



**Hygiënecode voor  
pakstations, verzamelaars en  
grossiers  
van eieren**

## Inhoudsopgave

|          |  |           |
|----------|--|-----------|
| <b>1</b> | <b>Inleiding</b>                               | <b>3</b>  |
| <b>2</b> | <b>Basisvoorwaardenprogramma</b>               | <b>4</b>  |
| 2.1      | Bouwkundige voorzieningen                      | 4         |
| 2.2      | Inrichtingsvereisten                           | 6         |
| 2.3      | Sanitaire voorzieningen                        | 7         |
| 2.4      | Vervoermiddelen                                | 8         |
| 2.5      | Apparatuur en uitrusting                       | 8         |
| 2.6      | Onderhoud gebouwen, installaties en apparatuur | 9         |
| 2.7      | Reiniging en desinfectie                       | 9         |
| 2.8      | Watervoorziening                               | 11        |
| 2.9      | Afvalbeheersing                                | 11        |
| 2.10     | Wering en bestrijding van ongedierte           | 13        |
| 2.11     | Persoonlijke hygiëne en gezondheidseisen       | 14        |
| 2.12     | Opleidingen                                    | 14        |
| <b>3</b> | <b>Procesbeheersing</b>                        | <b>16</b> |
| 3.1      | Processchema's                                 | 16        |
| 3.2      | Werkinstructies                                | 16        |
| 3.2.1    | Vervoeren                                      | 16        |
| 3.2.2    | Ontvangen                                      | 16        |
| 3.2.3    | Opslaan  | 17        |
| 3.2.4    | Schouwen                                       | 17        |
| 3.2.5    | Sorteren                                       | 17        |
| 3.2.6    | Verpakken en etiketteren                       | 18        |
| 3.2.7    | Controleren eindproduct                        | 18        |
| 3.3      | Procedures                                     | 18        |
| 3.4      | Documentatie                                   | 18        |
| <b>4</b> | <b>Productinformatie</b>                       | <b>19</b> |
| 4.1      | Partij-identificatie                           | 19        |
| 4.2      | Etikettering                                   | 20        |
| 4.3      | Aanvullende productinformatie                  | 20        |
|          | <b>Overzicht bijlagen</b>                      | <b>21</b> |

# 1 Inleiding

Met deze *Hygiëncode voor pakstations, verzamelaars en grossiers van eieren* kunnen de schakels in de eiersector die volgen op de pluimvee­sector invulling geven aan hun wettelijke plicht om te werken volgens een voedselveiligheidsplan. Deze code is opgesteld in nauw overleg tussen bedrijven in de eiersector, de Algemene Nederlandse Vereniging van Eierhandelaren (ANEVEI), het Productschap Pluimvee en Eieren (PPE) en Nederlandse Controle Autoriteit Eieren (NCAE). Zij is op (datum) goedgekeurd door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport en is van toepassing vanaf 1 januari 2014.

Bedrijven zijn zelf primair verantwoordelijk voor de voedselveiligheid van de door hen voortgebrachte (incl. gesorteerde/verpakte of doorgeleverde) producten (eieren). De in deze hygiëncode omschreven procedures zijn een uitwerking van de HACCP-beginselen van verordening (EG) nr. 852/2004 en verordening (EG) nr. 853/2004. Deze beginselen zijn van toepassing op alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen. Het handelen in strijd met deze beginselen is verboden op grond van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen. Wanneer een levensmiddelenbedrijf overeenkomstig de in een goedgekeurde hygiëncode omschreven procedures handelt, kan het er in principe van uitgaan dat aan de HACCP-beginselen van verordening (EG) nr. 852/2004 en verordening (EG) nr. 853/2004 wordt voldaan en kan het bedrijf garanderen dat de eieren bij het in de handel brengen voldoen aan de wettelijke normen en aan andere criteria in relatie tot de gezondheid, op microbiologisch, chemisch en fysisch terrein. In **bijlage 23** van deze hygiëncode is aangegeven welke onderdelen invulling geven aan de artikelen van verordening (EG) 852/2004 en verordening (EG) nr. 853/2004. Daarnaast geeft de code invulling aan enkele bepalingen van de Europese Verordeningen 1069/2009 en 142/2011 (dierlijke bijproducten). Welke dit zijn is eveneens in **bijlage 23** aangegeven.

In sommige gevallen wordt ook melding gemaakt van vereisten op grond van de handelsnormenverordeningen, als die eisen op hetzelfde terrein liggen als die van de hygiëneverordeningen. Deze code kan echter niet gezien worden als instrument om aan alle eisen van de handelsnormenverordeningen te voldoen.

Als aanbevelingen uit de hygiëncode strenger zijn (bijvoorbeeld vanuit kwaliteitsoogpunt) dan vereist bij wettelijke artikelen of als aan andere wetgeving invulling wordt gegeven, dan is dat in de tekst aangegeven.

Deze hygiëncode is, zoals de titel aan aangeeft, van toepassing op drie bedrijfscategorieën: pakstations, verzamelaars, en grossiers.

**Verzamelaars** zijn ondernemers die ongesorteerde eieren ophalen bij of kopen van een pluimveehouder en deze eieren aflevert of verkoopt aan een pakstation of aan de industrie.

**Pakstations** kopen ongesorteerde eieren van een pluimveehouder of van een verzamelaar, sorteert deze naar kwaliteit en gewicht en levert ze vervolgens aan afnemers (bedrijven en consumenten).

**Grossiers** kopen naar kwaliteit en gewicht gesorteerde eieren en leveren deze aan anderen dan consumenten.

Bedrijven met processen die buiten de reikwijdte van deze hygiëncode vallen, hebben de mogelijkheid om gebruik te maken van andere goedgekeurde hygiëncodes die deze processen wel beschrijven. Voor processtappen die in geen enkele hygiëncode zijn beschreven moeten deze bedrijven een eigen voedselveiligheidsplan opstellen.

Voor de definitie van “eieren” wordt de definitie uit EU-Verordening 853/2004 overgenomen: door gekweekte vogels gelegde eieren in de schaal die geschikt zijn voor rechtstreekse menselijke consumptie of voor de bereiding van ei­producten, met uitzondering van gebroken eieren, bebroede eieren en gekookte eieren.

Controle op het naleven van de hygiëneverordeningen (c.q. deze hygiëncode) en de handelsnormen vindt plaats door de NCAE. Bij inspecties moeten de bedrijven medewerking verlenen aan de uitvoering daarvan.

## 2 Basisvoorwaardenprogramma

### 2.1 Bouwkundige voorzieningen

- Algemeen

Gebouwen moeten van een degelijke constructie zijn, goed onderhouden worden, in goede staat verkeren en voldoende groot zijn. Alle verwerkte bouwmaterialen mogen geen enkele ongewenste stof op de producten overbrengen. De bevoegde autoriteit (NCAE) moet schriftelijk op de hoogte gebracht worden van belangrijke wijzigingen in de opzet van het bedrijf.

- Algemeen

Onderstaande eisen gelden voor alle ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of opgeslagen.

In de ruimten moeten alle constructies en onderdelen op zodanige wijze zijn geïnstalleerd dat directe of indirecte verontreiniging van grondstoffen en producten door condensatie en drup wordt vermeden. De ruimten moeten waar nodig geïsoleerd zijn. Verder moeten ze zo zijn ontworpen en afgewerkt dat geen ophoping van vuil kan ontstaan en schimmelontwikkeling en afbladderen worden voorkomen. De ruimten moeten gemakkelijk te reinigen zijn. Het gebruik van materialen die niet afdoende kunnen worden gereinigd en gedesinfecteerd, is niet toegestaan.

- Vloeren

De vloer moet bestaan uit waterdicht, gemakkelijk schoon te houden en te desinfecteren materiaal dat niet kan rotten. Vloeren moeten zonder scheuren of onnodige oneffenheden en slipvrij zijn. De vloer moet verder enigszins aflopend zijn, zodat spoel- en schrobwater wegvloeit naar een afvoerputje. Een vlakke vloer zonder afvoerputjes is toegestaan, mits bij het reinigen gebruik wordt gemaakt van een schrobmachine die water opzuigt.

- Muren

De muren moeten glad zijn, geen vocht opnemen, afwasbaar, licht van kleur en goed te reinigen en zonodig te desinfecteren zijn. De wanden moeten voldoende weerstand bieden tegen mechanische krachten (botsingen) en het oppervlak boven de betegeling moet vochtabsorberend zijn, zodat condensvorming en daarmee schimmelgroei worden voorkomen (bijvoorbeeld stucwerk). De muren moeten een glad oppervlak hebben tot op een aan de werkzaamheden aangepaste hoogte. De overgang van wanden naar vloer is bij voorkeur rond afgewerkt, zodat vuil zich niet kan ophopen en de overgang eenvoudig te reinigen en te desinfecteren is.

Leidingen en afvoerbuizen moeten bij voorkeur in de wanden of in gesloten kokers worden weggewerkt. Als leidingen toch op de wand moeten worden aangebracht, dienen deze zodanig geplaatst te worden dat geen ophoping van vuil kan ontstaan. De afstand tussen leidingen en wand moet zodanig zijn dat het schoonmaken van de wand achter de leiding mogelijk is. Voorzie koperen leidingen van een verf- of coatinglaag.

- Plafonds

Plafonds (of waar plafonds ontbreken, de binnenkant van het dak) en voorzieningen aan het plafond moeten zodanig zijn ontworpen en uitgevoerd dat ophoping van vuil, condensatie, schimmelontwikkeling en het afbladderen van verf worden tegengegaan. Inblaas- en afzuigopeningen van het ventilatiesysteem moeten zo zijn aangebracht dat een sterke vervuiling van het plafond wordt voorkomen. Het plafond moet gemakkelijk te reinigen zijn. Het materiaal moet glad en afwasbaar en stof- en waterdicht zijn. Een lichte kleur wordt aanbevolen, omdat vuil hierop goed zichtbaar is. Verlaagde plafonds zijn toegankelijk voor de ongediertebestrijding.

- Deuren

Alle deuren moeten goed geconstrueerd, goed sluitend en van glad, niet vochtopneembaar, goed afwasbaar en zonodig desinfecteerbaar materiaal zijn. De deuren moeten goed onderhouden worden. Ook moeten de deuren zelfsluitend zijn.

- Ramen

De ramen en andere openingen in de bedrijfsruimten moeten zo geconstrueerd en afgewerkt zijn dat zich geen vuil kan ophopen en vocht en schimmel geweerd worden. De ramen moeten goed sluiten. Het materiaal van de kozijnen moet glad zijn en eenvoudig te reinigen. Houtwerk waar de verf van is afgebladderd vormt een ideale omgeving voor de groei van micro-organismen. Als de ramen open kunnen, moeten ze zijn voorzien van horren die eenvoudig kunnen worden verwijderd voor de schoonmaak. De horren moeten goed onderhouden en zo geconstrueerd zijn dat het ophopen van vuil wordt voorkomen. Vensterbanken moeten bij voorkeur aflopend zijn, om gebruik als legplanken te voorkomen. In geval van binnentredend zonlicht in de werkruimten is een zonwering aan te bevelen. Direct zonlicht op eieren is zeer nadelig voor de kwaliteit van de eieren en is daarom niet toegestaan. Daarnaast zorgt zonlicht voor een sterke stijging van de binnentemperatuur. Buitenzonwering heeft de voorkeur, omdat binnenzonwering slecht is schoon te maken.

#### ▪ Klimaatbeheersing en ventilatie

Condensvorming op de eieren of in de ruimte moet voorkomen worden. Daarom moeten de temperatuur en luchtvochtigheid in de werkruimten waar eieren worden ontvangen en/of worden opgeslagen zoveel constant mogelijk zijn, zowel overdag als ook 's nachts.

Het dagelijks beoordelen en zoveel mogelijk bijsturen van temperatuur en luchtvochtigheid in alle bedrijfsruimten is één van de meest belangrijke onderdelen van de bedrijfsvoering. In de onderstaande opsomming is voor een aantal situaties aangegeven hoe bijgestuurd kan worden, de zogenaamde corrigerende maatregelen:

- bij te een te lage temperatuur (< 5 °C) dienen de bedrijfsruimten verwarmd te worden;
- bij te lage relatieve luchtvochtigheid in de ruimten (< 60%) moet extra vocht in de ruimte gebracht worden;
- bij temperaturen boven 25 °C in de bedrijfsruimten zijn er verschillende opties:
  - 's nachts koelen en de ruimten extra ventileren, overdag door het gesloten houden van de opslagruimten de temperatuur zo laag mogelijk houden;
  - de doorlevertermijnen van de eieren daar waar mogelijk versnellen.

#### ▪ Verlichting

Goede verlichting bevordert hygiënisch werken. De ruimten, vooral de werkplekken, moeten dan ook goed verlicht zijn. Probeer zo veel mogelijk te zorgen voor directe verlichting die geen schaduw op de werkplekken werpt. De verlichtingselementen mogen geen vervuiling veroorzaken.

In alle lokalen waar eieren aanwezig zijn, moeten de lichtbronnen van een passend beschermend omhulsel worden voorzien, zodat in geval van breuk geen glas op de eieren of op/in de verpakkingen terecht komt.

#### ▪ Watervoorziening

In alle be- en verwerkingsruimten moet voldoende warm en koud stromend water van drinkwaterkwaliteit beschikbaar. In Nederland is kraanwater van drinkwaterkwaliteit. Bij gebruik van bronwater moet voldaan worden aan de voorschriften om zeker te stellen dat dit van drinkwaterkwaliteit is.

Water voor stoomopwekking, koeling en brandbestrijding hoeft niet van drinkwaterkwaliteit te zijn. Als niet-drinkwater voor deze toepassingen wordt gebruikt, geldt:

- Dit water kan niet in aanraking komen met levensmiddelen.
- Het transport vindt plaats in aparte leidingen.
- De leidingen zijn op een duidelijke manier te herkennen en te identificeren.
- De leidingen zijn niet verbonden met de drinkwaterleiding.
- Het water uit deze leidingen kan niet in het drinkwatersysteem komen.

## 2.2 Inrichtingsvereisten

De bedrijfsruimten moeten zo zijn ingericht dat de hygiëne van de eieren gewaarborgd wordt. Daarbij is een logische route vanaf de ontvangst tot de verzending belangrijk. Er moeten maatregelen genomen zijn om de gewenste omgevingstemperatuur en luchtvochtigheid mogelijk

te maken. De bevoegde autoriteit (NCAE) moet schriftelijk op de hoogte gebracht worden van belangrijke wijzigingen in de inrichting van het bedrijf.

- Scheiding van de diverse ruimten

Ruimten waar eieren worden gehanteerd (de bedrijfsruimten) moeten geheel gescheiden zijn van woonruimten, toiletten, kantines en ruimten waar dieren worden gehouden of huisdieren aanwezig zijn. Deze ruimten mogen ook niet in open verbinding staan met de bedrijfsruimten en zijn vanuit de bedrijfsruimten dus alleen bereikbaar na het passeren van minimaal twee deuren.

- Bedrijfsruimten

Onderstaande paragrafen bevatten opsommingen van de verschillende ruimten en de eisen die daaraan gesteld worden. Ter bevordering van de hygiëne verdient het de aanbeveling dat deze ruimten aanwezig zijn, hetzij als lokaal, hetzij als kast of vergelijkbare afsluitbare ruimte. De ruimten mogen slechts met elkaar en met andere ruimten in open verbinding staan, wanneer daardoor geen besmetting van producten kan optreden.

- Ruimte voor de ontvangst van eieren

De ontvangst van de eieren moet, indien mogelijk, in een aparte ruimte plaatsvinden. Door ervoor te zorgen dat de overige bedrijfsruimten niet direct van buitenaf te betreden zijn, wordt de insleep van vuil verminderd en daarmee besmetting voorkomen. Is een aparte ontvangstruimte niet mogelijk, dan moet men voorkomen dat het vuil in de overige ruimten terechtkomt, bijvoorbeeld door een aparte hoek in de ruimte in te richten voor ontvangst.

- Opslag van verpakkingsmateriaal

Verpakkingsmateriaal moet droog, stofvrij en vrij van de vloer worden bewaard.

