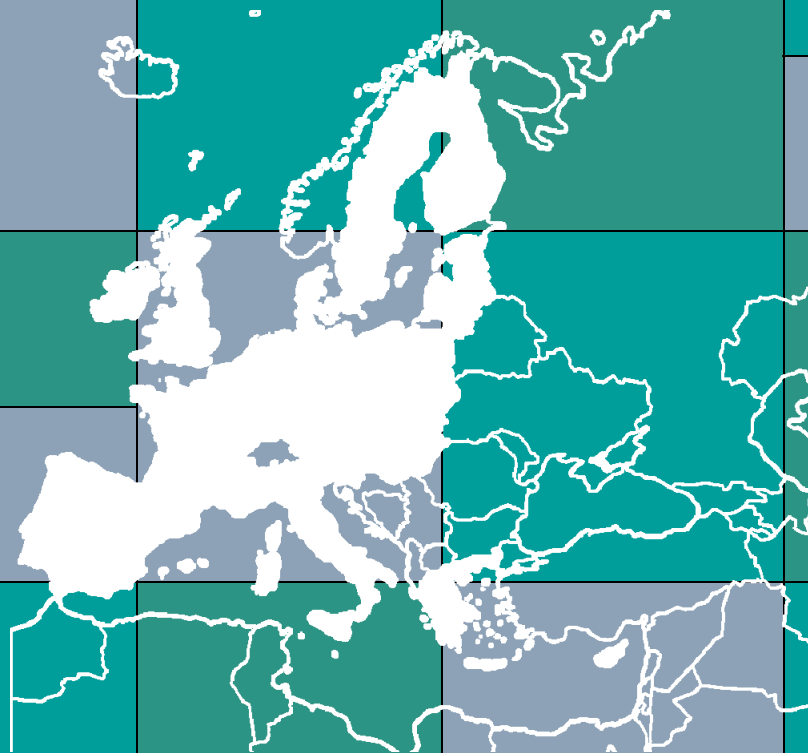


World Union of Wholesale Markets

Europese Regionale Afdeling

**COMMUNAUTAIRE GIDS VOOR GOEDE HYGIËNISCHE PRAKTIJKEN
SPECIFIEK VOOR HET MANAGEMENT VAN GROOTHANDELSMARKTEN
in de Europese Unie**



WUWM
www.wuwm.org

Gewijzigde versie

November 2009

Onder het voorzitterschap van dhr. Marc Spielrein, President Directeur Generaal van de groothandelsmarkt Paris-Rungis en lid van de WUWM, werd een werkteam voor het opstellen van de Gids Goede Praktijken (GGP) samengesteld. De auteurs zijn:

- Dhr. Rolf Brauer, Berlijnse Markt, Duitsland (tot juni 2005)
- Dhr. Michel Escoffier, Franse Federatie van Groothandelsmarkten (FFMIN), Frankrijk
- Dhr. Andreas Foidl, Berlijnse Markt, Duitsland (sinds juni 2005)
- Dhr. Michel Ganneau, Markt Paris-Rungis, Frankrijk
- Dhr. Wolf Rohde, Hamburgse Markt, Duitsland
- Dhr. Graham Wallace, Glasgowse Markten, Schotland, V.K.
- Dhr. Matthias Wegner, Hamburgse Markt, Duitsland



Gepubliceerd door de World Union of Wholesale Markets
(WUWM)

IOC, Molenstraat 15
2513 BH, Den Haag
Nederland

Tel: +31 70 361 1728
Fax: +31 70 360 6908
E-mail: info@wuum.org
URL: www.wuum.org

VOORWOORD

De World Union of Wholesale Markets (WUWM) is een non-profitorganisatie met een breed internationaal ledenbestand, die betrokken is bij alle gebieden en activiteiten die betrekking hebben op de bevordering, ontwikkeling en internationale uitwisseling van expertise en informatie over groothandelsmarkten voor levensmiddelen. De WUWM heeft momenteel 200 leden uit 45 landen over de hele wereld.

Met circa 110 leden van de groothandelsmarkt die 21 verschillende EU-landen vertegenwoordigen, heeft de Europese Regionale Afdeling van de WUWM een leidende rol in de World Union of Wholesale Markets. Deze Europese groothandelsmarkten hebben meer dan 1.000.000 werknemers in vaste dienst, die op de overeenkomstige locaties werken en de bedrijven die op de markten werkzaam zijn, hebben een omzet van ongeveer 42 miljard euro per jaar.

Het totale volume van de op de markt gebrachte producten ligt rond de 26 miljoen ton per jaar, wat neerkomt op ongeveer 40% van het groente- en fruitaanbod in Europa (24 miljoen ton per jaar), 10% van het aanbod aan vis en visproducten in Europa (1 miljoen ton per jaar) en 2% van het aanbod aan vlees en vleesproducten in Europa (1 miljoen ton per jaar).

Parallel aan het opstellen van de nieuwe levensmiddelenwetgeving van de EU, die bekend staat als het "hygiënepakket", besloot de Europese Regionale Afdeling van de WUWM in 2001 om een Gids Goede Praktijken (GGP) te vervaardigen die relevant is voor de bedrijfsvoering en het beheer van groothandelsmarkten binnen de Europese Gemeenschap.

De eerste versie van deze gids werd officieel goedgekeurd door alle leden van de Regionale Afdeling van de EU tijdens het 25^{ste} WUWM-congres in Baltimore, VS (september 2005).

Sindsdien en na het bijwerken:

1. Is de laatste versie van deze gids in de Engelse taal het enige officiële document dat de WUWM haar leden toestaat te gebruiken.
2. Vertalingen naar andere talen moeten altijd volledig overeenstemmen met deze Engelse versie.
3. Alle versies die vertaald, gewijzigd of op enige wijze verbeterd zijn, moeten naar de WUWM worden gestuurd ter verificatie en controle.

Goedgekeurde wijzigingen die in deze Communautaire gids moeten worden ingevoerd, moeten vervolgens worden vertaald en in de verschillende taalversies worden opgenomen.

Neem voor meer informatie over de WUWM of deze gids contact op met Maria Cavit, secretaris-generaal van de WUWM, via de contactgegevens die bovenaan deze pagina staan vermeld.

Communautaire gids voor Goede Hygiënische Praktijken

Specifiek voor het management van groothandelsmarkten in de Europese Unie

Inhoudsopgave

I – INLEIDING	1
II – DOELSTELLINGEN VAN DE GIDS	4
III - TOEPASSINGSGBIED	6
IV – IDENTIFICATIE VAN DE SPECIFIEKE VERANTWOORDELIJKHEDEN VAN HET MANAGEMENT VAN DE GROOTHANDELSMARKT	8
<i>HET AANBIEDEN VAN EEN LOCATIE</i>	9
<i>SCHOONMAKEN EN DESINFECTEREN</i>	14
<i>VENTILATIE</i>	16
<i>VERLICHTING</i>	17
<i>DIENSTEN EN VERANTWOORDELIJKHEDEN</i>	19
<i>PERSOONLIJKE HYGIËNE</i>	21
<i>AFVALVERWIJDERING</i>	22
<i>ONGEDIERTEBESTRIJDING</i>	24
<i>PERSOONLIJKE TRAINING</i>	25
V – GEDETAILLEERDE GIDS VOOR GOEDE HYGIËNISCHE PRAKTIJKEN	26
<i>HOOFDSTUK I: ALGEMENE VEREISTEN VOOR LOCATIES WAAR MET VOEDSEL WORDT GEWERKT, MET INBEGRIIP VAN RUIMTEN EN LOCATIES BUITEN</i>	27
<i>HOOFDSTUK II: SPECIFIEKE VEREISTEN IN RUIMTEN WAAR LEVENSMIDDELEN WORDEN BEREID, BEHANDELD OF VERWERKT (UITGEZONDERD DINERGELEGENHEDEN EN DE RUIMTEN DIE WORDEN GESPECIFICEERD IN HOOFDSTUK III)</i> ...	40
<i>HOOFDSTUK V: VEREISTEN VOOR DE UITRUSTING</i>	51
<i>HOOFDSTUK VI: VOEDSELAFVAL</i>	54
<i>HOOFDSTUK VII: WATERVOORZIENING</i>	58
<i>HOOFDSTUK VIII: PERSOONLIJKE HYGIËNE</i>	62
<i>HOOFDSTUK XII: TRAINING</i>	64
VI – OP HACCP GEBASEERDE PROCEDURES	66

<i>A – Op HACCP gebaseerde procedures op groothandelsmarkten</i>	66
<i>B – Op HACCP GEBASEERDE PROCEDURES EN EERSTE VEREISTEN</i>	66
BIJLAGE A	79
BIJLAGE B.1	82
BIJLAGE B.2	83
BIJLAGE B.3	85
WOORDENLIJST	88
REFERENTIES	93

Communautaire gids voor Goede Hygiënische Praktijken specifiek voor het management van groothandelsmarkten in de Europese Unie

I - Inleiding

Een definitie van een groothandelsmarkt staat in Bijlage 1 van Verordening (EG) Nr. 853/2004 onder 8 “Overige definities”, samen met de definitie van “producten van dierlijke oorsprong”.

“Groothandelsmarkt” betekent een levensmiddelenbedrijf bestaande uit verscheidene afzonderlijke eenheden die gemeenschappelijke installaties en afdelingen hebben waar levensmiddelen worden verkocht aan exploitanten van levensmiddelenbedrijven.”

De definitie van de term “levensmiddelenbedrijf” wordt gegeven in Verordening (EG) Nr. 178/2002, waarin de algemene principes en vereisten van de levensmiddelenwetgeving uiteen worden gezet (artikel 3 “overige definities”):

Onder “levensmiddelenbedrijf” wordt elke onderneming verstaan, profit of non-profit en openbaar of particulier, die activiteiten verricht die betrekking hebben op een willekeurige fase van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen.”

Deze gids is **specifiek bedoeld voor bedrijven die groothandelsmarkten beheren**, waarbij deze markten zijn opgezet om de handel in levensmiddelen te organiseren en te vergemakkelijken. Het management kan zowel de staat zijn of het plaatselijke bestuur zelf, of een openbaar of particulier bedrijf onder auspiciën van de staat of het plaatselijke bestuur.

Bij dergelijke groothandelsmarkten worden twee typen levensmiddelenbedrijven onderscheiden:

- **Het management van de groothandelsmarkt** is een levensmiddelenbedrijf met de specifieke taak de algemene activiteiten van alle afzonderlijke levensmiddelenbedrijven die zich op de groothandelsmarkt bevinden te organiseren, zonder hun bedrijfsvoering te beïnvloeden. **Hoewel het een levensmiddelenbedrijf is, verkoopt het management van de groothandelsmarkt geen goederen.**
- **Afzonderlijke levensmiddelenbedrijven zijn rechtstreeks verantwoordelijk voor hun levensmiddelen** en in het bijzonder voor het voldoen aan de vereisten van de levensmiddelenwetgeving voor deze producten. Deze levensmiddelenbedrijven doen voornamelijk zaken met detailhandelaren, maar op bepaalde groothandelsmarkten is het onder bepaalde voorwaarden toegestaan dat individuele personen kopen van groothandelaren die detailhandel bedrijven, of van detailhandelaren die zich op de groothandelsmarkt hebben gevestigd.

De verantwoordelijkheid voor de organisatie van ruimte binnen een groothandelsmarkt is als volgt verdeeld:

- **Openbare ruimten** – beheerd door het management van de groothandelsmarkt, d.w.z. de verkoophallen en –ruimten, openbare toiletten. Deze ruimten worden in het algemeen gebouwd door het management van de groothandelsmarkt en zijn toegankelijk voor handelaren. Deze gids voor goede praktijken is van toepassing op deze ruimten die onder de verantwoordelijkheid van het management van de groothandelsmarkt vallen;

- **Particuliere ruimten** – beheerd door afzonderlijke levensmiddelenbedrijven. Als deze particuliere ruimten zijn gebouwd of ter beschikking zijn gesteld door het management van de groothandelsmarkt, moet de constructie voldoen aan de vereisten van de levensmiddelenwetgeving. Het levensmiddelenbedrijf is echter als enige verantwoordelijk voor de aangegeven ruimte.

In elk geval mag er geen enkele ruimte zijn die niet onder de verantwoordelijkheid van een goed gedefinieerde entiteit valt.

De belangrijkste verantwoordelijkheden van het management van de groothandelsmarkt zijn als volgt:

- Het verhuren van geschikte accommodatie aan levensmiddelenbedrijven om ze in staat te stellen hun activiteiten uit te voeren binnen hun eigen verantwoordelijkheidsgebied, volgens de vereisten van de levensmiddelenwetgeving;
- Het beheren van alle openbare ruimten, zoals: etalage- en verkoopruimten, openbare opslagvoorzieningen (d.w.z. het beheren van alle activiteiten die te maken hebben met schoonmaken, desinfecteren, onderhoud, koelen, etc.);
- Het verschaffen en/of organiseren van een aantal of alle voorzieningen en diensten voor de levensmiddelenbedrijven (bijv. water, gas, koeling, vriezen, ventilatie, elektriciteit, etc.);
- Het verschaffen en/of organiseren van voldoende toezicht op riolering en vervuiling;
- Toezicht houden op het afvalbeheer, de ongediertebestrijding etc. van de markt, waarbij zowel met milieuaspecten als economische aspecten rekening wordt gehouden;
- Het ontwerpen en verschaffen van gebouwen waarin levensmiddelenbedrijven zich kunnen vestigen en die rechtstreeks door hen beheerd worden, in overeenstemming met de vereisten van de levensmiddelenwetgeving;
- Het organiseren en beheren van de verkeersstromen op het terrein.

Aangezien de wetten die gelden voor het management van de groothandelsmarkt per EU-land verschillen, is het niet mogelijk om een lijst met alle verantwoordelijkheden te verschaffen. Het onderscheid dat gemaakt wordt tussen openbare en particuliere ruimten is echter bij alle entiteiten gebruikelijk.

Het management van de groothandelsmarkt is ALLEEN in de ruimten die onder haar beheer vallen rechtstreeks verantwoordelijk voor het garanderen dat wordt voldaan aan de vereisten van de levensmiddelenwetgeving. Het bestuur is NIET verantwoordelijk voor de activiteiten die plaatsvinden op de particuliere terreinen van de afzonderlijke levensmiddelenbedrijven.

Desalniettemin heeft het management van de groothandelsmarkt het recht om de juiste nationale bevoegde instantie die verantwoordelijk is voor het doen naleven van de Verordening in te lichten, zodat corrigerende maatregelen kunnen worden genomen als een levensmiddelenbedrijf de hygiënische regelgeving overtreedt op het terrein dat door het bestuur van de groothandelsmarkt ter beschikking wordt gesteld.

II – Doelstellingen van de gids

Het is van belang in herinnering te roepen dat het management van de groothandelsmarkt een levensmiddelenbedrijf is en zodoende moet voldoen aan alle EG-verordeningen, met inbegrip van de Verordeningen die betrekking hebben op de hygiëne van levensmiddelen. Deze gids heeft als doel advies over dat onderwerp te verschaffen aan het management van groothandelsmarkten, in het bijzonder wanneer levensmiddelen van dierlijke oorsprong worden verkocht.

Betreffende deze producten van dierlijke oorsprong en zoals beschreven in artikel 6 van Verordening (EG) Nr. 853/2004 van het Europese Parlement en van de Raad, waarin specifieke hygiëneregels uiteen worden gezet, moet het management van de groothandelsmarkt zijn goedgekeurd en geregistreerd wanneer dergelijke producten op het terrein worden verkocht. Dit is verplicht en het is een voorwaarde voor de goedkeuring en registratie van andere levensmiddelenbedrijven die gemeenschappelijke installaties en afdelingen hebben.

Aangezien het bestuur van een groothandelsmarkt geen levensmiddelen verkoopt maar desalniettemin verantwoordelijk is voor installaties en afdelingen die worden gedeeld door levensmiddelenbedrijven die levensmiddelen verkopen, is deze gids specifiek voor het management van groothandelsmarkten ontwikkeld, met speciale vereisten wanneer producten van dierlijke oorsprong op de groothandelsmarkt worden verkocht.

Het is niet de bedoeling dat deze gids van invloed is of inbreuk maakt op de diverse gidsen voor Goede Hygiënische Praktijken die reeds bestaan, of die in de toekomst zouden kunnen worden ontwikkeld door sectoren uit de levensmiddelenindustrie of professionals die werkzaam zijn op groothandelsmarkten. Deze gids behandelt geen upstream processen, zoals productie en transport, of detailhandelactiviteiten.

Hij is ontwikkeld als een Communautaire gids, waarvan de status is gedefinieerd onder Verordening (EG) Nr. 852/2004 (Art 9).

Het document is bedoeld voor openbare en/of particuliere bedrijven die verantwoordelijk zijn voor het beheer van groothandelsmarkten in de Europese Unie, met het algemene doel een leidraad te verschaffen voor voedselveiligheid en hygiëne en de uitvoering van op HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) gebaseerde procedures, maar alleen met betrekking tot die aspecten die hen direct aangaan.

Hij is samengesteld door vertegenwoordigers van de Europese Regionale Afdeling van de World Union of Wholesale Markets (WUWM) en in overleg met vertegenwoordigers van andere geïnteresseerde partijen zoals bevoegde instellingen en relevante verenigingen en federaties in diverse EU-landen. Er wordt rekening gehouden met de aanbevolen internationale gedragscode, algemene principes van voedselhygiëne, de Codex Alimentarius en bestaande nationale gidsen.

Deze gids is ontwikkeld in overeenstemming met de volgende Verordeningen:

- Verordening (EG) Nr. 178/2002 van het Europese Parlement en van de Raad van 28 januari 2002 waarin de algemene principes en vereisten van de levensmiddelenwetgeving uiteen worden gezet, de Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid wordt opgericht en procedures worden beschreven inzake kwesties op het gebied van voedselveiligheid;
- Verordening (EG) Nr. 852/2004 van het Europese Parlement en van de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne en in het bijzonder artikel 9 “Communautaire gidsen” en 6 “Officiële controles, registratie en erkenning”;

- Verordening (EG) Nr. 853/2004 van het Europese Parlement en van de Raad waarin specifieke hygiëneregels uiteen worden gezet inzake levensmiddelenhygiëne en in het bijzonder artikel 4 “Registratie en erkenning van inrichtingen”;
- Verordening (EG) Nr. 854/2004 van het Europese Parlement en van de Raad van 29 april 2004 waarin specifieke regels uiteen worden gezet voor de organisatie van officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong en in het bijzonder artikel 3 “Erkenning van inrichtingen”.

- Verordening (EG) Nr. 1774/2002 van het Europese Parlement en van de Raad van 3 oktober 2002, waarin gezondheidsregels uiteen worden gezet inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten.

Opmerking:

Hoewel het veilen van vis in Verordening (EG) 853/2004 (Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk II, punt 2) in combinatie met groothandelsmarkten wordt genoemd, behandelt deze Communautaire gids voor Goede Hygiënische Praktijken dit type activiteit, dat anders is dan de activiteiten die plaatsvinden op een groothandelsmarkt, niet.

III - Toepassingsgebied

De activiteit waar deze Communautaire gids zich op richt, is de organisatie van de groothandelsector die betrokken is bij levensmiddelen binnen de Europese Unie. Zoals eerder vermeld, verkoopt het management van de groothandelsmarkt zelf geen levensmiddelen. Het moet de vrije handel verzorgen tussen leveranciers (producenten, groothandels, diverse tussenpersonen) en kopers (detailhandelaren, commerciële of collectieve catering, straatmarkthandelaren, etc.).

Deze communautaire gids is eveneens van toepassing in het geval groothandelsmarkten individuele personen toestaan om op het terrein te kopen, hetzij van groothandelaren die ook detailhandelactiviteiten uitvoeren, hetzij van detailhandelaren die op de markt aanwezig zijn. Deze individuele personen moeten de diverse regels in acht nemen die van toepassing zijn op professionele kopers, zoals beschreven in de gids, in het bijzonder wanneer het levensmiddelen betreft van dierlijke oorsprong (d.w.z. beschermende kleding en hoofdbedekking.)

Als dienstverleners, verschillen de verantwoordelijkheden van het management van de groothandelsmarkt met betrekking tot hygiëne en kwaliteit fundamenteel van die van levensmiddelenbedrijven die direct te maken hebben met levensmiddelen, hoewel ze intrinsiek aan elkaar zijn gekoppeld. Desalniettemin kunnen ze met dezelfde soorten gevaren te maken krijgen.

In deze Communautaire gids wordt getracht de punten te behandelen waar de verantwoordelijkheden van het management van groothandelsmarkten kunnen worden geïdentificeerd en die verantwoordelijkheidsgebieden die kunnen worden gedeeld door onafhankelijke levensmiddelenbedrijven en het management van de markt.

De eigenlijke bedrijfsvoering van de onafhankelijke exploitanten wordt niet behandeld. Zij dienen op hun beurt gidsen te raadplegen die specifiek zijn voor de sector, in het algemeen ontwikkeld per productsoort (d.w.z. gidsen voor het verkopen van fruit en groenten, gidsen voor de verwerking van vlees, etc.).

Groothandelsmarkten kunnen in één soort levensmiddelen zijn gespecialiseerd (bijv. fruit en groenten, vlees, vis en visproducten) of ze kunnen een breed scala aan levensmiddelen verkopen.

De onderstaande tabel laat het sanitaire risiconiveau zien voor elke soort levensmiddelen en de mate van verantwoordelijkheid van het management van de groothandelsmarkt en andere levensmiddelenbedrijven.

Product	Toestand	Sanitair risiconiveau	Verantwoordelijkheidsniveau	
			Voor management groothandelsmarkt	Voor andere levensmiddelen- bedrijven
Fruit & groenten	Vers	Laag	Hoog	Hoog
	Verwerkt	Hoog	Beperkt of geen	Hoog
Vlees & vleesproducten	Vers	Zeer hoog	Hoog	Zeer hoog
	Gesneden	Zeer hoog	Beperkt of geen	Zeer hoog
	Verpakt	Hoog	Hoog	Hoog
Vis & visproducten	Levend/ vers	Zeer hoog	Hoog	Zeer hoog
	Gefileerd	Zeer hoog	Beperkt of geen	Zeer hoog
	Verpakt	Hoog	Hoog	Hoog
Melk & zuivelproducten	Vers	Hoog	Hoog	Zeer hoog
	Verwerkt	Hoog	Beperkt of geen	Zeer hoog
	Verpakt	Hoog	Hoog	Hoog
Diepvriesproducten		Zeer hoog	Beperkt of geen	Zeer hoog
Gerookte/verwerkte producten		Hoog	Beperkt of geen	Hoog

Vanwege hun algemene en aanpasbare aard zijn de aanbevelingen van deze gids toepasbaar op alle soorten groothandelsmarkten, ongeacht de levensmiddelen die er worden verkocht.

Risicoanalyse van een groothandelsmarkt laat zien dat de voornaamste bedreiging op het gebied van voedselhygiëne de mogelijkheid is dat levensmiddelen besmet raken. Het HACCP-systeem wordt voorgesteld als hulpmiddel dat door het management van de groothandelsmarkt kan worden ingevoerd om fysische, microbiologische en chemische gevaren te reguleren, alleen binnen de gebieden waarvoor het verantwoordelijk is. Als gevolg hiervan concentreert deze gids zich voornamelijk op het omgaan met de kans op besmetting, in het bijzonder met betrekking tot het ontwerp en de indeling van gebouwen en bedrijfsomstandigheden/-systemen.

Zoals wordt vermeld in Verordening (EG) Nr. 852/2004 Hoofdstuk III artikel 7 (opstelling, verspreiding en gebruik van gidsen voor goede praktijken), is het duidelijk dat deze gids niet verplicht is en dat hij op vrijwillige basis kan worden gebruikt.

