJzererts
B	IJzerertspellets
B	Ferro – en non-ferrometalen (droog, vetloos, proper)
B	Containers en

LS3 – MATERIALEN MET FYSISCH EN/OF CHEMISCH RISICO

Reinigingsregime	Producten
B	Stukgoed (kratten, kisten, balen, zakken, big bags)
B	Hoogovenslakken
B	Boomschors en houtsnippers.
B	Houtpellets
B	Biomass
B	Autobanden
B	Oud papier
C	Steenkolen
C	Antraciet
C	Extraciet
C	Cokes
C	Ferro- en non-ferrometalen (ingevet en/of geölied)
C	Mliegas (droog)

MINERALEN / METALEN / (an)ORGANISCHE STOFFEN

B	Zout
C	Petcokes
C	Metaalschroten & draaisels (<i>die ontvet, gewassen en gedroogd zijn</i>)
C	Non-ferroconcentraten/ertsen(zink/lood/koper)
C	Turf
C	Potgrond bemest met chemische meststoffen (uit cat 3)
C	Shredderschroot (<i>metaaldelen mits deeltjesgrootte groter dan 10 mm en vetvrij-olievrij</i>)
C	Metaal/HMS-schroten (heavy metal scrap) <i>die ontvet, gewassen en gedroogd zijn</i>
C	Pakketschroot

LS4 – NEUTRALE MATERIALEN

Reinigingsregime	Producten
A	(Grondstoffen voor) levensmiddelen*
A	Vermiculiet.
A	Cellulose
A	Plantaardige voedermiddelen*
A	Voedermiddelen van minerale herkomst
A	Oliën, vetten en vetzuren (van plantaardige herkomst)*

* Deze productgroepen kunnen genetische gemodificeerde organismen (maïs, soja, katoenzaad, koolzaad) of allergenen (glutenhoudende granen (tarwe, rogge, haver, gerst, spelt, kamut), schaaldieren, ei, vis, grondnoten, soja, melk, noten, selderij, mosterd, sesamzaad) bevatten.
Opdrachtgevers kunnen aanvullende eisen hebben met betrekking tot deze producten, wat betreft reiniging en waarborgen.

APPENDIX 2

KRUISVERWIJZINGSTABEL LEVENSMIDDELEN HYGIËNE VERORDENING (LHV) / HYGIËNOCODE BINNENVAART LEVENSMIDDELEN EN DIERVOEDERS

	Voorwaarden uit VO. 852/2004	Opgenomen in hygiëncode binnenvaart	Nadere invulling van LHV voorwaarde
	Artikel 3 : Algemene verplichting		
1.	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zorgen ervoor dat alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen die zij onder hun beheer hebben, voldoen aan de bij onderhavige verordening vastgestelde toepasselijke hygiënevoorschriften.	2	-
	Artikel 4: Algemene en specifieke hygiënevoorschriften		
1.	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zich bezighouden met primaire productie en de in bijlage I bedoelde, daarmee verband houdende bewerkingen, houden zich aan de algemene hygiënevoorschriften van deel A van bijlage I, alsmede aan alle andere specifieke voorschriften van de communautaire wetgeving waarbij specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong worden vastgesteld.	n.v.t	
2.	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zich bezighouden met enigerlei stadium van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen dat volgt op de stadia waarop lid 1 van toepassing is, houden zich aan de algemene hygiënevoorschriften van bijlage II, alsmede aan alle specifieke voorschriften van de communautaire wetgeving waarbij specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong worden vastgesteld.	De artikelen uit Bijlage II zijn op diverse plaatsen in de hygiëncode opgenomen. Zie deze kolom hieronder.	
	BIJLAGE II : ALGEMENE HYGIËNEVOORSCHRIFTEN VOOR ALLE EXPLOITANTEN VAN LEVENSMIDDELENBEDRIJVEN		
	BEDRIJFSRUIMTEN EN UITRUSTING		
1.	Bedrijfsruimten voor levensmiddelen moeten schoon zijn en goed worden onderhouden.	5.2	5.2 kader
2.	De indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van ruimtes voor levensmiddelen moeten zodanig zijn dat:	n.v.t. 5.2	-

	Voorwaarden uit VO. 852/2004	Opgenomen in hygiëncode binnenvaart	Nadere invulling van LHV voorwaarde
a)	onderhoud, reiniging en/of ontsmetting op adequate wijze kunnen worden uitgevoerd, verontreiniging door de lucht zoveel mogelijk wordt voorkomen en voldoende werkruimte beschikbaar is om alle bewerkingen op bevredigende wijze te kunnen uitvoeren;	5.2	5.2 kader
b)	de ophoping van vuil, het contact met toxische materialen, het terechtkomen van deeltjes in levensmiddelen en de vorming van condens of ongewenste schimmel op oppervlakken worden voorkomen;	5.2 en 5.3	5.2 kader Appendix I
c)	goede hygiënische praktijken mogelijk zijn, onder andere door bescherming tegen verontreiniging, en met name bestrijding van schadelijke organismen;	5.2 5.4	5.2 kader 5.4 kader
d)	voorzover dit nodig is, passende hanteringsomstandigheden en voldoende opslagruimte aanwezig zijn met een zodanige temperatuurregeling dat de levensmiddelen op de vereiste temperatuur kunnen worden gehouden, en met de nodige voorzieningen om de temperatuur te bewaken en zo nodig te registreren.	5.2 6.5	Werkboek Hygiëncode Binnenvaart
3.	Er moet een voldoende aantal toiletten met spoeling aanwezig zijn die aangesloten zijn op een adequaat afvoersysteem. Toilettruimten mogen niet rechtstreeks uitkomen in ruimten waar voedsel wordt gehanteerd.	n.v.t. betreft hier transport en niet productie	
4.	Er moet een voldoende aantal goed geplaatste en gemarkeerde wasbakken voor het reinigen van de handen aanwezig zijn. De wasbakken voor het reinigen van de handen moeten voorzien zijn van warm en koud stromend water en van middelen voor het reinigen en hygiënisch drogen van de handen. Voor zover dat nodig is moeten de voorzieningen voor het wassen van de levensmiddelen gescheiden zijn van de wasbakken voor het reinigen van de handen.	n.v.t.	
5.	Er moeten voldoende en aangepaste mechanische, dan wel natuurlijke ventilatievoorzieningen aanwezig zijn. Door mechanische ventilatie veroorzaakte luchtstromen van besmette naar schone ruimten moeten worden vermeden. De ventilatiesystemen moeten zodanig zijn geconstrueerd dat filters en andere onderdelen die regelmatig schoongemaakt of vervangen moeten worden, gemakkelijk toegankelijk zijn.	n.v.t.	
6.	Alle sanitaire installaties moeten voorzien zijn van adequate natuurlijke of mechanische ventilatie.	n.v.t.	
7.	Inrichtingen moeten voldoende door daglicht en/of kunstlicht worden verlicht.	n.v.t.	
8.	Afvoervoorzieningen moeten geschikt zijn voor het beoogde doel. Zij moeten zo zijn ontworpen en geconstrueerd dat elk risico van verontreiniging wordt voorkomen. Wanneer afvoerkanalen geheel of gedeeltelijk open zijn, moeten zij zo zijn ontworpen dat het afval niet van een verontreinigde zone kan stromen naar een schone zone, met name niet naar een zone waar wordt omgegaan met levensmiddelen die een aanzienlijk risico kunnen inhouden voor de consument.	n.v.t.	

