



Hygiëncode Eieren

voor eierhandelaren,
pakstations,
verzamelaars en
grossiers van eieren



Vereniging Eierhandelaren
en Eiproductfabrikanten

Besproken in Regulier Overleg Warenwet op d.d. 10 juni 2025.
Goedgekeurd door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport op d.d. 18 mei 2026
Gepubliceerd in de Staatscourant d.d. 26 mei 2026

Voorwoord

Dit is de nieuwe hygiënecode Eieren voor eierhandelaren, pakstations, verzamelaars en grossiers. De versie van de hygiënecode Eieren uit 2002 opgesteld door Productschap Pluimvee en Eieren komt hiermee te vervallen. Deze hygiënecode is opgesteld door de Algemene Nederlandse Vereniging van Eierhandelaren en Eiproductfabrikanten (Anevei) en in nauw overleg tussen bedrijven in de eiersector, de Stichting Controle Orgaan Kwaliteits Zaken (COKZ) en de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA). Het beheer van deze hygiënecode ligt bij Anevei.

De hygiënecode geeft invulling aan de Europese levensmiddelenwetgeving. Deze wetgeving heeft betrekking op de algemene en de specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong en is daarmee ook van belang voor eierhandelaren (zonder eigen bedrijfsruimte), pakstations, verzamelaars en grossiers. De eierhandel heeft daarnaast te maken met een aantal expliciete vereisten die voortvloeien uit andere regelgeving. De eierhandel kiest er bewust voor deze regelgeving onderdeel te laten uitmaken van deze hygiënecode. In het overzicht wettelijke eisen staat alle regelgeving uitgewerkt. De goedkeuring van de hygiënecode Eieren is alleen van toepassing op de onderdelen die invulling geven aan de Europese levensmiddelenwetgeving.

De herziene hygiënecode voor eierhandelaren, pakstations, verzamelaars, en grossiers is op (datum) goedgekeurd door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport en is van toepassing 1 maand na publicatie in de Staatscourant.

Veenendaal, (datum)

Inhoudsopgave

Voorwoord.....	3
Inhoudsopgave.....	4
1. Inleiding	6
1.1 Toepassingsgebied	6
1.2 Relatie met wetgeving	7
1.3 Controle en toezicht.....	7
2. Basisvoorwaardenprogramma	8
2.1 Bedrijfsregistratie en erkenning	8
2.2 Bouwkundige voorzieningen	8
2.3 Inrichtingsvereisten.....	10
2.4 Sanitaire voorzieningen.....	11
2.5 Verpakkingen	11
2.6 Vervoersmiddelen.....	12
2.7 Apparatuur en uitrusting.....	12
2.8 Reiniging en desinfectie	13
2.9 Watervoorziening	15
2.10 Afvalbeheersing	15
2.11 Plagadier wering en bestrijding	18
2.12 Persoonlijke hygiëne en gezondheidseisen	20
2.13 Opleidingen, trainingen en instructie	21
2.14 Herverdeling van levensmiddelen	21
2.15 Voedselveiligheidscultuur	22
3. Gevareninventarisatie.....	23
3.1 Chemische gevaren	23
3.2 Microbiologische gevaren	23
3.3 Fysische gevaren	25
3.4 Allergenen.....	25
3.5 Import, Export en Intraverkeer	25
3.6 Scheepsbevoorrading.....	27
3.7 Controle eieren	27
4. Aandachtspunten per processtap.....	29
4.1 Vervoeren	29
4.2 Ontvangen	29
4.3 Opslag eieren	32
4.4 Schouwen en sorteren	33
4.5 Verpakken en traceerbaarheid.....	35
4.6 Export	39
4.7 Scheepsbevoorrading.....	39
5. Melden onveilige levensmiddelen	41