IV – Identificatie van de specifieke verantwoordelijkheden van het management van de groothandelsmarkt

Wanneer de verschafte diensten voor, of ten gunste van, onafhankelijke levensmiddelenbedrijven zijn, kunnen de verantwoordelijkheden van het management van de groothandelsmarkt met betrekking tot voedselveiligheid en –hygiëne het volgende omvatten:

1. Het aanbieden van een locatie – in principe gebouwen en/of grond;
2. Onderhoud van de locatie;
3. Verantwoordelijkheid voor uitrusting
4. Temperatuurregeling;
5. Schoonmaken van “openbare” ruimten;
6. Ventilatie - met inbegrip van airconditioning, koeling, vriezen, verwarming etc.;
7. Verlichting van openbare ruimten, zowel binnen als buiten gebouwen;
8. Verschaffen van basisvoorzieningen: bijvoorbeeld elektriciteit, gas, warm en koud water, afwatering, riolering etc.;
9. Persoonlijke hygiëne: met inbegrip van toiletten, wasbakken, douches, garderobefaciliteiten etc. als deze zich in openbare ruimten bevinden;
10. Afvalverwijdering: ophalen en afvoeren;
11. Ongediertebestrijding;
12. Training;

Gevaren en wetgeving behorend bij de verantwoordelijkheden

Voor elk van de hierboven geïdentificeerde diensten die verband houden met de specifieke verantwoordelijkheden van het management van de groothandelsmarkt, voorzien de volgende pagina's in:

- Identificatie van de belangrijkste gevaren die eventueel betrekking kunnen hebben op de verantwoordelijkheden van het management van de groothandelsmarkt;
- Een korte analyse van de grenzen van de verantwoordelijkheden van het management van de groothandelsmarkt;
- Een samenvatting van de verwijzingen naar EU-wetgeving voor elk geval, met toelichtend commentaar waar dat nodig wordt geacht.

Opmerking: Getallen die op de volgende pagina's worden gegeven als verwijzing naar EU-verordeningen komen waar nodig overeen met de hoofdstukken en subhoofdstukken van Bijlage II van Verordening Nr. 852/2004 inzake levensmiddelenhygiëne of Verordening (EG) Nr. 853/2004. Dezelfde verwijzingen zijn van toepassing op Hoofdstuk VI, gedetailleerde gids voor Goede Hygiënische Praktijken van dit document.

Activiteit Nr. 1

HET AANBIEDEN VAN EEN LOCATIE

a) Belangrijkste gevaren:

Het management van de groothandelsmarkt biedt locaties aan aan levensmiddelenbedrijven. Er zijn in het algemeen twee mogelijkheden:

- Het management van de groothandelsmarkt is eigenaar van de locatie die aan de levensmiddelenbedrijven wordt verhuurd. In dit geval is het grootste gevaar dat een locatie wordt aangeboden die niet in de juiste conditie is om te voldoen aan de bestaande regelgeving om officiële goedkeuring te verkrijgen (van veterinaire diensten etc.);
- Levensmiddelenbedrijven zijn de eigenaar van de locatie die ze gebruiken. In dit geval blijven alle aspecten van de regelgeving die betrekking hebben op de locatie hun verantwoordelijkheid.

Bij het bouwen, opknappen of renoveren, moet het management van de groothandelsmarkt rekening houden met de specifieke vereisten voor het betreffende type levensmiddelenhandel, zowel wat betreft de producten als de hoeveelheden producten waar men mee te maken heeft.

b) Verantwoordelijkheid van het management van de groothandelsmarkt

De verantwoordelijkheden van het management van de groothandelsmarkt kunnen op verschillende niveaus liggen, bijvoorbeeld:

- Het ontwerpen van nieuwe locaties of het opknappen ervan wordt onder zijn toezicht uitgevoerd;
- Het onderhoud van de locaties valt onder zijn eigendom en/of verantwoordelijkheid;
- Aansturen van werkzaamheden, zorgen voor naleving van regels etc.

Uiteraard verschilt het verantwoordelijkheidsniveau voor "openbare" ruimten (volledige verantwoordelijkheid) sterk van die van "particuliere" ruimten (gedeelde of geen verantwoordelijkheid).

c) Verwijzing naar EU-verordeningen en opmerkingen

Omschrijving	EU-verordening 852/2004	Opmerkingen en vereisten voor het management van de groothandelsmarkt
Algemene vereisten voor indeling, ontwerp, ligging, afmetingen van de locatie	I.2	Geldt voor nieuwe gebouwen en renovaties wanneer deze worden aangestuurd door of onder de verantwoordelijkheid vallen van het management van de groothandelsmarkt. Alle aspecten zijn van belang en moeten geschikt zijn voor de producten die verwerkt worden: ontwerp, materialen, temperatuurcontrole en -vastlegging, etc.
Specifieke vereisten voor verwerkingsruimten wat betreft indeling en ontwerp	II.1 (a) tot (f)	Levensmiddelenbedrijven zijn in het algemeen de eigenaar en zijn dus verantwoordelijk voor dit soort uitrusting. Het management van de groothandelsmarkt is in het algemeen niet verantwoordelijk voor de keuze of het onderhoud van de uitrusting. Specifieke normen voor verwerkingsruimten zijn veel hoger dan voor algemene ruimten.
Schoonmaken Ventilatie Verlichting Diensten		Zie specifieke bladen

Persoonlijke hygiëne Afvalverwerking Ongediertebestrijding		
Voorzieningen voor schoonmaakbenodigdheden en uitrusting	II.2	In het algemeen niet relevant voor het management van de groothandelsmarkt met uitzondering van bepaalde gevallen voor nieuwe gebouwen en opknappen of renoveren.

Activiteit Nr. 2

ONDERHOUD VAN DE LOCATIE

a) Belangrijkste gevaren:

- Schade aan de locatie, met de volgende mogelijke gevolgen: blootstelling aan de buitenlucht, ophoping van vuil, ongedierte, schimmel...;
- Lekken of losse fittingen met betrekking tot vloeistoffen, gassen, afwatering, etc.;
- Mogelijke nadelige chemische reacties tussen bouwmaterialen en producten, waaronder schoonmaakproducten;
- De ventilatie en temperatuurregeling voldoen niet aan het vereiste prestatieniveau.

b) Verantwoordelijkheid van het management van de groothandelsmarkt

“Openbare” ruimten vallen volledig onder de verantwoordelijkheid van het management van de groothandelsmarkt.

Wat betreft “particuliere” ruimten zijn er in het algemeen twee mogelijkheden:

- Het management van de groothandelsmarkt is eigenaar van de locatie die aan de levensmiddelenbedrijven wordt verhuurd. Het contract tussen het management van de markt en de exploitant van het levensmiddelenbedrijf moet de respectieve verantwoordelijkheden op het gebied van onderhoud specificeren;
- Levensmiddelenbedrijven zijn de eigenaar van de locatie die ze gebruiken. In dit geval blijven alle aspecten die betrekking hebben op de locatie hun eigen verantwoordelijkheid.

c) Verwijzing naar EU-verordeningen en opmerkingen

Omschrijving	EU-verordening 852/2004	Opmerkingen en vereisten voor het management van de groothandelsmarkt
Zorg dat de locatie goed wordt onderhouden en in goede staat blijft	I . 1	Geplande onderhouds- en vervangingsprogramma's. Tijdschalen moeten worden gebaseerd op de kwaliteit van materialen, constructie, mogelijk gebruik en slijtage.
De locatie moet bescherming bieden tegen: <ul style="list-style-type: none">- het ophopen van vuil- contact met giftige stoffen- het afgeven van deeltjes- condensatie- ongewenste schimmel	I . 2 (b)	Regelmatige controle, vastlegging van gegevens en onderhoud van: <ul style="list-style-type: none">- alle oppervlakken, in het bijzonder muren, plafond;- lekken of losse fittingen met betrekking tot vloeistoffen, gassen, afwatering;- ventilatie en temperatuurregelsystemen.

Activiteit Nr. 3

VERANTWOORDELIJKHEID VOOR UTRUSTING

a) Belangrijkste gevaren:

- Kans op chemische/biologische vervuiling

b) Verantwoordelijkheid van het management van de groothandelsmarkt

“Openbare” ruimten vallen volledig onder de verantwoordelijkheid van het management van de groothandelsmarkt.

Wat betreft “particuliere” ruimten zijn er in het algemeen twee mogelijkheden:

- Het management van de groothandelsmarkt is eigenaar van de locatie die aan de levensmiddelenbedrijven wordt verhuurd. Het contract tussen het management van de markt en de exploitant van het levensmiddelenbedrijf moet de respectieve verantwoordelijkheden op het gebied van onderhoud specificeren;
- Levensmiddelenbedrijven zijn de eigenaar van de locatie die ze gebruiken. In dit geval blijven alle aspecten die betrekking hebben op de locatie hun eigen verantwoordelijkheid.

c) Verwijzing naar EU-verordeningen en opmerkingen

Omschrijving	EU-verordening 852/2004	Opmerkingen en vereisten voor het management van de groothandelsmarkt
Uitrusting waarmee voedsel in contact komt, moet zodanig zijn geconstrueerd dat de kans op besmetting zo klein mogelijk is	V. 1 (b)	Als het management van de groothandelsmarkt verantwoordelijk is voor de installatie van de uitrusting, moeten alle producten voldoen aan de Verordeningen met betrekking tot materialen die in contact mogen komen met voedsel. Hieronder vallen roestvrij staal, plastics die geschikt zijn voor levensmiddelen en keramiek.
Uitrusting waarmee voedsel in contact komt, moet effectief worden schoongemaakt en indien nodig gedesinfecteerd	V.1 (a)	Zie ook Activiteit 5 "Schoonmaken en desinfecteren". Voor elk geval moet een schoonmaak/desinfectieplan schriftelijk worden vastgelegd. Het bijbehorende rooster moet worden gecontroleerd en ondertekend door het management. Dit geldt ook wanneer schoonmaakactiviteiten aan een derde partij worden uitbesteed

Activiteit Nr. 4

TEMPERATUURREGELING

a) Belangrijkste gevaren:

- De kans op bacteriegroei die voedselvergiftiging veroorzaakt;
- Vorming van toxinen door de groei van bacteriën die voedselvergiftiging veroorzaken

b) Verantwoordelijkheid van het management van de groothandelsmarkt

“Openbare” ruimten vallen volledig onder de verantwoordelijkheid van het management van de groothandelsmarkt.

Wat betreft “particuliere” ruimten zijn er in het algemeen twee mogelijkheden:

- Een gemeenschappelijk systeem voor temperatuurregeling wordt als voorziening door het management van de groothandelsmarkt geleverd, dat daar volledig verantwoordelijk voor is.
- Levensmiddelenbedrijven hebben hun eigen systeem voor temperatuurregeling. In dit geval blijven alle aspecten die betrekking hebben op de locatie hun eigen verantwoordelijkheid

c) Verwijzing naar EU-verordeningen en opmerkingen

Omschrijving	EU-verordening 852/2004	Opmerkingen en vereisten voor het management van de groothandelsmarkt
De indeling, het ontwerp, de constructie, ligging en afmetingen van de locatie moeten voorzien in geschikte temperatuurgeregelde verwerkings- en opslagcondities voor het bewaren van levensmiddelen bij geschikte temperaturen en moeten zodanig zijn ontworpen dat deze temperaturen gecontroleerd kunnen worden en, indien nodig, kunnen worden vastgelegd	I.2 (d)	Levensmiddelen moeten bij temperaturen worden bewaard die geschikt zijn voor het soort product en in overeenstemming zijn met officiële regelgeving, indien aanwezig. Koude productiesystemen moeten worden geïjkt zodat ze deze temperaturen op een effectieve manier leveren, rekening houdend met het feit dat de stroomvereisten anders zijn voor koelen en vriezen. Een apparaat/systeem voor het controleren en vastleggen van de temperatuur, met ingebouwde alarmen (vastlegbaar, hoorbaar en zichtbaar) moet in elke gekoelde ruimte en/of vriesruimte worden geïnstalleerd. Alle uitrusting die wordt gebruikt voor het controleren en vastleggen van temperaturen moet worden geïjkt en regelmatig worden gecontroleerd.

Activiteit Nr. 5

SCHOONMAKEN EN DESINFECTEREN

a) Belangrijkste gevaren:

Besmetting van levensmiddelen als gevolg van:

- Onjuist of onvoldoende schoonmaken van de locatie, gemeenschappelijke ruimten, uitrusting etc.,
- Onjuist ontwerp van de locatie waardoor het schoonmaken ineffectief is
- Onjuist gebruik van chemische middelen voor schoonmaken en desinfectie

b) Verantwoordelijkheid van het management van de groothandelsmarkt

Openbare ruimten: volledige verantwoordelijkheid. Dit betekent dat het management van de markt het volgende moet definiëren:

- Waar inwendig en uitwendig moet worden schoongemaakt en gedesinfecteerd, overeenkomstig het gebruik;
- Hoe schoongemaakt en gedesinfecteerd moet worden: frequentie, kwaliteit;
- Keuze van het materiaal om het schoonmaken en desinfecteren te vergemakkelijken, zowel in- als uitwendig;
- Het ontwerp van de locatie zodat gemakkelijk en efficiënt schoonmaken en desinfecteren mogelijk is;
- Traceerbaarheid, controles etc.

Particuliere gebieden: Geen directe verantwoordelijkheid voor het management van de groothandelsmarkt. Een gedeelde verantwoordelijkheid is mogelijk, in het bijzonder afhankelijk van het ontwerp van de locatie, beheersingsmaatregelen, etc.

Het standaardformaat en de inhoud van een rooster voor schoonmaken en desinfecteren wordt gegeven in hoofdstuk 5 (zie sectie I.1)

In alle gevallen is het van belang op te merken dat goedkeuring moet worden verkregen van de bevoegde instelling met betrekking tot de keuze van chemische middelen en het gebruik en de opslagomstandigheden daarvan.

Deze goedkeuring is een van de voorwaarden voor de registratie van levensmiddelenbedrijven, met inbegrip van het management van de groothandelsmarkt, zoals beschreven in artikel 6 van Verordening (EG) Nr. 853/2004 van het Europese Parlement en van de Raad waarin specifieke regels voor levensmiddelenhygiëne worden beschreven.

c) Verwijzing naar EU-verordeningen en opmerkingen

Omschrijving	EU-verordening 852/2004	Opmerkingen en vereisten voor het management van de groothandelsmarkt
Algemene reiniging van	I.1	Voor alle exploitanten van levensmiddelenbedrijven

de markt		geldt de eis dat ze hun locatie schoon moeten houden, met het juiste niveau van desinfectie.
Indeling/ontwerp	I.2 / VI.3	Geldt voor nieuwe gebouwen en opknap- of renovatiewerkzaamheden die worden geregeld door het management van de groothandelsmarkt, waarbij rekening moet worden gehouden met schoonmaken en desinfectie.
Opslag van schoonmaak- en desinfectiemiddelen	I.10	Deze producten moeten worden opgeslagen in een container die op slot kan, of in een speciale opslagruimte uit de buurt van plaatsen waar voedsel wordt gehanteerd. Opslagvoorzieningen/-ruimten voor schoonmaakproducten en materialen moeten duidelijk worden aangegeven.
Vloer	II.1.a	<p>Verwijst naar specifieke vereisten voor ruimten waar voedsel wordt bereid.</p> <p>Geldt alleen voor nieuwe, opgeknapt of gerenoveerde gebouwen.</p> <p>Geldt ook voor <u>controles</u>.</p>
Muren	II.1.b	
Plafonds	II.1.c	
Deuren	II.1.d	
Ramen	II.1.e	
Oppervlakken	II.1.f	
Voorzieningen voor schoonmaak- en desinfectiebehoeften en uitrusting	II.2	In het algemeen niet relevant voor het management van de groothandelsmarkt, met uitzondering van bepaalde gevallen voor nieuwe, opgeknapt en gerenoveerde gebouwen.
Voorwerpen, fittingen en uitrusting	V. 1, 2, 3	In het algemeen niet relevant voor het management van de groothandelsmarkt
Containers voor voedselafval	VI.2	Verwijst naar eisen voor containers voor voedselafval, niet-eetbare bijproducten en ander afval. De verantwoordelijkheden van het management van de groothandelsmarkt zijn op dit niveau van belang.
Gootstenen, wasbakken en overige voorzieningen	II.3	<p>Verwijst naar vereisten voor het schoonhouden en desinfecteren van alle gootstenen en overige voorzieningen die worden gebruikt om voedsel te wassen.</p> <p>De verantwoordelijkheid van het management van de groothandelsmarkt geldt alleen voor openbare ruimten.</p>

Activiteit Nr. 6

VENTILATIE

a) Belangrijkste gevaren:

Het gevaar voor het management van de groothandelsmarkt is besmetting van voedsel of personeel door onjuiste ventilatie.

Onder “ventilatie” wordt het volgende verstaan:

- Mechanische/niet-mechanische ventilatie
- Lucht bij kamertemperatuur, gekoelde/verwarmde lucht
- Gefilterde/niet-gefilterde lucht
- Openbare/particuliere ruimten
- Geschiktheid (voor het doel) van de uitrusting
- Onderhoud
- Dampcondensatie
- Compressorvloeistoffen
- Leidingen, filters etc.

b) Verantwoordelijkheid van het management van de groothandelsmarkt

Tot de verantwoordelijkheden van het management van de markt kunnen behoren:

- Ontwerp van openbare ruimten (nieuwbouw, opknappen of renovatie) en particuliere ruimten (indien verantwoordelijk voor ontwerp en/of bouwen);
- Bedrijfsvoering, beheersing, controles.

c) Verwijzing naar EU-verordeningen en opmerkingen

Omschrijving	EU-verordening 852/2004	Opmerkingen en vereisten voor het management van de groothandelsmarkt
Indeling en ontwerp van installaties	I.2 (a), I.2 (c) & I.2 (d)	Het ontwerp van de luchtvoorziening moet, wanneer dit onder de verantwoordelijkheid van het management van de groothandelsmarkt valt, worden uitgevoerd volgens de regelgeving. Filters en andere onderdelen van het systeem moeten toegankelijk zijn voor onderhoud.
Bediening van de ventilatie, luchtvoorziening	I.5	Wanneer de ventilatie, airconditioning of koeling door het management van de groothandelsmarkt wordt verzorgd, moeten deze regelmatig worden gecontroleerd en moeten gegevens worden vastgelegd/bewaard.
Ventilatie van sanitaire voorzieningen	I.6	Het ontwerp moet geschikt zijn.

Activiteit Nr. 7

VERLICHTING

a) Belangrijkste gevaren:

De fysische en/of microbiologische besmetting van voedsel door onjuiste verlichtingsinstallaties en/of onvoldoende onderhoud.

b) Verantwoordelijkheid van het management van de groothandelsmarkt

Tot de verantwoordelijkheden van het management van de groothandelsmarkt kunnen behoren:

- Ontwerp van openbare ruimten (nieuwbouw, opknappen of renovatie) en particuliere ruimten indien verantwoordelijk voor ontwerp en/of bouwen (locatie, verlichtingsniveau, type armatuur, etc);
- Schoonmaken;
- Onderhoud.

c) Verwijzing naar EU-verordeningen en opmerkingen

Omschrijving	EU-verordening 852/2004	Opmerkingen en vereisten voor het management van de groothandelsmarkt
Voldoende natuurlijk licht	I.7	Alle ramen in ruimten waar levensmiddelen worden verwerkt die open kunnen, moeten zijn voorzien van insectenwerende schermen.
Voldoende kunstlicht		Waar onverpakt voedsel wordt verwerkt, moeten lampen ingebouwd zijn om besmetting van voedsel in het geval van beschadiging van de ophanging te voorkomen, en om het schoonmaken te vergemakkelijken. Enkele voorbeelden op ontwerpniveau: <ul style="list-style-type: none">• Armaturen voor fluorescerend licht moeten zijn voorzien van diffusors of moeten zijn voorzien van beschermde buizen.• Lichtarmaturen moeten, waar mogelijk, verzonken zijn gemonteerd en niet aan kettingen zijn opgehangen.• De bedrading moet in de muren of het plafond zijn verwerkt.
Natuurlijk en/of kunstlicht		De schoonmaakomstandigheden in openbare ruimtes moeten vastgelegd en gecontroleerd worden.

		In alle gevallen moet de verlichting zodanig zijn dat veilige verwerking van voedsel en effectief schoonmaken mogelijk zijn.
--	--	--

Activiteit Nr. 8

DIENSTEN EN VERANTWOORDELIJKHEDEN

a) Belangrijkste gevaren:

Het gevaar voor het management van de groothandelsmarkt is besmetting van voedsel als gevolg van gebrekkige levering van diensten aan exploitanten.

Onder “diensten” wordt het volgende verstaan:


- Elektriciteit
- Gas
- Water (warm en koud, ijs, al dan niet voor consumptie, voor schoonmaken, voor brandbestrijding, koelen, sprinklers etc.)
- Afwatering (ontwerp, onderhoud)
- Riolering (ontwerp, onderhoud)

b) Verantwoordelijkheid van het management van de groothandelsmarkt

Hoewel kan worden aangenomen dat de waterleidingbedrijven water leveren dat geschikt is voor consumptie, moet er op worden gelet dat het juiste water wordt verschaft dat past bij de overeenkomstige dienst.

c) Verwijzing naar EU-verordeningen en opmerkingen

Omschrijving	EU-verordening 852/2004	Opmerkingen en vereisten voor het management van de groothandelsmarkt
Indeling en ontwerp van installaties	I.2 (c)	Wanneer het ontwerp van de watervoorziening de verantwoordelijkheid is van het management van de groothandelsmarkt, moet worden gegarandeerd dat voldoende water wordt verschaft voor alle doelen, en van een kwaliteit die geschikt is voor consumptie, voor alle handelingen waarbij direct of indirect contact met voedsel plaatsvindt.
Afwatering	I.8	Afwateringsvoorzieningen moeten worden ontworpen, gebouwd, onderhouden en schoongemaakt om het risico van besmetting van levensmiddelen te vermijden.
Water voor het schoonmaken en desinfecteren van werkbenodigdheden	II.2	Moet van een kwaliteit zijn die geschikt is voor consumptie en aan regelmatige controle worden onderworpen. In het algemeen is dit de verantwoordelijkheid van de exploitanten.
Water voor het wassen van voedsel	II.3	Moet van een kwaliteit zijn die geschikt is voor consumptie en aan regelmatige controle worden onderworpen. In het algemeen is dit de verantwoordelijkheid van de exploitanten.
Watervoorziening	VII.1	Het verdient aanbeveling om voldoende toevoer van drinkwater te garanderen, bijvoorbeeld door ervoor te zorgen dat de waterkwaliteit jaarlijks door een goedgekeurd laboratorium wordt getest.

Gerecycled water	VII.3	 <p>In het algemeen is dit de verantwoordelijkheid van de exploitanten.</p>
IJs	VII.4	
Stoom	VII.5	
Niet-drinkbaar water (Brand blussen etc.)	VII.2	
Warmtebehandeling.	VII.6	

Activiteit Nr. 9

PERSOONLIJKE HYGIËNE

a) Belangrijkste gevaren:

De onaanvaardbare kans op besmetting van voedsel door personeel en andere personen, in het bijzonder als ze lijden aan ziekten, of geïnficeerde wonden of huidziekten hebben, etc.

Zaken die tot de persoonlijke hygiëne behoren: toiletten, wasbakken, gootstenen, douches, garderobes, kleding, sieraden etc.

b) Verantwoordelijkheid van het management van de groothandelsmarkt

De verantwoordelijkheden van het management van de groothandelsmarkt zijn beperkt tot openbare ruimten (in het bijzonder toiletten).