- Opslag van categorie 1, 2 en 3 materiaal

De eisen met betrekking tot de opslag en afvoer van afval en bijproducten, waaronder categorie 1, 2 en 3 materiaal, zijn weergegeven in paragraaf 2.8.

- Opslag van afval niet zijnde categorie 1, 2 of 3 materiaal

Afval moet worden opgeslagen buiten de ruimten waar eieren aanwezig zijn. Opslag vindt plaats in afsluitbare containers, zodat er geen onaangename geuren verspreid kunnen worden. De containers moeten een goede constructie hebben, goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk te reinigen en, indien nodig, te ontsmetten zijn. De opslagplaats van afval moet zo zijn dat dit schoon gehouden kan worden en ongedierte worden geweerd.

- Opslag van reinigings- en desinfectiemiddelen

Reinigings- en desinfectiemiddelen zijn chemicaliën die ongeschikt zijn voor consumptie en in grote hoeveelheden vaak giftig zijn voor de mens. Deze stoffen moeten daarom in een aparte afgesloten ruimte of kast bewaard worden. Dit mag dus niet los in de productieruimte. Ook schoonmaakgereedschap kan hierbij worden opgeborgen. Zet vloeibare middelen in een lekbak. Neem bij de bewaring van reinigings- en desinfectiemiddelen de voorschriften op het etiket en op de Materials Safety Data Sheets (MSDS) in acht.

- Wering ongedierte en huisdieren

De ruimten moeten zodanig geconstrueerd zijn dat er geen knaagdieren, vogels, insecten e.d. kunnen binnenkomen. Ruimten waar dieren worden gehouden en ruimten waar huisdieren aanwezig zijn, moeten gescheiden zijn van ruimten waar eieren aanwezig zijn. Huisdieren mogen in de bedrijfsruimten niet worden toegelaten.

## **2.3 Sanitaire voorzieningen**

- Kleedruimten en toiletten

Als personeel zich moet omkleden, moet hiervoor een ruimte beschikbaar zijn. Zorg ervoor dat in de ruimte waar men zich om kan kleden voldoende kledinghaken of indien van toepassing kasten aanwezig zijn.

Daarnaast moeten er voldoende toiletten aanwezig zijn die zodanig zijn ontworpen dat een hygiënische afvoer verzekerd is. Ook mogen toiletten niet in directe verbinding staan met ruimten waar levensmiddelen worden gehanteerd. De deuren moeten zelfsluitend zijn. De toiletten en de kleedruimten moeten goed verlicht en geventileerd worden.

▪ Handenwasgelegenheid

Handenwasgelegenheden moeten zijn aangebracht in de nabijheid van toiletten en in de werkruimten daar waar het handenwassen noodzakelijk kan zijn. De wasbakken moeten zo zijn bevestigd, dat zich geen vuil kan ophopen tussen de wasbak en de wand. De wasbakken moeten schoon gehouden worden en indien nodig worden ontsmet.

Kranen moeten bij voorkeur aan de wand zijn bevestigd. De wasbakken voor het reinigen van de handen moeten voorzien zijn van warm en koud stromend water en van voorzieningen voor het reinigen en hygiënisch drogen van de handen. Het is aan te bevelen gebruik te maken van kranen die met de knie, voet of infrarood bediend kunnen worden, om na- en kruisbesmetting te voorkomen. Om dezelfde reden wordt het gebruik van vastzittende zeepdispensers en van wegwerphanddoeken aanbevolen.

Voor het afdrogen van de handen wordt het aanbevolen alleen gebruik te maken van (papieren) wegwerphanddoeken of rolhanddoeken. Het gebruik van klassieke hete-luchtdrogers heeft als nadeel dat deze apparaten warmte produceren en verspreiding van in de lucht aanwezige kiemen veroorzaken. Het gebruik van zgn. *airblades* heeft deze nadelen niet.

▪ Voorzieningen voor reiniging en desinfectie

Waar dit van toepassing is moeten passende wasbakken en gootstenen met voldoende koud- en warmwaterkranen en sterilisatiebakken e.d. voor het reinigen en desinfecteren van gereedschappen en apparaten aanwezig zijn. Gebruik corrosiebestendig materiaal dat makkelijk kan worden gereinigd.

## 2.4 Vervoermiddelen

Vrachtwagens en hulpmiddelen bij het transport (containers, wagens, trays etc.) zijn schoon en vrij van vreemde geuren. De staat van onderhoud en de constructie van vervoermiddelen en hulpmiddelen zijn zodanig dat zij eenvoudig en effectief te reinigen zijn.

Voor het vervoer van consumptie-eieren wordt gebruikt gemaakt van gereinigde en desinfecteerde kunststoftrays of van nieuwe pulp trays. Voor het vervoer van industrie-eieren is het gebruik van gebruikte pulp trays acceptabel..

Pallets zijn passend voor de trays die daarop gestapeld zijn. De pallets moeten vervaardigd zijn van kunststof, met uitzondering van pallets voor de verzending van gesorteerde eieren.

## 2.5 Apparatuur en uitrusting

Pakstations moeten beschikken over de volgende apparatuur:

- een adequate schouwinrichting, automatisch of gedurende de hele bedrijfstijd bezet, waarmee de kwaliteit van elk ei afzonderlijk kan worden onderzocht, of een andere geschikte uitrusting;
- een apparaat voor het meten van de hoogte van de luchtkamer;
- uitrusting voor het sorteren van eieren naar gewicht;
- een of meer geijkte weegtoestellen voor het wegen van eieren;
- uitrusting voor het merken van eieren (bron Verordening Nr. 589/2008, artikel 5, lid 3).

Daarnaast moet ieder bedrijf beschikken over voorzieningen waarmee de reiniging en/of desinfectie van ruimten, apparatuur, voertuigen en transportmateriaal goed kan worden uitgevoerd.

Gereedschap en apparatuur moet zo zijn geconstrueerd en worden onderhouden, dat dit geen gevaar kan vormen voor de gezondheid van de consument en van degene die ermee werkt.

Vermijd machines die niet eenvoudig zijn te reinigen en te desinfecteren vanwege roestvorming, achterblijvende verontreinigingen etc.

Alle machines en gereedschappen die bij in contact komen met eieren, moeten zijn gemaakt van materiaal dat geen vreemde stoffen, reuk of smaak afgeeft, geen vocht opneemt en dat

herhaalde reiniging en desinfectie kan doorstaan. Als metaal wordt gebruikt, heeft corrosiebestendig materiaal (roestvrijstaal) de voorkeur. Het gebruik van aluminium (niet corrosiebestendig), glas (splinters) en hout (nerven) wordt niet aangeraden, tenzij dit gebruik geen bron van verontreiniging oplevert. Corrosiebestendig materiaal is waterafstotend en vrij van putten en spleten. Materialen die beschadigd of versleten zijn moeten vervangen worden om te voorkomen dat scherpe of harde deeltjes loskomen en bij de eieren terechtkomen. Smeermiddelen die (incidenteel) in contact kunnen komen met eieren, moeten daarvoor geschikt zijn; dit betekent dat zij "food grade" moeten zijn. Ga bij de leverancier na of de gebruikte smeermiddelen hieraan voldoen; registratie op basis van de Amerikaanse norm NSF H1 is hiervoor de standaard..

Alle apparatuur en gereedschap moeten zo zijn ontworpen en geconstrueerd, dat eenvoudige en grondige reiniging en desinfectie mogelijk wordt gemaakt. Dit kan bereikt worden door het vermijden van onderdelen of plaatsen die moeilijk te reinigen zijn, of die niet gecontroleerd kunnen worden. Waar nodig moet de apparatuur eenvoudig te demonteren en te monteren zijn of geschikt zijn voor reiniging zonder demontage. Vaste apparatuur moet zodanig zijn geïnstalleerd, dat men er gemakkelijk bij kan en dat een grondige reiniging en inspectie mogelijk is. Daar juist oudere apparatuur en gereedschap kleine deuken, scheurtjes en andere mankementen vertonen, is het noodzakelijk om al het gebruikte materiaal periodiek op kwaliteit te controleren.

## **2.6 Onderhoud gebouwen, installaties en apparatuur**

Alle gebouwen, installatieonderdelen en apparatuur wordt periodiek gecontroleerd en onderhouden. Stel hiervoor een onderhoudschema op.

Voordat met onderhoud en reparatie wordt begonnen, moet eerst worden schoongemaakt. Na onderhoud en reparatie wordt opnieuw schoongemaakt en zonodig ontsmet.

## **2.7 Reiniging en desinfectie**

Verzamelaars, pakstations en grossiers dienen hun productieruimten en productiemiddelen dagelijks schoon te maken. Alle materiaal dat voor de reiniging wordt gebruikt, moet zelf minimaal wekelijks worden gereinigd. Indien nodig moet het schoonmaakproces worden gevolgd door desinfectie.

Door middel van reiniging worden eiresten en vuil in en op gebouwen, gebruiksvoorwerpen en machines verwijderd. Eiresten en vuil kunnen micro-organismen bevatten en kunnen daarom werken als een bron van voedselinfecties en bederf. Desinfectie schakelt de na reiniging achtergebleven micro-organismen uit.

Onder *reiniging* wordt verstaan het grondig verwijderen van al het aanwezige vuil. Dit kan zowel droog als nat gebeuren. Droge reiniging vindt plaats door middel van bijvoorbeeld vegen of zuigen.

Natte reiniging gebeurt met warm water met een daarin op te lossen reinigingsmiddel. Natte reiniging versnelt het reinigingsproces, maar is niet altijd volledig toe te passen. Zo kan natte reiniging bijvoorbeeld de elektronische onderdelen van sommige soorten sorteer- en schouwapparatuur aantasten.

Bij *desinfectie* van een ruimte of van apparatuur gaat het om het afdoden van aanwezige micro-organismen met chemische middelen (desinfectantia) of met fysische middel (bijv. met hitte of met UV-licht). Desinfectiemiddelen moeten een toelating voor de voedingsmiddelenindustrie hebben (productsoort: "PT04 - Ontsmettingsmiddelen voor gebruik in de sector voeding en diervoeders"). Een lijst met toegelaten middelen staat in de Bestrijdingsmiddelenbank van het College voor de toelating van gewasbeschermingsmiddelen en biociden (Ctgb, zie [www.cbt-wageningen.nl](http://www.cbt-wageningen.nl)). Voor de buitenkant van de vrachtwagen kan ook gekozen worden voor een middel dat is toegelaten voor veterinaire hygiëne-doeleinden (productsoort PT02). Dit kan van belang zijn als bij de pluimveehouder ontsmet wordt (bijv. in het geval van uitbraken van dierziekten).

Het desinfectiemiddel moet in staat zijn de aanwezige micro-organismen voldoende te doden. Niet alle middelen zijn in staat om virussen af te doden. Als er reden is om een middel in te zetten met antivirale werking (zoals bij een uitbraak van Aviaire Influenza), moet gecontroleerd worden



of het te gebruiken middel antivirale werking heeft. Bij ANEVEI is een lijst met middelen beschikbaar die kunnen worden ingezet voor het ontsmetten bij uitbraken van virale dierziekten. Deze lijst maakt onderscheid tussen middelen voor veterinaire hygiëne-doeleinden (PT02) en middelen voor het gebruik in de voedingsindustrie (productsoort PT04).

Neem bij het gebruik van reinigings- en desinfectiemiddelen de voorschriften op het etiket en op de Materials Safety Data Sheets (MSDS) in acht.

Van een goede desinfectie kan alléén dan sprake zijn, wanneer hieraan een grondige reiniging vooraf is gegaan. Nog aanwezig vuil remt namelijk de werking van het desinfectiemiddel.

### **Een logische werkvolgorde**

Direct na afloop van de werkdag wordt alle afval volledig uit de bedrijfsruimten verwijderd en wordt vervolgens een deugdelijke reiniging uitgevoerd van de bedrijfsgebouwen en de volledige inventaris, inclusief sorteer- en inpakbanden, apparatuur en overige hulpmiddelen.

Pas na afloop van de uitvoering van het schoonmaakprogramma worden noodzakelijke reparaties uitgevoerd aan gebouwen en inventaris. LET OP: gezien de aard van de werkzaamheden die een technische dienst (of een technicus) in het gehele bedrijf uitvoert, moet ook na een reparatie de werkplek tenminste gereinigd worden.

#### *Reiniging en desinfectie van sorteer- en inpaklijnen*

De transportbanden of rollenbanen die de eiertrays met eieren via de schouwapparatuur naar de plaats van sorteren brengen, worden regelmatig, ten minste dagelijks, gereinigd. Wanneer een ei breekt op de band, worden de eiresten zorgvuldig en direct verwijderd, meteen gevolgd door reiniging van het besmeurde oppervlak. Hetzelfde geldt voor eieren die op de grond terecht komen.

De zuignappen, die de eieren naar en van de band transporteren, worden tenminste aan het einde van ieder werkdag grondig gereinigd en ontsmet. Als tijdens het sorteren eieren breken en eiresten op de zuignappen achterblijven, moet de vervanging zo snel mogelijk plaatsvinden. Vervolgens worden de vuile zuignappen gereinigd, ontsmet en gedroogd voordat ze weer teruggeplaatst worden.

Het is essentieel dat bij het plaatsen van gereinigde zuignappen de nappen DROOG zijn. De transport- en banen worden tenminste aan het einde van iedere werkdag gereinigd. De vloer onder en naast de eiertransportband wordt regelmatig en ten minste dagelijks gereinigd aan het einde van de werkdag.

Als het noodzakelijk is tussentijds te wisselen dan dienen de zuignappen gereinigd, ontsmet en vervolgens gedroogd te worden voordat ze weer teruggeplaatst worden. De roller- en/of transportbanen dienen tenminste aan het einde van de werkdag gereinigd te worden en indien mogelijk, is ontsmetting aan te bevelen. In alle gevallen, waar het onderdelen van de machine betreft die potentieel met de eieren in contact komen, geldt dat alvorens deze onderdelen in gebruik genomen worden, ze DROOG moeten zijn. Het gebruiken van een machine met natte onderdelen werkt (kruis)besmetting in de hand.

#### *Niet alle middelen zijn te gebruiken*

Alleen desinfectiemiddelen mogen worden gebruikt die een officieel toelatingsnummer hebben voor de voedingsmiddelenindustrie. Een lijst van toegelaten "Ontsmettingsmiddelen voor gebruik in de sector voeding en diervoeders" is te vinden op de website van het College voor de toelating van gewasbeschermingsmiddelen en biociden: [www.cbgtg.nl](http://www.cbgtg.nl).

Voor reinigingsmiddelen bestaat een dergelijke toelating niet; wel kan de leverancier gevraagd worden of het middel geschikt is voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie.

Stel een schoonmaakprogramma op en volg dit nauwgezet. Voorbeelden van schoonmaakschema's voor verzamelaars, pakstations en grossiers zijn opgenomen in **bijlagen 7, 8 en 9**. Ook is een voor iedereen van toepassing zijnde werkinstructie voor goede reiniging en desinfectie toegevoegd (**bijlage 10**). Zowel het specifieke schoonmaakprogramma als de werkinstructie kunnen direct door de bedrijven worden gebruikt.

### **Controle op de effectiviteit van reiniging en desinfectie**

De bedrijfsleiding of één van de medewerkers ziet regelmatig toe op de naleving van het schoonmaakprogramma. Hij of zij is volledig op de hoogte van de dagelijkse werkzaamheden in het bedrijf, van de betekenis van besmetting en van de daarmee in verband staande risico's. Hij of zij geeft deze controles ook aan door middel van het paraferen van het schoonmaakprogramma.

Als het geldende schoonmaakprogramma op onderdelen niet voldoet, worden terstond wijzigingen of aanpassingen doorgevoerd. Alle medewerkers worden hiervan direct op de hoogte gesteld.

Het doel van periodieke reiniging en desinfectie is het voorkomen van (kruis)besmetting met micro-organismen, vooral met salmonella. Om te controleren of (de uitvoering van) het programma daarin slaagt, neemt het bedrijf minimaal éénmaal per kwartaal een hygiënogram op de verzamel-, sorteer- en opslaglocatie. Een voorbeeld van dit bemonsteringsschema en de te nemen maatregelen bij afwijkingen is opgenomen in **bijlage 21**.