BIJLAGE 1: Definities	42
BIJLAGE 2: Verwijzing naar Europese verordeningen.....	50
BIJLAGE 3: Overzicht overige Europese verordeningen	51
BIJLAGE 4: Schoonmaakprogramma's.....	52
BIJLAGE 5: Werkinstructie Reinigen en desinfectie.....	56
BIJLAGE 6: Schema Salmonellaonderzoek (swab-bemonstering).....	57
BIJLAGE 7: Controleschema voor Ongediertebestrijding (éénmaal per twee maanden door te nemen)	58
BIJLAGE 8: Voorbeeld plattegrond met aanduiding van geplaatste biociden	59
BIJLAGE 9: Werkinstructie Persoonlijke Hygiëne.....	60
BIJLAGE 10: Virussen	61
BIJLAGE 11: Bezoekersregistratielijst.....	64
BIJLAGE 12: Processchema eierhandelaar, verzamelaar, pakstation en grossier	65
BIJLAGE 13: Werkinstructie Chauffeurs	66
BIJLAGE 14: Werkinstructie Ontvangst.....	68
BIJLAGE 15: Omschrijving "Ei – Klasse A"	69
BIJLAGE 16: Omschrijving "Ei – Klasse B"	72
BIJLAGE 17: Literatuurlijst	74
BIJLAGE 18: Versiebeheer.....	76

1. Inleiding

In de Europese levensmiddelenwetgeving, de Algemene levensmiddelenverordening (EG) nr. 178/2002, en de onderliggende hygiëneverordeningen liggen de basisvoorwaarden vast van hoe veilig voedsel te produceren. Alle bedrijven die zich bezig houden met de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen zijn verantwoordelijk om de voedselveiligheid van een product te waarborgen.

“De in deze hygiëncode omschreven procedures zijn een uitwerking van de HACCP-beginselen van Verordening (EG) nr. 852/2004 en verordening (EG) 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) 853/2004 wordt voldaan”.

De voedselveiligheidsvoorschriften zijn opgenomen in Verordeningen (EG) nr. 852/2004 en nr. 853/2004, ook wel gezamenlijk het hygiënepakket genoemd. In het hygiënepakket is vastgelegd dat levensmiddelenbedrijven invulling moeten geven aan een voedselveiligheidsplan gebaseerd op de HACCP-beginselen (Hazard Analysis of Critical Control Points). Dit houdt in dat de mogelijke gevaren voor de voedselveiligheid zijn geïnventariseerd en dat er maatregelen genomen worden om de risico's te beheersen. Door een voedselveiligheidsplan maken levensmiddelenbedrijven aantoonbaar dat ze voldoen aan de eisen om een veilig levensmiddel in de handel te brengen.

De hygiëncode Eieren is een voedselveiligheidsplan voor bedrijven uit de eierhandel om aan de hygiëneverordeningen te voldoen. De gevareninventarisatie en het opstellen van beheersmaatregelen, in het geval van de eierhandel het opstellen van punten van aandacht, is al uitgevoerd. Bedrijven zijn zelf verantwoordelijk voor de voedselveiligheid van de door hen voortgebrachte producten.

De definities benoemd in deze hygiëncode worden toegelicht in [bijlage 1](#).

1.1 Toepassingsgebied

Deze hygiëncode is specifiek van toepassing op bedrijven die (on)gesorteerde kippeneieren (eieren die gelegd zijn door kippen van de soort Gallus gallus) aankopen en verhandelen, die geschikt zijn voor directe menselijke consumptie of voor verwerking tot eiproduct. Concreet betekent dit dat de code gebruikt kan worden door eierhandelaren, pakstations, verzamelaars en grossiers.

Gebruikers van de hygiëncode eieren dienen zelf te beoordelen of de code alle activiteiten in het bedrijf, die betrekking hebben op voedselveiligheid, omvat. Bedrijven met processen of producten die buiten de reikwijdte van deze hygiëncode vallen, bijvoorbeeld als er naast eieren van de soort Gallus gallus ook nog andere producten worden verhandeld, dienen de risico's van deze activiteiten in afzonderlijke procedures te zijn ondervangen. Dit kan door gebruik te maken van goedgekeurde hygiëncodes die door andere sectoren of branches zijn opgesteld die deze processen wel beschrijven. Voor processtappen die in geen enkele hygiëncode zijn beschreven moeten de bedrijven een eigen voedselveiligheidsplan opstellen om de voedselveiligheid te waarborgen.