Hiertoe kunnen ook het ontwerpen en/of bouwen behoren (nieuwbouw en opknappen of renovatie), schoonmaken, onderhoud, controles, audits, etc.

c) Verwijzing naar EU-verordeningen en opmerkingen

Omschrijving	EU-verordening 852/2004	Opmerkingen en vereisten voor het management van de groothandelsmarkt
Persoonlijke reinheid en beschermende kleding	VIII. 1	Het hygiënebeleid van het management van de markt met betrekking tot de reinheid en persoonlijke hygiëne van de werknemers.
Ziekten en geïnficeerde wonden van werknemers	VIII.2	Beleid van het management van de markt betreffende het melden van ziekten of aandoeningen die waarschijnlijk kunnen worden overgedragen.
Indeling en ontwerp van installaties	I.2 (c)	Wanneer het de verantwoordelijkheid is van het management van de groothandelsmarkt, moeten het ontwerp en de indeling van de installaties worden uitgevoerd in overeenstemming met de regelgeving (bijvoorbeeld om kruisbesmetting te voorkomen).
Aantal en locatie van wasbakken, toiletten,...	I.3, I.4	Het aantal en de locatie van wasbakken moeten vastgelegd zijn bij het bouwen of opknappen of renoveren, rekening houdend met het aantal personeelsleden, de indeling van de locatie, het soort voedsel, etc.
Warm water voor wasbakken	I.4	De temperatuur van het water is belangrijk (geschikt voor gebruik en voor het vermijden van besmetting van de leidingen).
Omkleedvoorzieningen voor het personeel	I.9	Afzonderlijke loopruimten voor personeel tussen de straat en ruimtes/locatie; beschermende kleding (voedsel van dierlijke oorsprong).

Activiteit Nr. 10

AFVALVERWIJDERING

a) Belangrijkste gevaren:

Ophoping van afval en besmetting van voedsel.

Bij afvalverwijdering gaat het onder meer om voedselafval, niet-eetbare bijproducten en ander afval.

b) Verantwoordelijkheid van het management van de groothandelsmarkt

Het management van de groothandelsmarkt is niet direct betrokken bij voedselafval of ander afval dat op particuliere locaties wordt opgeslagen. Het is echter de algemene verantwoordelijkheid van het management van de groothandelsmarkt om voorzieningen te bieden om het voedselafval en overig afval te verwijderen.

Voor ander afval dan voedselafval van dierlijke oorsprong, moet het management van de groothandelsmarkt de mate van haar verantwoordelijkheid specificeren voor de levensmiddelenbedrijven op de locatie:

- Hoe afval wordt opgehaald (per soort afval: dierlijk, plantaardig en overig; vast en vloeibaar, etc);
- De soorten containers die moeten worden gebruikt;
- Schoonmaken en desinfecteren;
- Organisatie van het ophalen van afval (wijze van ophalen, frequentie, tijden);
- Allocatie van de kosten.

In elk geval mag afval niet op een zodanige manier worden opgeslagen dat het ongedierte aantrekt.

c) Verwijzing naar EU-verordeningen en opmerkingen

Omschrijving	EU-verordening 852/2004	Opmerkingen en vereisten voor management van de groothandelsmarkt
Ophalen van afval	VI.1	Voedselafval van dierlijke oorsprong is in het algemeen de verantwoordelijkheid van de levensmiddelenbedrijven die op de locatie aanwezig zijn. Hiervoor zijn gespecialiseerde bedrijven nodig.
Type containers en afvoer van voedselafval	VI.2 (1)	Er moeten verschillende containers zijn voor de verschillende soorten producten. Deze moeten wasbaar en in goede staat zijn.
Afvalopslag: ontwerp en beheer	VI.3	Beheer, schoonmaken en bedrijfsvoering moeten goed georganiseerd worden.
Milieubeperkingen	VI.4	Beperk het risico voor het milieu (hergebruik van karton, houten kisten en pallets, compost). Speciale behandeling voor vloeibaar afval.

(1) Zie ook Verordening (EG) Nr. 1774/2002 van het Europese Parlement en van de Raad van 3 oktober 2002, waarin gezondheidsregels worden beschreven betreffende dierlijke bijproducten die bestemd zijn voor menselijke consumptie.

Activiteit Nr. 11

ONGEDIERTEBESTRIJDING

a) Belangrijkste gevaren:

Het zich vermenigvuldigen en verspreiden van ongedierte, wat hygiëneproblemen en besmetting van voedsel veroorzaakt.

b) Verantwoordelijkheid van het management van de groothandelsmarkt

Beperkt tot openbare ruimten.

Eventuele bestrijding en controle in particuliere gebieden.

Soort ongediertebestrijding, frequentie en controle moeten duidelijk zijn gedefinieerd.

c) Verwijzing naar EU-verordeningen en opmerkingen

Omschrijving	EU-verordening 852/2004	Opmerkingen en vereisten voor het management van de groothandelsmarkt
Indeling en ontwerp van installaties	I.2 (c)	Het management van de groothandelsmarkt moet een algemeen plan ontwikkelen voor de hele markt tegen het binnendringen van ongedierte, met inbegrip van alle openbare zones die onder haar verantwoordelijkheid zijn geplaatst.
Afvalbeheer	VI.3	In elk geval mag afval niet op een zodanige manier worden opgeslagen dat het ongedierte aantrekt. Het plan moet de algemene netheid van de markt behandelen (voedselafval en ander afval).

Nuttige tip:

Hoewel de entiteit die verantwoordelijk is voor ongediertebestrijding verschillend is voor openbare en particuliere ruimten, verdient het in het algemeen aanbeveling om een gemeenschappelijk programma te hebben voor de hele markt.

Met een dergelijk programma wordt de migratie van een beheerste zone naar een niet-beheerste zone vermeden en zijn de acties die tegen het verspreiden van ongedierte zijn genomen efficiënter.

Activiteit Nr. 12

PERSOONLIJKE TRAINING

a) Belangrijkste gevaren:

Inbreuk op de hygiëne en voedselveiligheid door onvoldoende getraind personeel.

Persoonlijke hygiënerisico's die leiden tot de besmetting van voedsel.

b) Verantwoordelijkheid van het management van de groothandelsmarkt

Personeel dat behoort tot het management van de groothandelsmarkt, of ingehuurd personeel, zou eigenlijk geen voedsel hoeven te hanteren. Daarom zijn deze wettelijke vereisten niet direct op deze personen van toepassing.

Ze moeten zich er echter wel van bewust zijn dat ze op een terrein werken waar met verse producten wordt gewerkt en dat hun handelingen van invloed kunnen zijn op de voedselveiligheid. Alle werknemers moeten hygiëne-instructies krijgen die specifiek gericht zijn op hun werkzaamheden, in het bijzonder voedselgevaren en bestrijdingsmaatregelen die bij de gevarenanalyse zijn geïdentificeerd.

c) Verwijzing naar regelgeving en opmerkingen

Omschrijving	EU-verordening 852/2004	Opmerkingen en vereisten voor het management van de groothandelsmarkt
Training van alle levensmiddelenhandelaren op het gebied van voedselhygiëne	XII	Alle werknemers moeten hygiëne-instructies krijgen die specifiek zijn gericht op hun werkzaamheden.

V – Gedetailleerde gids voor Goede Hygiënische Praktijken

Dit deel van de gids voor Goede Hygiënische Praktijken behandelt zeven onderwerpen in detail. Naar elk van deze onderwerpen wordt verwezen in een specifiek hoofdstuk in Bijlage II of EG Verordening Nr. 852/2004 van 29 april 2004.

Deze zeven hoofdstukken zijn in detail uitgewerkt, omdat ze van direct belang zijn voor het management van de groothandelsmarkt.

- Algemene vereisten voor locaties waar met voedsel wordt gewerkt, met inbegrip van ruimten en locaties buiten (Hoofdstuk I)
- Specifieke vereisten in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (Hoofdstuk II)
- Vereisten voor de uitrusting (Hoofdstuk V)
- Voedselafval (Hoofdstuk VI)
- Watervoorziening (Hoofdstuk VII)
- Persoonlijke hygiëne (Hoofdstuk VIII)
- Training (Hoofdstuk XII)

GIDS VOOR GOEDE HYGIËNISCHE PRAKTIJKEN

VOOR HET MANAGEMENT VAN GROOTHANDELSMARKTEN

Deze gids is ontwikkeld in overeenstemming met Verordening (EG) Nr. 852/2004 inzake hygiëne van levensmiddelen en, wanneer van toepassing, met Verordening (EG) Nr. 853/2004 waarin specifieke regels voor levensmiddelenhygiëne worden beschreven. Het doel van deze gids is het verschaffen van een leidraad voor het voldoen aan wetgeving voor het management van de groothandelsmarkt in de context van haar relatie tot levensmiddelenbedrijven die op het terrein werken, of dit nu handelaren in levensmiddelen zijn of bedrijven die levensmiddelen bereiden en behandelen.

De verschillende hoofdstukken in deze gids verwijzen naar Bijlage II van Verordening Nr. 852/2004 “Algemene hygiënische vereisten die van toepassing zijn op alle levensmiddelenbedrijven (behalve primaire productie)”, die XII hoofdstukken bevat. Alleen de hoofdstukken die van direct belang zijn voor het management van de groothandelsmarkt zijn echter uitgewerkt in deze gids.

HOOFDSTUK I: ALGEMENE VEREISTEN VOOR LOCATIES WAAR MET VOEDSEL WORDT GEWERKT, MET INBEGRIIP VAN RUIMTEN EN LOCATIES BUITEN

Wettelijke vereiste	Leidraad voor overeenstemming	Advies over goede praktijken
<p><i>1. De locaties waar met voedsel wordt gewerkt moeten schoon en in goede staat worden gehouden</i></p>	<p>Alle ruimten moeten onder de verantwoordelijkheid worden geplaatst van een specifiek levensmiddelenbedrijf, of het nu het management van de groothandelsmarkt is of een ander levensmiddelenbedrijf. Het is niet mogelijk om een ruimte te hebben die niet onder de verantwoordelijkheid van een levensmiddelenbedrijf valt.</p> <p>Wanneer twee of meer levensmiddelenbedrijven gebruik maken van dezelfde ruimte, moet een van hen verantwoordelijk zijn voor de ruimte. De Verordeningen van de groothandelsmarkt en/of de</p>	<p>Het wordt ten sterkste aanbevolen dat dagelijkse schoonmaak- en desinfectieprogramma's worden opgesteld om te garanderen dat alle delen van het terrein en de uitrusting regelmatig grondig, effectief en efficiënt worden schoongemaakt.</p> <p>Het schoonmaak-/desinfectieprogramma, of dit nu de verantwoordelijkheid is van het management van de groothandelsmarkt of een</p>

	<p>contracten tussen het management van de markt en de levensmiddelenbedrijven moeten de respectieve verantwoordelijkheden binnen de locatie specificeren.</p> <p>Alle delen van de locatie waar met voedsel wordt gewerkt (vloeren, wanden, plafonds, verlichtingsarmaturen, ventilatiesystemen, vaste uitrusting, gootstenen, wasbakken en toiletten) moeten zichtbaar schoon zijn en in goede staat verkeren.</p>	<p>inge huurde derde partij, moet schriftelijk worden vastgelegd en moet het volgende omvatten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Ruimte:</u> duidelijke definities van de ruimten die moeten worden schoongemaakt/gedesinfecteerd, werkwijzen die moeten worden gebruikt, voorgeschreven normen en voorzorgsmaatregelen voor gezondheid en veiligheid die voor elk daarvan vereist zijn. - <u>Frequentie en duur</u> van het schoonmaak-/desinfectieproces, in overeenstemming met het risico, voor elke gedefinieerde ruimte. - <u>Producten en materialen die gebruikt moeten worden</u> in elke gedefinieerde ruimte, met inbegrip van details over chemische concentratie, instructies voor het gebruik en geschiktheid voor gebruik met of nabij voedsel. - <u>Verificatie en vastleggen</u> van de frequentie van het toepassen en de effectiviteit van de schoonmaak-/desinfectienorm in elke ruimte. - <u>Verantwoordelijkheden:</u> registreren van de persoon die verantwoordelijk is voor het uitvoeren van het schoonmaken/desinfecteren en voor het controleren van het proces. <p>Het management moet het schoonmaak/desinfectieprogramma controleren en ondertekenen (zie programmamodel in Bijlage A) en het personeel aanmoedigen om "schoon te</p>
--	--	---

		maken voor vertrek”.
	De levensmiddelenbedrijven bij wie de verantwoordelijkheid ligt, moeten garanderen dat regelmatige inspecties van de locaties worden uitgevoerd om structurele defecten of kapotte uitrusting vast te stellen en passende maatregelen te treffen.	Het is aan te bevelen om onderbreking van de bedrijfsvoering door kapotte uitrusting te voorkomen door gepland onderhoud van en vervangingsprogramma's voor de locatie en de uitrusting. Tijdschalen voor onderhoud en vervanging moeten worden gebaseerd op de kwaliteit van materialen, constructie, mogelijk gebruik en slijtage. De locatie en uitrusting moeten in goede staat zijn, efficiënt kunnen werken, veilig zijn en goed kunnen worden schoongemaakt
2. De indeling, het ontwerp, de constructie, ligging en afmetingen van de locatie moeten:	Het management van de groothandelsmarkt moet rekening houden met de specifieke vereisten die overeenkomen met het soort levensmiddelenbedrijf in kwestie, zowel wat betreft de producten als de hoeveelheden waar het om gaat.	
(a) Voldoende onderhoud, schoonmaken en/of desinfectie mogelijk maken, besmetting via de lucht vermijden of minimaliseren, en voldoende werkruimte verschaffen om de hygiënische uitvoering van alle werkzaamheden mogelijk te maken;	De materialen die voor de bouw worden gebruikt, moeten de manier van reinigen die geschikt is voor het betreffende gebied mogelijk maken. De indeling en het ontwerp van de locatie moeten het mogelijk maken dat alle delen ervan toegankelijk zijn om te worden schoongemaakt. Het ontwerp, de constructie en afwerking van oppervlakken binnen de locatie bepalen hoe gemakkelijk ze kunnen worden schoongemaakt. Het is van essentieel belang dat de juiste materialen worden gekozen voor alle afwerkingen van plafonds, muren en vloeren en	Het management van de groothandelsmarkt en/of de verantwoordelijke levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat geschikte systemen aanwezig zijn en voorzorgsmaatregelen worden getroffen om nadelige chemische reacties tussen schoonmaakproducten en/of bouwmaterialen te voorkomen. Schone en niet-schone processen moeten op effectieve wijze gescheiden worden gehouden om

	<p>dat ze op de juiste manier zijn bevestigd of aangebracht.</p> <p>Ventilatie, airconditioning of koelen moet regelmatig worden gecontroleerd en gegevens hierover moeten worden vastgelegd.</p> <p>De luchtstroom van de ventilatie, airconditioning of koeling moet in overeenstemming zijn met de afmetingen van de locatie en de hoeveelheid goederen die door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf wordt verwerkt.</p>	<p>kruisbesmetting te verminderen.</p> <p>Kleuren en materialen moeten geschikt zijn voor gebruik met voedsel.</p>
<p><i>(b) Zodanig zijn dat ze bescherming bieden tegen het ophopen van vuil, contact met giftige materialen, het afscheiden van deeltjes in het voedsel en de vorming van condensatie of ongewenste schimmel op het oppervlak;</i></p>	<p>De interne indeling van de locatie moet de ophoping van vuil voorkomen op plaatsen die niet toegankelijk zijn voor schoonmaken. Bestaande gebouwen moeten op de juiste manier onderhouden worden, bijv. beperken van het aantal richels.</p> <p>Constructiematerialen mogen geen bestanddelen bevatten die direct of indirect giftig materiaal aan het voedsel kunnen afgeven.</p> <p>Bij ontwerp en constructie, vooral van hooggelegen oppervlakken, moeten afwerkingen die deeltjes kunnen afgeven worden vermeden, zoals afbladderende verf, gips en dergelijke.</p> <p>De constructie, indeling en afmetingen van de locatie moeten worden ontworpen rekening houdend met het type luchtsysteem dat wordt geïnstalleerd, bijv. airconditioning, ventilatie of koeling, om het ophopen van condens te voorkomen.</p>	<p>Op verbindingen tussen wanden en vloeren moeten holle kroonlijsten worden aangebracht (met holle profielen) om intensief schoonmaken te vergemakkelijken. Bij het opknappen of renoveren moeten alle richels indien mogelijk glad worden gemaakt.</p> <p>Locaties moeten regelmatig worden gecontroleerd op lekken, losse fittingen etc. om de plaatsen waar ongedierte zich kan vestigen te verminderen. Het gebruik van spouwmuren moet worden vermeden omdat ze voorzien in ruimten waar ongedierte zich kan vestigen. Men moet ervoor zorgen dat dergelijke ruimten door de ingehuurde ongediertebestrijder worden gecontroleerd.</p> <p>In ruimten waar stoom en vocht worden gegenereerd, moeten oppervlakken zoals plafonds worden geïnstalleerd en geïsoleerd om de vorming van condensdruppels te voorkomen.</p>

		<p>Geverfde oppervlakken moeten van een kwaliteit zijn die geschikt is voor gebruik met voedsel. Uitrusting, werkoppervlakken, fittingen en materialen voor gebruik met voedsel zijn doorgaans het eigendom van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf en vallen daarom uitsluitend onder zijn verantwoordelijkheid.</p>
<p>(c) Goede praktijken m.b.t. voedselhygiëne mogelijk maken, met inbegrip van bescherming en in het bijzonder, ongediertebestrijding;</p>	<p>Op de meeste locaties worden veel verschillende werkzaamheden verricht zoals schoonmaken, opslag, bereiding en afvalverwijdering. Er moet genoeg ruimte zijn op de locatie om een scheiding mogelijk te maken tussen schone en “vieze” processen en voedselbereiding met een laag en hoog risico.</p> <p>Er moet een specifieke plaats worden aangewezen waar verpakkingsmateriaal gescheiden kan worden opgeslagen van de ruimte waar het voedsel wordt bereid.</p> <p>De watervoorziening moet, wanneer deze onder de verantwoordelijkheid van het management van de groothandelsmarkt valt, voor alle werkzaamheden die direct met voedsel te maken hebben van een kwaliteit zijn die geschikt is voor consumptie.</p> <p>De ventilatie moet geschikt, efficiënt en zodanig ontworpen zijn dat besmette lucht (bijv. van toiletten of afvalopslagplaatsen) niet naar ruimten met voedsel wordt gevoerd. Filters en andere onderdelen</p>	<p>Het contract tussen het management van de groothandelsmarkt en het levensmiddelenbedrijf moet specificeren wie verantwoordelijk is voor het onderhoud en het schoonmaken van het luchtvoorzieningssysteem (gemeenschappelijke en/of particuliere delen).</p> <p>De levensmiddelenbedrijven moeten op het terrein alle mogelijke secundaire bescherming tegen ongedierte gebruiken (vallen, elektrische ongediertebestrijding etc.).</p> <p>De locatie en uitrusting moeten zodanig worden ontworpen, gebouwd en onderhouden dat de kans op besmetting van het product beheersbaar wordt en wordt voldaan aan de relevante wetgeving.</p> <p>Indien externe deuren naar ruimten voor het behandelen, verwerken, verpakken en opslaan van ruw materiaal open worden gelaten, moeten geschikte maatregelen worden getroffen om het</p>

	<p>van het systeem moeten direct of via panelen toegankelijk zijn.</p> <p>Filters moeten onderhouden en schoongemaakt worden. Er moet geschikte en voldoende ventilatie zijn op de locatie waar met voedsel wordt gewerkt.</p> <p>Er moeten voorzieningen zijn voor een goede persoonlijke hygiëne (zie 3 en 9)</p> <p>De locatie moet zodanig zijn ontworpen dat het binnendringen en zich vestigen van ongedierte wordt voorkomen. Deuren, luiken en andere afsluitingen moeten nauw aansluiten.</p> <p>Alle ramen in ruimten waar levensmiddelen worden verwerkt en die geopend kunnen worden, moeten zijn voorzien van insectenwerende schermen.</p> <p>Daarnaast moet het management van de groothandelsmarkt voor alle openbare ruimten binnen de marktplaats waarvoor zij verantwoordelijk is een algemeen plan ontwikkelen om het verspreiden van ongedierte te voorkomen. Dit plan moet ook de algemene netheid van de markt behandelen (voedselafval en ander afval). In een dergelijk plan en bijbehorende tekeningen moeten de toegewezen verantwoordelijkheden van de exploitanten van de levensmiddelenbedrijven worden vastgelegd.</p>	<p>binnendringen van ongedierte te voorkomen.</p> <p>De indeling van vallen moet gedocumenteerd worden. De locatie van alle ongediertebestrijdingsmaatregelen moet worden vastgelegd op een plattegrond/schema van het terrein.</p> <p>Inspecties moeten worden gedocumenteerd.</p> <p>Als de ongediertebestrijding wordt uitbesteed aan een derde partij, is het van essentieel belang dat bovengenoemde vereisten in het contract worden vastgelegd.</p> <p>Bij de training van het personeel moeten de identificatie van algemeen voorkomend ongedierte en aanwijzingen voor de aanwezigheid van ongedierte aan bod komen.</p>
	<p>Wanneer het ontwerp en de constructie van opslagruimten, koel- en</p>	

<p>(d) Waar nodig voorzien in geschikte verwerkings- en opslagcondities met temperatuurregeling van voldoende capaciteit om levensmiddelen op de juiste temperaturen te bewaren en zo ontworpen dat deze temperaturen kunnen worden gecontroleerd en, waar nodig, kunnen worden vastgelegd.</p>	<p>vriesboxen de verantwoordelijkheid zijn van het management van de groothandelsmarkt, moeten deze in staat zijn om levensmiddelen bij temperaturen te bewaren die geschikt zijn voor het product en die in overeenstemming zijn met officiële regelgeving indien deze bestaat. Het ontwerp en de constructie van ruimten voor de bereiding van voedsel moeten zodanig zijn dat er geen extreme temperaturen ontstaan.</p> <p>In alle gekoelde ruimten, inclusief reservekoelers en –vriezers, moet een systeem/inrichting voor het automatisch controleren en vastleggen van de temperatuur, met ingebouwde alarmen (vastlegbaar, hoorbaar en zichtbaar) worden geïnstalleerd. Alle uitrusting die wordt gebruikt voor het controleren en vastleggen van temperaturen moet regelmatig worden geïjkt en gecontroleerd.</p>	<p>In het contract tussen het management van de groothandelsmarkt en het levensmiddelenbedrijf moet worden gespecificeerd wie verantwoordelijk is voor het controleren, vastleggen en onderhouden van deze installaties.</p> <p>Er moet onderscheid worden gemaakt tussen openbare en particuliere ruimten.</p>
<p>3. Er moeten voldoende toiletten met waterspoeling aanwezig zijn en deze moeten op een effectief afwateringssysteem zijn aangesloten. De toiletten mogen niet direct uitkomen op ruimten waar voedsel wordt verwerkt.</p>	<p>Er moet een ruimte aanwezig zijn tussen het toilet en ruimten waarin onverpakt voedsel wordt verwerkt.</p> <p>De toiletten moeten via een effectieve sifon zijn aangesloten op het afwateringssysteem. Toiletten (wc's of urinoirs) mogen niet direct uitkomen op ruimten waar onverpakt voedsel aanwezig is.</p> <p>In bedrijven waar veel klanten het terrein bezoeken, verdient het aanbeveling voor afzonderlijke toiletten te zorgen voor klanten en werknemers.</p>	<p>Bij elk toilet dat wordt gebruikt door personen die voedsel verwerken, moet op een geschikte plaats een bordje worden opgehangen waarop de gebruikers wordt verzocht na gebruik van het toilet de handen te wassen.</p> <p>Het levensmiddelenbedrijf is in het algemeen verantwoordelijk voor dat deel van de afwatering dat zich binnen particuliere ruimten bevindt. Het management van de groothandelsmarkt is in het algemeen verantwoordelijk voor de afwatering buiten de particuliere gebieden tot aan de verbinding met de plaatselijke instellingen of de openbare riolering. Deze verantwoordelijkheden moeten in de contracten worden gespecificeerd.</p>