## 2.8 Watervoorziening

In de eiersector wordt water voornamelijk gebruikt voor reinigingsdoeleinden. Dit water moet van drinkwaterkwaliteit zijn. Voor andere toepassingen van water (zoals bluswater) kan worden toegestaan dat het water niet van drinkwaterkwaliteit is als de nationale autoriteit er van overtuigd is dat het gebruikte water de veiligheid van het levensmiddel als eindproduct niet aantast.

## 2.9 Afvalbeheersing

Voor de opslag van afval en oneetbaar materiaal, moeten afzonderlijke ruimten of speciale plaatsen zijn. Deze ruimten moeten zodanig zijn gemaakt dat het aantrekken van ongedierte wordt voorkomen en besmetting van eieren, materiaal, gebouwen of toegangswegen wordt vermeden. Deze opslagruimte mag niet in open verbinding staan met de productieruimten. Afval en dierlijke bijproducten dienen zeer regelmatig te worden verwijderd uit de productieruimten. Onmiddellijk na het opruimen van afval moeten de vergaarbakken en elk voorwerp dat in contact is gekomen met afval en/of dierlijke bijproducten, worden gereinigd en gedesinfecteerd.

De opslag van dierlijke bijproducten vindt plaats in gesloten lekvrije bakken of containers. Dierlijke bijproducten worden gescheiden opgeslagen van afval, en de verschillende categorieën dierlijke bijproducten worden gescheiden van elkaar opgeslagen. De opslagruimte moet regelmatig schoongemaakt en vervolgens ontsmet worden.

Afval in het pakstation bestaat uit regulier bedrijfsafval en dierlijke bijproducten. Het reguliere bedrijfsafval wordt via de normale route voor bedrijfsafval verwijderd. Dierlijke bijproducten worden ingedeeld in drie categorieën: categorie 1 tot en met 3. De risico's voor de volks- en diergezondheid die aan het materiaal kleven, nemen toe van categorie 3 (minste risico) naar categorie 1 (meeste risico).

Categorie 1-materiaal betreft dierlijke producten met verboden stoffen en met te hoge gehalten aan milieucontaminanten. Een voorbeeld hiervan zijn eieren met een dioxinegehalte boven de wettelijke norm.

Dit materiaal mag alleen naar een erkende verwerkingslocatie voor categorie 1-materiaal binnen Nederland worden afgevoerd.

Categorie 2-materiaal zijn dierlijke producten met een te hoog gehalte aan toegelaten stoffen en om andere redenen voor menselijke en dierlijke consumptie afgekeurde dierlijke producten.

Voorbeelden van categorie 2-materiaal zijn:

- Eieren met antibioticaresiduen
- Bedorven of afgekeurde eieren

Dit materiaal is niet geschikt voor dierlijke consumptie en mag alleen worden afgevoerd naar een erkend opslagbedrijf of een erkende verwerker van categorie 2-materiaal. Dit materiaal kan ook worden afgezet naar een erkende composteer- of biogasinstallatie.

Categorie 3-materiaal zijn dierlijke bijproducten die nog wel geschikt zijn voor dierlijke consumptie.

Voorbeelden van categorie 3-materiaal zijn:

- Open breuk- en kneuseieren
- Struif
- Eierschalen

Dit materiaal is geschikt voor dierlijke consumptie en kan worden afgezet naar een erkend opslagbedrijf, erkend verwerkingsbedrijf, erkend composterings- of vergistingsbedrijf of een bedrijf dat technische producten maakt.

*Onverwerkt categorie 3-materiaal dat bestemd is voor de productie van voedermiddelen of voeders voor gezelschapsdieren moet worden gekoeld of ingevroren worden opgeslagen én vervoerd, tenzij:*

- *het wordt verwerkt binnen 24 uur nadat het is verzameld: of*
- *het wordt verwerkt binnen 24 uur nadat het uit de koel- of vriesruimte is gehaald op voorwaarde dat het daaropvolgende vervoer plaatsvindt met een vervoermiddel waarin de opslagtemperatuur gehandhaafd blijft.*

Een praktische aanbeveling is dat bij open breuk- en kneuseieren bestemd voor de productie van voedermiddelen of voeders voor gezelschapsdieren binnen 2 uur na het verzamelen wordt gestart met het koel- of invriesproces waarbij de maximale temperatuurgrens <7°C bedraagt. Het daaropvolgende vervoer vindt plaats met een vervoermiddel waarin de opslagtemperatuur gehandhaafd blijft.

Voor categorie 3-materiaal niet bestemd voor voeding en voor categorie 1- en 2-materiaal geldt dat het moet worden opgeslagen en vervoerd bij een geschikte temperatuur zodat er geen gevaar voor mens en dier ontstaat.

#### **Aanduiding van categorie 1- , 2- en 3-materiaal**

Tijdens opslag en vervoer moet categorie 1-, 2- en 3 materiaal geïdentificeerd zijn met een etiket met de volgende aanduiding/omschrijving:

- voor categorie 1-materiaal: "Uitsluitend voor verwijdering"
- voor categorie 2-materiaal: "Niet voor dierlijke consumptie"
- voor categorie 3-materiaal: "Niet voor menselijke consumptie"

Tijdens het verzamelen van de dierlijke bijproducten mag met andere identificatie worden gewerkt. Deze identificatie moet eenduidig zijn voor wat betreft de categorie product. Tevens moet dit expliciet zijn vastgelegd en bekend zijn binnen het bedrijf.

Als er dierlijke bijproducten worden afgezet naar het buitenland dan moet de container of het voertuig van een kleurcodering zijn voorzien; voor categorie 1-materiaal de kleur zwart; voor categorie 2-materiaal de kleur geel en voor categorie 3-materiaal de kleur groen.

Tijdens het vervoer dienen dierlijke bijproducten vergezeld te gaan van een handelsdocument. Bij afzet naar het buitenland moet dit een specifiek model handelsdocument zijn.

Voor afzet binnen Nederland kan het specifieke model handelsdocument worden gebruikt, of een ander document met daarop ten minste: verzamel- en verzenddatum, omschrijving van het materiaal inclusief categorie, het aantal kilogrammen, gegevens vervoerder (naam, adres, plaats), gegevens ontvanger (naam, adres, plaats en erkenningsnummer), gegevens verzender (plaats en erkenningsnummer als van toepassing), een uniek referentienummer.

Van de eier-afvalstroom moet een administratie bijgehouden worden. In deze administratie moeten van alle leveringen opgenomen worden:

- de omschrijving van het product;
- de datum van ontstaan;
- het aantal kilogrammen;

- de vervoerder (naam, adres, woonplaats, erkenningsnummer); en
- de afnemer (naam, adres, woonplaats, erkenningsnummer).

Deze administratie wordt tenminste twee jaar bewaard en op verzoek aan de NCAE ter inzage gegeven.

Na het verwijderen van afval of andere risicovolle producten verdient het aanbeveling tenminste de handen te wassen.

## **2.10 Wering en bestrijding van ongedierte**

Insecten en knaagdieren kunnen grote schade aanrichten en kunnen ziekmakende bacteriën overbrengen. Alles moet in het werk gesteld worden om deze dieren te weren. Als er toch sprake is van overlast, moet worden overgaan op verdelging.

### ***Aanpak van de wering van ongedierte***

Zorg dat ongedierte niet eenvoudig het bedrijf kan binnendringen vanuit de omgeving. Hou daarom de gebouwen rondom vrij van begroeiing.

Bedrijfsruimten moeten voorzien zijn van goed sluitende deuren en ramen en goed afgesloten ventilatieopeningen. In voorkomende gevallen moeten openstaande ramen en deuren voorzien zijn van horren. Ook dienen de bedrijfsruimten zodanig schoon en opgeruimd te zijn dat geen ongedierte wordt aangetrokken. Wees er ook bedacht op dat ongedierte kan meekomen met de aangevoerde eieren.

Het houden of toelaten van huisdieren, landbouwhuisdieren, pluimvee of siervogels binnen de bedrijfsruimten is niet toegestaan. De productie- en opslagruimten maken immers onderdeel uit van een bedrijf waar met levensmiddelen gewerkt wordt.

### ***Aanpak van de bestrijding van ongedierte***

Neem bij overlast door ongedierte passende verdelgingsmaatregelen, zoals het plaatsen van vallen en elektrische vliegennodders. Deze moeten zo geplaatst worden dat ze geen ongedierte van buitenaf aantrekken. Verdelgingslampen mogen bijvoorbeeld van buitenaf niet zichtbaar zijn. Het gebruik van chemische verdelgingsmiddelen is alleen toegestaan door iemand met een bewijs van vakbekwaamheid. Als het bedrijf niet beschikt over een medewerker met een bewijs van vakbekwaamheid, moet contact opgenomen worden met een bestrijdingsbedrijf of met de gemeente. Deze kunnen precies vertellen wat u zelf wel kunt doen en wat u aan de deskundigen moet overlaten als het aankomt op bestrijding.

### ***Hoe organiseren?***

Ongediertewering en -bestrijding kan door personeel van het bedrijf zelf gebeuren. Het wordt dan aanbevolen hiervoor speciaal opgeleid personeel aan te wijzen. Voor het gebruik van chemische verdelgingsmiddelen is een bewijs van vakbekwaamheid nodig.

Voor de bestrijding moet een plan op het bedrijf aanwezig zijn. Dit bestaat minimaal uit een plattegrond, waarop staat aangegeven waar welke middelen zijn geplaatst. Ook moet een registratie plaatsvinden van de data waarop dit is gebeurd, vervangen en/of gecontroleerd is. Een voorbeeld van een bedrijfsplattegrond en controleschema zijn bijgevoegd als **bijlage 12**, resp. **bijlage 13**.

Een andere mogelijkheid is om hiervoor specialisten van buitenaf aan te trekken, die een bedrijfsspecifiek werings- en bestrijdingsplan, inclusief onderhoud daarvan, kunnen verzorgen. Zij zorgen daarbij tevens voor het administratieve deel en een verantwoorde toepassing van de middelen en methoden.

## **2.11 Persoonlijke hygiëne en gezondheidseisen**

De bedrijfsleiding zorgt ervoor dat alle medewerkers op de hoogte zijn van het belang van hygiënisch werken met eieren en van persoonlijke hygiëne, zodanig dat zij begrijpen dat voorzorgen nodig zijn om besmetting te voorkomen.

Op het bedrijf moet een werkinstructie voor de handhaving van persoonlijke hygiëne aanwezig zijn. Een voorbeeld is bijgevoegd als **bijlage 11** bij deze hygiëncode. Het ophangen van deze instructie of het plaatsen van borden met het opschrift "handen wassen verplicht" kan bijdragen in de bewustwording van hygiëne en vooral te wijzen op de risico's die op dat punt in het bedrijf worden gelopen.

Als medewerkers een aandoening hebben die een gevaar voor de veiligheid van de producten, moeten zij dit direct melden. Deze verplichting is ook in de werkinstructie van **bijlage 11** opgenomen; het is van belang deze verplichting regelmatig te herhalen, bijvoorbeeld tijdens een werkoverleg.

Maak hierbij duidelijk dat diaree en braken vaak wijzen op een besmetting met bacteriën of virussen en dat voorkomen moet worden dat producten (en daarmee consumenten) besmet worden.

Als medewerkers melden dat zij (mogelijk) een besmettelijke ziekte hebben, moeten zij zo worden ingezet, dat besmetting van eieren wordt voorkomen. Bij medewerkers met diarree is daarbij extra aandacht voor de handhygiëne noodzakelijk. Medewerkers met diarree- en braakklachten moeten volledig uit ruimten met levensmiddelen worden geweerd. Via braken kunnen ziekteverwekkers (m.n. virussen) over grote afstand en over grote oppervlakken verspreid worden.

### *Bezoekers*

Het aantal bezoekers wordt zoveel mogelijk beperkt. Bezoekers moeten zich houden aan de regels voor persoonlijke hygiëne en gezondheid, zoals die op het bedrijf gelden. Als de bezoekers de bedrijfsruimten betreden, moeten zij geregistreerd worden. In **bijlage 20** is een voorbeeldlijst weergegeven van een wijze van registratie.

### *Toezicht*

De bedrijfsleiding of een speciaal daartoe aangewezen persoon houdt toezicht op het naleven van de bovengenoemde regels. Niet naleven van de regels wordt terstond gecorrigeerd.

## **2.12 Opleidingen**

Voor verzamelaars, pakstations en grossiers zijn verschillende functieniveaus te onderkennen. Bij het werken met voedsel is een goede en gerichte scholing van groot belang. Twee kernpunten van het werken met eieren zijn de productiehygiëne en de kwaliteit van het ei.

Alle medewerkers moeten bekend gemaakt worden met de basisprincipes van hygiënisch werken. De bedrijfsleider heeft hierin vaak een cursus of opleiding genoten; overige medewerkers kunnen intern worden geïnstrueerd.

De kwaliteit van het ei wordt tijdens het schouwen nauwlettend beoordeeld. Voor dit schouwen wordt door de bedrijven zelf regelmatig personeel intern geïnstrueerd, opgeleid en/of bijgeschoold. Ook externe cursussen of instructies behoren tot de mogelijkheden.

De opleiding en (bij)scholing van medewerkers vindt op regelmatige basis plaats. Dit gebeurt zowel intern door het bedrijf zelf als door middel van extern verzorgde opleiding en (bij)scholing. Zowel intern als extern verzorgde opleidingen en (bij)scholingsactiviteiten zijn afgestemd op de specifieke taken van de individuele medewerkers.

Binnen het bedrijf geldt opleiding van personeel voor zowel vaste als nieuwe medewerkers. Vaste medewerkers krijgen regelmatig een "opfris-" en/of bijscholingscursus. Nieuwe medewerkers doorlopen, in principe gedurende hun proeftijd, een grondig en relevant inwerkprogramma.

Houd een overzicht bij van alle opleidingen, cursussen en instructies die medewerkers hebben gehad. Als voorbeeld is in **bijlage 22** een dergelijk overzicht opgenomen.

## 3 Procesbeheersing

Doel van de procesbeheersing is om eieren in de handel te brengen die voldoen aan de wettelijke normen in relatie tot de hygiëne en de voedselveiligheid. In dit hoofdstuk wordt per processtap beschreven op welke manier het proces beheerst kan worden.

Eerst moet het bedrijf bepalen welke processtappen van toepassing zijn en of alle processtappen in het bedrijf in dit hoofdstuk worden beschreven. Alle stappen in deze schema's zijn in de risicoanalyse beoordeeld. Deze risicoanalyse is opgenomen in **bijlage 6**. Uit deze analyse is naar voren gekomen welke beheersmaatregelen per processtap noodzakelijk zijn.

### 3.1 Processchema's

Ieder bedrijf stelt een eigen processchema op. Daarvoor kunnen de standaardschema's uit **bijlagen 3, 4 en 5** gebruikt worden. Aan de hand van deze processchema's wordt duidelijk welke van de processtappen voor het bedrijf van belang zijn.

Voor de verschillende processtappen worden werkinstructies beschreven.

De werkinstructies beschrijven hoe gewerkt moet worden. Deze werkinstructies zijn in paragraaf 3.2 beschreven. Daarnaast worden procedures opgesteld hoe in geval van afwijkingen wordt gehandeld. Op deze procedures wordt in paragraaf 3.3. ingegaan.

De vastlegging van gegevens wordt beschreven in paragraaf 3.4.

### 3.2 Werkinstructies

In 3.2.1 t/m 3.2.7 wordt een korte beschrijving gegeven van iedere processtap. Het bedrijf stelt voor iedere stap werkinstructies op. Voorbeelden hiervan zijn in de bijlagen opgenomen.

#### 3.2.1 Vervoeren

Vervoer moet plaatsvinden in schone vrachtwagens en met schone hulpmiddelen, zodat besmetting van eieren wordt voorkomen. Er moet voldoende aandacht zijn voor de klimaatomstandigheden. Inladen en rijden moet rustig en met zorg gebeuren, zodat beschadiging van de eieren wordt voorkomen.

