

TOELICHTING HYGIËNEPAKKET FABRIEKSMATIGE BEREIDING VAN ZUIVELPRODUCTEN

Inhoud:

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

Onderwerp	Toelichting
1. ALGEMEEN	
1.1 Reikwijdte	Het hygiënepakket heeft betrekking op alle stadia van productie, verwerking en distributie. Dus ook transport en opslag. Het bedrijf is verantwoordelijk om in alle stadia van productie, verwerking en distributie van levensmiddelen die onder zijn beheer of verantwoordelijkheid vallen zodanige maatregelen in het kader van HACCP en goede hygiënepraktijk te nemen dat aan de microbiologische criteria wordt voldaan. Naast de (specifieke) voorschriften in het hygiënepakket dient het bedrijf ook aan de andere levensmiddelenwetgeving te voldoen.
1.2 Definities: – zuivelproducten. – zuigelingenvoeding – voeding voor medisch gebruik	Zuivelproducten: verwerkte producten die zijn verkregen door verwerking van rauwe melk of door verdere verwerking van zulke verwerkte producten. Zuigelingenvoeding: specifiek voor zuigelingen bestemde voeding zoals omschreven in Richtlijn 91/321/EEG van de Commissie; Voeding voor medisch gebruik: dieetvoeding voor medisch gebruik zoals gedefinieerd in Richtlijn 1999/21/EG van de Commissie;
1.3 Verantwoordelijkheid bedrijf.	Het bedrijf is primair zelf verantwoordelijk voor de voedselveiligheid van de door hem voortgebrachte zuivelproducten.
1.4 Gids voor goede praktijk.	Voor het voldoen aan de voorschriften, alsmede aan de eisen voor toepassing van HACCP kan voor bepaalde (deel)sectoren een gids voor goede praktijk worden opgesteld. De betreffende levensmiddelenbranche of (deel)sector kan in afstemming met de groep van (directe) afnemers en de bevoegde autoriteit een dergelijke gids opstellen. Hierbij wordt rekening gehouden met de relevante richtlijnen voor de praktijk van Codex Alimentarius; Een code die in het kader van RI 93/43/EEG is opgesteld kan mogelijk dienen als gids. Deze dient dan echter wel te voldoen aan bovenstaande vereiste. Een hygiëncode onthef een bedrijf er echter niet van om aan de wettelijke voorschriften voldoen.
2. DOCUMENTATIE	
2.1 Wijzigingen van het bedrijf.	Het bedrijf moet tijdig wijzigingen van het bedrijf doorgeven aan het COKZ. Verbouwingen, belangrijke wijziging in productieprocessen en productsoorten moeten schriftelijk aan het COKZ worden medegedeeld.
2.2 Het bedrijf moet medewerking verlenen aan de uitvoering van de controle door het COKZ.	

Onderwerp	Toelichting
2.3 Voor alle basisbeheersmaatregelen en specifieke maatregelen om aan de voorschriften te voldoen moeten procedures beschikbaar zijn.	Het kwaliteitssysteem waarmee aantoonbaar de eisen en doelstellingen worden gerealiseerd, beheerst en geborgd dient te zijn vastgelegd. Het bedrijf dient met adequate procedures, werkinstructies, beheersmaatregelen, alsmede met interne controle en registratie aantoonbaar te maken op welke wijze de kritische punten worden beheerst.
2.4 Met steekproeven en analyses aantoonbaar maken dat aan de voorschriften wordt voldaan.	Dit vindt plaats ondermeer plaats in HACCP. Controle en onderzoek van boerderijmelk en grondstoffen. Met meetmiddelen op installaties. Onderzoek van water. Interne hygiënerondes. Bij de hittebehandelingen. Temperatuurmeting tijdens transport. Monsterneming en onderzoek van eindproducten
2.5 Documenten, verslagen en registraties moeten gedurende een passende periode worden bewaard.	Passende periode moet geïnterpreteerd worden als een tijdsduur die voor het aantoonbaar voldoen aan de eisen en het functioneren van de kwaliteitsbeheersing noodzakelijk is. Minimaal betreft dit 2 jaar of 6 maanden na de houdbaarheidsdatum van het product.
2.6 Levensmiddelen die in de handel worden gebracht moeten aan de criteria voor voedselveiligheid voldoen. Er moet voldoende informatie aan de consument worden verstrekt om specifieke nadelige gezondheidseffecten te vermijden. Er moeten adequate maatregelen genomen worden om te voorkomen dat onveilige producten in de handel worden gebracht.	De producten voldoen bij het in de handel brengen aan de wettelijke normen en andere criteria in relatie tot de gezondheid. Zowel microbiologisch, chemisch als fysisch. De aan te houden criteria zijn voorts afhankelijk van de soort bestemming van het product (wanneer producten nog een verdere bewerking ondergaan kan hiermee rekening worden gehouden). Bij bestemming voor specifieke groepen consumenten moet rekening gehouden zijn met bijzondere gevoeligheden (allergenen, zwakkere bevolkingsgroep, e.d.). Dit geldt ook voor de informatievoorziening aan de consument.
2.7 Als een levensmiddel niet voldoet aan de eisen voor voedselveiligheid moet de volledige partij in beschouwing worden genomen.	Wanneer blijkt dat een product niet voldoet aan de eisen voor voedselveiligheid, dan geldt dit voor de gehele partij. Alleen wanneer uit onderzoek aantoonbaar blijkt dat deelpartijen hiervan wel voldoen aan de eisen kunnen deze buiten beschouwing worden genomen.
2.8 Levensmiddelen die worden bestemd voor export buiten de EU moeten eveneens aan de voorschriften van de EG-wetgeving of aan de wetgeving van het land van bestemming voldoen.	Producten voor export buiten de EU moeten aan de EG-eisen voldoen, tenzij uit wetgeving of andere formele verklaringen van het land van bestemming blijkt dat aan andere eisen mag worden voldaan. Het bedrijf moet dit aantoonbaar maken. Minimaal moet echter worden voldaan aan de eisen t.a.v. voedselveiligheid.
2.9 Afgeleverde levensmiddelen moeten traceerbaar zijn.	Er moet een systematiek of procedure operationeel zijn waaruit blijkt aan wie de producten zijn afgeleverd. In verband hiermee moeten de afgeleverde producten adequaat zijn geëtiketteerd en/of gedocumenteerd. De administratie inzake afgeleverde producten moet minimaal bevatten naam, adres en plaats van bestemming en productsoort. De identificatie van de partij moet eenduidig zijn met partijbeschrijving, partijcodering, datum verzending en/of nr handelsdocument. Op verzoek moet dit snel aan het COKZ ter beschikking gesteld worden (in maximaal 4 uur beschikbaar). Afgeleverde producten moeten zodanig traceerbaar zijn dat bij een voedselveiligheidsprobleem – deze gericht uit de handel kunnen worden genomen; of – de gebruikers adequaat geïnformeerd kunnen worden. Wanneer dit niet in directe zin kan gebeuren moet dit via publieksactie.
2.10 Handelwijze bij afwijkingen. 1. Er zijn procedures aanwezig voor de te volgen handelwijze wanneer er redenen zijn om aan te nemen dat de producten niet aan de voedselveiligheidsvoorschriften voldoen. Deze zijn in voorkomende situaties op correcte wijze gevolgd. 2. Betreffende producten moeten worden geblokkeerd. 3. Wanneer betreffende producten al in de handel zijn gebracht dan moeten deze uit de handel worden genomen.	Deze procedures moeten in gang gezet worden wanneer niet aan de criteria voor voedselveiligheid wordt voldaan of er redenen zijn om aan te nemen dat niet aan deze criteria wordt voldaan. Hiervoor gelden de criteria zoals in onderdeel 19 (microbiologisch, chemisch en fysisch) weergegeven, alsmede de te volgen handelwijze wanneer geen (wettelijke) normstelling beschikbaar is. Er moet een systematisch overzicht zijn van relevante resultaten van onderzoek in relatie tot voedselveiligheid en registratie dat de correcte handelwijze in voorkomende gevallen is gevolgd. De verantwoordelijkheden en bevoegdheden moeten duidelijk zijn. Geregeld moet zijn wie wat doet (ook als e.e.a. “centraal” geregeld is dan is nog belangrijk wie op de locatie verantwoordelijk is). Geregeld dat producten die retour komen

Onderwerp	Toelichting
<p>4. Wanneer betreffende producten al bij de consument kunnen zijn, moet de consument adequaat geïnformeerd worden en worden de producten indien nodig terug gehaald.</p> <p>5. Het COKZ moet adequaat geïnformeerd worden en het bedrijf geeft goede medewerking aan en samenwerking met het COKZ om de nodige maatregelen te treffen.</p>	<p>goed verwerkt worden (blokkade, vernietiging, voldoen aan Vo 1774/2002).</p> <p>Producten die nog niet in de detailhandel zijn en die niet aan de voedselveiligheidscriteria voldoen mogen een behandeling ondergaan zodat het product wel voldoet aan deze criteria (deze behandeling mag niet in de detailhandel plaatsvinden). Of het product krijgt een andere bestemming als dit verantwoord is uit oogpunt van volks- en diergezondheid en de goedkeuring heeft van het COKZ.</p>
<p>2.11 Toeleveranciers van grondstoffen en andere stoffen die in de te produceren levensmiddelen worden gebruikt moeten bekend zijn.</p>	<p>De leveranties boerderijmelk moeten naar leverancier identificeerbaar zijn. Bekend moet zijn op welk moment in welke ontvangttank de melk van welke RMO is gelost. Per RMO moet bekend zijn van welke melkveehouders hoeveel melk is geleverd.</p> <p>Per geleverde partij grondstof of toevoeging moet bekend zijn van welke leverancier (naam adres en plaats van verzending) deze afkomstig is. Partijen moeten hierbij voldoende identificeerbaar zijn met bijvoorbeeld partijcodering en -beschrijving.</p> <p>Dit moet in een zodanige procedure operationeel zijn dat de informatie binnen maximaal 4 uur aan het COKZ kan worden verstrekt.</p> <p>Op zuivelproducten moet het identificatiemerk op correcte wijze zijn aangebracht. In geval dit ook op andere producten dan zuivelproducten is aangebracht moet dit eveneens correct zijn.</p>
<p>2.12 Er moet steeds aantoonbaar zijn dat grondstoffen worden en zijn verwerkt die geschikt zijn voor verwerking in zuivelproducten.</p>	<p>Om dit aantoonbaar te kunnen maken moet binnen het bedrijf naspeurbaar zijn welke grondstoffen in welke eindproducten zijn verwerkt. Dit is in het bijzonder van belang in bedrijven waar naast grondstoffen voor menselijke consumptie ook grondstoffen die (als zodanig) niet geschikt zijn voor menselijke consumptie worden ontvangen of in substantiële hoeveelheden ontstaan.</p>
3. HACCP	
4. KWALITEIT BOERDERIJMELK EN GRONDSTOFFEN	
<p>4.1 Rauwe melk</p>	<p>Rauwe melk: melk afgescheiden door de melkklier van een of meer landbouwhuisdieren, die niet is verhit tot meer dan 40 °C en evenmin een behandeling met een gelijkwaardig effect heeft ondergaan.</p>
<p>4.2 Boerderijmelk wordt ontvangen van melkveehouderijbedrijven die aan de voorschriften in het hygiënepakket voor de melkveehouderij voldoen.</p>	<p>Zie document Voorschriften melkveehouderij en boerderijmelk.</p>
<p>4.3 Voor het onderzoek van de boerderijmelk worden representatief en steekproefsgewijze monsters genomen van de leveranties boerderijmelk.</p>	<p>Wanneer de monsters worden genomen in het kader van PZ-verordening 2005, Grondslag uitbetaling boerderijmelk dan kan er vanuit gegaan worden dat de monsterneming correct wordt uitgevoerd.</p>
<p>4.4 De ontvangen boerderijmelk voldoet aan de criteria. Bij overschrijding van de criteria worden adequate corrigerende maatregelen richting de betrokken melkveehouder genomen. Het COKZ moet geïnformeerd worden bij overschrijding van de criteria.</p>	<p>Wanneer de boerderijmelk wordt geleverd door een ontvanger van boerderijmelk krachtens PZ-verordening 2005, Grondslag uitbetaling boerderijmelk kan ervan worden uitgegaan dat de monsterneming en het onderzoek dat ten grondslag ligt aan de resultaten van het onderzoek op kiemgetal, celgetal en bacteriegroeiremmende stoffen op adequate wijze is uitgevoerd.</p> <p>Minimaal moet het volgende onderzoek per leverende melkveehouder wordt uitgevoerd:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kiemgetal: norm geometrisch gemiddelde over 2 maanden \leq 100.000, met een minimum aantal onderzoeken van 2 per maand. - Celgetal: norm geometrisch gemiddelde over 3 maanden \leq 400.000, met een minimum aantal onderzoeken van 1 per maand. - Antimicrobiële middelen. <p>De hiervoor te nemen monsters moeten aantoonbaar op een verantwoorde wijze zijn genomen.</p> <p>Naast de onderzoeken op kiemgetal, celgetal, antibiotica e.d. moet in bepaalde mate onderzoek op overige residuen en contaminanten worden uitgevoerd waarbij op basis van risico-analyse de frequentie van onderzoek verantwoord wordt.</p>