		<p>In beide gevallen moet extra zorg worden besteed aan het perfect functioneren van het totale systeem.</p>
<p>4. Er moeten voldoende wasbakken beschikbaar zijn, op een geschikte plaats en bedoeld voor het wassen van de handen. Wasbakken voor het wassen van de handen moeten worden voorzien van warm en koud stromend water, materiaal om de handen mee te wassen en ze hygiënisch af te drogen. Waar nodig moeten de voorzieningen voor het wassen van voedsel gescheiden zijn van de voorzieningen voor het wassen van de handen.</p>	<p>Al het personeel dat in het levensmiddelenbedrijf werkzaam is, moet te allen tijde toegang hebben tot een wasbak om de handen te wassen.</p> <p>Als het personeel het terrein niet kan verlaten om de handen te wassen, moet op het terrein zelf een wasbak beschikbaar zijn.</p> <p>Het aantal en de locatie van de wasbakken moet worden bepaald rekening houdend met:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Het aantal werknemers dat in de diverse levensmiddelenbedrijven werkzaam is (bijv. 1 wasbak voor 7 medewerkers); - De indeling van het terrein; - Het soort voedsel; - De mate waarin voedsel wordt gehanteerd. <p>Wasbakken moeten zich dicht bij toiletvoorzieningen bevinden en op strategische plaatsen op het terrein, zodat medewerkers er gemakkelijk bij kunnen. Wasbakken moeten bij voorkeur uitsluitend worden gebruikt om de handen te wassen. Als er een onaanvaardbare kans op besmetting van voedsel is, moeten de voorzieningen voor het wassen van voedsel gescheiden zijn van voorzieningen voor het wassen van de handen</p>	<p>Het contract tussen het management van de groothandelsmarkt en de exploitant van het levensmiddelenbedrijf moet specificeren wie de leiding heeft over het schoonmaken en onderhouden van de beschikbare wasbakken, zowel in particuliere als openbare ruimten.</p> <p>Ook de frequentie van het schoonmaken moet worden vermeld.</p> <p>Geschikte materialen voor wasbakken zijn onder andere roestvrij staal, kunststof van kwaliteit die geschikt is voor voedsel en keramiek. Het wordt ten sterkste aanbevolen dat op plekken waar onverpakt voedsel wordt verwerkt ter plaatse wasbakken beschikbaar zijn, in plaats van dat men afhankelijk is van de gemeenschappelijke voorzieningen.</p> <p>In het algemeen is het management van de groothandelsmarkt verantwoordelijk voor de watervoorziening (warm en koud) en voor de totale analyse van de waterkwaliteit.</p>

	<p>Wasbakken moeten bij de ingang worden geplaatst van alle ruimten waar voedsel wordt bereid.</p> <p>Daarnaast kunnen extra eenheden worden geplaatst bij afdelingen voor inladen en uitgifte.</p> <p>Een enkele mengkraan is aanvaardbaar evenals water dat op een ingestelde temperatuur wordt geleverd uit een toevoer- of verwarmingseenheid met leidingen. Er dient echter te worden gelet op het feit dat bij warm water een te grote pijplengte op lange termijn bacteriële besmetting kan veroorzaken.</p> <p>Bij voorkeur worden wasbakken niet met de hand bediend.</p> <p>Het wordt aanbevolen dat als uitrusting of voedsel moet worden gewassen, dit in speciaal hiervoor bestemde wasbakken wordt gedaan en niet in de wasbakken die worden gebruikt om de handen te wassen. Met deze specifieke uitrusting moet rekening worden gehouden bij het bouwen, opknappen of renoveren.</p>	<p>Levensmiddelenbedrijven moeten echter toezien op het handenwassen en het controleren, aangezien bekend is dat besmetting van voedsel zeer snel kan optreden als regels en normen niet worden nageleefd.</p> <p>Levensmiddelenbedrijven zijn in het algemeen verantwoordelijk voor zaken als:</p> <ul style="list-style-type: none"> - het soort zeep dat wordt gebruikt (indien mogelijk bacteriedodend, maar niet geparfumeerd, in het bijzonder in ruimten waar voedsel wordt bereid); - afvalbakken (bij voorkeur met de voet bedienbaar wanneer papieren wegwerpdoekjes worden gebruikt); - luchtdrogers of handdoeken op rol mogen niet worden gebruikt in ruimten waar voedsel wordt bereid, aangezien de installatie daarvan besmetting kan veroorzaken (kans op het verspreiden van kiemen door luchtbeweging van luchtdrogers bijvoorbeeld). Papieren handdoekjes worden aanbevolen.
<p>5. Er moeten geschikte en toereikende middelen zijn voor natuurlijke en mechanische ventilatie. Mechanische luchtstroom vanuit een besmet</p>	<p>Er moet natuurlijke of mechanische ventilatie worden verschaft om te garanderen dat de warmte en vochtigheid niet zodanig hoog oplopen dat de voedselveiligheid in gevaar komt.</p>	<p>Het management van de groothandelsmarkt is algemeen verantwoordelijk voor de beheersing van de ventilatie wanneer deze voor een geheel gebouw is bedoeld. Levensmiddelenbedrijven dienen zich ervan bewust te zijn dat ze het</p>

<p><i>gebied naar een schoon gebied moet worden vermeden. Ventilatiesystemen moeten zodanig zijn geconstrueerd dat filters en andere onderdelen die moeten worden schoongemaakt, onderhouden of vervangen, gemakkelijk toegankelijk zijn.</i></p>	<p>De mate van ventilatie hangt af van de structuur, het terrein, de locatie en het gebruik van de ruimte.</p> <p>Filters en andere onderdelen van het systeem moeten toegankelijk zijn en gemakkelijk vervangen en onderhouden kunnen worden, hetzij direct, hetzij via panelen.</p>	<p>systeem van ventilatiekanalen in particuliere ruimten niet moeten wijzigen, aangezien dit van invloed kan zijn op het hele ventilatiesysteem.</p> <p>Het schoonmaken van de ventilatie is in het algemeen ook de verantwoordelijkheid van het management van de groothandelsmarkt, aangezien het door een gespecialiseerd bedrijf moet worden uitgevoerd.</p> <p>In contracten met levensmiddelenbedrijven moet worden vermeld wie verantwoordelijk is voor het schoonmaken, de frequentie van het schoonmaken, het vastleggen van gegevens en de financiële bijdragen van de diverse gebruikers. Voor mechanische luchtstroom en filters moet een schoonmaak-/desinfectieplan gelden.</p>
<p><i>6. Sanitaire voorzieningen moeten een toereikende natuurlijke of mechanische ventilatie hebben.</i></p>	<p>Toiletten moeten ofwel een natuurlijke ofwel een mechanische ventilatie hebben om te voorkomen dat nare geuren en aerosolen doordringen tot de ruimten waar voedsel wordt verwerkt.</p> <p>De interne ruimten van het terrein en toiletten moeten mechanische ventilatie hebben. Het ontwerp moet zodanig zijn dat deze systemen niet worden geloosd in de buurt van ruimten waar voedsel verwerkt wordt.</p>	
<p><i>7. De locatie moet toereikende</i></p>	<p>De verlichting moet zodanig zijn dat veilige behandeling van</p>	<p>Waar onverpakt voedsel wordt verwerkt, moeten</p>

<p><i>natuurlijke en/of kunstmatige verlichting hebben.</i></p>	<p>voedsel en effectief schoonmaken mogelijk zijn.</p> <p>Verlichtingsniveaus moeten overeenkomen met het soort ruimte en mogen geen invloed hebben op de temperatuur van de locatie.</p> <p>De lampen moeten op het hele terrein worden beschermd met splintervrije diffusors, behalve in kantoren.</p>	<p>lampen ingebouwd zijn om besmetting van voedsel in het geval van beschadiging van de ophanging te voorkomen, en om het schoonmaken te vergemakkelijken. Armaturen voor fluorescerend licht moeten bijvoorbeeld zijn voorzien van diffusors of moeten zijn voorzien van beschermde buizen.</p> <p>Het gebruik van splintervrije lampen wordt aanbevolen.</p> <p>Lichtophangingen moeten waar mogelijk verzonken zijn gemonteerd en niet aan kettingen zijn opgehangen omdat deze vuil vasthouden.</p> <p>De bedrading moet, waar mogelijk, in de muren of het plafond zijn verwerkt. Het gebruik van aan oppervlakken gemonteerde leidingen en schakelaars moet vermeden worden.</p>
<p>8. Afwateringsvoorzieningen moeten toereikend zijn voor het beoogde doel. Ze moeten zijn ontworpen en geconstrueerd om de kans op besmetting te vermijden. Op plaatsen waar de afwateringskanalen volledig of gedeeltelijk open zijn, moeten ze zodanig zijn ontworpen dat het afvalwater niet van een besmette</p>	<p>Het management van de groothandelsmarkt moet garanderen dat de afwateringssystemen voldoende aflopen, zodat al het vaste en vloeibare afval kan wegstromen.</p> <p>De richting van de stroom moet van schone ruimten naar vieze ruimten zijn.</p> <p>Toiletten moeten op een ander afwateringssysteem zijn aangesloten dan de ruimten waarin voedsel wordt bereid.</p>	<p>Contracten tussen het management van de groothandelsmarkt en levensmiddelenbedrijven moeten de respectieve verantwoordelijkheden op het gebied van zorg voor en onderhoud van de afvoervoorzieningen specificeren.</p> <p>In alle gevallen worden regelmatig onderhoud en goede huishoudelijke praktijken aanbevolen om buitensporige lozingen van vet, olie of smeer in</p>

<p><i>ruimte naar een schone ruimte stroomt, in het bijzonder naar ruimten waar levensmiddelen worden verwerkt die een hoog risico kunnen vormen voor de eindklant.</i></p>	<p>Alle lozingen op het afwateringssysteem moeten via een effectieve sifon lopen.</p> <p>Rioolbuizen en riooldeksels zijn bij voorkeur van roestvrij staal.</p> <p>Er moeten inspectiepunten aanwezig zijn, maar deze moeten op de juiste wijze zijn afgesloten zodat ze alleen toegankelijk zijn voor gespecialiseerde schoonmaakbedrijven. Vetvangputten kunnen worden gemonteerd in ruimten waar voedsel wordt verwerkt in gevallen waarbij het niet praktisch is om ze daarbuiten aan te brengen.</p> <p>Rioolbuizen moeten zodanig zijn ontworpen dat binnendringen van ongedierte vanuit het hoofdafvoersysteem wordt voorkomen.</p>	<p>het systeem te voorkomen.</p> <p>Filters en zeven moeten regelmatig worden geïnspecteerd en onderhouden.</p>
<p>9. Waar nodig moeten geschikte omkleedvoorzieningen voor het personeel worden verschaft.</p>	<p>In alle gevallen moeten voorzieningen aanwezig zijn waar handelaren zich kunnen omkleden en hun kleding en persoonlijke bezittingen kunnen opslaan. Dit is belangrijk voor het personeel en voor bezoekers.</p> <p>Als personeel beschermende kleding moet dragen, moet de indeling van de kleedruimten, die in het algemeen de verantwoordelijkheid is van het management van de groothandelsmarkt, voldoende afzonderlijke loopruimten hebben voor personeel in vrijetijdskleding en personeel in beschermende kleding.</p>	<p>Er moeten geschikte kluisjes worden verschaft voor de opslag van vrijetijdskleding en persoonlijke bezittingen.</p> <p>De ruimten met kluisjes moet zodanig gelegen zijn dat het personeel erdoor moet wanneer ze de ruimten waar voedsel wordt verwerkt betreden of verlaten.</p> <p>Ruimten met kluisjes moeten zijn voorzien van geschikte voorzieningen om de handen te wassen.</p>

	Indien dit verplicht is, moet de toegang tot de verkoophallen worden geweigerd aan klanten zonder beschermende kleding.	
10. Schoonmaakmiddelen en desinfectiemiddelen mogen niet worden opgeslagen in ruimten waar voedsel wordt verwerkt.	Deze producten moeten worden opgeslagen in een container die op slot kan, of in een speciale opslagruimte uit de buurt van ruimten waarin voedsel wordt gehanteerd. Dit moet worden opgenomen in het ontwerp van het gebouw, zowel voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven als voor het management van de groothandelsmarkt, wanneer dergelijke producten gebruikt moeten worden.	Opslagvoorzieningen/ruimten voor schoonmaakproducten en materialen moeten duidelijk worden aangegeven.

HOOFDSTUK II: SPECIFIEKE VEREISTEN IN RUIMTEN WAAR LEVENSMIDDELEN WORDEN BEREID, BEHANDELD OF VERWERKT (uitgezonderd dinergelegenheden en de ruimten die worden gespecificeerd in Hoofdstuk III)

Wettelijke vereiste	Leidraad voor overeenstemming	Advies over goede praktijken
<p>1. In ruimten waar voedsel wordt bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van dinergelegenheden en de ruimten die worden gespecificeerd in hoofdstuk III maar met inbegrip van ruimten in transportmiddelen) moeten het ontwerp en de indeling goede praktijken op het gebied van voedselhygiëne mogelijk maken, met inbegrip van bescherming tegen besmetting tussen en tijdens werkzaamheden. In het bijzonder:</p>	<p>Het management van de groothandelsmarkt moet rekening houden met specifieke vereisten die overeenstemmen met het betreffende type producten.</p>	<p>In het contract tussen het management van de groothandelsmarkt en de levensmiddelenbedrijven moet gespecificeerd zijn wie verantwoordelijk is voor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - schoonmaken en desinfecteren, - onderhoud, - renovatie.
<p>(a) Vloeroppervlakken moeten in een degelijke staat worden gehouden, gemakkelijk schoon te maken zijn en indien nodig gedesinfecteerd kunnen worden. Dit vereist het gebruik van niet-doorlatende, niet-absorberende, wasbare en niet-giftige materialen, tenzij ondernemers van</p>	<p>Het management van de groothandelsmarkt moet materialen en technieken toepassen die in overeenstemming zijn met deze regelgeving.</p> <p>Alle oppervlakken moeten anti-slip zijn. Materialen zoals vloertegels, naadloze vinyl</p>	<p>Wat betreft schoonmaken is het duidelijk dat bepaalde soorten werkzaamheden een hoge frequentie van schoonmaken en desinfecteren vereisen. Dit is in het bijzonder van toepassing in ruimten waar vlees en vis wordt bereid.</p> <p>Het schoonmaak-/desinfectieprogramma, of dit nu de verantwoordelijkheid is van het management van de</p>

<p><i>levensmiddelenbedrijven de bevoegde instelling ervan kunnen overtuigen dat andere gebruikte materialen geschikt zijn. Waar van toepassing moeten vloeren voldoende oppervlakteafwatering mogelijk maken;</i></p>	<p>veiligheidsvloeren, terrazzo, epoxyhars, granoliet etc, kunnen worden gebruikt, maar in alle gevallen moeten ze perfect afgedicht zijn.</p> <p>Vloeren moeten zodanig zijn ontworpen dat er geen water op blijft liggen of er plassen worden gevormd. Waar aanzienlijk wordt geknoeid of natte schoonmaakmethoden worden gebruikt, kan de vloer van een afwateringssysteem worden voorzien. De vloer moet aflopen in de richting van de afwatering.</p> <p>Rioolbuizen moeten geglazuurd zijn of van keramiek of roestvrij staal met goede afdichtingen tussen de buizen en het vloeroppervlak.</p> <p>Riooldeksels moeten bij voorkeur van roestvrij staal zijn, dubbel afgedicht en met bouten zijn bevestigd.</p> <p>Afwateringssystemen kunnen voorzien zijn van vetvangputten om grotere deeltjes op te vangen. Dergelijke putten moeten buiten deze ruimten worden aangebracht.</p> <p>Afwateringssystemen moeten dusdanig worden ontworpen dat binnendringen van</p>	<p>groothandelsmarkt of een ingehuurde derde partij, moet schriftelijk worden vastgelegd en moet het volgende omvatten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ruimte: duidelijke definities van de ruimten die moeten worden schoongemaakt/gedesinfecteerd, werkwijzen die moeten worden gebruikt, voorgeschreven normen en voorzorgsmaatregelen voor gezondheid en veiligheid die voor elk daarvan vereist zijn. - Frequentie en duur van het schoonmaak-/desinfectieproces, in overeenstemming met het gevaar voor elke gedefinieerde ruimte. - Producten en materialen die gebruikt moeten worden in elke gedefinieerde ruimte, met inbegrip van details over chemische concentratie, instructies voor het gebruik en geschiktheid voor gebruik met of nabij voedsel. - Verificatie en vastleggen van de frequentie van het toepassen en de effectiviteit van de schoonmaak-/desinfectienorm in elke ruimte. - Verantwoordelijkheden: registratie van de persoon die verantwoordelijk is voor het uitvoeren van het schoonmaken/desinfecteren en voor het controleren van het proces. <p>Het management moet het schoonmaak-/desinfectieprogramma controleren en ondertekenen (zie programmamodel in Bijlage A) en het personeel aanmoedigen om “schoon te maken voor vertrek”.</p>
---	--	--

	<p>ongedierte vanuit het hoofdafwateringssysteem wordt voorkomen.</p>	
<p><i>(b) Muuroppervlakken moeten in een degelijke staat worden gehouden, gemakkelijk schoon te maken zijn en indien nodig gedesinfecteerd kunnen worden. Dit vereist het gebruik van niet-doorlatende, niet-absorberende, wasbare en niet-giftige materialen en een glad oppervlak op een hoogte die geschikt is voor de werkzaamheden, tenzij exploitanten van levensmiddelenbedrijven de bevoegde instelling ervan kunnen overtuigen dat andere gebruikte materialen geschikt zijn.</i></p>	<p>Muuroppervlakken moeten van een zodanige kwaliteit zijn dat ze aan deze eis voldoen. Hiertoe behoren geschilderd gips, epoxyhars, pvc, GRP en ander vergelijkbaar plaatmateriaal, keramische tegels, roestvrijstalen platen en plastisol, geïsoleerde panelen etc. Beschadigde of kapotte oppervlakken moeten direct of zo snel mogelijk worden gerepareerd of vervangen.</p> <p>Op verbindingen tussen wanden en vloeren en verticale muurhoeken moeten holle kroonlijsten worden aangebracht (met holle profielen) en ze moeten effectief worden afgedicht om schoonmaken te vergemakkelijken.</p> <p>Als plaatmateriaal wordt gebruikt, moet ervoor worden gezorgd dat de verbindingen op effectieve wijze zijn afgedicht.</p> <p>Alle oppervlakken en in het bijzonder</p>	<p>Raadpleeg de opmerkingen die al zijn vermeld in paragrafen I. en II (a) en (b).</p>

	<p>verticale hoeken moeten worden beschermd tegen fysieke schade.</p>	
<p>(c) Plafonds (of indien er geen plafonds zijn, het binnenoppervlak van het dak) en hoge bevestigingen moeten zodanig worden vervaardigd en afgewerkt dat het ophopen van vuil wordt voorkomen en condensvorming, ongewenste schimmelgroei en het afgeven van deeltjes wordt verminderd;</p>	<p>Plafonds moeten zodanig zijn ontworpen dat ze regelmatig effectief kunnen worden schoongemaakt en goed onderhouden kunnen worden.</p> <p>Alle oppervlakken moeten schoongemaakt kunnen worden.</p> <p>Materialen die aan deze eis voldoen, zijn onder andere geschilderd gips, vaste plafondsysteem, opgehangen plafonds, plastisol en geïsoleerde panelen.</p> <p>Polystyreen of vezeltegels worden niet aanbevolen omdat ze moeilijk afdichtbaar zijn. Open staalconstructies moeten op een geschikte manier worden afgedicht.</p> <p>Alle opgehangen plafonds moeten toegankelijk zijn voor ongediertebestrijding.</p> <p>De keuze van het materiaal, het ontwerp van het plafond en de isolerende eigenschappen kunnen van belang zijn bij het verminderen van condensvorming.</p> <p>In de meeste gevallen voorzien de hierboven vermelde materialen in een aanvaardbaar oppervlak, onder de</p>	<p>Dezelfde opmerkingen die al zijn vermeld in paragrafen I. en II (a).</p> <p>Voor plafonds en hoge bevestigingen moet een schoonmaak-/desinfectieplan gelden.</p> <p>Geverfde oppervlakken moeten van een kwaliteit zijn die geschikt is voor gebruik met voedsel.</p> <p>(Zie ook de opmerkingen in hoofdstuk I Nr. 2 b)</p> <p>Locaties moeten regelmatig worden gecontroleerd op lekken, losse onderdelen etc. om de kans dat ongedierte zich kan vestigen te verminderen.</p> <p>Er moet voor worden gezorgd dat dergelijke ruimten worden gecontroleerd door het ingehuurd ongediertebestrijdingsbedrijf.</p>

	<p>voorwaarde dat ze in goede staat zijn.</p> <p>Voldoende ventilatie in combinatie met het juiste gebruik van materialen moeten van het grootste belang zijn bij het ontwerpen van een constructie.</p> <p>Plafonds moeten regelmatig worden onderhouden om opgehoopte schimmel of andere deeltjes of vuil die in het voedsel kunnen vallen te verwijderen. Schimmelgroei moet wanneer nodig worden verwijderd.</p> <p>Aan lichtarmaturen moeten diffusors zijn gemonteerd. Indien nodig moeten de juiste voorzieningen voor het onderhouden en schoonmaken van plafonds worden verschaft. In ruimten waar voedsel wordt bereid, worden vaste ramen aanbevolen.</p>	
<p><i>(d) Ramen en andere openingen moeten zodanig zijn geconstrueerd dat de ophoping van vuil wordt voorkomen. Ramen die naar buiten toe geopend kunnen worden, moeten, waar nodig, worden voorzien van insectenwerende schermen die gemakkelijk kunnen worden verwijderd om schoon te worden gemaakt. Waar open ramen kunnen leiden tot besmetting, moeten ze tijdens de productie gesloten blijven en worden vastgezet;</i></p>	<p>Alle ramen die open kunnen in ruimten waar voedsel wordt bereid, moeten op de juiste wijze van schermen zijn voorzien wanneer ze worden geopend tijdens de bereiding van voedsel. Deze afscherming is nodig om de kans op verspreiding van ongedierte en/of besmetting te voorkomen.</p> <p>Schermen moeten zijn gemaakt van geschikte duurzame materialen, bij voorkeur kunststof of aluminium frames</p>	<p>Zie de opmerkingen die al zijn vermeld in paragrafen I. en II (a).</p> <p>Voor insectenwerende schermen moet een schoonmaak-/desinfectieplan gelden.</p> <p>Glazen ramen in ruimten waar voedsel wordt verwerkt en verpakt, moeten worden beschermd tegen het breken van glas.</p>