Eierhandelaren zijn bedrijven die geen eigen bedrijfsruimte hebben om eieren op te slaan. Voor eierhandelaren geldt dat zij zich bezig houden met de in- en verkoop van eieren op afstand. Deze bedrijven houden zich voornamelijk bezig met de handel van eieren binnen de EU en op kleinere schaal met de import en export van eieren uit en naar landen buiten de EU. Eierhandelaren moeten zich realiseren dat naleven van de HACCP beginselen voor hen evengoed verplicht is als voor de bedrijven die wel een opslag-, sorteer- en verpakkingslocatie hebben. Wel zal bij elke processtap nagegaan moeten worden of dit wel of niet van toepassing is op de betreffende bedrijfssituatie.

1.2 Relatie met wetgeving

Door een voedselveiligheidsplan maken levensmiddelenbedrijven aantoonbaar dat ze voldoen aan de eisen om een veilig levensmiddel in de handel te brengen. Eierhandelaren, pakstations, verzamelaars en grossiers moeten zich houden aan de algemene voorschriften in bijlage II van Verordening (EG) nr. 852/2004 en de specifieke voorschriften om te voldoen aan microbiologische criteria, temperatuurbeheersing voor levensmiddelen en het uitvoeren van analyses die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen. Mogelijke chemische, microbiologische en fysieke gevaren of risico's in de bedrijfsvoering en in het productieproces worden in kaart gebracht. De omschreven procedures zijn een uitwerking van Verordening (EG) nr. 852/2004 artikel 3, 4 en 5 en Verordening (EG) nr. 853/2004. Het handelen in strijd met deze artikelen 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 en basisvoorwaarden van Verordening (EG) nr. 852/2004 en Verordening (EG) nr. 853/2004 wordt voldaan.

Zoals in het voorwoord is aangegeven, staan in deze hygiëncode ook vereisten uit andere wet en regelgeving vermeld die aansluiten op de hygiëneverordeningen. Waaronder de Europese Verordening (EG) nr. 2073/2005 (microbiologische criteria), Verordening (EU) nr. 2023/915, Verordening (EG) nr. 1169/2011 (voedselinformatie aan consumenten), Verordening (EG) nr. 1069/2009 en Verordening (EU) nr. 142/2011 (dierlijke bijproducten) en Uitvoeringsverordening (EU) nr. 931/2011 (traceerbaarheidsvoorschriften). In sommige gevallen wordt ook melding gemaakt van vereisten op grond van de Handelsnormenverordening (EU) nr. 2023/2465 en (EU) nr. 2023/2466 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 vermelde wet- en regelgeving te voldoen. In [bijlage 2](#) is een verwijzingstabel opgenomen met welke onderdelen in de hygiëncode invulling geven aan de hygiëneverordeningen.

1.3 Controle en toezicht

De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) is als toezichthouder verantwoordelijk voor de controle op de naleving van de levensmiddelenwetgeving en gaat na of de levensmiddelenbedrijven de voorschriften en hun verantwoordelijkheden naleven. Daartoe heeft de NVWA een systeem van officiële controles ingericht voor alle stadia van de productie, verwerking en distributie. Ingeval van een overtreding zal de NVWA maatregelen opleggen of nemen. De NVWA heeft haar taken voor wat betreft het toezicht op de eiersector gedelegeerd aan medetoezichthouder de Stichting Controle Orgaan Kwaliteits Zaken (COKZ). De NVWA is verantwoordelijk voor de correcte uitvoering van de officiële toezichttaken door het COKZ en de NVWA houdt toezicht op de uitvoering van deze taken door het COKZ.