Onderwerp	Toelichting
	<p>Voor melk van andere diersoorten moet minimaal het volgende onderzoek worden uitgevoerd:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kiemgetal: norm geometrisch gemiddelde over 2 maanden $\leq 1.500.000$ met een minimum aantal onderzoeken van 2 per maand. • Antimicrobiële middelen. • Onderzoek residuen en contaminanten met een op basis van risico-analyse gebaseerde frequentie. <p>Voor overschrijdingen van de norm geldt dat aantoonbaar corrigerende maatregelen zijn genomen door de melkveehouder en melding van de overschrijding aan het COKZ heeft plaatsgevonden.</p>
<p>4.5 Het bedrijf heeft inzicht in de status van de aan hem leverende melkveehouderijbedrijven t.a.v. TBC of Brucellose.</p>	<p>Een bedrijf krijgt via zijn ontvanger van boerderijmelk inzage in de status van de leverende melkveehouderijbedrijven t.a.v. TBC of Brucellose. Bij verdacht krijgt het COKZ de melding van de RVV. COKZ meldt dit aan de ontvanger van boerderijmelk die dit aan de betrokken locatie doorgeeft.</p> <p>Een bedrijf moet toestemming hebben van het COKZ om melk te mogen verwerken van een melkveehouderijbedrijf (koemelk) die is verdacht van TBC of Brucellose.</p> <p>De melk van een dergelijk bedrijf moet een pasteuratiebehandeling ondergaan waarbij de behandelde melk een negatieve reactie vertoont op een fosfatasetest.</p>
<p>4.6 De boerderijmelk wordt na ontvangst op de fabriek bewaard, cq. teruggekoeld tot ten hoogste 6 °C totdat deze wordt verwerkt. Tenzij binnen 4 uur na ontvangst met de verwerking van de melk is begonnen.</p>	<p>Betreffende temperatuur, resp. tijd, moet uit bewaking en/of registratie aantoonbaar zijn.</p>
<p>4.7 Zuivelgrondstoffen zijn aantoonbaar afkomstig van erkende bereiders.</p>	<p>Zuivelgrondstoffen moeten aantoonbaar afkomstig zijn van erkende bereiders. Dit blijkt uit het aangebrachte erkenningsnummer in het identificatiemerk op de verpakking en op het begeleidende handelsdocument. Er is geen strikte verplichting dat het erkenningsnummer op het handelsdocument moet zijn aangebracht. Wanneer dit niet het geval is moet op andere wijze aantoonbaar zijn (ook na verwerking) dat de gebruikte producten afkomstig waren van erkende bereiders.</p> <p>Er mogen alleen grondstoffen worden ontvangen van erkende of geregistreerde bedrijven (zie register COKZ of VWA).</p>
<p>4.8 Zuivelgrondstoffen uit derde landen moeten afkomstig zijn van geautoriseerde derde landen en inrichtingen. Deze zuivelgrondstoffen moeten op de juiste wijze zijn voorzien van het identificatiemerk en aan de invoer voorwaarden voldoen.</p>	<p>Een zuivelgrondstof uit een derde land moet afkomstig zijn van een erkend bedrijf die voorkomt op de derde landenlijst. Zuivelgrondstoffen uit derde landen moeten eveneens zijn voorzien van een identificatiemerk (zie 17). Uiteraard moet in het eventuele ovaal niet EC, EG zijn aangegeven.</p> <p>Wanneer de invoercontrole heeft plaatsgevonden kan ervan uitgegaan worden dat het product aan de eisen voor de EU voldoet. Aantoonbaar moet zijn dat de invoercontrole heeft plaatsgevonden: Uit het Gemeenschappelijk veterinair document van binnenkomst (GDB) blijkt dat het product voldoet aan de eisen voor de EU.</p> <p>Op het GDB moet zijn aangekruist dat het product bestemd is voor menselijke consumptie.</p> <p>De aanduidingen (partijcodes, identificatiemerk) op de verpakking en GDB moeten zodanig met elkaar overeenstemmen dat eenduidig vaststaat dat dit bij elkaar hoort.</p> <p>Bovenstaande geldt ook voor levensmiddelen welke zowel producten van plantaardige oorsprong als verwerkte producten van dierlijke oorsprong bevatten (zuivelproducten), voor zover het gaat om de verwerkte zuivelproducten.</p>
<p>4.9 Grondstoffen van onvoldoende bekende kwaliteit worden niet geaccepteerd of geblokkeerd. Als deze al zijn verwerkt in eindproduct wordt het eindproduct geblokkeerd danwel retour gehaald.</p>	<p>Wanneer er onvolkomenheden zijn t.a.v. de aantoonbaarheid dat de grondstoffen geschikt en bestemd zijn voor menselijke consumptie is het uitgangspunt dat de grondstoffen van onbekende kwaliteit zijn op basis waarvan het bedrijf</p> <ul style="list-style-type: none"> – deze partijen dient te blokkeren (of niet accepteren), – als deze verwerkt zijn in eindproducten moeten de bijbehorende eindproducten door het bedrijf worden geblokkeerd en – als de eindproducten al zijn afgeleverd dienen deze retour te worden gehaald of op de plaats van bestemming te worden geblokkeerd.

Onderwerp	Toelichting
<p>4.10 Met behulp van procedures moet voldoende aantoonbaar zijn dat de acceptatie van veilige grondstoffen wordt beheerst.</p> <p>Zo nodig wordt in bepaalde mate onderzoek uitgevoerd van de binnenkomende grondstoffen.</p>	<p>Overzicht van binnenkomende zuivelgrondstoffen / niet-zuivelgrondstoffen en overzicht van leveranciers / bereiders bekend. Evaluatie van de kwaliteit van de binnenkomende grondstoffen aan de hand van ingangscntrole.</p> <p>Ook voor leveranciers van niet-zuivelgrondstoffen moet aantoonbaar zijn dat deze afkomstig zijn van hiertoe geregistreerde levensmiddelenbedrijven. Het bedrijf moet bepaalde informatie hebben, hetzij door onderzoeksresultaten, hetzij op basis van risico-analyse dat de bijdrage van residuen en contaminanten beheerst wordt.</p> <p>Dit geldt ook voor toevoegingen en hulpstoffen in levensmiddelen.</p> <p>Voor residuen en contaminanten wordt in diverse sectorale programma's onderzoek uitgevoerd. Wanneer bepaalde grondstoffen niet in het kader van sectorale programma's worden onderzocht dient het bedrijf op basis van eigen risico-analyse in bepaalde mate onderzoek op residuen en contaminanten uit te voeren.</p>
<p>5. BEREIDINGS- / OPSLAG-RUIMTEN EN INRICHTING</p>	
<p>5.1 Bereidingsruimten</p>	
<p>5.1.1 De bereidingsruimten zijn schoon en goed onderhouden.</p> <p>De indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van de bereidingsruimten is zodanig dat:</p> <ul style="list-style-type: none"> – onderhoud, reiniging en desinfectie op adequate wijze kunnen worden uitgevoerd; – verontreiniging door de lucht zoveel mogelijk wordt voorkomen; – er voldoende werkruimte is om de bereidingshandelingen op goede wijze te kunnen doen; – ophoping van vuil wordt voorkomen; – contact van levensmiddelen met toxische materialen wordt voorkomen; – het terecht komen van deeltjes en verontreinigingen in levensmiddelen wordt voorkomen; – vorming van condens of ongewenste schimmelvorming wordt voorkomen; – er goede hygiënische praktijken mogelijk zijn; – verontreiniging / besmetting tijdens en tussen de bereidingshandelingen wordt vermeden; – wering en bestrijding van schadelijke organismen goed mogelijk is; – indien nodig er een goede beheersing, registratie en bewaking mogelijk is van de temperatuur van de levensmiddelen. 	<p><u>Kaas</u></p> <p>De bereiding en rijping van oppervlakte gerijpte kaas heeft een besmettingsrisico voor andere producten. In de praktijk betekent dit dat op basis van HACCP-analyse de rijping van oppervlakte gerijpte kaas te allen tijde in een fysiek afgescheiden ruimte plaats moet vinden.</p>

Onderwerp	Toelichting
5.1.2 De vloeren zijn goed onderhouden en gemakkelijk schoon te maken en, indien nodig, te desinfecteren.	Vloeren moeten zijn gemaakt van ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal, tenzij aantoonbaar gemaakt wordt dat andere materialen voldoen. Waar nodig moeten vloeren een goede waterafvoer via het vloeroppervlak hebben.
5.1.3 De muren zijn goed onderhouden en gemakkelijk schoon te maken en, indien nodig, te desinfecteren.	Muren moeten zijn gemaakt van ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal en een glad oppervlak hebben tot een op de werkzaamheden aangepaste hoogte, tenzij aantoonbaar gemaakt wordt dat andere materialen voldoen.
5.1.4 De plafonds en voorzieningen aan het plafond zijn zo ontworpen en uitgevoerd dat zich geen vuil kan ophopen. Condens aan het plafond, ongewenste schimmelvorming en het loskomen van deeltjes wordt voldoende beheerst.	Bij het ontbreken van een plafond geldt dit voor de binnenkant van het dak.
5.1.5 Ramen en andere openingen zijn zodanig geconstrueerd dat zich geen vuil kan ophopen. Ramen of ander openingen die toegang geven tot de buitenlucht zijn voorzien van horren die gemakkelijk kunnen worden verwijderd en schoongemaakt. Als open ramen kunnen leiden tot verontreiniging, dan worden deze tijdens productie gesloten en vergrendeld.	
5.1.6 De deuren zijn zodanig geconstrueerd dat deze gemakkelijk schoongemaakt kunnen worden en, indien nodig, gedesinfecteerd.	Deuren moeten gladde en niet absorberende oppervlakken hebben, tenzij aantoonbaar is dat andere materialen voldoen.
5.1.7 Andere oppervlakken en oppervlakken van apparatuur, in het bijzonder die in aanraking komen met product, zijn goed onderhouden, gemakkelijk schoon te maken en, indien nodig, te desinfecteren.	Andere oppervlakken en apparatuur moeten glad, afwasbaar, corrosiebestendig en van niet-toxisch materiaal zijn, tenzij aantoonbaar is dat andere materialen voldoen. Onder dit laatste kan bijvoorbeeld het gebruik van houten kaasplanken worden verantwoord.
5.2 Opslagruimten	