	Voorwaarden uit VO. 852/2004	Opgenomen in hygiëncode binnenvaart	Nadere invulling van LHV voorwaarde
9.	Indien nodig moet worden gezorgd voor de adequate voorzieningen waar het personeel zich kan omkleden.	n.v.t.	
10.	Reinigings- en ontsmettingsmiddelen mogen niet worden opgeslagen in een ruimte waar levensmiddelen worden gehanteerd.	5.3	5.3 kader
	HOOFDSTUK II: PRODUCTIE		
1.	In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in de titel van hoofdstuk III genoemde ruimten, maar met inbegrip van ruimten in vervoermiddelen), dienen het ontwerp en de inrichting zodanig te zijn dat goede levensmiddelenhygiënepraktijken kunnen worden toegepast en dat met name verontreiniging tussen en tijdens de diverse verrichtingen kan worden voorkomen. Met name geldt het volgende:	n.v.t.	
a.	vloeroppervlakken moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoende. Waar passend moeten vloeren een goede afvoer via het vloeroppervlak mogelijk maken;	n.v.t.	
b.	muuroppervlakken moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt en dat een glad oppervlak tot op een aan de werkzaamheden aangepaste hoogte vereist is, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoende;	n.v.t.	
c.	plafonds (of waar plafonds ontbreken, de binnenkant van het dak) en voorzieningen aan het plafond moeten zo zijn ontworpen en uitgevoerd dat zich geen vuil kan ophopen en dat condens, ongewenste schimmelvorming en het loskomen van deeltjes worden beperkt;	n.v.t.	
d.	ramen en andere openingen moeten zo zijn geconstrueerd dat zich geen vuil kan ophopen. Die welke toegang kunnen geven tot de buitenlucht moeten worden voorzien van horren die gemakkelijk kunnen worden verwijderd om te worden schoongemaakt. Indien open ramen zouden leiden tot verontreiniging, moeten die ramen tijdens de productie gesloten en vergrendeld blijven;	n.v.t.	
e.	deuren moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat gladde en niet-absorberende oppervlakken moeten worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoende;	n.v.t.	

	Voorwaarden uit VO. 852/2004	Opgenomen in hygiëncode binnenvaart	Nadere invulling van LHV voorwaarde
f.	<p>oppervlakken (met inbegrip van oppervlakken van apparatuur) in zones waar levensmiddelen worden gehanteerd en vooral oppervlakken die in aanraking komen met levensmiddelen, moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat glad, afwasbaar, corrosiebestendig en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen.</p>	n.v.t.	
2.	<p>Indien nodig moet worden gezorgd voor de adequate voorzieningen voor het schoonmaken, ontsmetten en opslaan van gereedschap en apparatuur. Deze voorzieningen moeten vervaardigd zijn van roestvrij materiaal, gemakkelijk schoon te maken zijn en een voldoende toevoer van warm en koud water hebben.</p>	n.v.t.	
3.	<p>Indien nodig moet worden gezorgd voor de nodige voorzieningen om de levensmiddelen te kunnen wassen. Elke spoelbak of vergelijkbare inrichting, bestemd voor het wassen van levensmiddelen, moet voorzien zijn van voldoende warm en/of koud drinkwater overeenkomstig de voorschriften van hoofdstuk VII en moet worden schoongehouden en, indien nodig, ontsmet.</p>	n.v.t.	
	HOOFDSTUK III: MOBIELE PRODUCTIE		
1.	<p>Bedrijfsruimten en automaten moeten voor zover dit redelijkerwijs haalbaar is, zo zijn gelegen, ontworpen en geconstrueerd en zo worden schoongehouden en onderhouden dat de risico's in verband met verontreiniging van levensmiddelen door dieren en schadelijke organismen zoveel mogelijk worden voorkomen.</p>	n.v.t.	-
2. a	<p>Meer in het bijzonder moet, indien nodig, aan de onderstaande voorschriften worden voldaan: a) er moeten passende voorzieningen aanwezig zijn voor een voldoende persoonlijke hygiëne (waaronder voorzieningen voor het hygiënisch wassen en drogen van de handen, hygiënische sanitaire voorzieningen en kleedruimtes);</p>	n.v.t.	
b.	<p>oppervlakken die in aanraking komen met levensmiddelen, moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat glad, afwasbaar, corrosiebestendig en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen;</p>	n.v.t.	
c.	<p>indien nodig moeten passende voorzieningen voor het schoonmaken en ontsmetten van gereedschap en apparatuur voorhanden zijn;</p>	n.v.t.	
d.	<p>wanneer het schoonmaken van levensmiddelen tot de normale activiteiten van een levensmiddelenbedrijf behoort, moeten passende voorzieningen aanwezig zijn om dat hygiënisch te laten verlopen;</p>	n.v.t.	
e.	<p>er moet voldoende warm en/of koud drinkbaar water beschikbaar zijn;</p>	n.v.t.	

	Voorwaarden uit VO. 852/2004	Opgenomen in hygiëncode binnenvaart	Nadere invulling van LHV voorwaarde
f.	er moeten adequate regelingen zijn getroffen en/of voorzieningen aanwezig zijn voor de hygiënische opslag en verwijdering van gevaarlijke en/of oneetbare stoffen en afval (zowel vast als vloeibaar);	n.v.t.	
g.	er moeten adequate regelingen zijn getroffen en/of voorzieningen aanwezig zijn voor het handhaven en bewaken van passende voedseltemperaturen;	n.v.t.	
h.	de levensmiddelen moeten zo geplaatst zijn dat de risico's in verband met verontreiniging zoveel mogelijk worden voorkomen.	n.v.t.	
	HOOFDSTUK IV: VERVOER		
1.	Vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het vervoer van levensmiddelen, moeten schoon zijn en goed worden onderhouden om de levensmiddelen tegen verontreiniging te beschermen en moeten, indien nodig, zo zijn ontworpen en geconstrueerd dat zij goed kunnen worden schoongemaakt en/of ontsmet.	5.2 6	Appendix I
2.	Ruimten in voertuigen en/of containers mogen niet voor het vervoer van andere goederen dan levensmiddelen worden gebruikt indien zulks tot verontreiniging kan leiden.	6.3	6.2 kader
3.	In vervoermiddelen en/of recipiënten die terzelfder tijd worden gebruikt voor het vervoer van andere producten dan levensmiddelen of voor het vervoer van verschillende levensmiddelen tegelijk, moeten de producten, indien nodig, afdoende van elkaar gescheiden zijn.	6.5	Appendix I
4.	Levensmiddelen in bulk in vloeibare, gegranuleerde of poedervormige staat moeten worden vervoerd in ruimten en/of containers/tanks die uitsluitend voor het vervoer van levensmiddelen worden gebruikt. Op de containers moet een duidelijk leesbare, onuitwisbare vermelding worden aangebracht in een of meer talen van de Gemeenschap, waaruit blijkt dat zij voor het vervoer van levensmiddelen worden gebruikt, of zij moeten de vermelding "uitsluitend voor levensmiddelen" dragen.	6.3	Kader 6.3 Werkboek Hygiëncode Binnenvaart
5.	Vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het vervoer van andere producten dan levensmiddelen of voor het vervoer van verschillende levensmiddelen, moeten tussen de verschillende vrachten afdoende worden schoongemaakt om verontreiniging te vermijden.	6.1 t/m 6.6	6.6 kaders Appendix I
6.	Levensmiddelen in vervoermiddelen en/of recipiënten moeten zo worden geplaatst en beschermd dat het risico van verontreiniging tot een minimum wordt beperkt.	6.1	-
7.	Indien nodig moeten vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het vervoer van levensmiddelen, die levensmiddelen op de vereiste temperatuur kunnen houden en de mogelijkheid bieden om die temperatuur te bewaken.	6.5	Kader 6.5 Werkboek Hygiëncode Binnenvaart
	HOOFDSTUK V: VOORSCHRIFTEN INZAKE DE UITRUSTING		
1.	Alle artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking komen moeten:		