Een werkinstructie waarin deze aspecten aan de orde komen is opgenomen in **bijlage 14**.

#### 3.2.2 Ontvangen

Bij het ontvangen (en in een aantal gevallen daarvoor, bij de planning) moet gecontroleerd worden of de (beoogde) zending voldoet aan de wettelijke eisen. Beheersing hiervan vindt op grond van de risicoanalyse plaats door de controle op zes punten:

- bekende en geoorloofde herkomst van de eieren (leverancier is bekend en erkend dan wel geregistreerd);
- salmonella;
- dioxinen en PCB's;
- residuen van diergeneesmiddelen; en
- aviaire influenza;
- aanwezige aanduidingen (op grond van de handelsnormenverordening en op grond van traceerbaarheid (zie paragraaf 4.1)).

Ten eerste moet zeker zijn dat de eieren van een erkend of geregistreerd bedrijf worden betrokken. In geval van twijfel wordt aan de hand van het registratienummer nagegaan of de leverancier inderdaad geregistreerd (of erkend) is.

Ten tweede is van belang zeker te stellen dat van een bedrijf (of bedrijfsstallen) wordt aangevoerd, waar geen S.e. of S.t. is aangetoond. Ten tweede moet de pluimveehouder zekerheid kunnen geven dat er monitoring op dioxinen en PCB's heeft plaatsgevonden en dat deze niet positief (d.w.z. boven de geldende normen) was. Ten derde moet de pluimveehouderij vrij zijn van aviaire influenza.

Als een bedrijf niet voldoet aan de eisen, worden geen eieren afgenomen. Eventueel aangevoerde eieren worden volgens de bedrijfseigen procedures behandeld (apart gezet en naar de eiproductenindustrie afgevoerd of als dierlijke bijproducten verwijderd). Eieren van koppels pluimvee met LPAI mogen alleen ontvangen worden als daarvoor (van de NVWA) toestemming bestaat en het bedrijf aan de eisen voldoet. Zie voor meer gedetailleerde voorschriften de laatste versie van het draaiboek AI, dat beschikbaar is bij de ANEVEI.

Bij ontvangst moet worden gecontroleerd of de eisen t.a.v. verpakking, merking en hygiëne zijn nageleefd.

Daarnaast wordt gecontroleerd of met de eieren geen ongedierte (insecten, knaagdieren) meekomen. Als dit wél het geval is, wordt adequate bestrijding ingezet en wordt de oorzaak nagegaan en weggenomen.

Een werkinstructie waarin de aspecten van planning en ontvangst aan de orde komen is opgenomen in **bijlage 15**.

### **3.2.3 Opslaan**

Tijdens de opslag moet voorkomen worden dat negatieve omstandigheden (verontreinigingen, klimaat, andere levensmiddelen, besmette eieren) de kwaliteit van de eieren aantast.

Een werkinstructie waarin met deze aspecten rekening wordt gehouden is opgenomen als **bijlage 16**.

### **3.2.4 Schouwen**

Alle eieren dienen geschouwd te worden. Voer het schouwen nauwgezet uit, zodat voorkomen wordt dat eieren met kwaliteitsdefecten de consument bereiken. Neem adequate actie als eieren breken, zodat besmetting wordt voorkomen.

Een werkinstructie voor het schouwen is opgenomen als **bijlage 17**.

### **3.2.5 Sorteren**

Alle eieren worden gesorteerd op gewichtsklasse. Het sorteren gebeurt automatisch; zorg dat adequaat wordt gehandeld als er een ei breekt, zodat verontreiniging tot een minimum beperkt blijft.

Een werkinstructie voor het sorteren is opgenomen als **bijlage 18**.

### **3.2.6 Verpakken en etiketteren**

Goed verpakken leidt tot schone en onbeschadigde eieren in een schone en onbeschadigde verpakking. Etikettering kan gezien worden als een onderdeel van het verpakken.

Een werkinstructie voor het verpakken en etiketteren is opgenomen als **bijlage 19**.

### **3.2.7 Controleren eindproduct**

Na het verpakken en etiketteren en/of bij het verzenden vindt een laatste inspectie van het product plaats. Geconstateerde afwijkingen worden gecorrigeerd.

## **3.3 Procedures**

De procedures geven aan hoe er gehandeld moet worden als er redenen zijn om aan te nemen dat de producten niet aan de gestelde normen voldoen.

De procedures geven ten eerste aan welke actie ondernomen wordt om te voorkomen dat herhaling (of voortdoring) van het probleem optreedt. Ook wordt beschreven hoe, als dat nodig is, partijen eieren worden geblokkeerd, uit de handel worden gehaald of met een *recall* bij de consument worden teruggehaald.

In de procedures moet duidelijk naar voren komen wie verantwoordelijk en bevoegd is; ook, als het een bedrijf betreft met meerdere vestigingen waar zaken centraal zijn geregeld, wie op de locatie verantwoordelijk is.

Ook voor het retour ontvangen van eieren moet een procedure beschikbaar zijn. Hierin wordt beschreven hoe retour ontvangen eieren worden behandeld en in welke gevallen en hoe verwerking dan wel vernietiging van de eieren plaatsvindt. Hierbij wordt rekening gehouden met de wettelijke voorschriften (verordeningen dierlijke bijproducten).

Zekergestellt wordt dat de NCAE in voorkomende gevallen adequaat wordt geïnformeerd; het bedrijf geeft daarbij goede medewerking om ook in samenwerking met de NCAE de nodige maatregelen te treffen.

### **3.4 Documentatie**

Traceerbaarheidsgegevens worden in ieder geval bewaard totdat redelijkerwijs kan worden aangenomen dat de eieren zijn geconsumeerd. Relevante resultaten van ingezet onderzoek worden goed gedocumenteerd en gedurende tenminste drie jaar bewaard.



## 4 Productinformatie

### 4.1 Partij-identificatie

Traceerbaarheid van eieren tot op pluimveehoudersniveau is van groot belang.

Te ontvangen eieren dienen te zijn voorzien van de aanduidingen overeenkomstig Verordening 589/2008 (handelsnormen eieren). Daarnaast moet informatie beschikbaar zijn over de verzamelaar, als de eieren via een verzamelaar aan een pakstation worden geleverd.

Bij eieren die afkomstig zijn van een pakstation moet de volgende informatie aanwezig zijn:

- bij ongesorteerde eieren: naast de gegevens zoals door het legpluimveebedrijf aangebracht op de omverpakking, moet het erkenningsnummer van het pakstation vermeld zijn;
- bij gesorteerde eieren: op de eieren moet de producentencode\* aanwezig zijn en op de verpakking van de eieren het erkenningsnummer van het pakstation.

Bij iedere levering van eieren moet de volgende informatie beschikbaar zijn (zie Uitvoeringsverordening (EU) nr. 931/2011 en Verordening EG) Nr. 589/2008):

- een nauwkeurige beschrijving van de eieren;
- de hoeveelheid (het aantal eieren of het gewicht);
- de legdatum of de legperiode;
- de naam en adres van de locatie waarvandaan de eieren zijn verzonden;
- de naam en het adres van de verzender/eigenaar, als deze verschillend is van de locatie van verzending;
- de producentencode;
- de naam en het adres van de locatie van bestemming;
- de naam en het adres van de ontvanger/eigenaar, als deze verschillend is van de locatie van bestemming;
- de partij-identificatie; en
- de datum van verzending.

Op grond van Uitvoeringsverordening (EU) nr. 931/2011 kan de informatie op een andere manier dan in handelsdocumenten gecommuniceerd worden. De Verordening EG) Nr. 589/2008 stelt echter verplicht dat de naam en het adres van de producent, de producentencode, het aantal eieren en/of het gewicht, de legdatum of de legperiode en de datum van verzending op de transportverpakkingen en in de begeleidende documenten wordt vermeld.

De informatie wordt dagelijks bijgewerkt en wordt ten minste beschikbaar gehouden totdat redelijkerwijs kan worden aangenomen dat de eieren zijn geconsumeerd.

Op verzoek van de NCAE wordt de informatie "onverwijld" verstrekt.

\* producentencode

Sinds enkele jaren moeten alle eieren een producentencode dragen. Het meest betrouwbaar is om uitsluitend op de pluimveehouderij gestempelde eieren aan te voeren. Als dit (bijv. door defecte apparatuur) incidenteel niet mogelijk is, kan het stempelen ook op het pakstation plaatsvinden. Onderneem actie in de richting van de leverancier als de eieren zonder opgaaf van redenen of meer dan incidenteel ongestempeld worden afgeleverd.

De stempeling op het ei verzekert samen met de vermelding van het pakstation op de verpakking dat in alle gevallen duidelijk is waar een ei vandaan komt: de "tracking" is gewaarborgd.

Daarnaast is het ook van belang dat nagegaan kan worden aan wie een bepaalde partij eieren is geleverd. Daarom moet bij binnenkomst en na het sorteren vastgelegd te worden van welke productiedatum, welke partijen van welke pluimveehouders naar welke afnemers verzonden zijn. Dit deel van de tracering heeft veel aandacht nodig. Als deze administratie op correcte wijze wordt bijgehouden, kan bij mogelijke problemen op een pluimveebedrijf op een effectieve wijze een recall van de betreffende herkomst uitgevoerd worden.

### 4.2 Etikettering

Door het pakstation verpakte eieren voor de eindverbruiker moeten van de volgende informatie voorzien worden:

- erkenningsnummer van het pakstation
- naam, adres\* en woonplaats van het pakstation (bij *privat label*-producten mag dit ook de *privat label*-houder zijn);
- aantal eieren
- aanduiding gewichtsklasse
- aanduiding “kwaliteitsklasse A”
- een aanduiding van de houderijvorm waaruit de eieren afkomstig zijn
- een uitleg van de codes die bij het stempelen van de eieren worden gebruikt
- aanduiding datum minimale houdbaarheid + opslagadvies

\* tot 13 december 2014 is het adres niet verplicht bij rechtspersonen, daarna wel

Voor vermeldingen op banderollen en etiketten op grootverpakkingen wordt gebruik gemaakt van het vastgestelde model dat is opgenomen in bijlagen 1 en 2.

### **4.3 Aanvullende productinformatie**

Eieren kunnen “extra (vers)” genoemd worden, als de wettelijke eisen daaraan is voldaan (zie Verordening (EG) nr. 589/2008).

Andere aanvullende productinformatie die bij eieren gegeven kan worden omvat met de voedingswaarde van eieren. Het pakstation kan zich hierbij baseren op openbare voedingswaardegegevens zoals die in de Nederlandse Voedingsmiddelenbestand (NEVO) staan, zie [www.rivm.nl/nevo](http://www.rivm.nl/nevo). Daarnaast is het mogelijk de voedingswaarde te baseren op eigen onderzoek. Vermelde voedingswaarden moeten voldoen aan de voorwaarden die daarin in de etiketteringsverordening (EU-Verordening 1169/2011) zijn gesteld.

Als beweringen (claims) gebruikt worden over de aanwezigheid van bepaalde voedingsstoffen in eieren of over gezondheidseffecten, dan moeten die beweringen zijn toegelaten op grond van de claimsverordening (EU-verordening 1924/2006).

De ANEVEI kan u nader informeren over deze twee verordeningen.

## Overzicht bijlagen

| Bijlage nr. | Onderwerp  | pagina |
|-------------|--|--------|
| 1           | Omschrijving eindproduct "EI - KLASSE A"                                       | 22     |
| 2           | Omschrijving eindproduct "EI - KLASSE B"                                       | 26     |
| 3           | Processchema verzamelaar   | 29     |
| 4           | Processchema pakstation  | 30     |
| 5           | Processchema grossier  | 32     |
| 6           | Risicoanalyse processtappen verzamelaars, pakstations en grossiers             | 33     |
| 7           | Schoonmaakprogramma verzamelaars   | 38     |
| 8           | Schoonmaakprogramma pakstation   | 39     |
| 9           | Schoonmaakprogramma grossier   | 41     |
| 10          | Werkinstructie reiniging en desinfectie  | 42     |
| 11          | Werkinstructie persoonlijke hygiëne  | 43     |
| 12          | Voorbeeld plattegrond met aanduiding van geplaatste verdelgingsmiddelen        | 44     |
| 13          | Controleschema voor ongediertebestrijding                                      | 45     |
| 14          | Werkinstructie chauffeurs  | 46     |
| 15          | Werkinstructie ontvangst   | 48     |
| 16          | Werkinstructie opslag  | 49     |
| 17          | Werkinstructie schouwen  | 50     |
| 18          | Werkinstructie sorteren  | 51     |
| 19          | Werkinstructie verpakken en etiketteren  | 52     |
| 20          | Voorbeeld registratielijst bezoekers   | 53     |
| 21          | Schema Salmonellaonderzoek (swab-bemonstering) van pakstations en verzamelaars | 54     |
| 22          | Voorbeeld registratie van instructies en opleidingen                           | 55     |
| 23          | Overzicht van wettelijke eisen die met de hygiënecode worden afgedekt          | 56     |

## BIJLAGE 1: OMSCHRIJVING EINDPRODUCT "EI - KLASSE A"

| OMSCHRIJVING EI - KLASSE A   | Nomblad A |
|--|-----------|
| <i>Product:</i><br>Consumptie-ei<br>klasse A   |           |
| <i>Productomschrijving:</i><br>Consumptie-eieren zijn kippeneieren in de schaal, geschikt voor rechtstreekse menselijke consumptie of voor gebruik door de levensmiddelenindustrie, met uitzondering van gebroken eieren, bebroede eieren en gekookte eieren.<br>Consumptie-eieren worden beoordeeld en gesorteerd op kwaliteit en gewicht.  |           |
| <i>Productkenmerken:</i><br>Schaal : normaal, schoon en onbeschadigd;<br>Cuticula : normaal, schoon en onbeschadigd;<br>Luchtkamer : hoogte niet meer dan 6 mm en onbeweeglijk;<br>Eiwit : helder, doorschijnend, geleïchtig vast, vrij van vreemde substanties;<br>Dooier : bij schouwing slechts vaag zichtbaar, zonder duidelijke omtrek, bij draaien van het ei zich nagenoeg niet uit zijn centrale ligging verplaatsend, vrij van vreemde substanties;<br>Kiem : niet zichtbaar ontwikkeld;<br>Geur : vrij van vreemde geuren.<br>De eieren voldoen aan de wettelijke bepalingen, inz. aan de eisen aan:<br><ul style="list-style-type: none"><li>- maximale gehalten aan aanwezige verontreinigingen (inz. dioxinen en PCB's), zoals vastgelegd in Verordening (EG) Nr. 1881/2006;</li><li>- afwezigheid van verboden stoffen als bedoeld in bijlage IV van Verordening (EG) Nr. 470/2009;</li><li>- maximale gehalten aan aanwezige residuen van diergeneesmiddelen als bedoeld in Verordening (EG) Nr. 470/2009;</li></ul> De eieren zijn afkomstig van koppels leghennen die:<br><ul style="list-style-type: none"><li>- conform de bepalingen van Verordening (EG) Nr. 2160/2003 op Salmonella enteritidis en Salmonella typhimurium zijn onderzocht en negatief zijn bevonden;</li><li>- niet positief zijn bevonden op besmetting met HPAI.</li></ul> |           |
| <i>Verpakkingsmateriaal:</i><br>De verpakkingen, en ook de binnerverpakkingen, zijn schokbestendig, droog, onbeschadigd en schoon, en vervaardigd van zodanig materiaal dat de eieren geen vreemde geur kunnen opnemen en dat de kwaliteit ervan niet ongunstig wordt beïnvloed.<br>Er kan sprake zijn van zowel grote als kleine verpakkingen, al dan niet met elkaar gecombineerd.   |           |
| <i>Opslagcondities:</i><br>De eieren worden opgeslagen in schone, droge ruimten, die vrij zijn van vreemde geur. De eieren worden, vanaf de leg tot de aflevering aan de eindverbruiker, onder zodanige omstandigheden vervoerd en opgeslagen dat zij schoon, droog en vrij van vreemde geuren blijven en op afdoende wijze tegen schokken, weersinvloeden en de inwerking van direct zonlicht worden beschermd.<br>De eieren worden, vanaf de leg tot de aflevering aan de eindverbruiker, bij een bij voorkeur constante temperatuur en luchtvochtigheid opgeslagen en vervoerd.<br>De eindverbruiker wordt geadviseerd de eieren na aankoop gekoeld te bewaren.   |           |
| <i>Houdbaarheid:</i><br>De termijn van uiterste houdbaarheid ofwel THT-datum is 28 dagen vanaf de legdatum. De uiterste verkoopdatum is 21 dagen na de leg.  |           |
| <i>Bedoeld gebruik:</i><br>Rechtstreekse menselijke consumptie of afzet aan grootverbruikers.  |           |