Onderwerp	Toelichting
<p>De ruimten voor opslag van zuivelproducten zijn schoon en goed onderhouden.</p> <p>De indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van de opslagruimten zijn zodanig dat:</p> <ul style="list-style-type: none"> – onderhoud en reiniging op adequate wijze kunnen worden uitgevoerd; – verontreiniging door de lucht zoveel mogelijk wordt voorkomen; – ophoping van vuil wordt voorkomen; – contact van levensmiddelen met toxische materialen wordt voorkomen; – het terecht komen van deeltjes en verontreinigingen in levensmiddelen wordt voorkomen; – vorming van condens of ongewenste schimmelvorming wordt voorkomen; – wering en bestrijding van schadelijke organismen goed mogelijk is; – indien nodig er een goede beheersing mogelijk is van de temperatuur van de levensmiddelen (zie ook 15). 	<p>Het geheel moet zodanig zijn dat er goede hygiënische praktijk mogelijk is.</p>
<p>5.3 Toiletten, wasgelegenheid, omkleedruimte</p>	
<p>5.3.1 Er is een voldoende aantal toiletten aanwezig en deze voldoen aan de gestelde eisen.</p>	<p>Toiletten moeten een adequaat afvoersysteem hebben.</p> <p>Toiletruimten mogen niet rechtstreeks uitkomen in bereidingsruimten.</p> <p>Bij andere ruimten moeten er goede hygiënische voorzieningen zijn voor het wassen van de handen voldoende afgescheiden van opslag van product en materialen e.d.</p>
<p>5.3.2 Er zijn voldoende voorzieningen voor het wassen van de handen. Deze zijn voorzien van:</p> <ul style="list-style-type: none"> – warm en koud stromend water; – handenwasmiddelen; – hygiënische middelen voor het drogen van de handen. 	<p>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.</p>
<p>5.3.3 Er zijn adequate voorzieningen waar het personeel zich kan omkleeden.</p>	<p>Personeel dat betrokken is bij bereiding van producten moet beschikken over adequate omkleedruimten waar een hygiënische scheiding is tussen eigen kleding / schoeisel en bedrijfskleding / -schoeisel. Deze voorzieningen moeten goed schoon te houden zijn.</p>
<p>5.4 Ventilatie / luchtverversing</p>	
<p>Er zijn adequate ventilatievoorzieningen.</p>	<p>In alle ruimten moet voldoende mechanische en/of natuurlijke ventilatie aanwezig zijn waarbij kruisbesmetting van ruimten met een lager hygiëneniveau naar een hoger hygiëneniveau wordt vermeden.</p> <p>De constructie van het ventilatiesysteem is zodanig dat eventuele filters en onderdelen, die regelmatig schoongemaakt moeten worden, goed toegankelijk zijn.</p>
<p>5.5 Licht / verlichting</p>	
<p>Alle ruimten zijn in voldoende mate verlicht.</p>	
<p>5.6 Afvoer van afval en afvalwater</p>	
<p>Er zijn adequate afvoervoorzieningen van afval en afvalwater zodat besmetting of kruisbesmetting van producten wordt vermeden.</p>	<p>In geval van open afvoer van water mag dit niet van (gedeelten) van ruimten van een lager naar een hoger hygiëneniveau. (zie ook 10)</p>

Onderwerp	Toelichting
5.7 Opslag reinigings- en desinfectiemiddelen	
Reinigings- en ontsmettingsmiddelen zijn niet opgeslagen in bereidingsruimten.	Alleen werkvoorraden mogen in bereidingsruimten aanwezig zijn.
6. INSTALLATIES	
6.1 Oppervlakken van apparatuur, in het bijzonder die in aanraking komen met product, zijn goed onderhouden, gemakkelijk schoon te maken en, indien nodig, te desinfecteren.	Apparatuur moet glad, afwasbaar, corrosiebestendig en van niet-toxisch materiaal zijn, tenzij aantoonbaar is dat andere materialen voldoen. Ook andere voorzieningen, uitrustingsstukken en artikelen die in aanraking komen met levensmiddelen moeten hieraan voldoen.
6.2 Wanneer levensmiddelen (moeten) worden schoongemaakt of gewassen zijn hiervoor goede voorzieningen.	Er moet voldoende warm en/of koud drinkwater beschikbaar zijn. Deze voorzieningen moeten goed schoongehouden en, indien nodig, gedesinfecteerd worden.
6.3 De installaties en apparatuur zijn zodanig geïnstalleerd dat deze en de omringende ruimte goed kunnen worden schoongemaakt.	
6.4 De op de apparatuur aangebrachte controle-, meet- en registratiemiddelen zijn geschikt voor het doel waarvoor deze in relatie tot voedselveiligheid zijn aangebracht.	Dit punt geldt ook bij reinigingsapparatuur (7), warmtebehandelingsapparatuur (14), koelen / invriezen (16), e.d. Er moet een duidelijk overzicht zijn van te kalibreren meetmiddelen. Vastgelegd moet zijn wat de frequentie van kalibratie is en wat de maximale afwijking bij kalibratie mag zijn. Voorts moet duidelijk zijn welke actie is en wordt ondernomen wanneer de maximum afwijking overschreden wordt.
6.5 In geval apparatuur of recipiënten moeten worden geverfd of met andere chemische middelen worden behandeld om corrosie tegen te gaan, moet dit verantwoord zijn in relatie tot het product.	Verf, smeermiddelen (food grade) en andere middelen moeten geschikt zijn om in of op apparatuur toe te passen. Dit moet op een verantwoorde wijze worden aangebracht om verontreiniging van product te voorkomen. Verf moet op goede wijze zijn aangebracht (geen klodders). Chemische middelen moet in overeenstemming met goede praktijk worden gebruikt.
7. REINIGING EN DESINFECTIE	
7.1 Er zijn adequate voorzieningen voor het schoonmaken, reinigen en desinfecteren. Er zijn goede voorzieningen voor het opslaan van gereedschap en apparatuur voor het schoonmaken, reinigen en desinfecteren.	De voorzieningen voor het (nat) schoonmaken, reinigen en desinfecteren moeten van roestvrij staal zijn en een voldoende toevoer van warm en koud water hebben. Overige voorzieningen moeten van zodanig materiaal zijn dat deze desinfecteerbaar zijn. Voor handmatige reiniging moeten er voldoende voorzieningen zijn. Borstels, vloertrekkers e.d. moeten in goede staat zijn. Goede voorzieningen voor het opslaan van gereedschap en apparatuur kunnen aparte ruimten zijn van voldoende hygiëne of zodanige voorzieningen dat dit ordelijk is en zodanig dat reiniging van ruimten, het hygiënisch werken in de ruimten, e.d. goed mogelijk is.
7.2 De apparatuur wordt voldoende frequent en effectief gereinigd en, indien nodig, gedesinfecteerd.	
7.3 Er is een vastgelegd reinigings- en desinfectieschema dat betrekking heeft op alle installaties, ruimten, transportmiddelen, e.d.	Er moet een vastgelegd reinigings- en desinfectieschema aanwezig zijn. Dit schema moet minimaal de volgende aspecten bevatten: <ul style="list-style-type: none"> – Werkwijze – Frequentie – Temperaturen – Tijdsduren – Concentratie / dosering van welke middelen – Aandachtspunten hierbij zijn CIP-installatie; reiniging van omgeving, buitenkant apparatuur, transportsystemen, zijn de middelen toegestaan, cq geschikt voor het doel; wordt – indien van toepassing – adequaat nagespoeld . De effectiviteit m.b.t. de toepassing van reiniging en desinfectie moet aantoonbaar zijn uit interne hygiënerondes.

Onderwerp	Toelichting
<p>7.4 Wanneer voor de reiniging gebruik gemaakt wordt van CIP moet deze hiervoor voldoende zijn ingericht.</p>	<p>De CIP-set dient ten minste te voldoen aan de volgende eisen:</p> <ul style="list-style-type: none"> – De tankinhoud van de reinigingsvloeistof dient voldoende groot te zijn (ook bij reiniging van meerdere circuits tegelijk). – Deze dient voorzien te zijn van temperatuurmeet- en –registratieapparatuur, tenzij d.m.v. werkwijze voldoende controle en registratie van de temperatuur plaatsvindt. – Er dient een voorziening aanwezig te zijn voor de bewaking en registratie van de concentratie van het reinigingsmiddel, tenzij d.m.v. werkwijze voldoende controle en registratie van de concentratie plaatsvindt. – Er dient een voorziening aanwezig te zijn voor de bewaking en registratie van de reinigingstijd, tenzij d.m.v. werkwijze voldoende controle en registratie van de tijd plaatsvindt. <p>Voor overige reinigungsapparatuur geldt dat er voorzieningen aanwezig moeten zijn voor controle en registratie van de temperatuur en concentratie, dan wel dat dit middels werkwijze inzichtelijk gemaakt kan worden.</p> <p>Werkwijze:</p> <ul style="list-style-type: none"> – De CIP-installatie is beveiligd op temperatuur in de <u>retourleiding</u>: Dit kan aangetoond worden door het testen van de beveiliging op goede werking. – Registratie van de temperatuur: Continue registratie. Indien continue registratie niet aanwezig is, dan moet middels de beveiliging en handmatige registratie duidelijk zijn, dat de temperatuur geborgd is. – Concentratie: Afhankelijk van de borging van dosering (handmatig / automatische dosering) is een controle van 1 à 2 maal per week vereist. Dit is bijvoorbeeld van toepassing bij concentraties van CIP-sets, vatenspoelmachine, plankenwasmachine. – Uit registratie op lijsten moet inzichtelijk zijn dat reinigingen (m.n. van omgeving en buitenkant apparatuur, transportbanen) uitgevoerd zijn. – Bij afwijkingen moet duidelijk zijn welke maatregelen nodig zijn en daadwerkelijk zijn genomen. De genomen maatregelen moeten zijn vastgelegd.
<p>7.5 Reinigingsmiddelen zijn voor het doel geschikt. Er worden toegelaten desinfectiemiddelen gebruikt.</p>	<p>Er is een onderscheid tussen reinigingsmiddelen en ontsmettingsmiddelen (= desinfectiemiddelen). Reinigingsmiddelen zijn bv. loog, zuur, K500, vloeibare zeep e.d. Ontsmettingsmiddelen zijn bv middelen op basis van chloor, quaternaire ammoniumverbindingen, e.d.</p> <p>Op de verpakking moet in ieder geval duidelijk de gebruiksaanwijzing en het doel waarvoor het middel geschikt is, zijn aangegeven. Het middel moet voorts worden gebruikt voor het doel waarvoor het is bedoeld en ook overeenkomstig de gebruiksaanwijzing worden toegepast. Besteed aandacht aan het voldoende naspoelen.</p> <p>Indien op het product is aangegeven dat het bestemd is voor het bestrijden/doden van bv. bepaalde micro-organismen, dan betreft het een desinfectiemiddel en moet het een toelatingsnummer (N-nummer) hebben, hetgeen op de verpakking moet zijn aangegeven.</p>
<p>8. WATER</p>	
<p>8.1 Het te gebruiken water is van drinkwaterkwaliteit en is in voldoende mate aanwezig.</p>	<p>Water is afkomstig van een drinkwaterbedrijf.</p> <p>Wanneer te gebruiken water uit eigen voorziening afkomstig is moet door het bedrijf middels onderzoek worden aangetoond dat het water voldoet aan de eisen van drinkwaterkwaliteit (Richtlijn 98/83/EG). De volgende minimumlijn dient te worden aangehouden (let op: de eisen in R1 98/83/EG gaan veel verder dan onderstaande minimumlijn, het bedrijf moet meer weten dan alleen het bewakingsprogramma):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <ul style="list-style-type: none"> – Aluminium (max. 200 µg/l) (alleen nodig indien als vlokmiddel gebruikt) – Ammonium (max. 0,50 mg/l) – Kleur (aanvaardbaar voor de verbruikers en geen abnormale verandering) – Geleidingsvermogen voor electriciteit (2500 µS cm⁻¹ bij 20 °C. Het water moet niet agressief zijn) – Clostridium perfringens (met inbegrip van sporen) (0, eenheid aantal per 100 ml) (alleen nodig als het water afkomstig is van of beïnvloed wordt door oppervlaktewater – E. coli (0, eenheid aantal per 100 ml)