	<p>met gaas van kunststof of roestvrij staal.</p> <p>Waar vuil/afval zich ophoopt op insectenwerende schermen, kan dit een risico vormen voor de besmetting van voedsel. Daarom moeten deze schermen gemakkelijk verwijderd kunnen worden om schoon te worden gemaakt.</p>	
<p>(e) Deuren moeten gemakkelijk schoongemaakt en, indien nodig, gedesinfecteerd kunnen worden. Dit vereist het gebruik van gladde, niet-absorberende oppervlakken, tenzij exploitanten van levensmiddelenbedrijven de bevoegde instelling ervan kunnen overtuigen dat andere gebruikte materialen geschikt zijn.</p>	<p>Elke deur waarmee personeel dat voedsel verwerkt in contact kan komen, moet gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en gedesinfecteerd. Dit is ook van toepassing op deuronderdelen zoals deurplaten en deurklinken.</p> <p>Deuren moeten een vlak ontwerp hebben, zonder hoeken of profielen waarop vuil zich kan ophopen. Klapdeuren, die niet van pvc of vergelijkbaar materiaal zijn gemaakt, moeten bij voorkeur voorzien zijn van duwplaten of schopplaten in plaats van deurknoppen.</p> <p>Deurafwerkingen die aan deze eis voldoen, zijn onder andere geschilderd hout, geschilderd metaal, kunststof en pvc.</p>	<p>Dezelfde opmerkingen die al zijn vermeld in paragrafen I en II (a).</p> <p>Voor deuren moet een schoonmaak-/desinfectieplan gelden.</p> <p>Deuren moeten geschikte ondoordringbare en gemakkelijk schoon te maken oppervlakken hebben en in goede staat worden gehouden.</p> <p>Het gebruik van alle materialen en afwerkingen moet zorgvuldig worden overwogen wat betreft geschiktheid van de technische prestaties ervan voor het beoogde doel.</p>

	<p>Hout dat is voorzien van een laag ondoordringbaar materiaal, zoals pvc, GRP of een ander plaatmateriaal, is ook toegestaan. Niet-afgedicht hout voldoet niet. Gelakt hout wordt niet aanbevolen.</p> <p>De deurposten moeten zijn vervaardigd met de juiste afwerking, d.w.z. glad en niet-absorberend. Als deuren kijkvensters hebben, moeten deze van niet-breekbaar materiaal zijn. Indien glas wordt gebruikt, moet dit versterkt zijn.</p> <p>Als deurbekleding wordt gebruikt, moet het oppervlak ervan op de juiste wijze zijn afgedicht om besmetting te voorkomen.</p>	
<p><i>(f) Oppervlakken (met inbegrip van oppervlakken van uitrusting) in ruimten waar voedsel wordt verwerkt en in het bijzonder de oppervlakken die in contact komen met voedsel, moeten in een degelijke staat worden gehouden, gemakkelijk schoon zijn te maken en, indien nodig, gedesinfecteerd kunnen worden. Dit vereist het gebruik van gladde,</i></p>	<p>Deze verordening behandelt de oppervlakken voor de bereiding van voedsel en uitrusting die in contact komt met voedsel.</p> <p>Dergelijke uitrusting is doorgaans particulier bezit van de huurder.</p>	<p>Oppervlakken die voldoen aan deze vereisten zijn onder andere roestvrij staal, kunststof van een kwaliteit die geschikt is voor gebruik met voedsel en keramiek.</p> <p>Kunststoffen zoals polypropyleen mogen niet bekrast raken of schilferen, omdat ze dan niet effectief schoongemaakt en gedesinfecteerd kunnen worden.</p>

<p><i>wasbare, corrosiebestendige en niet-giftige materialen, tenzij exploitanten van levensmiddelenbedrijven de bevoegde instelling ervan kunnen overtuigen dat andere gebruikte materialen geschikt zijn.</i></p>	<p>Alleen wanneer dit specifiek wordt vermeld, is het management van de groothandelsmarkt verantwoordelijk voor het soort uitrusting dat is geïnstalleerd of de oppervlakken en onderdelen van de uitrusting die in contact komen met het voedsel</p>	<p>Niet-afgedicht hout (afgezien van slagershakkblokken, die effectief kunnen worden schoongemaakt) mag voor geen enkele toepassing worden gebruikt.</p> <p>Voor oppervlakken (met inbegrip van oppervlakken van uitrusting) in ruimten waarin voedsel wordt verwerkt, en in het bijzonder oppervlakken die in contact komen met voedsel, moet een schoonmaak-/desinfectieplan gelden.</p> <p>Het schoonmaak-/desinfectieprogramma moet schriftelijk zijn vastgelegd en moet het volgende omvatten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - definitie van de schoon te maken/te desinfecteren ruimte, - de producten en materialen die gebruikt moeten worden en de chemische concentratie, - gebruiksaanwijzing daarvoor, - geschiktheid voor gebruik met voedsel, - frequentie en duur van schoonmaak- en desinfectieprogramma's, - vereiste werkwijze en norm, - verificatie van de effectiviteit van het schoonmaken en de frequentie in overeenstemming met het risico, - gezondheids- en veiligheidsmaatregelen, - wie verantwoordelijk is voor het schoonmaken, - wie verantwoordelijk is voor de controle, <p>Als de schoonmaakwerkzaamheden worden uitbesteed aan een derde partij, is het van essentieel belang dat bovengenoemde vereisten in het contract worden vastgelegd.</p> <p>Het management moet het schoonmaak-/desinfectieprogramma</p>
--	---	---

		controleren en ondertekenen (zie programmamodel in Bijlage A) en het personeel aanmoedigen om “schoon te maken voor vertrek”.
<p>2. <i>Waar nodig moeten geschikte voorzieningen worden verschaft voor het schoonmaken, desinfecteren en opslaan van werkbenodigdheden en uitrusting. Deze voorzieningen moeten zijn vervaardigd uit corrosiebestendige materialen, gemakkelijk schoon te maken zijn en een voldoende warm- en koudwatervoorziening hebben.</i></p>	<p>Zoals in de vorige paragraaf werd vermeld, zijn de uitrusting en benodigdheden doorgaans particulier eigendom van de levensmiddelenbedrijven.</p> <p>Wasbakvoorzieningen zijn doorgaans echter de verantwoordelijkheid van het management van de groothandelsmarkt. Als dat het geval is, wordt roestvrij staal aanbevolen.</p> <p>Een enkele mengkraan is aanvaardbaar evenals water dat op een geregelde temperatuur wordt geleverd uit een verwarmings- of toevoerenheid met leidingen.</p> <p>In bepaalde gevallen moeten sterilisatie-inrichtingen voor benodigdheden en/of luchtdrogers worden verschaft door het management van de groothandelsmarkt. Deze uitrusting moet duurzaam zijn en bestand zijn tegen corrosie.</p>	<p>Schoonmaakprotocollen zijn in het algemeen de verantwoordelijkheid van de levensmiddelenbedrijven, tenzij wordt vermeld dat ze de verantwoordelijkheid zijn van het management van de groothandelsmarkt in een contract of de regelgeving van de markt zelf.</p> <p>Het schoonmaak-/desinfectieprogramma, of dit nu de verantwoordelijkheid is van het management van de groothandelsmarkt of een ingehuurde derde partij, moet schriftelijk worden vastgelegd en moet het volgende omvatten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ruimte: duidelijke definities van de ruimten die moeten worden schoongemaakt/gedesinfecteerd, werkwijzen die moeten worden gebruikt, voorgeschreven normen en voorzorgsmaatregelen voor gezondheid en veiligheid die voor elk daarvan vereist zijn. - Frequentie en duur van het schoonmaak-/desinfectieproces, in overeenstemming met het risico, voor elke gedefinieerde ruimte. - Producten en materialen die gebruikt moeten worden in elke gedefinieerde ruimte, met inbegrip van details over chemische concentratie, instructies voor het gebruik en geschiktheid voor gebruik met of nabij voedsel. - Verificatie en vastleggen van de frequentie van het toepassen en de effectiviteit van de schoonmaak-/desinfectienorm in elke ruimte. - Verantwoordelijkheden: registreren van de persoon die verantwoordelijk is voor het uitvoeren van het schoonmaken/desinfecteren en voor het controleren van het

		<p>proces.</p> <p>De voorzieningen moeten zodanig ontworpen, gebouwd en onderhouden worden dat de kans op besmetting van het product wordt voorkomen.</p>
<p><i>Waar nodig dienen de juiste voorzieningen worden verschaft voor het wassen van voedsel. Elke wasbak of andere vergelijkbare voorziening die wordt verschaft voor het wassen van voedsel moet een voldoende warm- en koudwatervoorziening hebben in overeenstemming met de vereisten van hoofdstuk VII, moet schoon worden gehouden en, indien nodig, gedesinfecteerd worden.</i></p>	<p>Er moeten afzonderlijke wasbakken worden verschaft voor het bereiden van voedsel en voor het wassen van uitrusting.</p> <p>In kleine ondernemingen kan dezelfde wasbak worden gebruikt voor het wassen van zowel uitrusting als voedsel, onder de voorwaarde dat beide werkzaamheden effectief worden uitgevoerd zonder dat de voedselveiligheid in het geding komt (de gootsteen moet grondig worden schoongemaakt en gedesinfecteerd voordat deze gebruikt wordt voor het bereiden van voedsel).</p> <p>Een enkele mengkraan is aanvaardbaar evenals water dat op een geregelde temperatuur wordt geleverd uit een verwarmings- of toevoereenheid met leidingen.</p>	<p>Voor wasbakken moet een schoonmaak-/desinfectieplan gelden.</p>

HOOFDSTUK V: VEREISTEN VOOR DE UITRUSTING

Wettelijke vereiste	Leidraad voor overeenstemming	Advies over goede praktijken
<p><i>1. Alle voorwerpen, onderdelen en uitrusting die in contact komen met voedsel moeten:</i></p> <p><i>(a) Effectief worden schoongemaakt, en waar nodig worden gedesinfecteerd. Het schoonmaken en desinfecteren moet plaatsvinden met een frequentie die voldoende is om de kans op besmetting te vermijden;</i></p> <p><i>(b) Zodanig geconstrueerd zijn en van dusdanige materialen, en in goede staat worden gehouden dat de kans op besmetting wordt</i></p>	<p>Het management van de groothandelsmarkt is in het algemeen niet verantwoordelijk voor dergelijke uitrusting.</p> <p>In het geval van verantwoordelijkheid voor uitrusting, zoals kan zijn vermeld in het contract tussen het management van de groothandelsmarkt en andere levensmiddelenbedrijven, zouden de adviezen in de rechterkolom van toepassing moeten zijn.</p>	<p>In het algemeen zijn levensmiddelenbedrijven die aanwezig zijn op de markt als enige verantwoordelijk voor dergelijke uitrusting.</p> <p>Voor alle relevante uitrusting moet een schoonmaak-/desinfectieplan gelden.</p> <p>De frequentie van het schoonmaken en desinfecteren hangt af van de ernst van het risico.</p> <p>Het schoonmaak-/desinfectieprogramma, of dit nu de verantwoordelijkheid is van het management van de groothandelsmarkt of een ingehuurde derde partij, moet schriftelijk worden vastgelegd en moet het volgende omvatten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ruimte: duidelijke definities van de ruimten die moeten worden schoongemaakt/gedesinfecteerd, werkwijzen die moeten worden gebruikt, voorgeschreven normen en voorzorgsmaatregelen voor gezondheid en veiligheid die voor elk daarvan vereist zijn. - Frequentie en duur van het schoonmaak-/desinfectieproces, in overeenstemming met het risico, voor elke gedefinieerde ruimte. - Producten en materialen die gebruikt moeten worden in elke gedefinieerde ruimte, met inbegrip van details over chemische

<p><i>voorkomen;</i></p> <p><i>(c) Met uitzondering van containers en verpakkingen die niet ingeleverd worden, zodanig geconstrueerd zijn en van dusdanige materialen, en in goede staat en goed gerepareerd worden gehouden dat ze schoon kunnen worden gemaakt en indien nodig gedesinfecteerd kunnen worden; en</i></p> <p><i>(d) Op een zodanig manier zijn geïnstalleerd dat toereikend schoonmaken van de uitrusting en het omringende oppervlak mogelijk is.</i></p>		<p>concentratie, instructies voor het gebruik en geschiktheid voor gebruik met of nabij voedsel.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verificatie en vastleggen van de frequentie van het toepassen en de effectiviteit van de schoonmaak-/desinfectienorm in elke ruimte. - Verantwoordelijkheden: registreren van de persoon die verantwoordelijk is voor het uitvoeren van het schoonmaken/desinfecteren en voor het controleren van het proces. <p>Het management moet het schoonmaak-/desinfectieprogramma controleren en ondertekenen (zie programmamodel in Bijlage A) en het personeel aanmoedigen om schoon te maken als ze weggaan.</p> <p>Uitrusting moet zijn opgenomen in onderhoudsroosters.</p>
<p>2. Waar nodig moet uitrusting zijn voorzien</p>	<p>Het management van de groothandelsmarkt is in het algemeen niet verantwoordelijk voor dergelijke</p>	<p>In het algemeen zijn levensmiddelenbedrijven die aanwezig zijn op de markt als enige verantwoordelijk voor dergelijke uitrusting.</p>

<p><i>van een geschikte regelinrichting om te garanderen dat wordt voldaan aan de doelstelling van deze Verordening.</i></p>	<p>uitrusting.</p>	
<p>3. Waar chemische toevoegingen moeten worden gebruikt om de corrosie van uitrusting en containers te voorkomen, moeten ze in overeenstemming met goede praktijken worden gebruikt.</p>	<p>Het management van de groothandelsmarkt is in het algemeen niet verantwoordelijk voor dergelijke uitrusting.</p>	<p>In het algemeen zijn levensmiddelenbedrijven die aanwezig zijn op de markt als enige verantwoordelijk voor dergelijke uitrusting.</p>

HOOFDSTUK VI: VOEDSELAFVAL

Wettelijke vereiste	Leidraad voor overeenstemming	Advies over goede praktijken
<p>1. Voedselafval, niet-eetbare bijproducten en overig afval moeten zo snel mogelijk worden verwijderd uit ruimten waar voedsel aanwezig is, zodat ophoping ervan wordt vermeden.</p>	<p>Afval dat aanwezig is in openbare ruimten gaat het management van de groothandelsmarkt direct aan.</p> <p>Er moeten daarom op strategische plaatsen op de markt containers worden geplaatst die op de juiste wijze zijn gemarkeerd voor hun gebruik voor “voedselafval <u>van niet-dierlijke oorsprong</u>” of alleen “afval”.</p> <p>Het is ook in het algemeen de verantwoordelijkheid van het management van de groothandelsmarkt om voorzieningen te bieden voor het verwijderen van het voedselafval en overig afval uit particuliere ruimten.</p> <p>Voedselafval van dierlijke oorsprong dat door de levensmiddelenbedrijven wordt geproduceerd, is echter hun directe verantwoordelijkheid.</p> <p>In elk geval mag afval niet op een zodanige manier worden opgeslagen dat het ongedierte aantrekt [zie hoofdstuk I.2(c)].</p> <p>Voor ander afval dan voedselresten van dierlijke oorsprong, moet het contract tussen levensmiddelenbedrijven en het management van de groothandelsmarkt het volgende</p>	<p>Voedselafval van dierlijke oorsprong en andere soorten afval moeten in aparte containers worden weggegooid.</p> <p>Volgens de huidige regelgeving is voedselafval van dierlijke oorsprong de directe verantwoordelijkheid van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf. Voedselafval van dierlijke oorsprong moet minimaal een keer per dag door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf in speciale containers worden weggegooid en indien nodig worden afgevoerd.</p> <p>Afvoer van voedselafval van dierlijke oorsprong moet direct worden afgehandeld door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf, met gebruik van gespecialiseerde bedrijven.</p> <p>Het schoonmaak-/desinfectieprogramma, of dit nu de verantwoordelijkheid is van het management van de groothandelsmarkt of een ingehuurde derde partij, moet schriftelijk worden vastgelegd en moet het volgende omvatten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ruimte: duidelijke definities van de ruimten die moeten worden schoongemaakt/gedesinfecteerd,

	<p>specificeren:</p> <ul style="list-style-type: none"> - hoe afval wordt opgehaald (direct bij de levensmiddelenbedrijven, bij gespecificeerde centrale ophaalpunten etc); - de naam van de eigenaar als gespecificeerde soorten containers gebruikt moeten worden; - door wie de containers worden verschaft; - door wie de containers moeten worden schoongemaakt en gedesinfecteerd; - in het geval van het ophalen van geselecteerd afval, de wijze van ophalen en de kleur van de containers die moeten worden gebruikt, plus de frequentie en tijdstippen van het ophalen; - hoe de kosten van een dergelijke activiteit worden verdeeld tussen de levensmiddelenbedrijven en het management van de groothandelsmarkt. 	<p>werkwijzen die moeten worden gebruikt, voorgeschreven normen en voorzorgsmaatregelen voor gezondheid en veiligheid die voor elk daarvan vereist zijn.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Frequentie en duur</u> van het schoonmaak-/desinfectieproces, in overeenstemming met het risico, voor elke gedefinieerde ruimte. - <u>Producten en materialen die gebruikt moeten worden</u> in elke gedefinieerde ruimte, met inbegrip van details over chemische concentratie, instructies voor het gebruik en geschiktheid voor gebruik met of nabij voedsel. - <u>Verificatie en vastleggen</u> van de frequentie van het toepassen en de effectiviteit van de schoonmaak-/desinfectienorm in elke ruimte. - Verantwoordelijkheden: registreren van de persoon die verantwoordelijk is voor het uitvoeren van het schoonmaken/desinfecteren en voor het controleren van het proces.
<p>2. <i>Voedselafval, niet-eetbare bijproducten en overig afval moeten worden weggegooid in afsluitbare containers, tenzij exploitanten van levensmiddelenbedrijven aan de bevoegde instelling kunnen aantonen dat andere containers of afvoersystemen die gebruikt worden geschikt</i></p>	<p>In elk geval mag afval niet op een zodanige manier worden opgeslagen dat het ongedierte aantrekt.</p> <p>De inwendige en uitwendige oppervlakken van niet-wegwerp afvalcontainers moeten wasbaar zijn en in goede staat verkeren.</p> <p>Voor bedrijven die alleen droog afval produceren, zoals verpakkingsmateriaal, hoeven afvalcontainers niet gesloten te</p>	<p>Plastic zakken maken het verwijderen van afval en het schoonmaken van bakken gemakkelijker. Als afval wordt overgebracht naar een centrale opslagplaats, moeten plastic zakken in gesloten containers worden geplaatst die bestand zijn tegen knaagdieren en vogels.</p> <p>Wanneer onverpakt voedsel anders dan ongesneden fruit en groenten wordt verwerkt, moeten alle bakken deksels hebben die met de voet, knie of elleboog kunnen worden bediend.</p>

<p><i>zijn. Deze containers moeten goed geconstrueerd zijn, in goede staat worden gehouden, gemakkelijk schoon te maken zijn en indien nodig gedesinfecteerd kunnen worden.</i></p>	<p>zijn.</p> <p>In het geval van vloeibaar afval dat niet direct is aangesloten op hoofdafwateringssystemen, moeten opslagtanks worden gebruikt (afvalcontainers en afvaltanks moeten duidelijk als zodanig zijn gemarkeerd). In alle gevallen moeten de juiste stappen worden genomen om het milieu niet te vervuilen.</p>	
<p>3. Er moeten toereikende voorzieningen zijn voor de opslag en afvoer van voedselafval, niet-eetbare bijproducten en ander afval. Opslagplaatsen voor afval moeten op zodanige wijze worden ontworpen en beheerd dat ze schoongehouden kunnen worden, en waar nodig, vrij van dieren en plagen kunnen worden gehouden</p>	<p>Als het management van de groothandelsmarkt voorziet in centrale opslagplaatsen voor afval, moeten deze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - schoon en netjes worden gehouden waarbij de openingen van de stortkokers en de vloer daaromheen, open containers, bakken en andere bodemoppervlakken en uitrusting regelmatig worden schoongemaakt; - op zodanige wijze beheerd en gecontroleerd worden dat gegarandeerd wordt dat ze schoon worden gehouden en niet oneigenlijk worden gebruikt; - vrij worden gehouden van ongedierte zoals knaagdieren, vogels, carnivoren, geleedpotigen etc. Bakken moeten gesloten zijn en ruimten voor compacteermachines moeten fysiek gescheiden zijn van ruimten waar voedsel wordt opgeslagen of bereid. Elke ruimte moet beschermd zijn tegen het binnendringen van ongedierte. Er moet regelmatig worden schoongemaakt. 	<p>Voor centrale opslagplaatsen moet een schoonmaak-/desinfectieplan gelden.</p> <p>(Zie ook de opmerkingen in hoofdstuk I Nr. 1 Schoonmaken)</p>

<p>4. Al het afval moet op een hygiënische en milieuvriendelijke manier worden verwijderd, in overeenstemming met de EU-wetgeving die van toepassing is, en mag geen directe of indirecte besmettingsbron vormen.</p>	<p>Het management van de groothandelsmarkt moet, wanneer zij verantwoordelijk is voor de afvalverwijdering, alle mogelijke maatregelen treffen om de kans op milieuvervuiling te beperken.</p> <p>Recyclen van afval (karton, houten dozen, pallets, composteren van groenteafval etc.) verdient waar mogelijk de voorkeur boven verbranden.</p> <p>Als afval op het terrein wordt verbrand, moeten gasvormige emissies voldoen aan de EU-wetgeving.</p> <p>Vloeibaar afval mag niet direct in het hoofdafwateringssysteem komen zonder dat hier vooraf toestemming voor is gegeven door de betreffende instantie.</p>	
--	--	--