Voorbeeld etiket:

- (1) plaats voor aanduiding pakstationnummer
- (2) plaats voor aanduiding naam, adres en woonplaats
- (3) plaats voor aanduiding aantal eieren
- (4) plaats voor aanduiding gewichtsklasse
- (5) aanduiding kwaliteitsklasse A
- (6) plaats voor aanduiding datum minimale houdbaarheid + opslagadvies
- (7) plaats voor aanduiding houderijmethode

|                  |                                |  |
|------------------|--------------------------------|--|
| Reg.No. (1)..... | (6)<br>Tenninste houdbaar tot: | Consumenten advies:<br>Na aankoop gekoeld<br>bewaren |
| (2).....         |                                |  |
| (3).....         |                                |  |
| (7)              | (5)<br><b>A</b>                |  |
|                  | (4)                            |  |

Toelichting producentencode:

| Houderijsysteem   | Land van herkomst | Pluimveebedrijf | Stalnummer (eventueel) |
|-------------------|-------------------|-----------------|------------------------|
| 0 = biologisch    | NL = Nederland    | vijf cijfers    | één of twee cijfers    |
| 1 = vrije uitloop | BE = België       |                 |                        |
| 2 = scharrel      | DE = Duitsland    |                 |                        |
| 3 = kooi          |                   |                 |                        |

## TOELICHTING BIJ BIJLAGE 1

- \* Bijlage 1 is een normblad voor eieren van Klasse A. Een normblad geeft de criteria en specificaties aan, die voor het desbetreffende product gelden.
- \* Product: De productnormen zijn grotendeels afkomstig uit *Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad van 22 oktober 2007 houdende een gemeenschappelijke ordening van de landbouwmarkten en specifieke bepalingen voor een aantal landbouwproducten* en *Verordening (EG) nr. 589/2008 van de Commissie van 23 juni 2008 tot vaststelling van bepalingen ter uitvoering van Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad, wat betreft de handelsnormen voor eieren*. Deze verordeningen zijn speciaal opgesteld voor de regeling van met name de kwaliteit van eieren in de schaal. Beide verordeningen worden hierna "Handelsnormen" genoemd.
- \* Productomschrijving: De Handelsnormen delen eieren in klassen in. Klasse A ofwel "verse eieren" is de klasse die specifiek bestemd is voor rechtstreekse menselijke consumptie. Alle in Normblad A vastgelegde omschrijvingen zijn gebaseerd op eieren van Klasse A. Als wordt gewerkt met "EXTRA verse" eieren of met de vermelding van de legdatum, dan kan dit normblad hiermee worden uitgebreid of kan een aanvullend normblad worden gemaakt.
- \* Productkenmerken: De product kenmerken zijn specifiek vastgelegd in de Handelsnormen. Zij omvatten zowel uiterlijke als innerlijke parameters.  
Als wordt gewerkt met andere, verdergaande product kenmerken, dan kan dit normblad hiermee worden uitgebreid of kan een aanvullend normblad worden gemaakt.
- \* Verpakkingsmateriaal: De algemene criteria waaraan verpakkingen dienen te voldoen (vastgelegd in hoofdstuk X van bijlage II bij *Verordening (EG) nr. 852/2004*) zijn in de handelsnormen aangevuld met de bepaling dat verpakkingen schokbestendig, droog, schoon en onbeschadigd moeten zijn, alsmede vervaardigd van zodanig materiaal dat de eieren geen vreemde geur kunnen opnemen en dat de kwaliteit ervan niet ongunstig kan worden beïnvloed. Deze normen zijn als zodanig overgenomen in dit normblad.  
Het is ook mogelijk dat hier de specifieke verpakkingen, eventueel voorzien van een interne productcode, worden opgenomen.
- \* Opslagcondities: Voor verantwoord opslaan en vervoeren van consumptie-eieren is het handhaven van een zo constant mogelijke temperatuur en daaraan gerelateerde luchtvochtigheid, vanaf de leg tot aflevering aan de eindverbruiker, het meest kritische voorschrift.  
De eindverbruiker wordt via de etikettering op de verpakking geadviseerd de eieren, na aankoop, gekoeld te bewaren.  
Als binnen het bedrijf wordt gewerkt met een bepaalde temperatuur- en/of luchtvochtigheidsnorm, dan kan die hier in het normblad worden opgenomen.
- \* Houdbaarheid: De THT-datum ofwel de datum van minimale houdbaarheid van een levensmiddel is de datum tot waarop dit levensmiddel zijn specifieke eigenschappen behoudt, mits het op passende wijze wordt bewaard. In de *Verordening (EG) nr. 589/2008 van de Commissie van 23 juni 2008 tot vaststelling van bepalingen ter uitvoering van Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad, wat betreft de handelsnormen voor eieren* is de minimale houdbaarheid voor consumptie-eieren vastgesteld op 28 dagen na de legdatum.

- \* Bedoeld gebruik: Consumptie-eieren van Klasse A worden door de eindverbruiker (consument of grootverbruiker) hoofdzakelijk verhit (door middel van bakken of koken) geconsumeerd, daarbij de normale hygiënevoorschriften met betrekking tot de bereiding van voedsel nalevend.
- \* Voorbeeld etiket: Het normblad vermeldt het model voor het etiket op banderollen en etiketten op grootverpakkingen met eieren van klasse A. Daarnaast kan door het bedrijf eventueel ook een afdruk worden geplaatst van het eigen, door het bedrijf gebruikte etiket, behorend bij consumptie-eieren van Klasse A voor consumentenverpakkingen.

## BIJLAGE 2: OMSCHRIJVING EINDPRODUCT "EI - KLASSE B"

| OMSCHRIJVING EI - KLASSE B  | Nombblad B |
|---|------------|
| <p><i>Product:</i><br/>Consumptie-ei<br/>Tweede soort</p>   |            |
| <p><i>Productomschrijving:</i><br/>Consumptie-eieren zijn kippeneieren in de schaal, geschikt voor rechtstreekse menselijke consumptie of voor gebruik door de levensmiddelenindustrie, met uitzondering van gebroken eieren, bebroede eieren en gekookte eieren.<br/>Tweede soort eieren zijn alle eieren die niet voldoen aan de criteria voor Klasse A, maar nog wel geschikt zijn voor menselijke consumptie.</p>   |            |
| <p><i>Productkenmerken:</i><br/>Schaal : niet gebroken;<br/>Luchtkamer : hoogte niet meer dan 9 mm;<br/>Eiwit : helder en doorzichtig;<br/>Dooier : bij schouwing slechts vaag zichtbaar;<br/>Kiem : niet zichtbaar ontwikkeld;<br/>Geur : vrij van vreemde geuren.</p> <p>De eieren voldoen aan de wettelijke bepalingen, inz. aan de eisen aan:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- maximale gehalten aan aanwezige verontreinigingen (inz. dioxinen en PCB's), zoals vastgelegd in Verordening (EG) Nr. 1881/2006;</li><li>- afwezigheid van verboden stoffen als bedoeld in bijlage IV van Verordening (EG) Nr. 470/2009;</li><li>- maximale gehalten aan aanwezige residuen van diergeneesmiddelen als bedoeld in Verordening (EG) Nr. 470/2009;</li></ul> <p>De eieren zijn afkomstig van koppels leghennen die niet positief zijn bevonden op besmetting met HPAI.</p> |            |
| <p><i>Verpakkingsmateriaal:</i><br/>De verpakkingen, en ook de binnenverpakkingen, zijn schokbestendig, droog, onbeschadigd en schoon, en vervaardigd van zodanig materiaal dat de eieren geen vreemde geur kunnen opnemen en dat de kwaliteit ervan niet ongunstig wordt beïnvloed.</p>  |            |
| <p><i>Opslagcondities:</i><br/>De eieren worden opgeslagen in schone, droge ruimten, die vrij zijn van vreemde geur. De eieren worden, vanaf de leg tot de aflevering aan de eindverbruiker, onder zodanige omstandigheden vervoerd en opgeslagen dat zij schoon, droog en vrij van vreemde geuren blijven en op afdoende wijze tegen schokken, weersinvloeden en de inwerking van direct zonlicht worden beschermd.<br/>De eieren worden, vanaf de leg tot de aflevering aan de eindverbruiker, bij een bij voorkeur constante temperatuur en luchtvochtigheid opgeslagen en vervoerd.</p>   |            |
| <p><i>Houdbaarheid:</i><br/>De datum tot waarop de eieren hun specifieke eigenschappen, met het oog op aflevering aan de levensmiddelenindustrie, behouden mits ze op passende wijze worden bewaard.</p>  |            |
| <p><i>Bedoeld gebruik:</i><br/>Levering aan erkende eiverwerkende bedrijven, aan de levensmiddelenindustrie of aan de niet-levensmiddelenindustrie.</p>   |            |



*Voorbeeld etiket:*

- (1) plaats voor aanduiding pakstationnummer
- (2) plaats voor aanduiding naam en woonplaats
- (3) plaats voor aanduiding aantal eieren
- (4) plaats voor aanduiding gewichtsklasse
- (5) aanduiding kwaliteitsklasse B
- (6) plaats voor aanduiding verpakkingsdatum

|                 |                    |
|-----------------|--------------------|
| Reg.No.(1)..... | (6)<br>Verpakt op: |
| (2).....        |                    |
| .....           | (5)<br><b>B</b>    |
| (3).....        | (4)                |

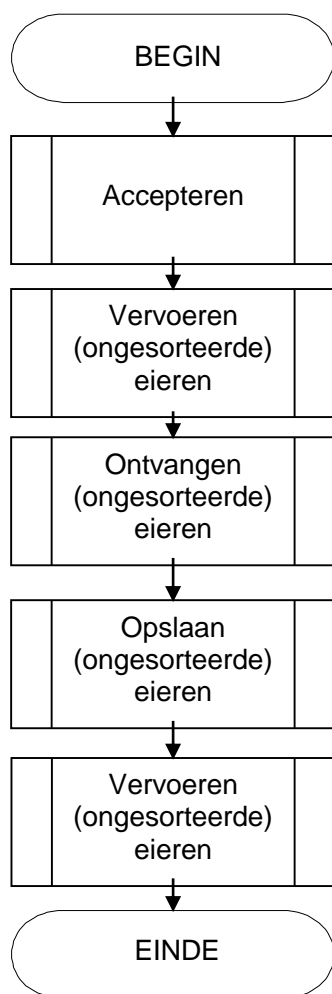
## TOELICHTING BIJ BIJLAGE 2

- \* Bijlage 2 is een normblad voor eieren van Klasse B. Een normblad geeft de criteria en specificaties aan, die voor het desbetreffende product gelden.
- \* Product: De productnormen zijn grotendeels afkomstig uit *Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad van 22 oktober 2007 houdende een gemeenschappelijke ordening van de landbouwmarkten en specifieke bepalingen voor een aantal landbouwproducten* en *Verordening (EG) nr. 589/2008 van de Commissie van 23 juni 2008 tot vaststelling van bepalingen ter uitvoering van Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad, wat betreft de handelsnormen voor eieren*. Deze verordeningen zijn speciaal opgesteld voor de regeling van met name de kwaliteit van eieren in de schaal. Beide verordeningen worden hierna "Handelsnormen" genoemd.
- \* Productomschrijving: De Handelsnormen delen eieren in klassen in. Klasse B is benoemd tot eieren van tweede soort of kwaliteit. Deze klasse is bestemd voor levering aan de levensmiddelenindustrie.  
De in normblad B vastgelegde omschrijvingen zijn gebaseerd op eieren van Klasse B.
- \* Productkenmerken: De product kenmerken zijn specifiek vastgelegd in de Handelsnormen. Zij omvatten zowel uiterlijke als innerlijke parameters.
- \* Verpakkingsmateriaal: De algemene criteria waaraan verpakkingen dienen te voldoen, zijn in de Handelsnormen vastgelegd en als zodanig overgenomen in dit normblad. Het is ook mogelijk dat hier de specifieke verpakkingen, eventueel voorzien van een interne productcode, worden opgenomen.
- \* Opslagcondities: Voor verantwoord opslaan en vervoeren van consumptie-eieren, ook als dit andere dan Klasse A eieren betreft, is het handhaven van een zo constant mogelijke temperatuur en daaraan gerelateerde luchtvochtigheid, vanaf de leg tot aflevering aan de eindverbruiker, het meest kritische voorschrift.  
Als binnen het bedrijf wordt gewerkt met een bepaalde temperatuur- en/of luchtvochtigheidsnorm, dan kan die hier in het normblad worden opgenomen.
- \* Houdbaarheid: De datum van minimale houdbaarheid van een levensmiddel is de datum tot waarop dit levensmiddel zijn specifieke eigenschappen behoudt, mits het op passende wijze wordt bewaard. Voor tweede soort eieren geldt géén datum van minimale houdbaarheid op basis van de Handelsnormen of andere regelingen omtrent eieren. De termijn van minimale houdbaarheid wordt door de bedrijven zelf, op basis van de conditie van de eieren en van de omgevingsfactoren, nader vastgesteld per partij.
- \* Bedoeld gebruik: Eieren van Klasse B worden geleverd aan bedrijven uit de eiproductenindustrie of aan andere levensmiddelenbedrijven.
- \* Voorbeeld etiket: Het normblad vermeldt het model voor het etiket op banderollen en etiketten op grootverpakkingen met eieren van klasse B.

### BIJLAGE 3: PROCESSHEMA VERZAMELAAR

Deze hygiëncode is onder meer van toepassing op verzamelaars van eieren. Een verzamelaar haalt ongesorteerde eieren op of koopt deze bij de pluimveehouder en levert ongesorteerde eieren, al dan niet na tijdelijke opslag, af bij een pakstation of eiverwerkend bedrijf. Verzamelaars van eieren moeten geregistreerd zijn door de NVWA en onder toezicht van het NCAE staan.

Het processchema voor verzamelaars is hieronder opgenomen. Het bedrijf beoordeelt het processchema en past het aan als daartoe aanleiding bestaat. Het bedrijf neemt het zo opgestelde eigen processchema op in de bedrijfsdocumentatie. Het bedrijf kan zich in de procesbeheersing beperken tot de processtappen die op de eigen bedrijfsvoering van toepassing zijn. Bij extra processtappen die hier niet beschreven zijn, maakt het bedrijf een eigen risicoanalyse.