	Voorwaarden uit VO. 852/2004	Opgenomen in hygiëncode binnenvaart	Nadere invulling van LHV voorwaarde
a)	afdoende worden schoongemaakt en zo nodig ontsmet. Het schoonmaken en ontsmetten moeten zo frequent plaatsvinden dat eik gevaar van verontreiniging wordt vermeden;	5.3	-
b)	zodanig zijn geconstrueerd, van zodanige materialen zijn vervaardigd en zodanig worden onderhouden en gerepareerd dat het risico van verontreiniging tot een minimum wordt beperkt;	5.2	-
c)	met uitzondering van wegrecipiënten en -verpakkingen, zodanig zijn geconstrueerd, van zodanige materialen zijn vervaardigd en zodanig worden onderhouden en gerepareerd dat zij schoon gehouden kunnen worden en indien nodig kunnen worden ontsmet en	5.2	
d)	op zodanige wijze worden geïnstalleerd dat de apparatuur en de omringende ruimte goed kunnen worden schoongemaakt.	5.2	
2.	De apparatuur moet indien nodig voorzien zijn van passende controlemiddelen om ervoor te zorgen dat de doelstellingen van deze verordening bereikt worden.	n.v.t.	
3.	Indien chemische toevoegingsmiddelen moeten worden gebruikt ter bestrijding van corrosie van de uitrusting en de recipiënten, moeten deze toevoegingsmiddelen in overeenstemming met de goede praktijken worden gebruikt.	n.v.t.	
	HOOFDSTUK VI: LEVENSMIDDELENAFVAL		
1.	Levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afvalfen moeten zo snel mogelijk uit ruimten met levensmiddelen worden verwijderd om een ophoping ervan te vermijden.	5.5 Ladingsrestanten	
2.	Levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afvalfen moeten worden gedeponereerd in afsluitbare containers, tenzij de exploitant van het levensmiddelenbedrijf ten genoegen van de bevoegde autoriteit kan aantonen dat andere soorten containers of andere afvoersystemen voldoende. De containers moeten van een adequate constructie zijn, moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk te reinigen en, indien nodig, te ontsmetten zijn.	5.5 Ladingsrestanten	
3.	De nodige voorzieningen moeten worden getroffen voor de opslag en verwijdering van levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afvalfen. Afvalopslagplaatsen moeten zo worden ontworpen en beheerd dat zij schoon en indien nodig vrij van dieren en schadelijke organismen kunnen worden gehouden.	5.5	
4.	Alle afval moet hygiënisch en op milieuvriendelijke wijze worden afgevoerd overeenkomstig de communautaire regelgeving ter zake en mag, rechtstreeks noch onrechtstreeks, een bron zijn van verontreiniging.	5.5	
	HOOFDSTUK VII: WATERVOORZIENING		
1a.	Drinkwater moet in voldoende hoeveelheden voor handen zijn en worden gebruikt wanneer moet worden gewaarborgd dat de levensmiddelen niet worden verontreinigd.	n.v.t.	

	Voorwaarden uit VO. 852/2004	Opgenomen in hygiëncode binnenvaart	Nadere invulling van LHV voorwaarde
b.	Voor visserijproducten in gehele staat mag gebruik worden gemaakt van schoon water. Voor levende tweekleppige weekdieren, stekelhuidigen, manteldieren en mariene buikpotigen mag gebruik worden gemaakt van schoon zeewater. Ook voor uitwendig wassen mag schoon water worden gebruikt. Wanneer dit water wordt gebruikt dienen er toereikende faciliteiten voor de aanvoer ervan beschikbaar te zijn.	n.v.t.	
2.	Wanneer niet-drinkbaar water wordt gebruikt voor bijvoorbeeld brandbestrijding, stoomopwekking, koeling of andere soortgelijke toepassingen, moet het worden getransporteerd via aparte leidingen die gemakkelijk kunnen worden geïdentificeerd. De leidingen voor niet-drinkbaar water mogen niet verbonden zijn met de drinkwaterleidingen en water uit die leidingen mag niet in het drinkwatersysteem terecht kunnen komen.	n.v.t.	
3.	Gerecycleerd water dat wordt gebruikt bij de verwerking of als ingrediënt, mag geen enkel risico van verontreiniging inhouden. Het moet voldoen aan dezelfde normen als drinkwater, tenzij de bevoegde autoriteiten hebben geconstateerd dat de kwaliteit van het water geen nadelige gevolgen kan hebben voor de deugdelijkheid van het levensmiddel als eindproduct.	n.v.t.	
4.	IJs dat in contact komt met levensmiddelen of dat levensmiddelen zou kunnen verontreinigen moet worden gemaakt met drinkwater of, voor het koelen van visserijproducten in gehele staat, schoon water. Het moet op zodanige wijze worden gemaakt, gehanteerd en opgeslagen dat het tegen verontreiniging wordt beschermd.	n.v.t.	
5.	Stoom die rechtstreeks in contact komt met levensmiddelen, mag geen stoffen bevatten die een gevaar vormen voor de gezondheid of waardoor het levensmiddel kan worden verontreinigd.	n.v.t.	
6.	Wanneer warmtehandeling wordt toegepast bij levensmiddelen in hermetisch gesloten recipiënten, moet erop worden toegezien dat het voor de koeling van de recipiënten na verhitte gebruikte water geen bron is van verontreiniging van het levensmiddel.	n.v.t.	
	HOOFDSTUK VIII: Persoonlijke hygiëne		

