

BEOORDELING VAN ZUIVELBEDRIJVEN IN HET KADER VAN EXPORT DOUANE UNIE

Toelichting afkortingen

ALV	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. PB L 31 van 01-02-2002.
DBK	Verordening (EG) Nr. 1069/2009 van het Europees Parlement en de Raad van 21 oktober 2009 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten en afgeleide producten en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 1774/2002 (verordening dierlijke bijproducten). PB L 300 van 14-11-2009.
DBU	Verordening (EU) Nr. 142/2011 van de commissie van 25 februari 2011 tot uitvoering van Verordening (EG) nr. 1069/2009 van het Europees Parlement en de Raad tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten en afgeleide producten. PB L 54 van 26-02-2011.
RDP	Regeling dierlijke producten. Staatscourant 2012 nr. 25949 op 7december 2012.
E	Verordening (EU) Nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten.....PB L 304 van 22-11-2011.
H	Uitvoeringsverordening (EU) Nr. 931/2011 van de Commissie van 19 september 2011 inzake de traceerbaarheidsvoorschriften die bij Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong zijn vastgesteld PB L 242 van 20-9-2011.
I	Verordening (EG) Nr. 136/2004 van de Commissie van 22 januari 2004 tot vaststelling van procedures voor de veterinaire controles in de grensinspectieposten van de Gemeenschap bij het binnenbrengen van producten uit derde landen. PB EG L 21/11-23.
LH	Verordening (EG) Nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne PB L 139 van 30-04-2004.
LHD	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. PB EG L 139 van 20-4-2004.
LHDC	Verordening (EG) Nr. 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong. PB EG L 139 van 20-4-2004.
M	Verordening (EG) Nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen. PB EG L 338 van 22-12-2005.
FL	Onder FL 88 wordt verstaan “ Russian Federation Federal Law No. 88 of June 12, 2008 “Technical Regulations for Milk and Milkproducts” “ (as amended by Federal Law No. 163-FZ dated 22 July 2010)
DUno299	Onder DU № 299 Gr.04 wordt verstaan: Chapter II, list of goods Group 04 Milk products, part of “Decision of the Customs Union Commission № 299 dated 28 May, 2010 (as amended by Decisions of the Customs Union Commission № 341 of 17.08.2010, № 456 of 17.08.2010, № 622 of 7 April 2011 and № 889 of

DUno342	09.12.2011)
USEH	Decision of the Customs Union Commission № 317 “Unified veterinary (veterinary and sanitary) requirements, referring tot goods, subject to veterinary control (inspection)”, approved by Resolution of the Customs Union Commission dated June 18, 2010 (as amended by Resolution of the Customs Union Commission No. 342 dated August 17, 2010, No. 455 dated Novembner 18, 2010) wordt afgedekt door de EU-voorschriften (afgedekt met punt 1 en 2 van de inspectielijst) (USEH) Uniforme sanitair, epidemiologische en hygienische eisen voor goederen die zijn onderworpen aan sanitaire en epidemiologische inspectie (controle). H II, deel 1
R	Technisch Reglement van de Douane Unie inzake de veiligheid van melk en zuivelproducten (TR TS 033/2013) (R) Annex to the Rosselkhozadzor letter FS-AS-2/1693 of 25.02.2010

Inhoud:

200	Documentatie
300	HACCP
400	Boerderijmelk en grondstoffen
500	Bereidings- en opslagruimten en inrichting van het bedrijf
600	Installaties
700	Reiniging en desinfectie
800	Kwaliteit water
900	Ongedierte preventie / bestrijding
1000	Besmettingsrisico andere producten
1100	Persoonlijke hygiëne
1200	Opleiding en instructie van personeel
1300	Kruisbesmetting
1400	Hittebehandelingen
1500	Opslag
1600	Koelen / invriezen
1700	Verpakken, etiketteren, begeleidende documenten
1800	Transport
1900	Bemonstering en onderzoek
2000	Dierlijke bijproducten
3000	Specifieke DU eisen en eindproductnormen

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
200	DOCUMENTATIE	top		

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
201	<p>Heeft het bedrijf er zorg voor gedragen dat het COKZ een eerste inspectie heeft uitgevoerd t.b.v. de erkenningverlening?</p> <p>Stelt het bedrijf het COKZ op de hoogte van relevante wijzigingen van het bedrijf, zodanig dat het COKZ over de actuele informatie van het bedrijf beschikt?</p>	<p>Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf is verplicht om zich bij de bevoegde autoriteit te laten registreren overeenkomstig de door de bevoegde autoriteit voorgeschreven wijze en voor alle inrichtingen die onder zijn beheer vallen.</p> <p>#Levensmiddelenbedrijven die zuivelproducten bereiden moeten een erkenning hebben volgens VO (EG) 853/2004. Onder bereiden wordt ook verstaan het rijpen en verwerken van kaas; ompakken van zuivelproducten. Voorts moeten opslaglocaties die zuivelproducten onder geconditioneerde omstandigheden opslaan een erkenning hebben.</p> <p>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.</p>	<p>LH.6.2 LH.6.3 LHD.4.1 t/m 4.3</p>	<p>2. 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. 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> <p>3. 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> <p>a) de nationale wetgeving van de lidstaat waar de inrichting gevestigd is;</p> <p>b) Verordening (EG) nr. 853/2004; of</p> <p>c) een volgens de procedure van artikel 14, lid 2, aangenomen besluit.</p> <p>1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven brengen alleen in de Gemeenschap vervaardigde producten van dierlijke oorsprong in de handel, indien ze uitsluitend bewerkt en gehanteerd zijn in inrichtingen:</p> <p>a) die voldoen aan de toepasselijke voorschriften van Verordening (EG) nr. 852/2004, van de bijlagen II en III bij deze verordening en andere toepasselijke voorschriften van de levensmiddelenwetgeving; en</p> <p>b) die door de bevoegde autoriteit geregistreerd of, indien lid 2 zulks vereist, erkend zijn.</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
				<p>Registratie en erkenning van inrichtingen</p> <p>1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven brengen alleen in de Gemeenschap vervaardigde producten van dierlijke oorsprong in de handel, indien ze uitsluitend bewerkt en gehanteerd zijn in inrichtingen:</p> <p>a) die voldoen aan de toepasselijke voorschriften van Verordening (EG) nr. 852/2004, van de bijlagen II en III bij deze verordening en andere toepasselijke voorschriften van de levensmiddelenwetgeving;</p> <p>b) die door de bevoegde autoriteit geregistreerd of, indien lid 2 zulks vereist, erkend zijn.</p> <p>2. Onverminderd artikel 6, lid 3, van Verordening (EG) nr. 852/2004, mogen inrichtingen waar de producten van dierlijke oorsprong worden gehanteerd waarvoor bijlage III voorschriften bevat, niet in bedrijf zijn, tenzij de bevoegde autoriteit ze overeenkomstig lid 3 heeft erkend, met uitzondering van inrichtingen waarin uitsluitend handelingen worden verricht met betrekking tot:</p> <p>a) primaire productie;</p> <p>b) vervoer;</p> <p>c) de opslag van producten waarvoor geen opslag met geconditioneerde temperatuur vereist is; of</p> <p>d) kleinhandel, met uitzondering van de verrichtingen waarop deze verordening overeenkomstig artikel 1, lid 5, onder b), van toepassing is.</p> <p>3. Een inrichting die aan de in lid 2 bedoelde erkenning is onderworpen, mag niet in bedrijf zijn, tenzij de bevoegde autoriteit, overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 20 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong:</p> <p>a) de inrichting erkend heeft na een inspectiebezoek ter plaatse; of</p> <p>b) de inrichting voorwaardelijk erkend heeft.</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
204	Zijn er voor alle basisbeheersmaatregelen en specifieke maatregelen om aan de eisen te voldoen procedures beschikbaar?	Het kwaliteitssysteem waarmee aantoonbaar de eisen en doelstellingen worden gerealiseerd, beheerst en geborgd dient te zijn vastgelegd. Het bedrijf dient met adequate procedures, werkinstructies, beheersmaatregelen, alsmede met interne controle en registratie aantoonbaar te maken op welke wijze de kritische punten worden beheerst.	LH.4.3.b	b) procedures om de doelstellingen van deze verordening te bereiken;
205	Wordt (mede) met steekproeven en analyses aantoonbaar gemaakt dat aan de voorschriften wordt voldaan?	HACCP zie 313 Controle en onderzoek van boerderijmelk en grondstoffen zie 400 Meetmiddelen van installaties zie 604 Wateronderzoek zie 800 Interne hygiënerondes zie 1201 Hittebehandeling zie 1401 Temperatuur tijdens transport zie 1808 Monsterneming en onderzoek eindproducten zie 1900	LH.4.3.e	e) steekproeven en analyses.
206	Worden documenten, verslagen en registraties gedurende een passende periode 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 THT.	LH.5.4.c	4. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven: c) bewaren alle (overige) documenten en verslagen gedurende een passende periode.
207	Voldoen de producten die in de handel worden gebracht aan de criteria voor voedselveiligheid? Wordt voldoende informatie aan de consument verstrekt om specifieke nadelige gezondheidseffecten te vermijden? Worden er adequate maatregelen genomen om te voorkomen dat onveilige producten in de handel worden gebracht? Wanneer blijkt dat een product niet voldoet aan de eisen voor voedselveiligheid, wordt dan de volledige partij in beschouwing genomen?	De producten voldoen bij het in de handel brengen aan de wettelijke normen en andere criteria in relatie tot de 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. Wanneer blijkt dat een product niet voldoet aan de eisen	ALV.14.1 t/m 14.6	Voedselveiligheidsvoorschriften 1. Levensmiddelen worden niet in de handel gebracht indien zij onveilig zijn. 2. Levensmiddelen worden geacht onveilig te zijn indien zij worden beschouwd als: a) schadelijk voor de gezondheid; b) ongeschikt voor menselijke consumptie. 3. Bij de beoordeling of een levensmiddel onveilig is, worden de volgende punten in aanmerking genomen: a) de normale omstandigheden van het gebruik van het levensmiddel door de consument, alsmede in alle stadia van productie, verwerking en distributie, en b) de informatie die aan de consument wordt verstrekt, inclusief de informatie op het etiket, of andere informatie die algemeen voor consumenten beschikbaar is betreffende het vermijden van specifieke nadelige gezondheidseffecten van een bepaald levensmiddel of een categorie levensmiddelen. 4. Bij de beoordeling of een levensmiddel schadelijk

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
		<p>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.</p>		<p>voor de gezondheid is, worden de volgende punten in aanmerking genomen:</p> <p>a) niet alleen het vermoedelijke onmiddellijke en/of kortetermijn- en/of langetermijneffect dat het levensmiddel heeft op de gezondheid van iemand die het consumeert, maar ook het effect op diens nakomelingen;</p> <p>b) de vermoedelijke cumulatieve toxische effecten;</p> <p>c) de bijzondere fysieke gevoeligheden van een specifieke categorie consumenten ingeval het levensmiddel voor die categorie consumenten bestemd is.</p> <p>5.</p>
209	<p>Voldoen producten die worden bestemd voor export buiten de EU eveneens aan de eisen van de EG-wetgeving of aan de wetgeving van het land van bestemming?</p>	<p>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.</p> <p>Minimaal moet echter worden voldaan aan de eisen t.a.v. voedselveiligheid.</p>	<p>ALV(24) ALV.12</p>	<p>(24) Gewaarborgd moet worden dat levensmiddelen en diervoeders die uit de Gemeenschap uitgevoerd of wederuitgevoerd worden, aan de Gemeenschaps wetgeving of aan de voorschriften van het land van invoer voldoen; in andere omstandigheden kunnen levensmiddelen en diervoeders alleen uitgevoerd of wederuitgevoerd worden, wanneer het land van invoer daarmee uitdrukkelijk heeft ingestemd; evenwel moet ervoor gezorgd worden dat, zelfs wanneer het land van invoer akkoord gaat, voor de gezondheid schadelijke levensmiddelen of onveilige diervoeders niet worden uitgevoerd of wederuitgevoerd.</p> <p>Uit de Gemeenschap uitgevoerde levensmiddelen en diervoeders</p> <p>1. Uit de Gemeenschap uitgevoerde of wederuitgevoerde levensmiddelen en diervoeders om in een derde land in de handel te worden gebracht, dienen te voldoen aan de toepasselijke voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, behoudens andersluidend verzoek van de autoriteiten van het land van invoer of andersluidende bepalingen in de wetgeving, voorschriften, normen, gedragscodes en eventuele andere wettelijke en bestuursrechtelijke maatregelen van het land van invoer. In andere omstandigheden, behalve wanneer de levensmiddelen schadelijk zijn voor de gezondheid of het diervoeder onveilig is, mogen levensmiddelen of Diervoeders alleen uit de Gemeenschap uitgevoerd of wederuitgevoerd worden indien de bevoegde autoriteiten van het land van bestemming daarmee uitdrukkelijk hebben ingestemd, na volledig geïnformeerd te zijn over de redenen waarom en de omstandigheden waaronder de betrokken levensmiddelen of diervoeders in de Gemeenschap niet in de handel konden worden gebracht.</p> <p>2. Ingeval de bepalingen van een bilaterale overeenkomst</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
				<p>tussen de Gemeenschap of een van haar lidstaten en een derde land van toepassing zijn, dienen uit de Gemeenschap of die lidstaat naar dat derde land uitgevoerde levensmiddelen en diervoeders met die bepalingen in overeenstemming te zijn.</p> <p>Uitvoer: De voor de hygiëne van uitgevoerde of wederuitgevoerde levensmiddelen toepasselijke voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, bedoeld in artikel 12 van Verordening (EG) nr. 178/2002, omvatten ook de in de arti-kelen 3 tot en met 6 van deze verordening vastgestelde voorschriften.</p>
210	Voldoet het bedrijf aan de eisen inzake traceerbaarheid van binnenkomende grondstoffen?	<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 (NAW verzendplaats) 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>Wat betreft de eisen aan het handelsdocument bij binnenkomende grondstoffen zie hierna punt 211 de eisen voor verzending van partijen.</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>	ALV(29) ALV.18.1 ALV.18.2 LHD.II.I.A.4	<p>(29) Levensmiddelen- en diervoederbedrijven, met inbegrip van importeurs, moeten ten minste het bedrijf kunnen identificeren dat hun het levensmiddel, het diervoeder, het dier of de stof heeft geleverd dat of die in een levensmiddel of diervoeder kan worden opgenomen, zodat bij naspeuringen de traceerbaarheid in alle stadia gewaarborgd is.</p> <p>Traceerbaarheid</p> <p>1. Levensmiddelen, diervoeders, voedselproducerende dieren en alle andere stoffen die bestemd zijn om in een levensmiddel of diervoeder te worden verwerkt of waarvan kan worden verwacht dat zij daarin worden verwerkt, zijn in alle stadia van de productie, verwerking en distributie traceerbaar.</p> <p>2. De exploitanten van levensmiddelenbedrijven en diervoederbedrijven moeten kunnen nagaan wie hun levensmiddelen, diervoeders, voedselproducerende dieren of andere stoffen die bestemd zijn om in levensmiddelen of diervoeders te worden verwerkt of waarvan kan worden verwacht dat zij daarin worden verwerkt, heeft geleverd. Hiertoe moeten deze exploitanten beschikken over systemen en procedures met behulp waarvan deze informatie op verzoek aan de bevoegde autoriteiten kan worden verstrekt.</p> <p>4. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten, overeenkomstig artikel 18 van Verordening (EG) nr. 178/2002, beschikken over systemen en procedures om de exploitanten van levensmiddelenbedrijven van wie zij producten van dierlijke oorsprong hebben ontvangen of aan wie zij dergelijke producten hebben geleverd, te identificeren.</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
211	Is er een adequate interne traceerbaarheid vanaf binnenkomende grondstoffen, tussenproducten tot en met de eindproducten?	<p>Ten behoeve van de verificatie dat steeds met grondstoffen is gewerkt die aantoonbaar geschikt zijn voor verwerking in zuivelproducten, moet de beoordeling zich niet alleen beperken tot de directe controle van de grondstoffen in opslag en de traceerbaarheid van de binnenkomende grondstoffen. Het uitvoeren van traceerbaarheids en naspeurbaarheidsonderzoek kan als volgt uitgevoerd worden.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vraag hoe traceerbaarheid en naspeurbaarheid is geregeld en werkt. 2. Laat een overzicht verstrekken van alle productsoorten van het laatste half jaar. 3. Doe een steekproef van een bepaald eindproduct (hou hierbij rekening met in het werkoverleg aangegeven aandachtsproducten). 4. Selecteer een productiestaat van een bepaalde periode en selecteer hierin het gekozen product. 5. Zorg ervoor dat het aantal partijen eindproducten voor naspeurbaarheidsonderzoek uitvoerbaar blijft. 6. Laat de verantwoordelijke functionaris dit op aanwijzing uitvoeren. 7. Laat nagaan hoe groot de partij is, noteer de identificatie van de partij (soort, partijcode, e.d.) en de hoeveelheid eindproduct. 8. Laat in het proces terug gaan naar de onderliggende grondstoffen zowel qua hoeveelheden als bijbehorende partijcoderingen. De hoeveelheden grondstoffen moeten passen bij de hoeveelheden eindproduct. Let op het (ongemerkt) toevoegen van kleine hoeveelheden. Bij bv. poeders is dit in gewichtshoeveelheden direct vergelijkbaar. Bij zuiveltechnologische bereidingsprocessen zal met samenstellingscomponenten gewerkt moeten worden. 9. Let op: Bij producties kunnen reststromen ontstaan. Deze moeten ook worden nagegaan: Juiste 	Zie 209	

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
		<p>bestemming. Bij evt. feed: juiste aanduiding, opslag en afvoer (zie inspectiepunten van 2000).</p> <p>10. Als duidelijk is uit welke grondstoffen het eindproduct is bereid moet getraceerd worden waar het eindproduct is opgeslagen of is afgeleverd (laat vaststellen waar dit is en leg dit vast) of bij aflevering de adressen van aflevering van betrokken partij eindproduct (laat per afnemer de afleverdocumenten of administratie aangeven en laat vaststellen of de totale hoeveelheid van de afgeleverde deelpartijen met het totaal klopt).</p> <p>Deze traceerbaarheid en naspeurbaarheid moet door het bedrijf vlot uitvoerbaar zijn. Belangrijk is dat hiermee onderliggende grondstoffen nagespeurd worden, waarop de vraag moet worden losgelaten of deze aantoonbaar geschikt zijn voor menselijke consumptie (punt hierbij is uiteraard dat de aanduidingen op de verwerkte grondstofpartijen niet meer beschikbaar zijn, waardoor dit uit het systeem van het bedrijf moet blijken).</p> <p>De diepgaande grondstofcontrole mede met het naspeurbaarheidsonderzoek moet uitgevoerd worden in bedrijven waar naast grondstoffen voor menselijke consumptie ook grondstoffen die (als zodanig) niet geschikt zijn voor menselijke consumptie worden ontvangen.</p>		

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
212	Zijn de afgeleverde producten voldoende traceerbaar?	<p>Er moet een systematiek of procedure operationeel zijn waaruit blijkt aan wie de producten zijn afgeleverd. In verband hiermee moeten de afgeleverde producten adequaat zijn geëtiketteerd en/of gedocumenteerd. De administratie inzake afgeleverde producten moet minimaal bevatten NAW van bestemmingsadres 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).</p> <p>Bij de aflevering van partijen zuivelproducten moet aan het bestemmingsadres minimaal de volgende informatie worden verstrekt (handelsdocument of ander vorm van eenduidige informatie):</p> <ul style="list-style-type: none"> a. beschrijving van het zuivelproduct b. volume of hoeveelheid c. NAW verzendadres d. NAW van de eigenaar / verkoper (als dit verschillend is van het verzendadres) e. NAW bestemmingsadres f. NAW van de eigenaar / koper (als dit verschillend is van het bestemmingsadres) g. referentie ter identificatie van de partij (minimaal het EG-erkenningsnummer) h. datum van verzending 	<p>ALV(28) ALV.3.15 ALV.18.3 ALV.18.4 LHD.II.I.A.4 H.2,3</p>	<p>(28) De ervaring heeft geleerd dat de werking van de interne markt voor levensmiddelen en diervoeders in het gedrang kan komen als het onmogelijk is levensmiddelen en diervoeders te traceren. Daarom moet er bij de diervoeder- en levensmiddelenbedrijven een alomvattend systeem worden ingesteld, zodat producten op gerichte en nauwkeurige wijze uit de handel kunnen worden genomen of de consumenten of controlefunctionarissen adequaat kunnen worden geïnformeerd, waardoor in geval van voedselveiligheidsproblemen een eventuele onnodige verdergaande verstoring wordt vermeden.</p> <p>15. "traceerbaarheid": mogelijkheid om een levensmiddel, diervoeder, voedselproducerend dier of stof die bestemd is om in een levensmiddel of diervoeder te worden verwerkt of waarvan kan worden verwacht dat zij daarin wordt verwerkt, door alle stadia van de productie, verwerking en distributie te traceren en te volgen;</p> <p>3. De exploitanten van levensmiddelenbedrijven en diervoederbedrijven moeten beschikken over systemen en procedures waarmee kan worden vastgesteld aan welke bedrijven zij hun producten hebben geleverd. Deze informatie wordt op verzoek aan de bevoegde autoriteiten verstrekt.</p> <p>4. Levensmiddelen of diervoeders die in de Gemeenschap op de markt worden of vermoedelijk zullen worden gebracht, worden met het oog op hun traceerbaarheid adequaat geëtiketteerd of gekenmerkt door middel van relevante documentatie of informatie overeenkomstig de desbetreffende voorschriften van meer specifieke bepalingen.</p> <p>4. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten, overeenkomstig artikel 18 van Verordening (EG) nr. 178/2002, beschikken over systemen en procedures om de exploitanten van levensmiddelenbedrijven van wie zij producten van dierlijke oorsprong hebben ontvangen of aan wie zij dergelijke producten hebben geleverd, te identificeren.</p> <p>Artikel 2 Toepassingsgebied</p> <p>1. Deze verordening is van toepassing op levensmiddelen die in artikel 2, lid 1, van Verordening (EG) nr. 852/2004 zijn omschreven als onverwerkte en verwerkte producten.</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
		<p>Afgeleverde producten moeten zodanig traceerbaar zijn dat bij een voedselveiligheidsprobleem</p> <ul style="list-style-type: none"> - deze gericht uit de handel kunnen worden genomen; of - de gebruikers adequaat geïnformeerd kunnen worden. <p>Wanneer dit niet in directe zin kan gebeuren moet dit via publieksactie.</p>		<p>2. Deze verordening is niet van toepassing op levensmiddelen die zowel producten van plantaardige oorsprong als verwerkte producten van dierlijke oorsprong bevatten.</p> <p>Artikel 3 Traceerbaarheidsvoorschriften</p> <p>1. De exploitanten van levensmiddelenbedrijven zorgen ervoor dat de volgende informatie betreffende zendingen levensmiddelen van dierlijke oorsprong wordt verstrekt aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf waaraan de levensmiddelen worden geleverd en op verzoek aan de bevoegde autoriteit:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) een nauwkeurige beschrijving van de levensmiddelen; b) het volume of de hoeveelheid van de levensmiddelen; c) de naam en het adres van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf waaruit de levensmiddelen zijn verzonden; d) de naam en het adres van de verzender (eigenaar), indien verschillend van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf waaruit de levensmiddelen zijn verzonden; e) de naam en het adres van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf waarnaar de levensmiddelen worden verzonden; f) de naam en het adres van de ontvanger (eigenaar), indien verschillend van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf waarnaar de levensmiddelen worden verzonden; g) een referentie ter identificatie van de partij of zending, naargelang het geval, en h) de datum van verzending. <p>2. De in lid 1 bedoelde informatie wordt verstrekt naast de informatie die wordt vereist uit hoofde van de relevante bepalingen van de wetgeving van de Unie betreffende de traceerbaarheid van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.</p> <p>3. De in lid 1 bedoelde informatie wordt dagelijks bijgewerkt en wordt ten minste beschikbaar gehouden totdat redelijkerwijs kan worden aangenomen dat de levensmiddelen zijn geconsumeerd.</p> <p>Op verzoek van de bevoegde autoriteit verstrekt de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de informatie onverwijld. De leverancier van de levensmiddelen kiest vrij de passende vorm waarin de informatie moet worden verstrekt, zolang de in lid 1 verlangde informatie duidelijk</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
				en ondubbelzinning ter beschikking gesteld wordt van en kan worden opgezocht door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf waaraan de levensmiddelen worden geleverd.
213	<p>1. Zijn er procedures aanwezig voor de te volgen handelwijze wanneer er redenen zijn om aan te nemen dat de producten niet aan de voedselveiligheidsvoorschriften voldoen? Zijn deze in voorkomende situaties op correcte wijze gevolgd.</p> <p>2. Worden betreffende producten geblokkeerd?</p> <p>3. Wanneer betreffende producten al in de handel zijn gebracht worden deze dan uit de handel genomen?</p> <p>4. Wanneer betreffende producten al bij de consument kunnen zijn, wordt de consument dan adequaat geïnformeerd en worden de producten indien nodig terug gehaald?</p> <p>5. Is de bevoegde autoriteit adequaat geïnformeerd en is er goede medewerking en samenwerking vanuit het bedrijf?</p>	<p>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 1900 (microbiologisch, chemisch en fysisch) weergegeven, alsmede de te volgen handelwijze wanneer geen (wettelijke) normstelling beschikbaar is.</p> <p>Er moet een systematisch overzicht zijn van relevante resultaten van onderzoek in relatie tot voedselveiligheid en registratie dat de correcte handelwijze in voorkomende gevallen is gevolgd.</p> <p>De verantwoordelijkheden en bevoegdheden moeten duidelijk zijn. Geregeld moet zijn wie wat doet (ook als is e.e.a. “centraal” geregeld is dan is nog belangrijk wie op de locatie verantwoordelijk is). Geregeld dat producten die retour komen goed verwerkt worden (blokkade, vernietiging, voldoen aan Vo 1774/2002).</p> <p>De handelwijze van het COKZ is in § 7 uitgewerkt.</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>	ALV.19.1; 19.3; 19.4 M.7.2	<p>Verantwoordelijkheden voor levensmiddelen: exploitanten van levensmiddelenbedrijven</p> <p>1. Indien een exploitant van een levensmiddelenbedrijf van mening is of redenen heeft om aan te nemen dat een levensmiddel dat hij ingevoerd, geproduceerd, verwerkt, vervaardigd of gedistribueerd heeft niet aan de voedselveiligheidsvoorschriften voldoet, leidt hij onmiddellijk de procedures in om het betrokken levensmiddel uit de handel te nemen wanneer dit de directe controle van de exploitant van een levensmiddelenbedrijf heeft verlaten, en de bevoegde autoriteiten daarvan in kennis te stellen. Indien het product de consument bereikt kan hebben, stelt de exploitant de consumenten op doeltreffende en nauwkeurige wijze in kennis van de redenen voor het uit de handel nemen en roept zo nodig, wanneer andere maatregelen niet volstaan om een hoog niveau van gezondheidsbescherming te verwezenlijken, de reeds aan consumenten geleverde producten terug.</p> <p>3. Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf stelt de bevoegde autoriteiten onverwijld in kennis als hij van mening is of redenen heeft om aan te nemen dat een door hem in de handel gebracht levensmiddel schadelijk voor de menselijke gezondheid kan zijn. Hij stelt de bevoegde autoriteiten in kennis van de maatregelen die hij heeft genomen om risico's voor de eindgebruiker te voorkomen en verhindert of ontmoedigt niemand om overeenkomstig de nationale wetgeving en de juridische praktijk, met de bevoegde autoriteiten samen te werken, indien hierdoor een risico in verband met een levensmiddel kan worden voorkomen, beperkt of weggenomen.</p> <p>4. De exploitanten van levensmiddelenbedrijven werken samen met de bevoegde autoriteiten aan maatregelen om risico's, verbonden aan een levensmiddel dat zij leveren of geleverd hebben, te vermijden of te beperken.</p> <p>2. Indien bij het testen aan de hand van de in hoofdstuk 1 van bijlage I vastgestelde voedselveiligheidscriteria ontoereikende resultaten worden verkregen, wordt het product of de partij levensmiddelen uit de handel genomen</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
				<p>of teruggehaald overeenkomstig artikel 19 van Verordening (EG) nr. 178/2002. In de handel gebrachte producten die zich nog niet in de detailhandel bevinden en die niet aan voedselveiligheidscriteria voldoen, mogen echter een nadere behandeling ondergaan waardoor het desbetreffende gevaar wordt weggenomen. Deze behandeling mag alleen worden uitgevoerd door exploitanten van levensmiddelenbedrijven die niet in de detailhandel werkzaam zijn.</p> <p>De exploitant van een levensmiddelenbedrijf mag de partij voor andere doeleinden gebruiken dan waarvoor zij oorspronkelijk bestemd was, mits dat geen risico voor de volksgezondheid of de diergezondheid oplevert, mits tot dat gebruik is besloten in het kader van de op HACCP-beginselen gebaseerde procedures en goede hygiënepraktijken en mits de bevoegde autoriteit er toestemming voor heeft verleend.</p>
300	HACCP			
301	<p>Wordt voldaan aan de primaire eisen, voorwaarden en basisbeheersmaatregelen voor hygiënische productie van levensmiddelen en is dit voldoende gedocumenteerd en aantoonbaar (o.a. met hygiënerondes, registraties e.d.) dat dit daadwerkelijk functioneert en is geïmplementeerd?</p> <p>Worden procedures en programma's voor voedselveiligheid toegepast die gebaseerd zijn op HACCP beginselen?</p> <p>Is het systeem van HACCP opgezet en geïmplementeerd in het bedrijf en is de reikwijdte van het HACCP-systeem correct vastgesteld?</p> <p>Is er een HACCP-team (1)?</p>	<p>Dit geldt voor alle aspecten van de onderdelen 400 t/m 1900.</p> <p>De procedures en programma's moeten voldoen aan de Codex Alimentarius for Food Hygiene, bijlage HACCP. Duidelijk moet zijn om welke productsoorten het gaat. De</p>	<p>LH.4.3.b LH.1.1.d LH(12) LH(15) LH.1.1.d LH.5.1 LH.5.3</p>	<p>b) procedures om de doelstellingen van deze verordening te bereiken;</p> <p>d) algemene toepassing van procedures die gebaseerd zijn op de beginselen van het HACCP systeem, wat, samen met goede hygiënepraktijken, resulteert in een grotere verantwoordelijkheid voor de exploitanten van levensmiddelenbedrijven;</p> <p>... moeten de exploitanten van levensmiddelenbedrijven op de HACCP beginselen gebaseerde voedselveiligheidsprogramma's en -procedures vaststellen en deze toepassen.</p> <p>In de voorschriften voor een HACCP-systeem moet rekening worden gehouden met de beginselen die zijn vastgelegd in de Codex Alimentarius. ...</p> <p>d) algemene toepassing van procedures die gebaseerd zijn op de beginselen van het HACCP systeem, wat, samen met goede hygiënepraktijken, resulteert in een grotere verantwoordelijkheid voor de exploitanten van</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
		<p>gehele productie en opslag van levensmiddelen moet minimaal zijn opgenomen. Behoort transport van aangevoerde grondstoffen erbij. Zo niet dan moet dit aansluiten op het systeem van de toeleverancier en moet aantoonbaar zijn dat dit wordt beheerst.</p> <p><i>Dit punt kan ook bij stap 4 van de HACCP-analyse aan de orde komen.</i></p> <p>Het HACCP-team moet voldoende deskundigen van verschillende disciplines bevatten: kennis van het bedrijf, productieproces, HACCP, wetgeving, grondstoffen, technische aspecten van machines, opslag, transport, e.d.</p> <p>Eventueel kunnen externe deskundigen lid zijn.</p>		<p>levensmiddelenbedrijven;</p> <p>Risicoanalyse en kritische controlepunten</p> <p>1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van een of meer permanente procedures die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen.</p> <p>3. 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.</p> <p>(Codex stap 1)</p>
305	Zijn de te produceren producten voldoende beschreven met de relevante voedselveiligheidsaspecten (2) en is het gebruik van het product duidelijk (3)?	<p>Samenstelling (met name kritische onderdelen hiervan incl. bv pH). Indeling in productgroepen is mogelijk als producten vergelijkbaar zijn qua samenstelling en bereiding;</p> <p>(Specifieke) behandelingen; opslagcondities; houdbaarheid; allergenen (2)</p> <p>Wijze van gebruik; rekening houden met specifieke groepen van consumenten; voor de hand liggend oneigenlijk gebruik (3)</p>		(Codex stap 2 en 3)