Onder deze Hygiëncode vallen enkel de activiteiten behorende tot verzamelaars, eierhandelaren, pakstations en grossiers. Bij inspecties moeten de bedrijven medewerking verlenen aan de uitvoering daarvan.

2. Basisvoorwaardenprogramma

In dit hoofdstuk worden de algemene en specifieke hygiënevoorschriften beschreven waaraan een bedrijf moet voldoen. De onderstaande vereisten geven invulling aan artikel 4 van Verordening (EG) nr. 852/2004 (algemene hygiënevoorschriften) en aan alle specifieke voorschriften van Verordening (EG) nr. 853/2004.

2.1 Bedrijfsregistratie en erkenning

Het hygiënepakket verplicht alle levensmiddelenbedrijven zich te registreren en sommige bedrijven moeten ook erkend worden. De bedrijven waar het COKZ toezicht op uitvoert worden door het COKZ opgenomen in een register en hoeven zich niet nogmaals te registreren bij de NVWA. Pakstations moeten een erkenningsnummer hebben en moeten daarvoor erkend worden door het COKZ. Eierhandelaren, verzamelaars en grossiers moeten geregistreerd worden.

Voor het registreren bij COKZ dienen verzamelaars, pakstations en grossiers wel eerst een registratienummer bij AVINED aan te vragen. Na aanvraag wordt het bedrijf in het COKZ-register geregistreerd en zal het COKZ een afspraak inplannen om de bedrijfsruimte te beoordelen op de voorschriften van het hygiënepakket en start indien noodzakelijk de procedure voor erkenning verlening. Bij goedkeuring door het COKZ moet de erkenning voor een pakstation doorgegeven worden aan AVINED. Eierhandelaren dienen zich rechtstreeks bij het COKZ te registreren.

Wijzigingen van eigenaren, bedrijfsnaam, bedrijfsvorm of bedrijfsbeëindiging moeten doorgegeven worden aan AVINED en het COKZ. Bij wijzigingen van de bedrijfsruimte of een wijziging van een bedrijfsactiviteit moet dit doorgegeven worden aan het COKZ, zij dienen de ruimte of het proces opnieuw te beoordelen in het kader van de erkenning of de registratie.

Meer informatie over registratie en erkenning, de werkwijze en het toezicht is te vinden op [de website van het COKZ](#). Het registratieformulier van AVINED is te vinden op [de website van AVINED](#).

2.2 Bouwkundige voorzieningen

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. Het COKZ moet schriftelijk op de hoogte gebracht worden van belangrijke wijzigingen in de activiteiten en verbouwingen van het bedrijf, zie Verordening (EG) nr. 852/2004 artikel 6.

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

Algemeen

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, goed te reinigen en zo nodig te desinfecteren zijn. Uit hygiënisch oogpunt is het aan te raden om de wanden te voorzien van een lichte kleur, zodat vuiligheid goed is waar te nemen. De wanden moeten voldoende weerstand bieden tegen mechanische krachten

(botsingen) en het oppervlak van de muren moet zodanig van constructie zijn dat 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 coating laag.

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 of binnenkant van het dak 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 vocht opneembaar, goed afwasbaar en zo nodig van desinfecteerbaar materiaal zijn. De deuren moeten goed onderhouden worden. Een aanbeveling is om zelfsluitende deuren te monteren voor de hygiëne en de brandveiligheid.

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 binnen zonwering slecht is schoon te maken.

Klimaatbeheersing en ventilatie

Conform Verordening (EG) nr. 853/2004 bijlage III sectie X, hoofdstuk 1 dienen de eieren bij een constante temperatuur te worden opgeslagen en vervoerd en normaliter vóór de verkoop aan de eindverbruiker niet worden gekoeld. Gedelegeerde verordening (EU) nr. 2023/2465, artikel 4, legt vast dat eieren van klasse A geen verduurzamingsbehandeling mogen ondergaan en niet gekoeld mogen worden in ruimten of inrichtingen waar de temperatuur kunstmatig lager dan + 5 °C wordt gehouden. Eieren die tijdens een transport van minder dan 24 uur, dan wel in de detailhandel gedurende minder dan 72 uur, bij een temperatuur van minder dan + 5 °C zijn bewaard, worden evenwel niet als gekoelde eieren aangemerkt.