	Voorwaarden uit VO. 852/2004	Opgenomen in hygiëncode binnenvaart	Nadere invulling van LHV voorwaarde
1.	Eenieder die werkzaam is in een ruimte waar producten worden gehanteerd, dient een zeer goede persoonlijke hygiëne in acht te nemen en dient passende, schone en, voor zover dat nodig is, beschermende kleding te dragen.	5.1	Kader 5.1
2.	Personen die lijden aan of drager zijn van een ziekte die via voedsel kan worden overgedragen, of die bijvoorbeeld geïnfecteerde wonden, huidinfecties, huidaanroeningen of diarree hebben, mogen geen levensmiddelen hanteren of, in welke hoedanigheid ook, ruimten betreden waar levensmiddelen worden gehanteerd, indien er kans bestaat op rechtstreekse of onrechtstreekse verontreiniging. Wanneer dergelijke personen in een levensmiddelenbedrijf werken, dienen zij hun ziekte of de symptomen onmiddellijk kenbaar te maken aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf.	5.1	Kader 5.1
	HOOFDSTUK IX: Bepalingen van toepassing op levensmiddelen		
1.	Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf mag geen grondstoffen of ingrediënten andere dan levende dieren, of andere voor verwerking van producten aangewende materialen accepteren waarvan bekend is of waarvan redelijkerwijs mag worden aangenomen dat zij zodanig verontreinigd zijn met parasieten, pathogene micro-organismen of toxische, in ontbinding verkerende of vreemde substanties dat zij, na het normale sorteer- en/of voorbereidings- of verwerkingsproces dat door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf hygiënisch wordt toegepast, nog steeds ongeschikt zouden zijn voor menselijke consumptie.	n.v.t.	
2.	Grondstoffen en alle ingrediënten die in het bedrijf zijn opgeslagen, moeten worden bewaard in adequate omstandigheden die erop gericht zijn bederf te voorkomen en verontreiniging tegen te gaan.	5.2 6	
3.	Alle levensmiddelen die worden gehanteerd, opgeslagen, verpakt, uitgesteld en vervoerd, moeten worden beschermd tegen elke vorm van verontreiniging waardoor de levensmiddelen ongeschikt kunnen worden voor menselijke consumptie, schadelijk worden voor de gezondheid, dan wel op zodanige wijze kunnen worden verontreinigd dat zij redelijkerwijze niet meer in die staat kunnen worden geconsumeerd.	5.2 6	
4.	Adequate maatregelen moeten worden getroffen om schadelijke organismen te bestrijden. Er moeten ook adequate maatregelen worden getroffen om te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen (of, indien de bevoegde autoriteiten zulks in speciale gevallen toestaan, om te voorkomen dat huisdieren die daar wel komen verontreiniging van de levensmiddelen veroorzaken).	5.1	

	Voorwaarden uit VO. 852/2004	Opgenomen in hygiëncode binnenvaart	Nadere invulling van LHV voorwaarde
5.	Grondstoffen, ingrediënten, halfabrikaten en eindproducten die een voedingsbodem kunnen vormen voor pathogene micro-organismen of voor toxines, mogen niet worden bewaard bij temperaturen die risico's inhouden voor de gezondheid. De koudeketen mag niet worden verbroken. Gedurende korte tijd mag evenwel van temperatuurbeheersing worden afgezien wanneer dit nodig is in verband met de hantering bij de bereiding, het vervoer, de opslag, de uitstalling en de levering van levensmiddelen, voor zover dat geen risico's inhoudt voor de gezondheid. In levensmiddelenbedrijven waar verwerkte levensmiddelen worden vervaardigd, gehanteerd en verpakt, dienen adequate ruimten aanwezig te zijn die groot genoeg zijn voor de aparte opslag van grondstoffen en verwerkt materiaal, met voldoende aparte gekoelde opslagruimten.	6.5	Werkboek Hygiëncode Binnenvaart
6.	Wanneer levensmiddelen koel moeten worden bewaard of opgediend, moeten zij zo snel mogelijk na de warmtebehandeling, dan wel na de laatste fase van de bereiding wanneer geen warmtebehandeling wordt toegepast, worden gekoeld tot een temperatuur die geen risico's voor de gezondheid oplevert.	n.v.t.	
7.	Levensmiddelen moeten zo worden ontdooid dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen of de vorming van toxines in de levensmiddelen zo gering mogelijk is. Het ontdooiden van de levensmiddelen dient plaats te vinden bij een temperatuur die geen risico's inhoudt voor de gezondheid. Indien de tijdens het ontdooiden uitlokkende viestoffen een gezondheidsrisico kunnen inhouden, moeten zij op adequate wijze worden afgevoerd. Na het ontdooiden moeten de levensmiddelen zo worden behandeld dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen en de vorming van toxines zoveel mogelijk worden uitgesloten.	n.v.t.	
8.	Gevaarlijke en/of oneetbare substanties, met inbegrip van diervoeders, moeten op adequate wijze worden geëtiketteerd en opgeslagen in aparte en veilige containers.		
	HOOFDSTUK X: Voorschriften inz, onmiddellijke verpakking en verpakking van lvm.		
1.	Het materiaal waaruit de onmiddellijke verpakking en de verpakking bestaan, mag geen bron van verontreiniging zijn.	n.v.t.	
2.	De onmiddellijke verpakkingen moeten op zodanige wijze worden opgeslagen dat zij niet kunnen worden verontreinigd.	n.v.t.	
3.	De verrichtingen van onmiddellijke verpakking en verpakking moeten zo geschieden dat verontreiniging van producten wordt voorkomen. Indien nodig, en vooral wanneer het gaat om blikken en glazen recipiënten, moet ervoor worden gezorgd dat het recipiënt intact en schoon is.	n.v.t.	
4.	Onmiddellijke verpakkingen en verpakkingen die opnieuw worden gebruikt voor levensmiddelen, moeten makkelijk kunnen worden gereinigd en indien nodig makkelijk kunnen worden ontsmet.	n.v.t.	
	HOOFDSTUK XI: WARMTEBEHANDELING		

Voorwaarden uit VO. 852/2004		Nadere invulling van LHV voorwaarde
		Opgenomen in hygiënecode binnenvaart
1.	Elk warmtebehandelingsproces bij de verwerking van een onverwerkt product of de verdere verwerking van een verwerkt product moet aan de volgende eisen voldoen:	n.v.t.
a.	elk deel van het behandelde product moet gedurende een bepaalde tijd op een bepaalde temperatuur worden gebracht; en	n.v.t.
b.	besmetting van het product tijdens het proces moet worden voorkomen.	n.v.t.
2.	Om het toegepaste proces aan de doelstellingen te laten voldoen, moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven regelmatig de voornaamste toepasselijke parameters (in het bijzonder temperatuur, druk, sluiting en microbiologie) controleren, ook door middel van automatische apparatuur.	n.v.t.
3.	Het toegepaste proces moet voldoen aan een internationaal erkende norm (b.v. pasteurisatie, ultrahoge temperatuur of sterilisatie).	n.v.t.
HOOFDSTUK XII: OPLEIDING		
1.	dat al wie met levensmiddelen omgaat, wordt gecontroleerd en opgeleid en/of gevormd op het gebied van de hygiëne, naargelang van hun beroepsactiviteit;	5.1
2.	dat al wie verantwoordelijk is voor de ontwikkeling en het onderhoud van de in artikel 5, lid 1, bedoelde procedure of voor de toepassing van de desbetreffende gidsen, de nodige opleiding inzake de beginselen van HACCP heeft gekregen;	5.1
3.	dat wordt voldaan aan de nationale voorschriften inzake de opleidingseisen voor personen die werkzaam zijn in bepaalde levensmiddelensectoren.	5.1