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
307	Is het productieproces in een flow diagram vastgelegd (4) en is dit in overeenstemming met de actuele inrichting van het bedrijf (5)?	<p>Alle gebruikte grondstoffen, ingrediënten, hulpstoffen, toevoegingen, verpakkingsmiddelen.</p> <p>Alle producten en bijproducten die uit het productieproces ontstaan.</p> <p>Alle processtappen. De relevantie van de processtappen in relatie tot de beheersing van de voedselveiligheid.</p> <p>Technisch parameters zoals tijd/temperatuur e.d. ook voor opslagcondities.</p> <p>Ook transport, opslag en bufferstappen.</p> <p>Aandachtspunten: Andere producten dan zuivelproducten, herverwerking, zijstromen.</p> <p>Volg de routing van het productieproces van grondstof t/m eind- en bijproducten.</p> <p>Meest recente versie en het bedrijf zorgt dat deze actueel is.</p> <p>Hierin moeten ook de mogelijke risico's van kruisbesmetting zijn aangegeven.</p>		(Codex stap 4 en 5)

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
309	Zijn de potentiële gevaren (hazards) vastgesteld (6)? Is de risico-analyse uitgevoerd en zijn de CCP's vastgesteld (7)?	<p>Onderscheid hierbij de volgende 4 stappen: Het bedrijf kan dit op een eigen wijze uitgevoerd hebben. Vraag aan het bedrijf op welke wijze de gevareninventarisatie (deze vraag) en de risico-analyse (zie volgende vraag) is aangepakt en welke methode hierbij is gebruikt. Toets of de elementen van onderstaande stappen hierin op gelijkwaardige wijze terug komen.</p> <p>1. Inventarisatie mogelijke gevaren: Als eerste worden alle gevaren vastgesteld die zouden kunnen optreden binnen de vastgestelde processen die de productveiligheid negatief kunnen beïnvloeden. Hiervoor worden alle relevante micro-organismen, chemische- en fysische gevaren en allergenen geïnventariseerd. De gevaren hebben minimaal betrekking op grondstoffen; verpakkingsmaterialen; routing product en personeel; alle producten; ingehuurde diensten. Bij de gevareninventarisatie moet het gevaar richting het product, de aard van het gevaar (microbiologisch, fysisch of chemisch) en de oorzaak worden vastgelegd. Veel gemaakte fouten hierbij zijn dat algemeen geldende gevaren worden toegewezen aan een specifieke processtap, terwijl het voor meerdere processtappen of het gehele proces geldt; gevaar niet consequent genoemd; niet duidelijk wat het gevaar is richting het product; meerdere gevaren in 1 regel opnemen waardoor verwarring ontstaat en de risico-analyse niet goed is uit te voeren; gevareninventarisatie niet volledig. Van al deze gevaren wordt de ernst bepaald; d.w.z. de zwaarte van de gevolgen wanneer dat gevaar voorgekomen is. Deze kunnen bijvoorbeeld als volgt geclassificeerd worden:</p>	LH.5.2.a LH.5.2.b	(Codex stap 6) a) het onderkennen van elk gevaar dat voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moet worden; (Codex stap 7) b) het identificeren van de kritische controlepunten in het stadium of de stadia waarin controle essentieel is om een gevaar te voorkomen of te elimineren dan wel tot een aanvaardbaar niveau te reduceren;

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
		<p>Ernst</p> <p>4 Zwaar lichamelijk schade/ levensbedreigend</p> <p>3 Lichamelijk letsel / ernstig niet levensbedreigende ziekte</p> <p>2 Licht lichamelijk letsel / lichte ziekte</p> <p>1 Geen lichamelijk letsel / niet de veiligheid beïnvloedend</p> <p>2. Aangeven welke gevaren van toepassing zijn per processtap</p> <p>Vervolgens wordt per processtap aangegeven welke van deze gevaren van toepassing zijn, waarbij ook nagegaan moet worden of naast de onder punt 1 opgenomen gevaren geen specifieke gevaren van toepassing zijn.</p> <p>3. Per processtap vaststellen van de beheersmaatregelen per gevaar.</p> <p>Bij elk gevaar dat per processtap is vastgesteld worden de maatregelen aangegeven waarmee het gevaar beheerst wordt.</p> <p>4. Per processtap vaststellen van de kans van voorkomen per gevaar</p> <p>Van elk gevaar dat per processtap is vastgesteld wordt de kans bepaald; d.w.z. de kans dat het gevaar voorkomt. Uiteraard kan dit per bedrijf verschillen. Bij het uitvoeren van de HACCP-analyse dient de kans daarom vastgesteld te worden aan de hand van de bedrijfseigen situatie. De kans zou bijvoorbeeld als volgt geclassificeerd kunnen worden: 4 hoog; 3 aanzienlijk; 2 laag; 1 verwaarloosbaar</p> <p>In een tabel kan de HACCP-analyse ingevuld worden (voorbeeldtabel bijlage 1)</p> <p>Onderscheid bij het vaststellen van de CCP's de</p>		

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening																														
		<p>volgende 2 stappen: Het bedrijf kan dit op een eigen wijze uitgevoerd hebben. Toets of de elementen van onderstaande stappen hierin op gelijkwaardige wijze terug komen.</p> <p>1. Bepalen of er sprake is van een reëel risico. Na het vaststellen van de kans en ernst, per gevaar dat bij een processtap kan voorkomen, wordt bepaald of er sprake is van een reëel risico (= ernst x kans). Dit kan worden weergegeven met '+' of '-' in de onderstaande tabel, welke als voorbeeld dient.</p> <table data-bbox="837 635 1464 821"> <tr> <td>Kans</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Ernst</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>+</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>+</td> <td>+</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>-</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> </tr> </table> <p>2. Bepalen of de reële risico's als CCP aangemerkt moeten worden.</p> <p>Als er sprake is van een reëel risico wordt vastgesteld of het betreffende gevaar ook als CCP aangemerkt wordt. De gemaakte keuzen worden onderbouwd. Als hulpmiddel bij het vaststellen van de CCP's kan de beslisboom gebruikt worden (zie bijlage 1).</p> <p>I.p.v. bovenstaande 2 stappen kan ook gewerkt worden met een beslisboom; grafische wijze of een combinatie om de risico-analyse uit te voeren</p> <p>Nadat de CCP's zijn vastgesteld worden stap 8 t/m 12 gevolgd om de CCP's aantoonbaar te kunnen beheersen.</p>	Kans	1	2	3	4	Ernst					1	-	-	-	+	2	-	-	+	+	3	-	+	+	+	4	+	+	+	+		
Kans	1	2	3	4																														
Ernst																																		
1	-	-	-	+																														
2	-	-	+	+																														
3	-	+	+	+																														
4	+	+	+	+																														

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
312	<p>Zijn de normen en toleranties per CCP bepaald (8) en is er een monitoringsprogramma opgesteld van de kritische procesparameters waarmee beoordeeld kan worden of de CCP's beheerst worden (9)?</p> <p>10. Zijn corrigerende maatregelen vastgesteld voor het geval de vastgestelde normen worden overschreden en zijn per CCP de acties vastgelegd die ondernomen moeten worden bij afwijkingen?</p>	<p>Verantwoord moet worden hoe de normen en toleranties zijn vastgesteld (8).</p> <p>Norm, kritische grenswaarde, meetmethode en verantwoordelijke voor de uitvoering. Frequentie van meting en registratie (9).</p> <p>Verantwoordelijke en registratie hiervan (10).</p>	<p>LH.5.2.c LH.5.2.d LH.5.2.e</p>	<p>(Codex stap 8)</p> <p>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; (Codex stap 9)</p> <p>d) het vaststellen en toepassen van efficiënte bewakingsprocedures op de kritische controlepunten; (Codex stap 10)</p> <p>e) het vaststellen van corrigerende maatregelen wanneer uit de bewaking zou blijken dat een kritisch controlepunt niet volledig onder controle is;</p>
315	<p>Is vastgesteld op welke wijze en op basis van welke gegevens de werking van het HACCP systeem periodiek geverifieerd worden en is bij de uitvoering hiervan nagegaan of het HACCP-systeem nog voldoet en overeenkomt met de praktijk en de CCP's beheerst worden (11)?</p> <p>Zijn de HACCP-analyse, procedures en werkinstructies vastgelegd en zijn de gegevens die uit het monitoringssysteem voortkomen en de corrigerende maatregelen geregistreerd (12)?</p>	<p>Hierbij kan gebruik gemaakt worden van bijvoorbeeld interne of externe klachten; interne of externe audits; resultaten van onderzoek (trends), meetresultaten van de CCP's.</p> <p>Bij wijziging van het product of (een stap in) het productieproces moet de HACCP-analyse en de CCP's worden geverifieerd en zo nodig bijgesteld.</p> <p>Dit geheel moet aantoonbaar zijn.</p> <p>Gebruik dit ook om na te gaan of dat aan de basisbeheersmaatregelen en –voorschriften wordt voldaan.</p> <p>In geval van afwijkingen in grondstoffen of producten moet de oorzaak van de afwijking worden opgespoord en weggenomen en met onderzoek worden aangetoond dat de maatregelen effectief waren. Voorts moet een heroverweging van de HACCP-analyse plaatsvinden en moeten basisbeheersmaatregelen of CCP's zo nodig bijgesteld worden.</p>	<p>LH.5.2.f LH.5.2 laatste alinea M.4.1 M.7.1 LH.5.2.g LH.5.4.a,b</p>	<p>(Codex stap 11)</p> <p>f) het vaststellen van procedures om na te gaan of de in de punten a) tot en met e) bedoelde maatregelen naar behoren functioneren, waarbij regelmatig verificatieprocedures worden uitgevoerd;</p> <p>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.</p> <p>b) procedures om de doelstellingen van deze verordening te bereiken;</p> <p>1. Om hun op HACCP-beginselen gebaseerde procedures en goede hygiënepraktijken te valideren of te verifiëren of die goed functioneren, voeren exploitanten van levensmiddelenbedrijven waar van toepassing tests uit aan de hand van de microbiologische criteria van bijlage I.</p> <p>1. Indien bij het testen aan de hand van de in bijlage I vastgestelde criteria ontoereikende resultaten worden verkregen, nemen de exploitanten van levensmiddelenbedrijven de in de leden 2, 3 en 4 aangegeven maatregelen alsmede andere in hun op HACCP gebaseerde procedures vastgestelde corrigerende maatregelen en andere maatregelen die nodig zijn om de gezondheid van de consument te beschermen. Bovendien nemen zij maatregelen om de oorzaak van de ontoereikende resultaten op te sporen teneinde te voorkomen dat de onaanvaardbare microbiologische besmetting zich herhaalt. Die maatregelen kunnen wijzigingen van de op HACCP gebaseerde procedures of</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
				<p>andere toegepaste maatregelen voor levensmiddelenhygiëne omvatten. (Codex stap 12)</p> <p>g) het opstellen van aan de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf aangepaste documenten en registers, teneinde aan te tonen dat de in de punten a) tot en met f) omschreven maatregelen daadwerkelijk worden toegepast.</p> <p>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;</p>
400	KWALITEIT BOERDERIJMELK EN GRONDSTOFFEN	top		
402	Wordt er alleen boerderijmelk ontvangen van melkveehouderijen die aan de eisen voor de melkveehouderij voldoen?	Zie document Voorschriften melkveehouderij en boerderijmelk (doc. AM\2006\dieisenmvh). Ontvangers van boerderijmelk accepteren alleen melk van melkveehouders die door of namens hen zijn beoordeeld op het voldoen aan de voorschriften melkveehouderij.	LHD.III.IX.I 1 ^e zin	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die rauwe melk produceren dan wel ophalen, moeten ervoor zorgen dat aan de voorschriften van dit hoofdstuk (LHD.III.IX.I) is voldaan.
403	Worden voor het onderzoek van de boerderijmelk representatief en steekproefsgewijze monsters genomen van de leveranties boerderijmelk? Is op de locatie bekend welke melkveehouderijen aan deze locatie boerderijmelk leveren? Zijn de resultaten van het standaard boerderijmelk-onderzoek per toeleverende melkveehouderij beschikbaar?	Wanneer de monsters worden genomen in het kader van de boerderijmelkregelgeving in de Wet Dieren dan kan er vanuit gegaan worden dat de monsterneming correct wordt uitgevoerd (toezicht door afdeling boerderijmelk). Ook de melkveehouderijen die via andere zuivelondernemingen boerderijmelk leveren moeten bekend zijn. Een overzicht is beschikbaar van het onderzoek per melkveehouderij op kiemgetal, celgetal en (routine) antibiotica.	LHD.III.IX.I.III.2	2. Een representatief aantal steekproefsgewijs genomen monsters van bij melkproductiebedrijven opgehaalde rauwe melk moet worden gecontroleerd om na te gaan of de melk aan de punten 3 en 4 voldoet. De controles kunnen worden uitgevoerd door of namens: a) de exploitant van het levensmiddelenbedrijf dat de melk produceert, b) de exploitant van het levensmiddelenbedrijf dat de melk ophaalt of verwerkt, c) een groep exploitanten van levensmiddelenbedrijven, of d) in het kader van de nationale of regionale controleregeling.

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
404	<p>Voldoet de ontvangen boerderijmelk aan de criteria? Worden bij overschrijding van de criteria adequate corrigerende maatregelen richting de melkveehouder genomen? Wordt het COKZ geïnformeerd bij overschrijding van de criteria?</p>	<p>Wanneer de boerderijmelk wordt geleverd door een ontvanger van boerderijmelk die monsterneming en onderzoek uitvoert overeenkomstig regelgeving boerderijmelk van de Wet Dieren dan 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. T.a.v. de te nemen maatregelen in geval van afwijkingen wordt toezicht door de afdeling boerderijmelk uitgevoerd.</p> <p>Als de melk niet van een hierboven genoemde ontvanger van boerderijmelk wordt ontvangen moet aantoonbaar zijn dat minimaal het volgende onderzoek per leverende melkveehouder wordt uitgevoerd:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kiemgetal: norm geometrisch gemiddelde over 2 maanden ≤ 100.000, met een minimum aantal onderzoeken van 2 per maand. - Celgetal: norm geometrisch gemiddelde over 3 maanden ≤ 400.000, met een minimum aantal onderzoeken van 1 per maand. - Antimicrobiële middelen: onderzoek minimaal 2x per maand. <p>De hiervoor te nemen monsters moeten aantoonbaar op een verantwoorde wijze zijn genomen. Wanneer deze norm wordt overschreden moeten er aantoonbare corrigerende maatregelen door de betrokken melkveehouder plaatsvinden. Voorts moeten normoverschrijdingen worden gemeld aan het COKZ. In geval van normafwijkingen m.b.t. kiemgetal of celgetal dienen zodanige corrigerende maatregelen te worden getroffen dat binnen uiterlijk 3 maanden de boerderijmelk weer voldoet aan de criteria. Wanneer dit niet wordt gerealiseerd dient de melk niet meer te worden geaccepteerd totdat uit monsterneming en onderzoek blijkt dat aan de criteria wordt voldaan.</p>	<p>LHD(23) LHD.III.IX.I.III.3; 4; 5 LHDC.IV.II.2</p>	<p>(23) Deze verordening dient nieuwe criteria voor rauwe melk vast te stellen, in afwachting van de aanneming van nieuwe voorschriften voor het in de handel brengen van dit product. Deze criteria dienen drempelwaarden te zijn, hetgeen betekent dat, indien zij worden overschreden, de exploitanten van levensmiddelenbedrijven corrigerende maatregelen moeten nemen en de bevoegde autoriteit daarvan in kennis moeten stellen. De criteria dienen geen maximumcijfers te zijn waarboven rauwe melk niet in de handel mag worden gebracht. Dit impliceert dat, onder bepaalde omstandigheden, rauwe melk die niet aan alle criteria voldoet, veilig voor menselijke consumptie kan worden gebruikt indien passende maatregelen worden genomen. Voor rauwe melk of rauwe room bestemd voor rechtstreekse menselijke consumptie dient elke lidstaat passende gezondheidsmaatregelen te kunnen handhaven of vast te stellen om ervoor te zorgen dat de doelstellingen van deze verordening op zijn grondgebied worden bereikt.</p> <p>3. a) Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten procedures op gang brengen om ervoor te zorgen dat rauwe melk voldoet aan de volgende criteria:</p> <p>i) met betrekking tot rauwe koemelk: Kiemgetal bij 30 °C (per ml) $\leq 100\ 000$ (*) Aantal somatische cellen (per ml) $\leq 400\ 000$ (**)</p> <p>ii) met betrekking tot rauwe melk van andere diersoorten: Kiemgetal bij 30 °C (per ml) $\leq 1\ 500\ 000$ (*)</p> <p>b) Indien rauwe melk van andere dieren dan koeien bestemd is voor de vervaardiging van producten met rauwe melk door middel van een procédé waarbij geen warmtebehandeling plaatsvindt, moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven de nodige maatregelen nemen om ervoor te zorgen dat de gebruikte rauwe melk aan het volgende criterium voldoet: Kiemgetal bij 30 °C (per ml) $\leq 500\ 000$ (*)</p> <p>*) Voortschrijdend meetkundig gemiddelde over een periode van twee maanden, met ten minste twee monsternemingen per maand. (**) Voortschrijdend meetkundig gemiddelde over een periode van drie maanden, met ten minste één monsterneming per maand, tenzij de bevoegde autoriteit een andere methode voorschrijft om seizoensschommelingen in de productie te verdisconteren.</p> <p>4. Onverminderd het bepaalde in Richtlijn 96/23/EG,</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
		<p>Hiervoor heeft het COKZ een specifiek document waarin de te volgende handelwijze is vastgelegd (toezicht team boerderijmelk)</p> <p>Naast de onderzoeken op kiemgetal, celgetal, antibiotica e.d. moeten de ontvangers ook realiseren dat in bepaalde mate onderzoek op overige residuen en contaminanten wordt uitgevoerd. Dit moet op de locatie getoond kunnen worden, alsmede dat op basis van risico-analyse de frequentie van onderzoek verantwoord wordt. Andere ontvangers van boerderijmelk moet gevraagd worden in hoeverre onderzoek op overige residuen en contaminanten plaatsvindt. Zij moeten dit uitvoeren op basis van risico-analyse.</p> <p>Voor alle 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>Onderzoek en criteria geiten- en schapenmelk:</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 minimaal 2x per maand. • 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. In het werkoverleg buitendienst zal instructie over beoordeling van een dergelijke risico-analyse worden gegeven.</p>		<p>moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven procedures op gang brengen om ervoor te zorgen dat rauwe melk niet in de handel wordt gebracht indien:</p> <p>a) de rauwe melk een gehalte aan antibioticaresiduen bevat dat de op grond van Verordening (EEG) nr. 2377/90 toegestane gehalten voor één van de in de bijlagen I en III bij die verordening genoemde stoffen overschrijdt, of</p> <p>b) het gecombineerde totaal van antibioticaresiduen hoger is dan enige toegestane maximumwaarde.</p> <p>5. Wanneer rauwe melk niet in overeenstemming is met punt 3 of 4 moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven de bevoegde autoriteit daarvan in kennis stellen en corrigerende maatregelen treffen.</p> <p>2. Als de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de situatie niet gecorrigeerd heeft binnen drie maanden na de eerste kennisgeving aan de bevoegde autoriteit van de niet-naleving van de criteria voor het kiemgetal en/of het aantal somatische cellen, moet de levering van rauwe melk en colostrum van het betrokken productiebedrijf worden opgeschort of - overeenkomstig een specifieke oestemming of algemene instructies van de bevoegde autoriteit - worden onderworpen aan voorschriften inzake de behandeling en het gebruik van de melk ter bescherming van de volksgezondheid. Die opschorting en voorschriften moeten van kracht blijven totdat de exploitant heeft aangetoond dat de rauwe melk en het colostrum weer aan de criteria voldoen.</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
		Voor overschrijdingen van het gehalte benzylpenicilline-equivalenten $\geq 0,2$ IE/ml bij een melkveehouder moet de specifieke handelwijze bij afwijkingen worden gevolgd (zie hoofdstuk 7 van INS-003).		
405	Heeft het bedrijf inzicht in de status van de aan hem leverende melkveehouderijbedrijven t.a.v. tuberculose en/of brucellose?	Een bedrijf krijgt via zijn ontvanger van boerderijmelk inzage in de status van de leverende melkveehouderijbedrijven t.a.v. tuberculose of brucellose. Bij verdacht krijgt het COKZ de melding van de NVWA. COKZ meldt dit aan de ontvanger van boerderijmelk die dit aan de betrokken locatie doorgeeft. Een bedrijf moet toestemming hebben van het COKZ om melk te mogen verwerken van een melkveehouderijbedrijf (koemelk) die is verdacht van tuberculose of brucellose. Hiervoor is in hoofdstuk 7 van INS-003 een aparte procedure opgenomen. De melk van een dergelijk bedrijf moet een pasteuratiebehandeling ondergaan waarbij de behandelde melk een negatieve reactie vertoont op een fosfatasetest.	LHD.III.IX.I.I.3.a	3. Rauwe melk van dieren die niet voldoen aan de voorschriften van punt 2, kan evenwel met toestemming van de bevoegde autoriteit worden gebruikt: a) in het geval van koeien of buffelkoeien die niet positief hebben gereageerd op een tuberculose- of een brucellosestest en geen symptomen van die ziekten vertonen, nadat de melk een warmtebehandeling heeft ondergaan die volstaat om een negatieve reactie te veroorzaken op een fosfatasetest;