Onderwerp	Toelichting
	<ul style="list-style-type: none"> - Waterstofionenconcentratie (pH \geq 6,5 en \leq 9,5. Het water mag niet agressief zijn) - IJzer (max. 200 $\mu\text{g/l}$) (alleen nodig indien als vlokmiddel gebruikt) (max. 200 $\mu\text{g/l}$) - Nitriet (max. 0,50 mg/l) (alleen nodig indien bij chloraminering als desinfectie) - Geur (aanvaardbaar voor de verbruikers en geen abnormale verandering) - Smaak (idem) - Colibacteriën (0, eenheid aantal per 100 ml) - Troebelingsgraad (aanvaardbaar voor de verbruikers en geen abnormale verandering) <p>2. De frequentie van onderzoek van het water als bedoeld bij 1. dient (\leq 100 m³ per dag) 2x per jaar te worden uitgevoerd (bij gebruik van $>$ 100 m³ per dag moet dit 4 x per jaar zijn). Voor kleinschalige bereiders ($<$ 1 à 2 m³ per dag) mag de frequentie 1x per jaar zijn.</p> <p>3. Het onderzoek dient te worden uitgevoerd door een laboratorium op de lijst van laboratoria die in het kader van de Waterleidingwet zijn vermeld of het laboratorium dient voor betreffende onderzoeksaspecten ISO 17025 geaccrediteerd te zijn.</p> <p>4. Bij afwijkingen van de norm dient te worden overgeschakeld op leidingwater, tenzij – na overlegging van de redenen aan de VWA waarom hieraan niet voldaan behoeft te worden – de VWA schriftelijk te kennen heeft gegeven geen bezwaar te hebben voor het gebruik van betreffend water voor het doel waarvoor het wordt bestemd.</p> <p>Als het betreffende laboratorium geen erkend waterleidinglaboratorium is of niet ISO 17025 geaccrediteerd is voor betreffende parameters moet het betreffende laboratorium voor deze verrichtingen door het COKZ beoordeeld worden.</p>
8.2 Niet-drinkbaar water wordt getransporteerd via aparte geïdentificeerde leidingen. Deze leidingen hebben geen verbinding met leidingen van het drinkwatersysteem.	Wanneer ander water dat voor andere doeleinden wordt gebruikt dan in levensmiddelen of voor reiniging moet het bedrijf op adequate wijze borgen dat het levensmiddel hiermee niet verontreinigd wordt.
8.3 Gerecycleerd water heeft geen risico voor verontreiniging en voldoet aan dezelfde criteria als drinkwater.	Voor het onderzoek van dit water gelden dezelfde uitgangspunten als voor zelf gewonnen drinkwater, echter op basis van eigen risico-analyse kan een aangepast programma van onderzoek worden toegepast en moet verantwoord worden dat het onderzoek beperkt kan blijven tot de bij drinkwater aangegeven criteria voor bewaking. Wanneer niet aan de normen voor drinkwater wordt voldaan moet het bedrijf aantoonbaar maken dat dit in relatie tot het gebruik verantwoord is. De toepassing mag pas plaatsvinden na goedkeuring door de bevoegde autoriteit.
8.4 IJs dat in contact komt met levensmiddelen of levensmiddelen zou kunnen verontreinigen is gemaakt met drinkwater. Dit wordt op zodanige wijze gemaakt, gehanteerd en opgeslagen dat het niet wordt verontreinigd.	
8.5 Stoom dat rechtstreeks in contact komt met levensmiddelen is vrij van stoffen die een gevaar vormen voor de gezondheid of die levensmiddelen kunnen verontreinigen.	Op basis van risico-analyse t.a.v. het hiervoor gebruikte water en de wijze van opwekking van de stoom moet aantoonbaar worden gemaakt dat de stoom vrij is van ongewenste stoffen. Zo nodig moet onderzoek van de stoom plaatsvinden.
8.6 Bij koeling van producten in hermetisch gesloten verpakking met water, is uitgesloten dat het gebruikte water een bron van verontreiniging kan zijn.	

Onderwerp	Toelichting
8.7 De beheersing van water, koelmiddel, stoom is geborgd en is in procedures vastgelegd.	Procestekeningen i.v.m. gebruik van water (ook i.v.m. gebruik van stoom en koelmedium) In geval van gebruik van niet-leidingwater (bronwater (aandachtspunt evt. meerdere bronnen aanwezig), condensaat, oppervlaktewater) is het van belang inzicht te hebben in het gebruik van het water. Aandachtspunt is chloordosering (max. 2 ppm); recyclebakken
9. ONGEDIERTE PREVENTIE / BESTRIJDING	
9.1 Er zijn passende voorzieningen en er worden doelmatige maatregelen genomen ter wering en bestrijding van ongedierte.	Doelmatig betekent dat de maatregelen effectief moeten zijn. Dit betekent dat geen ongedierte waargenomen mag worden. Zo nodig is er een systeem met preventieve maatregelen (bv. een contract met een bedrijf dat gespecialiseerd is in ongediertebestrijding). Bij gebruik van insectendoders moeten deze op een zodanige plaats zijn gesitueerd dat geen besmettingsrisico naar open product aan de orde is. Dit voor zowel insecten als glas.
9.2 De wering en bestrijding van ongedierte is geborgd en in procedures vastgelegd.	
10. BESMETTINGSRISICO ANDERE PRODUCTEN	
10.1 Afval van levensmiddelen, (bij)producten niet bestemd voor menselijke consumptie en ander afval wordt zo snel mogelijk uit bereidings- en opslagruimten verwijderd.	Ophoping van afval moet worden vermeden. Zo snel mogelijk na het ontstaan van (bij)producten niet bestemd voor menselijke consumptie moet dit eenduidig zijn aangeduid (zie ook de voorschriften in EG-verordening 1774/2002)
10.2 Afval van levensmiddelen, (bij)producten niet bestemd voor menselijke consumptie en ander afval worden in afsluitbare containers of afvalbakken gedaan. De containers zijn adequaat geconstrueerd, goed onderhouden, gemakkelijk te reinigen en, indien nodig, te desinfecteren.	Dit moet overeenkomstig plaatsvinden, tenzij aantoonbaar is dat andere soorten containers of afvoersystemen voldoen. Voorts moet dit overeenkomstig EG-verordening 1774/2002 plaatsvinden.
10.3 Er zijn voorzieningen voor de verwijdering van afval van levensmiddelen, (bij)producten niet bestemd voor menselijke consumptie en andere afval. De afvalopslagplaatsen zijn hiervoor zo ontworpen en beheerd dat deze schoon en vrij zijn van schadelijke organismen.	
10.4 Het afval wordt op hygiënische en milieuvriendelijke wijze afgevoerd en is geen bron voor verontreiniging.	
10.5 Er is een overzicht van productstromen die niet voor menselijke consumptie bestemd zijn.	Dit overzicht moet ook overeenstemmen met de praktijk.
10.6 Bereiding van andere levensmiddelen dan zuivelproducten in bereidingsruimten voor zuivelproducten moet verantwoord zijn en met risicoanalyse zijn onderbouwd.	Aantoonbaar moet zijn dat er vanuit andere levensmiddelen geen risico is van kruisbesmetting. Hieraan kan ondermeer op de volgende wijze worden voldaan: a) Het andere voedingsmiddel is van aantoonbaar gelijkwaardige microbiologische, chemische en fysische veiligheidskwaliteit dan het zuivelproduct. b) Uitsluiten van het risico van kruisbesmetting door productie gescheiden in tijd en een volledige reiniging en desinfectie van apparatuur en productieruimte voordat met bereiding van het zuivelproduct wordt gestart. c) Aanvullende monsterneming en onderzoek van het opstartproduct om gelijkwaardige hygiënische kwaliteit aan te tonen van het andere voedingsmiddel cq. het aantonen van de effectiviteit van de tussentijdse reiniging en desinfectie. d) Algemeen en aanvullende monsterneming en onderzoek van grondstoffen,

Onderwerp	Toelichting
	<p>omgeving en eindproduct.</p> <p>e) Inkoop op basis van aantoonbare en geverifieerde specificatie en/of extra monsterneming en onderzoek van het andere voedingsmiddel.</p> <p>.b) t/m d) gelden ook in geval van zuivelproducten van verschillend hygiëne niveau. Voorts moet dit voor allergenen worden verantwoord (bv gluten (tarweproducten), noten e.d.)</p> <p>Bereiding op dezelfde locatie van levensmiddelen met een groot verschil in hygiëneniveau kan het noodzakelijk maken dat dit alleen verantwoord is als dit volledig gescheiden plaatsvindt. Aandachtspunten hierbij kunnen zijn:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bereidingsruimten zijn fysiek gescheiden. - Personeel werkzaam in bereidingsruimten voor levensmiddelen met het lagere hygiëne niveau mag niet werkzaam of aanwezig zijn in de bereidingsruimte voor levensmiddelen met het hoge hygiëne niveau en andersom. Gebouwen en voorzieningen zijn zodanig ingericht dat er ook geen mogelijkheden daartoe bestaan. - De aan- en afvoer van de onderscheiden levensmiddelen vindt volledig gescheiden plaats. - Looproutes van personeel tussen ruimten mogen elkaar niet kruisen. - De installaties voor luchtconditionering zijn volledig gescheiden. Intrek van lucht dient zodanig te zijn dat dit geen besmetting kan veroorzaken. - De systemen voor afvoer van afvalvloeistoffen zijn volledig gescheiden.
11. PERSOONLIJKE HYGIËNE	
<p>11.1 Door de medewerkers wordt een adequate persoonlijke hygiëne in acht genomen. Er wordt schone werkkleding gedragen.</p>	<p>Maak bijvoorbeeld een onderscheid tussen 2 à 3 hygiëneniveaus in het bedrijf.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bereidingsruimten met open eindproducten; 2. Andere bereidingsruimten; 3. Opslagruimten met verpakt product en andere ruimten. <p>In bereidingsruimten met open eindproduct moet:</p> <ul style="list-style-type: none"> - een hoofddekseel worden gedragen dat de hoofdharen volledig bedekt*; - schone bedrijfskleding worden gedragen. Deze bedrijfskleding mag niet in andere ruimten worden gedragen wanneer dit uit oogpunt van hygiëne niet verantwoord is; <p>Ten algemene geldt:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bedrijfskleding en –schoeisel moet adequaat worden gescheiden in de omkleedvoorzieningen (zie 5)*; - hygiënisch handenwassen*; - bij het betreden van verschillende hygiëneniveau's moet zo gehandeld worden dat dit uit oogpunt van hygiëne verantwoord is. Hiervoor zijn meerdere mogelijkheden: schoeiselwisseling; handdesinfectie; handschoenen; schoeiseldesinfectiebad*; - niet roken, spugen, drinken en eten in bedrijfsruimten*; <p>* Dit betreffen punten van interpretatie. Het bedrijf heeft de gelegenheid om op alternatieve wijze aantoonbaar gelijkwaardig te handelen.</p>
<p>11.2 Dit geldt ook voor RMO-chauffeurs.</p>	<p>Minimaal schone werkkleding. Voor het overige moeten RMO-chauffeurs aan dezelfde eisen van persoonlijke hygiëne voldoen als andere medewerkers.</p>
<p>11.3 Er moeten adequate maatregelen genomen t.a.v. personen die een bron van besmetting kunnen zijn voor de levensmiddelen.</p>	<p>Huidwonden moeten doelmatig worden verbonden met lekdicht wondverband. Directe of indirecte verontreiniging van levensmiddelen moet worden voorkomen van medewerkers die lijden aan geïnfecteerde wonden, huidinfecties, huidaanandoeningen of diarree. Dergelijke medewerkers moeten deze ziektes of symptomen (en zo mogelijk de oorzaak hiervan), meteen kenbaar maken aan de verantwoordelijke functionaris.</p>
12. OPLEIDING EN INSTRUCTIE PERSONEEL	

Onderwerp	Toelichting
<p>Medewerkers zijn voldoende opgeleid in relatie tot het beheersen van de voedselveiligheid.</p> <p>Het personeel is voldoende betrokken en bewust van hygiënisch werken voor de beheersing van de voedselveiligheid.</p> <p>Er vindt interne controle plaats op het hygiënisch werken van het personeel.</p>	<p>In het programma van opleiding van de medewerkers moeten alle voor de opgedragen taken en bevoegdheden relevante eisen zijn opgenomen. Minimaal moeten de relevante eisen van dit document hierin zijn opgenomen.</p> <p>De opleiding en kwalificatie van de medewerkers volgens dit programma moet ook aantoonbaar zijn gerealiseerd en onderhouden.</p> <p>De gene die verantwoordelijk is voor het HACCP systeem moet hiertoe voldoende gekwalificeerd zijn.</p> <p>Eigen controle en vastlegging hiervan door het bedrijf m.b.t. de toepassing van persoonlijke hygiëneregels door eigen personeel en derden (bijvoorbeeld middels interne hygiënerondes en/of interne audits).</p> <p>Let op: Dit geldt ook voor tijdelijk personeel en derden.</p>
<p>13. KRUISBESMETTING</p>	
<p>13.1 Het bedrijf ontvangt geen grondstoffen die in een zodanige staat zijn dat deze als zodanig niet voor menselijke consumptie kunnen worden bestemd en het bedrijf onvoldoende of niet is ingericht om deze producten te sorteren, te verwerken en/of schoon te maken zodat deze als zodanig weer geschikt zijn voor menselijke consumptie.</p>	