HOOFDSTUK VII: WATERVOORZIENING

Wettelijke vereiste	Leidraad voor overeenstemming	Advies over goede praktijken
<p>1. a) Er moet een toereikende toevoer van drinkwater zijn dat waar nodig gebruikt moet worden om te garanderen dat levensmiddelen niet besmet raken;</p> <p>b) Schoon water kan worden gebruikt bij onverwerkte visproducten. Schoon zeewater kan worden gebruikt voor levende tweekleppige mossels, stekelhuidigen, manteldieren en mariene gastropoden; er kan ook schoon water worden gebruikt voor het wassen van de buitenkant. Wanneer dergelijk water wordt gebruikt, moeten er toereikende voorzieningen aanwezig zijn voor de toevoer daarvan.</p>	<p>Als de watervoorziening van levensmiddelenbedrijven de verantwoordelijkheid van het management van de groothandelsmarkt is, moet gegarandeerd worden dat er voldoende drinkwater beschikbaar is.</p> <p>De waterkwaliteit moet regelmatig worden gecontroleerd om te bepalen of het voor de levensmiddelenbedrijven beschikbare water voldoet aan de vereisten van Richtlijn 98/83/EG.</p> <p>Drinkwater moet worden gebruikt voor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - het wassen van de handen; - het wassen van voedsel, waar nodig; - gebruik in voedsel en dranken; - het koken van voedsel; - het schoonmaken van uitrusting die wordt gebruikt met voedsel; - het schoonmaken van oppervlakken die in contact komen met voedsel of de handen van personen die voedsel verwerken; - elke andere handeling waarbij de kans op besmetting van levensmiddelen aanwezig is. <p><i>Merk op dat bij wijze van uitzondering tot en met 31 december 2009 schoon water kan worden gebruikt voor onverwerkte visproducten (Verordening (EG) Nr. 2076/2005 waarin overgangsregelingen zijn vastgelegd).</i></p> <p>In de meeste gevallen is het verschaffen van zeewater aan de</p>	<p>Hoewel kan worden aangenomen dat drinkwater zoals gespecificeerd in Richtlijn van de Raad 98/83/EG door alle waterleidingbedrijven wordt geleverd, is het een goede gewoonte om ervoor te zorgen dat de waterkwaliteit jaarlijks wordt getest door een goedgekeurd laboratorium. Het kan nodig zijn om de drinkbaarheid vaker te controleren als er onderbrekingen of wijzigingen van de watervoorziening zijn geweest.</p> <p>Er moeten monsters worden genomen op specifieke locaties die worden bepaald op basis van het belang van de watervoorziening en op zodanige wijze dat ze representatief zijn voor de kwaliteit van het water dat door het jaar heen wordt geconsumeerd.</p> <p>Als het management van de groothandelsmarkt verantwoordelijk is, moet een toereikend onderhoudsprogramma worden opgesteld om te garanderen dat waterverwarmings- en mengsystemen goed worden onderhouden.</p> <p>Als waterontharders en/of waterfilters worden</p>

	exploitanten van levensmiddelenbedrijven niet de verantwoordelijkheid van het management van de groothandelsmarkt.	gebruikt, moeten ze regelmatig worden gecontroleerd en onderhouden in overeenstemming met de instructies van de fabrikant, met inbegrip van het vervangen van filters.
2. <i>Waar niet-drinkbaar water wordt gebruikt, bijvoorbeeld voor brand blussen, stoomproductie, koeling en vergelijkbare doeleinden, moet dit circuleren in een apart en op de juiste wijze aangeduid systeem. Niet-drinkbaar water mag niet in verbinding staan met, of terugstromen naar, drinkwatersystemen.</i>	<p>Toevoer van niet-drinkbaar water naar ruimten waar voedsel bereid wordt, moet verboden worden.</p> <p>Bepaalde toepassingen zoals brandslangen of sprinklersystemen die gebruik kunnen maken van niet-drinkbaar water, moeten duidelijk als zodanig worden gemarkeerd.</p> <p>Het verdient aanbeveling om kleurcodes te gebruiken om systemen voor drinkwater en niet-drinkbaar water aan te duiden.</p>	Als hetzelfde hoofddrinkwatersysteem wordt gebruikt voor schoonmaken en andere doeleinden, zoals sprinklersystemen, brandslangen etc, dan moet een geschikte terugslagklep op deze systemen zijn gemonteerd om te garanderen dat er geen terugstroom van water plaatsvindt. Een geschikte aanduiding waarop de beperking van het gebruik van dergelijke systemen wordt aangegeven, moet op een in het oog springende manier worden getoond.
3. <i>Gerecycled water dat wordt gebruikt bij de verwerking of als ingrediënt mag geen besmettingsrisico vormen. Het moet van dezelfde standaard zijn als drinkwater, tenzij de bevoegde instantie ervan wordt overtuigd dat de kwaliteit van het water de kwaliteit van de levensmiddelen in de uiteindelijke vorm niet</i>	<p>In het geval van gerecycled water dat alleen door exploitanten van levensmiddelenbedrijven wordt gebruikt, moet het management van de groothandelsmarkt specificeren dat dergelijk water uitsluitend de verantwoordelijkheid is van de betreffende levensmiddelenbedrijven.</p> <p>In alle gevallen moet het niet mogelijk zijn dat gerecycled water wordt aangesloten op de hoofdwatervoorziening.</p>	<p>Hoewel wordt aangenomen dat dergelijk water van drinkbare kwaliteit is, bevat gerecycled water dat voor de verwerking of als ingrediënt wordt gebruikt biologische, chemische en fysische stoffen, waarvan de concentratie in de tijd zal toenemen.</p> <p>Het management van de groothandelsmarkt dient wanneer dit gerecyclede water in het riool wordt geloosd zeer oplettend te zijn, aangezien het</p>

<p><i>beïnvloedt.</i></p>		<p>potentieel vervuilend materiaal is. Daarom moeten de levensmiddelenbedrijven dergelijk afvalwater op eigen kosten op de juiste manier behandelen voordat het op het riool wordt geloosd. Als een dergelijke behandeling niet mogelijk is, moet er een bedrag in rekening worden gebracht voor de extra vervuiling die wordt veroorzaakt. Deze punten moeten in het contract tussen het levensmiddelenbedrijf en het management van de groothandelsmarkt worden gespecificeerd.</p>
<p>4. IJs dat in contact komt met voedsel of dat voedsel kan besmetten, moet van drinkwater zijn gemaakt, of wanneer het wordt gebruikt om niet-verwerkte visproducten te koelen, van schoon water. Het moet gemaakt, verwerkt en opgeslagen worden onder omstandigheden die het tegen besmetting beschermen.</p>	<p>Dit betekent dat ijs van drinkwater moet worden gemaakt.</p> <p>Het management van de groothandelsmarkt is gewoonlijk niet direct betrokken bij het maken van ijs, maar als het ijs op de markt wordt gemaakt, moet toegang tot drinkwater worden verschaft.</p>	<p>In het geval dat ijs op de markt wordt gemaakt, moet het management van de groothandelsmarkt ervoor zorgen dat het vervaardigingsproces aan alle van toepassing zijnde regelgeving voldoet. Het verdient aanbeveling dat een officiële overeenkomst wordt opgesteld om dit te garanderen.</p>
<p>5. Stoom die direct in contact komt met voedsel mag geen bestanddelen bevatten die een gevaar vormen voor de</p>	<p>Als stoom, doorgaans uit schoonmaakapparatuur, in contact zou kunnen komen met voedsel, dan moet de stoom van drinkwater zijn gemaakt (zie paragraaf 1).</p>	

<p><i>gezondheid of het voedsel mogelijk kunnen besmetten.</i></p>		
<p>6. Waar warmtebehandeling wordt toegepast op levensmiddelen in hermetisch afgesloten containers, moet worden gegarandeerd dat het water dat wordt gebruikt om de containers na de warmtebehandeling te koelen, geen bron van besmetting is voor de levensmiddelen.</p>	<p>Water dat wordt gebruikt voor het verwarmen of koelen van levensmiddelen in afgesloten containers moet van drinkwaterkwaliteit zijn (zie paragraaf 1).</p>	

HOOFDSTUK VIII: PERSOONLIJKE HYGIËNE

Wettelijke vereiste	Leidraad voor overeenstemming	Advies over goede praktijken
<p>1. Iedereen die werkt in een ruimte waar voedsel wordt verwerkt, moet een hoog niveau van persoonlijke hygiëne in acht nemen en moet geschikte, schone en, indien nodig, beschermende kleding dragen.</p>	<p>Werknemers van het management van de groothandelsmarkt en ingehuurde krachten hoeven gewoonlijk geen voedsel te hanteren.</p> <p>Aangezien er dus geen fysiek contact is tussen deze personen en het voedsel of de verpakking daarvan, zijn de specifieke regels die gelden voor voedselverwerkers niet op hen van toepassing.</p> <p>Aangezien deze personen echter tijdens hun werk mogelijk wel deze ruimten moeten betreden, zijn basisregels met betrekking tot persoonlijke hygiëne van toepassing, ongeacht de producten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Draag schone kleding; - Vermijd onhygiënische praktijken, met inbegrip van roken, eten of drinken. <p>In ruimten waar het sanitaire gevaar groot is, d.w.z. waar producten van dierlijke oorsprong worden verwerkt, moeten beschermende kleding en hoofdbedekking worden gedragen in overeenstemming met de specifieke regelgeving die op deze producten van toepassing is.</p>	<p>Het management van de groothandelsmarkt moet een hygiënebeleid en/of regels voor persoonlijke hygiëne hebben en het hele personeel moet daarvan op de hoogte worden gesteld en ze begrijpen.</p> <p>Regels moeten op een in het oog springende plaats worden getoond zodat het personeel er voortdurend aan wordt herinnerd.</p> <p>Symbolen voor het handen wassen moeten op een in het oog springende plaats worden getoond zodat het personeel er voortdurend aan wordt herinnerd.</p> <p>Er moeten voorzieningen worden geboden waar gegeten en gedronken kan worden.</p>

	Beschermende kleding en hoofdbedekking moeten regelmatig worden gewassen.	
<p>2. Personen die lijden aan een ziekte of drager zijn van een ziekte die mogelijk via voedsel kan worden doorgegeven, bijvoorbeeld via geïnfecteerde wonden, huidinfecties, zweren of diarree mogen voedsel niet hanteren of ruimten betreden waar voedsel wordt verwerkt als de kans bestaat op directe of indirecte besmetting. Een persoon die zodanig door ziekte is getroffen en in een levensmiddelenbedrijf werkt en waarschijnlijk in contact komt met voedsel, moet de ziekte of symptomen en indien mogelijk de oorzaak onmiddellijk melden aan de bedrijfsleider.</p>	<p>Het management van de groothandelsmarkt moet ervoor zorgen dat een duidelijk beleid bestaat met betrekking tot bekende of vermoedelijke infectie van haar personeel of ingehuurde krachten die tot microbiologische besmetting kan leiden.</p> <p>Personen bij wie de kans bestaat dat ze ruimten betreden waar voedsel wordt verwerkt, moeten bepaalde ziekten of aandoeningen melden als de kans bestaat dat hierdoor direct of indirect voedsel wordt besmet.</p>	

HOOFDSTUK XII: TRAINING

Wettelijke vereiste	Leidraad voor overeenstemming	Advies over goede praktijken
<p>Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat:</p> <p>1. Voedselhandelaren onder toezicht staan en worden geïnstrueerd of getraind op het gebied van voedselhygiëne voordat ze met hun werkzaamheden beginnen;</p> <p>2. Personen die verantwoordelijk zijn voor de ontwikkeling en het onderhoud van de procedure waarnaar wordt verwezen in Artikel 5(1) van deze Verordening of voor de uitvoering van de relevante richtlijnen voldoende training hebben gehad in het toepassen van de HACCP-principes; en</p>	<p>Werknemers van het management van de groothandelsmarkt en ingehuurd krachten hoeven gewoonlijk geen voedsel te hanteren.</p> <p>Daarom zijn deze wettelijke vereisten niet direct op deze personen van toepassing. Ze moeten zich er echter wel van bewust zijn dat ze op een terrein werken waar met verse producten wordt gewerkt en dat hun handelingen van invloed kunnen zijn op de voedselveiligheid.</p> <p>Alle werknemers moeten hygiëne-instructies krijgen die specifiek zijn gericht op hun werkzaamheden. Deze instructies moeten de gevaren voor voedsel en beheersingsmaatregelen behandelen die bij de gevarenanalyse van hun werkzaamheden zijn geïdentificeerd. Deze instructies moeten worden gegeven voordat bepaalde werkzaamheden worden uitgevoerd en moeten worden aangepast bij veranderingen van de manier van werken.</p> <p>De behoefte aan gestructureerde training is afhankelijk van het risico voor de voedselveiligheid en er moet rekening worden gehouden met het probleem van groot verloop van het personeel.</p>	<p>Het verdient aanbeveling om zowel introductiecursussen als functiespecifieke instructies te geven aan handelaren die niet in voedsel handelen maar op het terrein schoonmaakwerkzaamheden of andere ondersteunende werkzaamheden verrichten (d.w.z. ingehuurd krachten). De instructies moeten zich concentreren op de manier waarop hun activiteiten en persoonlijke hygiëne de voedselveiligheid in het geding kunnen brengen. Er moet regelmatig evaluatie van de kennis plaatsvinden om te garanderen dat de instructies zijn begrepen.</p> <p>Instructies moeten, waar mogelijk, uitleg bevatten over de reden van de maatregelen en hoe ze de voedselveiligheid garanderen. Dit kan helpen bij het aanmoedigen om aan de regels te voldoen via het begrip van de noodzaak om voedsel te beschermen tegen schadelijke besmetting, om consumenten te beschermen en de verspreiding van ziekte te voorkomen. Dit is in het bijzonder van belang voor tijdelijk personeel dat niet regelmatig wordt getraind.</p>

<p>3. wordt voldaan aan de vereisten van de nationale wetgeving met betrekking tot trainingsprogramma's voor personen die werkzaam zijn in bepaalde levensmiddelensectoren.</p>	<p>Algemene informatie over de ontwikkeling van het HACCP-systeem moet aan alle werknemers worden verstrekt en er moet een speciale cursus worden gegeven aan personen die direct te maken krijgen met de toepassing van deze methode.</p> <p>De training hoeft niet per se te worden gegeven door een erkend opleidingsinstituut, maar moet wel aan de juiste norm voldoen. De training kan in het bedrijf worden gegeven, via thuisonderwijs of via opleidingsinstellingen van buitenaf, en moeten wanneer nodig met regelmatige intervallen worden herhaald.</p> <p>Training geeft een beter inzicht in de manieren waarop voedsel besmet kan raken en hoe overdracht van ziekten via voedsel met de juiste procedures voor voedselverwerking kan worden vermeden.</p> <p>Het verdient aanbeveling dat een bedrijf een trainingsplan heeft om voor elk personeelslid de benodigde training te bepalen.</p> <p>Het verdient ook aanbeveling om gegevens bij te houden van de trainingen die elk personeelslid heeft afgerond.</p> <p>Trainingen moeten regelmatig worden geëvalueerd en beoordeeld in het licht van de functie en verantwoordelijkheden, de aanwezige vaardigheden, ervaring en eerdere training van het personeel.</p>	<p>Instructies moeten waar nodig met geschikte intervallen worden herhaald of uitgelegd, zoals bepaald aan de hand van observatie en toezicht.</p> <p>Training is gericht op het garanderen dat individuele personeelsleden begrijpen waarom bepaalde voorzorgsmaatregelen nodig zijn. Het verdient daarom aanbeveling al het personeel te trainen in de principes van voedselhygiëne die voor hun functie relevant zijn, om de benodigde hoeveelheid toezicht te verminderen.</p> <p>Toezichthouders of managers, die geen voedselhandelaren zijn, maar direct van invloed kunnen zijn op de manier waarop met werkzaamheden wordt omgegaan op het gebied van hygiëne, moeten waar nodig gestructureerde training krijgen.</p>
--	---	---

VI – OP HACCP GEBASEERDE PROCEDURES

A – Op HACCP gebaseerde procedures op groothandelsmarkten

De Verordening (EG) Nr. 852/2004 inzake hygiëne van levensmiddelen bepaalt in Artikel 5 het volgende:

“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”.

In dit hoofdstuk wordt enig advies gegeven aan het management van groothandelsmarkten op het gebied van te gebruiken procedures bij het verlenen van de diensten waarvoor ze verantwoordelijk zijn op een groothandelsmarkt, met inachtneming van de beginselen van HACCP.

Zoals eerder vermeld, bevindt de groothandelsmarkt zich in het midden van de toevoerketen, tussen productie en consumptie. Het is, zoals gedefinieerd in Verordening (EG) Nr. 853/2004 *“een levensmiddelenbedrijf bestaande uit verscheidene afzonderlijke eenheden die gemeenschappelijke installaties en afdelingen hebben waar levensmiddelen worden verkocht aan exploitanten van levensmiddelenbedrijven.”*

Deze definitie wil zeggen dat het management van de groothandelsmarkt op dezelfde manier moet worden beschouwd als andere levensmiddelenbedrijven en daarom in overeenstemming met de voedselverordeningen van de EU moet opereren, hoewel zij geen levensmiddelen verkoopt. Omdat het verantwoordelijk is voor het terrein, deelt het management van de groothandelsmarkt de verantwoordelijkheid voor het voldoen aan de van toepassing zijnde hygiënevereisten voor voedselproducten als deze op de markt verhandeld worden, en moet het actie ondernemen op het gebied van voedselhygiëne.

Opmerking voor de lezer:

De volgende pagina's met betrekking tot op HACCP gebaseerde procedures zijn ontwikkeld op basis van het document *"Gids inzake de uitvoering van procedures op basis van de HACCP-beginselen en de vergemakkelijking van het uitvoeren van de HACCP-beginselen in bepaalde levensmiddelenbedrijven."* (Uitgegeven op 16 november 2005 door de het Directoraat Generaal Gezondheid & Consumentenbescherming van de Europese Commissie) (1).

B – Op HACCP GEBASEERDE PROCEDURES EN EERSTE VEREISTEN

Voedselhygiëne is het resultaat van het invoeren van eerste vereisten en procedures gebaseerd op de HACCP-beginselen door levensmiddelenbedrijven.

Men dient in het bijzonder in gedachten te houden dat voor het opzetten van de HACCP-procedures “eerste” vereisten op het gebied van voedselhygiëne ingevoerd moeten zijn. Dit is de reikwijdte geweest van de voorgaande hoofdstukken van deze gids voor goede praktijken met betrekking tot zaken als:

- Eisen aan infrastructuur en uitrusting;
- Temperatuurregeling en ventilatie;
- Verlichting;
- Sanitaire procedures;

- Afvalverwijdering (2);
- Ongediertebestrijding;
- Persoonlijke hygiëne;
- Training.

(1) Zie het hoofdstuk “Referenties”

(2) Zie Verordening (EG) Nr. 1774/2002 van het Europese Parlement en van de Raad van 3 oktober 2002, waarin gezondheidsregels worden beschreven betreffende dierlijke bijproducten die niet zijn bestemd voor menselijke consumptie.

Deze eerste vereisten zijn ontworpen om gevaren op een algemene manier te beheersen en verschaffen de basis voor een effectieve invoering van HACCP. Deze moeten zijn ingevoerd voordat een procedure op basis van HACCP wordt opgesteld.

C – HACCP Algemene beginselen

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) identificeert specifieke gevaren en maatregelen voor het beheersen daarvan om de voedselveiligheid te waarborgen.

HACCP is een hulpmiddel om gevaren vast te stellen en beheersingssystemen op te zetten die zich richten op preventie in plaats van hoofdzakelijk op testen van de eindproducten te vertrouwen. Elk HACCP-systeem is in staat op veranderingen in te spelen, zoals vooruitgang op het gebied van ontwerp van de uitrusting, verwerkingsprocedures of technologische ontwikkelingen.

HACCP kan door de hele voedselketen heen worden toegepast. Naast het verbeteren van de voedselveiligheid kan het invoeren van HACCP andere aanzienlijke voordelen bieden, d.w.z. de toepassing van HACCP kan helpen bij de inspectie door regelgevende instanties en kan de internationale handel bevorderen door het vertrouwen in de voedselveiligheid te vergroten.

Voor succesvolle toepassing van HACCP is de volledige inzet en betrokkenheid van het management en het personeel nodig. Er is ook een multidisciplinaire aanpak voor nodig.

Voorafgaande aan de toepassing van HACCP op een levensmiddelenbedrijf, met inbegrip van het management van de groothandelsmarkt, moeten eerste vereisten op het gebied van voedselhygiëne zijn ingevoerd.

De betrokkenheid van het management is noodzakelijk voor het invoeren van een effectief HACCP. Tijdens de identificatie en evaluatie van gevaren en daaropvolgende handelingen voor het ontwerpen en toepassen van HACCP moet het effect van de handelingen worden overwogen door het management van de groothandelsmarkt om gevaren onder controle te houden, evenals epidemiologische aanwijzingen met betrekking tot voedselveiligheid.

De bedoeling van HACCP is de beheersing te richten op kritische beheerspunten (CCP's) en HACCP moet op iedere specifieke handeling afzonderlijk worden toegepast.

Als er in een stap iets wordt veranderd, moet de toepassing van HACCP worden geëvalueerd en moeten de nodige wijzigingen worden aangebracht. Het is belangrijk om waar nodig flexibel te zijn bij het toepassen van HACCP, gezien de context van de toepassing, waarbij rekening wordt gehouden met de aard en omvang van de handeling.

De zeven beginselen van HACCP

- 1 – Het identificeren van gevaren die moeten worden voorkomen, geëlimineerd of teruggebracht tot aanvaardbare niveaus (gevarenanalyse);
- 2 – Het identificeren van kritische beheerspunten voor de stap of stappen waarbij beheersing essentieel is om een gevaar te elimineren of tot een aanvaardbaar niveau terug te brengen;
- 3 – Het vaststellen van kritische grenzen voor kritische beheerspunten waarbij een scheiding wordt aangebracht tussen aanvaardbaarheid en onaanvaardbaarheid voor het voorkomen, elimineren of terugdringen van geïdentificeerde gevaren;
- 4 – Het vaststellen en invoeren van effectieve controleprocedures voor kritische beheerspunten;
- 5 – Het vaststellen van corrigerende handelingen als bij controle blijkt dat een kritisch beheerspunt niet onder controle is;
6. Het opstellen van procedures die regelmatig moeten worden uitgevoerd, om te verifiëren dat de maatregelen die in de paragrafen 1 tot en met 5 worden beschreven effectief zijn;
- 7 – Het opstellen van documenten en gegevensbestanden in overeenstemming met de aard en omvang van het levensmiddelenbedrijf om de effectieve toepassing aan te tonen van de maatregelen die in de paragrafen 1 tot en met 6 worden beschreven.

D – Toepassing van de zeven beginselen op het management van groothandelsmarkten

Het wordt aanbevolen om de volgende activiteiten in deze volgorde uit te voeren.

1. GEVARENANALYSE

1.1. Het samenstellen van een multidisciplinair team (HACCP-team)

Dit team, waartoe alle personen behoren die betrokken zijn bij de uit te voeren handeling, moet het volledige bereik aan specifieke kennis en expertise omvatten die past bij de betreffende handeling en de bijbehorende mogelijke gevaren en moet de hogere managementniveaus er zo veel mogelijk bij betrekken.

Waar nodig kan het team worden bijgestaan door specialisten die helpen bij het oplossen van problemen met betrekking tot het vaststellen en beheersen van kritische punten.

Tot het team kunnen specialisten behoren, die:

- De biologische, chemische of fysische gevaren begrijpen die verbonden zijn aan een bepaalde productgroep;
- Verantwoordelijk zijn voor of nauw betrokken zijn bij de handeling die moet worden uitgevoerd;
- Praktijkkennis hebben op het gebied van die handeling, in het bijzonder op het gebied van hygiëne en uitrusting;
- Of andere personen met specialistische kennis van hygiënische microbiologie of levensmiddelen-technologie.

Een persoon kan meerdere rollen vervullen, onder de voorwaarde dat alle relevante informatie beschikbaar is voor het team en wordt gebruikt om te garanderen dat het systeem op een betrouwbare manier wordt ontwikkeld. Waar geen expertise beschikbare is binnen de vestiging, moet uit andere bronnen advies worden ingewonnen (adviesbureaus, etc).

De reikwijdte van het HACCP-plan moet worden bepaald. De reikwijdte moet beschrijven om welk segment van de voedselketen het gaat, evenals de algemene gevarenklassen die moeten worden behandeld (biologische, chemische en fysische).

Controlelijst

Te stellen vragen:

Hebben we de benodigde vaardigheden om de gevaren en de beheersing ervan te bepalen of kunnen we die verkrijgen?

Hebben we iemand die de algehele verantwoordelijkheid heeft voor het voedselveiligheidsprogramma?

Is de verantwoordelijke persoon getraind in de vereisten van het HACCP-systeem?

Heeft deze persoon de bevoegdheid om het programma op te stellen en te onderhouden?

Is het personeel zich bewust van het belang van voedselveiligheid en hygiëne?

Heeft ons bedrijf een trainingsprogramma?

Weet het personeel wat moet gebeuren en wie een beslissing kan nemen als er iets mis gaat?

1.2. Beschrijving van de activiteiten die onder de verantwoordelijkheid van het management van de groothandelsmarkt vallen

Aangezien het management van de groothandelsmarkt geen levensmiddelen hanteert of verkoopt, zou deze paragraaf van toepassing moeten zijn op de diverse activiteiten van het management van de markt met betrekking tot de diverse levensmiddelenbedrijven die zich op het terrein bevinden.

Er moet een volledige beschrijving van de activiteit worden opgesteld, inclusief alle overeenkomstige stappen.

Controlelijst

Te stellen vragen:

Wat zijn de verschillende stappen die aan elke activiteit zijn gekoppeld en wat zijn de bijbehorende risico's?