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
406	Wordt de boerderijmelk na ontvangst op de fabriek bewaard, cq. teruggekoeld tot ten hoogste 6 °C totdat deze wordt verwerkt?	Betreffende temperatuur, resp. tijd, moet uit bewaking en/of registratie aantoonbaar zijn. Terugkoeling van de melk tot ten hoogste 6 C moet binnen 2 uur na ontvangst zijn gerealiseerd.	LHD.III.IX.II.I.1, 2 FL6.10	<p>I. TEMPERATUURVOORSCHRIFTEN</p> <p>1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat de melk, na ontvangst in een verwerkende inrichting, snel wordt gekoeld tot ten hoogste 6 graden en bij die temperatuur wordt bewaard tot ze is verwerkt.</p> <p>2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen evenwel melk bij een hogere temperatuur bewaren indien:</p> <p>a) met de verwerking wordt begonnen onmiddellijk na het melken, of binnen vier uur na ontvangst in de verwerkende inrichting, of</p> <p>b) de bevoegde autoriteit een hogere temperatuur toestaat om technische redenen die betrekking hebben op de vervaardiging van bepaalde zuivelproducten.</p> <p>Article 6. Requirements as to Special Technological Processes for the Production, Storage, Transportation and Disposal of Raw Milk and Raw Cream</p> <p>10. Prior to processing, manufacturers of milk processing products shall store raw milk, heat treated milk, and raw cream in separate marked containers at a temperature of 4 °C ± 2 °C until product expiration.</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
407	<p>Heeft de rauwe melk voor verwerking een kiemgetal van minder dan 300.000 per ml?</p> <p>Heeft verwerkte melk die wordt gebruikt voor de bereiding van zuivelproducten een kiemgetal van minder dan 100.000 per ml?</p>	<p>Uit onderzoek van de melk moet aantoonbaar zijn dat aan de gestelde criteria voor kiemgetal wordt voldaan.</p> <p>De bedoelde norm van 300.000 geldt niet wanneer op basis van HACCP tijdige hittebehandeling plaatsvindt.</p> <p>Vloeibare tussenproducten die ontstaan in het proces van bereiding worden beschouwd als onderdeel van het technologisch proces. Hiervoor dient duidelijk vastgelegd en aantoonbaar te zijn welke criteria gelden voor temperatuur, tijd en microbiologische eisen, waarbij verwerkte melk voldoet aan een maximum kiemgetal van 100.000/ml (Vo 853/2004.III.IX.II.III).</p>	LHD.III.IX.II.III FL9.20	<p>III. CRITERIA VOOR RAUWE KOEMELK</p> <p>1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zuivelproducten vervaardigen, moeten procedures toepassen om ervoor te zorgen dat onmiddellijk voor de warmtebehandeling en als de termijn voor aanvaarding die bepaald is in de op HACCP gebaseerde procedures wordt overschreden:</p> <p>a) rauwe koemelk die bij de bereiding van zuivelproducten gebruikt wordt, een kiemgetal bij 30 °C heeft van minder dan 300 000 per ml; en</p> <p>b) warmtebehandelde koemelk die bij de bereiding van zuivelproducten gebruikt wordt, een kiemgetal bij 30 °C heeft van minder dan 100 000 per ml.</p> <p>2. Indien melk niet voldoet aan de criteria van punt 1 moet de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de bevoegde autoriteit daarvan in kennis stellen en corrigerende maatregelen treffen.</p> <p>20) cool – to reduce the temperature of milk and its processing products to a level at which microorganisms and oxidative processes cease to develop in them. Heat treated milk and its processing products (with the exception of ice cream, cheese, cheese products, and dry, concentrated, evaporated, and sterilized milk processing products) shall be cooled to a temperature of not more than 6 °C for two hours. During the production of fermented milk products, the temperature of milk, cream or a standardized mixture of primary milk processing products must be reduced to culturing temperature after pasteurization. It is not allowed to keep pasteurized milk, cream or a standardized mixture of primary milk processing products at culturing temperature without a ferment.</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
408	Zijn bij ontvangst van zuivelgrondstoffen deze aantoonbaar afkomstig van erkende bereiders?	<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>	LHD.4	<p>1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven brengen alleen in de Gemeenschap vervaardigde producten van dierlijke oorsprong in de handel, indien ze uitsluitend bewerkt en gehanteerd zijn in inrichtingen:</p> <p>a) die voldoen aan de toepasselijke voorschriften van Verordening (EG) nr. 852/2004, van de bijlagen II en III bij deze verordening en andere toepasselijke voorschriften van de levensmiddelenwetgeving;</p> <p>b) die door de bevoegde autoriteit geregistreerd of, indien lid 2 zulks vereist, erkend zijn.</p>
409	<p>Zijn zuivelgrondstoffen uit derde landen alleen afkomstig van geautoriseerde derde landen en inrichtingen?</p> <p>Zijn deze zuivelgrondstoffen op de juiste wijze voorzien van het identificatiemerk en is aan de invoerwaarden voldaan?</p>	<p>Een zuivelgrondstof uit een derde land moet afkomstig zijn van een erkend bedrijf die voorkomt op de derde landenlijst.</p> <p>Zuivelgrondstoffen uit derde landen moeten eveneens zijn voorzien van een identificatiemerk zoals in punt 1700 aangegeven. 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>	LHD.6.1 I LHD.6.4	<p>Producten van dierlijke oorsprong van buiten de Gemeenschap</p> <p>1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die producten van dierlijke oorsprong invoeren uit derde landen, zorgen ervoor dat die invoer uitsluitend geschiedt indien:</p> <p>a) het derde land van verzending voorkomt op een overeenkomstig artikel 11 van Verordening (EG) nr. 854/2004 opgestelde lijst van derde landen waaruit invoer van dat product is toegestaan;</p> <p>b) (i) de inrichting van verzending en de inrichting waar het product verkregen of bereid is, voorkomt op een overeenkomstig artikel 12 van Verordening (EG) nr. 854/2004 opgestelde lijst van inrichtingen waaruit invoer van dat product is toegestaan, indien van toepassing;</p> <p>c) het product voldoet aan:</p> <p>i) de voorschriften van deze verordening, met inbegrip van de voorschriften van artikel 5 betreffende gezondheids- en identificatiemerken;</p> <p>ii) de voorschriften van Verordening (EG) nr. 852/2004, en</p> <p>iii) de invoerwaarden die zijn vastgesteld overeenkomstig de communautaire wetgeving inzake de invoercontroles op levensmiddelen van dierlijke oorsprong, en</p> <p>d) aan de in artikel 14 van Verordening (EG) nr. 852/2004 vastgestelde voorschriften inzake certificaten en documenten is voldaan, indien van toepassing.</p> <p>4. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die levensmiddelen invoeren welke zowel producten van</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
		<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. Het certificaat kan afwijken van bovenstaand aangegeven modelcertificaten.</p>		<p>plantaardige oorsprong als verwerkte producten van dierlijke oorsprong bevatten, zorgen ervoor dat de verwerkt producten van dierlijke oorsprong die in die levensmiddelen verwerkt zijn, voldoen aan de voorschriften van de leden 1 tot en met 3. Zij moeten kunnen aantonen dit te hebben gedaan (bijvoorbeeld door middel van passende documenten of certificaten, die niet noodzakelijkerwijs het in lid 1, onder d), gespecificeerde model hoeven volgen).</p>
410	<p>Wanneer de grondstoffen van onvoldoende bekende kwaliteit zijn worden deze dan geblokkeerd? Indien deze al verwerkt zijn in (eind)product vindt dan blokkade hiervan plaats en/of wordt het product retour gehaald?</p>	<p>Wanneer er onvolkomenheden zijn t.a.v. de aantoonbaarheid dat de grondstoffen geschikt en bestemd zijn voor menselijke consumptie (ook beoordelingspunt 212) 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, - 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. <p>Dit dient aan het bedrijf aangezegd te worden en precies moet worden geïnventariseerd welke partijen, hoeveel, aard, aanduidingen, partijnummers, codes, plaats van opslag e.d. dit betreffen. Deze aanzegging dient gerapporteerd te worden. Wanneer het bedrijf hier niet of onvoldoende gevolg aangeeft dient dit precies en de mate waarin gerapporteerd te worden. Maak van de relevante documenten kopieën en voeg deze bij de rapportage. Bij de juiste medewerking dient regelmatig te worden gecontroleerd of dat hieraan nog steeds gevolg gegeven wordt. Als dit niet of in onvoldoende mate het geval is dient gerapporteerd te worden.</p> <p>Van bovenstaande kan worden afgeweken als eenduidig aantoonbaar is dat de betrokken grondstof afkomstig is van een erkend of geregistreerd bedrijf <u>en</u> geschikt is voor menselijke consumptie. Een simpele verklaring van</p>		

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
		<p>een toeleverancier of de oorspronkelijke producent is hiervoor onvoldoende. Dit moet eenduidig traceerbaar zijn met hoeveelheden, partijcodes, productiedata, begeleidende documenten enz. tot aan de oorspronkelijke producent.</p> <p>Als een bedrijf dit onvoldoende beheerst, betekent dit dat het bedrijf onvoldoende aantoonbaar met grondstoffen werkt die geschikt zijn voor menselijke consumptie. Zeker bij herhaling is dit ernstig in relatie tot het handhaven van de erkenning. In de rapportage moet dan ook duidelijk aangegeven worden op welke punten en in welke mate tekortkomingen van toepassing zijn, zodat uit de rapportage duidelijk de ernst en omvang blijkt.</p>		
411 (204, 205)	<p>Is met behulp van procedures voldoende aantoonbaar dat de acceptatie van veilige grondstoffen wordt beheerst?</p> <p>Wordt zo nodig in bepaalde mate onderzoek uitgevoerd van de binnenkomende grondstoffen?</p>	<p>Overzicht van binnenkomende zuivelgrondstoffen / niet-zuivelgrondstoffen en overzicht van leveranciers bekend (in geval van levering door een handelaar moet ook op het niveau van de oorspronkelijke bereider geëvalueerd worden). 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>	LH.4.3.b LH.4.3.e	<p>b) procedures om de doelstellingen van deze verordening te bereiken;</p> <p>e) steekproeven en analyses.</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
		Bij niet erkende bereiders / locaties kunnen op basis van deze vraag de voorgaande punten bij 400 van toepassing worden verlangd. Opslaglocaties 408 t/m 410; Boerderijzuivelbereiders 402, 403, 404, 406, 408, 410.		
412	Welke niet-zuivelgrondstoffen worden ontvangen in welke hoeveelheid op jaarbasis en wat is de herkomst?	Dit kan beperkt worden tot risicovolle grondstoffen. Dit zijn plantaardige oliën (kokos-olie, soja-olie, etc.), kruiden (sambal, komijn, peper, mosterd e.d.) fruit, cacao en granen		
413	Op welke wijze vindt deze ingangscontrole plaats?	Ingangscontrole kan zijn: zelfcontrole, inkoop op specificatie, audit bij de leverancier		
414	Op welke wijze wordt zelfonderzoek uitgevoerd, indien van toepassing?	Indien zelfonderzoek wordt uitgevoerd dan aangeven welke parameter met welke frequentie wordt onderzocht. Daarnaast aangeven welke normen worden gehanteerd.		
415	Welke maatregelen neemt het bedrijf bij normoverschrijdingen?			
421	Is per locatie inzichtelijk welke normafwijkingen voor het standaard boerderijmelkonderzoek aan de orde zijn?	Voor kiemgetal, celgetal en (routine) antibiotica-onderzoek moet inzichtelijk zijn per locatie welke leveranties boerderijmelk van welke melkveehouderijen normoverschrijdingen hadden. DU-norm kiemgetal 500.000 kve/ml DU-norm celgetal 1.000.000 /ml	USEH bijl.18	Bijlage 18: kiemgetal 500.000 kve/ml; celgetal 1.000.000 /ml
422	Zijn bij normoverschrijding kiem- en/of celgetal de juiste maatregelen genomen?	Voor normoverschrijdingen DU kiem- of celgetal in boerderijmelk moet de eerstvolgende levering worden onderzocht en mag deze niet worden geaccepteerd door een DU-locatie als de melk niet aantoonbaar aan de DU-normen voldoet. Voorts moet aantoonbaar een oorzakanalyse, corrigerende maatregelen en verificatie van deze maatregelen plaatsvinden. Ten behoeve van de controle moet melding en rapportage plaatsvinden aan NVWA en COKZ.	USEH bijl.18	Bijlage 18: kiemgetal 500.000 kve/ml; celgetal 1.000.000 /ml
423	Zijn bij normoverschrijding routine onderzoek antibiotica de juiste maatregelen genomen?	Voor afwijkingen (routine) antibiotica-onderzoek: - uiterlijk binnen 24 uur afstemming met melkveehouderij over oorzaak en wegnemen oorzaak en eerst onderzoek volgende levering melk alvorens te leveren (registratie van deze handelwijze);		

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening																																																
		bij onvoldoende duidelijkheid oorzaak en corrigerende maatregelen en/of recidive binnen 12 maanden bedrijfsbezoek binnen 1 week; verder onderzoek of MRL is overschreden en melding aan NVWA/COKZ; per afwijking rapportage met oorzaakanalyse en corrigerende maatregelen en verificatie corrigerende maatregelen (corrigerende maatregelen zodanig dat het uiterste wordt gedaan dat residuen in melk worden vermeden).																																																		
424	Wordt boerderijmelk met een minimumfrequentie onderzocht op Salmonella, Tetracyclines, Streptomycine, Chlooramfenicol, Radioactiviteit, pesticiden, aflatoxine en zware metalen en zijn de resultaten op de locatie beschikbaar?	Per locatie: DU № 299 <table border="1" data-bbox="853 663 1594 1353"> <thead> <tr> <th data-bbox="853 663 1032 715">kenmerk</th> <th data-bbox="1032 663 1379 715">Frequentie + monsteromschrijving *</th> <th data-bbox="1379 663 1594 715">Norm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="853 715 1032 778">1. Salmonella in 25 g</td> <td data-bbox="1032 715 1379 778">3 monsters boerderijmelk/week</td> <td data-bbox="1379 715 1594 778">Afwezig in 25 ml</td> </tr> <tr> <td data-bbox="853 778 1032 863">2. Tetracycline</td> <td data-bbox="1032 778 1379 863">- 4 leveranties RMO melk /week - aantal leveranties boerderijmelk onderzocht**</td> <td data-bbox="1379 778 1594 863">10 µg/kg</td> </tr> <tr> <td data-bbox="853 863 1032 919">3. Streptomycine</td> <td data-bbox="1032 863 1379 919">3 monsters boerderijmelk/week</td> <td data-bbox="1379 863 1594 919">200 µg/kg</td> </tr> <tr> <td data-bbox="853 919 1032 975">4. Chlooramfenicol</td> <td data-bbox="1032 919 1379 975">3 monsters boerderijmelk/week</td> <td data-bbox="1379 919 1594 975">0,3 µg/kg</td> </tr> <tr> <td data-bbox="853 975 1032 1007">5. Ce 137</td> <td data-bbox="1032 975 1379 1007">60 monsters</td> <td data-bbox="1379 975 1594 1007">100 Bq/kg</td> </tr> <tr> <td data-bbox="853 1007 1032 1062">6. Strontium 90</td> <td data-bbox="1032 1007 1379 1062">60 monsters</td> <td data-bbox="1379 1007 1594 1062">25 Bq/kg</td> </tr> <tr> <td data-bbox="853 1062 1032 1094">7. HCH (α)</td> <td data-bbox="1032 1062 1379 1094">60 monsters</td> <td data-bbox="1379 1062 1594 1094">0,05 mg/kg</td> </tr> <tr> <td data-bbox="853 1094 1032 1126">8. HCH (β)</td> <td data-bbox="1032 1094 1379 1126">60 monsters</td> <td data-bbox="1379 1094 1594 1126">0,05 mg/kg</td> </tr> <tr> <td data-bbox="853 1126 1032 1158">9. HCH (γ)</td> <td data-bbox="1032 1126 1379 1158">60 monsters</td> <td data-bbox="1379 1126 1594 1158">0,05 mg/kg</td> </tr> <tr> <td data-bbox="853 1158 1032 1214">10. DDT en metabolieten</td> <td data-bbox="1032 1158 1379 1214">60 monsters</td> <td data-bbox="1379 1158 1594 1214">0,05 mg/kg</td> </tr> <tr> <td data-bbox="853 1214 1032 1246">11. Aflatoxine</td> <td data-bbox="1032 1214 1379 1246">60 monsters</td> <td data-bbox="1379 1214 1594 1246">0,0005 mg/kg</td> </tr> <tr> <td data-bbox="853 1246 1032 1278">12. Lood</td> <td data-bbox="1032 1246 1379 1278">60 monsters</td> <td data-bbox="1379 1246 1594 1278">0,1 mg/kg</td> </tr> <tr> <td data-bbox="853 1278 1032 1310">13. Arseen</td> <td data-bbox="1032 1278 1379 1310">60 monsters</td> <td data-bbox="1379 1278 1594 1310">0,05 mg/kg</td> </tr> <tr> <td data-bbox="853 1310 1032 1342">14. Cadmium</td> <td data-bbox="1032 1310 1379 1342">60 monsters</td> <td data-bbox="1379 1310 1594 1342">0,03 mg/kg</td> </tr> <tr> <td data-bbox="853 1342 1032 1374">15. Kwik</td> <td data-bbox="1032 1342 1379 1374">60 monsters</td> <td data-bbox="1379 1342 1594 1374">0,005 mg/kg</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="853 1353 1928 1385">Onderzoek wordt uitgevoerd door een geaccrediteerd laboratorium met een geaccrediteerde methode.</p> <p data-bbox="853 1385 1738 1417">* Bij minder dan 250 mln kg melk per jaar 1/3 van het aantal aangegeven monsters.</p> <p data-bbox="853 1417 2210 1439">** Landelijk worden alle melkveehouderijen 1x per jaar onderzocht. Per zuivelfabriek moet hieruit inzichtelijk zijn hoeveel en</p>	kenmerk	Frequentie + monsteromschrijving *	Norm	1. Salmonella in 25 g	3 monsters boerderijmelk/week	Afwezig in 25 ml	2. Tetracycline	- 4 leveranties RMO melk /week - aantal leveranties boerderijmelk onderzocht**	10 µg/kg	3. Streptomycine	3 monsters boerderijmelk/week	200 µg/kg	4. Chlooramfenicol	3 monsters boerderijmelk/week	0,3 µg/kg	5. Ce 137	60 monsters	100 Bq/kg	6. Strontium 90	60 monsters	25 Bq/kg	7. HCH (α)	60 monsters	0,05 mg/kg	8. HCH (β)	60 monsters	0,05 mg/kg	9. HCH (γ)	60 monsters	0,05 mg/kg	10. DDT en metabolieten	60 monsters	0,05 mg/kg	11. Aflatoxine	60 monsters	0,0005 mg/kg	12. Lood	60 monsters	0,1 mg/kg	13. Arseen	60 monsters	0,05 mg/kg	14. Cadmium	60 monsters	0,03 mg/kg	15. Kwik	60 monsters	0,005 mg/kg		
kenmerk	Frequentie + monsteromschrijving *	Norm																																																		
1. Salmonella in 25 g	3 monsters boerderijmelk/week	Afwezig in 25 ml																																																		
2. Tetracycline	- 4 leveranties RMO melk /week - aantal leveranties boerderijmelk onderzocht**	10 µg/kg																																																		
3. Streptomycine	3 monsters boerderijmelk/week	200 µg/kg																																																		
4. Chlooramfenicol	3 monsters boerderijmelk/week	0,3 µg/kg																																																		
5. Ce 137	60 monsters	100 Bq/kg																																																		
6. Strontium 90	60 monsters	25 Bq/kg																																																		
7. HCH (α)	60 monsters	0,05 mg/kg																																																		
8. HCH (β)	60 monsters	0,05 mg/kg																																																		
9. HCH (γ)	60 monsters	0,05 mg/kg																																																		
10. DDT en metabolieten	60 monsters	0,05 mg/kg																																																		
11. Aflatoxine	60 monsters	0,0005 mg/kg																																																		
12. Lood	60 monsters	0,1 mg/kg																																																		
13. Arseen	60 monsters	0,05 mg/kg																																																		
14. Cadmium	60 monsters	0,03 mg/kg																																																		
15. Kwik	60 monsters	0,005 mg/kg																																																		

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening																										
		welke leveranties met welk resultaat zijn onderzocht.																												
425	Is voor de onderzoeken op de 15 stoffen van inspectiepunt 424 inzichtelijk welke leveranties boerderijmelk een normafwijking hadden? <i>Inspectie op locatie</i>																													
426	Zijn in geval van normafwijkingen bij onderzoek op de bij 424 onderzochte stoffen de juiste maatregelen getroffen.	Voor afwijkingen aanvullend onderzoek (1-15) melding aan bevoegde autoriteit (NVWA/COKZ) en overeenkomstig procedure handelwijze bij afwijkingen HP, blokkeren, oorzaakanalyse, corrigerende maatregelen, aanvullend onderzoek en rapportage. T.a.v. normafwijking m.b.t. tetracyclines mogen zuivelproducten bereid uit betreffende leverantie boerderijmelk niet voor DU worden bestemd.																												
427	In afwijking van 424 in geval door de bereider alleen room, aanvullingsmelk en/of retentaat als toeleverancier wordt geleverd: Wordt de room, aanvullingsmelk, ingedikte melk, resp. retentaat onderzocht op Salmonella, tetracyclines, streptomycines, chlooramfenicol, pesticiden, aflatoxine, zware metalen en melamine. Zijn in geval van afwijkingen de juiste maatregelen getroffen.	Per soort (room, aanvullingsmelk, retentaat) worden 5 monsters per jaar onderzocht. <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>norm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Salmonella</td> <td>Afwezig 25 g</td> </tr> <tr> <td>Tetracyclines</td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>Streptomycines</td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>Chlooramfenicol</td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>HCH (α, β, γ)</td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>DDT en metaboliëten</td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxine</td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>Lood</td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>Arseen</td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>Cadmium</td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>Kwik</td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>Melamine</td> <td>*</td> </tr> </tbody> </table> <p>Onderzoek wordt uitgevoerd door een geaccrediteerd laboratorium met een geaccrediteerde methode. In geval van afwijkingen dient overeenkomstig 426 actie te worden ondernomen.</p>		norm	Salmonella	Afwezig 25 g	Tetracyclines	*	Streptomycines	*	Chlooramfenicol	*	HCH (α , β , γ)	*	DDT en metaboliëten	*	Aflatoxine	*	Lood	*	Arseen	*	Cadmium	*	Kwik	*	Melamine	*	DU № 299	* Zie DU N0299
	norm																													
Salmonella	Afwezig 25 g																													
Tetracyclines	*																													
Streptomycines	*																													
Chlooramfenicol	*																													
HCH (α , β , γ)	*																													
DDT en metaboliëten	*																													
Aflatoxine	*																													
Lood	*																													
Arseen	*																													
Cadmium	*																													
Kwik	*																													
Melamine	*																													
428	Bevat de boerderijmelk bestemd voor de kaasbereiding < 2.500 sporen boterzuur per ltr.?	Onderzoek dient minimaal 1x per maand plaats te vinden.	FL5.7.3.c	Article 5. Safety Requirements for Raw Milk and Raw Cream ... 7. The following additional requirements may be stipulated for raw milk used to make food with specific consumer attributes: 3) raw cow's milk intended for the production of cheese shall conform to the requirements of the present Article, as well as to the following requirements:																										

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
				c) the number of spores of mesophilic anaerobic lactate-fermenting butyric micro-organisms shall: for cheese with a low scalding temperature not exceed 13,000 spores per cubic decimeter; for cheese with a high scalding temperature not exceed 2,500 spores per cubic decimeter;
429	Worden zuivelgrondstoffen afgenomen van bereiders die door de NVWA als voldoende zijn beoordeeld voor het voldoen aan de DU-voorschriften?			
430	Zijn de buitenlandse zuivelgrondstoffen van toegestane leveranciers?	Buitenlandse grondstoffen zijn afkomstig van door Rosselkhoznadzor geregistreerde bereiders of van bereiders waarvan een verklaring is van de bevoegde autoriteit van het land van herkomst dat betreffend bedrijf voldoet aan de DU / RF voorschriften (een dergelijke verklaring is niet mogelijk bij een Rosselkhoznadzor geschorst bedrijf)		
500	BEREIDINGS- / OPSLAG-RUIMTEN EN INRICHTING	top		
500	Bereidingsruimten			

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
501	<p>Zijn de bereidingsruimten (vloeren, muren, plafonds, ramen, deuren en andere oppervlakken) schoon en goed onderhouden?</p> <p>Zijn de indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van de bereidingsruimten 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 	<p>De vloeren en muren moeten goed onderhouden en gemakkelijk zijn 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. 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.</p> <p>Plafonds en voorzieningen aan het plafond moeten zo zijn ontworpen en uitgevoerd dat zich geen vuil kan ophopen. Condens aan het plafond, ongewenste schimmelvorming en het loskomen van deeltjes moet voldoende beheerst zijn. Bij het ontbreken van een plafond geldt dit voor de binnenkant van het dak.</p> <p>Ramen en andere openingen moeten zodanig zijn geconstrueerd dat zich geen vuil kan ophopen. Ramen of ander openingen die toegang geven tot de buitenlucht moeten zijn voorzien van horren die gemakkelijk kunnen worden verwijderd en schoongemaakt. Als open ramen kunnen leiden tot verontreiniging dan moeten deze tijdens productie zijn gesloten en vergrendeld.</p> <p>Deuren moeten zodanig zijn geconstrueerd dat deze gemakkelijk schoongemaakt kunnen worden en, indien nodig, gedesinfecteerd.</p>	<p>LH.II.I.1,2 LH.II.II.1 LH.II.II.1.a-f</p>	<p>1. Bedrijfsruimten voor levensmiddelen moeten schoon zijn en goed worden onderhouden.</p> <p>2. De indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van ruimtes voor levensmiddelen moeten zodanig zijn dat:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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; 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; c) goede hygiënische praktijken mogelijk zijn, onder andere door bescherming tegen verontreiniging, en met name bestrijding van schadelijke organismen; en 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. <p>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.</p> <p>a) vloeroppervlakken moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en,</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
	de levensmiddelen?	<p>Deuren moeten gladde en niet absorberende oppervlakken hebben, tenzij aantoonbaar is dat andere materialen voldoen.</p> <p>Andere oppervlakken en oppervlakken van apparatuur, in het bijzonder die in aanraking komen met product, moeten goed zijn 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.</p> <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>		<p>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 voldoen. Waar passend moeten vloeren een goede afvoer via het vloeroppervlak mogelijk maken;</p> <p>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 voldoen;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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 voldoen;</p> <p>f) 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>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
510	Opslagruimten			
511	<p>Zijn de ruimten voor opslag van zuivelproducten schoon en goed onderhouden? Zijn de indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van de opslagruimten 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 1500)? 	Het geheel moet zodanig zijn dat er goede hygiënische praktijk mogelijk is.	LH.II.I.1,2	<p>1. Bedrijfsruimten voor levensmiddelen moeten schoon zijn en goed worden onderhouden. 2. De indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van ruimtes voor levensmiddelen moeten zodanig zijn dat:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) onderhoud, reiniging ... op adequate wijze kunnen worden uitgevoerd, verontreiniging door de lucht zoveel mogelijk wordt voorkomen ...; 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; c) goede hygiënische praktijken mogelijk zijn, onder andere door bescherming tegen verontreiniging, en met name bestrijding van schadelijke organismen; en d) voorzover dit nodig is, ... 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.

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
520	Toiletten, wasgelegenheid, omkleedruimte			
521	Voldoen de toiletten, de wasgelegenheid en de omkleedruimte aan de gestelde eisen?	<p>Er dienen in voldoende mate <u>toiletvoorzieningen</u> aanwezig te zijn. Deze moeten een adequaat afvoersysteem hebben. Toiletruimten mogen niet rechtstreeks uitkomen in bereidingsruimten.</p> <p>Er moeten voldoende voorzieningen aanwezig zijn voor het <u>handenwassen</u>. Deze moeten zijn voorzien van: - warm en koud stromend water; - handenwasmiddelen; - hygiënische middelen voor het drogen van de handen.</p> <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>Personeel dat betrokken is bij bereiding van producten moet beschikken over adequate <u>omkleedruimten</u> waar een hygiënische scheiding is tussen eigen kleding / schoeisel en bedrijfskleding / -schoeisel. Deze voorzieningen moeten goed schoon te houden zijn.</p>	<p>LH.II.I.3 LH.II.I.4 LH.II.I.9 LH. II.I.1</p>	<p>3. Er moet een voldoende aantal toiletten met spoeling aanwezig zijn die aangesloten zijn op een adequaat afvoersysteem. Toiletruimten mogen niet rechtstreeks uitkomen in ruimten waar voedsel wordt gehanteerd.</p> <p>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.</p> <p>9. Indien nodig moet worden gezorgd voor de adequate voorzieningen waar het personeel zich kan omkleden.</p> <p>1.bedrijfsruimten voor levensmiddelen moeten schoon zijn en goed worden onderhouden.</p>
530	Overige eisen bedrijfsruimtes			
531	Zijn er adequate ventilatievoorzieningen?	<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>	LH.II.I.5,6	<p>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.</p> <p>6. Alle sanitaire installaties moeten voorzien zijn van adequate natuurlijke of mechanische ventilatie.</p>
541	Zijn alle ruimten in voldoende mate verlicht?		LH.II.I.7	7. Inrichtingen moeten voldoende door daglicht en/of kunstlicht worden verlicht.
551	Zijn er adequate afvoervoorzieningen van afval en afvalwater zodat besmetting of kruisbesmetting van producten wordt vermeden?	<p>In geval van open afvoer van water mag dit niet van (gedeelten) van ruimten van een lager naar een hoger hygiëneniveau.</p> <p>(zie ook 1000)</p>	LH.II.I.8	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.