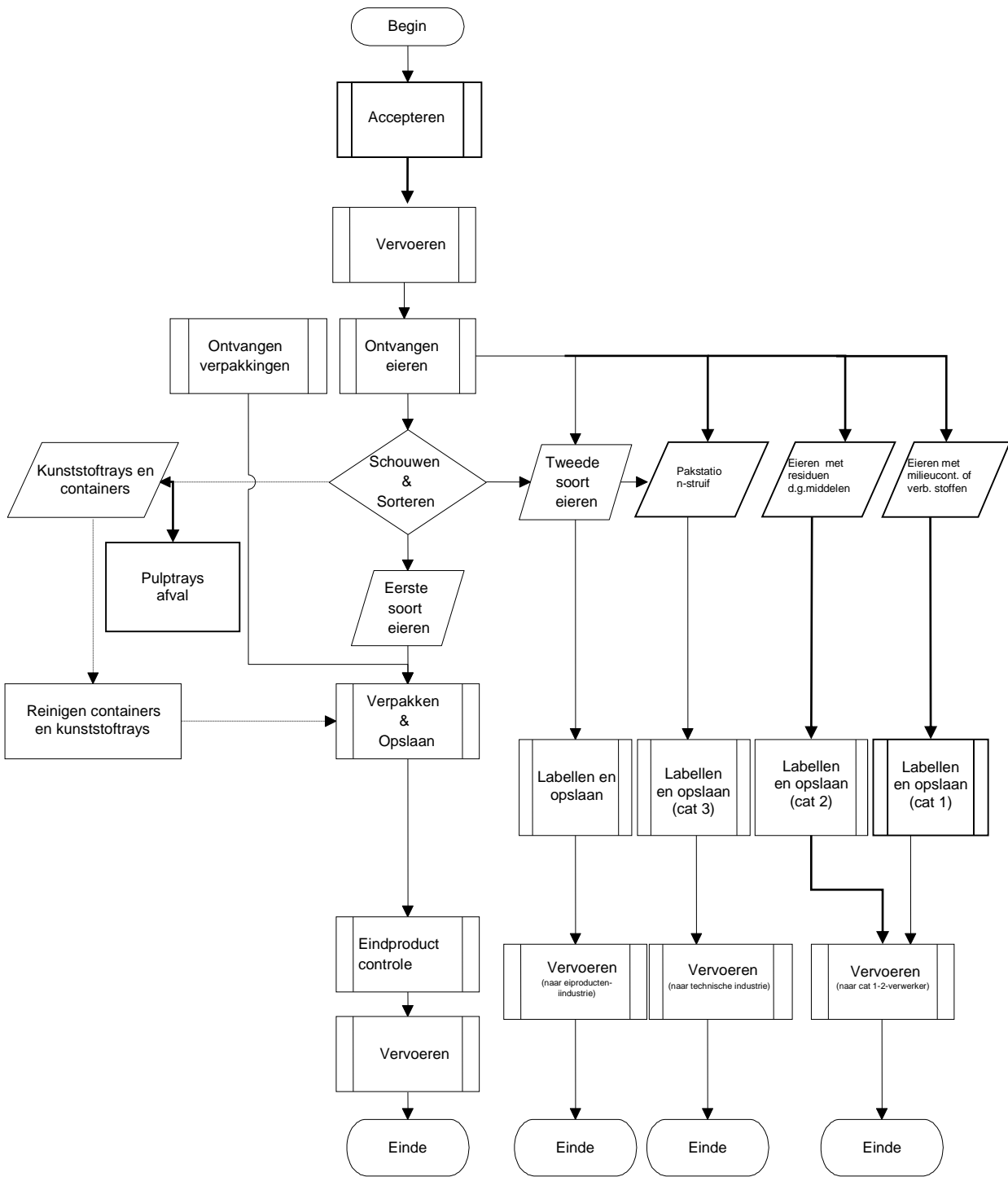
**Schema 1: Processchema verzamelaar**

## **BIJLAGE 4: PROCESSHEMA PAKSTATION**

Deze hygiëncode is onder meer van toepassing op pakstations. Een pakstation koopt ongesorteerde eieren bij de pluimveehouder of een verzamelaar en sorteert ze op kwaliteit en gewicht, om ze vervolgens door te leveren aan anderen dan consumenten.

Pakstations moeten erkend zijn door de NVWA en onder toezicht van het NCAE staan.

Het processchema voor pakstations is hieronder opgenomen. Het bedrijf beoordeelt het processchema en past het aan als daartoe aanleiding bestaat. Het bedrijf neemt het zo opgestelde eigen processchema op in de bedrijfsdocumentatie. Het bedrijf kan zich in de procesbeheersing beperken tot de processtappen die op de eigen bedrijfsvoering van toepassing zijn. Bij extra processtappen die hier niet beschreven zijn, maakt het bedrijf een eigen risicoanalyse.



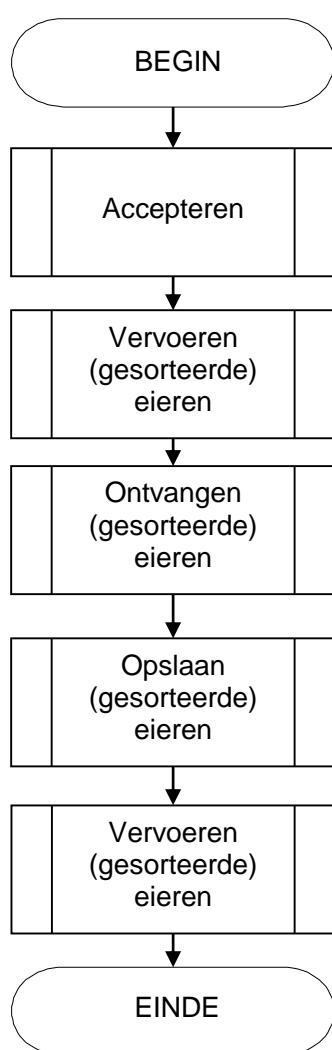
**Schema 2: Processchema pakstation**

## BIJLAGE 5: PROCESSHEMA GROSSIER

Deze hygiëncode is onder meer van toepassing op grossiers. Een grossier levert gesorteerde eieren, al dan niet na tijdelijke opslag, door aan anderen dan consumenten.

Grossiers van eieren moeten zij geregistreerd zijn door de NVWA en onder toezicht van het NCAE staan. N.B.: een erkenning is niet noodzakelijk als het bedrijf de eieren niet zelf opslaat.

Het processchema voor grossiers is hieronder opgenomen. Het bedrijf beoordeelt het processchema en past het aan als daartoe aanleiding bestaat. Het bedrijf neemt het zo opgestelde eigen processchema op in de bedrijfsdocumentatie. Het bedrijf kan zich in de procesbeheersing beperken tot de processtappen die op de eigen bedrijfsvoering van toepassing zijn. Bij extra processtappen die hier niet beschreven zijn maakt het bedrijf een eigen risicoanalyse.



**Schema 3: Processchema grossier**

## BIJLAGE 6: RISICOANALYSE PROCESSTAPPEN VERZAMELAARS, PAKSTATIONS EN GROSSIERS

| PROCESSTAP | GEVAAR   | Procedure of instructies  | Controle                   | Frequentie      | GRENSWAARDEN   | ACTIES BIJ AFWIJKINGEN   |
|------------|--|---|----------------------------|-----------------|--|--|
| Vervoeren  | Kruisbesmetting uit stal door aanwezigheid chauffeur in stal   | Werkinstructie chauffeurs                                       | Audit op werkwijzen        | 1x per jaar     | werkinstructie wordt gevolgd   | chauffeurs nader instrueren  |
|            | Eieren raken besmet door ontoereikende hygiëne chauffeur   | Werkinstructie chauffeurs                                       | Audit op werkwijzen        | 1x per jaar     | werkinstructie wordt gevolgd   | chauffeurs nader instrueren  |
|            | Eieren raken besmet door ontoereikende hygiëne vrachtwagen of hulpmiddelen                               | Basisvoorwaarden vervoermiddelen en hulpmiddelen                | Ingangscntrole             | ledere levering | geen sprake van tekortschietende hygiëne   | vrachtwagen reinigen en ontsmetten en/of repareren<br>chauffeurs nader instrueren  |
|            | Verwisseling tussen gesorteerde en ongesorteerde eieren of verwisseling met afgekeurde of retourvrachten | Werkinstructie chauffeurs                                       | Ingangscntrole             | leder levering  | Als verschillende partijen eieren in vrachtwagen aanwezig zijn, is een goede scheiding gemaakt | Partijscheiding alsnog aanbrengen<br>Bij onduidelijkheid alle eieren behandelen als de "laagste categorie"<br>chauffeurs nader instrueren              |
|            | Microbiologische besmetting door condens op eieren   | Klimaat-beoordeling   | Instrumenteel              | Elke vracht     | Ruimtetemperatuur ligt tussen 5 °C en 25 °C.   | Bijstellen of aanpassen klimaatcondities vervoermiddel, rijtijden aanpassen  |
|            | Besmetting door vuile wagen of hulpmiddelen  | Schoonmaak-programma<br>Werkinstructie reiniging en ontsmetting | Visueel                    | Elke vracht     | Geen zichtbare eiresten en vuil aanwezig   | Eiresten en vuil verwijderen<br>Chauffeurs nader instrueren  |
|            | Eieren raken beschadigd door verkeerd laden; onrustige rijstijl chauffeur                                | Werkinstructie chauffeurs                                       | Ingangscntrole             | visueel         | De eieren zijn niet beschadigd door verkeerd laden of onrustig rijden                          | (Herhaald) doornemen van zowel de werkinstructie "persoonlijke hygiëne" als de werkinstructie "chauffeurs" en zo nodig functie-wijzigingen doorvoeren. |
| Ontvangen  | Eieren zijn afkomstig van S.e./S.t.-besmet koppel  | Actieplan Salmonella  | Planning<br>Ingangscntrole | ledere zending  | negatieve uitslag salmonellaonderzoek (niet ouder dan 15 weken) is beschikbaar                 | Eieren weigeren of Eieren apart opslaan en afvoeren naar eiproductenindustrie (na afstemming)  |

| PROCESSTAP | GEVAAR   | Procedure of instructies  | Controle                     | Frequentie     | GRENSWAARDEN   | ACTIES BIJ AFWIJINGEN  |
|------------|--|---|------------------------------|----------------|--|--|
|            |  |   |                              |                |  | NVWA) of Eieren apart opslaan en nazending salmonelluitslag eisen  |
|            | Eieren zijn onvoldoende vers   | Aanduiding legperiode op omverpakking (Verordening 589, art 7)  | Visueel bij ontvangst        | Iedere zending | Eieren voor de categorie "extra (vers)" zijn na verpakking maximaal 4 dagen oud. Andere eieren zijn na verpakking maximaal 10 dagen oud (Verordening 589, art 6) | Eieren van meer dan 10 dagen oud naar de eiproducentenindustrie  |
|            | Herkomst is niet duidelijk   | Etikettering en merking eieren (Verordening 589)  | Visueel bij ontvangst        | Iedere zending | Etikettering omverpakking en merking eieren is conform wetgeving   | Eieren alsnog (doen) merken of Etikettering aanpassen of Eieren afvoeren als cat. 2-materiaal  |
|            | Eieren bevatten verboden stoffen of te hoge gehalten milieucontaminanten (dioxinen en PCB's) of diergeneesmiddelen | Periodieke monitoring eieren op residuen van diergeneesmiddelen en dioxine/PCB's door pluimveehouder of pakstation (dioxine/PCB's: eenmaal per ronde) | Administratief bij ontvangst | Iedere zending | Wettelijke normen (Verordeningen (EG) Nr. 1881/2006 en Verordening (EG) Nr. 470/2009)  | Bij ontbreken resultaat:<br>- oordeel baseren op monitoring voorgaande koppels<br>- afspraken maken over uitvoering monitoring<br>Bij resultaat boven de norm:<br>- zending weigeren, of<br>- afvoeren als cat 1- of 2-materiaal<br>- in samenwerking tussen pluimveehouder en pakstation oorzaak opsporen en wegnemen<br>- volgende zendingen eieren van dezelfde pluimveehouder pas accepteren als met onderzoek is aangetoond dat de eieren weer aan de normen voldoen<br>- melding doen aan NCAE |
|            |  | Signalering overschrijding actiegrenswaarde voer  | Administratief bij ontvangst | Iedere zending | Geen melding van overschrijding actiegrenswaarde voer  | Bij melding van overschrijding actiegrenswaarde voer eieren blokkeren en acties afstemmen binnen sector  |
|            | Eieren zijn verontreinigd door slechte hygiënische staat containers, trays of eieren zelf                          | Basisvoorwaarden vervoermiddelen en hulpmiddelen Werkinstructie ontvangst   | Visueel bij ontvangst        | Iedere zending | Niet meer dan incidenteel gebroken en/of besmeurde eieren aanwezig   | Vervuilde eieren verwijderen en juiste bestemming geven  |



| PROCESSTAP | GEVAAR   | Procedure of instructies   | Controle                | Frequentie     | GRENSWAARDEN   | ACTIES BIJ AFWIJKINGEN  |
|------------|--|--|-------------------------|----------------|--|---|
|            | Eieren van klasse B worden abusievelijk aangezien voor eieren van klasse A | Etikettering   | Visueel bij ontvangst   | Iedere zending | Omverpakking vermeldt klasse A   | Eieren van Klasse B als zodanig behandelen  |
| Schouwen   | Eieren met gebroken schaal   | Werkinstructie schouwen of handleiding elektronische crackdetectie | Visueel of elektronisch | Elk ei         | Hele schaal, zonder barsten  | Verantwoord verwijderen en/of juiste bestemming geven   |
|            | Interne afwijkingen in het ei  | Werkinstructie schouwen  | Visueel                 | Elk ei         | Normen voor Klasse A   | Afwaarderen naar Klasse B   |
|            | Besmetting door gebroken eieren<br>Kruisbesmetting                         | Schoonmaak-programma<br>Werkinstructie reiniging en ontsmetting    | visueel                 | Continu        | Op ieder moment visueel schoon   | Tussentijds reinigen  |
| Sorteren   | Besmetting door gebroken eieren<br>Kruisbesmetting                         | Schoonmaak-programma<br>Werkinstructie reiniging en ontsmetting    | visueel                 | Continu        | Op ieder moment visueel schoon   | Tussentijds reinigen : direct verwijderen eieren/eiresten/besmeurde eieren en reiniging en/of desinfectie van verontreinigde oppervlakten   |
| Opslaan    | Kwaliteitsverlies door ongunstige opslagcondities                          | Klimaatbeoordeling   |                         | Dagelijks      | Ruimtetemperatuur ligt tussen 5 °C en 25 °C.<br>Rel. luchtvochtigheid is > 60% | <ul style="list-style-type: none"> <li>• bij te een te lage temperatuur (&lt; 5 °C) dienen de bedrijfsruimten verwarmd te worden;</li> <li>• bij te lage relatieve vochtigheid in de ruimten (&lt; 60%) moet extra vocht in de ruimte gebracht worden;</li> <li>• bij temperaturen boven 25 °C in de bedrijfsruimten zijn er verschillende opties: <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 's nachts koelen en de ruimten extra ventileren, overdag door het gesloten houden van de opslagruimten de temperatuur zo laag mogelijk houden;</li> <li>➢ de doorlevertermijnen van de eieren daar waar mogelijk versnellen.</li> </ul> </li> </ul> |

| PROCESSTAP                    | GEVAAR   | Procedure of instructies  | Controle       | Frequentie    | GRENSWAARDEN  | ACTIES BIJ AFWIJKINGEN  |
|-------------------------------|--|---|----------------|---------------|---|---|
|                               | Geuropname door gelijktijdige opslag met sterk geurende levensmiddelen | Werkinstructie opslaan  | Visueel        | Continu       | Gelijktijdige opslag met andere producten vindt alleen plaats als geuroverdracht is uitgesloten.  | Eieren onmiddellijk uit opslag verwijderen.<br>Eieren met kwaliteitsverlies afwaarderen.          |
|                               | Besmetting door gelijktijdige opslag met besmette partijen eieren      | Werkinstructie opslaan  | Visueel        | Continu       | Gelijktijdige opslag met besmette eieren vindt niet plaats, of Besmetting wordt voorkomen scheiding in ruimte of tijd en/of door beheersing van de luchtstromen | Besmette eieren onmiddellijk uit opslag verwijderen.<br>Eieren met kwaliteitsverlies afwaarderen. |
|                               | Verontreiniging door vuil in de opslag                                 | Schoonmaak-programma<br>Werkinstructie reiniging en desinfectie | Visueel        | Dagelijks     | Ruimten zijn visueel schoon   | Opnieuw schoonmaken   |
|                               | Te lang verblijf van eieren in de opslag                               | FIFO<br>Voorraadbeheer  | Visueel        | Continu       | Klasse-A-eieren: de werkdag na verpakking uitleveren<br>Klasse B-eieren: FIFO   | Eieren zo snel mogelijk afzetten  |
| Opslaan verpakkings-materiaal | Verontreiniging door vuil in de opslag                                 | Schoonmaak-programma<br>Werkinstructie reiniging en desinfectie | Visueel        | Dagelijks     | Ruimten zijn visueel schoon   | Opnieuw schoonmaken   |
| Verpakken                     | Vervuiling of schade door afwijkingen aan verpakkingen                 | Werkinstructie verpakken  | Visueel        | Continu       | Onbeschadigd, vrij van vocht en schoon  | Verwijderen uit productie   |
|                               | Onjuiste opgave THT-datum  | Werkinstructie etikettering                                     | administratief | iedere partij | THT = 28 dagen vanaf de legdatum  | Aanpassen THT-datum   |