Zijn alle stappen behandeld?

Hebben we stappen van de activiteit gemist?

1.3. Identificatie van de taken die horen bij elke stap

Het HACCP-team moet ook de verschillende taken identificeren en definiëren die bij elke stap moeten worden uitgevoerd, met de mogelijke interactie tussen deze taken en activiteiten die beheerd worden door de andere levensmiddelenbedrijven op de groothandelsmarkt.

Controlelijst

Te stellen vragen:

Hebben we voor elke stap aan alle mogelijke taken gedacht?

Hebben we voor elke uitgevoerde taak alle betrokken levensmiddelenbedrijven bekeken?

Hebben we de juiste informatie verschaft bij de uitgevoerde taak?

1.4. Opzetten van een flowdiagram (zie bijlage B. 1)

Ongeacht het gekozen formaat moeten alle stappen die bij de activiteit horen op volgorde worden bestudeerd en in een gedetailleerd flowdiagram worden gepresenteerd, samen met voldoende technische gegevens.

De soorten gegevens kunnen onder andere de volgende zijn, maar zijn daar niet toe beperkt:

- Plattegrond van het werkterrein en bijbehorende terreinen,
- Indeling en kenmerken van uitrusting,
- De volgorde van alle stappen,
- Technische parameters van handelingen,
- Flow van levensmiddelen (met inbegrip van mogelijke onderlinge kruisbesmetting),
- Opdeling in schone en vieze ruimten (of ruimten met een hoog/laag risico),

De volgende vereisten zijn voorwaarden die in het HACCP-systeem moeten worden opgenomen:

- Schoonmaak- en desinfectieprocedures,
- Hygiënisch milieu van de vestiging,
- Routes voor personeel en hygiënische praktijken,
- Omstandigheden van opslag en distributie van producten.

Controlelijst

Te stellen vragen:

Hebben we procedures ingesteld voor het controleren en goedkeuren van elke stap?

Hebben we een systeem voor het controleren van de kwaliteit van elke uitgevoerde handeling?

Hebben we alle benodigde informatie om mogelijke gevaren te identificeren?

1.5. Bevestiging van het flowdiagram op locatie

Nadat het flowdiagram is opgesteld, moet het multidisciplinaire team het tijdens werkuren op de locatie bevestigen. Waargenomen afwijkingen moeten resulteren in een aanpassing van het oorspronkelijke flowdiagram zodat deze accuraat is.

Bekijk het proces met een kritisch oog en met het flowdiagram in de hand.

Controlelijst

Te stellen vragen:

Zijn er stappen overgeslagen of ontbreekt er informatie?

Voeren we het proces daadwerkelijk uit zoals in het flowdiagram wordt getoond?

1.6. Lijst van gevaren en beheersingsmaatregelen

1.6.1. Maak voor elke stap een lijst van alle mogelijke biologische, chemische of fysische gevaren waarvan redelijkerwijs mag worden verwacht dat ze optreden (Gevaar is gedefinieerd in Artikel 3 (14) van Verordening (EG) Nr. 178/2002 – zie ook de woordenlijst in dit document).

Het HACCP-team moet vervolgens een gevarenanalyse uitvoeren om voor het HACCP-plan te identificeren welke gevaren van dusdanige aard zijn dat hun eliminatie of vermindering tot aanvaardbare niveaus essentieel is om levensmiddelen veilig te houden.

Bij het uitvoeren van de gevarenanalyse moet aan het volgende worden gedacht:

- De waarschijnlijkheid dat de gevaren optreden en de ernst van de nadelige effecten ervan op de gezondheid;
- De kwalitatieve en/of kwantitatieve evaluatie van de aanwezigheid van gevaren;

1.6.2. Overweeg en beschrijf welke beheersingsmaatregelen, indien aanwezig, bestaan en welke voor elk gevaar kunnen worden toegepast.

Beheersingsmaatregelen zijn die handelingen en activiteiten die kunnen worden gebruikt om gevaren te voorkomen, ze te elimineren of hun effect of voorkomen terug te dringen tot aanvaardbare niveaus.

Er kunnen meerdere beheersingsmaatregelen nodig zijn om een geïdentificeerd gevaar te beheersen en meerdere gevaren kunnen worden beheerst door een beheersingsmaatregel.

Beheersingsmaatregelen moeten worden ondersteund door gedetailleerde procedures en specificaties om de effectieve uitvoering ervan te garanderen. Bijvoorbeeld gedetailleerde schoonmaakroosters die in overeenstemming met de van toepassing zijnde EU-regels worden gebruikt.

Opmerking:

Mensen die voor de eerste keer een HACCP-plan schrijven, identificeren vaak te veel gevaren! Dit is een probleem, omdat de kans bestaat dat hiermee het vermogen van een verwerker wordt verminderd om maatregelen te richten op de echt belangrijke gevaren en deze te beheersen. Het dilemma is te bepalen wat significant is.

Een gevaar moet worden beheerst als het:

1) Redelijkerwijs kan optreden

en

2) Als het een onaanvaardbaar gezondheidsrisico voor consumenten tot gevolg heeft wanneer het niet op de juiste wijze wordt beheerst.

In het geval van gevaren waarvoor in regelgeving werkingsniveaus, tolerantie of andere limieten zijn vastgesteld met betrekking tot de veiligheid (bijv. schoonmaakchemicaliën, pesticiden...), is een onaanvaardbaar gezondheidsrisico het risico dat de grens is overschreden, niet de aanwezigheid van de stof op een detecteerbaar niveau. Als overtreding van een werkingsniveau in dat type levensmiddel waarschijnlijk kan optreden, moet dat gevaar in de gevarenanalyse van de verwerker daarom geïdentificeerd worden als een gevaar dat beheerst moet worden via het HACCP-systeem.

Controlelijst

Te stellen vragen:

Hebben we alle bronnen van gevaren onderzocht?

Hebben we diagrammen van het terrein en de omgeving gebruikt om gevaren te identificeren?

Hebben we het flowdiagram gebruikt om de mogelijke gevaren in de betrokken processen te identificeren?

Hebben we de risico's geïdentificeerd die aan de stap zelf zijn gekoppeld, zoals de kans op verkeerd gebruik of misbruik (bijvoorbeeld van schoonmaakchemicaliën?)

2. IDENTIFICATIE VAN KRITISCHE BEHEERSPUNTEN (CCP'S)

De identificatie van een kritisch punt voor de beheersing van een gevaar vraagt om een logische benadering. Een dergelijke benadering kan worden vereenvoudigd door een beslissingsboom te gebruiken (zie bijlage B.2).

Het team kan echter ook andere werkwijzen hanteren, op grond van kennis en ervaring.

Voor het toepassen van de beslissingsboom moet elke stap die in het flowdiagram is geïdentificeerd op volgorde worden bekeken. Bij elke stap moet de beslissingsboom worden toegepast op elk gevaar dat redelijkerwijs kan optreden of kan worden veroorzaakt en op elke geïdentificeerde beheersingsmaatregel. Het toepassen van de beslissingsboom moet flexibel gebeuren, met oog voor het gehele proces om, waar mogelijk, onnodige kritische punten te vermijden.

Training in het toepassen van de beslissingsboom wordt aanbevolen.

De identificatie van kritische beheerspunten heeft twee gevolgen voor het HACCP-team, dat vervolgens:

- Moet zorgen dat de juiste beheersingsmaatregelen effectief worden ontworpen en uitgevoerd. In het bijzonder als een gevaar is geïdentificeerd bij een stap waar beheersing nodig is voor de voedselveiligheid en er voor die stap geen beheersingsmaatregel bestaat, of voor een willekeurige andere stap, moet het proces bij die stap of bij een eerdere of latere fase, worden gewijzigd zodat deze een beheersingsmaatregel bevat,
- Voor elk kritische punt een controlesysteem moet opzetten en uitvoeren.

Controlelijst

Te stellen vragen:

Zijn voor alle gevaren beheersingsmaatregelen geïdentificeerd?

Zorgen deze voor het effectief elimineren of minimaliseren van de kans dat elk gevaar optreedt?

Kunnen we het proces wijzigen op plaatsen waar geen afwendbare maatregelen bestaan?

Begrijpt het personeel wat CCP-vereisten zijn?

3. KRITISCHE GRENZEN BIJ KRITISCHE BEHEERSPUNTEN

Voor elke beheersingsmaatregel die hoort bij een kritisch beheerspunt moeten kritische grenzen worden gespecificeerd.

Kritische grenzen komen overeen met de uiterste waarden die aanvaardbaar zijn met betrekking tot de voedselveiligheid.

Hierdoor wordt een scheiding aangebracht tussen aanvaardbaarheid en onaanvaardbaarheid. Ze worden ingesteld voor waarneembare of meetbare parameters die kunnen aantonen dat het kritische punt onder controle is.

Ze moeten gebaseerd zijn op onderbouwde aanwijzingen dat de gekozen waarden zullen leiden tot beheersing van het proces.

Voorbeelden van dergelijke parameters kunnen o.a. zijn: temperatuur, pH, vochtgehalte, zintuiglijke parameters zoals uiterlijk etc.

In bepaalde gevallen kan het nodig zijn om striktere niveaus (d.w.z. streefniveaus) te specificeren om te garanderen dat kritische grenzen in acht worden genomen, om de kans dat een kritische grens wordt overschreden door procesvariaties te verkleinen.

Kritische grenzen kunnen van een verscheidenheid aan bronnen zijn afgeleid. Als ze niet verkregen worden uit normen uit de regelgeving of uit gidsen voor goede hygiënische

praktijken, moet het team zelf hun geldigheid vaststellen met betrekking tot de beheersing van geïdentificeerde gevaren bij CCP's.

Controlelijst

Te stellen vragen:

Hebben we voor elk kritisch beheerspunt grenzen gesteld?

Nemen we de gestelde grenzen in acht?

Zijn onze meetinstrumenten nauwkeurig genoeg?

Voldoen onze meetsystemen aan erkende standaarden?

Zijn voor alle omstandigheden die niet onder controle zijn corrigerende handelingen vastgesteld?

Hebben we een klachtenbehandelingsysteem?

Is de frequentie van het controleren en vastleggen voldoende?

4. CONTROLEPROCEDURES VOOR KRITISCHE BEHEERSPUNTEN

Een essentieel onderdeel van op HACCP gebaseerde procedures is een programma van waarnemingen of metingen die voor elk kritisch punt worden uitgevoerd om te garanderen dat wordt voldaan aan de gespecificeerde kritische grenzen.

Met waarnemingen of metingen moet het verlies van controle bij kritische punten kunnen worden vastgesteld en kan op tijd informatie worden verschaft zodat corrigerende maatregelen kunnen worden genomen.

Waar mogelijk moet het proces worden aangepast als resultaten van de controle een aanwijzing zijn voor verlies van controle bij een CCP. De aanpassingen moeten worden aangebracht voordat een afwijking optreedt. Gegevens afgeleid van de controles moeten worden geëvalueerd door een daartoe aangewezen persoon met kennis van zaken en de bevoegdheid om wanneer nodig corrigerende maatregelen te treffen.

Waarnemingen of metingen kunnen continu of met tussenpozen worden gedaan. Als waarnemingen of metingen niet continu worden gedaan, moet een frequentie voor het waarnemen of meten worden bepaald waarmee betrouwbare informatie wordt verkregen.

Het programma moet de methodes, de frequentie van het doen van waarnemingen of metingen en de procedure van het vastleggen beschrijven en voor elk kritisch punt bepalen:

- Wie voert de controles uit?
- Wanneer worden de controles uitgevoerd?
- Hoe worden de controles uitgevoerd?

Vastgelegde gegevens met betrekking tot het controleren van CCP's moeten worden ondertekend door de persoon/personen die de controles heeft/hebben uitgevoerd en wanneer deze worden gecontroleerd door een verantwoordelijk persoon die de werknemers van het bedrijf controleert.

5. CORRIGERENDE MAATREGELEN

Voor elk kritisch beheerspunt moeten vooraf door het HACCP-team corrigerende maatregelen worden bepaald, zodat ze zonder aarzeling kunnen worden uitgevoerd wanneer de controles duiden op een afwijking van de kritische grens.

Een dergelijke corrigerende maatregel moet het volgende omvatten:

- Duidelijke identificatie van de persoon/personen die verantwoordelijk is/zijn voor het uitvoeren van de corrigerende handeling,
- Een beschrijving van de middelen en maatregelen die nodig zijn om de waargenomen afwijking te corrigeren,
- Maatregelen die moeten worden uitgevoerd wanneer het proces niet meer onder controle was,
- Schriftelijk vastgelegde maatregelen die zijn genomen waarbij alle relevante informatie wordt vermeld (bijvoorbeeld: datum, tijd, soort maatregel, uitvoerende en daaropvolgende verificatie).

Controles kunnen aangeven dat preventieve maatregelen (controle van uitrusting, controle van de persoon die verantwoordelijk is voor de taak, controle van de werkzaamheid van eerder genomen corrigerende maatregelen, etc.) moeten worden genomen indien voor dezelfde procedure herhaaldelijk corrigerende maatregelen moeten worden genomen.

6. VERIFICATIEPROCEDURES

6.1. Het HACCP-team moet de methodes en procedures specificeren die moeten worden gebruikt om te bepalen of het HACCP naar behoren werkt. Verificatiemethodes kunnen in het bijzonder willekeurige bemonstering en analyse, aanvullende analyse of testen op geselecteerde kritische punten omvatten.

De frequentie waarmee de verificatie wordt uitgevoerd moet voldoende zijn om te bevestigen dat de op HACCP gebaseerde procedures effectief werken. De frequentie van de verificatie moet afhangen van de eigenschappen van het management van de groothandelsmarkt (aantal werknemers, aard van de levensmiddelen...), de controlefrequentie, de nauwkeurigheid van het personeel, het aantal afwijkingen dat in de tijd is waargenomen en de gevaren die erbij betrokken zijn.

Verificatieprocedures omvatten:

- Audits van HACCP en gegevensbestanden,
- Inspectie van de werkzaamheden,
- Bevestiging dat CCP's onder controle worden gehouden,
- Validatie van kritische grenzen,
- Evaluatie van afwijkingen en productordening, genomen corrigerende maatregelen.

De frequentie van de verificatie zal van grote invloed zijn op de vereiste hoeveelheid hercontrole in het geval er een afwijking is gedetecteerd waarbij de kritische grenzen worden overschreden. De verificatie moet alle onderstaande onderdelen omvatten, maar niet noodzakelijk tegelijkertijd:

- Controle van de juistheid van vastgelegde gegevens en analyse van afwijkingen,

- Controle van de persoon die de verwerkings-, opslag- en transportactiviteiten controleert,
- Fysieke controle van het proces dat wordt gecontroleerd,
- Kalibratie van de instrumenten die voor de controle worden gebruikt.

De verificatie moet worden uitgevoerd door een andere persoon dan de persoon die verantwoordelijk is voor de controles en corrigerende maatregelen. Indien bepaalde verificatiehandelingen niet intern kunnen worden uitgevoerd, moet de controle in naam van het bedrijf worden uitgevoerd door externe deskundigen of gekwalificeerde derde partijen.

6.2. Waar mogelijk moeten validatie-activiteiten handelingen omvatten om de werkzaamheid van alle onderdelen van het HACCP-plan te bevestigen. In het geval van verandering is het noodzakelijk het systeem te evalueren, om te garanderen dat het nog steeds geldig is of zal zijn.

Indien nodig moet een dergelijke evaluatie leiden tot een aanpassing van de vastgelegde procedures. De wijzigingen moeten volledig worden opgenomen in de documentatie en het systeem van vastgelegde gegevens, om te garanderen dat accurate, actuele informatie beschikbaar is.

7. DOCUMENTATIE EN VASTLEGGEN VAN GEGEVENS

Efficiënt en accuraat vastleggen van gegevens is essentieel voor de toepassing van een HACCP-systeem.

HACCP-procedures moeten gedocumenteerd worden. Documentatie en het vastleggen van gegevens moeten geschikt zijn voor de aard en omvang van de handeling en moeten voldoende zijn om het bedrijf te helpen bij het verifiëren dat de HACCP-controles zijn ingevoerd en worden gehandhaafd. Documenten en gegevensbestanden moeten lang genoeg bewaard worden om de bevoegde instantie een audit van het HACCP-systeem te kunnen laten uitvoeren. Documenten moeten worden ondertekend door een verantwoordelijke controlerende medewerker van het bedrijf.

Voorbeelden van documentatie zijn:

- Gevarenanalyse;
- Vaststellen van CCP's;
- Vaststellen van kritische grenzen;
- Wijzigingen van het HACCP-systeem.

Voorbeelden van gegevensbestanden zijn:

- CCP-controleactiviteiten;
- Afwijkingen en bijbehorende corrigerende maatregelen;
- Verificatieactiviteiten.

Een eenvoudig systeem voor het vastleggen van gegevens kan effectief en eenvoudig aan werknemers worden gecommuniceerd.

Het kan in bestaande werkzaamheden worden geïntegreerd en gebruik maken van de bestaande administratie.

Controlelijst

Te stellen vragen:

Houden we voldoende gegevens bij?

Worden gegevens veilig opgeslagen en bewaard?

Leggen we kritische beheerspunten vast en ondernemen we daar actie op?

Hebben we voor elke CCP de grenzen vastgelegd?

Zijn onze beheersingsmaatregelen goed vastgelegd?

Worden onze methodes gecontroleerd en geëvalueerd?

Houden we kalibratiegegevens bij?

Wordt ons programma door een onafhankelijke partij gecontroleerd?

Welke maatregelen nemen we om te controleren dat ons programma wordt uitgevoerd?

Houden we gegevens bij van systeemcontroles?

Een voorbeeld van een HACCP-werkblad voor het ontwikkelen van een HACCP-plan kan worden gevonden in bijlage B.3. Het betreft koude opslag.

BIJLAGE A

MANAGEMENT VAN DE GROOTHANDELSMARKT

SCHOONMAAK- EN DESINFECTIEROOSTER - ETALAGE EN VERKOOPHALLEN

Ruimte	Schoonmaakproduct	Procedure	Frequentie	Gezondheids- en veiligheidsmaatregelen,	Verantwoordelijke persoon (kandidaat)	Gecontroleerd door (kandidaat)
Vloer	Volledige naam Overeenkomst nr	Geknoeid materiaal moet onmiddellijk worden opgeruimd. Aan het eind van de werkzaamheden moet worden geveegd en schoongemaakt met warm water en schoonmaakmiddel.	Dagelijks	Raadpleeg het etiket van het product en het technische bestand (moet indien nodig beschikbaar zijn)		
Muren: - tot ... m: - hoger dan ...m:	Volledige naam Overeenkomst nr Volledige naam Overeenkomst nr	Reinigen met schoonmaakmiddel, spoelen met schoon warm water en ontsmettingsmiddel (1) opbrengen indien nodig. Reinigen met warm water en schoonmaakmiddel	Dagelijks Periodiek (2)	Raadpleeg het etiket van het product en het technische bestand (moet indien nodig beschikbaar zijn)		

Plafond	Volledige naam Overeenkomst nr	Chemisch of vloeibaar reinigen in overeenstemming met de aard van het oppervlak	Periodiek (2)	Raadpleeg het etiket van het product en het technische bestand (moet indien nodig beschikbaar zijn)		
Deuren	Volledige naam Overeenkomst nr	Reinigen met warm water en schoonmaakmiddel	Periodiek (2)	Raadpleeg het etiket van het product en het technische bestand (moet indien nodig beschikbaar zijn)		
Ramen	Volledige naam Overeenkomst nr	Reinigen met warm water en schoonmaakmiddel	Periodiek (2)	Raadpleeg het etiket van het product en het technische bestand (moet indien nodig beschikbaar zijn)		
Gootstenen wasbakken en/of	Volledige naam Overeenkomst nr	Aan het eind van elke dag reinigen met warm water en schoonmaakmiddel en spoelen	Dagelijks	Raadpleeg het etiket van het product en het technische bestand (moet indien nodig beschikbaar zijn)		
Verlichting	Volledige naam Overeenkomst nr		Periodiek (2)	Raadpleeg het etiket van het product en het technische bestand (moet indien nodig beschikbaar zijn)		
Ventilatie - Mechanische		Stofzuigen.	Maandelijks			

luchtstroom - Filters	Volledige naam Overeenkomst nr	Reinigen met warm water en schoonmaakmiddel. Alleen terugplaatsen als ze droog zijn.	Maandelijks	Raadpleeg het etiket van het product en het technische bestand (moet indien nodig beschikbaar zijn)		
Afvalcontainers	Volledige naam Overeenkomst nr	Schrobben met warm water en schoonmaakmiddel	Dagelijks	Raadpleeg het etiket van het product en het technische bestand (moet indien nodig beschikbaar zijn)		

- (1) Een “ontsmettingsmiddel” is een desinfectiemiddel dat geschikt is voor gebruik op oppervlakken die met voedsel in contact komen en moet niet-giftig en niet-besmettend zijn.
- (2) “Periodiek” betekent zo vaak als nodig en moet gerelateerd zijn aan de ophoping van vuil.