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
561	Zijn reinigings- en ontsmettingsmiddelen niet opgeslagen in bereidingsruimten?	Alleen werkvoorraden mogen in bereidingsruimten aanwezig zijn.	LH.II.I.10	10. Reinigings- en ontsmettingsmiddelen mogen niet worden opgeslagen in een ruimte waar levensmiddelen worden gehanteerd.
571	Is er sprake van aanwezigheid van voldoende gescheiden ruimtes?	Separate ruimtes voor verpakkingsmateriaal, technische zaken (acculaders, e.d.), categorie 3 / 2 materiaal, grondstof, eindproduct, productmonsters, palletopslag. Binnen de opslag een aangewezen plaats (en aanduiding) van de producten bestemd voor DU. Blokkeren en separeren van product met verstreken houdbaarheidstermijn. Ook qua intern transport e.d. moet er zorggedragen worden dat geen kruisbesmetting kan optreden.	R12 1 ^e - R12 3 ^e -	12. At many of the establishments the following has been noted: - there's an intersection of production processes and flows of raw materials, semi-finished products (including non-packaged open finished products), finished products and packaging materials; - joint storage of finished products, semi-finished products for production, non-identified products, production waste, packaging materials, raw material and ingredients. Inspectie Rossekhoznadzor oktober 2013
572	Is het terrein van de locatie volledig omheind met hekwerk? Komen er op het bedrijfsterrein geen onbevoegden. Gelden voor alle personeel en andere personen die het bedrijfsterrein betreden specifieke toegangsvoorwaarden / instructies / verklaringen?	Het terrein moet volledig zijn omheind met hekwerk. De hoogte van het hekwerk is zodanig dat onbevoegden geen toegang hebben. Het hekwerk mag aansluiten op blinde muren (voor een blinde muur behoeft derhalve niet ook nog hekwerk). Wat betreft de omheining geldt dit voor de bedrijfsruimten. Kantoorgedeelte kan hierbuiten liggen als het geheel van bedrijfsruimten dan maar wel volledig is omheind. Waterafscheiding is onvoldoende. Er is een systeem van toezicht voor toegang van alleen bevoegden tot het bedrijfsterrein. De toegangsvoorwaarden / instructies / verklaringen moeten aantoonbaar nageleefd worden.	R12 2e-	Inspectie Rosselkhoznadzor oktober 2013 12. At many of the establishments the following has been noted: - non-compliance by the staff with the general veterinary and sanitary requirements during movements between "clean" and "dirty" production areas;
600	INSTALLATIES	top		
601	Zijn oppervlakken van apparatuur, in het bijzonder die in aanraking komen met product, 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.	LH.II.I.10 LH.II.V.1.b,c	f) 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. 1. Alle artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking komen moeten:

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
				<p>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;</p> <p>c) met uitzondering van wegwerprecipiënten 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,</p>
602	Zijn er voorzieningen in het geval dat levensmiddelen (moeten) worden schoongemaakt of gewassen?	<p>Er moet voldoende warm en/of koud drinkwater beschikbaar zijn.</p> <p>Deze voorzieningen moeten goed schoongehouden en, indien nodig, gedesinfecteerd worden.</p>	LH.II.II.3	<p>3. 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>
603	Zijn de installaties en apparatuur zodanig geïnstalleerd dat deze en de omringende ruimte goed kunnen worden schoongemaakt?		LH.II.V.1.d	<p>1. Alle artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking komen moeten:</p> <p>d) op zodanige wijze worden geïnstalleerd dat de apparatuur en de omringende ruimte goed kunnen worden schoongemaakt.</p>
604 (204)	Zijn de op de apparatuur aangebrachte controle-, meet- en registratiemiddelen geschikt voor het doel waarvoor deze in relatie tot voedselveiligheid zijn aangebracht?	<p>Dit punt kan ook als referentie dienen bij reinigungsapparatuur (700), warmtebehandelingsapparatuur (1400), koelen / invriezen (1600), e.d.</p> <p>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.</p>	LH.II.V.2 LH.4.3.b	<p>2. De apparatuur moet indien nodig voorzien zijn van passende controlemiddelen om ervoor te zorgen dat de doelstellingen van deze verordening bereikt worden.</p> <p>b) procedures om de doelstellingen van deze verordening te bereiken;</p>
605	Is, in geval apparatuur of recipiënten moeten worden geleverd of met andere chemische middelen worden behandeld om corrosie tegen te gaan, dit verantwoord in relatie tot het product?	<p>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).</p> <p>Chemische middelen moet in overeenstemming met goede praktijk worden gebruikt.</p>	LH.II.V.3	<p>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.</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
700	REINIGING EN DESINFECTIE	top		
701	Zijn er adequate voorzieningen voor het schoonmaken, reinigen en desinfecteren? Zijn er 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.	LH.II.II.2	2. 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.
702	Wordt de apparatuur voldoende frequent en effectief gereinigd en, indien nodig, gedesinfecteerd?		LH.II.V.1.a	1. Alle artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking komen moeten: a) afdoende worden schoongemaakt en zo nodig ontsmet. Het schoonmaken en ontsmetten moeten zo frequent plaatsvinden dat elk gevaar van verontreiniging wordt vermeden;
703 (200)	Is er een vastgelegd reinigings- en desinfectieschema dat betrekking heeft op alle installaties, ruimten, transportmiddelen, e.d.?	Procedure: Er dient een vastgelegd reinigings- en desinfectieschema aanwezig te zijn. Dit schema moet minimaal de volgende aspecten bevatten: - 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 (zie 705); wordt – indien van toepassing – adequaat nagespoeld . De effectiviteit m.b.t. de toepassing van reiniging en desinfectie moet aantoonbaar zijn uit interne hygiënerondes.	LH.4.3.b	b) procedures om de doelstellingen van deze verordening te bereiken;

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
704 (600)	Wanneer voor de reiniging gebruik gemaakt wordt van CIP is deze hiervoor dan voldoende ingericht?	<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 reinigingsapparatuur 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. 	LH.II.V.2	2. De apparatuur moet indien nodig voorzien zijn van passende controlemiddelen om ervoor te zorgen dat de doelstellingen van deze verordening bereikt worden. <i>(registratie...)</i>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
		<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Met microbiologisch onderzoek (entero's / kiemgetal) moet effectiviteit van reiniging en desinfectie geverifieerd worden. Dit moet geregistreerd worden. 		
705	<p>Worden reinigingsmiddelen gebruikt die voor het doel geschikt zijn?</p> <p>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>	LH.5.2	Zie 300 <i>Bestrijdingsmiddelenwet</i>
706	Is bij oplossingen van desinfectievloeistoffen de concentratie op de container aangegeven?			Inspectie Rosselkhoznadzor 2013
800	WATER	top		
801	Is het te gebruiken water van drinkwaterkwaliteit en is dit in voldoende mate aanwezig? Geldt dit ook voor de tappunten in het bedrijf?	Water is afkomstig van een drinkwaterbedrijf. Wanneer te gebruiken water uit eigen voorziening afkomstig is moet door het bedrijf middels onderzoek worden aangetoond dat het water voldoet aan de eisen	ALV(6) LH.2.1.g LH.II.VII. 1a	(6) Water wordt, evenals andere levensmiddelen, direct of indirect geconsumeerd en draagt daardoor bij tot de totale blootstelling van de consument aan geconsumeerde stoffen, chemische en microbiologische contaminanten daaronder begrepen.

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
		<p>van drinkwaterkwaliteit (Richtlijn 98/83/EG). Door de NVWA wordt gewerkt aan een procedure voor beoordeling van het gebruik van water uit eigen bron. De volgende minimumlijn dient te worden aangehouden (let op: de eisen in RL 98/83/EG gaan veel verder dan onderstaande minimumlijn, meld dit ook aan het bedrijf als niet meer is gedaan dan dit):</p> <p>1. Gedurende de periode dat deze procedure nog niet is vastgesteld mag volstaan worden met onderzoek van het water op de parameters van het bewakingsprogramma overeenkomstig bijlage II.B.2, Richtlijn 98/83/EG:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Escherichia coli</i>: afwezig/100 ml (EN ISO 9308-1 of EN ISO 9308-2) - Colibacteriën: afwezig/100 ml (EN ISO 9308-1 of EN ISO 9308-2) - Telling kolonies bij 22 °C: Geen abnormale verandering (EN ISO 6222) - Kleur: aanvaardbaar voor de verbruikers en geen abnormale verandering - Troebelingsgraad: aanvaardbaar voor de verbruikers en geen abnormale verandering - Smaak: aanvaardbaar voor de verbruikers en geen abnormale verandering - Geur: aanvaardbaar voor de verbruikers en geen abnormale verandering - pH: $\geq 6,5$ en $\leq 9,5$ - Geleidbaarheid: $2500 \mu\text{S cm}^{-1}$ bij 20 °C - Ammonium (in geval van chloraminering): max. 0,50 mg/l - Nitriet (in geval van chloraminering): max. 0,50 mg/l - Aluminium (in geval van gebruik als chemicalie voor waterbehandeling): max. 200 $\mu\text{g/l}$ - IJzer (in geval van gebruik als chemicalie voor waterbehandeling): max. 200 $\mu\text{g/l}$ <p>2. De frequentie van onderzoek van het water als bedoeld bij 1. dient bij $\leq 100 \text{ m}^3$ per dag 1x per jaar te</p>		<p>Omdat de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water evenwel reeds gecontroleerd wordt uit hoofde van de Richtlijnen 80/778/EEG en 98/83/EG van de Raad, is het voldoende rekening te houden met het water dat afkomstig is van de plaats waar aan de kwaliteitseisen moet worden voldaan in de zin van artikel 6 van Richtlijn 98/83/EG van de Raad.</p> <p>g) "drinkwater": water dat voldoet aan de minimumvereisten inzake voor menselijke consumptie bestemd water die zijn vastgesteld bij Richtlijn 98/83/EG van 3 november 1998 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water;</p> <p>1. a) Drinkwater moet in voldoende hoeveelheden voor handen zijn en worden gebruikt wanneer moet worden gewaarborgd dat de levensmiddelen niet worden verontreinigd.</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
		<p>worden uitgevoerd. Bij gebruik van > 100 - 1000 m3 per dag moet dit 4 x per jaar zijn en bij > 1000 m3 per dag per extra 1000 m3 +3 monsters per jaar.</p> <p>3. Het onderzoek dient te worden uitgevoerd door een laboratorium op de lijst van laboratoria die in het kader van de Waterleidingwet zijn vermeld of het laboratorium dient voor betreffende onderzoeksaspecten ISO 17025 geaccrediteerd te zijn (gezien de specifieke parameters kleur, smaak, geur, troebelheid zullen waarschijnlijk geen andere dan de laboratoria in het kader van de Waterleidingwet hiervoor geaccrediteerd zijn. In dit geval moet beoordeeld worden of onderzoek / keuring op deze parameters adequaat is uitgevoerd).</p> <p>4. Bij afwijkingen van de norm dient te worden overgeschakeld op leidingwater, tenzij – na overlegging van de redenen aan de NVWA waarom hieraan niet voldaan behoort te worden – de NVWA schriftelijk te kennen heeft gegeven geen bezwaar te hebben voor het gebruik van betreffend water voor het doel waarvoor het wordt bestemd.</p> <p><i>Afwijkingen waren hoofdzakelijk aan de orde in geval van ammonium, hetgeen met de huidige formulering niet meer behoort. NVWA verleent geen ontheffingen meer (nader beleid vast te stellen).</i></p> <p>Kwaliteit water op tappunten: Bij binnenkomst in het bedrijf moet het water voldoen aan de eisen 98/83/EG. Het bedrijf is verantwoordelijk voor het functioneren van de waterleidingen en de kwaliteit van water voldoet aan de drinkwatereisen op het tappunt. De controle maatregelen zullen afhankelijk zijn van de complexiteit van het waterleidingnet (in het bijzonder buffertanks) en de behandeling van het drinkwater (voorbeeld van te kiezen parameters is kiemgetal 22 °C en Colibacteriën op een bepaald tappunt).</p>		

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
802 (204)	Is de beheersing van water terugwinning uit het proces, het gebruik van water als koelmiddel, stoom en/of ijs voldoende geborgd en is dit in procedures vastgelegd?	<p>Procestekeningen i.v.m. gebruik van water (ook i.v.m. gebruik van stoom en koelmedium)</p> <p>In geval van gebruik van <u>niet-leidingwater</u> (bronwater (aandachtspunt evt. meerdere bronnen aanwezig), condensaat, oppervlaktewater) is het van belang inzicht te hebben in het gebruik van het water.</p> <p>Aandachtspunt is chloordosering (max. 3 µg/L); recyclebakken.</p> <p>Wanneer ander <u>water</u> dat <u>voor andere doeleinden</u> wordt gebruikt dan in levensmiddelen of voor <u>reiniging</u> moet het bedrijf op adequate wijze borgen dat het levensmiddel hiermee niet verontreinigd wordt.</p> <p>Indien aan de orde moet niet-drinkbaar water worden getransporteerd via aparte geïdentificeerde leidingen. Deze leidingen mogen geen verbinding hebben met leidingen van het drinkwatersysteem.</p> <p>Gerecycleerd / <u>proces-water</u> mag geen risico vormen voor verontreiniging en moet voldoen aan dezelfde criteria als drinkwater.</p> <p>Voor het onderzoek van dit water gelden dezelfde uitgangspunten als voor zelf gewonnen drinkwater, echter op basis van eigen 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.</p> <p>Wanneer niet aan de normen voor drinkwater wordt voldaan moet het bedrijf aantoonbaar maken dat dit in relatie tot het gebruik verantwoord is. De toepassing mag pas plaatsvinden na goedkeuring door de bevoegde autoriteit.</p>	LH.4.3.b LH.II.VII.2-6	<p>b) procedures om de doelstellingen van deze verordening te bereiken;</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>4. IJs dat in contact komt met levensmiddelen of dat levensmiddelen zou kunnen verontreinigen moet worden gemaakt met drinkwater ... Het moet op zodanige wijze worden gemaakt, gehanteerd en opgeslagen dat het tegen verontreiniging wordt beschermd.</p> <p>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.</p> <p>6. Wanneer warmtehandeling wordt toegepast bij levensmiddelen in hermetisch gesloten recipiënten, moet erop worden toegezien dat het voor de koeling van de recipiënten na verhitting gebruikte water geen bron is van verontreiniging van het levensmiddel.</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
		<p><u>IJs</u> dat in contact komt met levensmiddelen of levensmiddelen zou kunnen verontreinigen moet zijn gemaakt van drinkwater. Dit moet op zodanige wijze gemaakt, gehanteerd en opgeslagen dat het niet wordt verontreinigd.</p> <p>Als <u>stoom</u> wordt gebruikt dat rechtstreeks in contact komt met levensmiddelen dan moet dit vrij zijn 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.</p> <p>Wanneer producten in hermetisch gesloten verpakking met water wordt <u>gekoeld</u> dan moet zeker gesteld zijn dat het gebruikte water geen bron van verontreiniging kan zijn.</p>		
900	ONGEDIERTE PREVENTIE / BESTRIJDING			
901	Is er sprake van een adequate wering van ongedierte?	Als het gaat om ongedierte is het belangrijkste uitgangspunt dat ongedierte wordt geweerd en niet in ruimten kan binnenkomen. Geen kieren, aanwezigheid van horren enz.. Het betekent dat geen ongedierte waargenomen mag worden. Wanneer muizenkeutels, vliegen e.d. worden waargenomen dan betekent dit dat er sprake is van onvoldoende wering van ongedierte.	LH.II.IX.4	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 ...

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
902	Zijn er doelmatige maatregelen genomen ter bestrijding van ongedierte in geval (mogelijk) aanwezig?	<p>Er is 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.</p> <p>Ongediertebestrijdings-plan: Map van ongediertebestrijder; Plattegrond met aangegeven lokaaspunten; Inspectierapporten met bijbehorende actie; Specificaties van gebruikte middelen: goedkeuring, toelatingsnummer.</p> <p>In geval (met het ongedierte systeem) ongedierte is waargenomen dan moet directe opvolging plaatsvinden door de oorzaak hiervan weg te nemen.</p>	LH.4.3.b	b) procedures om de doelstellingen van deze verordening te bereiken; Bestrijdingsmiddelenwet
1000	BESMETTINGSRISICO ANDERE PRODUCTEN	top		
1001	Wordt afval van levensmiddelen, (bij)producten niet bestemd voor menselijke consumptie en ander afval zo snel mogelijk uit bereidings- en opslagruimten verwijderd en vindt de opslag en afvoer hygiënisch verantwoord plaats?	<p>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 de voorschriften dierlijke bijproducten hoofdstuk 20)</p> <p>Afval van levensmiddelen, (bij)producten niet bestemd voor menselijke consumptie en ander afval moet plaatsvinden in afsluitbare containers of afvalbakken. De containers en afvalbakken moeten adequaat geconstrueerd, goed onderhouden, gemakkelijk te reinigen zijn en, indien nodig, te desinfecteren.</p> <p>Er zijn voorzieningen voor de verwijdering van afval van levensmiddelen, (bij)producten niet bestemd voor menselijke consumptie en andere afval. De afvalopslagplaatsen zijn hiervoor zo ontworpen en beheerd dat deze schoon en vrij zijn van schadelijke organismen.</p>	LH.II.VI.1-4 DBK, DBU (erbij)	<p>1. Levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afvalstoffen moeten zo snel mogelijk uit ruimten met levensmiddelen worden verwijderd om een ophoping ervan te vermijden.</p> <p>2. Levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afvalstoffen moeten worden gedeponeerd in afsluitbare containers, tenzij de exploitant van het levensmiddelenbedrijf ten genoegen van de bevoegde autoriteit kan aantonen dat andere soorten containers of andere afvoersystemen voldoen. De containers moeten van een adequate constructie zijn, moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk te reinigen en, indien nodig, te ontsmetten zijn.</p> <p>3. De nodige voorzieningen moeten worden getroffen voor de opslag en verwijdering van levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afvalstoffen.</p> <p>Afvalopslagplaatsen moeten zo worden ontworpen en beheerd dat zij schoon en indien nodig vrij van dieren en schadelijke organismen kunnen worden gehouden.</p> <p>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.</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
		Afval moet op hygiënische en milieuvriendelijke wijze worden afgevoerd en mag geen bron voor verontreiniging zijn.		
1005 (204)	Is er een overzicht van productstromen die niet voor menselijke consumptie bestemd zijn?	Dit overzicht moet ook overeenstemmen met de praktijk.	LH.4.3.b	b) procedures om de doelstellingen van deze verordening te bereiken;
1006	Is in geval van bereiding van andere levensmiddelen dan zuivelproducten in bereidingsruimten voor zuivelproducten dit voldoende verantwoord op basis van risicoanalyse?	<p>Aantoonbaar moet zijn dat er vanuit andere levensmiddelen geen risico is van kruisbesmetting. Hieraan kan ondermeer op de volgende wijze worden voldaan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 hygiënisch 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, omgeving en eindproduct. e. Inkoop op basis van aantoonbare en geverifieerde specificatie en/of extra monsterneming en onderzoek van het andere voedingsmiddel. <p>De eisen als bedoeld bij 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 zodanig verschil in hygiëneniveau kan het</p>	LH.5	Zie 300

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
		<p>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 hygiëneneau mag niet werkzaam of aanwezig zijn in de bereidingsruimte voor levensmiddelen met het hoge hygiëneniveau en andersom. Gebouwen en voorzieningen zijn zodanig ingericht dat er ook geen mogelijkheden daartoe bestaan. - 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. 		
1100	PERSOONLIJKE HYGIËNE	top		

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
1101	<p>Wordt door de medewerkers een adequate persoonlijke hygiëne in acht genomen?</p> <p>Wordt schone werkkleding gedragen?</p>	<p>Maak een onderscheid tussen 2 à 3 hygiëneniveaus.</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 hoofddekkel 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 500); - hygiënisch handenwassen; - Bij verschillend hygiëneniveau geldt dat wisseling van kleding, hoofddekkel, schoeisel dient plaats te vinden. I.p.v. schoeiselwissel kan een schoeiseldesinfectiebad worden toegepast. <p>Ook bij uitgangen gelden deze vereisten. Bij betreden van buiten bedrijfsruimten naar binnen (maar ook andersom!) bedrijfsruimten gelden bovenstaande eisen;</p> <ul style="list-style-type: none"> - niet roken, spugen, drinken en eten in bedrijfsruimten; 	<p>LH.II.VIII.1</p> <p>R 12 2°-</p>	<p>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.</p> <p>12. At many of the establishments the following has been noted: - non-compliance by the staff with the general veterinary and sanitary requirements during movements between “clean” and “dirty” production areas;</p> <p>Inspectie Rosselkhoz nadzor oktober 2013</p>
1102	<p>Nemen ook de RMO-chauffeurs een adequate persoonlijke hygiëne in acht? Dragen zij schone werkkleding?</p>	<p>Minimaal schone werkkleding. Voor het overige moeten RMO-chauffeurs aan dezelfde eisen van persoonlijke hygiëne voldoen als andere medewerkers.</p>	<p>LHD.III.IX.I.II.C.1</p>	<p>1. Personen die betrokken zijn bij het melken en/of het hanteren van rauwe melk, moeten geschikte schone kleding dragen.</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
1103	Worden adequate maatregelen genomen t.a.v. personen die een bron van besmetting kunnen zijn voor de levensmiddelen?	<p>Huidwonden moeten doelmatig worden verbonden met lekdicht wondverband.</p> <p>Directe of indirecte verontreiniging van levensmiddelen moet worden voorkomen van medewerkers die lijden aan geïnfecteerde wonden, huidinfecties, huidandoeningen of diarree. Dergelijke medewerkers moeten deze ziektes of symptomen (en zo mogelijk de oorzaak hiervan), meteen kenbaar maken aan de verantwoordelijke functionaris.</p>	LH.II.VIII.2	<p>2. Personen die lijden aan of drager zijn van een ziekte die via voedsel kan worden overgedragen, of die bijvoorbeeld geïnfecteerde wonden, huidinfecties, huidandoeningen 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 en indien mogelijk de oorzaken ervan onmiddellijk kenbaar te maken aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf.</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
1200	OPLEIDING EN INSTRUCTIE PERSONEEL			
1201	Zijn de medewerkers voldoende opgeleid in relatie tot het beheersen van de voedselveiligheid? Is het personeel voldoende betrokken en bewust van hygiënisch werken voor de beheersing van de voedselveiligheid? Vindt er interne controle plaats op het hygiënisch werken van het personeel?	In het programma van opleiding van de medewerkers moeten alle voor de opgedragen taken en bevoegdheden relevante eisen zijn opgenomen. Minimaal moeten de relevante eisen van dit document hierin zijn opgenomen. De opleiding en kwalificatie van de medewerkers volgens dit programma moet ook aantoonbaar zijn gerealiseerd en onderhouden. Degene die verantwoordelijk is voor het HACCP systeem moet hiertoe voldoende gekwalificeerd zijn. Dit betekent minimaal de kennis van en ervaring met de aspecten bedoeld in 100 t/m 300. Hiervoor is het feitelijk ook nodig kennis te hebben van de overige aspecten van deze beoordelingslijst. 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). Let op: Dit geldt ook voor tijdelijk personeel en derden.	LH(13) LH.II.XII	Voor een geslaagde uitvoering van de procedures gebaseerd op het HACCP-systeem is de volledige medewerking en inzet van werknemers in de voedselindustrie vereist. Met het oog daarop dienen werknemers te worden opgeleid. OPLEIDING Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten erop toezien: 1. dat al wie met levensmiddelen omgaat, wordt gecontroleerd en opgeleid en/of gevormd op het gebied van de hygiëne, naargelang van hun beroepsactiviteit; 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; 3. dat wordt voldaan aan de nationale voorschriften inzake de opleidingseisen voor personen die werkzaam zijn in bepaalde levensmiddelensectoren.
1211	Opleiding van personeel op DU voorschriften	Het personeel moet op de hoogte zijn van de DU-voorschriften. Dit geldt ook voor tijdelijk personeel. De voor het te onderscheiden personeel relevante additionele voorschriften t.o.v. het EU hygiënepakket moet aantoonbaar in instructiebijeenkomsten ter kennis zijn gebracht en onderhouden. Minimaal 1x per jaar dient een instructiebijeenkomst aan de orde te zijn. Nieuw personeel dient voor zover relevant geïnstrueerd te zijn op de DU-voorschriften alvorens aan het productieproces deel te nemen.		Inspectie Rosselkhoz nadzor oktober 2013
1300	KRUISBESMETTING	top		

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
1301	Ontvangt het bedrijf 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?		LH.II.IX.1	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.
1302	Wordt kruisbesmetting tijdens alle stadia van productie, opslag en expeditie vermeden?	<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 te beoordelen op looplijnen. Doorkruisen van looplijnen kan kritisch zijn door het verschil in hygiëneniveau van gelijktijdig belopen bedrijfsruimten of omgevingen. Elke situatie moet afzonderlijk worden beoordeeld op de mate van kritisch zijn. - 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 in eenzelfde ruimte van een hoger hygiëneniveau (gescheiden ruimtes). <p><u>Andere ruimten in het bedrijf</u></p>	LH.II.IX.3	3. In alle stadia van de productie, verwerking en distributie moeten levensmiddelen 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.

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
		<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.. 		
1303	Zijn producten niet geschikt en bestemd voor menselijke consumptie en afvallen voldoende gescheiden opgeslagen en op eenduidig wijze als zodanig aangeduid?	<p>Voor aanduidingen zie voorschriften dierlijke bijproducten (hoofdstuk 20).</p> <p>Zuivelproducten niet bestemd voor menselijke consumptie mogen niet in dezelfde opslagruimte worden opgeslagen als zuivelproducten bestemd voor menselijke consumptie.</p> <p>Ook qua intern transport e.d. moet er zorggedragen worden dat geen kruisbesmetting kan optreden.</p>	LH.II.IX.8	8. Gevaarlijke en/of oneetbare substanties, met inbegrip van diervoeders, moeten op adequate wijze worden geëtiketteerd en opgeslagen in aparte en veilige containers.
1310	Kaas			
1311	<p>Onvoldoende onderhouden kaas</p> <p>Wordt op de juiste wijze gehandeld in situaties waarin sprake is van minder onderhouden kaas en wordt in geval van het schoonmaken van de kaas voldaan aan de eisen?</p> <p>Wordt - in geval er sprake is van schimmel en vuil bij open kaas alsmede in geval van mijt op al dan niet gesloten kaas - de kaas schoongemaakt in een ruimte die voldoet aan de eisen van een bereidingsruimte?</p>	<p><u>Onderhoud van kaas</u></p> <p>Kaas wordt zodanig onderhouden en gerijpt dat deze in principe niet vuil, beschadigd, beschimmeld en/of onder de mijt 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>Categoriën onvoldoende onderhouden kaas</u></p> <p>1. Gesloten kaas waarop schimmel of vuil aanwezig is mag op een verantwoorde wijze worden schoongemaakt</p>	LH.II.IX.1-3	<p>1. Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf mag geen grondstoffen of ingrediënten ... 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.</p> <p>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.</p> <p>3. In alle stadia van de productie, verwerking en distributie moeten levensmiddelen worden beschermd tegen elke vorm van verontreiniging waardoor de levensmiddelen ongeschikt kunnen worden voor menselijke consumptie, schadelijk worden voor de gezondheid, dan wel op</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
		<p>in de reguliere kaasopslagruimte.</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 zoals hiervoor in onderdeel 1900 is aangegeven. 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.</p>		<p>zodanige wijze kunnen worden verontreinigd dat zij redelijkerwijze niet meer in die staat kunnen worden geconsumeerd.</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
		<p>Verzamelaarsplaats 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 hoeft 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 mijt, 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>		
1400	HITTEBEHANDELINGEN			
1401	<p>Voldoet het warmte / hittebehandelingsproces voor levensmiddelen in hermetisch gesloten recipiënten aan de eisen?</p> <p>Voldoet het warmte- / hittebehandelingsproces dat als CCP of relevante beheersmaatregel wordt gebruikt aan de eisen?</p> <p>Stromend pasteuriseren Standpasteurisatie UHT Steriliseren</p>	<p>Borging van hittebehandeling blijft belangrijk. Onderstaand is een leidraad voor beoordeling. Het bedrijf mag borging op een alternatieve wijze doen, mits minimaal gelijkwaardig.</p> <p>Pasteurisatie wordt verricht door een behandeling:</p> <p>i) bij een hoge temperatuur gedurende korte tijd (ten minste 72C gedurende 15 seconden);</p> <p>ii) bij een lage temperatuur gedurende lange tijd (ten minste 63 C gedurende 30 minuten);</p> <p>of</p> <p>iii) met een andere combinatie van temperatuur en tijd die een gelijkwaardig effect geeft, zodat de producten onmiddellijk na</p>	<p>LH.II.XI LHD.III.IX. II.II</p>	<p>WARMTEBEHANDELING</p> <p>De volgende voorschriften gelden alleen voor levensmiddelen die in hermetisch gesloten recipiënten in de handel zijn gebracht.</p> <p>1. Elk warmtebehandelingsproces bij de verwerking van een onverwerkt product of de verdere verwerking van een verwerkt product moet aan de volgende eisen voldoen:</p> <p>a) elk deel van het behandelde product moet gedurende een bepaalde tijd op een bepaalde temperatuur worden gebracht; en</p> <p>b) besmetting van het product tijdens het proces moet worden voorkomen.</p> <p>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.</p> <p>3. Het toegepaste proces moet voldoen aan een</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
		<p>de behandeling in voorkomend geval negatief reageren op een alkalische-fosfatasetest.</p> <p>Stromend pasteuriseren Heeft de pasteur de volgende voorzieningen :</p> <ol style="list-style-type: none"> een automatische temperatuurregelaar; een thermograaf; een automatische beveiliging tegen onderverhitting (bv. automatische omkeerklep); 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); een automatische registrator voor de bij d. bedoelde beveiliging of een controleprocedure; 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. Toegestaan wordt om op de punten d en e hiervan af te wijken: Om een gelijkwaardige borging te realiseren moet dan minimaal aan de navolgende eisen worden voldaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Als er geen adequate beveiliging tegen vermenging van de gepasteuriseerde melk met onvoldoende gepasteuriseerde melk / koelend medium aanwezig is dient minimaal het volgende te worden uitgevoerd: <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 		<p>internationaal erkende norm (b.v. pasteurisatie, ultrahoge temperatuur of sterilisatie).</p> <p>II. VOORSCHRIFTEN VOOR WARMTEBEHANDELING</p> <ol style="list-style-type: none"> Wanneer rauwe melk of zuivelproducten een warmtebehandeling ondergaan, moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven erop toezien dat daarbij wordt voldaan aan het bepaalde in bijlage II, hoofdstuk XI, van Verordening (EG) nr. 852/2004. Wanneer overwogen wordt rauwe melk aan een warmtebehandeling te onderwerpen, moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven: <ol style="list-style-type: none"> rekening houden met de procedures die zijn ontwikkeld volgens de HACCP-beginselen overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004, en voldoen aan alle voorschriften die de bevoegde autoriteit in dit verband kan opleggen bij de erkenning van inrichtingen of de uitvoering van controles overeenkomstig Verordening (EG) 854/2004. <p>II. VOORSCHRIFTEN VOOR WARMTEBEHANDELING</p> <ol style="list-style-type: none"> Wanneer rauwe melk, colostrum, zuivelproducten of producten op basis van colostrum een warmtebehandeling ondergaan, zien exploitanten van levensmiddelenbedrijven erop toe dat daarbij wordt voldaan aan de voorschriften van hoofdstuk XI van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 852/2004. Met name zien zij erop toe dat bij de volgende processen aan de volgende specificaties wordt voldaan. <ol style="list-style-type: none"> Pasteurisatie wordt verricht door een behandeling: <ol style="list-style-type: none"> bij een hoge temperatuur gedurende korte tijd (ten minste 72 °C gedurende 15 seconden); bij een lage temperatuur gedurende lange tijd (ten minste 63 °C gedurende 30 minuten); of iii) met een andere combinatie van temperatuur en tijd die een gelijkwaardig effect geeft, zodat de producten onmiddellijk na de behandeling in voorkomend geval negatief reageren op een alkalische-fosfatasetest. Ultrahogetemperatuur (UHT)-behandeling wordt

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
		<p>plaatsvinden met een frequentie van ten minste 2 maal per maand.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>verricht door een behandeling:</p> <ul style="list-style-type: none"> i) bestaande uit een ononderbroken verhitting tot een hoge temperatuur gedurende korte tijd (ten minste 135 °C gedurende voldoende lange tijd), zodat er geen levensvatbare micro-organismen of sporen in het behandelde product kunnen groeien ii) die voldoende is om ervoor te zorgen dat de producten microbiologisch stabiel blijven na een incubatie gedurende 15 dagen bij 30 °C in gesloten recipiënten, een incubatie gedurende 7 dagen bij 55 °C in gesloten recipiënten of een andere methode <p>die aantoont dat de nodige warmtebehandeling is verricht.</p> <p>2. Wanneer wordt overwogen rauwe melk en colostrum aan een warmtebehandeling te onderwerpen, moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) rekening houden met de procedures die zijn ontwikkeld volgens de HACCP-beginselen overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004, en b) voldoen aan alle voorschriften die de bevoegde autoriteit in dit verband kan opleggen bij de erkenning van inrichtingen of de uitvoering van controles overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004.