**BIJLAGE 7: SCHOONMAAKPROGRAMMA VERZAMELAARS**

| OBJECTEN                           | METHODE(N) EN/OF<br>TE VERRICHTEN<br>WERKZAAMHEDEN          | FREQUENTIE VAN REINIGING<br>(aangegeven met een X) |                |                | OPMERKINGEN   | PARAAF<br>VOOR<br>UITGEVOERD |   |   |   |   |   |
|------------------------------------|---|--|----------------|----------------|---|------------------------------|---|---|---|---|---|
|                                    |   | NAAR<br>BEHOEFTE                                   | DAGE-<br>LIJKS | WEKE-<br>LIJKS |   | M                            | D | W | D | V | Z |
| Containers                         | Zichtbaar vuil verwijderen                                  | X  |                |                | Indien nodig desinfecteren en drogen vóór gebruik   |                              |   |   |   |   |   |
| Ontvangstruimte                    | Zichtbaar vuil verwijderen                                  |  | X              |                | Moet schoon en droog zijn                           |                              |   |   |   |   |   |
|                                    | Vloer reinigen  | X  | X              |                | In ieder geval aan het einde van de werkdag         |                              |   |   |   |   |   |
| Bakken of trays met kapotte eieren | Verwijderen uit de productieruimten, leeggooien en reinigen | X  | X              |                | Gebroken eieren bestemmen als categorie 3-materiaal |                              |   |   |   |   |   |
| Afvalruimte                        | Zichtbaar vuil verwijderen                                  | X  |                | X              | Moet schoon en droog zijn                           |                              |   |   |   |   |   |
|                                    | Na legen: reinigen en ontsmetten                            | X  |                |                | Moet schoon en droog zijn                           |                              |   |   |   |   |   |
| Opslagruimte                       | Zichtbaar vuil verwijderen                                  | X  |                |                | Moet schoon en droog zijn                           |                              |   |   |   |   |   |
| Schoonmaakmateriaal                | Grondig reinigen  | X  |                | X              | Indien nodig desinfecteren                          |                              |   |   |   |   |   |
| Overige zaken                      | Specifiek te vermelden onder "Opmerkingen" (Zie *)          |  |                |                | * . . . . .<br>* . . . . .<br>* . . . . .           |                              |   |   |   |   |   |

WEEKNUMMER: . . . . .

HANDTEKENING BEDRIJFSLEIDING: . . . . .

## BIJLAGE 8: SCHOONMAAKPROGRAMMA PAKSTATION

| OBJECTEN                           | METHODE(N) EN/OF<br>TE VERRICHTEN<br>WERKZAAMHEDEN       | FREQUENTIE VAN REINIGING<br>(aangegeven met een X) |                |                | OPMERKINGEN  | PARAAF<br>VOOR<br>UITGEVOERD |   |   |   |   |   |
|------------------------------------|--|--|----------------|----------------|--|------------------------------|---|---|---|---|---|
|                                    |  | NAAR<br>BEHOEFTE                                   | DAGE-<br>LIJKS | WEKE-<br>LIJKS |  | M                            | D | W | D | V | Z |
| Containers en kratten              | Zichtbaar vuil verwijderen                               | X  |                |                | Indien nodig desinfecteren en drogen vóór gebruik  |                              |   |   |   |   |   |
| Ontvangstruimte                    | Zichtbaar vuil verwijderen                               |  | X              |                | Moet schoon en droog zijn  |                              |   |   |   |   |   |
|                                    | Vloer reinigen   | X  | X              |                | In ieder geval aan het einde van de werkdag  |                              |   |   |   |   |   |
| Bakken of trays met kapotte eieren | Verwijderen uit productieruimten, leeggooien en reinigen | X  | X              |                | Gebroken eieren bestemmen als categorie 3-materiaal  |                              |   |   |   |   |   |
| Sorteer- en verpakkingsmachines    | Bij breken van een ei directe verwijdering en reiniging  | X  | X              |                | Geldt ook voor de vloeren  |                              |   |   |   |   |   |
|                                    | Zuignappen verwisselen en reinigen (of vervangen)        | X  | X              |                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Moeten schoon én <b>droog</b> zijn vóór gebruik</li> <li>• Tenminste aan einde werkdag en zodra vuil</li> </ul> |                              |   |   |   |   |   |
|                                    | (aanvoer) rollerbanen                                    |  | X              |                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Moeten schoon én <b>droog</b> zijn vóór gebruik</li> <li>• tenminste einde werkdag</li> </ul>                   |                              |   |   |   |   |   |
|                                    | opvang bakken struif                                     | X  | X              |                | Struif bestemmen als categorie 3-materiaal   |                              |   |   |   |   |   |
| Productieruimten                   | Vloer reinigen   | X  | X              |                | In ieder geval aan het einde van de werkdag  |                              |   |   |   |   |   |

| OBJECTEN              | METHODE(N) EN/OF<br>TE VERRICHTEN<br>WERKZAAMHEDEN | FREQUENTIE VAN REINIGING<br>(aangegeven met een X) |                |                | OPMERKINGEN   | PARAAF<br>VOOR<br>UITGEVOERD |   |   |   |   |   |
|-----------------------|--|--|----------------|----------------|---|------------------------------|---|---|---|---|---|
|                       |  | NAAR<br>BEHOEFTE                                   | DAGE-<br>LIJKS | WEKE-<br>LIJKS |   | M                            | D | W | D | V | Z |
| exclusief de machines | Zichtbaar vuil en afval verwijderen                | X  | X              |                | In ieder geval aan het einde van de werkdag   |                              |   |   |   |   |   |
| Opslagruimte          | Zichtbaar vuil verwijderen                         | X  |                |                | Moet schoon en droog zijn   |                              |   |   |   |   |   |
| Afvalruimte           | Zichtbaar vuil verwijderen                         | X  |                | X              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Moet schoon en droog zijn</li> <li>• Na afvoer afval reinigen én ontsmetten</li> </ul> |                              |   |   |   |   |   |
|                       | Na legen: reinigen en ontsmetten                   |  |                |                | Moet schoon en droog zijn   |                              |   |   |   |   |   |
| Schoonmaak-materiaal  | Grondig reinigen                                   | X  |                | X              | Indien nodig desinfecteren  |                              |   |   |   |   |   |
| Overige zaken         | Specifiek te vermelden onder "Opmerkingen" (Zie *) |  |                |                | * . . . . .<br>* . . . . .<br>* . . . . .   |                              |   |   |   |   |   |

WEEKNUMMER: . . . . .

HANDTEKENING BEDRIJFSLEIDING: . . . . .

**BIJLAGE 9: SCHOONMAAKPROGRAMMA GROSSIER**

| OBJECTEN                           | METHODE(N) EN/OF<br>TE VERRICHTEN<br>WERKZAAMHEDEN          | FREQUENTIE VAN REINIGING<br>(aangegeven met een X) |                |                | OPMERKINGEN   | PARAAF<br>VOOR<br>UITGEVOERD |   |   |   |   |   |
|------------------------------------|---|--|----------------|----------------|---|------------------------------|---|---|---|---|---|
|                                    |   | NAAR<br>BEHOEFTE                                   | DAGE-<br>LIJKS | WEKE-<br>LIJKS |   | M                            | D | W | D | V | Z |
| Containers of kratten              | Zichtbaar vuil verwijderen                                  | X  |                |                | Indien nodig desinfecteren en drogen vóór gebruik   |                              |   |   |   |   |   |
| Ontvangstruimte                    | Zichtbaar vuil verwijderen                                  |  | X              |                | Moet schoon en droog zijn                           |                              |   |   |   |   |   |
|                                    | Vloer reinigen  | X  | X              |                | In ieder geval aan het einde van de werkdag         |                              |   |   |   |   |   |
| Bakken of trays met kapotte eieren | Verwijderen uit de productieruimten, leeggooien en reinigen | X  | X              |                | Gebroken eieren bestemmen als categorie 3-materiaal |                              |   |   |   |   |   |
| Afvalruimte                        | Zichtbaar vuil verwijderen                                  | X  |                | X              | Moet schoon en droog zijn                           |                              |   |   |   |   |   |
|                                    | Na legen: reinigen en ontsmetten                            | X  |                |                | Moet schoon en droog zijn                           |                              |   |   |   |   |   |
| Opslagruimte                       | Zichtbaar vuil verwijderen                                  | X  |                |                | Moet schoon en droog zijn                           |                              |   |   |   |   |   |
| Schoonmaakmateriaal                | Grondig reinigen  | X  |                | X              | Indien nodig desinfecteren                          |                              |   |   |   |   |   |
| Overige zaken                      | Specifiek te vermelden onder "Opmerkingen" (Zie *)          |  |                |                | * . . . . .<br>* . . . . .<br>* . . . . .           |                              |   |   |   |   |   |

WEEKNUMMER: . . . . .

HANDTEKENING BEDRIJFSLEIDING: . . . . .

## **BIJLAGE 10: WERKINSTRUCTIE REINIGING EN DESINFECTIE**

N.B.: Dit is een voorbeeld-werkinstructie. Werk bij het gebruik van reinigings- en desinfectiemiddelen altijd volgens de gebruiksinstructie van de leverancier.

### ***Algemene werkwijze en aandachtspunten bij reinigen en desinfecteren***

1. Werk altijd van boven naar beneden.
2. Vergeet niets. Ga alle bedrijfsruimten, installaties, apparatuur en andere gebruikte materialen grondig na.
3. Verwijder het grove vuil grondig en zoveel mogelijk droog.
4. Demonteer, als dit nodig is, de apparaten of machines opdat de onderdelen apart kunnen worden schoongemaakt en/of gedesinfecteerd.
5. Ga, indien nodig, over tot natte reiniging.
6. Ga pas daarna en indien nodig over tot desinfecteren.
7. Bereid oplossingen van reinigings- en/of desinfectiemiddelen altijd vlak vóór gebruik en in de juiste concentratie in warm water, tenzij anders is voorgeschreven op de verpakking of bijsluiter.
8. Zorg voor een goede menging van water en reinigings- en/of desinfectiemiddel.
9. Let bij nat reinigen vooral op de inwerktijd en de temperatuur, omdat die van invloed zijn op het uiteindelijke resultaat.
10. Desinfecteer pas wanneer de gereinigde oppervlakken droog zijn. Bij het ontsmetten van natte oppervlakken is een hogere concentratie desinfectiemiddel nodig, vanwege verdunning door het achtergebleven spoelwater.
11. Laat het desinfectiemiddel inwerken gedurende de voorgeschreven inwerktijd. Spel het middel vervolgens zorgvuldig af en laat de oppervlakten drogen; gebruik daarbij geen hulpmiddelen (zoals een trekkertje), om nabesmetting te voorkomen.
12. Let op de logische werkvolgorde: als een apparaat gerepareerd wordt en/of als in een ruimte reparaties worden uitgevoerd moet na afloop tenminste grondig gereinigd worden en indien nodig volgt een ontsmetting.

### ***Aanvullende instructies voor pakstations***

1. Verwijder kapotte eieren op de machines en op de vloer onmiddellijk en zorgvuldig. Reinig daarna het verontreinigde oppervlak.
2. Zorg dat materiaal voor het verwijderen van de eiresten onder handbereik ligt en schoon is.
3. Zorg dat bij elke machine rollen schoonmaakpapier aanwezig zijn. Verzamel dit na gebruik en zorg voor een correcte afvoer ervan.
4. Maak de emmers en/of bakken met kapotte eieren ten minste dagelijks schoon en reinig deze aan het einde van de dag.

## BIJLAGE 11: WERKINSTRUCTIE PERSOONLIJKE HYGIËNE

N.B.: Dit is een voorbeeld-werkinstructie. Gebruik dit voorbeeld als basis om een eigen werk-instructie op te stellen.

1. U bent verantwoordelijk voor uw persoonlijke hygiëne.
2. Het is verboden in de bedrijfsruimten te eten, kauwen, drinken, spugen en roken.
3. Was vóór aanvang van de werkzaamheden, voor en na iedere pauze en na afloop van de werkzaamheden de handen grondig met een geschikt handreinigingsmiddel onder stromend (warm) water.
4. Was de handen altijd direct na toiletbezoek, na het werken met besmet materiaal en verder steeds als dat om andere redenen nodig is.
5. Kleine snij- en/of schaafwonden aan handen of armen moeten altijd met een waterafstotend verband met een van eieren afwijkende kleur worden bedekt voordat de werkzaamheden worden gestart of hervat.
6. Wanneer u geïnfecteerde wonden, huidinfecties, huidaanandoeningen of andere besmettelijke aandoeningen heeft, mag u niet zonder voorzorgsmaatregelen in een productieruimte werken. Bij diarree is werken met levensmiddelen niet toelaatbaar. Bij besmettelijke aandoeningen moet u voor aanvang van de werkzaamheden overleggen met de productiechef over de te nemen voorzorgsmaatregelen of alternatieve werkzaamheden.
7. De op het bedrijf gedragen werkkleding moet geschikt zijn voor het soort werk dat erin wordt verricht.
8. Bij aanvang van de werkzaamheden is de werkkleding schoon. Bij vervuiling wordt de kleding gewisseld. Daarnaast wordt de werkkleding minimaal wekelijks verschoond.
9. Als handschoenen bij de bewerking van eieren worden gebruikt, moeten deze in een schone en hygiënische conditie gehouden worden. Het dragen van handschoenen wordt tot een minimum beperkt en stelt iemand **niet** vrij van het grondig wassen van zijn of haar handen.
10. Het aantal bezoekers wordt zoveel mogelijk beperkt. Als bezoek nodig is kan het eventueel geregistreerd worden. Iedere bezoeker moet zich houden aan deze regels voor persoonlijke hygiëne en gezondheid.
11. Ook elke medewerker ziet erop toe dat bezoekers, maar ook de collega's deze regels voor persoonlijke hygiëne en gezondheid naleven.
12. Niet naleven van de bovengenoemde regels wordt meteen gemeld aan de verantwoordelijke persoon van de organisatie en gecorrigeerd.



**BIJLAGE 12: VOORBEELD PLATTEGROND MET AANDUIDING VAN GEPLAATSTE VERDELINGSMIDDELEN**

|   |  |                                     |                              |
|---|--|-------------------------------------|------------------------------|
| KANTINE                                   | KANTOOR/<br>EXPEDITIE                                  | ONTVANGST<br>EIEREN<br><br>1 = ☒    |                              |
| OPSLAG<br>VERPAKTE<br>EIEREN<br><br>3 = ☒ | SCHOUW-, SORTEER- EN<br>VERPAKKINGSRUIMTE<br><br>2 = ☒ |                                     |                              |
|   | MAGAZIJN<br><br>4 = ☒                                  | OPSLAG<br>VERPAKKINGEN<br><br>5 = ☒ | AFVAL<br>OPSLAG<br><br>6 = ☒ |

☒ = PLAATS VAN VERDELINGSMIDDEL

**BIJLAGE 13: CONTROLESHEMA VOOR ONGEDIERTEBESTRIJDING  
(ÉÉNMAAL PER TWEE MAANDEN DOOR TE NEMEN)**

| Plaats van het middel | Naam/namen van het/de aldaar gebruikte middel(en)* | Datum van plaatsing | Gecontroleerd JA / NEE | Genomen acties (b.v. middel is vervangen of bijgevoerd) | Eventuele andere opmerkingen of constatering |
|-----------------------|--|---------------------|------------------------|---|--|
| 1                     |  |                     |                        |   |  |
| 2                     |  |                     |                        |   |  |
| 3                     |  |                     |                        |   |  |
| 4                     |  |                     |                        |   |  |
| 5                     |  |                     |                        |   |  |
| 6                     |  |                     |                        |   |  |

***\*) Voor het gebruik van chemische verdelgingsmiddelen is een bewijs van vakbekwaamheid nodig***

|                   |  |                           |
|-------------------|--|---------------------------|
| GECONTROLEERD OP: |  | DATUM VORIGE<br>CONTROLE: |
|                   |  |                           |
| NAAM CONTROLEUR:  |  | PARAAF BEDRIJFSLEIDING:   |
|                   |  |                           |

## **BIJLAGE 14: WERKINSTRUCTIE CHAUFFEURS**

### **Acceptatie van consumptie-eieren op legpluimveebedrijven**

1. Inspecteer de eieren voor deze te accepteren.
2. Accepteer geen eieren die zichtbaar gebroken of ongestempeld zijn. Ongestempelde eieren kunnen geaccepteerd worden, als daarover een afspraak gemaakt is.
3. Accepteer geen eieren als deze zichtbaar door ongedierte geïnfesteerd zijn.
4. Overleg bij bijzondere afwijkingen met de bedrijfsleiding van het pakstation (of verzamelaar) voordat de eieren worden geaccepteerd.