	Voorwaarden uit VO. 852/2004	Opgenomen in hygiëncode binnenvaart	Nadere invulling van LHV voorwaarde
	Artikel 4: Algemene en specifieke hygiënevoorschriften		
3.	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten: a) voldoen aan de microbiologische criteria en de voorschriften voor temperatuursbeheersing; b) maatregelen nemen of procedures stellen om de doelstellingen van deze verordening te bereiken. c. voldoen aan de vereisten inzake temperatuurbereiding voor levensmiddelen; d. handhaving van het koelcircuit; e. steekproeven en analyses.	6.5	
4.	De in lid 3 bedoelde criteria vereisten en doelstellingen worden volgens de in artikel 14, lid 2, bedoelde procedure vastgesteld. De bijbehorende bemonsterings- en analysemethoden worden volgens dezelfde procedure vastgesteld.	n.v.t.	
5.	Wanneer in deze verordening, in communautaire wetgeving waarbij specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong worden vastgesteld en in de uitvoeringsbepalingen daarvan geen bemonsterings- of analysemethoden zijn gespecificeerd, mogen exploitanten van levensmiddelenbedrijven passende, in andere communautaire wetgeving of in de nationale wetgeving vastgelegde methoden hanteren of, bij gebreke daarvan, methoden die resultaten opleveren welke gelijkwaardig zijn met de resultaten die bij gebruik van de referentiemethode worden verkregen, als die methoden wetenschappelijk gevalideerd zijn overeenkomstig de internationaal erkende regels of protocollen.	n.v.t.	
6.	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen de in de artikelen 7 tot en met 9 bedoelde gidsen als hulpmiddel gebruiken om aan hun verplichtingen in gevolge deze verordening te voldoen.	-	
	Artikel 5: Risicoanalyse en kritische controlepunten		
1.	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van een of meer permanente schriftelijke procedures die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen.	6	6.1 t/m 6.7 Appendix I
2.	De in lid 1 bedoelde beginselen zijn:	6	6.1 t/m 6.7 Appendix I
a)	het onderkennen van elk gevaar dat voorkomt, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moet worden;	6	6.1 t/m 6.7 Appendix I
b)	het identificeren van de kritische controlepunten in het stadium of de stadia waarin beheersing essentieel is om een gevaar te voorkomen of te elimineren dan wel tot een aanvaardbaar niveau te reduceren;	6	6.1 t/m 6.7 Appendix I

	Voorwaarden uit VO. 852/2004	Opgenomen in hygiëncode binnenvaart	Nadere invulling van LHV voorwaarde
c)	het vaststellen van kritische grenswaarden voor de kritische controlepunten teneinde te kunnen bepalen wat aanvaardbaar en wat niet aanvaardbaar is op het vlak van preventie, eliminatie of reductie van een onderkend gevaar;	6	6.1 t/m 6.7 Appendix I
d)	het vaststellen en toepassen van efficiënte bewakingsprocedures op de kritische controlepunten;	6	6.1 t/m 6.7 Appendix I
e)	het vaststellen van corrigerende maatregelen wanneer uit de bewaking blijkt dat een kritisch controlepunt niet volledig onder controle is;	6	6.1 t/m 6.7 Appendix I
f)	het vaststellen van procedures om te verifiëren of de onder a) tot en met e) genoemde maatregelen volledig zijn en naar behoren functioneren. Deze verificatieprocedures worden regelmatig toegepast;	6	6.1 t/m 6.7 Appendix I
g)	het opstellen van op de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf afgestemde documenten en registers waaruit blijkt dat de onder a) tot en met f) omschreven maatregelen daadwerkelijk worden toegepast.	6	6.1 t/m 6.7 Appendix I
3.	Ingeval het product, de verwerking of een stadium daarvan enige wijziging ondergaat, dient de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de procedure te herzien en waar nodig aan te passen. Lid 1 is alleen van toepassing op exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zich bezighouden met een op de primaire productie volgende fase van de productie, de verwerking en de distributie van levensmiddelen en de in bijlage I bedoelde, daarmee verband houdende handelingen.	6.1	-
4.	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven: a) dienen tegenover de bevoegde autoriteit aan te tonen dat zij de bepaling van lid 1 op zodanige wijze naleven als de bevoegde autoriteit verlangt, rekening houdend met de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf; b) zorgen ervoor dat alle documenten met de beschrijving van de overeenkomstig dit artikel ontwikkelde procedures altijd geactualiseerd zijn; c) bewaren alle overige documenten en verslagen gedurende een passende periode.	n.v.t.	
5.	Nadere bepalingen ter uitvoering van dit artikel kunnen worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 14, lid 2. Dergelijke bepalingen kunnen voor bepaalde exploitanten van levensmiddelenbedrijven de toepassing van dit artikel vergemakkelijken, in het bijzonder door te voorzien in het gebruik van procedures omschreven in de gidsen voor de toepassing van de HACCP-beginselen, om zodoende aan de eisen van lid 1 te voldoen. In deze bepalingen kan ook gespecificeerd worden hoe lang exploitanten van levensmiddelenbedrijven de documenten en verslagen overeenkomstig artikel 4, onder c), dienen te bewaren.	n.v.t.	

	Voorwaarden uit VO. 852/2004	Opgenomen in hygiëncode binnenvaart	Nadere invulling van LHV voorwaarde
1.	<p>Artikel 6: Officiële controles, registratie en erkenning</p> <p>Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen met de bevoegde autoriteiten samen te werken overeenkomstig andere toepasselijke communautaire wetgeving of, bij gebreke daarvan, nationale wetgeving.</p>		
2.	<p>In het bijzonder stelt elke exploitant van een levensmiddelenbedrijf de bevoegde autoriteit op de door haar met het oog op registratie voorgeschreven wijze op de hoogte van elke inrichting die onder zijn beheer enigerlei activiteit in de stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen uitvoert.</p> <p>Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zorgen er tevens voor dat de bevoegde autoriteit altijd over actuele informatie over de inrichtingen beschikt, onder meer door elke wezenlijke wijziging van de activiteiten en elke sluiting van een bestaande inrichting te melden.</p>	2.	
3.	<p>Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zien er evenwel op toe dat alle inrichtingen, na ten minste één bezoek ter plaatse, erkend worden door de bevoegde autoriteit, voorzover erkenning vereist is krachtens</p> <ul style="list-style-type: none"> a) de nationale wetgeving van de lidstaat waar de inrichting gevestigd is; b) de communautaire wetgeving tot vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong; of c) een volgens de procedure van artikel 14, lid 2, aangenomen besluit. 	2.	-