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
		<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>		

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
		<ul style="list-style-type: none"> - UHT-melk moet bij een temperatuur van tenminste 135 °C gedurende korte tijd (tenminste 1 seconde) worden verhit, zodat er geen levensvatbare micro-organismen of sporen in het behandelde product kunnen groeien wanneer het bij omgevingstemperatuur in een aseptische, gesloten recipiënt wordt bewaard; - 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 of een andere methode die aantoont dat de nodige warmtebehandeling is verricht. - 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> (de eisen zijn nog overgenomen uit RL 92/46/EEG)</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. 		
1402 (204) (300)	Is het geheel van kritische hittebehandelingen in procesbeschrijvingen vastgelegd?	Tijd / temperatuur beschrijving; Registratie; Actie bij afwijkingen; Onderzoeksparemeters.	LH.4.3.b	b) procedures om de doelstellingen van deze verordening te bereiken;
1411	Bedraagt de smelttemperatuur in de smelkaasbereiding minimaal 83 °C?		9.17	Article 9. Concepts of the Production Processes of Milk Processing Products and the Requirements as to the Processes, which are Related to the Mandatory Requirements as to Raw Milk and its Processing

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
				Products The following concepts and requirements are defined with respect to the production processes of raw milk and its processing products: 17) melt – to impact a milk processing product with heat so that it changes from a hard to a liquid state. Mixtures of primary products shall be melted to make processed cheese and processed cheese products as prescribed by regulatory and (or) technical documents, and at a temperature of at least 83 °C;
1500	OPSLAG			
1501	Worden grondstoffen en ingrediënten zodanig opgeslagen dat bederf en verontreiniging wordt vermeden?		LH.II.IX.2	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.
1511	Zijn alle zuivelgrondstoffen, tussenproducten, zijstromen, categorie 2 / 3 materiaal en eindproducten adequaat geïdentificeerd?	Zodanig dat eenduidig inzichtelijk en geïdentificeerd is de bereider, de productie- en houdbaarheidsdatum en de opslagcondities waaronder deze moeten zijn opgeslagen.	R11	11. At some establishments products of animal origin are stored without identification of: - name of the manufacturer; - production and expiry dates; - storage conditions.
1600	KOELEN / INVRIEZEN	top		
1601 (204)	<p>Wordt gerealiseerd en aantoonbaar gemaakt dat producten die moeten worden gekoeld of ingevroren daadwerkelijk gekoeld of ingevroren blijven tijdens opslag en transport? Blijft de koelketen in stand?</p> <p>Als t.b.v. de verwerking de (omgevings) temperatuur tijdelijk hoger is, is dit dan in relatie tot de microbiologisch kwaliteit van het product verantwoord en beheerst?</p> <p>Wanneer producten na de bereiding moeten worden teruggekoeld wordt dit dan daadwerkelijk gerealiseerd en beheerst?</p> <p>Is er voldoende aparte koelruimte aanwezig voor de opslag van producten die gekoeld moeten worden opgeslagen? Is er binnen de koelruimte voldoende scheiding tussen grondstoffen en eindproducten? Is er zo nodig sprake van 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 bewaartemperatuur.</p>	LH.1.1.c LH.1.1.f LH.II.IX.5; 6 LH.4.3.c/d LH.4.3.b	<p>c) voor levensmiddelen die niet op een veilige manier bij omgevingstemperatuur kunnen worden opgeslagen, met name bevroren levensmiddelen, is het belangrijk de koudeketen in stand te houden;</p> <p>f) er dienen microbiologische criteria en voorschriften inzake temperatuurbeheersing te worden vastgesteld op basis van een wetenschappelijke risico-evaluatie;</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
		<p>De opslagtemperatuur moet worden geregistreerd. De koelcapaciteit moet zodanig zijn dat voldoende snelle terugkoeling mogelijk is.</p> <p>Transportmiddelen moeten zodanig zijn ingericht / geïsoleerd en voorzien van koelapparatuur dat tijdens het vervoer steeds de vastgesteld maximale koel of invriestemperatuur gehandhaafd blijft.</p>		<p>opslagruimten.</p> <p>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.</p> <p>c) voldoen aan de vereisten inzake temperatuurbeheersing voor levensmiddelen;</p> <p>d) handhaving van het koelcircuit;</p> <p>b) procedures om de doelstellingen van deze verordening te bereiken;</p>
1602	<p>Is er, indien nodig, voldoende koelruimte voor opslag van producten die gekoeld moeten worden?</p> <p>Zijn de koelruimten voorzien van adequate temperatuurregeling en -bewaking?</p>	<p>Wanneer het voor het bewaken van de temperatuur nodig is dat registratie van de temperatuur plaatsvindt, dan moet dit ook gebeuren.</p>	<p>LH.II.I.2.d</p> <p>LH.4.3.c/d</p>	<p>d) voorzover dit nodig is ... voldoende opslagruimte aanwezig 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.</p> <p>c) voldoen aan de vereisten inzake temperatuurbeheersing voor levensmiddelen;</p> <p>d) handhaving van het koelcircuit;</p>
1603	<p>Als levensmiddelen moeten worden ontdooid wordt dit dan uit oogpunt van de microbiologische kwaliteit van het product zelf als uit oogpunt van besmetting van andere producten verantwoord uitgevoerd?</p> <p>Worden ontdooide producten 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>LH.II.IX.7</p>	<p>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 ontdooien van de levensmiddelen dient plaats te vinden bij een temperatuur die geen risico's inhoudt voor de gezondheid. Indien de tijdens het ontdooien uitlekkende vloeistoffen een gezondheidsrisico kunnen inhouden, moeten zij op adequate wijze worden afgevoerd. Na het ontdooien 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.</p>
1700	VERPAKKEN, ETIKETTEREN	top		
1702	<p>Vormt het verpakkingsmateriaal voor onmiddellijke of omverpakking geen bron van verontreiniging naar het product?</p>		<p>LH.II.X.1</p>	<p>1. Het materiaal waaruit de onmiddellijke verpakking en de verpakking bestaan, mag geen bron van verontreiniging zijn.</p>
1703	<p>Wordt onmiddellijk verpakkingsmateriaal 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>LH.II.X.2</p>	<p>2. De onmiddellijke verpakkingen moeten op zodanige wijze worden opgeslagen dat zij niet kunnen worden verontreinigd.</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
1704	Vindt het verpakken zodanig plaats dat verontreiniging en/of besmetting van het product wordt vermeden?	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.	LH.II.X.3	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.
1705	Worden vloeibare zuivelproducten meteen na het vullen in de verpakking gesloten op zodanige wijze dat besmetting wordt vermeden? Is het sluitingssysteem zodanig dat, na opening, het bewijs van opening duidelijk aanwezig en gemakkelijk controleerbaar is?	De vereisten hebben betrekking op het verpakken van vloeibare zuivelproducten in eindverpakking.	LHD.III.IX.III	HOOFDSTUK III: ONMIDDELLIJKE VERPAKKING EN VERPAKKING Het sluiten van de consumentenverpakkingen moet onmiddellijk na het vullen plaatsvinden in de inrichting waar de laatste warmtebehandeling van vloeibare verwerkte zuivelproducten plaatsvindt, door middel van een sluiting die besmetting voorkomt. Het sluitingssysteem moet zo zijn ontworpen dat na opening het bewijs van opening duidelijk aanwezig en gemakkelijk controleerbaar blijft.
1706	Kan onmiddellijke verpakking en omverpakking die opnieuw wordt gebruikt adequaat gereinigd en, indien nodig, gedesinfecteerd worden?		LH.II.X.4	4. Onmiddellijke verpakkingen en verpakkingen die opnieuw worden gebruikt voor levensmiddelen, moeten makkelijk kunnen worden gereinigd en indien nodig makkelijk kunnen worden ontsmet.
1707	Is het identificatiemerk op de juiste wijze aangebracht?	<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</p>	LHD.5.1 LHD.II.I.A LHD.II.I.B LHD.II.I.C.9, 11 LHD.5.2 LHD(15) (niet in IDB) LHD.III.IX.V (erbij)	<p>Gezondheids- en identificatiemerken</p> <p>1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven brengen producten van dierlijke oorsprong die gehanteerd zijn in een inrichting die overeenkomstig artikel 4, lid 2, moet worden erkend, alleen in de handel met</p> <ul style="list-style-type: none"> a) een gezondheidsmerk aangebracht overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004; of b) wanneer genoemde verordening niet in het aanbrengen van een gezondheidsmerk voorziet, een identificatiemerk aangebracht overeenkomstig bijlage II, sectie I, van deze verordening. <p>SECTIE I: IDENTIFICATIEMERKEN</p> <p>Wanneer zulks overeenkomstig de artikelen 5 en 6 vereist is, moeten, onverminderd het bepaalde in bijlage III, exploitanten van levensmiddelenbedrijven ervoor zorgen dat producten van dierlijke oorsprong een identificatiemerk dragen in overeenstemming met de onderstaande bepalingen.</p> <p>A. AANBRENGEN VAN HET IDENTIFICATIEMERK</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Het identificatiemerk wordt aangebracht voordat het product de inrichting verlaat. 2. Er hoeft evenwel geen nieuw merk op een product

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
		<p>NL. Voor andere EU-lidstaten AT (Oostenrijk), BE (België), DE (Duitsland), DK (Denemarken), ES (Spanje), FI (Finland), FR (Frankrijk), GR (Griekenland), 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). De erkenningsmerken van R1 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 (let op: alle levensmiddelen met melkbestanddelen zijn zuivelproducten, zie definitie) 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</p>		<p>worden aangebracht, tenzij de verpakking en/of de onmiddellijke verpakking ervan wordt verwijderd, dan wel het product verder wordt verwerkt in een andere inrichting; in dat geval moet het nieuwe merk het erkenningsnummer vermelden van de inrichting waar deze bewerkingen plaatsvinden.</p> <p>B. VORM VAN HET IDENTIFICATIEMERK</p> <p>5. Het merk moet leesbaar en onuitwisbaar en in duidelijke cijfer- en lettertekens worden aangebracht. Het moet duidelijk zichtbaar zijn voor de bevoegde autoriteiten.</p> <p>6. Het merk moet de naam van het land vermelden waar de inrichting gevestigd is, voluit geschreven of aangegeven met een uit twee letters bestaande code overeenkomstig de desbetreffende ISO-norm. Voor de lidstaten luiden deze codes evenwel als volgt: AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE en UK.</p> <p>Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen de voorraden en uitrusting die zij vóór de inwerkingtreding van deze verordening hadden besteld, blijven gebruiken totdat deze uitgeput zijn of aan vervanging toe zijn.</p> <p>7. Het merk moet het erkenningsnummer van de inrichting vermelden. Indien een inrichting zowel levensmiddelen waarop deze verordening van toepassing is, als levensmiddelen waarvoor dat niet het geval is, produceert, kan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf hetzelfde identificatiemerk op beide soorten levensmiddelen aanbrenge.</p> <p>8. Wanneer het merk in een in de Gemeenschap gevestigde inrichting wordt aangebracht, moet het ovaal zijn en de afkorting CE, EC, EF, EG, EK of EY bevatten.</p> <p>METHODE VOOR HET AANBRENGEN VAN DE MERKEN</p> <p>9. Het merk mag, naargelang van de aanbestedingsvorm van de verschillende producten van dierlijke oorsprong, worden aangebracht op het product zelf, op de onmiddellijke verpakking of op de verpakking, dan wel worden gedrukt op een etiket dat wordt aangebracht op het product, op de onmiddellijke verpakking of op de verpakking. Het merk mag ook een plaatje van duurzaam materiaal zijn dat niet kan worden verwijderd.</p> <p>11. Voor producten van dierlijke oorsprong die in vervoerscontainers of grote verpakkingen zijn geplaatst en bestemd zijn voor verdere hantering, verwerking,</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
		<p>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>		<p>onmiddellijke verpakking of verpakking in een andere inrichting, mag het merk worden aangebracht op de buitenkant van de container of de verpakking.</p> <p>12. Voor vloeibare, korrelvormige en poedervormige producten van dierlijke oorsprong die in bulk worden vervoerd, en voor visserijproducten die in bulk worden vervoerd, is een identificatiemerk niet vereist indien de begeleidende documenten de in de punten 6, 7 en, zo nodig, 8 bedoelde gegevens bevatten.</p> <p>13. Wanneer producten van dierlijke oorsprong zich bevinden in een verpakking bedoeld voor rechtstreekse levering aan de eindverbruiker, hoeft het merk alleen op de buitenkant van die verpakking te worden aangebracht.</p> <p>14. Als het merk rechtstreeks wordt aangebracht op producten van dierlijke oorsprong, mogen slechts die kleuren worden gebruikt die zijn toegestaan op grond van de communautaire voorschriften inzake het gebruik van kleurstoffen in levensmiddelen.</p> <p>2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen alleen een identificatiemerk op een product van dierlijke oorsprong aanbrengen indien dat product in overeenstemming met deze verordening is vervaardigd in inrichtingen die voldoen aan de voorschriften van artikel 4.</p> <p>(15) De traceerbaarheid van levensmiddelen is essentieel voor de voedselveiligheid. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die verantwoordelijk zijn voor inrichtingen die overeenkomstig deze verordening erkend moeten worden, moeten niet alleen aan de algemene voorschriften van Verordening (EG) nr. 178/2002 voldoen, maar er tevens voor zorgen dat op alle producten van dierlijke oorsprong die zij in de handel brengen een keurmerk of een identificatiemerk is aangebracht.</p> <p>HOOFDSTUK V: HET AANBRENGEN VAN IDENTIFICATIEMERKEN</p> <p>In afwijking van de voorschriften van bijlage II, sectie I,</p> <p>1. mag het identificatiemerk, in plaats van een vermelding van het erkenningsnummer van de inrichting, een verwijzing bevatten naar de plaats op de onmiddellijke verpakking of de verpakking waar het erkenningsnummer van de inrichting is aangegeven;</p> <p>2. mag het identificatiemerk van flessen die kunnen worden hergebruikt, slechts de initialen van het verzendende land</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
				en het erkenningsnummer van de inrichting vermelden.
1709	Is de etikettering, reclame, aanbiedingsvorm en ander informatie over, op of bij de producten niet misleidend?	De informatie op, bij of over het product mogen de consument niet misleiden. Beperk je hier alleen tot grove vormen van misleiding.	ALV.16	Aanbiedingsvorm Onverminderd specifieke bepalingen van de levensmiddelenwetgeving mogen de etikettering van, de reclame voor en de aanbiedingsvorm van levensmiddelen en diervoeders, met inbegrip van de vorm, het uiterlijk en de verpakking ervan, het gebruikte verpakkingsmateriaal, de wijze waarop zij worden gepresenteerd, de omgeving waarin zij zijn uitgesteld, alsmede de informatie die erover wordt verstrekt via ongeacht welke kanalen, de consument niet misleiden.
1711	Is, indien van toepassing, een gebruiksaanwijzing opgenomen als het levensmiddel zonder gebruiksaanwijzing niet behoorlijk kan worden gebruikt?		E.9.1j M(21)	1. Overeenkomstig de artikelen 10 tot en met 35 en behoudens de in dit hoofdstuk vervatte uitzonderingen zijn de volgende vermeldingen verplicht: j. een gebruiksaanwijzing, als het levensmiddel moeilijk te gebruiken is zonder gebruiksaanwijzing; (21) De producent of fabrikant van een voedselproduct moet bepalen of het product als zodanig kan worden geconsumeerd, zonder verhitte of andere bewerking om ervoor te zorgen dat het veilig is en aan de microbiologische criteria voldoet. Overeenkomstig artikel 3 van Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame moet op de etikettering van levensmiddelen een gebruiksaanwijzing worden opgenomen ingeval het levensmiddel zonder gebruiksaanwijzing niet behoorlijk kan worden gebruikt. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten met deze gebruiksaanwijzingen rekening houden bij het vaststellen van passende bemonsteringsfrequenties voor tests aan de hand van microbiologische criteria.
1712	Is indien van toepassing de houdbaarheidstermijn of uiterste consumptiedatum aangegeven?	Voor verantwoording van de houdbaarheidstermijn of uiterste consumptiedatum zie 1936.		
1721	Komt de aangebrachte productiedatum overeen met de daadwerkelijke productiedatum?	Is niet voor de daadwerkelijke productiedatum van eindproducten de betreffende productiedatum al aangegeven.	R11	Furthermore, the advance marking of the production date for finished products by certain establishments has been noted.
1722	Is er een verklaring van de toeleverancier van verpakkingsmateriaal dat dit voldoet aan Vo (EG) Nr. 1935/2004?		FL32.6.4	Article 32. Mandatory Conformity Validation in the Form of Mandatory Certification of Milk Processing Products 6. Upon selection of any mandatory certification procedure for milk processing products, the declarant shall assemble a set of documents which must contain: 4) conformity

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
				certificates and (or) conformity declarations for the raw material, components, and packaging materials used to make the milk processing products;
1800	TRANSPORT	top		
1801	Zijn de vervoermiddelen en/of recipiënten voor vervoer van levensmiddelen schoon en goed onderhouden zodanig dat de levensmiddelen tegen verontreiniging en besmetting zijn beschermd? Zijn deze 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 moet deze voor gebruik adequaat worden gereinigd en gedesinfecteerd).	LH.II.IV.1 LHD.III.IX.I.II.A.3	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. 3. Oppervlakken van materieel die bestemd zijn om met melk in contact te komen (gereedschappen, recipiënten, tanks enz. die bestemd zijn voor melken, ophalen of vervoer) moeten gemakkelijk te reinigen en zo nodig te ontsmetten zijn en goed worden onderhouden. Dat houdt in dat glad, afwasbaar en niet-toxisch materiaal wordt gebruikt.
1802	Worden RMO's 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.	LHD.III.IX.I.II.A.4	4. Na gebruik moeten dergelijke oppervlakken gereinigd en, zo nodig, ontsmet worden. Na elke rit, of na elke serie ritten wanneer het tijdsverloop tussen lossen en opnieuw laden zeer kort is, maar in elk geval ten minste éénmaal per dag, moeten recipiënten en tanks die worden gebruikt voor het vervoer van rauwe melk worden gereinigd en op passende wijze ontsmet alvorens opnieuw te worden gebruikt.
1803	Wanneer ook andere producten dan levensmiddelen worden vervoerd, zijn deze dan voldoende gescheiden 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.	LH.II.IV.2 LH.II.IV.3	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. 3. In vervoermiddelen en/of recipiënten die terzelfder tijd worden gebruikt voor het vervoer van andere producten dan levensmiddelen .. moeten ..., indien nodig, afdoende van elkaar gescheiden zijn.

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
1804	Wanneer verschillende levensmiddelen worden vervoerd zijn deze, indien nodig uit oogpunt van verontreiniging of kruisbesmetting, voldoende van elkaar gescheiden?		LH.II.IV.3	3. In vervoermiddelen en/of recipiënten die terzelfder tijd worden gebruikt .. voor het vervoer van verschillende levensmiddelen tegelijk, moeten ..., indien nodig, afdoende van elkaar gescheiden zijn.
1805	Worden levensmiddelen in bulk in ruimten, containers en/of tanks die uitsluitend voor het vervoer van levensmiddelen worden gebruikt? Is er een vermelding aangebracht “uitsluitend voor levensmiddelen”?	Een andere vermelding dan “uitsluitend voor levensmiddelen” is toegestaan wanneer hieruit hetzelfde blijkt. => Containers, tanks, bulk tanks e.d. mogen dus uitsluitend voor levensmiddelen worden gebruikt en niet tussentijds ook voor niet-levensmiddelen.	LH.II.IV.4	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.
1806	Wanneer vervoermiddelen en/of recipiënten voor het transport van verpakte levensmiddelen ook voor andere producten dan levensmiddelen of verschillende levensmiddelen worden gebruikt is er dan tussen de vrachten afdoende schoongemaakt om verontreiniging of besmetting te voorkomen?	Dit moet aantoonbaar zijn uit een toegepast reinigingsschema gericht op transport 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.	LH.II.IV.5	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.
1807	Worden de levensmiddelen in de vervoermiddelen en/of recipiënten zodanig geplaatst en beschermd dat het risico van verontreiniging of besmetting wordt beperkt?		LH.II.IV.6	6. Levensmiddelen in vervoermiddelen en/of recipiënten moeten zo worden geplaatst en beschermd dat het risico van verontreiniging tot een minimum wordt beperkt.

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
1808	<p>Zijn, in geval de temperatuur van de levensmiddelen moet worden beheerst, de voertuigen en/of recipiënten in staat om deze te beheersen? Hebben deze de mogelijkheid om de temperatuur te bewaken?</p> <p>Wordt tijdens het transport van boerderijmelk de temperatuur zodanig beheerst dat bij het lossen van de melk deze niet hoger is dan 10 °C?</p>	<p>Zie ook 1500.</p> <p>De lostemperatuur van RMO-melk moet aantoonbaar beneden 10 °C zijn. Dit moet aantoonbaar zijn uit regelmatige meting en registratie bij het lossen.</p>	<p>LH.II.IV.7 LH.4.3.c/d LHD.III.IX.I.II.B.2 /3</p>	<p>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.</p> <p>c) voldoen aan de vereisten inzake temperatuurbeheersing voor levensmiddelen; d) handhaving van het koelcircuit;</p> <p>2. Na het melken moet de melk onmiddellijk worden opgeslagen in een schoon lokaal die is ontworpen en uitgerust om verontreiniging te voorkomen. De melk moet onmiddellijk tot ten hoogste 8 °C worden gekoeld wanneer de melk dagelijks wordt opgehaald, en tot ten hoogste 6 °C wanneer dat niet het geval is.</p> <p>3. Tijdens het vervoer moet de koudeketen in stand worden gehouden en bij aankomst in de inrichting van bestemming mag de temperatuur van de melk niet meer bedragen dan 10 °C.</p>
1809	<p>Voldoen de transportmiddelen en het transport 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?</p>	<p>Zie hiervoor de aspecten onder 600, 700, 800, (900), 1100 (1102), 1200, 1300 (1301-1303)</p>		

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
1900	BEMONSTERING EN ONDERZOEK	Voor microbiologische normen (HP) voor te onderscheiden zuivelproducten zie hoofdstuk 1900 van HP-inspectielijst	M.1 M(2) M.3.1	<p>Bij deze verordening worden de microbiologische criteria voor bepaalde micro-organismen en de bijbehorende uitvoeringsbepalingen vastgesteld waaraan exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten voldoen bij de toepassing van de algemene en specifieke hygiënemaatregelen als bedoeld in artikel 4 van Verordening (EG) nr. 852/2004. De bevoegde autoriteit gaat overeenkomstig Verordening (EG) nr. 882/2004 na of de voorschriften en criteria van deze verordening worden nageleefd, onverminderd haar bevoegdheid om nadere bemonstering en analyses uit te voeren ter opsporing en bepaling van andere micro-organismen of toxinen of metaboliëten daarvan, teneinde processen te controleren, in geval van vermoedelijk onveilige levensmiddelen of in het kader van een risicoanalyse.</p> <p>Deze verordening is van toepassing onverminderd andere specifieke voorschriften van de communautaire wetgeving met het oog op de controle op micro-organismen, met name de gezondheidsnormen voor levensmiddelen van Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad, de voorschriften inzake parasieten van Verordening (EG) nr. 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad¹² en de microbiologische criteria van Richtlijn 80/777/EEG van de Raad.</p> <p>(2) Levensmiddelen mogen geen micro-organismen of toxinen of metaboliëten daarvan bevatten in dusdanige hoeveelheden dat er een onaanvaardbaar risico voor de menselijke gezondheid ontstaat.</p> <p>1. Exploitanten van levensmiddelen zorgen ervoor dat levensmiddelen voldoen aan de desbetreffende microbiologische criteria zoals aangegeven in bijlage I.</p>
1940	Bemonstering en onderzoek			
1941 (315)	Is het programma van monsterneming en onderzoek gebaseerd op risico analyse (HACCP), goede hygiënepraktijken en basishygiënevoorschriften?	De parameters en de frequenties van monsterneming en onderzoek moeten zijn afgeleid van de beheersmaatregelen en risico analyse. De frequentie van onderzoek kan worden afgestemd op de aard en omvang van het levensmiddelenbedrijf. Bij het accepteren van een lagere frequentie bij een kleiner bedrijf blijft leidend dat dit uit oogpunt van voedselveiligheid verantwoord blijft.	LH.5.2.f LH.5.2 laatste alinea M(6) M(23,24) M.4.2 M.5.2 M.I.3.1	(Codex stap 11) f) het vaststellen van procedures om na te gaan of de in de punten a) tot en met e) bedoelde maatregelen naar behoren functioneren, waarbij regelmatig verificatieprocedures worden uitgevoerd; Ingeval het product, de verwerking of een stadium daarvan enige wijziging ondergaat, dient de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de procedure te herzien en waar

