

Transport, opslag en distributie van levensmiddelen

HYGIËNECODE



INHOUDSOPGAVE

Definities	9
Basisvoorwaardenprogramma (module 1)	12
1. Algemene vereisten	12
2. Eisen aan bouw, inrichting en ontwerp	13
3. Beheer van ingekochte materialen	17
4. Transport- en opslagactiviteiten	18
5. Hygiëne.....	20
6. Reinigen en desinfecteren	22
7. Afvalverwerking en recycling	23
8. Ongediertebestrijding	23
9. Product identificatie.....	25
10. Recall	26
11. Food defense.....	26
12. Training en opleiding.....	27
Gevareninventarisatie en risicoanalyse (module 2).....	28
Potentiele risico's en beheersmaatregelen geconditioneerde bulkgoederen (module 3).....	31
Potentiele risico's en beheersmaatregelen ongeconditioneerde bulkgoederen (module 4).....	37
Potentiele risico's en beheersmaatregelen geconditioneerde verpakte goederen (module 5).....	40
Potentiele risico's en beheersmaatregelen ongeconditioneerde verpakte goederen (module 6)	46
Potentiele risico's en beheersmaatregelen geconditioneerde onverpakte goederen (module 7)	49
Potentiele risico's en beheersmaatregelen ongeconditioneerde onverpakte goederen (module 8) ..	54
Bijlagen (module 9)	57
Bijlage 1: Kruistabel Verordening (EG) nr. 852/2004	57
Bijlage 2: Risicoanalyse met kans- en effecttabellen en beslisboom,.....	60
Bijlage 3: Minimaal benodigde documenten en formulieren	65
Bijlage 4: Belangrijke adressen.....	66

ONDERSCHIEDEN PRODUCTGROEPEN

Bulkgoederen		Verpakte levensmiddelen		Onverpakte levensmiddelen	
Geconditioneerd	Ongeconditioneerd	Geconditioneerd	Ongeconditioneerd	Geconditioneerd	Ongeconditioneerd
Gekoeld: Voorbeelden: -Melk -Vruchtensap concentraat -Bier	Vloeibaar: Voorbeelden: -Wijn -Azijn	Diepvries: Voorbeelden: -Diepvries groente -Ijs -Ingevroren pizza -Bevroren boter of vlees	Levensmiddelen verpakt in: -Blik -Glas -Plastic / folie -Karton -Vaten -Big bags -Papieren zakken	Diepvries: Voorbeeld: -Diepgevroren vlees -karkassen -Bevroren wild/gevogelte	Bepaalde soorten groente en fruit die vervoerd worden in een of in een kratje (netje (uien, sinaasappels, knoflook, tomaten, aardappelen, etc.)
Verwarmd: -Oliën en vetten -Stroop -Chocolade (cacao)	Korrelvorm: Voorbeelden: -Suiker Poedervorm: Voorbeelden: -Meel	Gekoeld: Voorbeelden: -verpakte/ gesneden vleeswaren -gesneden groente -gebak -zuivel- producten Verwarmd: -Maaltijden "tafeltje dekje" - Pizza's van koerier		Gekoeld: Voorbeeld: -Gebak	<u>Nota bene:</u> <i>Producten in een netje of kratje vallen in de groep onverpakte producten omdat deze verpakkingen geen of onvoldoende bescherming bieden tegen schadelijke externe factoren.</i>

VOORBEELDEN VOORSCHRIFTEN

2.2 Gebouwen en ruimten

2.2.1 *Ontwerp, lay-out en route*

Bedrijfsruimten dienen te zijn ontworpen, gebouwd en onderhouden om goede hygiëne te ondersteunen tijdens het transport en gedurende de opslagactiviteiten. De routing van materialen, producten en mensen en het plaatsen van apparatuur dienen zodanig te zijn geplaatst dat levensmiddelen worden beschermd tegen mogelijke besmettingsbronnen.