APPENDIX 3

KRUISVERWIJZINGSTABEL DIERVOEDER HYGIËNE VERORDENING (DHV) / HYGIËNECODE BINNENVAART LEVENSMIDDELEN EN DIERVOEDERS

Voorwaarden uit VO. 183/2005	Opgenomen in hygiënecode binnenvaart	Nadere invulling van FH voorwaarde
Artikel 4 : Algemene verplichtingen		
1. Exploitanten van diervoederbedrijven zorgen ervoor dat alle onder hun verantwoordelijkheid vallende stadia van de productie, bewerking, verwerking en distributie van diervoeders worden uitgevoerd overeenkomstig de toepasselijke communautaire wetgeving, de daarmee verenigbare nationale wetgeving en goede praktijken. In het bijzonder zorgen zij ervoor dat wordt voldaan aan de toepasselijke hygiënevoorschriften van deze verordening.	2	-
2. Bij het voederen van voedselproducerende dieren nemen de veehouders maatregelen en passen zij procedures toe om het risico op biologische, chemische en fysieke verontreiniging van diervoeders, dieren en dierlijke producten zo gering te houden als redelijkerwijs haalbaar is.	n.v.t	
Artikel 5: Specifieke verplichtingen		
1. Voor handelingen in het stadium van de <u>primaire productie van diervoeders</u> en voor de volgende daarmee verbonden handelingen:		
a) het vervoer, de opslag en het hanteren van primaire producten op de productieplaats;		
b) het vervoer met het oog op de aflevering van primaire producten van de productieplaats naar een inrichting;	n.v.t	
c) het mengen van voeder uitsluitend voor gebruik op het eigen bedrijf, zonder gebruikmaking van toevoegingsmiddelen of voormengsels van toevoegingsmiddelen, met uitzondering van inkuiladditieven;		
houden exploitanten van diervoederbedrijven zich aan de voorschriften van <u>bijlage I</u> , voorzover die voor de uitgevoerde handelingen relevant zijn.		
2. Voor andere dan de in lid 1 bedoelde handelingen, met inbegrip van het mengen van voeder uitsluitend voor gebruik op het eigen bedrijf met gebruikmaking van toevoegingsmiddelen of voormengsels van toevoegingsmiddelen, met uitzondering van inkuiladditieven, houden exploitanten van diervoederbedrijven zich aan de voorschriften van <u>bijlage II</u> , voorzover die voor de uitgevoerde handelingen relevant zijn.	De artikelen uit Bijlage II zijn op diverse plaatsen in de hygiënecode opgenomen. Zie deze kolom hieronder.	
BIJLAGE II : Voorschriften voor diervoederbedrijven in een ander stadium dan de primaire productie van diervoeders, als bedoeld in artikel 5, lid 1		

Voorwaarden uit VO. 183/2005		Nadere invulling van FH voorwaarde
BEDRIJFSRUIMTEN EN UITRUSTING		Opgenomen in hygiëncode binnenvaart
1.	Ruimten voor de be- en verwerking en de opslag van diervoeders, uitrusting, recipiënten, kisten, voertuigen en de onmiddellijke omgeving daarvan moeten schoon zijn, en er moeten doeltreffende programma's voor de bestrijding van schadelijke organismen worden toegepast.	5.2 kader 5.4 kader
2.	De indeling, het ontwerp, de constructie, en de afmetingen van de bedrijfsruimten en uitrusting moeten zodanig zijn dat:	-
a)	reiniging en/of ontsmetting op adequate wijze kunnen worden uitgevoerd;	Appendix I
b)	het risico op fouten zo klein mogelijk is en verontreiniging, kruisverontreiniging en in het algemeen aantasting van de veiligheid en kwaliteit van het product zo veel mogelijk wordt voorkomen.	5.2 kader Appendix I
	Machines die met diervoeder in aanraking komen, moeten na alle natte reinigingsprocessen worden gedroogd.	5.2 kader
3.	Bedrijfsruimten en apparatuur die bestemd zijn om te worden gebruikt voor het mengen en/of produceren moeten adequaat en regelmatig worden gecontroleerd volgens door de fabrikant voor de producten schriftelijk vastgelegde procedures.	n.v.t.
a)	Alle weeg- en meetapparatuur die bij de productie van diervoeders wordt gebruikt, moet op de te bepalen gewichten of volumes afgestemd zijn; de nauwkeurigheid ervan moet regelmatig worden nagegaan.	n.v.t.
b)	Alle mengapparatuur die voor de productie van diervoeders wordt gebruikt, moet afgestemd zijn op de te mengen gewichten of volumes en geschikt zijn om homogene mengsels en verdunningen te verkrijgen. De exploitanten moeten de doeltreffendheid van de mengapparatuur met betrekking tot de homogeniteit aantonen.	n.v.t.
4.	De bedrijfsruimten moeten voldoende door daglicht en/of kunstlicht worden verlicht.	n.v.t.
5.	Afvoervoorzieningen moeten geschikt zijn voor het beoogde doel; zij moeten zodanig ontworpen en geconstrueerd zijn dat elk risico van verontreiniging van de diervoeders wordt voorkomen.	n.v.t.
6.	Het voor de productie van diervoeders gebruikte water moet van voldoende kwaliteit voor dieren zijn; de waterleidingen moeten van inert materiaal zijn.	n.v.t.
7.	Rioolwater, afvalwater en regenwater wordt op zodanige wijze verwijderd dat de uitrusting en de veiligheid en kwaliteit van het diervoeder niet worden aangetast. Bedrijf en stof moeten onder controle gehouden worden om het binnendringen van schadelijke organismen te voorkomen.	n.v.t. 5.3

	Voorwaarden uit VO. 183/2005	Opgenomen in hygiëncode binnenvaart	Nadere invulling van FH voorwaarde
8.	Ramen en andere openingen moeten waar nodig zodanig zijn vervaardigd dat zij ondoorlaatbaar zijn voor schadelijke organismen. Deuren moeten goed sluiten en in gesloten toestand ondoorlaatbaar voor schadelijke organismen zijn.	n.v.t.	
9.	Plafonds en voorzieningen aan het plafond moeten waar nodig zodanig zijn ontworpen, geconstrueerd en afgewerkt dat zich geen vuil kan ophopen en dat condens, ongewenste schimmelvorming en het loskomen van deeltjes waardoor de veiligheid en kwaliteit van de diervoeders kan worden aangetast, worden beperkt.	n.v.t.	
	PERSONEEL		
	Diervoederbedrijven moeten over voldoende personeel beschikken met de vaardigheden en kwalificaties die vereist zijn voor de vervaardiging van de betrokken producten. Er moet een organigram worden opgesteld met een beschrijving van de kwalificaties (bv. diploma's, beroepservaring) en verantwoordelijkheden van het leidinggevend personeel, dat ter beschikking moet worden gesteld van de bevoegde autoriteiten die belast zijn met de controle. Het volledige personeel moet duidelijk schriftelijk worden ingelicht over zijn taken, verantwoordelijkheden en bevoegdheden, met name bij wijzigingen, om de gewenste productkwaliteit te verkrijgen.	5.1	5.1 kader
	PRODUCTIE		
1.	De productiefabing moet worden geleid door een persoon die de nodige kwalificaties bezit.	n.v.t.	
2.	Exploitanten van diervoederbedrijven moeten zich ervan vergewissen dat de productiewerkzaamheden uitgevoerd worden volgens schriftelijk vastgelegde instructies en procedures om de kritische punten van het productieproces te bepalen, te valideren en te beheersen.	n.v.t.	
3.	Er moeten technische en organisatorische maatregelen worden genomen om kruisverontreiniging en fouten te voorkomen of zoveel mogelijk te beperken. Er moeten voldoende passende middelen beschikbaar zijn om de controles tijdens het productieproces te verrichten.	6	Appendix I
4.	Op de aanwezigheid van voor de gezondheid van mens of dier verboden voeders, ongewenste stoffen en andere verontreinigingen moet worden toegezien, en er moeten adequate beheersingsstrategieën voorhanden zijn om het risico zo gering mogelijk te maken.	n.v.t.	
5	Afwal en materiaal dat niet geschikt is als diervoeder, moet afgezonderd en geïdentificeerd worden. Indien in dergelijk materiaal gevaarlijke concentraties van geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik, verontreinigingen of andere gevaren aanwezig zijn, moet het op adequate wijze worden verwijderd en mag het niet als diervoeder worden gebruikt.	5.5	
6	Exploitanten van diervoederbedrijven nemen passende maatregelen om te waarborgen dat de geproduceerde producten effectief kunnen worden getraceerd.	4.2	4.2 kader
	KWALITEITSBEHEERSING		
1.	Waar relevant moet een persoon die de nodige kwalificaties bezit, met de kwaliteitsbeheersing worden belast.	n.v.t.	-