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
		<p>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.</p> <p>T.o.v. de aangegeven microbiologische criteria mogen ook alternatieve criteria voor hygiëne-indicatoren worden gebruikt als deze gelijkwaardige garanties voor de voedselveiligheid bieden.</p> <p>Andere bemonsterings en testprocedures mogen worden gebruikt wanneer dit gelijkwaardige garanties geeft.</p> <p>Wat betreft residuen en contaminanten moet aantoonbaar zijn dat de eindproducten voldoen. Een groot deel van de informatie kan ontleend worden aan de rauwe melk (punt 404) en de grondstoffen (punt 410).</p>		<p>nodig aan te passen.</p> <p>(6) Overeenkomstig artikel 4 van Verordening (EG) nr. 852/2004 moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven voldoen aan de microbiologische criteria. Daartoe moeten zij nagaan of de voor de criteria vastgestelde waarden worden aangehouden door middel van bemonstering, analyses en corrigerende maatregelen, overeenkomstig de levensmiddelenwetgeving en de instructies van de bevoegde autoriteit.</p> <p>(23) Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten zelf in het kader van hun op HACCP gebaseerde procedures en andere hygiëneprocedures de nodige bemonsterings- en testfrequenties vaststellen. Soms kan het echter nodig zijn om op communautair niveau geharmoniseerde bemonsteringsfrequenties vast te stellen, vooral om er zeker van te zijn dat de controle in de hele Gemeenschap op hetzelfde peil staat.</p> <p>(24) ... Het gebruik van andere bemonsterings- en testschema's, inclusief het gebruik van alternatieve indicatororganismen, moet echter worden toegestaan, op voorwaarde dat zij gelijkwaardige garanties voor de voedselveiligheid bieden.</p> <p>2. De exploitanten van levensmiddelenbedrijven stellen zelf de nodige bemonsterings-frequenties vast, tenzij in bijlage I specifieke bemonsteringsfrequenties zijn aangegeven; in dat geval gelden die bemonsteringsfrequenties als minimum. De exploitanten van levensmiddelenbedrijven bepalen dit in het kader van hun op HACCP-beginselen gebaseerde procedures en goede hygiënepraktijken, met inachtneming van de gebruiksaanwijzing van het levensmiddel. De bemonsteringsfrequentie kan worden afgestemd op de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf, mits de veiligheid van de levensmiddelen hierdoor niet in gevaar komt.</p> <p>Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen andere bemonsterings- en testprocedures gebruiken als zij tot tevredenheid van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat die procedures ten minste gelijkwaardige garanties bieden. Die procedures kunnen het gebruik van andere bemonsteringsplaatsen en van trendanalyses omvatten.</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
				3.1 Algemene voorschriften voor de bemonstering en de bereiding van analysemonsters Bij ontbreken van specifiekere voorschriften voor de bemonstering en de bereiding van de analysemonsters worden de desbetreffende normen van de ISO (Internationale Organisatie voor Normalisatie) en de richtlijnen van de Codex Alimentarius als referentiemethoden gebruikt.
1942	Wordt een bemonsterings- en onderzoeksprogramma 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. Rapporteer welke onderzoeken en met welke frequentie worden onderzocht in welke soorten producten zoals bij 1921 t/m 1926 aangegeven. Naast microbiologisch onderzoek ook chemisch onderzoek. Verder ook onderzoek van water.	LH.4.3.e M(6)	e) steekproeven en analyses. (6) Overeenkomstig artikel 4 van Verordening (EG) nr. 852/2004 moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven voldoen aan de microbiologische criteria. Daartoe moeten zij nagaan of de voor de criteria vastgestelde waarden worden aangehouden door middel van bemonstering, analyses en corrigerende maatregelen, overeenkomstig de levensmiddelenwetgeving en de instructies van de bevoegde autoriteit.
1943	Wordt in het bemonsterings- en onderzoeksprogramma rekening gehouden met specifieke gebruiksaanwijzingen?		M(21)	(21) De producent of fabrikant van een voedselproduct moet bepalen of het product als zodanig kan worden geconsumeerd, zonder verhitting of andere bewerking om ervoor te zorgen dat het veilig is en aan de microbiologische criteria voldoet. Overeenkomstig artikel 3 van Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame ⁹ moet op de etikettering van levensmiddelen een gebruiksaanwijzing worden opgenomen ingeval het levensmiddel zonder gebruiksaanwijzing niet behoorlijk kan worden gebruikt. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten met deze gebruiksaanwijzingen rekening houden bij het vaststellen van passende bemonsteringsfrequenties voor tests aan de hand van microbiologische criteria.
1944	Wordt in bepaalde mate omgevingsonderzoek uitgevoerd als dit relevant is voor een adequaat bemonsterings- en onderzoeksprogramma?	L. monocytogenes. Relevant bij raspers van kaas, professionele versnijders van kaas, schoonmakers van kaas; productie van oppervlakte gerijpte kaas; omgeving van afvulmachines consumptiemelk. Enterobacteriaceae	M(17) M(22) M.5.2	(17) Het wetenschappelijk panel voor biologische gevaren (BIOHAZ-panel) van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) heeft op 9 september 2004 een advies uitgebracht over de microbiologische gevaren van volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding. Daarin stelde het BIOHAZ-panel dat salmonella en <i>Enterobacter sakazakii</i> in volledige zuigelingenvoeding, zuigelingenvoeding voor medisch gebruik en opvolgzuigelingenvoeding het grootste

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
		<p>Dit is met name van belang bij de bereiding van zuigelingenvoeding. Dit kan ook bij poedervormige melkproducten worden van belang zijn.</p> <p>Salmonella Productie zuigelingenvoeding en poedervormige melkproducten</p>		<p>probleem vormen. Er ontstaat een aanzienlijk risico als deze pathogenen aanwezig zijn en de condities na reconstitutie zodanig zijn dat zij zich kunnen vermenigvuldigen. <i>Enterobacteriaceae</i>, die vaker voorkomen, kunnen als indicator voor het risico dienen. De EFSA adviseerde om zowel in de productieomgeving als in het eindproduct op <i>Enterobacteriaceae</i> te monitoren en te testen. Naast pathogene soorten omvat de familie <i>Enterobacteriaceae</i> echter ook in het milieu voorkomende soorten, die vaak in de productieomgeving van levensmiddelen aanwezig zijn zonder gevaar op te leveren. Daarom kan voor routinemonitoring de familie <i>Enterobacteriaceae</i> worden gebruikt; worden deze aangetroffen, dan wordt op specifieke pathogenen getest.</p> <p>(22) Bemonstering van de productie- en verwerkingsomgeving in de levensmiddelenindustrie kan een nuttig hulpmiddel zijn om de aanwezigheid van pathogene micro-organismen in levensmiddelen te constateren en te voorkomen.</p> <p>Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die kant-en-klare levensmiddelen produceren waaraan een risico voor de volksgezondheid als gevolg van <i>Listeria monocytogenes</i> verbonden kan zijn, bemonsteren de verwerkingsruimten en uitrusting in het kader van hun bemonsteringsschema op <i>Listeria monocytogenes</i>.</p> <p>Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die gedroogde volledige zuigelingenvoeding of gedroogde voeding voor medisch gebruik voor zuigelingen jonger dan zes maanden produceren waaraan een risico als gevolg van <i>Enterobacter sakazakii</i> verbonden is, controleren de verwerkingsruimten en uitrusting in het kader van hun bemonsteringsschema op <i>Enterobacteriaceae</i>.</p>
1945	Voldoen de levensmiddelen aan de microbiologische criteria?	Voor microbiologische normen (HP) voor te onderscheiden zuivelproducten zie hoofdstuk 1900 van HP-inspectielijst	LH.4.3.a	a) voldoen aan de microbiologische criteria voor levensmiddelen;
1946	Worden de monsters volgens adequate methoden 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 (<i>nadere instructie volgt</i>).	LH.4.5 M(24) M.5.2 M.5.5	5. Wanneer in deze verordening, in Verordening (EG) nr. 853/2004 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

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
		<p>Monsteronderzoek moet plaatsvinden door een laboratorium die hiervoor voldoende is gekwalificeerd. Verifieer of het betrokken laboratorium voor ISO 17025 is geaccrediteerd en als dit het geval is of betreffende onderzoeksmethode in de verrichtingenlijst bij de accreditatie is opgenomen.</p> <p>Wanneer dit niet het geval is moet een beoordeling van het laboratorium worden uitgevoerd (zie INS-003A).</p> <p>Nadere instructie volgt over de analysemethoden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Gebruik referentiemethoden (zie 1910-1926);</i> - <i>Alternatieve methoden zijn acceptabel als deze t.o.v. de referentiemethode gevaliseerd worden.</i> - <i>Een alternatieve (onder eigendomsrecht beschermde) methode is acceptabel als deze overeenkomstig EN/ISO 16140 of gelijkwaardige protocollen is gecertificeerd.</i> - <i>Andere dan hiervoor aangegeven analysemethoden gevalideerd volgens internationaal aanvaarde protocollen en met toestemming van het COKZ.</i> 		<p>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.</p> <p>(24) Daar de resultaten van tests afhangen van de gebruikte analysemethode moet voor elk microbiologisch criterium een bepaalde referentiemethode worden aangegeven. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten echter in plaats van de referentiemethoden andere analysemethoden kunnen gebruiken, in het bijzonder als die sneller zijn, zolang die andere methoden gelijkwaardige resultaten opleveren. Verder moet met het oog op een geharmoniseerde uitvoering voor elk criterium een bemonsteringsschema worden vastgelegd. Het gebruik van andere bemonsterings- en testschema's, inclusief het gebruik van alternatieve indicatororganismen, moet echter worden toegestaan, op voorwaarde dat zij gelijkwaardige garanties voor de voedselveiligheid bieden.</p> <p>1. De in bijlage I vermelde analysemethoden en bemonsteringsschema's en -methoden worden als referentie gebruikt. 2. De monsters worden genomen in verwerkingsruimten en van voor de voedselproductie gebruikte uitrusting wanneer dat nodig is om na te gaan of aan de criteria wordt voldaan. Bij deze bemonstering wordt ISO-norm 18593 als referentie gebruikt.</p> <p>5. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen andere bemonsterings- en testprocedures gebruiken als zij tot tevredenheid van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat die procedures ten minste gelijkwaardige garanties bieden. Die procedures kunnen het gebruik van andere bemonsteringsplaatsen en van trendanalyses omvatten. Tests betreffende andere micro-organismen en bijbehorende microbiologische grenswaarden en tests op andere dan microbiologische analyses zijn alleen toegestaan voor proceshygiëncriteria. Het gebruik van alternatieve analysemethoden is aanvaardbaar als die methoden ten opzichte van de in de bijlage aangegeven referentiemethode gevalideerd worden en gebruik wordt gemaakt van een door eigendomsrecht beschermde methode die door een derde is gecertificeerd overeenkomstig het protocol in</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
				<p>EN/ISO-norm 16140 of andere, soortgelijke internationaal aanvaarde protocollen.</p> <p>Indien de exploitant van een levensmiddelenbedrijf andere analysemethoden wenst te gebruiken dan de in de derde alinea beschreven gevalideerde en gecertificeerde methoden, moeten die methoden overeenkomstig internationaal aanvaarde protocollen gevalideerd worden en moet de bevoegde autoriteit toestemming verlenen voor het gebruik ervan.</p>
1947	<p>Worden de resultaten van bemonstering en onderzoek geëvalueerd en wordt bij afwijkende resultaten de oorzaak hiervan nagegaan en corrigerende maatregelen genomen?</p> <p>Worden hierbij ook trendanalyses uitgevoerd en wordt bij een trend richting minder goede resultaten tijdig bijgestuurd?</p> <p>Wordt met microbiologisch onderzoek en toetsing aan de microbiologische criteria de op HACCP gebaseerde procedures en goede hygiënepraktijken geverifieerd?</p>	<p>Afwijkende resultaten t.a.v. volksgezondheid zie ook 211</p> <p>Verificatie zie ook 315.</p> <p>Bij overschrijding van de normen t.a.v. hygiëne-indicatoren moeten minimaal de maatregelen genomen worden die bij betreffende criteria zijn aangegeven.</p>	<p>M(25)</p> <p>M.4.1</p> <p>M.7.1</p> <p>M.7.4</p> <p>M.9</p>	<p>(25) Trends in de testuitslagen moeten worden geanalyseerd, aangezien zij ongewenste ontwikkelingen in het fabricageproces aan het licht kunnen brengen, zodat de exploitant van het levensmiddelenbedrijf corrigerende maatregelen kan nemen voordat het proces uit de hand loopt.</p> <p>1. Om hun op HACCP-beginselen gebaseerde procedures en goede hygiënepraktijken te valideren of te verifiëren of die goed functioneren, voeren exploitanten van levensmiddelenbedrijven waar van toepassing tests uit aan de hand van de microbiologische criteria van bijlage I.</p> <p>1. Indien bij het testen aan de hand van de in bijlage I vastgestelde criteria ontoereikende resultaten worden verkregen, nemen de exploitanten van levensmiddelenbedrijven de in de leden 2, 3 en 4 aangegeven maatregelen alsmede andere in hun op HACCP gebaseerde procedures vastgestelde corrigerende maatregelen en andere maatregelen die nodig zijn om de gezondheid van de consument te beschermen. Bovendien nemen zij maatregelen om de oorzaak van de ontoereikende resultaten op te sporen teneinde te voorkomen dat de onaanvaardbare microbiologische besmetting zich herhaalt. Die maatregelen kunnen wijzigingen van de op HACCP gebaseerde procedures of andere toegepaste maatregelen voor levensmiddelenhygiëne omvatten.</p> <p>4. Indien ontoereikende resultaten wat betreft de proceshygiënecriteria worden verkregen, worden de in hoofdstuk 2 van bijlage I genoemde maatregelen genomen.</p> <p>Exploitanten van levensmiddelenbedrijven onderzoeken trends in de testresultaten. Als zij een trend richting ontoereikende resultaten constateren, nemen zij onverwijld</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
1948	Zijn indien nodig de houdbaarheidstermijnen voldoende onderbouwd?	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 1910-1926).	M.3.2 M.II	<p>de nodige maatregelen om de situatie te corrigeren en te voorkomen dat zich microbiologische risico's voordoen.</p> <p>2. Voorzover nodig verrichten de voor de vervaardiging van het product verantwoordelijke exploitanten van levensmiddelenbedrijven studies overeenkomstig bijlage II om na te gaan of gedurende de hele houdbaarheidstermijn aan de criteria wordt voldaan. Dit geldt met name voor kant-en-klare levensmiddelen die als voedingsbodem voor <i>Listeria monocytogenes</i> kunnen dienen en waarbij die bacterie een risico voor de volksgezondheid kan inhouden. Levensmiddelenbedrijven mogen bij de uitvoering van die studies samenwerken. Er kunnen richtsnoeren voor de uitvoering van de studies worden opgenomen in de gidsen voor goede praktijken bedoeld in artikel 7 van Verordening (EG) nr. 852/2004.</p> <p>De in artikel 3, lid 2, bedoelde studies omvatten: – specificaties betreffende de fysisch-chemische eigenschappen van het product, zoals pH, aw, zoutgehalte, concentratie conserveermiddelen en aard van het verpakkingssysteem, met inachtneming van de opslag- en verwerkingsomstandigheden, de mogelijkheden van besmetting en de houdbaarheidstermijn, en – raadpleging van de beschikbare wetenschappelijke literatuur en onderzoeksgegevens betreffende de groei- en overlevingseigenschappen van de betrokken micro-organismen. Indien dit op grond van bovengenoemde studies nodig geacht wordt, verricht de exploitant van een levensmiddelenbedrijf aanvullende studies, zoals: – ontwikkeling van wiskundige voorspellingsmodellen voor het desbetreffende levensmiddel met behulp van kritische groei- of overlevingsfactoren voor de relevante micro-organismen in het product. – tests om na te gaan of het micro-organisme na inoculatie in het product kan groeien of daarin kan overleven onder uiteenlopende redelijkerwijs te verwachten opslagomstandigheden; – studies ter evaluatie van de groei of overleving van de relevante micro-organismen die in het product aanwezig kunnen zijn gedurende de houdbaarheidstermijn onder redelijkerwijs te verwachten omstandigheden bij distributie, opslag en gebruik. Bij bovengenoemde studies moet rekening gehouden worden met de inherente variabiliteit van het product, de desbetreffende micro-organismen en de verwerkings- en opslagomstandigheden.</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
1949 (400)	<p>Wordt de te verwerken boerderijmelk of verwerkte melk in bepaalde mate onderzocht op kiemgetal? Voldoet de melk aan de criteria?</p> <p>Worden overschrijdingen gemeld aan het COKZ en worden corrigerende maatregelen genomen om de oorzaak op te sporen en weg te nemen? Wordt met aanvullend onderzoek aantoonbaar gemaakt dat de corrigerende maatregelen effectief waren?</p>	<p>In bepaalde mate moet de te verwerken boerderijmelk, cq. de reeds verwerkte (gethermiseerde) melk op kiemgetal worden onderzocht. In geval van afwijkingen moet oorzaakanalyse, corrigerende maatregelen en intensivering van de frequentie van onderzoek plaatsvinden.</p>	LHD.III.IX.II.III	<p>III. CRITERIA VOOR RAUWE KOEMELK</p> <p>1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zuivelproducten vervaardigen, moeten procedures op gang brengen om ervoor te zorgen dat, onmiddellijk voor verwerking:</p> <p>a) rauwe koemelk die gebruikt wordt bij de bereiding van zuivelproducten een kiemgetal bij 30 °C heeft van minder dan 300.000 per ml, en</p> <p>b) verwerkte koemelk die gebruikt wordt bij de bereiding van zuivelproducten een kiemgetal bij 30 °C heeft van minder dan 100.000 per ml.</p> <p>2. Indien melk niet voldoet aan de criteria van punt 1, moet de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de bevoegde autoriteit daarvan in kennis stellen en corrigerende maatregelen treffen.</p>
2000	DIERLIJKE BIJPRODUCTEN	top		
	Voorzieningen en beheersmaatregelen tijdens verzamelen en vervoer			
2001	<p>Zijn procedures beschreven en geïmplementeerd aangaande de verzameling en afvoer van cat. 2 en cat. 3 materiaal conform de Verordening dierlijke bijproducten?</p>	<p>Vraag bestaat uit twee delen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. procedures bestaan en er wordt volgens de procedures gewerkt; 2. procedures stroken met de verplichtingen uit de verordening <p>Indien er geen adequate schriftelijke procedures zijn dient deze vraag met ONVOLDOENDE te worden beantwoord. Bij boerderijzuivelbereiders is schriftelijke procedure niet noodzakelijk. Bij ontbreken ervan kan geantwoord worden met NVT.</p>	DBK.4,28	<p><i>Artikel 4</i></p> <p>Beginpunt in de productieketen en verplichtingen</p> <p>1. Zodra exploitanten dierlijke bijproducten of afgeleide producten die in het toepassingsgebied van deze verordening vallen, doen ontstaan, identificeren zij deze en zorgen zij ervoor dat deze overeenkomstig deze verordening worden verwerkt (beginpunt).</p> <p>2. De exploitanten zorgen er in alle fasen van het verzamelen, het vervoer, de hantering, de behandeling, de transformatie, de verwerking, de opslag, het in de handel brengen, de verdeling, het gebruik en de verwijdering binnen de ondernemingen die zij controleren, voor dat de dierlijke bijproducten en afgeleide producten voldoen aan de vereisten van deze verordening, die betrekking hebben op hun activiteiten.</p> <p><i>Artikel 28</i></p> <p>Eigen controles</p> <p>Exploitanten zorgen voor de invoering, toepassing en handhaving van eigen controles in hun inrichtingen om op de naleving van deze verordening toe te zien. Zij zorgen ervoor dat geen dierlijke bijproducten of afgeleide producten waarvan wordt vermoed of is vastgesteld dat zij niet aan deze verordening voldoen, de inrichtingen of bedrijven verlaten, tenzij deze bestemd zijn om te worden</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
				verwijderd.
2002	<p>Worden dierlijke bijproducten verzameld en vervoerd in afgesloten nieuwe verpakkingen of afgedekte lekvrije (herbruikbare) recipiënten of voertuigen (inclusief bulkvervoer), en zijn deze schoon en droog voor gebruik?</p>	<p>Van belang is scheiding van DBP van producten die bestemd zijn voor humane consumptie. Ook scheiding tussen cat. 2 en cat. 3 materiaal, anders is combinatie allemaal cat. 2 materiaal.</p> <p>Indien de opslag van cat. 3 materiaal in dezelfde ruimte als food plaatsvindt (bv in poederloodsen), dan dient dit in een dedicated area te gebeuren.</p> <p>De eis van nieuwe verpakkingen is niet van toepassing op retourstromen van voorheen aan afnemers geleverd product.</p> <p>Voor inspectie van boerderijzuivelbereiders: besteed ook aandacht aan eventuele pompen die de wei vanuit de kaasbak afvoeren (naar opslag of voederbak).</p> <p>Voertuigen of tanks (bulkvervoer) die voor vervoer van categorie 3 materiaal worden gebruikt dienen vóór gebruik gereinigd en ontsmet te worden. Het betreft de binnenkant van de transportruimen. Stel vast of er een CIP-reiniging plaatsvindt en zo ja, of deze afdoende is. De frequentie is afhankelijk van het gebruik: <u>onder andere</u> het soort product, steeds hetzelfde vs. wisselend product/ oorsprongsbedrijf.</p>	<p>DBU.VIII.I.1.1, 1.2 VIII.I.3 DBU.X.II.4.IB.4.2</p>	<p>1. Vanaf het in artikel 4, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1069/2009 genoemde beginpunt in de productieketen moeten dierlijke bijproducten en afgeleide producten worden verzameld en vervoerd in gesloten nieuwe verpakkingen of afgedekte lekvrije recipiënten of voertuigen.</p> <p>2. Voertuigen en recipiënten die opnieuw gebruikt kunnen worden en alle opnieuw te gebruiken uitrusting of apparatuur die in contact komen met andere dierlijke bijproducten of afgeleide producten dan afgeleide producten die in de handel worden gebracht overeenkomstig Verordening (EG) nr. 767/2009 en die worden opgeslagen en vervoerd overeenkomstig bijlage II bij Verordening (EG) nr. 183/2005, moeten schoon worden gehouden.</p> <p>Tenzij zij bestemd zijn voor het vervoeren van bijzondere dierlijke bijproducten of afgeleide producten op zodanige wijze dat er geen gevaar voor versleping bestaat, moeten zij met name:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) schoon en droog zijn voor gebruik, en b) voor zover nodig na elk gebruik gereinigd, gespoeld en/of ontsmet te worden om versleping te voorkomen. <p>Afdeling 1 is niet van toepassing op het verzamelen en vervoeren van categorie 3-materiaal dat bestaat uit melk, melkproducten en melkderivaten door exploitanten van melkverwerkingsinrichtingen die zijn erkend overeenkomstig artikel 4 van Verordening (EG) nr. 853/2004, wanneer zij producten ontvangen die zij tevoren hadden geleverd en die naar hen worden teruggezonden, met name door hun afnemers.</p> <p>4.2. het eindproduct moet voorzien zijn van een etiket waarop vermeld staat dat het categorie 3-materiaal bevat en niet bestemd is voor menselijke consumptie, en het moet:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) in nieuwe recipiënten worden verpakt, of b) in bulk worden vervoerd in containers of andere vervoermiddelen die vóór gebruik grondig zijn gereinigd en ontsmet.

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
2004	Wordt versleping via herbruikbare recipiënten en vervoersmiddelen (bij bulkvervoer) vermeden, bijvoorbeeld door deze specifiek te bestemmen voor dierlijke bijproducten?		DBU.VIII.I.1.3	<p>3. Recipiënten die opnieuw gebruikt kunnen worden, moeten specifiek bestemd worden voor het vervoer van een bepaald dierlijk bijproduct of afgeleid product, voor zover dat nodig is om versleping te voorkomen.</p> <p>Recipiënten die opnieuw kunnen worden gebruikt, mogen evenwel worden gebruikt, mits de bevoegde autoriteit voor dat gebruik toestemming heeft verleend:</p> <p>a) voor het vervoeren van verschillende dierlijke bijproducten of afgeleide producten, mits zij na elk gebruik worden gereinigd en ontsmet zodat versleping wordt voorkomen;</p> <p>b) voor het vervoer van de in artikel 10, onder f), van Verordening (EG) nr. 1069/2009 bedoelde dierlijke bijproducten of afgeleide producten na het gebruik ervan voor het vervoer van voor menselijke consumptie bestemde producten, onder omstandigheden die versleping voorkomen.</p>
2005	Wordt cat. 3 materiaal opgeslagen en vervoerd bij een geschikte temperatuur?	<p>Om ervoor te zorgen dat er geen gevaar voor de gezondheid van mens of dier ontstaat, worden de producten bij een geschikte temperatuur opgeslagen en vervoerd.</p> <p>Voor (koel)wagens, die voor het vervoer gebruikt worden, geldt dat ze zó ontworpen dienen te zijn dat gedurende de gehele vervoersperiode de temperatuur op een geschikt niveau kan worden gehandhaafd en dat de temperatuur kan worden gecontroleerd.</p>	DBU.VIII.I.2.2, 3. DBR.3.7 (eruit)	<p>Onverwerkt categorie 3-materiaal dat bestemd is voor de productie van voedermiddelen of voeders voor gezelschapsdieren moet gekoeld, ingevroren of na inkuiling vervoerd en opgeslagen worden, tenzij het:</p> <p>a) wordt verwerkt binnen 24 uur nadat het is verzameld of nadat het uit de koel- of vriesruimte is gehaald, indien het daaropvolgende vervoer plaatsvindt met een vervoermiddel waarin de opslagtemperatuur gehandhaafd blijft;</p> <p>b) in het geval van melk, melkproducten of melkderivaten die geen van de in bijlage X, hoofdstuk II, afdeling 4, deel I, genoemde behandelingen hebben ondergaan, in geïsoleerde gekoelde recipiënten wordt vervoerd, tenzij de risico's op andere manieren kunnen worden beperkt door de kenmerken van het materiaal.</p> <p>3. De koelwagens die voor het vervoer gebruikt worden, moeten zo ontworpen zijn dat gedurende de gehele vervoersperiode de temperatuur op een geschikt niveau kan worden gehandhaafd en dat de temperatuur kan worden gecontroleerd.</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
2006	Wordt verpakkingsmateriaal, bedoeld voor eenmalig gebruik, na gebruik vernietigd?	Indien geen gebruik gemaakt wordt van verpakkingsmateriaal voor eenmalig gebruik, dan beantwoorden met N.V.T. Anders verifiëren of het verpakkingsmateriaal inderdaad niet hergebruikt wordt met speciale aandacht voor kruiscontaminatie.	DBU.VIII.I.1.4	4. Verpakkingsmateriaal moet overeenkomstig de wetgeving van de Unie worden verwijderd door verbranding of volgens een andere methode.
2007	M.b.t. verwerkt cat. 3 materiaal: Worden na de verwerking de nodige voorzorgsmaatregelen getroffen om te voorkomen dat het product wordt verontreinigd?	Doel is het voorkomen van kruis- en/of nabesmetting en voorkomen van onaanvaardbare achteruitgang van het materiaal met het oog op bestemming vervoeding.	DBU.X.II.4.IB.4.1	4. Behalve aan de in de punten 1, 2 en 3 vermelde eisen moeten melk, melkproducten en melkderivaten aan de volgende eisen voldoen: 4.1. na de verwerking moeten de nodige voorzorgsmaatregelen worden getroffen om te voorkomen dat het product wordt verontreinigd;
2008	Zijn de dierlijke bijproducten tijdens verzameling, opslag en vervoer gescheiden en identificeerbaar?	Tijdens opslag en vervoer dient op verpakkingen en recipiënten. (incl. bulkwagens) een merk of etiket aangebracht te zijn waarop duidelijk de categorie dierlijke bijproducten wordt aangegeven, alsmede de voor die categorie verplichte tekst en in geval van vervoer naar het buitenland de verplichte kleurcodering Tijdens verzamelen van DBP op het bedrijf van oorsprong mag met andere identificatie worden gewerkt. Deze identificatie moet eenduidig zijn voor wat betreft de status van het product. Tevens moet dit expliciet zijn vastgelegd en bekend zijn binnen het bedrijf. Deze eis geldt niet voor retourstromen van voorheen aan afnemers geleverd product.	DBU.VIII.II.1a, c DBU.VIII.II.2	HOOFDSTUK II IDENTIFICATIE 1. Alle nodige maatregelen moeten worden getroffen om ervoor te zorgen dat: a) zendingen dierlijke bijproducten en afgeleide producten identificeerbaar zijn en tijdens het verzamelen op de plaats van oorsprong van de dierlijke bijproducten alsook tijdens het vervoer gescheiden en identificeerbaar blijven; c) zendingen dierlijke bijproducten en afgeleide producten van een lidstaat naar een andere lidstaat worden verzonden in verpakkingen, recipiënten of voertuigen die als volgt duidelijk zichtbaar en, op zijn minst voor de duur van het vervoer, met een onuitwisbare kleurcode gemarkeerd zijn om de in deze verordening bedoelde informatie op het oppervlak of een deel van het oppervlak van een verpakking, recipiënt of voertuig dan wel op een daarop aangebracht etiket of symbool aan te geven: i) voor categorie 1-materiaal, met de kleur zwart; ii) voor categorie 2-materiaal (met uitzondering van mest en de inhoud van het maag-darmkanaal), met de kleur geel; iii) voor categorie 3-materiaal, met de kleur groen met een hoog gehalte aan blauw om ervoor te zorgen dat zij duidelijk kan worden onderscheiden van de andere kleuren; 2. Tijdens het vervoer en de opslag moet op de verpakking, de recipiënt of het voertuig een etiket worden aangebracht waarop:

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
				a) duidelijk de categorie dierlijke bijproducten of afgeleide producten wordt aangegeven, en b) de volgende woorden zijn afgedrukt, zodanig dat deze op de verpakking, de recipiënt of het voertuig, naargelang het geval, zichtbaar en leesbaar zijn: i) voor categorie 3-materiaal: „Niet voor menselijke consumptie“; ii) voor categorie 2-materiaal (met uitzondering van mest en de inhoud van het maag-darmkanaal), en van categorie 2-materiaal afgeleide producten: „Niet voor dierlijke consumptie“;
2010	Beschikt het bedrijf over een monsternamen- en onderzoeksprogramma voor verwerkt cat. 3 materiaal of cat. 3 materiaal dat rechtstreeks wordt geleverd als voedermiddel voor landbouwhuisdieren en (indien van toepassing) voldoet het in dit kader onderzocht materiaal aan de gestelde normen voor Enterobacteriaceae en Salmonella spp.?	Ga na wat een bedrijf qua interne controle van verwerkt cat. 3 materiaal of cat. 3 met bestemming directe voeding heeft. Op basis van HACCP beginselen kan voor bepaalde productsoorten ook volstaan worden met een goed onderbouwd pH bemonsteringssysteem. NB: Indien afvoer plaatsvindt naar een erkend cat. 3 bedrijf (verwerker/ intermediair/ opslag), dan hoeft het bedrijf zelf GEEN monsternamenprogramma toe te passen. (Antwoord is dan: N.V.T.) In het geval het materiaal als verwerkt cat. 3 materiaal het bedrijf verlaat, dan WEL. En ook WEL als het materiaal direct ter voeding wordt bestemd.	DBU.X.I	<i>BIJLAGE X</i> VOEDERMIDDELEN HOOFDSTUK I ALGEMENE EISEN VOOR HET VERWERKEN EN IN DE HANDEL BRENGEN Microbiologische normen voor afgeleide producten De onderstaande microbiologische normen gelden voor afgeleide producten. Monsters die worden genomen tijdens de opslag van de eindproducten bij het verwerkingsbedrijf of bij uitslag van die producten uit dat bedrijf, moeten aan de volgende normen voldoen: <i>Salmonella</i> : geen in 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0, <i>Enterobacteriaceae</i> : n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 in 1 g,
	Aflevering en traceerbaarheid			
2021	Produceert het bedrijf verwerkt cat. 3 materiaal?	Dit is een inventariserende vraag en belangrijk voor het vervolg van de audit. Indien er verwerkt cat. 3 materiaal ontstaat op het bedrijf, dan is borging van de verwerkingsmethode punt van aandacht tijdens de audit.	DBU.X.II.4	Specifieke eisen voor melk, biest en bepaalde andere van melk of biest afgeleide producten De e l l A l g e m e n e e i s e n ... B. Verwerkingsnormen 1. Melk moet een van de volgende behandelingen