De locatie dient voldoende ruimte te verschaffen, waar een logische stroom van materialen, producten, personen kan plaatsvinden en waar fysieke scheidingen zijn aangebracht die bedoeld zijn om de kans op (kruis) besmetting te minimaliseren.

VOORBEELD Voorbeelden van fysieke scheidingen zijn muren, hekken, scheidingswanden of voldoende afstand om risico's te minimaliseren.

Openingen bestemd voor de overdracht van materialen moeten zodanig zijn ontworpen om binnendringen van vreemde stoffen en plagen te minimaliseren. Alle openingen dienen te worden gesloten indien deze niet in gebruik zijn.

2.3.2 *Watervoorziening*

De toevoer van water dient voldoende te zijn om de behoeften van het proces (de processen) te voorzien. De opslagfaciliteiten, het transport en, waar nodig, de temperatuurregeling van het water dienen te zijn ontworpen om te voldoen aan de kwaliteitseisen.

Wanneer een warehouse voorziet in een eigen kantine en toilet, dient de kantine voorzien te zijn van drinkwater en dienen de toiletten te zijn voorzien van faciliteiten om handen te wassen.

Water dat (indirect) in contact komt met producten of productoppervlakken dient te voldoen aan de eisen van drinkwater. Drinkwater moet in voldoende hoeveelheden voor handen zijn en worden gebruikt wanneer moet worden gewaarborgd dat de levensmiddelen niet worden verontreinigd.

Indien drinkwatervoorzieningen worden gechloreerd, moeten controles ervoor te zorgen dat het resterende chloorgehalte op de plaats van gebruik binnen de perken blijft, indien de relevante specificaties voor het beoogde gebruik dit vereisen.

2.4 Temperatuurcontrole en gecontroleerde omstandigheden

2.4.2 *Voertuigen en logistieke eenheden*

Voertuigen en logistieke eenheden die temperatuur gecontroleerde producten transporten worden voor inladen gekoeld tot de vereiste temperatuur of de vereiste temperatuur wordt binnen een bepaalde tijd na het laden bereikt waarbij de temperatuur gelijk is aan de temperatuur van het product bij inladen.

Indien instellingen worden aangepast, worden er maatregelen getroffen om de vereiste instellingen van de voertuigen voor verzending te controleren.

2.5 Installaties en apparatuur

2.5.1 *Algemeen*

Apparatuur dat in contact komt met levensmiddelen dient zo ontworpen en geproduceerd te zijn dat zij reiniging, desinfectie en onderhoud aan voertuigen en opslagfaciliteiten vergemakkelijkt. Contactoppervlakken mogen niet worden aangetast of mogen niet worden aangetast door het beoogde product of reinigingssysteem. Apparatuur dat in contact komt met levensmiddelen dient gemaakt te worden van duurzame materialen die herhaalde reiniging kunnen weerstaan.

Bulkgoederen: De vulpunten voor bulkgoederen, dienen te worden geïdentificeerd, afgedekt en worden vergrendeld. Het lossen op een dergelijk systeem vindt alleen plaats na goedkeuring en verificatie van het te ontvangen materiaal.

2.5.2 *Oppervlakten die in direct contact komen met de levensmiddelen*

Oppervlakten die in direct contact komen met de levensmiddelen dienen gemaakt te worden van materialen die ontworpen zijn voor gebruik met levensmiddelen. Zij zijn ondoordringbaar en vrij van roest en corrosie.

8. Ongediertebestrijding

8.1 Algemene vereisten

De gebruiker dient te beschikken over relevante ongediertebestrijdingsprogramma's.

Hygiëne, reiniging, inspectie van binnenkomende materialen en het toezichthouden op procedures moeten worden geïmplementeerd om te voorkomen dat er een omgeving wordt gecreëerd, dat een gunstig klimaat voor ongedierte verschaft.

Materialen dienen boven de vloer te worden opgeslagen met voldoende ruimte tussen het materiaal en de muur, zodat inspecties en ongediertebestrijdingsactiviteiten kunnen worden uitgevoerd.