	Voorwaarden uit VO. 183/2005	Opgenomen in hygiëncode binnenvaart	Nadere invulling van FH voorwaarde
2.	Diervoederbedrijven moeten in het kader van een kwaliteitsbeheersingssysteem kunnen beschikken over een laboratorium met voldoende personeel en materieel.	n.v.t.	
3.	Er moet een kwaliteitsbeheersingsplan op schrift gesteld en uitgevoerd worden dat met name de controle van de kritische punten in het productieproces omvat, alsmede de procedures voor en de frequentie van de monsternemingen, de analysemethoden en de frequentie van de analyses, de naleving van de specificaties - en de bestemming, in geval van niet-naleving van de specificaties -, en dat geldt voor de verwerkte materialen tot en met de eindproducten.	n.v.t.	
4.	De producenten moeten bijhouden welke grondstoffen in het eindproduct zijn gebruikt, om de traceerbaarheid te waarborgen. Deze gegevens moeten toegankelijk zijn voor de bevoegde autoriteiten gedurende een periode die is afgestemd op het gebruik waarvoor de producten in de handel worden gebracht.	n.v.t.	
	<p>Bovendien moeten, met het oog op de traceerbaarheid, volgens een vooraf door de fabrikant vastgestelde procedure, van de ingrediënten en van iedere partij producten die geproduceerd en in de handel worden gebracht, of van ieder afzonderlijk productiegedeelte (in geval van continuproductie), voldoende monsters genomen en bewaard worden (bij productie uitsluitend bestemd voor de eigen behoeften van de producent: regelmatig). Deze monsters moeten zodanig verzegeld en van etiketten voorzien worden dat zij gemakkelijk geïdentificeerd kunnen worden. Zij moeten zodanig worden bewaard dat verandering van de samenstelling of aantasting van het monster uitgesloten is. Zij moeten ter beschikking van de bevoegde autoriteiten worden gehouden gedurende een periode die is afgestemd op het gebruik waarvoor de diervoeders in de handel worden gebracht. In het geval van diervoeder voor dieren die niet voor menselijke consumptie bestemd zijn, moet de producent van het diervoeder alleen monsters van het eindproduct bewaren.</p> <p>OPSLAG EN VERVOER</p>		
1.	Verwerkte diervoeders worden gescheiden gehouden van onverwerkte voedermiddelen en toevoegingsmiddelen om kruisverontreiniging van het verwerkte diervoeder te vermijden; het gebruikte verpakkingsmateriaal moet deugdelijk zijn.	5.2 6	Appendix I
2.	Diervoeders worden in geschikte recipiënten opgeslagen en vervoerd. Zij worden opgeslagen in ruimten die ontworpen en ingericht zijn en onderhouden worden met het oog op goede opslagomstandigheden en die uitsluitend toegankelijk zijn voor personen die daarvoor toestemming van de exploitant van het diervoederbedrijf hebben.	5.2	-
3.	Diervoeders worden op zodanige wijze opgeslagen en vervoerd dat zij gemakkelijk kunnen worden geïdentificeerd, en dat verwarring of kruisverontreiniging wordt vermeden en bederf wordt voorkomen.	4.2	4.2 kader Appendix I

	Voorwaarden uit VO. 183/2005	Opgenomen in hygiëncode binnenvaart	Nadere invulling van FH voorwaarde
4.	De voor vervoer, opslag, intern transport, hantering en weging gebruikte recipiënten en apparatuur moet schoon zijn.	5.2	
5.	Er moeten reinigingsprogramma's worden ingevoerd; de sporen van reinigings- en ontsmettingsmiddelen moeten zo klein mogelijk gehouden worden.	5.3, 6.6	6.6 kaders Appendix I
6.	Bedrijf moet zo veel mogelijk worden voorkomen en onder controle gehouden worden om het binnendringen van schadelijke organismen te voorkomen.	5.3	-
	Waar nodig moet de temperatuur zo laag mogelijk gehouden worden om condens en bederf te voorkomen.	5.3	-
	BIJHOUDEN VAN GEGEVENS		
1.	Alle exploitanten van diervoederbedrijven, ook als zij uitsluitend een activiteit als weder- verkoper uitoefenen zonder ooit het product in hun bedrijfsruimten ter beschikking te hebben, houden een register bij met relevante gegevens betreffende inkoop, productie en verkoop, aan de hand waarvan het diervoeder van de ontvanger tot aflevering inclusief uitvoer tot de eindbestemming doeltreffend kan worden getraceerd.	4.2	6.7
2.	Exploitanten van diervoederbedrijven houden, behalve als zij uitsluitend een activiteit van wederverkoper uitoefenen zonder ooit het product in hun bedrijfsruimten ter beschikking te houden, een register bij met de volgende documentatie:	4.1	-
a)	Documentatie inzake het productieproces en de controles	4.1	-
	Diervoederbedrijven dienen te beschikken over een documentatiesysteem voor de omschrijving en ondervanging van de kritische punten van het productieproces en voor de opstelling en uitvoering van een kwaliteitsbeheersingsplan. Zij dienen de resultaten van de controles te bewaren. Al deze documenten moeten bewaard worden om de productiehistorie van iedere in het verkeer gebrachte partij producten te kunnen traceren en in geval van klachten de verantwoordelijkheden te kunnen vaststellen.	4.1	-
b)	Documentatie inzake de traceerbaarheid, met name:		
i)	Toevoegingsmiddelen:		
	aard en hoeveelheid van de geproduceerde toevoegingsmiddelen, productiedatum en, indien van toepassing, nummer van de partij of van het productgedeelte in geval van continuproductie;	n.v.t.	
	naam en adres van de inrichting die de toevoegingsmiddelen krijgt aangeleverd, aard en hoeveelheid van de gebruikte toevoegingsmiddelen en, indien van toepassing, nummer van de partij of van het productgedeelte in geval van continuproductie;	n.v.t.	
ii)	In Richtlijn 82/471/EEG bedoelde producten:		
	aard van de producten en geproduceerde hoeveelheid, productiedatum en, indien van toepassing, nummer van de partij of van het productgedeelte in geval van continuproductie;	n.v.t.	