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
		<p>Indien onverwerkt cat. 3 materiaal ontstaat, dan is bestemming richting erkend DBP bedrijf onderwerp van nadere bevraging.</p> <p>Definitie van verwerkt cat. 3 materiaal: Het product heeft tenminste 1 van de hiernaast genoemde behandelingen ondergaan. Dus kortweg de verschillende opties:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Sterilisatie ❖ UHT + drogen ❖ UHT + verzuren (pH<6) ❖ 2 x HTST ❖ HTST + drogen ❖ HTST + verzuren (pH<6) 		<p>ondergaan:</p> <p>1.1. sterilisatie met een F 0 (*) -waarde van ten minste 3;</p> <p>1.2. UHT (**) in combinatie met:</p> <p>a) een daarop volgende fysieke behandeling, door:</p> <p>i) een droogprocedé, in het geval van melk die bestemd is als voeder voor dieren gecombineerd met extra verhitting tot 72 °C of meer, of</p> <p>ii) verlaging van de pH tot minder dan 6 gedurende ten minste een uur;</p> <p>b) de voorwaarde dat de melk, het melkproduct of melkderivaat ten minste 21 dagen voor verzending is geproduceerd en dat in de lidstaat van oorsprong gedurende deze periode geen mond-en-klauwzeer is vastgesteld;</p> <p>1.3. HTST (*) tweemaal toegepast;</p> <p>1.4. HTST in combinatie met:</p> <p>a) een daarop volgende fysieke behandeling, door:</p> <p>i) een droogprocedé, in het geval van melk die bestemd is als voeder voor dieren gecombineerd met extra verhitting tot 72 °C of meer, of</p> <p>ii) verlaging van de pH tot minder dan 6 gedurende ten minste een uur;</p> <p>b) de voorwaarde dat de melk, het melkproduct of melkderivaat ten minste 21 dagen voor verzending is geproduceerd en dat in de lidstaat van oorsprong gedurende deze periode geen mond-en-klauwzeer is vastgesteld.</p> <p>2. Melkproducten en melkderivaten moeten ten minste een van de in punt 1 bedoelde behandelingen ondergaan of worden bereid met melk die overeenkomstig punt 1 is behandeld.</p> <p>3. Wei die wordt gebruikt als voeder voor dieren van soorten die gevoelig zijn voor mond-en-klauwzeer en die wordt geproduceerd van melk die een behandeling overeenkomstig punt 1 heeft ondergaan:</p> <p>a) mag pas 16 uur na het stremmen van de melk worden afgetapt en alleen naar veehouderijen worden vervoerd als de pH lager dan 6,0 is, of</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
				<p>b) moet ten minste 21 dagen vóór verzending zijn geproduceerd, waarbij gedurende die periode geen geval van mond-en-klauwzeer in het land van oorsprong is geconstateerd.</p> <p>4. Behalve aan de in de punten 1, 2 en 3 vermelde eisen moeten melk, melkproducten en melkderivaten aan de volgende eisen voldoen:</p> <p>4.1. na de verwerking moeten de nodige voorzorgsmaatregelen worden getroffen om te voorkomen dat het product wordt verontreinigd;</p> <p>4.2. het eindproduct moet voorzien zijn van een etiket waarop vermeld staat dat het categorie 3-materiaal bevat en niet bestemd is voor menselijke consumptie, en het moet:</p> <p>a) in nieuwe recipiënten worden verpakt, of</p> <p>b) in bulk worden vervoerd in containers of andere vervoermiddelen die vóór gebruik grondig zijn gereinigd en ontsmet.</p> <p>5. Rauwe melk moet worden geproduceerd onder omstandigheden die adequate garanties bieden ten aanzien van de diergezondheid.</p>
2022	Wordt cat. 3 materiaal afgevoerd naar een toegestane bestemming?	<p>Zie voor toegestane bestemmingen het schema op pagina 3 van het infoblad DBP.</p> <p>Verwerkt cat. 3 materiaal is vrij verhandelbaar onder voorwaarde van hetgeen aangegeven in artikel 31 van VO (EG) 1069/2009.</p> <p>Bedrijven die producten maken met bestemming vervoeding aan landbouwhuisdieren moeten erkend/geregistreerd zijn.</p> <p>Indien men onverwerkt cat. 3 materiaal uiteindelijk wil bestemmen voor landbouwhuisdiervoeder, dan dient men dit materiaal af te zetten aan een hiertoe erkend bedrijf. Op de site van de NVWA is een overzicht beschikbaar van de erkende bedrijven.</p> <p>Uitzondering betreft directe vervoeding → zie vraag</p>	DBU.X.II.4, DBK.31.1.c	<p>HOOFDSTUK II</p> <p>SPECIFIEKE EISEN VOOR VERWERKTE DIERLIJKE EIWITTEN EN ANDERE AFGELEIDE PRODUCTEN</p> <p><i>Afdeling 4</i></p> <p>Specifieke eisen voor melk, biest en bepaalde andere van melk of biest afgeleide producten</p> <p>(hier niet weergegeven, want betreft zeer lange wettekst!)</p> <p>Dierlijke bijproducten en afgeleide producten voor vervoeding aan landbouwhuisdieren met uitzondering van pelsdieren</p> <p><i>Artikel 31</i></p> <p>In de handel brengen</p> <p>1. Dierlijke bijproducten en afgeleide producten die</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
		<p>2023.</p> <p>Voor bestemming in het buitenland geldt onderstaande: Categorie 3 en verwerkt categorie 3 materiaal behoeft geen toestemming van de lidstaat van ontvangst, maar moet wel voldoen aan de overige voorwaarden. Dit betekent: handelsdocument en rechtstreeks vervoer naar de installatie van bestemming, die 1069/2009-erkend is (of een diervoederbedrijf met een registratie of erkenning conform VO (EG)183/2005.)</p>		<p>bestemd zijn om aan landbouwhuisdieren, met uitzondering van pelsdieren, te worden vervoerd, mogen slechts in de handel worden gebracht indien zij:</p> <p>a) uitsluitend bestaan uit of afgeleid zijn van ander categorie 3-materiaal dan bedoeld in artikel 10, onder n), o) en p);</p> <p>b) voor zover van toepassing, zijn verzameld of verwerkt overeenkomstig de voorwaarden voor sterilisatie onder druk of andere voorwaarden ter voorkoming van risico's voor de volksgezondheid en de diergezondheid overeenkomstig op grond van artikel 15 goedgekeurde maatregelen en eventuele overeenkomstig lid 2 van dit artikel vastgestelde maatregelen; alsmede</p> <p>c) afkomstig zijn van erkende of geregistreerde inrichtingen of bedrijven, voor zover van toepassing op het dierlijke bijproduct of het afgeleide product in kwestie.</p>
2023	<p>Wordt, indien onverwerkt cat. 3 materiaal rechtstreeks bestemd wordt als voedermiddel, voldaan aan de voorschriften van VO (EG) 142/2011, Bijlage X, Hoofdstuk II, Afdeling 4, deel II?</p>	<p>Voorwaarden voor directe vervoeding van onverwerkt cat. 3 materiaal:</p> <p>Het Bureau Risicobeoordeling (BUR) van de NVWA heeft een risicoanalyse uitgevoerd met betrekking tot de vervoeding van onverwerkt categorie 3 materiaal (inclusief rauwe melk) uit de zuivelsector. N.a.v. deze risicoanalyse is bepaald dat deze dierlijke bijproducten in Nederland niet mogen worden vervoerd.</p> <p>De enige uitzondering hierop is rauwmelkse wei voor vervoeding binnen Nederland. Deze rauwmelkse wei mag dan pas 16 uur na het stremmen van de melk afgetapt worden en de pH dient lager dan 6,0 te zijn.</p>	DBU.X.II.4.II	<p>Afwijkingen voor het in de handel brengen van melk die overeenkomstig nationale normen is verwerkt</p> <p>1. De in de punten 2 en 3 vastgestelde eisen zijn van toepassing op de verwerking, het gebruik en de opslag van melk, melkproducten en melkderivaten die onder de definitie van categorie 3-materiaal vallen, als bedoeld in artikel 10, onder e), van Verordening (EG) nr. 1069/2009, met uitzondering van centrifuge- of separatorslib en melk als bedoeld in artikel 10, onder f) en h), van die verordening, die niet zijn verwerkt overeenkomstig deel 1 van deze afdeling.</p> <p>2. De bevoegde autoriteit staat melkverwerkingsinrichtingen die zijn erkend of geregistreerd overeenkomstig artikel 4 van Verordening (EG) nr. 853/2004 om melk, melkproducten en melkderivaten voor de in punt 3 bedoelde doeleinden te leveren op voorwaarde dat de betrokken inrichting de traceerbaarheid van de producten garandeert.</p> <p>3. Melk, melkproducten en melkderivaten mogen worden geleverd en gebruikt als voedermiddelen:</p> <p>a) in de betrokken lidstaat en in grensoverschrijdende gebieden wanneer de betrokken lidstaten dit onderling overeen zijn gekomen, in het geval van afgeleide</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
				<p>producten, met inbegrip van wit water, die in aanraking zijn geweest met rauwe melk en/of gepasteuriseerde melk overeenkomstig bijlage III, sectie IX, hoofdstuk II, punt II.1, onder a) of b), bij Verordening (EG) nr. 853/2004, indien die afgeleide producten een van de volgende behandelingen hebben ondergaan:</p> <p>i) UHT;</p> <p>ii) een sterilisatie waarbij een Fc-waarde van ten minste 3 wordt bereikt of die is uitgevoerd bij een temperatuur van ten minste 115 °C gedurende 15 minuten of een gelijkwaardige tijd-temperatuurcombinatie;</p> <p>iii) pasteurisatie of sterilisatie anders dan bedoeld in punt ii), gevolgd door:</p> <p>— voor melkpoeder, melkpoederproducten of melkpoederderivaten, een droogprocedé;</p> <p>— voor een aangezuurd melkproduct, een procedé waarbij de pH gedurende ten minste één uur tot minder dan 6 wordt verlaagd;</p> <p>b) in de betrokken lidstaat,</p> <p>i) indien het gaat om afgeleide producten, met inbegrip van wit water, die in aanraking zijn geweest met melk die alleen gepasteuriseerd is overeenkomstig bijlage III, sectie IX, hoofdstuk II, punt II.1, onder a), bij Verordening (EG) nr. 853/2004, en wei, afkomstig van niet-warmtebehandelde melkproducten, die pas 16 uur na het stremmen van de melk is afgetapt en die alleen als voeder mag worden geleverd als de pH minder dan 6,0 bedraagt, op voorwaarde dat de afgeleide producten worden verzonden naar een beperkt aantal toegelaten veehouderijen, dat is vastgesteld op grond van de risicobeoordeling voor best- en worse-casescenario's die door de betrokken lidstaat is uitgevoerd bij de opstelling van de rampenplannen voor epizoötiën, met name mond- en klauwzeer;</p> <p>ii) indien het gaat om rauwe producten, met inbegrip van wit water dat in aanraking is geweest met rauwe melk en andere producten waarvoor de onder a) en b) i), bedoelde behandelingen niet kunnen worden gegarandeerd, op voorwaarde dat zij worden verzonden naar een beperkt aantal toegelaten veehouderijen, dat is vastgesteld op grond van de risicobeoordeling voor best- en worse-</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
				<p>casescenario's die door de betrokken lidstaat wordt uitgevoerd bij de opstelling van de rampenplannen voor epizoötiën, met name mond-en-klauwzeer, mits de op de toegelaten veehouderijen aanwezige dieren alleen kunnen worden verplaatst:</p> <p>— rechtstreeks naar een slachthuis in dezelfde lidstaat, of</p> <p>— naar een ander agrarisch bedrijf in dezelfde lidstaat, waarvoor de bevoegde autoriteit garandeert dat voor mond-en-klauwzeer vatbare dieren het bedrijf alleen kunnen verlaten, hetzij rechtstreeks naar een slachthuis in dezelfde lidstaat, hetzij, indien de dieren verzonden zijn naar een agrarisch bedrijf dat de in punt ii) bedoelde producten niet vervoert, na een wachttijd van 21 dagen na aankomst van de dieren.</p> <p>4. De bevoegde autoriteit mag toestemming verlenen voor de levering van biest die niet voldoet aan de in deel I, onder B, punt 6, vastgestelde voorwaarden, van een landbouwer aan een andere landbouwer binnen dezelfde lidstaat voor vervoeringsdoeleinden, onder omstandigheden waarmee de overdracht van gezondheidsrisico's wordt voorkomen.</p>
2025	Is de traceerbaarheid van dierlijke bijproducten geborgd middels de verplichte administratie en handelsdocumenten?	<p>Verplichte administratie omvat tenminste:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Omschrijving van het materiaal, - Hoeveelheid van het materiaal, - Verzamel-/ verzenddatum, - NAW vervoerder en ontvanger, met indien van toepassing registratie- of erkenningsnummer <p>Deze administratieverplichtingen gelden ook voor vervoerder en ontvanger. De handelsdocumenten kunnen hiervoor gebruikt worden.</p>	DBK.22, DBU.VIII.IV.1	<p><i>Artikel 22</i> Traceerbaarheid.</p> <p>1. Exploitanten die dierlijke bijproducten of afgeleide producten verzenden, vervoeren of ontvangen, houden een administratie van die zendingen alsook de desbetreffende documenten of gezondheidscertificaten bij.</p> <p><i>Afdeling 1</i> Algemene bepalingen</p> <p>1. De in artikel 22, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1069/2009 bedoelde administratie voor andere dierlijke bijproducten en afgeleide producten dan de in artikel 3, lid 2, onder h), van Verordening (EG) nr. 767/2009 gedefinieerde, van dierlijke bijproducten of afgeleide producten vervaardigde mengvoeders die in de handel worden gebracht overeenkomstig artikel 4 van Verordening (EG) nr. 767/2009, moet bestaan uit:</p> <p>a) een omschrijving van:</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
				<p>i) de diersoort in geval van categorie 3-materiaal en daarvan afgeleide producten die bestemd zijn voor gebruik als voedermiddelen, en, indien van toepassing, in het geval van hele karkassen en koppen, het oormerknummer;</p> <p>ii) de hoeveelheid materiaal;</p> <p>b) voor de administratie die bijgehouden wordt door een persoon die dierlijke bijproducten of afgeleide producten verzendt, de volgende informatie:</p> <p>i) de datum waarop het materiaal op het bedrijf is verzameld;</p> <p>ii) de naam en het adres van de vervoerder en van de ontvanger en, indien van toepassing, hun erkennings- of registratienummer;</p> <p>c) voor de administratie die bijgehouden wordt door een persoon die dierlijke bijproducten of afgeleide producten vervoert, de volgende informatie:</p> <p>i) de datum waarop het materiaal op het bedrijf is verzameld;</p> <p>ii) de plaats van oorsprong van het materiaal, vanwaar het materiaal wordt verzonden;</p> <p>iii) de naam en adres van de ontvanger en, indien van toepassing, zijn erkennings- of registratienummer;</p> <p>d) voor de administratie die bijgehouden wordt door een persoon die dierlijke bijproducten of afgeleide producten ontvangt, de volgende informatie:</p> <p>i) de datum van ontvangst van het materiaal;</p> <p>ii) de plaats van oorsprong van het materiaal, vanwaar het materiaal wordt verzonden;</p> <p>iii) naam en adres van de vervoerder.</p> <p>2. In afwijking van punt 1 zijn exploitanten niet verplicht de in punt 1, onder a), b) i), c) i) en iii), en d) ii) en iii), bedoelde gegevens afzonderlijk bij te houden, indien zij een kopie van het in hoofdstuk III vastgestelde handelsdocument voor iedere zending bewaren en deze gegevens ter beschikking stellen in samenhang met de andere gegevens die krachtens punt 1 vereist zijn.</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
2026	Worden de dierlijke bijproducten tijdens het vervoer vergezeld door een handelsdocument dat voldoet aan de eisen?	<p>- Bij vervoer naar andere EU-Lidstaten: een specifiek model handelsdocument is verplicht (zie Bijlage VIII, Hoofdstuk III of website COKZ).</p> <p>- Bij vervoer binnen Nederland: gebruik het specifieke model handelsdocument of een handelsdocument met daarop minimaal de volgende gegevens:</p> <p># de datum waarop het materiaal op het bedrijf is verzameld;</p> <p># de omschrijving van het materiaal inclusief de categorie, diersoort en toepasselijke subcategorie in geval van cat. 3 materiaal voor voeding;</p> <p># de hoeveelheid materiaal in liters, kilogrammen of aantal verpakkingen;</p> <p># de plaats van oorsprong van het materiaal, vanwaar het materiaal wordt verzonden en indien van toepassing het erkenningsnummer o.g.v. VO(EG) nr. 853/2004 van betreffende inrichting;</p> <p># de naam en het adres van de vervoerder;</p> <p># de naam en het adres van de ontvanger en indien van toepassing het erkenningsnummer daarvan o.g.v. Vo.(EG) nr. 1069/2009;</p> <p># een voor betreffende zending uniek referentienummer op het document.</p> <p>- Het originele exemplaar van het handelsdocument wordt ingevuld en ondertekend door de verantwoordelijke functionaris met een handtekening die in kleur verschilt van de gedrukte tekst.</p> <p>- Handelsdocumenten van iedere zending moeten tenminste 2 jaar worden bewaard en vormen de minimale basis voor de administratie.</p> <p><u>Uitzondering: een handelsdocument is niet vereist voor retourstromen van voorheen aan afnemers geleverd product.</u></p>	DBU.VIII.III	<p>HOOFDSTUK III</p> <p>HANDELSDOCUMENTEN EN GEZONDHEIDSCERTIFICATEN</p> <p>1. Tijdens het vervoer moeten de dierlijke bijproducten en de afgeleide producten vergezeld gaan van een handelsdocument dat is opgesteld overeenkomstig het in dit hoofdstuk vastgestelde model of, wanneer deze verordening dat voorschrijft, een gezondheidscertificaat.</p> <p>...</p> <p>2. Het handelsdocument moet ten minste in drievoud worden opgemaakt (een origineel en twee afschriften). Het origineel gaat samen met de zending naar de eindbestemming. De ontvanger moet het bewaren. De producent en de vervoerder bewaren ieder een afschrift.</p> <p>De lidstaten kunnen eisen dat bewijs wordt geleverd dat de zendingen zijn aangekomen, via het Traces-systeem of met een vierde exemplaar van het handelsdocument dat door de ontvanger naar de producent wordt teruggezonden.</p> <p>3. Gezondheidscertificaten moeten door de bevoegde autoriteit afgegeven en ondertekend worden.</p> <p>4. Dierlijke bijproducten en afgeleide producten moeten vanaf het in artikel 4, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1069/2009 genoemde beginpunt van de productieketen tijdens het vervoer in de Europese Unie vergezeld gaan van een handelsdocument dat is opgesteld overeenkomstig het in punt 6 vastgestelde model.</p> <p>In aanvulling op de toestemming om de informatie bekend te maken via een alternatief systeem als bedoeld in artikel 21, lid 3, tweede alinea, van Verordening (EG) nr. 1069/2009 kan de bevoegde autoriteit ook toestaan dat op haar grondgebied vervoerde dierlijke bijproducten en afgeleide producten vergezeld gaan van:</p> <p>a) een ander handelsdocument, in papieren of in elektronische vorm, op voorwaarde dat een dergelijk handelsdocument de in opmerking f) van punt 6 van dit hoofdstuk bedoelde informatie bevat;</p> <p>b) een handelsdocument waarin de hoeveelheid van het materiaal is uitgedrukt als het gewicht of volume van het materiaal of als het aantal verpakkingen.</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
				<p>5. Registers en aanverwante handelsdocumenten of gezondheidscertificaten worden ten minste twee jaar bewaard, zodat zij aan de bevoegde autoriteit kunnen worden overgelegd.</p> <p>6. Model voor een handelsdocument</p> <p>...</p> <p>Op het handelsdocument moeten de volgende gegevens worden vermeld:</p> <p>i) de datum waarop het materiaal op het bedrijf is verzameld;</p> <p>ii) een omschrijving van het materiaal, met inbegrip van:</p> <ul style="list-style-type: none"> — de identificatie van het materiaal op basis van de in de artikelen 8, 9 en 10 van Verordening (EG) nr. 1069/2009 genoemde categorieën; — de diersoort en een specifieke verwijzing naar het toepasselijke punt in artikel 10 van Verordening (EG) nr. 1069/2009 in geval van categorie 3-materiaal en daarvan afgeleide producten die voor vervoeding bestemd zijn, en — indien van toepassing, het oormerknummer van het dier; NL L 54/56 Publicatieblad van de Europese Unie 26.2.2011 <p>iii) de hoeveelheid materiaal, uitgedrukt in volume, gewicht of aantal verpakkingen;</p> <p>iv) de plaats van oorsprong van het materiaal, vanwaar het materiaal wordt verzonden;</p> <p>v) de naam en het adres van de vervoerder van het materiaal;</p> <p>vi) de naam en het adres van de ontvanger en, indien van toepassing, diens erkennings- of registratienummer, dat werd toegekend op grond van Verordening (EG) nr. 1069/2009 dan wel Verordening (EG) nr. 852/2004, (EG) nr. 853/2004 of (EG) nr. 183/2005, naargelang het geval;</p> <p>vii) indien van toepassing, het erkennings- of registratienummer van de inrichting of het bedrijf van oorsprong, dat werd toegekend op grond van Verordening (EG) nr. 1069/2009 dan wel Verordening (EG) nr. 852/2004, (EG) nr. 853/2004 of (EG) nr. 183/2005, naargelang het geval, en de aard en de methoden van de</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
				<p>behandeling.</p> <p>g) De kleur van de handtekening van de verantwoordelijke persoon moet verschillen van die van de gedrukte tekst.</p> <p>h) Het referentienummer van het document en het lokale referentienummer worden voor dezelfde zending slechts één keer toegekend.</p>
2027	Wordt het handelsdocument in drievoud opgemaakt en minimaal 2 jaar bewaard?	<p>Verzender, transporteur en ontvanger bewaren elk 1 exemplaar. Indien 1 bedrijf meerdere van deze taken vervult, kan volstaan worden met 1 exemplaar per bedrijf. Dit geldt bijvoorbeeld voor een bedrijf dat zowel transporteur als ontvanger is van dierlijke bijproducten.</p> <p>Handelsdocumenten van iedere zending moeten tenminste 2 jaar worden bewaard en vormen de minimale basis voor de administratie.</p>	DBU.VIII.III.2, VIII.III.5	<p>2. Het handelsdocument moet ten minste in drievoud worden opgemaakt (een origineel en twee afschriften). Het origineel gaat samen met de zending naar de eindbestemming. De ontvanger moet het bewaren. De producent en de vervoerder bewaren ieder een afschrift.</p> <p>...</p> <p>5. Registers en aanverwante handelsdocumenten of gezondheidscertificaten worden ten minste twee jaar bewaard, zodat zij aan de bevoegde autoriteit kunnen worden overgelegd.</p>
	Specifieke eisen t.a.v. categorie 2 materiaal			
2031	Voldoen de criteria op grond waarvan een product wordt ingedeeld in categorie 2?		DBK 9.1	<p>Artikel 9 Categorie 2-materiaal</p> <p>Categorie 2-materiaal omvat de volgende dierlijke bijproducten:</p> <p>...</p> <p>c) dierlijke bijproducten die residuen van toegelaten stoffen of van contaminanten bevatten die de in artikel 15, lid 3, van Richtlijn 96/23/EG bedoelde toegelaten niveaus overschrijden;</p> <p>d) producten van dierlijke oorsprong die ongeschikt voor menselijke consumptie zijn verklaard omdat er productvreemde elementen in aanwezig zijn;</p> <p>...</p> <p>g) mengsels van categorie 2-materiaal met categorie 3-materiaal;</p> <p>h) andere dierlijke bijproducten dan categorie 1-materiaal of categorie 3-materiaal.</p>
2032	Wordt categorie 2 materiaal afgevoerd naar een toegestane bestemming?	Beoogde of feitelijke bestemming, want sommige bedrijven hebben nog niet te maken gehad met de afvoer van cat. 2 materiaal.	DBR.3.2 (eruit) DBK 13 DBK 48.1 en 4	<p>Verwijdering en gebruik van categorie 2-materiaal</p> <p>13. Categorie 2-materiaal wordt:</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
		<p>Zie voor toegestane bestemmingen het schema op pagina 5 van het infoblad DBP.</p> <p>Op de site van de NVWA is een overzicht beschikbaar van de erkende bedrijven.</p> <p>Voor bestemmingen naar het buitenland geldt het volgende: Er moet melding gedaan worden naar de autoriteit van bestemming. De DBP worden rechtstreeks naar de erkende/geregistreerde inrichting in het buitenland getransporteerd.</p>		<p>a) als afval verwijderd door verbranding:</p> <p>i) rechtstreeks, zonder voorafgaande verwerking, of</p> <p>ii) nadat het is verwerkt, door sterilisatie onder druk indien de bevoegde autoriteit dat voorschrijft, en nadat het resulterende materiaal duurzaam is gemerkt;</p> <p>b) indien het categorie 2-materiaal afval is, verwijderd of nuttig toegepast door meeverbranding:</p> <p>i) rechtstreeks, zonder voorafgaande verwerking, of</p> <p>ii) nadat het is verwerkt, door sterilisatie onder druk indien de bevoegde autoriteit dat voorschrijft, en nadat het resulterende materiaal duurzaam is gemerkt;</p> <p>c) op een toegelaten stortplaats verwijderd nadat het is verwerkt door sterilisatie onder druk en nadat het resulterende materiaal duurzaam is gemerkt;</p> <p>.....</p> <p>48. Controles bij de verzending naar andere lidstaten</p> <p>1. Wanneer een exploitant van plan is materiaal van categorie 1, materiaal van categorie 2 of vleesbeendermeel of dierlijke vetten afgeleid van materiaal van categorie 1 en categorie 2 naar een andere lidstaat te verzenden, brengt hij de bevoegde autoriteit van de lidstaat van oorsprong en de bevoegde autoriteit van de lidstaat van bestemming op de hoogte.</p> <p>4. Categorie 1 en 2 materialen, dierlijke</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
				bijproducten, vleesbeendermeel en dierlijke vetten als bedoeld in lid 1 worden rechtstreeks vervoerd naar de inrichting of het bedrijf van bestemming, dat overeenkomstig de artikelen 23, 24 en 44 geregistreerd of erkend moet zijn, of, indien het om mest gaat, naar het agrarisch bedrijf van bestemming.
3000	SPECIFIEKE DU-EISEN EN - EINDPRODUCTNORMEN			
3001	Is het bedrijf bij het COKZ aangesloten voor aansluitmodule?			
3100	(EIND)PRODUCTNORMEN			
3101	Wordt bij normafwijkingen het product niet bestemd voor DU en worden bij afwijkingen eerstvolgende partijen voor DU onderzocht?	T.a.v. de hierna gestelde eindproductnormen wordt de lijn aangehouden dat het bedrijf er voor zorg draagt dat producten die niet aan de aangegeven norm voldoen niet voor export DU worden bestemd. Bij normoverschrijding moeten de eerstvolgende 10 partijen (mogelijk) bestemd voor DU worden onderzocht (of in geval van geen of onvoldoende export uiterlijk binnen 1 kwartaal 10 onderzoeken). Onderzoeksresultaten (ook die van het COKZ) dienen overzichtelijk aanwezig te zijn en in geval van afwijkingen aantoonbaar oorzaakanalyse, corrigerende maatregelen en aanvullend onderzoek.		