BIJLAGE B.1

LOGISCHE VOLGORDE VOOR HET TOEPASSEN VAN OP HACCP GEBASEERDE PROCEDURES DOOR HET MANAGEMENT VAN DE GROOTHANDELSMARKT

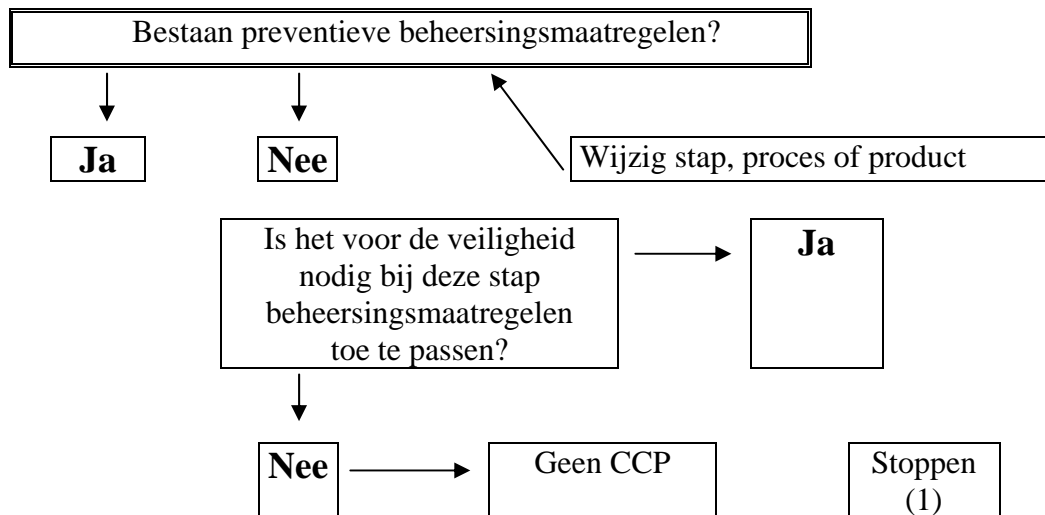
- 1 Stel een HACCP-team samen
- 2 Definieer het project voor het hygiënebeheersingssysteem
- 3 Stel een flowdiagram op
- 4 Bevestiging van het flowdiagram op locatie
- 5 Maak een lijst van alle mogelijke gevaren
Voer een gevarenanalyse uit
Overweeg beheersingsmaatregelen
- 6 Identificeer CCP's
- 7 Stel kritische grenzen vast voor alle CCP's
- 8 Stel een controlesysteem op voor alle CCP's
- 9 Stel corrigerende maatregelen op
- 10 Stel verificatieprocedures op
- 11 Zorg voor documentatie en het vastleggen van gegevens

BIJLAGE B.2

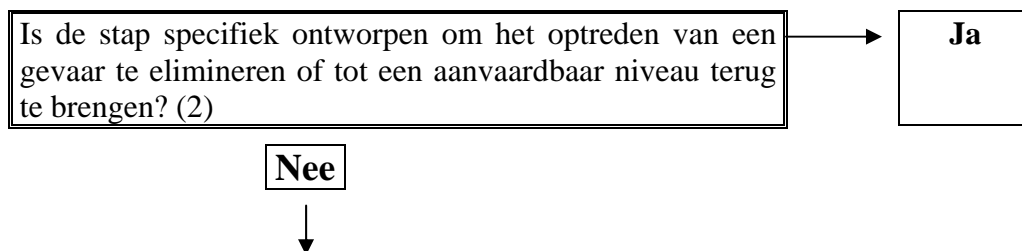
BEVOEGDHEID GROOTHANDELSMARKT VOORBEELD VAN EEN BESLISSINGSBOOM OM CCP'S TE IDENTIFICEREN

(Beantwoord de vragen op volgorde)

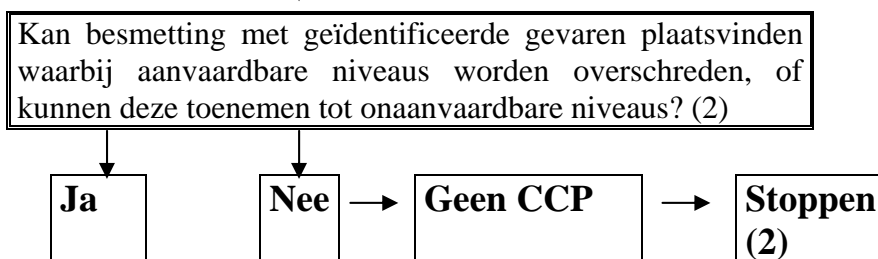
Vraag 1



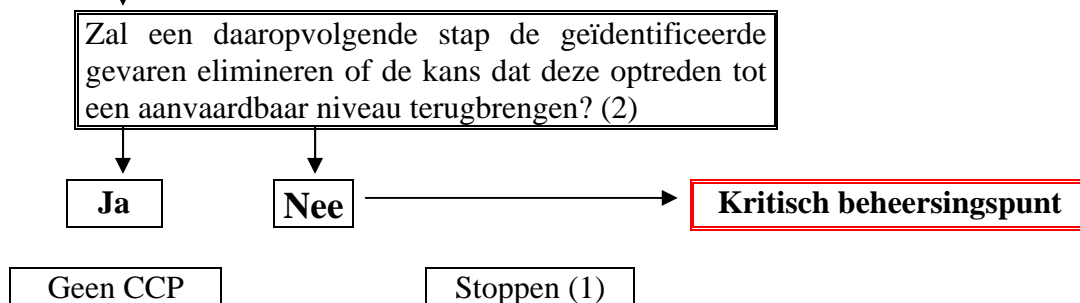
Vraag 2



Vraag 3



Vraag 4



(1) Ga verder met het volgende geïdentificeerde gevaar in het beschreven proces.

(2) Aanvaardbare en onaanvaardbare niveaus moeten worden bepaald binnen de totale doelstellingen van het identificeren van de CCP's van een HACCP-plan

BIJLAGE B.3

MANAGEMENT VAN DE GROOTHANDELSMARKT VOORBEELD VAN EEN HACCP-WERKBLAD (Koude opslag)

1 Beschrijf de taak voor het management van de groothandelsmarkt

Zorg ervoor dat levensmiddelen worden bewaard:

- bij temperaturen die geschikt zijn voor het type product;
- in overeenstemming met EU-Verordeningen met betrekking tot het type product.

2 Schema van procedureflow

LIJST

Stap	Geva(ar)(en)	Beheersingsmaatregel(en)		Controleprocedure(s)	Corrigerende maatregel(en)	Gegevensbestand(en)
Gekoelde opslag	<u>Kruisbesmetting</u>	Afgedekte of verpakte levensmiddelen moeten apart van onverpakte levensmiddelen worden opgeslagen		Visueel controleren	Reorganiseer de indeling om de verschillende soorten levensmiddelen gescheiden te houden	Rapport corrigerende maatregelen
		Houd de opslagruimte schoon		Hygiënische toestand van de opslagruimte	Maak de opslagruimte onmiddellijk schoon	Rapport corrigerende maatregelen
	<u>Groei van bacteriën die voedselvergiftiging veroorzaken</u>	Opslagtemperatuur van 4°C of lager		Controleer de relevante koelparameters (continu of met regelmatige intervallen) (bijv. luchttemperatuur, lichtsnelheid, lading, producttemperatuur)	Stel de temperatuur bij of repareer de koeler indien nodig. De controlefrequentie moet worden verhoogd tot	Blad voor vastleggen temperaturen voor koeler

		Opslagruimte met goede luchtcirculatie			Visueel controleren	gegarandeerd is dat het proces onder controle is. Reorganiseer de indeling van de opslag	Rapport corrigerende maatregelen
--	--	--	--	--	---------------------	---	----------------------------------

Ingevroren opslag	<u>Groei van bacteriën die voedselvergiftiging veroorzaken</u>	Temperatuur van vriezer van -18°C of lager			Controleer de relevante koelparameters (continu of met regelmatige intervallen) (bijv. luchttemperatuur, luchtsnelheid, lading, producttemperatuur)	Stel de temperatuur bij of repareer de vriezer indien nodig De controlefrequentie moet worden verhoogd tot gegarandeerd kan worden dat het proces onder controle is.	Blad voor vastleggen temperaturen voor vriezer
		Opslagruimte met goede luchtcirculatie			Visueel controleren	Reorganiseer de indeling van de opslag	Rapport corrigerende maatregelen

Dit moet het volgende omvatten:

- Validatie van de vriesparameters;
- Kalibratie van meetapparatuur;
- Ten slotte:
 - o Interne audit
 - o Externe audit;
 - o Evaluatie HACCP.

WOORDENLIJST

- **Afvalopslagvat:** vaten of containers die worden gebruikt om afval op te slaan buiten ruimten waar voedsel wordt bereid, totdat ze van het terrein worden verwijderd.
- **Afvaltransportvat:** vaten, zakken of andere containers die worden gebruikt voor het tijdelijk verzamelen van afval in ruimten waar voedsel wordt bereid.
- **Bederfelijk:** levensmiddelen die snel bederven of besmet kunnen raken door bacteriën, die, als ze de kans krijgen, zich vermenigvuldigen en zorgen dat het voedsel bederft of voedselvergiftiging veroorzaken.
- **Beheersingsmaatregelen:** de maatregelen die moeten worden genomen om een geïdentificeerd gevaar te elimineren of het terug te brengen tot een veilig niveau.
- **Beschermende kleding:** kleding die geschikt is voor het uitgevoerde werk, moet de gewone kleding volledig bedekken.
- **Besmetting:** de aanwezigheid of introductie van een gevaar. Introductie, in een medium, van vervuilende en/of giftige elementen (micro-organismen, chemicaliën) die de veiligheid of gezondheid ervan in het geding kunnen brengen.
- **Bevoegde instantie:** de centrale instantie van een lidstaat die bevoegd is om te garanderen dat wordt voldaan aan de vereisten van deze Verordening, of elke andere instantie waaraan de centrale instantie die bevoegdheid heeft overgedragen. Hieronder valt ook, indien van toepassing, de overeenkomstige instantie van een derde land.
- **Condensatie:** de vorming van waterdruppels als gevolg van het contact tussen warme, vochtige lucht, zoals stoom, en een relatief koeler oppervlak.
- **Contactoppervlak voedsel:** elk oppervlak dat in contact komt of kan komen met voedsel, hetzij direct hetzij in zodanige nabijheid dat het als het vies is voedsel zou kunnen besmetten (met inbegrip van werkoppervlakken, containers en uitrusting).
- **Controleren:** het proces van het uitvoeren van een geplande volgorde van waarnemingen of metingen van beheersingsparameters om vast te stellen of een CCP onder controle is.
- **Controles:** regelmatige controles om te garanderen dat een systeem naar behoren werkt. De resultaten van de controles worden doorgaans schriftelijk vastgelegd.
- **Desinfectie:** het verminderen van de besmettingsniveaus op uitrusting voor voedsel of terreinen waar met voedsel wordt gewerkt met gebruik van een desinfectiemiddel.
- **Desinfectiemiddel:** een chemische stof die wordt gebruikt om micro-organismen te doden en de besmettingsniveaus op uitrusting voor voedsel of terreinen waar met voedsel wordt gewerkt te verminderen. Gebruikte desinfectiemiddelen moeten geschikt zijn voor gebruik in ruimten waar met voedsel wordt gewerkt.
- **Drinkwater:** water dat voldoet aan de minimale vereisten die worden beschreven in Richtlijn van de Raad 98/83/EG van 3 november 1998 inzake de kwaliteit van water bestemd voor menselijke consumptie.
- **Elektrische vliegendoder:** uitrusting om vliegen en andere vliegende geleedpotigen te bestrijden. Insecten worden aangetrokken door uv-lampen en gedood op een rooster dat onder hoogspanning staat.

- **Equivalent:** met betrekking tot verschillende systemen, in staat om aan dezelfde doelstellingen te voldoen.
- **Exploitant levensmiddelenbedrijf:** de natuurlijke of rechtspersonen die verantwoordelijk zijn voor het garanderen dat wordt voldaan aan de vereisten van de levensmiddelenwetgeving binnen de levensmiddelenbedrijven die onder hun aansturing vallen.
- **“Fasen van productie, verwerking en distributie”:** dit betekent elke fase, met inbegrip van het importeren, vanaf en met inbegrip van de primaire productie van een levensmiddel tot en met en met inbegrip van de opslag, het transport, de verkoop of de aflevering bij de uiteindelijke consument ervan, en, waar dit relevant is, het importeren, produceren, vervaardigen, opslaan, transporteren, distribueren, verkopen en afleveren van voer.
- **Gemeenschappelijke ruimten:** ruimten die worden gebruikt door een of meer onafhankelijke exploitanten binnen een groothandelsmarkt die worden beheerd door het management van de groothandelsmarkt.
- **Gesteriliseerd:** een proces waarbij alle ziektekiemen worden gedood.
- **Gevaar:** een biologisch, chemisch of fysisch middel in, of toestand van, voedsel of voer met het vermogen een nadelig effect op de gezondheid te veroorzaken.
- **Gevarenanalyse:** het proces van het vergaren en evalueren van informatie over gevaren en omstandigheden die tot de aanwezigheid daarvan leiden om te bepalen welke significant zijn voor de voedselveiligheid en dus moeten worden behandeld in het HACCP-plan.
- **GM:** afkorting voor groothandelsmarkt.
- **Goede praktijken:** een verzameling beginselen die moeten worden toegepast op de betreffende processen, resulterend in veilig en gezond voedsel, waarbij rekening wordt gehouden met economische en sociale duurzaamheid en duurzaamheid t.a.v. het milieu.
- **Groothandelaar:** tussenpersoon in de distributieketen die een product in massahoeveelheden koopt van de producent en het in kleinere hoeveelheden verkoopt aan distributeurs of detailhandelaren.
- **Groothandelsmarkt:** een levensmiddelenbedrijf bestaande uit verscheidene afzonderlijke eenheden die gemeenschappelijke installaties en afdelingen hebben waar levensmiddelen worden verkocht aan exploitanten van levensmiddelenbedrijven.
- **HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point):** een systeem dat de gevaren die significant zijn voor voedselveiligheid identificeert, evalueert en beheerst.
- **HACCP-plan:** een document dat wordt bereid in overeenstemming met de beginselen van HACCP om beheersing van gevaren te garanderen die significant zijn voor de voedselveiligheid.
- **Hermetisch afgesloten container:** een lekvrije container.
- **Introductiecursus:** training die aan nieuwe werknemers wordt gegeven.
- **Kritisch beheersingspunt:** stap in de bereiding van voedsel die correct moet worden uitgevoerd om te garanderen dat een gevaar is geëlimineerd of tot een veilig niveau is teruggebracht.
- **Kritische punten:** stappen waarbij gevaren moeten worden beheerst om te garanderen dat ze worden geëlimineerd of worden teruggebracht tot een veilig niveau.

- **Kruisbesmetting:** het overbrengen van een gevaar van een levensmiddel naar een ander levensmiddel. Dit kan plaatsvinden door direct contact, druppels, door levensmiddelenhandelaren of door uitrusting en werkoppervlakken.
- **Levensmiddelenbedrijf:** elke onderneming, profit of non-profit en openbaar of particulier, die activiteiten verricht die betrekking hebben op een willekeurige fase van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen.
- **Levensmiddelenhandelaar:** elke persoon die betrokken is bij een levensmiddelenbedrijf waarbij voedsel wordt verhandeld tijdens hun werk of als onderdeel van hun verplichtingen in welke mate dan ook, of het voedsel nu onverpakt of voorverpakt is.
- **Levensmiddelenwetgeving:** de wetten, regelgeving en administratieve bepalingen die voor voedsel in het algemeen gelden, en voedselveiligheid in het bijzonder, hetzij op Gemeenschapsniveau, hetzij op nationaal niveau. Het beslaat elke fase van de productie, verwerking en distributie van voedsel, en ook van voer geproduceerd voor, of gevoerd aan, voedselproducerende dieren (vgl. Verordening (EG) Nr. 178/2002 waarin de algemene principes en vereisten van de levensmiddelenwetgeving uiteen worden gezet, de Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid wordt opgericht en procedures worden beschreven inzake kwesties op het gebied van voedselveiligheid).
- **Management van de groothandelsmarkt:** Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf (openbaar of particulier) met de specifieke verantwoordelijkheid voor het totale beheer en de organisatie van een groothandelsmarkt binnen welk terrein onafhankelijke levensmiddelenbedrijven werkzaam zijn.
- **Niet-absorberend:** elk materiaal waar geen water doorheen kan.
- **Ondoordringbaar: het niet toestaan van** doordringen of passeren van een vloeistof. Niet-penetreerbaar.
- **Onmiddellijke verpakking:** het in een verpakking of container plaatsen van een levensmiddel, welke in direct contact staat met het betreffende levensmiddel, met inbegrip van de verpakking of container zelf.
- **Onverpakt voedsel:** voedsel dat niet in een verpakking of container zit die de kans op besmetting vanuit de omgeving uitsluit.
- **Onverwerkte producten:** levensmiddelen die niet zijn verwerkt, met inbegrip van producten die zijn verdeeld, in partjes, stukken of plakken gesneden, uitgebeend, gehakt, van de huid ontdaan, gemalen, versneden, gereinigd, bijgesneden, gepeld, geplet, gekoeld, bevroren, diepgevroren of ontdooid.
- **Openbare ruimten:** ruimten die door iedereen worden gebruikt en worden beheerd door het management van de groothandelsmarkt.
- **Particuliere ruimten:** ruimten die worden gebruikt door een exploitant van de groothandelsmarkt die als enige verantwoordelijk is voor het beheer van de ruimte.
- **Particuliere watervoorziening:** water dat niet afkomstig is van de openbare watervoorziening.
- **Pathogeen:** een micro-organisme dat ziekte kan veroorzaken.
- **Persoonlijke reinheid:** maatregelen die worden genomen door het personeel m.b.t. zichzelf om te voorkomen dat voedsel besmet raakt.

- **Regelmatig/periodiek:** betekent “wanneer nodig” en moet in verhouding staan tot het ophopen van vuil of de snelheid van achteruitgang en slijtage en hoe dit de voedselveiligheid beïnvloedt.
- **Risico:** een functie van de waarschijnlijkheid van een nadelig effect op de gezondheid en de ernst van dat effect, voortvloeiend uit een gevaar.
- **Risicoanalyse:** een proces dat bestaat uit drie onderling verbonden onderdelen: risicobepaling, risicobeheer en risicocommunicatie.
- **Risicobeheersing:** het proces, anders risicobepaling, van het wegen van beleidsalternatieven in overleg met geïnteresseerde partijen, waarbij de risicobepaling en andere legitieme factoren in beschouwing worden genomen en, indien nodig, het selecteren van geschikte preventie- en beheersingsmogelijkheden.
- **Risicobepaling:** een op wetenschap gebaseerd proces dat uit vier stappen bestaat: identificatie van gevaren, karakteriseren van gevaren, vaststellen van de blootstelling en karakteriseren van het risico.
- **Risicocommunicatie:** de interactieve uitwisseling van informatie en meningen door het hele proces van risicoanalyse heen met betrekking tot gevaren en risico's, risicogerelateerde factoren en percepties van risico's, onder risicobepalers, risicomangers, consumenten, voer- en levensmiddelenbedrijven, de academische gemeenschap en andere geïnteresseerde partijen, met inbegrip van de uitleg van de bevindingen van de risicobepaling en de basis van de besluiten op het gebied van risicobeheersing.
- **Schimmel:** microscopisch organisme dat groeit onder vochtige omstandigheden op het oppervlak van voedsel en dat tot in het voedsel kan doordringen.
- **Schoon water:** schoon zeewater en zoet water van een vergelijkbare kwaliteit
- **Schoon zeewater:** natuurlijk, kunstmatig of gezuiverd zeewater of brak water dat geen micro-organismen, schadelijke stoffen of giftig zeeplankton bevat in hoeveelheden die direct of indirect de kwaliteit van het voedsel m.b.t. de gezondheid kunnen beïnvloeden.
- **Schoonmaakmiddel:** een reinigingsmiddel anders dan zeep dat ook vetten kan emulgeren en vuil in oplossing kan houden.
- **Schoonmaakrooster:** een geschreven document waarin uiteen wordt gezet hoe terreinen waar met voedsel wordt gewerkt schoon moeten worden gehouden.
- **Traceerbaarheid:** het vermogen om een levensmiddel, voer, voedselproducerend dier of een substantie die als zodanig is bedoeld of waarvan wordt verwacht dat het in een levensmiddel of voer wordt opgenomen te volgen in alle fasen van de productie, verwerking en distributie.
- **Tussenliggende geventileerde ruimte:** afgesloten ruimte die toiletcompartimenten scheidt van ruimten waar voedsel wordt verwerkt en die mechanisch of natuurlijk geventileerd wordt naar de buitenlucht.
- **Uiteindelijke consument:** de uiteindelijke consument van een levensmiddel die het voedsel niet gebruikt als onderdeel van werkzaamheden of activiteiten in een levensmiddelenbedrijf.
- **Verpakking:** het plaatsen van een of meer verpakte levensmiddelen in een tweede container, met inbegrip van laatstgenoemde container zelf.

- **Verwerken:** elke handeling die het uitgangproduct wezenlijk verandert, met inbegrip van verhitten, roken, zouten, rijpen, drogen, marineren, extraheren, extruderen of een combinatie van deze processen.
- **Verwerkte producten:** levensmiddelen die het resultaat zijn van de verwerking van onverwerkte producten. Deze producten kunnen bestanddelen bevatten die nodig zijn voor de vervaardiging ervan of om ze specifieke eigenschappen te verschaffen.
- **Vestiging:** elke eenheid van een levensmiddelenbedrijf gevestigd op een groothandelsmarkt.
- **Vliegenscherm:** een fijnmazig scherm dat op ramen of andere openingen is bevestigd om te voorkomen dat vliegen of andere geleedpotigen binnen kunnen komen.
- **Voedsel (levensmiddelen):** elke substantie of elk product, bewerkt, gedeeltelijk bewerkt of niet-bewerkt, bedoeld om te worden ingenomen door mensen, of waarvan redelijkerwijs wordt verwacht dat ze door mensen worden ingenomen.
- **Voedselhygiëne (of hygiëne):** de maatregelen en voorwaarden die nodig zijn om gevaren te beheersen en de geschiktheid van levensmiddelen voor menselijke consumptie te garanderen, waarbij rekening wordt gehouden met het beoogde gebruik.
- **Voedselonedierte:** dierlijk leven dat niet welkom is in ruimten waar met voedsel wordt gewerkt. In het bijzonder geleedpotigen, vogels, ratten, muizen en andere knaagdieren die voedsel direct of indirect kunnen besmetten.
- **Vuilvasthoudend:** elke ruimte waarin vuil vastgehouden kan worden. Dit kunnen loze ruimten tussen stukken uitrusting zijn, barsten en verbindingen in afwerkingen van oppervlakken, lange pipleidingen. Ruimten die vuil vasthouden moeten worden geëlimineerd of moeten bij het schoonmaken extra aandacht krijgen.

REFERENTIES

Engelse referenties:

- 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 (Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen – 1.2.2002 L31/1)
- Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne (Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen – 30.4.2004 L139/1)
- Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen (Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen – 30.4.2004 L 139/55)
- 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
- Verordening (EG) nr. 1774/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 3 oktober 2002 tot vaststelling van de gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten
- Leidraad voor de toepassing van op de HACCP-beginselen gebaseerde procedures en ter vergemakkelijking van de toepassing van de HACCP-beginselen in bepaalde levensmiddelenbedrijven (16 november 2005 Europese Commissie, Directoraat-generaal Gezondheid & Consumentenbescherming)
- Codex Alimentarius VLO/Wereldgezondheidsorganisatie 20 avenue Appia CH – 1211 Genève 27 Zwitserland
- Aanbevolen internationale gedragscode – Algemene beginselen van voedselhygiëne (CAC/RCP 1- 1969)
- De Zuid-Afrikaanse Associatie voor Levensmiddelenwetenschappen en –technologie: Goede vervaardigingspraktijken in de levensmiddelenindustrie. (Zuid-Afrika)
- Canadees Agentschap voor Levensmiddeleninspectie: Uitvoering van een programma voor de verbetering van de voedselveiligheid. (Canada)
- Industriële gids voor goede hygiënische praktijken: Cateringgids: Chadwick House Group Ltd. (VK)
- Industriële gids voor goede hygiënische praktijken: Gids voor markten en beurzen: Chadwick House Group Ltd. (VK)
- Industriële gids voor goede hygiënische praktijken: Gids voor groothandelaren: Chadwick House Group Ltd. (VK)
- Ierse Autoriteit voor Voedselveiligheid: Gedragscode voor voedselveiligheid in de toevoerketen van verse producten in Ierland. Gedragscode nr. 4. (Ierland)

- Voedselveiligheid en veiligheidssystemen. Een opleidingshandleiding over voedselhygiëne en het Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)-systeem – Organisatie van de Verenigde Naties voor Voedsel en Landbouw Rome 1998. Publicatiebeheergroep. VLO Afdeling Informatie.

Franse referenties:

- Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Détaillant en produits laitiers. Les éditions des Journaux officiels - 1998 (Frankrijk)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Fruits et légumes frais non transformés. Les éditions des Journaux officiels - 1999 (Frankrijk)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Poissonnier détaillant. Les éditions des Journaux officiels - 2001 (Frankrijk)
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène: Poissonnier détaillant. Fédération Nationale des Syndicats Professionnels du Commerce du poisson et de la Conchyliculture. (Frankrijk)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Boucher. Les éditions des Journaux officiels - 1999 (Frankrijk)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Distribution des produits surgelés. Les éditions des Journaux officiels - 2002 (Frankrijk)

Duitse referenties:

- Handbuch zur wahrnehmung von hygieneaufgaben im fruchthandel (German Hygiene Guide for Fruit-Companies) zur Festlegung von Hygienestandards und Erarbeitung und Dokumentation von "Betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen" gemäß § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV). Herausgeber: Bundesverband Deutscher Fruchthandelsunternehmen E.V. Zentralverband Des Deutschen Früchte-Import und -Großhandel E.V. Bundesvereinigung Der Erzeugerorganisationen Obst Und Gemüse E.V. Hamburg / Berlin / Bonn augustus 1998