	Voorwaarden uit VO. 183/2005	Opgenomen in hygiëncode binnenvaart	Nadere invulling van FH voorwaarde
	naam en adres van de inrichtingen of gebruikers (inrichtingen of veehouders) aan wie deze producten zijn geleverd, met vermelding van aard en hoeveelheid van de geleverde producten en, indien van toepassing, nummer van de partij of van het productiegedeelte in geval van continuproductie.	n.v.t.	
iii)	Voormengsels:		
	naam en adres van de fabrikanten of leveranciers van toevoegingsmiddelen, aard en hoeveelheid van de gebruikte toevoegingsmiddelen en, indien van toepassing, nummer van de partij of van het productiegedeelte in geval van continuproductie;	n.v.t.	
	productiedatum van het voormengsel en, indien van toepassing, partijnummer;	n.v.t.	
	naam en adres van de inrichting waaraan het voormengsel is geleverd, de leveringsdatum alsmede aard en hoeveelheid van het geleverde voormengsel en, indien van toepassing, partijnummer.	n.v.t.	
iv)	Mengvoeders/voedermiddelen:		
	naam en adres van de fabrikanten of leveranciers van toevoegingsmiddelen of voormengsels, aard en hoeveelheid van het gebruikte voormengsel en, indien van toepassing, partijnummer;	n.v.t.	
	naam en adres van de leveranciers van de voedermiddelen en aanvullende voedermiddelen en leveringsdatum;	n.v.t.	
	type, hoeveelheid en samenstelling van het mengvoeder;	n.v.t.	
	aard en hoeveelheid van de geproduceerde voedermiddelen of mengvoeders, met vermelding van de productiedatum, en naam en adres van de afnemer (bv. veehouder, andere exploitanten van diervoederbedrijven).	n.v.t.	
	KLACHTEN EN TERUGROEPEN VAN PRODUCTEN		
1.	Exploitanten van diervoederbedrijven zetten een systeem op voor de registratie en behandeling van klachten.	4.3	Kader 4.3
2.	Zij moeten, indien dat nodig blijkt, een systeem invoeren voor het snel terugroepen van producten die zich in het afzetscircuit bevinden. Zij dienen via schriftelijke procedures de bestemming van de teruggeroepen producten te omschrijven, en voordat deze eventueel opnieuw in het verkeer worden gebracht, moeten zij opnieuw via een kwaliteitsbeheersingsprocedure beoordeeld worden.	n.v.t.	-
3.	Exploitanten van diervoederbedrijven:		
a)	houden zich aan specifieke microbiologische criteria;	n.v.t.	
b)	nemen maatregelen of passen procedures toe om specifieke doelen te bereiken.	n.v.t.	
	De onder a) en b) bedoelde criteria en doelen worden volgens de in artikel 31, lid 2, bedoelde procedure vastgesteld.	n.v.t.	
4.	Exploitanten van diervoederbedrijven mogen de in Hoofdstuk III bedoelde gidsen als hulpmiddel gebruiken om aan hun verplichtingen ingevolge deze verordening te voldoen.	-	

Voorwaarden uit VO. 183/2005	Opgenomen in hygiëncode binnenvaart	Nadere invulling van FH voorwaarde
5	n.v.t.	Bij het voederen van voedselproducerende dieren houden de veehouders zich aan de voorschriften van bijlage III.
6	2	Exploitanten van diervoederbedrijven en veehouders betrekken en gebruiken alleen diervoeders van inrichtingen die in overeenstemming met deze verordening geregistreerd en/of erkend zijn.
Artikel 6: Systeem van gevarenanalyse en kritische controlepunten (Hazard analysis and critical control points) (HACCP-beginselen)		
1.	6	Exploitanten van diervoederbedrijven die andere dan de in artikel 5, lid 1, bedoelde handelingen uitvoeren, dragen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van een of meer permanente schriftelijke procedures die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen.
2.	6	De in lid 1 bedoelde beginselen zijn:
a)	6	het onderkennen van elk gevaar dat voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moet worden;
b)	6	het identificeren van de kritische controlepunten in het stadium of de stadia waarin beheersing essentieel is om een gevaar te voorkomen of te elimineren dan wel tot een aanvaardbaar niveau te reduceren;
c)	6	het vaststellen van grenswaarden voor de kritische controlepunten teneinde te kunnen bepalen wat aanvaardbaar en wat niet aanvaardbaar is op het vlak van preventie, eliminatie of reductie van een onderkend gevaar;
d)	6	het vaststellen en toepassen van efficiënte bewakingsprocedures op de kritische controlepunten;
e)	6	het vaststellen van corrigerende maatregelen wanneer uit de bewaking blijkt dat een kritisch controlepunt niet volledig onder controle is;
f)	6	het vaststellen van procedures om te verifiëren of de onder a) tot en met e) genoemde maatregelen volledig zijn en naar behoren functioneren. Deze verificatieprocedures worden regelmatig toegepast;
g)	6	het opstellen van op de aard en de omvang van het diervoederbedrijf afgestemde documenten en registers waaruit blijkt dat de onder a) tot en met f) omschreven maatregelen daadwerkelijk worden toegepast.
3.	6.1	Ingeval een product, een be- en verwerking of een stadium van productie, be- en verwerking, opslag of distributie enige wijziging ondergaat, dient de exploitant van het diervoederbedrijf de procedure te herbezielen en, waar nodig, aan te passen.
4.	n.v.t.	In het kader van het in lid 1 bedoelde systeem van procedures kunnen exploitanten van diervoederbedrijven gebruikmaken van gidsen voor goede praktijken, in combinatie met gidsen voor de toepassing van de HACCP-beginselen, opgesteld overeenkomstig artikel 20.

	Voorwaarden uit VO. 183/2005	Opgenomen in hygiënecode binnenvaart	Nadere invulling van FH voorwaarde
5.	Volgens de in artikel 31, lid 2, bedoelde procedure kunnen maatregelen worden vastgesteld om de toepassing van dit artikel te vergemakkelijken, ook voor kleine bedrijven.	n.v.t.	
	Artikel 7: Documentatie betreffende de HACCP-beginselen		
1.	Exploitanten van diervoederbedrijven:		
a)	bewijzen tegenover de bevoegde autoriteit op de door haar voorgeschreven wijze dat zij de bepalingen van artikel 6 naleven;	n.v.t.	
b)	zorgen ervoor dat alle documenten met de beschrijving van de overeenkomstig artikel 6 ontwikkelde procedures te allen tijde geactualiseerd zijn.	4.1	-
2.	Bij het voorschrijven van de in lid 1, onder a), bedoelde wijze van bewijs houdt de bevoegde autoriteit rekening met de aard en de omvang van het diervoederbedrijf.	n.v.t.	
3.	Nadere bepalingen ter uitvoering van dit artikel kunnen worden aangenomen volgens de in artikel 31, lid 2 bedoelde procedure. Dergelijke bepalingen kunnen voor bepaalde exploitanten van diervoederbedrijven de toepassing van de overeenkomstig Hoofdstuk III opgestelde HACCP-beginselen vergemakkelijken teneinde aan de eisen van artikel 6, lid 1, te voldoen.	n.v.t.	