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening						
3102	Boter: Wordt de boter op kiemgetal onderzocht? En voldoet dit aan de maximumnorm van 100.000/g?		FL4.44 FLAdd.4.9 DU № 299 Gr.04	<p>Article 4. Basic Concepts Used Herein For the purposes of the present Federal Law, use is made of the following basic concepts: 44) cow's milk butter – a dairy product or dairy component product on an emulsion fat base whose predominant constituent is milk fat, which product is made from cow's milk, dairy products and (or) milk processing byproducts by removing from them the fat phase and evenly distributing the milk plasma in the fat phase with or without the addition of nondairy components for purposes other than replacement of milk constituents; Addendum 4 – Allowable levels of micro-organisms in milk processing products when released for circulation cow's milk butter: creamy (sweet-cream, sour-cream, salted, unsalted), including with/without components..... QMAFAnM¹⁾ ≤ 1 x 10⁵ / g¹⁾ quantity of mesophilic aerobic and facultative anaerobic micro-organisms</p> <p>Tabel 2 2</p> <table border="1" data-bbox="1480 647 2069 836"> <thead> <tr> <th data-bbox="1480 647 1563 724">Nr.</th> <th data-bbox="1563 647 1877 724">Product</th> <th data-bbox="1877 647 2069 724">QMAFAnM¹⁾, CFU/cm³(g), not more than</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1480 724 1563 836">2.8.1</td> <td data-bbox="1563 724 1877 836">Cow's milk butter: dairy butter (sweet-creamy, sourcreamy, salty, non-salty), including: - with / without components:</td> <td data-bbox="1877 724 2069 836">1x10⁵ (not ratio-ned in sourcreamy butter)</td> </tr> </tbody> </table> <p>¹⁾ quantity of mesophilic aerobic and facultative anaerobic micro-organisms</p>	Nr.	Product	QMAFAnM ¹⁾ , CFU/cm ³ (g), not more than	2.8.1	Cow's milk butter: dairy butter (sweet-creamy, sourcreamy, salty, non-salty), including: - with / without components:	1x10 ⁵ (not ratio-ned in sourcreamy butter)
Nr.	Product	QMAFAnM ¹⁾ , CFU/cm ³ (g), not more than								
2.8.1	Cow's milk butter: dairy butter (sweet-creamy, sourcreamy, salty, non-salty), including: - with / without components:	1x10 ⁵ (not ratio-ned in sourcreamy butter)								
3103	Boter: Wordt de boter op L.m. onderzocht in 25 gram?	Per 1-1-2016 zal het onderzoek op L.m. in boter in het kader van COKZ aansluitmodule in 25 gram plaatsvinden.	FL4.44 Add.4.9 DU № 299 Gr.04	<p>Article 4.44 idem Addendum 4.9 idem L. monocytogenes not allowed in 25 g</p> <p>Tabel 2</p> <table border="1" data-bbox="1480 1050 2042 1262"> <thead> <tr> <th data-bbox="1480 1050 1563 1150">Nr.</th> <th data-bbox="1563 1050 1861 1150">Product</th> <th data-bbox="1861 1050 2042 1150">Listeria .monocytogenes in g/cm³ not allowed</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1480 1150 1563 1262">2.8.1</td> <td data-bbox="1563 1150 1861 1262">Cow's milk butter: dairy butter (sweet-creamy, sourcreamy, salty, non-salty), including: - with / without components:</td> <td data-bbox="1861 1150 2042 1262">25</td> </tr> </tbody> </table>	Nr.	Product	Listeria .monocytogenes in g/cm ³ not allowed	2.8.1	Cow's milk butter: dairy butter (sweet-creamy, sourcreamy, salty, non-salty), including: - with / without components:	25
Nr.	Product	Listeria .monocytogenes in g/cm ³ not allowed								
2.8.1	Cow's milk butter: dairy butter (sweet-creamy, sourcreamy, salty, non-salty), including: - with / without components:	25								
3104	Voldoet de zoete karnemelk afkomstig van zoete boterbereiding aan een maximum zuurtegraad van 26 °N?		4.44 Add. 12.2	Article 4.44 idem Addendum 12.2 – Cow's milk butter and butter paste Cream butter including sweet-cream with classic content salted/unsalted: Titratable acidity of product's milk plasma, °Terner not to exceed 26.0						

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening						
3105	Voldoet de karnemelk afkomstig van zure boterbereiding aan zuurtegraadnorm van 40,0 -65,0 °N?		4.44 Add. 12.2	Article 4.44 idem Addendum 12.2 – Cow’s milk butter and butter paste Cream butter includingsour cream with classic content salted/unsalted: Titratable acidity of product’s milk plasma, °Terner 40.0 – 65.0						
3106	Is de zuurtegraad vet van de boter < 2,5 °Kettstof voor boter en < 3,5 °Kettstof voor boter met kruiden?	Referentiemethode ISO 1740 IDF 6 en uitslagen volgens Kettstof: 1 IDF-eenheid = 3,546 Kettstof-eenheid.	FL4.44 Add. 12.2 DU № 299 Gr.04	Article 4.44 idem Addendum 12.2 – Cow’s milk butter and butter paste Cream butter including sweet-cream and sour cream with classic content salted/unsalted: Fat phase acidity, °Kettstof not to exceed 4.0 Tabel 2.8 Butter, buttery paste from cow’s milk, butterfat (as amended by Decision of the Customs Union Commission N 341 of 17.08.2010) Oxydative spoilage indices: fat phase acidity 2.5°K; 3.5°K – for butter and paste with components						
3107	Kaas: Voldoet kaas aan de norm $\leq 1.000/g$ enterobacteriaceae?	Russische eis kaas: coliformen afwezig in 0,001 gram. Dit komt overeen met $\leq 1.000/g$. Onderzoek wordt uitgevoerd in het kader van COKZ-aansluitmodule bij eerste bereider van kaas. Een opvolgende bereider die geen andere bereidingshandelingen op de kaas bestemd voor Rusland pleegt dan rijping behoeft niet zelf dit onderzoek uit te voeren (onder voorwaarde dat onderzoeksresultaten bij de opvolgende bereider beschikbaar zijn).	FL 4.57 Add. 4.8 DU № 299 Gr.04	Article 4. idem 57) cheese – a dairy product or dairy component product made from milk, dairy products and (or) milk processing byproducts using special starters and technologies to coagulate milk proteins with or without milk-clotting ferments, or by the acidic or thermoacidic method, followed by separation from the whey, formation, pressing, salting, ripening or non-ripening of the cheese mass, with or without the addition of nondairy components for purposes other than replacement of milk constituents; Addendum 4 – Allowable levels of micro-organisms in milk processing products when released for circulation 8. cheese, cheese products (extra-hard, hard, medium-hard, soft) with/without components: CGB (Escherichia coli group bacteria) not allowed in 0,001 g Table 2.7 <table border="1" data-bbox="1480 970 2089 1246"> <thead> <tr> <th>Nr.</th> <th>Product:</th> <th>CGB (coliforms) in g/cm³</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2.7.1</td> <td>Cheese, cheese products (ultrahard, hard, semi-hard, soft, pickled), processed, serum albumin, dry, cheese pastes, sauces (as amended by Decision of the Customs Union Commissio N 341 of 17.08.2010)</td> <td>0.001</td> </tr> </tbody> </table>	Nr.	Product:	CGB (coliforms) in g/cm ³	2.7.1	Cheese, cheese products (ultrahard, hard, semi-hard, soft, pickled), processed, serum albumin, dry, cheese pastes, sauces (as amended by Decision of the Customs Union Commissio N 341 of 17.08.2010)	0.001
Nr.	Product:	CGB (coliforms) in g/cm ³								
2.7.1	Cheese, cheese products (ultrahard, hard, semi-hard, soft, pickled), processed, serum albumin, dry, cheese pastes, sauces (as amended by Decision of the Customs Union Commissio N 341 of 17.08.2010)	0.001								

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening												
3108	Wordt kaas onderzocht op afwezigheid van Salmonella (afwezigheid in 25 gram)?	<p>In COKZ-aansluitmodule wordt bij de eerste bereider en de bereiders van versneden kaas 4x per jaar onderzoek uitgevoerd op Salmonella.</p> <p>Een opvolgende bereider die geen andere bereidingshandelingen op de kaas bestemd voor Rusland pleegt dan rijping behoeft niet zelf dit onderzoek uit te voeren onder voorwaarde dat resultaten per toeleverende eerste bereider beschikbaar zijn.</p>	<p>Protocol Rusland-EC 2009-04-30</p> <p>DU № 299 Gr.04</p>	<p>1. If the storage and delivery period for raw milk in the EC exceeds 24 hours, the producers ensure, based on own checks, that Russian maximum levels of micro-organisms (total bacterial count in raw milk and salmonella in dairy products) are complied with. The implementation of these guarantees is controlled by the competent veterinary authorities of the EC Member States.</p> <p>Table 2.7</p> <table border="1" data-bbox="1480 501 2092 799"> <thead> <tr> <th data-bbox="1480 501 1568 576">Nr.</th> <th data-bbox="1568 501 1877 576">Product:</th> <th data-bbox="1877 501 2092 576">pathogenic, including salmonella in g/cm³</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1480 576 1568 799">2.7.1</td> <td data-bbox="1568 576 1877 799">Cheese, cheese products (ultrahard, hard, semi-hard, soft, pickled), processed, serum albumin, dry, cheese pastes, sauces (as amended by Decision of the Customs Union Commission N 341 of 17.08.2010)</td> <td data-bbox="1877 576 2092 799">25</td> </tr> </tbody> </table>	Nr.	Product:	pathogenic, including salmonella in g/cm ³	2.7.1	Cheese, cheese products (ultrahard, hard, semi-hard, soft, pickled), processed, serum albumin, dry, cheese pastes, sauces (as amended by Decision of the Customs Union Commission N 341 of 17.08.2010)	25						
Nr.	Product:	pathogenic, including salmonella in g/cm ³														
2.7.1	Cheese, cheese products (ultrahard, hard, semi-hard, soft, pickled), processed, serum albumin, dry, cheese pastes, sauces (as amended by Decision of the Customs Union Commission N 341 of 17.08.2010)	25														
3109	Enterotoxinen Staphylococci afwezig in 5x25g kaas <45 dgn rijping.	Kaas dient in bepaalde mate onderzocht te worden op coagulase positieve staphylococci (minimaal 4 onderzoeken per locatie per jaar). Bij overschrijding van 10 ⁵ /gram moet onderzoek worden uitgevoerd op enterotoxine. Dit onafhankelijk en in aanvulling op hetgeen aan onderzoek in de voorschakels van de keten al is uitgevoerd.	№ 299 Gr.04	<p>Tabel 2</p> <table border="1" data-bbox="1480 879 2092 1203"> <thead> <tr> <th data-bbox="1480 879 1568 927">Nr.</th> <th data-bbox="1568 879 1877 927">Product</th> <th data-bbox="1877 879 2092 927">Staphylococci enterotoxins</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1480 927 1568 1203">2.7</td> <td data-bbox="1568 927 1877 1203">Cheese, cheese products (ultrahard, hard, semi-hard, soft, pickled), processed, serum albumin, dry, cheese pastes, sauces (as amended by Decision of the Customs Union Commission N 341 of 17.08.2010)</td> <td data-bbox="1877 927 2092 1203">Not allowed In 5 samples of 25g each at detection of staphylococcus in normalized mass of product (in cheeses of all types with ripening time of not more than 45 days and in products on their basis)</td> </tr> </tbody> </table>	Nr.	Product	Staphylococci enterotoxins	2.7	Cheese, cheese products (ultrahard, hard, semi-hard, soft, pickled), processed, serum albumin, dry, cheese pastes, sauces (as amended by Decision of the Customs Union Commission N 341 of 17.08.2010)	Not allowed In 5 samples of 25g each at detection of staphylococcus in normalized mass of product (in cheeses of all types with ripening time of not more than 45 days and in products on their basis)						
Nr.	Product	Staphylococci enterotoxins														
2.7	Cheese, cheese products (ultrahard, hard, semi-hard, soft, pickled), processed, serum albumin, dry, cheese pastes, sauces (as amended by Decision of the Customs Union Commission N 341 of 17.08.2010)	Not allowed In 5 samples of 25g each at detection of staphylococcus in normalized mass of product (in cheeses of all types with ripening time of not more than 45 days and in products on their basis)														
3110	<p>Kaaspoeder: voldoet kaaspoeder aan de norm ≤ 1/g enterobacteriaceae?</p> <p>Rookkaas: voldoet rookkaas aan de norm ≤ 10/g enterobacteriaceae?</p>		DU № 299 Gr.04	<p>Table 2.7</p> <table border="1" data-bbox="1480 1230 2092 1428"> <thead> <tr> <th data-bbox="1480 1230 1568 1305">Nr.</th> <th data-bbox="1568 1230 1899 1305">Product:</th> <th data-bbox="1899 1230 2092 1305">CGB (coliforms) in g/cm³</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1480 1305 1568 1353"></td> <td data-bbox="1568 1305 1899 1353"></td> <td data-bbox="1899 1305 2092 1353">Not allowed</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1480 1353 1568 1401">2.7.5</td> <td data-bbox="1568 1353 1899 1401">Cheeses, dried cheese products</td> <td data-bbox="1899 1353 2092 1401">1.0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1480 1401 1568 1428">2.7.6.</td> <td data-bbox="1568 1401 1899 1428">Cheeses, cheese products, serum-albumin cheese, smoked</td> <td data-bbox="1899 1401 2092 1428">0.1</td> </tr> </tbody> </table>	Nr.	Product:	CGB (coliforms) in g/cm ³			Not allowed	2.7.5	Cheeses, dried cheese products	1.0	2.7.6.	Cheeses, cheese products, serum-albumin cheese, smoked	0.1
Nr.	Product:	CGB (coliforms) in g/cm ³														
		Not allowed														
2.7.5	Cheeses, dried cheese products	1.0														
2.7.6.	Cheeses, cheese products, serum-albumin cheese, smoked	0.1														

Nr.	Vraag	Inhoud		Referentie	Tekst verordening									
3111	Smeltkaas: Wordt smeltkaas onderzocht op gisten en schimmels? En voldoet dit aan de norm ≤ 50 /gram?	Onderzoek dient minimaal 1x per maand plaats te vinden.	FL 4.58 Add. 4.8 DU № 299 Gr.04	Article 4. Basic Concepts Used Herein For the purposes of the present Federal Law, use is made of the following basic concepts: 58) processed cheese - a dairy product or dairy component product made from cheese and (or) curds with the use of dairy products and (or) milk processing byproducts, emulsifying salts or structure-forming agents by breaking up, blending, liquefying and emulsifying the mixture for processing with or without the addition of nondairy components for purposes other than replacement of milk constituents; Addendum 4 – Allowable levels of micro-organisms in milk processing products when released for circulation 8. processed cheese with/without components: Yeast and mold not to exceed 50 CFU/g Tabel 2.7	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1480 600 1565 676">Nr.</th> <th data-bbox="1565 600 1924 676">Product:</th> <th data-bbox="1924 600 2092 676">Yeast /moulds CFU/cm³(g), not more than</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1480 676 1565 874">2.7.2</td> <td data-bbox="1565 676 1924 874">Processed cheeses and cheese products: (point 2.7.2. as amended by Decision of the Customs Union Commission N 341 of 17.08.2010) s - without component - with components, including smoked</td> <td data-bbox="1924 676 2092 874">50 100</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1480 874 1565 922">2.7.3</td> <td data-bbox="1565 874 1924 922">Processed cheese products</td> <td data-bbox="1924 874 2092 922">100</td> </tr> </tbody> </table>	Nr.	Product:	Yeast /moulds CFU/cm ³ (g), not more than	2.7.2	Processed cheeses and cheese products: (point 2.7.2. as amended by Decision of the Customs Union Commission N 341 of 17.08.2010) s - without component - with components, including smoked	50 100	2.7.3	Processed cheese products	100
Nr.	Product:	Yeast /moulds CFU/cm ³ (g), not more than												
2.7.2	Processed cheeses and cheese products: (point 2.7.2. as amended by Decision of the Customs Union Commission N 341 of 17.08.2010) s - without component - with components, including smoked	50 100												
2.7.3	Processed cheese products	100												

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening									
3112	Smeltpkaas: Wordt de smeltpkaas onderzocht op kiemgetal? En voldoet dit aan de norm $\leq 5.000/g$?	Onderzoek dient minimaal 1x per maand plaats te vinden.	FL 4.58 Add. 4.8 DU № 299 Gr.04	<p>Article 4.58 Idem Addendum 4.8 Idem QMAFAnM¹⁾ $\leq 5 \times 10^3 / g$ ¹⁾ quantity of mesophilic aerobic and facultative anaerobic micro-organisms</p> <table border="1" data-bbox="1480 403 2092 751"> <thead> <tr> <th data-bbox="1480 403 1565 475">Nr.</th> <th data-bbox="1565 403 1899 475">Product:</th> <th data-bbox="1899 403 2092 475">QMAFAnM, CFU/cm³(g), not more than</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1480 475 1565 699">2.7.2</td> <td data-bbox="1565 475 1899 699">Processed cheeses and cheese products: (point 2.7.2. as amended by Decision of the Customs Union Commission N 341 of 17.08.2010) s - without component - with components, including smoked</td> <td data-bbox="1899 475 2092 699">5x10³ 1x10⁴</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1480 699 1565 751">2.7.3</td> <td data-bbox="1565 699 1899 751">Processed cheese products</td> <td data-bbox="1899 699 2092 751">1x10⁴</td> </tr> </tbody> </table>	Nr.	Product:	QMAFAnM, CFU/cm ³ (g), not more than	2.7.2	Processed cheeses and cheese products: (point 2.7.2. as amended by Decision of the Customs Union Commission N 341 of 17.08.2010) s - without component - with components, including smoked	5x10 ³ 1x10 ⁴	2.7.3	Processed cheese products	1x10 ⁴
Nr.	Product:	QMAFAnM, CFU/cm ³ (g), not more than											
2.7.2	Processed cheeses and cheese products: (point 2.7.2. as amended by Decision of the Customs Union Commission N 341 of 17.08.2010) s - without component - with components, including smoked	5x10 ³ 1x10 ⁴											
2.7.3	Processed cheese products	1x10 ⁴											
3113	Smeltpkaas: is de smeltpkaas qua samenstelling ingedeeld in / gespecificeerd volgens één van de volgende categorieën? 1. vet max 54 % in ds, vocht 35-70 %, zout 0,2-4 %; 2. vet 20-70 % in ds, vocht 35-70 %, zout 0,2-4% En blijkt uit samenstellingsonderzoek dat aan deze criteria wordt voldaan?		4.58 Add. 12.5	Article 4.58 Idem Addendum 12.5 – Processed cheese <u>Mass fraction %</u> <u>Chunk processed cheese</u> <u>Fat</u> in dry solid up to 54.0 incl. Moisture 35.0 – 70.0 incl. Salt 0.2 – 4.0 incl. <u>Pastelike processed cheese</u> <u>Fat</u> in dry solid 20.0 - 70.0 incl. Moisture 35.0 – 70.0 incl. Salt 0.2 – 4.0 incl.									
3114	Wordt bij het roken van smeltpkaas gebruik gemaakt van specifiek hiervoor bedoelde houtsoorten en wordt rookmaak niet als smaakstof toegevoegd?		9.18	Article 9. Idem The following concepts..... 18) smoke cheese – to process cheese, processed cheese, cheese products, and processed cheese products with smoke obtained from dry non-resinous tree species. Smoking shall be carried out in special chambers that maintain the temperature-humidity conditions prescribed by regulatory and (or) technical documents. It is not allowed to use smoke flavoring;									
3115	Wrongelkaas (microbiologische normen)	Enterobacteriaceae < 10/gram Staphylococci < 10/gram Salmonella afwezig in 25 gram Gisten en schimmels ≤ 50 per gram; met ingrediënten ≤ 100 per gram. Onderzoek dient minimaal 1x per maand plaats te	№ 299 Gr.04	Tabel 2 2.7.7 Coliformen afwezig in 0,1 g / cm ³ . Staph. aureus in 0,1 in 0,1 g / cm ³ . Pathogenen, incl. Salmonella afwezig in 25 g / cm ³ . Gisten en schimmels max. 50 per g zonder ingrediënten (met ingrediënten max. 100 per g / cm ³)									

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening																												
		vinden.																														
3116	Wordt in weipoeder onderzoek op Listeria uitgevoerd?		№ 299 Gr.04	Tabel 2 <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nr.</th> <th>Product</th> <th>Listeria .monocytogenes in g/cm³ not allowed</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2.5.6</td> <td>Dry lactoserum</td> <td>25</td> </tr> </tbody> </table>	Nr.	Product	Listeria .monocytogenes in g/cm ³ not allowed	2.5.6	Dry lactoserum	25																						
Nr.	Product	Listeria .monocytogenes in g/cm ³ not allowed																														
2.5.6	Dry lactoserum	25																														
3117	Wordt in de eindproducten bestemd voor Rusland onderzoek op antibiotica uitgevoerd?	Per soort representatief voor het eindproduct 2 monsters per maand. Een opvolgende bereider van kaas mag gebruik maken van resultaten van de eerste bereider als de resultaten per eerste bereider ook met de frequentie van 2 per maand per eerste bereider beschikbaar zijn. Het onderzoek moet door het RIKILT (NRL) worden uitgevoerd.	R5 DU № 299 Gr.04	5. The control over the residues of antibiotics in finished products is not carried out. Tabel 2 <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nr.</th> <th>Product:</th> <th>Permissible levels, mg/kg, Not allowed (not more than)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2.1 t/m 2.10 en 2.12 t/m 2.15</td> <td>Wide range of products</td> <td>0.01</td> </tr> </tbody> </table> Inspectie Rosselkhoznadzor oktober 2013	Nr.	Product:	Permissible levels, mg/kg, Not allowed (not more than)	2.1 t/m 2.10 en 2.12 t/m 2.15	Wide range of products	0.01																						
Nr.	Product:	Permissible levels, mg/kg, Not allowed (not more than)																														
2.1 t/m 2.10 en 2.12 t/m 2.15	Wide range of products	0.01																														
3118	Wordt in de eindproducten bestemd voor DU onderzoek op pesticiden, zware metalen, melamine en radioactiviteit uitgevoerd?	Minimaal 2 onderzoeken per soort eindproduct per jaar. Dit onafhankelijk en in aanvulling op hetgeen aan onderzoek in de voorschakels van de keten al is uitgevoerd. <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>norm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HCH (α, β, γ)</td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>DDT en metaboliëten</td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxine</td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>Lood</td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>Arseen</td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>Cadmium</td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>Kwik</td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>Melamine</td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>Ce 137</td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>Sr 90</td> <td>*</td> </tr> </tbody> </table>		norm	HCH (α , β , γ)	*	DDT en metaboliëten	*	Aflatoxine	*	Lood	*	Arseen	*	Cadmium	*	Kwik	*	Melamine	*	Ce 137	*	Sr 90	*	№ 299 Gr.04	Tabel 2 en 9 melamine <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nr.</th> <th>Product:</th> <th>Permissible levels, mg/kg, Not allowed (not more than)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2.1; 2.2; 2.5; 2.6; 2.10 9.2</td> <td>Range of products</td> <td><1 mg/kg</td> </tr> </tbody> </table> * DU No.299normen ...	Nr.	Product:	Permissible levels, mg/kg, Not allowed (not more than)	2.1; 2.2; 2.5; 2.6; 2.10 9.2	Range of products	<1 mg/kg
	norm																															
HCH (α , β , γ)	*																															
DDT en metaboliëten	*																															
Aflatoxine	*																															
Lood	*																															
Arseen	*																															
Cadmium	*																															
Kwik	*																															
Melamine	*																															
Ce 137	*																															
Sr 90	*																															
Nr.	Product:	Permissible levels, mg/kg, Not allowed (not more than)																														
2.1; 2.2; 2.5; 2.6; 2.10 9.2	Range of products	<1 mg/kg																														

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
		Het onderzoek op zware metalen, melamine en radioactiviteit moet door RIKILT (NRL) worden uitgevoerd. Het overige onderzoek moet door een geaccrediteerd laboratorium met een geaccrediteerde methoden worden uitgevoerd.		
3200	SPECIFICATIE / DOCUMENTATIE			
3201	<p>Is er een goed vastgelegde algehele specificatie van de te onderscheiden producten en referentie aan, in geval van toepassing, internationale norm?</p> <p>Heeft het bedrijf het voldoen aan de EU en additionele Russische criteria (zie deze lijst) in specificaties geconformeerd?</p> <p>Wordt deze informatie gedurende minimaal 3 jaar na THT-datum bewaard?</p>	De specificaties van het product moeten goed zijn vastgelegd, waarbij minimaal de specificaties zijn opgenomen t.a.v. de EU-normen en de additionele Russische normen (zie aandachtspuntennotitie / deze inspectielijst)	<p>30.1-4</p> <p>31.14</p>	<p>Article 30. Rights and Responsibilities of Declarants as Regards Validation of the Conformity of Milk and its Processing Products to the Present Federal Law 1. The declarant of the conformity of milk and its processing products may be a legal entity or individual entrepreneur registered under Russian Federation law that is the producer or seller or has been contracted to act for a foreign producer with regard to ensuring conformity of supplied milk and its processing products to the requirements hereof and with regard to liability for nonconformity of milk and its milk processing products thereto. 2. The declarant of the conformity of milk and its processing products to the requirements hereof may be the persons specified in part 1 of the present Article, as well as foreign physical persons or legal entities that have undertaken to ensure the conformity of supplied milk and its processing products to the requirements of the present Federal Law and to be liable for nonconformity thereto of the milk and its processing products supplied under supply agreements duly formalized under Russian Federation law. 3. The declarant shall have the right to choose the form of conformity validation and the conformity validation schedule stipulated herein for milk and its processing products. 4. The declarant must ensure that the milk and its processing products conform to the requirements hereof.</p> <p>Article 31. Mandatory Conformity Validation of Milk and its Processing Products in the Form of a Conformity Declaration 14. The declarant shall keep the conformity declaration and the documentation thereof for three years from the expiration of the conformity declaration. A copy of the conformity declaration shall be kept at the federal authority which builds and maintains a single conformity declaration registry.</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
			31.7.3-10	<p>Article 31. Idem 7. Upon selection of any conformity declaration procedure for milk or its processing products, the declarant shall assemble a set of documents which must contain: 3) the national standard or industry standards for the milk or its processing products (for Russian producers) or the international standard or detailed description of the products specifying their main properties, storage conditions, and shelf life (for foreign producers) voluntarily used to ensure compliance with the requirements hereof; 4) reports of the checks (tests) and measurements of samples of the milk or its processing products conducted in an accredited testing laboratory (center) - for conformity declaration of the products to the requirements hereof using procedures 2d, 3d, and 4d, or reports of the checks (tests) and measurements obtained by means of representative sampling of the milk or its processing products in an accredited testing laboratory (center) - for conformity declaration of the products to the requirements hereof using procedure 5d, or reports of the checks (tests) and measurements of samples of the products conducted internally or by engaging other companies on the declarant's instructions - for conformity declaration of the products to the requirements hereof using procedure 7d; 5) a quality system certificate at the production stage of the products - for conformity declaration of the milk or its milk processing products using procedure 3d; 6) a quality system certificate at the stage of inspection and checking (testing) and measurement of the products - for conformity declaration of the milk or its processing products using procedure 4d; 7) a quality system certificate at the planning (development) and production stage of the products - for conformity declaration of milk processing products using procedure 7d; 8) documentation of the arrangement and conduct of production monitoring by the declarant, as well as the arrangement and conduct of government monitoring in relation to the declarant and the products by the federal monitoring (oversight) authority for public health and disease control and consumer rights - for any conformity declaration procedure for milk and its processing products, except for procedure 5d; 9) waybills, agreements (contracts) to supply milk or its processing products duly formalized under Russian Federation law, certificate of origin of the products, health certificate, and government registration certificate of the newly formulated milk</p>

Nr.	Vraag	Inhoud	Referentie	Tekst verordening
				processing products or ones being imported (supplied) for the first time to validate that these products conform to the requirements hereof - for conformity validation of the milk or its processing products using procedure 5d; 10) animal health certificates or statutory certificates to validate that the raw milk or raw cream conforms to the requirements hereof.
3202	Worden kopieën van begeleidende certificaten gedurende minimaal 2 jaar na THT bewaard?		32.4	1. Article 32. Idem The declarant shall keep the conformity certificate, and the issuing certification agency shall keep a copy of the conformity certificate and the underlying documentation for at least two years from the certificate's expiration.
3300	BIJZONDERE VOEDING			
3301	Is in geval van export van bijzondere voeding er een registratiecertificaat DU beschikbaar?	Bijzondere voeding betreft (opvolg)zuigelingenvoeding, dieetvoeding voor medisch gebruik. Als bijzondere voeding kan ook aan de orde zijn voeding voor specifieke peuter / kinderleeftijden (> 1 jaar), voeding voor zwangere vrouwen e.d. De aanwezigheid van een registratiecertificaat (van Rosporepnadzor) betekent dat het product qua samenstelling en normen voldoet aan de DU-criteria).	№ 299 Gr.04	Tabel 11 - 16