Onderwerp	Toelichting
<p>13.2 Kruisbesmetting wordt tijdens alle stadia van productie, opslag en expeditie vermeden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kritische punten zijn bijvoorbeeld condensvorming op plafond, leidingen, e.d. boven open product. Lekvloeistoffen van o.a. transportbanen boven open product. - Belangrijk is de indeling van de ruimten t.a.v. looplijnen. Doorkruisen van looplijnen kan kritisch zijn door het verschil in hygiëneniveau van gelijktijdig belopen bedrijfsruimten of omgevingen. - Als het bedrijf zelf microbiologisch onderzoek verricht moet dit altijd buiten de bereidings- en opslagruimten plaatsvinden. Let ook op een verantwoorde afvoer van te vernietigen materiaal afkomstig van dit onderzoek. - Scheiding van vochtige en droge zones is van belang bij opslag en productie van poedervormige melkproducten. <p><u>Opslagruimten</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Andere producten dan zuivelproducten bestemd voor menselijke consumptie mogen geen risico voor kruisbesmetting geven. Producten van een lager hygiëne niveau mogen niet worden opgeslagen tussen producten van een hoger hygiëneniveau. Zo nodig is vereist dat opslag in gescheiden ruimten plaatsvindt. - Als andere producten dan zuivelproducten bestemd voor menselijke consumptie zijn opgeslagen in dezelfde opslagruimte, dan moeten deze van gekende hygiënische kwaliteit zijn en moeten deze zodanig zijn opgeslagen t.o.v. de zuivelproducten dat geen kruisbesmetting plaatsvindt (de mate van scheiding is afhankelijk van de hygiënische kwaliteit). <p><u>Andere ruimten in het bedrijf</u></p> <p>Voor wat betreft andere productie- of opslagruimten met een lager hygiëne niveau in dezelfde locatie moet het bedrijf adequate voorzieningen hebben om kruisbesmetting te vermijden. Denk aan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Personeel; - interne transportmiddelen; - hygiënesluis (verwisseling schoeisel, kleding, wassen, e.d.); - lay out; - routing van producten; e.d..
<p>13.3 Producten niet geschikt en bestemd voor menselijke consumptie en afvallen zijn voldoende gescheiden opgeslagen en op eenduidige wijze als zodanig aangeduid.</p>	<p>Zuivelproducten niet bestemd voor menselijke consumptie (categorie-3-materiaal). Op de partij moet duidelijk zijn aangegeven “categorie-3-materiaal, niet voor menselijke consumptie” Ook op zakgoed dat op een pallet is gestapeld moet deze aanduiding duidelijk per zak zijn vermeld. Het is niet voldoende dat dit alleen op palletniveau is aangegeven. Voorts moet het op basis van Vo 1774/2002 voorgeschreven handelsdocument worden gebruikt.</p> <p>Zuivelproducten niet bestemd voor menselijke consumptie die aantoonbaar een zg. dubbele behandeling hebben ondergaan is “verwerkt product van categorie-3-materiaal”. Op de verpakking van verwerkt product staat aangegeven “categorie-3-materiaal, niet voor menselijke consumptie”</p> <p>Wanneer het zowel niet voor menselijke consumptie als niet voor diervoeder is bestemd, dan moet duidelijk zijn vermeld “categorie 2 materiaal, niet bestemd voor dierlijke consumptie”, ook het handelsdocument overeenkomstig Vo 1774/2002 moet deze omschrijving bevatten.</p> <p>De eisen hiervoor zijn vastgelegd in Verordening EG 1774/2002.</p> <p>Zuivelproducten niet bestemd voor menselijke consumptie mogen niet in dezelfde opslagruimte worden opgeslagen als zuivelproducten bestemd voor menselijke consumptie, tenzij deze goed en hygiënisch zijn verpakt, gemerkt en voldoende afgescheiden zijn opgeslagen in een specifiek gedeelte van de opslagruimte.</p> <p>Poedervormige melkproducten niet bestemd voor menselijke consumptie en die niet aantoonbaar gelijkwaardig van kwaliteit zijn dan bestemd voor menselijke consumptie moeten goed gescheiden van de producten bestemd voor menselijke consumptie staan. Deze mogen zeker niet tussen de foodpartijen zijn opgeslagen. Dit mag in een apart en aangewezen gedeelte van dezelfde opslagruimte en zodanig dat er geen risico van kruisbesmetting is (ook qua handling, intern transport e.d.). Ook qua intern transport e.d. moet er zorggedragen worden dat geen kruisbesmetting kan optreden.</p>
<p>13.4 Kaas</p>	
<p><u>Onderhoud van kaas</u> Kaas wordt zodanig onderhouden en gerijpt dat deze in principe niet vuil,</p>	<p><u>Categoriën onvoldoende onderhouden kaas</u> 1. Gesloten kaas waarop schimmel of vuil aanwezig is mag op een verantwoorde wijze worden schoongemaakt in de reguliere kaasopslagruimte.</p>

Onderwerp	Toelichting
<p>beschadigd, beschimmeld en/of onder de milt komt. Het constateren van onvoldoende onderhouden kaas betekent dat het bedrijf een onvoldoende handelwijze heeft voor de rijping (cq bereiding) van de kaas. Er moeten dan corrigerende maatregelen worden getroffen die er effectief toe leiden dat kaas steeds goed is onderhouden. Overeenkomstig de reguliere systematiek moet hierop interne controle en hiervan registratie plaatsvinden waaruit correct onderhoud van de kaas blijkt.</p> <p><u>Onvoldoende onderhouden kaas</u> Er wordt op de juiste wijze gehandeld in situaties waarin sprake is van minder onderhouden kaas en in geval van het schoonmaken van de kaas wordt dit verantwoord gedaan.</p> <p>In geval er sprake is van schimmel en vuil bij open kaas alsmede in geval van milt op al dan niet gesloten kaas – moet de kaas worden schoongemaakt in een ruimte die voldoet aan de eisen van een bereidingsruimte.</p>	<p>2. In geval van schimmel en vuil op kaas - waarbij sprake is van open kaas of in geval er sprake is van milt op al dan niet gesloten kaas - moet deze worden schoongemaakt en/of ruim afgesneden in een bereidingsruimte en overeenkomstig eisen aan bereidingshandelingen.</p> <p>3. Kaas met open korst welke geheel of grotendeels uitwendig en inwendig beschimmeld is. Kaas welke geheel of grotendeels is aangetast of aangevreten door ongedierte. Dergelijke kaas mag niet meer voor menselijke consumptie worden bestemd en moet overeenkomstig Verordening (EG) Nr. 1774/2002 worden afgezet.</p> <p><u>Te volgen handelwijze bij onvoldoende onderhouden kaas</u></p> <p>1. In geval van schoonmaken van open kaas moet een adequaat programma van monsterneming en onderzoek worden aangehouden. Hierbij kan onderscheid worden gemaakt tussen “nat” en “droog” schoonmaken en de omvang (bv. alleen van eigen bedrijf).</p> <p>2. Af- of uitgesneden kaas mag worden behandeld met natamycine-vrije coating.</p> <p>3. Schoongemaakte open kaas moet direct worden verwerkt of afgesloten danwel in plastic worden getrokken en gekoeld worden bewaard. Bij aflevering moet de houdbaarheid op het product zijn aangebracht, alsmede de wijze van bewaring (temperatuur). De houdbaarheidstermijn dient overeenkomstig de reguliere systematiek te worden verantwoord.</p> <p>4. Kaas moet in principe niet vuil, beschadigd, beschimmeld en/of met milt zijn. Wanneer dit wel het geval is, moet de kaas direct worden behandeld of worden afgevoerd naar een schoonmaker van kaas. Verzamelplaats van dergelijke kaas moet afgescheiden zijn van de kaasopslag. Bij afvoer moet duidelijk op en bij (= handelsdocument) de kaas te worden aangeduid welke bestemming de kaas heeft (bv “bestemd voor schoonmaken”, “bestemd voor de smeltkaasindustrie”). Het transport moet verantwoord plaatsvinden, zodanig dat verdere besmetting, kruisbesmetting en achteruitgang wordt vermeden.</p> <p>5. Als de afwijkende kaas wordt ingevroren dan behoeft geen directe aflevering plaats te vinden. Ingevroren product moet tot het schoonmaken ingevroren blijven. Dus ook ingevroren tijdens transport. Specifieke voorzorgsmaatregelen moeten (bij de schoonmaker) zijn getroffen voor het ontdooien om kruisbesmetting te voorkomen (zo nodig afgescheiden). Meteen na ontdooien moet schoongemaakt worden.</p> <p>6. Kaas beschadigd, beschimmeld, vuil en/of met milt, waarbij sprake is van een niet meer gesloten kaas, mag niet worden ontvangen door een kaasveredelingsbedrijf die niet is ingericht voor het schoonmaken van dergelijke kaas.</p>
14. HITTEBEHANDELINGEN	
<p>14.1 Het warmte- / hittebehandelingsproces dat als CCP of relevante beheersmaatregel wordt gebruikt moet voldoen aan de voorschriften voor</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stromend pasteuriseren • Standpasteurisatie • UHT of • Steriliseren 	<p>De specifieke voorschriften zoals in rl 92/46/EEG aangegeven zijn vervallen. Borging van hittebehandeling blijft belangrijk. Onderstaand is een leidraad. Het bedrijf mag borging op een alternatieve wijze doen, mits minimaal gelijkwaardig.</p> <p><u>Stromend pasteuriseren</u></p> <p>Heeft de pasteur de volgende voorzieningen :</p> <ol style="list-style-type: none"> a. een automatische temperatuurregelaar; b. een thermograaf; c. een automatische beveiliging tegen onderverhitting (bv. automatische omkeerlep); d. een adequate beveiliging tegen vermenging van de warmtebehandelde melk met onvoldoende verhitte melk (bv. in het regeneratief een hogere druk van de uitgaande melk t.o.v. de ingaande melk); e. een automatische regulator voor de bij d. bedoelde beveiliging of een controleprocedure; f. een gekalibreerde temperatuurmeter. <p>De door de thermograaf geregistreerde gegevens moeten bewaard blijven zodat ook achteraf beoordeeld kan worden of de pasteurisatie voldoende is geweest. Als niet aan d en e wordt voldaan moet om een gelijkwaardige borging te realiseren minimaal aan de navolgende eisen worden voldaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Als er geen adequate beveiliging tegen vermenging van de gepasteuriseerde melk met onvoldoende gepasteuriseerde melk / koelend medium aanwezig is

Onderwerp	Toelichting
	<p>dient minimaal het volgende te worden uitgevoerd:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Het gepasteuriseerde product moet ten minste viermaal per jaar onderzocht worden op nabesmetting a.g.v. eventueel lekkage. Monsterneming van 1 liter melk bij negatief drukverschil, kweken gedurende 20 uur op 25°C en onderzoek op gram-negatieven: eis negatief in 1 liter. - Tevens moet er onderzoek op coliformen plaatsvinden met een frequentie van ten minste 2 maal per maand. - Als er wel adequate beveiliging aanwezig is (bv. middels positief drukverschil) moet minimaal 2x per jaar de beveiliging of het alarm worden getest op goede werking. <p>Als er wel adequate beveiliging aanwezig is, maar geen beveiliging, alarm of continu registratie van het drukverschil, moeten dezelfde maatregelen genomen worden als in het geval er geen adequate beveiliging aanwezig is.</p> <p>Tevens moet aan de volgende eisen worden voldaan (dit m.n. in verband met validatie van de apparatuur):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gegevens over de pasteur moeten bekend zijn ("beproeversrapport"): <ul style="list-style-type: none"> - Opbouw van de pasteur (tekening) - Afwezigheid van lekkage - Fosfatasegrens, gemeten c.q. vastgesteld bij de hoogst gebruikte capaciteit - Nauwkeurigheid van meet- en registratieapparatuur - De omkeerklep moet ten minste tweemaal per jaar getest worden op juiste werking. - De instelling van de ondergrens van pasteurisatie moet zodanig zijn dat deze, rekening houdend met toleranties die bij calibratie gehanteerd worden, voldoende hoog is t.o.v. de fosfatasegrens. <p>Voorts moet vastgelegd zijn welke maatregelen genomen moeten worden in geval een onderpasteurisatie of het onvoldoende werken van de beveiliging tegen vermenging van gepasteuriseerd product met niet-gepasteuriseerd product / koelend medium zich voordoet (reiniging, opnieuw pasteuriseren, onderzoek, andere bestemming product, etc.).</p> <p><u>Standpasteurisatie</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - De werkwijze en het pasteurisatieproces moeten op schrift vastgelegd zijn. - De installatie moet voorzien zijn van een gekalibreerde thermometer en een temperatuurregelaar. - In geval er geen automatische regeling van het proces aanwezig is, moet een handmatige registratie van de pasteurisatietemperatuur en -tijd plaatsvinden van elke charge. Indien er een automatische regeling aanwezig is, moet d.m.v. meting en registratie ten minste 6 maal per jaar aangetoond worden dat het pasteurisatieproces verloopt zoals is bedoeld (juiste temperatuur en tijd). - Indien het pasteurisatieproces net boven de fosfatasegrens ligt (bijvoorbeeld 63°C en 30 minuten of 65°C en 10 minuten) moet door fosfatase-onderzoek ten minste 4x per jaar aantoonbaar worden gemaakt, dat bij het toegepaste proces het product fosfatase-negatief is. Dit hoeft niet uitgevoerd te worden als <u>duidelijk aantoonbaar gemaakt</u> kan worden dat de minimum pasteurisatietemperatuur en tijd altijd 66 °C/30 minuten of meer is, danwel altijd 68 °C/10 minuten of meer is. - Er moet aangetoond worden dat er geen nabesmetting plaatsvindt. Hiertoe moet met een frequentie van 1x per maand onderzoek op coliformen in het gepasteuriseerde product plaatsvinden. - Er moet een procedure zijn waarin beschreven is welke maatregelen genomen worden bij afwijkingen. <p>Wanneer room wordt gepasteuriseerd moet de temperatuur 3 °C hoger zijn om hetzelfde effect te realiseren.</p> <p><u>UHT</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - UHT-melk moet bij een temperatuur van tenminste 135 °C gedurende