### **Hygiënisch laden van consumptie-eieren op legpluimveebedrijven**

1. Op elk legpluimveebedrijf gelden wettelijke normen voor de hygiëne, bedoeld om zowel de leghennen als de op te halen eieren gezond te houden.
2. Betreedt voor het ophalen van de eieren het legpluimveebedrijf niet verder dan noodzakelijk is, maar kom in ieder geval NIET in de stallen.
3. Als het betreden van de stallen voor het ophalen van de eieren toch niet te vermijden is, trek dan een schone overall, schoon schoeisel en schone (werk)handschoenen aan - deze worden door de legpluimveehouder aangeleverd.
4. Als op een legpluimveebedrijf nog andere eisen dan van punt 2. en 3. worden gesteld ten aanzien van de hygiëne, leef dan ook deze altijd na.
5. Ook voor meerrijdende personen gelden alle bovenstaande voorschriften.

### **Verantwoord laden, rijden en lossen**

1. Zorg dat het vervoermiddel in goede conditie verkeert en dat tijdig aandacht wordt besteed aan onderhoud van het materieel en aan periodieke veiligheidskeuringen.
2. Voorkom gehaast laden, rijden en lossen van de eieren.
3. Controleer altijd of de lading veilig geladen is, zodat verschuiven of omvallen van de vracht wordt voorkomen.
4. Rij rustig en anticipeer op het gedrag van medeweggebruikers, zodat plotseling remmen zoveel mogelijk voorkomen wordt.
5. Beperk zoveel mogelijk temperatuur- en luchtvochtigheidsschommelingen tijdens laden, rijden en lossen. Neem maatregelen om deze schommelingen te verkleinen (ventilatie, aanpassing rijtijden etc.).
6. Als, voorafgaand aan de te laden eieren, niet-levensmiddelen vervoerd zijn in de vrachtwagen, dan moet de vrachtwagen volledig gereinigd en ontsmet worden.
7. Vervoer ongesorteerde en gesorteerde eieren niet gelijktijdig.

8. Als dit laatste toch het geval is, voorkom dan het risico van onderlinge besmetting door tenminste de gesorteerde en de ongesorteerde eieren NIET door elkaar heen te plaatsen, waarbij beide soorten eieren zoveel mogelijk fysiek van elkaar gescheiden zijn.
9. Beperk zoveel mogelijk het gelijktijdig vervoeren van (on)gesorteerde eieren en retour- of afgekeurde vrachten.
10. Als dit laatste toch het geval is, voorkom dan het risico van onderlinge besmetting door tenminste de (on)gesorteerde eieren en de retour- of afgekeurde vrachten NIET door elkaar heen te plaatsen, waarbij de beide soorten eieren zoveel mogelijk fysiek van elkaar gescheiden zijn.
11. Let ook bij het gecombineerd vervoeren van emballage (b.v. winkelcontainers of retourkragen) op het voorkomen van het risico van onderlinge besmetting.
12. Maak het vervoermiddel bij zichtbare vervuiling en tenminste eenmaal per week grondig w schoon en desinfecteer het.
13. Volg voor het schoonmaken en/of desinfecteren tenminste de werkinstructie "Reiniging en desinfectie" uit deze hygiëncode.
14. Zorg dat het laadgedeelte en de laadklep van het vervoermiddel altijd vrij zijn van zichtbaar vuil en eiresten.
15. Als het vervoermiddel gebruikt is voor andere producten dan eieren, maak dan voorafgaand aan het transport van eieren het laadgedeelte van het vervoermiddel schoon en desinfecteer dit zo nodig.
16. Zorg dat er zodanige maatregelen worden getroffen dat ongedierte en huisdieren tijdens het laden, rijden en lossen afdoende worden geweerd en/of bestreden.
17. Meld geconstateerde beschadigingen van eieren of verpakkingen bij het laden, rijden of lossen direct bij de bedrijfsleiding van het pakstation / de verzamelaar.
18. Alle bovenstaande voorschriften gelden ook voor meerijsende personen.
19. Niet naleven van de bovengenoemde regels wordt meteen gecorrigeerd.

#### **Bijzondere voorwaarden bij (dreigende) dierziekten**

20. Neem de wettelijke voorschriften in acht.
21. Neem de aanvullende instructie van het leverende én het afnemende bedrijf in acht.

## **BIJLAGE 15: WERKINSTRUCTIE ONTVANGST**

N.B. Een aantal van de hier genoemde activiteiten vindt al bij de planning plaats.

1. Controleer of van de pluimveehouder, waarvan eieren worden aangevoerd, een recente negatieve salmonellauitslag (jonger dan 15 weken) beschikbaar is. Controleer hierbij ook de stalnummers.
2. Controleer of de legdatums van de te leveren eieren voldoende recent zijn (niet ouder dan 3 dagen, in uitzonderingsgevallen tot maximaal 10 dagen).
3. Controleer of van de pluimveehouder, waarvan eieren worden aangevoerd, een recent dioxine/DL-PCB-onderzoek beschikbaar is of dat er een melding is dat het gebruikte voer de grenswaarden voor dioxinen en/of DL-PCB's overschreed.
4. Controleer of er aanleiding bestaat om aanwezigheid van verboden stoffen of residuen van diergeneesmiddelen (boven de norm) te vermoeden.
5. Wees alert op tekenen van aanwezigheid van ongedierte op of bij de eieren. Neem bij een dergelijke aanwezigheid maatregelen om verspreiding van het ongedierte naar het bedrijf te voorkomen. Maak afspraken met het pluimveebedrijf van herkomst om de oorzaak van de aanwezigheid van ongedierte op te sporen en weg te nemen.
6. Controleer of de klimaatomstandigheden in de wagen voldoende beheerst zijn.
7. Controleer of de eieren niet beschadigd zijn door onjuist laden en/of onrustig rijgedrag.
8. Controleer de hygiënische staat van de eieren, de vrachtwagen en de hulpmiddelen.
9. Controleer of de etikettering en de merking van de aangevoerde eieren in orde is.

## **BIJLAGE 16: WERKINSTRUCTIE OPSLAG**

1. Controleer de klimaatomstandigheden en neem actie als deze niet goed zijn.
2. Vermijd gelijktijdige opslag van eieren met andere levensmiddelen die geuren kunnen overdragen.
3. Vermijd gelijktijdige opslag van eieren met besmette eieren, afgekeurde partijen of retourzendingen of gelijktijdige opslag van eieren van klasse A en B of zorg voor voldoende scheiding in ruimte of door luchtstromen.
4. Zorg dat de opslagruimte vrij is van zichtbaar vuil. Ruim zichtbaar vuil en kapotte eieren onmiddellijk op, maak schoon en desinfecteer.
5. Reinig en desinfecteer de ruimten volgens het schoonmaakschema.
6. Zorg voor een adequaat voorraadbeheer, waarbij FIFO-systeem wordt gehanteerd.

## **BIJLAGE 17: WERKINSTRUCTIE SCHOUWEN**

1. Controleer de eieren op breuken en beschadigingen en sorteer beschadigde en vervuilde eieren uit of gebruik een systeem van geautomatiseerde crackdetectie.
2. Schouw het ei en sorteer eieren met defecten aan cuticuls, luchtkamer, eiwit of dooier of met een zichtbaar ontwikkelde kiem uit.
3. Selecteer eieren met een afwijkende geur uit.
4. Ruim gebroken eieren op, maak schoon en desinfecteer.
5. Reinig en desinfecteer de apparatuur volgens het schoonmaakschema.

## **BIJLAGE 18: WERKINSTRUCTIE SORTEREN**

1. Zorg dat de sorteermachine regelmatig geijkt wordt.
2. Ruim gebroken eieren in het sorteerproces onmiddellijk op. Reinig en ontsmet de verontreinigde delen.
3. Vervang door eierstruif vervuilde zuignappen zo snel mogelijk door schone en droge exemplaren.
4. Reinig en ontsmet verontreinigde zuignappen en laat deze drogen voordat ze weer worden gebruikt.
5. Reinig en ontsmet de sorteermachine volgens het schoonmaakschema.



## **BIJLAGE 19: WERKINSTRUCTIE VERPAKKEN EN ETIKETTEREN**

1. Controleer verpakkingsmateriaal voordat het wordt ingezet. Vervuilde of beschadigde verpakkingen worden verwijderd.
2. Controleer bij iedere nieuwe partij te verpakken eieren of de aanduidingen op de etiketten juist zijn.
3. Voorzie grootverpakkingen eieren van de voorgeschreven modelaanduidingen (zie normblad).



## BIJLAGE 21: SCHEMA SALMONELLAONDERZOEK (SWAB-BEMONSTERING) VAN PAKSTATIONS EN VERZAMELAARS

Dit onderzoek vindt ten minste éénmaal per kwartaal plaats.

Controleer voor het nemen van swabmonsters de reinheid van de bemonsteringsplaatsen. Bij de beoordeling “matig” of “slecht” heeft het geen zin een swabbemonstering uit te voeren. Er zal dan eerst goed gereinigd moeten worden.

| Visuele beoordeling     |                       |
|-------------------------|-----------------------|
| Reinheid sorteermachine | goed / matig / slecht |
| Kwaliteit vloer         | goed / matig / slecht |
| Reinheid vloer          | goed / matig / slecht |
| Kwaliteit muren/plafond | goed / matig / slecht |
|                         |                       |

| Bemonsteringsplaatsen (per sorteerlijn) | Aantal swabs | Onderzoek op salmonellae | Pakstation | Verzamelaar      |
|---|--------------|--------------------------|------------|------------------|
| 1. Aanvoerband(en) sorteermachine       | 5            |                          |            | n.v.t.           |
| 2. Zuigers sorteermachine               | 5            |                          |            | n.v.t.           |
| 3. Afvoerbanen sorteermachine           | 5            |                          |            | n.v.t.           |
| 4. Vloer achter sorteermachine          | 5            |                          |            | vloer in pakhuis |
| 5. Overige                              | 5            |                          |            |                  |
|   |              |                          |            |                  |
| <b>Opmerkingen:</b>                     |              |                          |            |                  |
|   |              |                          |            |                  |
|   |              |                          |            |                  |

Bij het aantonen van salmonella moeten de betreffende bemonsteringsplaatsen goed gereinigd en gedesinfecteerd worden. Hierna vindt opnieuw bemonstering plaats.

Bij aanhoudend goede resultaten (visuele beoordeling reinheid is “goed” en salmonella wordt niet aangetoond), kan de frequentie verlaagd worden naar twee of één keer per jaar.

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Datum monsternamen:      |  |
| Naam monsternemer:       |  |
| Locatie genomen monster: |  |
| Tijdstip monsternamen:   |  |
|                          |  |

**BIJLAGE 22: VOORBEELD VAN HET REGISTREREN VAN INSTRUCTIES EN OPLEIDINGEN**

| <b>Naam medewerker</b> | <b>Gevolgde opleiding, cursus, werkoverleg o.i.d.</b>  | <b>Datum</b> | <b>Opmerkingen</b>                    |
|------------------------|--|--------------|---------------------------------------|
| E.I. Inpakker          | werkinstructie door bedrijfsleider bij indiensttreding | .....        |                                       |
|                        | Cursus Pakstation medewerker IPC Dier B'veld.          | .....        | Certificaat behaald; kopie in dossier |
|                        | Werkoverleg invoering herziening Hygiënecode           | .....        | Aanwezig op bijeenkomst               |
|                        |  |              |                                       |
|                        |  |              |                                       |
|                        |  |              |                                       |
|                        |  |              |                                       |

**BIJLAGE 23:** Overzicht van wettelijke eisen die met de hygiëncode worden afgedekt

| <b>Wettelijke bepalingen</b>   | <b>Vindplaats in hygiëncode</b>   |
|--|---|
| <b>Verordening 852/2004 (voedselhygiëne)</b>   |   |
| • Bijlage I (primaire productie)   | n.v.t.  |
| • Bijlage II, hoofdstuk I en II (eisen bedrijfsruimten)  | Paragrafen 2.1 (bouwkundige voorzieningen), 2.2 (inrichtingsvereisten) en 2.6 (onderhoud gebouwen, installaties en apparatuur)  |
| • Bijlage II, hoofdstuk III (bijzondere bedrijfsruimten)   | n.v.t.  |
| • Bijlage II, hoofdstuk IV (vervoer)   | Paragraaf 2.4 (vervoermiddelen) en punt 3.2.1 (vervoeren)   |
| • Bijlage II, hoofdstuk V (uitrusting)   | Paragrafen 2.5 (apparatuur en uitrusting) en 2.6 (onderhoud gebouwen, installaties en apparatuur)   |
| • Bijlage II, hoofdstuk VI (levensmiddelenafval)   | Paragraaf 2.9 (afvalbeheersing)   |
| • Bijlage II, hoofdstuk VII (watervoorziening)   | Paragraaf 2.8 (watervoorziening)  |
| • Bijlage II, hoofdstuk VIII (persoonlijke hygiëne)  | Paragraaf 2.11 (persoonlijke hygiëne en gezondheidseisen)   |
| • Bijlage II, hoofdstuk IX (levensmiddelen)  | Punten 3.2.1 (vervoeren), 3.2.2 (ontvangen), 3.2.3 (opslaan), 3.2.4 (schouwen), 3.2.5 (sorteren), 3.2.6 (verpakken en etiketteren) en 3.2.7 (controleren eindproduct) |
| • Bijlage II, hoofdstuk X (verpakking)   | Punt 3.2.6 (verpakken en etiketteren)   |
| • Bijlage II, hoofdstuk XI (warmtebehandeling)   | n.v.t.  |
| • Bijlage II, hoofdstuk XII (opleiding)  | Paragraaf 2.12 (opleidingen)  |
| <b>Verordening 853/2004 (hygiëne dierlijke producten)</b>  |   |
| • Bijlage I (definities)   | Hoofdstuk 1 (inleiding)   |
| • Bijlage II, sectie I (identificatiemerken)   | n.v.t.  |
| • Bijlage II, sectie II (HACCP)  | Hoofdstuk 3 (procesbeheersing)  |
| • Bijlage II, sectie III (voedselketeninformatie)  | n.v.t.  |
| • Bijlage III, alle secties m.u.v. sectie X (eieren)   | n.v.t.  |
| • Bijlage III, sectie X (eieren)   | Punten 3.2.1 (vervoeren), 3.2.3 (opslaan) en 3.2.6 (verpakken en etiketteren)   |
| <b>Diverse bepalingen uit</b><br>• <b>Verordening 1069/2009 (dierlijke bijproducten) en</b><br>• <b>Verordening 142/2011 (uitvoeringsvoorschriften dierlijke bijproducten)</b> | Paragraaf 2.9 (afvalbeheersing)   |
| Uitvoeringsverordening (EU) nr. 931/2011)  | Paragraaf 4.1 (partij-identificatie)  |
| Verordening (EG) Nr. 589/2008 ( <b>bepalingen t.a.v. merking en aanduiding</b> )   | Paragraaf 4.1 (partij-identificatie) en punt 3.2.6 (verpakken en etiketteren)   |