Onderwerp	Toelichting
	<p>tenminste 1 seconde worden verhit.</p> <ul style="list-style-type: none"> - De melk moet vervolgens aseptisch in lichtdichte verpakking worden verpakt. - UHT-melk heeft een zodanige houdbaarheid dat geen enkel teken van nadelige beïnvloeding waarneembaar is na 15 dagen in ongeopende verpakking bij 30 °C en zonodig na 7 dagen in ongeopende verpakking bij 55 °C. - Wanneer melk en stoom rechtstreeks met elkaar in aanraking komen moet de stoom hiervoor geschikt zijn (gemaakt uit water van drinkwaterkwaliteit). <p><u>Steriliseren</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Gesteriliseerde melk moet worden verhit en gesteriliseerd in hermetisch gesloten verpakking. - Gesteriliseerde melk heeft een zodanige houdbaarheid dat geen enkel teken van nadelige beïnvloeding waarneembaar is na 15 dagen in ongeopende verpakking bij 30 °C en zonodig na 7 dagen in ongeopende verpakking bij 55 °C.
14.2 Er is een procesbeschrijving van de meest kritische verhittingsstap.	Tijd / temperatuur beschrijving; Registratie; Actie bij afwijkingen; Onderzoeksparameters.
15. OPSLAG	
Grondstoffen en ingrediënten worden zodanig opgeslagen dat bederf en verontreiniging wordt vermeden.	
16. KOELEN / INVRIEZEN	
<p>16.1</p> <p>Er wordt gerealiseerd en aantoonbaar gemaakt dat producten die moeten worden gekoeld of ingevroren daadwerkelijk gekoeld of ingevroren blijven tijdens opslag en transport. De koelketen blijft in stand.</p> <p>Als t.b.v. de verwerking de (omgevings) temperatuur tijdelijk hoger is, dan is dit in relatie tot de microbiologisch kwaliteit van het product verantwoord en beheerst.</p> <p>Als terugkoeling van producten nodig is na de bereiding, dan moet dit daadwerkelijk worden gerealiseerd en beheerst.</p> <p>Als producten gekoeld moeten worden opgeslagen dan is hiervoor voldoende aparte koelruimte aanwezig. Binnen de koelruimte is voorts voldoende scheiding tussen grondstoffen en eindproducten en zo nodig zijn er gescheiden koelruimten.</p>	<p>In geval het voor de microbiologisch kwaliteit van het product noodzakelijk is dat een bepaalde lagere temperatuur moet worden aangehouden, dan moet de aan te houden temperatuur door het bedrijf zijn verantwoord. Wanneer voor de verwerking de temperatuur tijdelijk hoger is, dan moet de mate waarin dit plaatsvindt eveneens worden verantwoord en vervolgens aantoonbaar worden beheerst. De aan te houden normen moeten zijn vastgelegd.</p> <p>De mate waarin na de (warmte)behandeling het product al dan niet moet worden teruggekoeld moet door het bedrijf worden verantwoord en vervolgens aantoonbaar worden beheerst. Koelcapaciteit moet hiervoor toereikend zijn. De snelheid waarmee zoete vloeibare zuivelproducten, consumptiemelk en zure vloeibare zuivelproducten moeten worden teruggekoeld moet verantwoord worden in relatie tot de houdbaarheid en bewaar temperatuur.</p> <p>De opslagtemperatuur moet worden geregistreerd. De koelcapaciteit moet zodanig zijn dat voldoende snelle terugkoeling mogelijk is. Transportmiddelen moeten zodanig zijn ingericht / geïsoleerd en voorzien van koelapparatuur dat tijdens het vervoer steeds de vastgesteld maximale koel of invriestemperatuur gehandhaafd blijft.</p>
16.2 Indien nodig moet er voldoende koelruimte zijn voor opslag van producten, die gekoeld moeten worden. De koelruimten zijn voorzien van adequate temperatuurregeling en – bewaking.	Wanneer het voor het bewaken van de temperatuur nodig is dat registratie van de temperatuur plaatsvindt, dan moet dit ook gebeuren.

Onderwerp	Toelichting
<p>16.3 Als levensmiddelen moeten worden ontdooid dan moet dit uit oogpunt van de microbiologische kwaliteit van het product zelf als uit oogpunt van besmetting van andere producten verantwoord uitgevoerd worden.</p> <p>Ontdooide producten worden zodanig (snel) behandeld dat groei van pathogene micro-organismen en toxines zoveel mogelijk wordt vermeden.</p>	<p>Uitlekkende vloeistoffen mogen andere producten niet besmetten.</p>
<p>17. VERPAKKEN, ETIKETTEREN, BEGELEIDENDE DOCUMENTEN</p>	
<p>17.1 Definities</p>	<p>Onmiddellijke verpakking: het plaatsen van een levensmiddel in een omhulsel of een bergingsmiddel dat rechtstreeks in contact komt met het betrokken levensmiddel, alsmede het omhulsel of het bergingsmiddel zelf;</p> <p>Verpakking: het plaatsen van één of meer van een onmiddellijke verpakking voorziene levensmiddelen in een tweede bergingsmiddel, alsmede het tweede bergingsmiddel zelf;</p> <p>Hermetisch gesloten recipiënt: een recipiënt die zo ontworpen en vervaardigd is dat hij volledig afgesloten is voor gevaren;</p>
<p>17.2 Het verpakkingsmateriaal voor onmiddellijke of omverpakking vormt geen bron van verontreiniging naar het product.</p>	
<p>17.3 Onmiddellijk verpakkingsmateriaal is zodanig opgeslagen dat deze niet wordt verontreinigd.</p>	<p>Onmiddellijk verpakkingsmateriaal moet stofvrij worden opgeslagen. Tijdens opslag moet dit van een omhulsel zijn voorzien.</p>
<p>17.4 Het verpakken vindt zodanig plaats dat verontreiniging en/of besmetting van het product wordt vermeden.</p>	<p>Speciale aandacht is nodig dat tijdens verpakken / vullen de verpakking schoon blijft. In geval van glazen recipiënten moet aantoonbaar gerealiseerd en beheerst worden dat deze intact blijven. Bij eventuele breuk moet er een zodanige en aantoonbare handelwijze zijn dat er geen product met glasdeeltjes of andere ongewenste deeltjes wordt uitgeleverd.</p>
<p>17.5 Vloeibare zuivelproducten worden meteen na het vullen in de verpakking gesloten op zodanige wijze dat besmetting wordt vermeden.</p> <p>Het sluitingssysteem is zodanig dat, na opening, het bewijs van opening duidelijk aanwezig en gemakkelijk controleerbaar is.</p>	<p>De vereisten hebben betrekking op het verpakken van vloeibare zuivelproducten in eindverpakking.</p>
<p>17.6 Onmiddellijke verpakking en omverpakking die opnieuw wordt gebruikt moet adequaat gereinigd en, indien nodig, gedesinfecteerd worden.</p>	
<p>17.7 Het identificatiemerk moet op de juiste wijze worden aangebracht.</p>	<p>a) Het identificatiemerk moet worden aangebracht voordat het de inrichting verlaat.</p> <p>b) Er hoeft geen nieuw merk op een product te worden aangebracht, tenzij</p> <ul style="list-style-type: none"> – de verpakking en/of de onmiddellijke verpakking ervan wordt verwijderd; en/of – het product verder wordt verwerkt in een andere inrichting. <p>In deze gevallen moet het nieuwe merk het erkenningsnummer bevatten van de inrichting waar deze bewerking plaatsvindt</p> <p>c) Het merk moet leesbaar, onuitwisbaar en in duidelijke cijfer- en lettertekens zijn aangebracht. Het moet duidelijk zichtbaar zijn voor de bevoegde autoriteit.</p> <p>d) Het merk moet de naam van het land vermelden waar de inrichting is gevestigd. De naam van het land mag voluit geschreven zijn of aangegeven met een uit twee letters bestaande code. Voor Nederland NL. Voor andere EU-lidstaten AT (Oostenrijk), BE (België), DE (Duitsland), DK (Denemarken), ES (Spanje), FI (Finland), FR (Frankrijk), GR (Griekenland),</p>

Onderwerp	Toelichting
	<p>IE (Ierland), IT (Italië), LU (Luxemburg), PT (Portugal), SE (Zweden), UK (VK), CY (Cyprus), CZ (Tsjechië), EE (Estland), HÛ (Hongarije), LT (Litouwen), LV (Letland), MT (Malta), PL (Polen), SI (Slovenië), SK (Slowakije).</p> <p>De erkenningsmerken van RI 92/46/EEG mogen worden gebruikt tot de voorraad op is (uiterlijk 1-1-2008) of specifieke apparatuur hiervoor is vervangen (uiterlijk 1-1-2010).</p> <p>e) Het merk moet het erkenningsnummer van de inrichting vermelden. Op andere levensmiddelen dan zuivelproducten mag hetzelfde identificatiemerk worden aangebracht.</p> <p>f) In het merk mag wat betreft het erkenningsnummer worden verwezen naar een andere plaats op de (onmiddellijke) verpakking.</p> <p>g) Bij flessen voor hergebruik mag het merk zich beperken tot alleen de initialen van het land en het erkenningsnummer.</p> <p>h) Het merk moet bij productie in een EU-lidstaat een ovaal zijn en de afkorting CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÛ, EB of WE bevatten.</p> <p>i) Het merk mag worden aangebracht op het product zelf, op de onmiddellijke verpakking of op de verpakking. Dit mag middels een etiket waarop het merk is aangebracht.</p> <p>j) Het merk moet zijn aangebracht op elke eenheid product die wordt afgeleverd.</p> <p>k) Voor producten die in andere inrichtingen een verdere verwerking of verpakking ondergaan, mag het merk op palletniveau of op de buitenkant van grote verpakkingseenheden zijn aangebracht.</p> <p>l) Voor producten in bulktransport is een identificatiemerk niet vereist als op het begeleidend document de informatie bij d), e) en h) is aangebracht.</p> <p>m) Bij producten in een verpakking voor rechtstreekse levering aan de eindverbruiker hoeft het merk alleen op de buitenkant van die verpakking.</p> <p>n) Als het merk rechtstreeks op (open) product wordt aangebracht mogen slechts kleuren worden gebruikt die zijn toegestaan op basis van de voorschriften inzake het gebruik van kleurstoffen in levensmiddelen.</p> <p>Een identificatiemerk mag alleen worden aangebracht als het betreffende bedrijf is erkend en voldoet aan de eisen van dit document.</p>
17.8 De etikettering, reclame, aanbiedingsvorm en ander informatie over, op of bij de producten mogen niet misleidend zijn.	De informatie op, bij of over het product mogen de consument niet misleiden.
17.9 Op en bij rauwmelkse eindproducten bestemd voor de detailhandel moet de aanduiding “bereid met rauwe melk” op correcte wijze zijn vermeld.	De aanduiding “bereid met rauwe melk” op en bij rauwmelkse eindproducten is verplicht bij producten die zijn bestemd voor de detailhandel. Dit moet dan zowel op het product als op het handelsdocument.
17.10 Er is, indien van toepassing, een gebruiksaanwijzing opgenomen als het levensmiddel zonder gebruiksaanwijzing niet behoorlijk kan worden gebruikt.	
17.11 Indien van toepassing is de houdbaarheidsstermijn of uiterste consumptiedatum aangegeven.	Voor verantwoording van de houdbaarheidsstermijn of uiterste consumptiedatum zie 19.
18. TRANSPORT	
18.1 De vervoermiddelen en/of recipiënten voor vervoer van levensmiddelen zijn schoon en goed onderhouden zodanig dat de levensmiddelen tegen verontreiniging en besmetting zijn beschermd. Deze zijn zo ontworpen en geconstrueerd dat deze goed kunnen worden schoongemaakt / gereinigd en, indien nodig, gedesinfecteerd.	Lege kaasboxen, kaasplanken, containers, totebins, e.d. dienen binnen en voldoende afgeschermd te worden opgeslagen (wanneer dit wel gebeurt moeten deze voor gebruik adequaat worden gereinigd en gedesinfecteerd).

Onderwerp	Toelichting
18.2 RMO's worden minimaal dagelijks gereinigd en gedesinfecteerd.	Wanneer meteen na het lossen weer melk opgehaald wordt kan de frequentie van reiniging worden beperkt tot minimaal éénmaal per dag. Desinfectie kan ook plaatsvinden doordat een minimum temperatuur tijdens de hoofdreiniging wordt aangehouden.
18.3 Als ook andere producten dan levensmiddelen worden vervoerd, dan moeten deze voldoende gescheiden zijn van de levensmiddelen.	In geval van risico van verontreiniging of besmetting van levensmiddelen mogen geen andere producten dan levensmiddelen in vervoermiddelen en recipiënten worden vervoerd. Het kan hier alleen maar gaan om het tegelijkertijd vervoeren in verpakte vorm.
18.4 Als verschillende levensmiddelen worden vervoerd moeten deze, indien nodig uit oogpunt van verontreiniging of kruisbesmetting, voldoende van elkaar zijn gescheiden.	
18.5 Ruimten, containers en/of tanks voor het vervoer van levensmiddelen mogen uitsluitend voor het vervoer van levensmiddelen worden gebruikt. De volgende vermelding moet zijn aangebracht: "uitsluitend voor levensmiddelen"	Een andere vermelding dan "uitsluitend voor levensmiddelen" is toegestaan wanneer hieruit hetzelfde blijkt.
18.6 Als vervoermiddelen voor het transport van levensmiddelen ook voor andere producten dan levensmiddelen of verschillende levensmiddelen worden gebruikt dan moet er tussen de vrachten afdoende schoongemaakt worden om verontreiniging of besmetting te voorkomen.	Dit moet aantoonbaar zijn uit een toegepast reinigingsschema gericht op transport van verschillende levensmiddelen. De reiniging moet ook aantoonbaar correct functioneren. Er moet een schema van transportvolgordes zijn waarin het transport van te onderscheiden levensmiddelen zijn weergegeven met de aanwijzingen inzake de mate van tussentijdse reiniging. Gezien 18.5 mogen niet-levensmiddelen niet in dezelfde containers, tanks e.d. worden getransporteerd als levensmiddelen. Dit kan in dezelfde vervoermiddelen alleen v.w.b. verpakte producten.
18.7 De levensmiddelen in de vervoermiddelen en/of recipiënten worden zodanig geplaatst en beschermd dat het risico van verontreiniging of besmetting wordt beperkt.	
18.8 In geval de temperatuur van de levensmiddelen moet worden beheerst, moeten de voertuigen en/of recipiënten zodanig zijn ingericht dat de temperatuur daadwerkelijk kan worden beheerst. Voorts moeten deze de mogelijkheid hebben om de temperatuur te bewaken. Tijdens het transport van boerderijmelk moet de temperatuur zodanig worden beheerst dat bij het lossen van de melk deze niet hoger is dan 10 °C.	Zie ook 15. De lostemperatuur van RMO-melk moet aantoonbaar beneden 10 °C zijn. In het bijzonder tijdens de zomermaanden moet dit aantoonbaar zijn uit regelmatige meting en registratie bij het lossen. Dit is echter ook aantoonbaar te maken uit een combinatie van gegevens van innametemperatuur, al of niet geïsoleerd zijn van de RMO en tijdsduur van transport. In dergelijke situaties kan meten van lostemperatuur beperkt zijn.
18.9 De transportmiddelen en het transport voldoen ook aan de eisen voor installaties, reiniging en desinfectie, kwaliteit van het gebruikte water, wering van ongedierte en bestrijding, persoonlijke hygiëne, opleiding en instructie van het personeel, vermijden van kruisbesmetting.	Zie hiervoor ook de elders in dit document aangegeven relevante basishygiënevoorschriften.
19. BEMONSTERING EN ONDERZOEK	

Onderwerp	Toelichting
19.1 Microbiologische normen	
19.1.1 Harde kaas uit gepasteuriseerde of gethermiseerde melk	<p>L.m. 1)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Afwezig in 25 gram, n=5, c=0 2) <p>Methode: EN/ISO 11290-1</p> <ul style="list-style-type: none"> - < 100 kve/g n=5, c=0. Geldt tot einde houdbaarheidstermijn. Bedrijf maakt aantoonbaar dat in geval L.m. wordt aangetoond dit op einde houdbaarheidstermijn aan deze norm voldoet. <p>Methode: EN/ISO 11290-26</p> <p>Coagulase positieve stafylococcen</p> <ul style="list-style-type: none"> - kve/g m=100, M=1000, n=5, c=2. Deze norm geldt niet wanneer er geen risico op vorming van S. enterotoxinen is. Voor de Nederlandse kaas productie wordt dit niet als risico gezien. In de officiële monsterneming en onderzoek van het COKZ zal dit geverifieerd worden. <p>Methode: EN/ISO 6888-1 of 2</p> <p>E.coli</p> <ul style="list-style-type: none"> - kve/g m=100, M=1000, n=5, c=2 3). Bij afwijking verbetering in de productiehygiëne doorvoeren en nagaan of de grondstof van voldoende kwaliteit is. <p>Methode: ISO 16649-1 of 2</p>
19.1.2 Zachte en/of oppervlakte gerijpte kaas uit gepasteuriseerde of gethermiseerde melk	<p>L.m. 1)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Afwezig in 25 gram, n=5, c=0 2) <p>Methode: EN/ISO 11290-1</p> <ul style="list-style-type: none"> - < 100 kve/g n=5, c=0. Geldt tot einde houdbaarheidstermijn. Bedrijf maakt aantoonbaar dat in geval L.m. wordt aangetoond dit op einde houdbaarheidstermijn aan deze norm voldoet. Wanneer groei van L.m. niet uit te sluiten is, betekent dit praktisch gezien dat bij nog een zekere houdbaarheidstermijn L.m. niet aantoonbaar moet zijn. <p>Methode: EN/ISO 11290-26</p> <p>Coagulase positieve stafylococcen</p> <ul style="list-style-type: none"> - kve/g m=100, M=1000, n=5, c=2 4) <p>Methode: EN/ISO 6888-1 of 2</p> <p>E.coli</p> <ul style="list-style-type: none"> - kve/g m=100, M=1000, n=5, c=2 3). Bij afwijking verbetering in de productiehygiëne doorvoeren en nagaan of de grondstof van voldoende kwaliteit is. <p>Methode: ISO 16649-1 of 2</p>
19.1.3 Harde kaas uit rauwe melk	<p>L.m. 1)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Afwezig in 25 gram, n=5, c=0 2) <p>Methode: EN/ISO 11290-1</p> <ul style="list-style-type: none"> - < 100 kve/g n=5, c=0. Geldt tot einde houdbaarheidstermijn. Bedrijf maakt aantoonbaar dat in geval L.m. wordt aangetoond dit op einde houdbaarheidstermijn aan deze norm voldoet. <p>Methode: EN/ISO 11290-26</p> <p>Salmonella</p> <ul style="list-style-type: none"> - Afwezig in 25 gram, n=5, c=0 <p>Methode: EN/ISO 6579</p> <p>Coagulase positieve stafylococcen</p> <ul style="list-style-type: none"> - kve/g m=10.000, M=100.000, n=5, c=2 4). Bij afwijking verbetering in de productiehygiëne doorvoeren en nagaan of de grondstof van voldoende kwaliteit is. <p>Methode: EN/ISO 6888-2</p>

Onderwerp	Toelichting
19.1.4 Zachte kaas en/of oppervlakte gerijpte kaas uit rauwe melk	<p>L.m. 1)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Afwezig in 25 gram, n=5, c=0 2) <p>Methode: EN/ISO 11290-1</p> <ul style="list-style-type: none"> - < 100 kve/g n=5, c=0. Geldt tot einde houdbaarheidstermijn. Bedrijf maakt aantoonbaar dat in geval L.m. wordt aangetoond dit op einde houdbaarheidstermijn aan deze norm voldoet. Wanneer groei van L.m. niet uit te sluiten is betekent dit praktisch gezien dat bij nog een zekere houdbaarheidstermijn L.m. niet aantoonbaar moet zijn. <p>Methode: EN/ISO 11290-26</p> <p>Salmonella</p> <ul style="list-style-type: none"> - Afwezig in 25 gram, n=5, c=0 <p>Methode: EN/ISO 6579</p> <p>Coagulase positieve stafylococcen</p> <ul style="list-style-type: none"> - kve/g m=10.000, M=100.000, n=5, c=2 4). Bij afwijking verbetering in de productiehygiëne doorvoeren en nagaan of de grondstof van voldoende kwaliteit is. <p>Methode: EN/ISO 6888-2</p>
19.1.5 Kwark / verse kaas	<p>L.m. 1)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Afwezig in 25 gram, n=5, c=0 5) <p>Methode: EN/ISO 11290-1</p> <ul style="list-style-type: none"> - < 100 kve/g n=5, c=0. Geldt tot einde houdbaarheidstermijn. Bedrijf maakt aantoonbaar dat in geval L.m. wordt aangetoond dit op einde houdbaarheidstermijn aan deze norm voldoet. <p>Methode: EN/ISO 11290-26</p> <p>Coagulase positieve stafylococcen</p> <ul style="list-style-type: none"> - kve/g m=10, M=100, n=5, c=2 4) <p>Methode: EN/ISO 6888-1 of 2</p>
19.1.6 Boter uit gepasteuriseerde melk	<p>L.m. 1)</p> <ul style="list-style-type: none"> - < 100 kve/g n=5, c=0 <p>Methode: EN/ISO 11290-26</p> <p>Bij kruidenboter moet het bedrijf zelf aantonen dat onderzoek op L.m. afwezig in 25 gram, Salmonella, coliformen of andere hygiëne-indicatoren al dan niet nodig is.</p>
19.1.7 Boter uit rauwe of gethermiseerde melk	<p>L.m. 1)</p> <ul style="list-style-type: none"> - < 100 kve/g n=5, c=0 <p>Methode: EN/ISO 11290-26</p> <p>Salmonella</p> <ul style="list-style-type: none"> - Afwezig in 25 gram, n=5, c=0 <p>Methode: EN/ISO 6579</p> <p>E.coli</p> <ul style="list-style-type: none"> - kve/g m=10, M=100, n=5, c=2. Bij afwijking verbetering in de productiehygiëne doorvoeren en nagaan of de grondstof van voldoende kwaliteit is. <p>Methode: ISO 16649-1 of 2</p>
19.1.8 Room uit rauwe of gethermiseerde melk	<p>L.m. 1)</p> <ul style="list-style-type: none"> - < 100 kve/g n=5, c=0. <p>Methode: EN/ISO 11290-26</p> <p>Salmonella</p> <ul style="list-style-type: none"> - Afwezig in 25 gram, n=5, c=0 <p>Methode: EN/ISO 6579</p> <p>E.coli</p> <ul style="list-style-type: none"> - kve/g m=10, M=100, n=5, c=2 3). Bij afwijking verbetering in de productiehygiëne doorvoeren en nagaan of de grondstof van voldoende kwaliteit is. <p>Methode: ISO 16649-1 of 2</p>

Onderwerp	Toelichting
19.1.9 Gepasteuriseerde consumptiemelk	<p>L.m. 1)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Afwezig in 25 ml, n=5, c=0 <p>Methode: EN/ISO 11290-1</p> <p>Enterobacteriaceae</p> <ul style="list-style-type: none"> - kve/ml M=10, n=5, c=0. Te controleren aan het einde van het productieproces. Bij afwijking nagaan van de borging van de pasteurisatie en risico van herbesmetting. <p>Methode: ISO 21528-2</p> <p>Bedrijf maakt zelf aantoonbaar in hoeverre het al dan niet nodig is onderzoek uit te voeren op Salmonella.</p>
19.1.10 Consumptiemelk rauw (voor gebruik koken)	Zie 4
19.1.11 Zoete vloeibare melkproducten (warmtebehandeld / niet gefermenteerd)	<p>L.m. 1)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Afwezig in 25 ml, n=5, c=0 <p>Methode: EN/ISO 11290-1</p> <p>Enterobacteriaceae</p> <ul style="list-style-type: none"> - kve/ml M=10, n=5, c=0. Geldt niet voor producten voor verdere verwerking. Te controleren aan het einde van het productieproces. Bij afwijking nagaan van de borging van de pasteurisatie, temperatuur bij afvullen en risico van herbesmetting. <p>Methode: ISO 21528-2</p> <p>Bedrijf maakt zelf aantoonbaar in hoeverre het al dan niet nodig is onderzoek uit te voeren op Salmonella.</p>
19.1.12 Zure vloeibare melkproducten	<p>L.m. 1)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Afwezig in 25 ml, n=5, c=0 5) <p>Methode: EN/ISO 11290-1</p> <ul style="list-style-type: none"> - < 100 kve/ml n=5, c=0. Geldt tot einde houdbaarheidstermijn. Bedrijf maakt aantoonbaar dat in geval L.m. wordt aangetoond dit op einde houdbaarheidstermijn aan deze norm voldoet. <p>Methode: EN/ISO 11290-26</p> <p>Enterobacteriaceae</p> <ul style="list-style-type: none"> - kve/ml M=10, n=5, c=0. Te controleren aan het einde van het productieproces. Bij afwijking nagaan van de borging van de pasteurisatie, pH en risico van herbesmetting. <p>Methode: ISO 21528-2</p>
19.1.13 Ijs	<p>L.m. 1)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Afwezig in 25 gram, n=5, c=0 <p>Methode: EN/ISO 11290-1</p> <p>Salmonella</p> <ul style="list-style-type: none"> - Afwezig in 25 gram, n=5, c=0 <p>Methode: EN/ISO 6579</p> <p>Enterobacteriaceae</p> <ul style="list-style-type: none"> - kve/g m=10, M=100, n=5, c=2. Te controleren aan het einde van het productieproces. Bij afwijking verbetering van de productiehygiëne. Ook borging pasteurisatie, grondstofkwaliteit (zeker de nog toe te voegen grondstoffen); handen; binnenkant verpakking en verpakkingsmachines. <p>Methode: ISO 21528-2</p>

Onderwerp	Toelichting
19.1.14 Melkpoeder en weipoeder	<p>L.m. 1)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Afwezig in 25 gram, n=5, c=0 Methode: EN/ISO 11290-1 <p>Salmonella</p> <ul style="list-style-type: none"> - Afwezig in 25 gram, n=5, c=0 Methode: EN/ISO 6579 <p>Coagulase positieve stafylococcen</p> <ul style="list-style-type: none"> - kve/g m=10, M=100, n=5, c=2 4). Bij afwijking verbetering in de productiehygiëne doorvoeren. Methode: EN/ISO 6888-1 of 2 <p>Enterobacteriaceae</p> <ul style="list-style-type: none"> - kve/g m, M=10, n=5, c=0. Te controleren aan het einde van het productieproces. Bij afwijking nagaan van de borging van de pasteurisatie, risico van herbesmetting en grondstofkwaliteit. Methode: ISO 21528-1
19.1.15 Poedervormige melkproducten	<p>L.m. 1)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Afwezig in 25 gram, n=5, c=0 Methode: EN/ISO 11290-1 <p>Formeel zijn verder geen criteria in de EG-verordening vastgesteld. Gezien overeenkomst met melkpoeder zou het bedrijf uit moeten gaan van dezelfde criteria, tenzij het bedrijf dit op een andere wijze verantwoordt.</p>
19.1.16 Zuigelingenvoeding	<p>L.m.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Afwezig in 25 gram, n=10, c=0 Methode: EN/ISO 11290-1 <p>Enterobacteriaceae</p> <ul style="list-style-type: none"> - Afwezig in 10 gram, m en M=10, n=10, c=0. Methode: ISO 21528-1 <p>Als Enterobacteriaceae wordt aangetoond moet Salmonella onderzoek plaatsvinden en onderzoek op Enterobacter sakazakii. Bij afwijkingen Enterobacteriaceae verbetering hygiëne productieproces. Ook borging pasteurisatie, namengen en grondstofkwaliteit.</p> <p>Salmonella</p> <ul style="list-style-type: none"> - Afwezig in 25 gram, n=30, c=0 Methode: EN/ISO 6579 <p>Enterobacter sakazakii</p> <ul style="list-style-type: none"> - Afwezig in 10 gram, n=30, c=0 Methode: ISO/DTS 22964 <p>Het is niet vanzelfsprekend dat wanneer alleen Enterobacteriaceae onderzoek wordt gedaan er separaat hiervan geen Salmonella onderzoek zou hoeven plaats te vinden.</p>
19.1.17 Toelichting microbiologische normen	<ol style="list-style-type: none"> 1) Norm is van toepassing voor eindproduct dat bestemd is voor directe consumptie. Deze norm geldt niet wanneer het product nog een verdere bewerking ondergaat waarbij de eventuele aanwezigheid van L.m. wordt geëlimineerd. 2) Norm is van toepassing bij de bereider voordat het eindproduct het bedrijf verlaat. Geldt dus niet voor al in de handel gebrachte producten. Wanneer L.m. wordt aangetoond moet de oorzaak van besmetting worden opgespoord, de oorzaak worden weggenomen, herziening van de kritische punten in het productieproces, corrigerende maatregelen en met onderzoek aantonen dat de maatregelen effectief waren. 3) Hygiëne-indicator. 4) Hygiëne-indicator. Wanneer meer dan 100.000 kve/g wordt aangetroffen moet op enterotoxinen worden onderzocht. 5) Wanneer de pH ≤ 4,4 is geldt dit niet. <p>Voor hygiëne-indicatoren mogen alternatieve testmethoden worden gebruikt wanneer aantoonbaar is dat dit gelijkwaardig is.</p>

Onderwerp	Toelichting
19.1.18 M, m, n en c Aantallen deelmonsters bij monsterneming genomen.	Het aantal deelmonsters (n) mag worden verlaagd als het productieproces zodanig wordt beheerst en dit uit resultaten van onderzoek blijkt dat dit verantwoord is. Om uitsluitel te geven of een partij al of niet aan de norm voldoet moet wel het minimum aantal deelmonsters worden genomen.
19.2 Overige normen	
V.w.b. de wettelijke normen voor met name chemische aspecten moet worden voldaan aan de geldende specifieke wetgeving.	Wanneer er geen specifieke normen zijn moet, in geval noodzakelijk, het bedrijf zelf verantwoord dat bepaalde niveaus verantwoord zijn in relatie tot volksgezondheid. Dit dient wetenschappelijk voldoende verantwoord te zijn (RIVM, RIKILT, TNO, NIZO, e.d.)
19.3 Bemonstering en onderzoek	
19.3.1 Het programma van monsterneming en onderzoek moet gebaseerd zijn op risico analyse (HACCP), goede hygiënepraktijken en basishygiënevoorschriften.	De parameters en de frequenties van monsterneming en onderzoek moeten zijn afgeleid van de beheersmaatregelen en risico analyse. De frequentie van onderzoek kan worden afgestemd op de aard en omvang van het levensmiddelenbedrijf. Bij het accepteren van een lagere frequentie bij een kleiner bedrijf blijft leidend dat dit uit oogpunt van voedselveiligheid verantwoord blijft. Het bedrijf moet de resultaten van het onderzoek evalueren en op basis hiervan eventuele maatregelen nemen in het productieproces en de frequentie van onderzoek herzien. T.o.v. de aangegeven microbiologische criteria mogen ook alternatieve criteria voor hygiëne-indicatoren worden gebruikt als deze gelijkwaardige garanties voor de voedselveiligheid bieden. Andere bemonsterings en testprocedures mogen worden gebruikt wanneer dit gelijkwaardige garanties geeft. Wat betreft residuen en contaminanten moet aantoonbaar zijn dat de eindproducten voldoen. Een groot deel van de informatie kan ontleend worden aan de rauwe melk en de grondstoffen (zie 4).
19.3.2 Het bemonsterings- en onderzoeksprogramma wordt uitgevoerd.	Er moet een bemonsteringsschema aanwezig zijn waarin de totale aantallen monsters, van welk product of ander medium, de wijze van monsterneming e.d. zijn opgenomen. Naast microbiologisch onderzoek ook chemisch onderzoek. Verder ook onderzoek van water.
19.3.3 In het bemonsterings- en onderzoeksprogramma wordt rekening gehouden met specifieke gebruiksaanwijzingen van het product.	
19.3.4 In bepaalde mate wordt omgevingsonderzoek uitgevoerd als dit relevant is voor een adequaat bemonsterings- en onderzoeksprogramma.	L.m. Relevant bij raspers van kaas, professionele versnijders van kaas, schoonmakers van kaas; productie van oppervlakte gerijpte kaas; omgeving van afvulmachines consumptiemelk. Enterobacteriaceae Dit is met name van belang bij de bereiding van zuigelingenvoeding. Dit kan ook bij poedervormige melkproducten van belang zijn. Salmonella Productie zuigelingenvoeding en poedervormige melkproducten
19.3.5 De levensmiddelen moeten aan de microbiologische criteria voldoen.	
19.3.6 De monsters moeten volgens adequate methoden worden genomen en onderzocht.	Monsters moeten op aantoonbaar juiste wijze worden genomen. Dit moet voldoen aan ISO 18593. Toegestaan is andere methoden te gebruiken wanneer deze naar het oordeel van het COKZ gelijkwaardig zijn. Monsteronderzoek moet plaatsvinden door een laboratorium die hiervoor voldoende is gekwalificeerd. Het betrokken laboratorium is hiervoor ISO 17025 geaccrediteerd en betreffende onderzoeksmethoden zijn in de verrichtingenlijst bij de accreditatie opgenomen. Wanneer dit niet het geval zal het COKZ het laboratorium nader beoordelen. Het laboratorium kan zich hiervoor ook zelf al melden bij de binnendienst van het COKZ.

Onderwerp	Toelichting
<p>19.3.7 De resultaten van bemonstering en onderzoek worden geëvalueerd en bij afwijkende resultaten wordt de oorzaak hiervan nagegaan en worden corrigerende maatregelen genomen. Hierbij worden ook trendanalyses uitgevoerd en wordt bij een trend richting minder goede resultaten tijdig bijgestuurd. Met microbiologisch onderzoek en toetsing aan de microbiologische criteria worden de op basis van HACCP gebaseerde procedures en goede hygiënepraktijken geverifieerd.</p>	<p>Afwijkende resultaten t.a.v. volksgezondheid zie ook 2 Verificatie zie ook 3. Bij overschrijding van de normen t.a.v. hygiëne-indicatoren moeten minimaal de maatregelen genomen worden die bij betreffende criteria zijn aangegeven.</p>
<p>19.3.8 Indien houdbaarheidstermijnen worden aangegeven dan moeten deze onderbouwd zijn.</p>	<p>De houdbaarheidstermijn of uiterste consumptiedatum moet, gegeven de aangegeven bewaaromstandigheden, zodanig zijn dat de levensmiddelen aan het eind van deze bewaartermijn nog aan de microbiologische criteria voldoen. In bijzonder geldt dit voor L.m. en dan bij die producten waar groei in het product mogelijk is of niet uit te sluiten is (zie hiervoor microbiologische normen voor de onderscheiden zuivelproducten bij 19.1).</p>