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 mogelijk constant 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 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 te versnellen.

Verlichting

Goede verlichting bevordert hygiënisch werken. De ruimten, 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 het risico op glas aanwezig is, 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 en apparatuur terecht komt.

2.3 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 bedrijven zorgen ervoor dat de bevoegde autoriteit (COKZ) over actuele wijzigingen in de activiteiten van pakstations, verzamelaars en grossiers, of sluiting van een bestaande inrichting op de hoogte worden gesteld.

Scheiding van de diverse ruimten

Ruimten waar eieren worden gehanteerd (de bedrijfsruimten) moeten fysiek gescheiden zijn van woonruimten, toiletten, kantines en ruimten waar dieren worden gehouden of huisdieren aanwezig zijn. Toiletten mogen niet rechtstreeks uitkomen op de bereidingsruimten, maar zijn gescheiden door een tussenruimte met minimaal twee deuren om te passeren.

Deze ruimten mogen ook niet in open verbinding staan met de bedrijfsruimten. De sanitaire ruimten zijn vanuit de bedrijfsruimten dus alleen bereikbaar na het passeren van minimaal twee deuren en een tussenruimte. De deuren mogen de looprichting naar de nooduitgang niet belemmeren.

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 bedrijfsruimte 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 niet terecht komt bij de andere productiestadia, 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 dierlijke bijproducten categorie 1, 2 en 3 materiaal

Opslag van dierlijke bijproducten (DBP) (industriële eieren, eieren niet bestemd voor menselijke consumptie) vindt plaats in afgedekte, lekvrije en geïdentificeerde recipiënten die schoon en droog zijn voor gebruik. DBP mogen niet in dezelfde opslagruimte worden opgeslagen als eieren bestemd voor humane consumptie, **tenzij** de afgedekte, lekvrije en geïdentificeerde recipiënten met DBP voldoende afgescheiden opgeslagen zijn in een specifiek gedeelte van de opslagruimte, zodat er geen risico van kruisbesmetting is. Tijdens de opslag van DBP moet voorkomen worden dat negatieve omstandigheden (verontreinigingen, klimaat, andere levensmiddelen, besmette eieren) de kwaliteit van de eieren bestemd voor humane consumptie aantast. Ook moet vermenging van verschillende soorten DBP, alsook vermenging met bedrijfsafval voorkomen worden.

Opslag van bedrijfsafval niet zijnde dierlijke bijproducten categorie 1, 2 of 3 materiaal

Bedrijfsafval 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 desinfecteren zijn. De opslagplaats van bedrijfsafval 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 staan waar levensmiddelen worden gehanteerd (bijlage II, hoofdstuk I, lid 10 van Verordening (EG) nr. 852/2004). 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. Een uitgebreidere beschrijving is te lezen in paragraaf 2.11.

2.4 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 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, zie ook paragraaf 2.3 inrichtingsvereisten (scheiding van diverse ruimten). De toiletten en de kleedruimten moeten schoon, goed verlicht zijn 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 gedesinfecteerd.

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. *air blades* 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.

2.5 Verpakkingen

In hoofdstuk X van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 852/2004 staan de vastgestelde eisen voor verpakkingen, en verpakking van gerecyclede materialen:

- De materialen waaruit de verpakkingen bestaan mogen geen bron van verontreiniging vormen.
- Verpakkingen moeten zodanig opgeslagen staan dat zij niet verontreinigd kunnen worden.

- Verpakkingen die opnieuw worden gebruikt voor levensmiddelen moeten makkelijk kunnen worden gereinigd en indien nodig worden gedesinfecteerd.

Aanvullend op deze eisen worden vanuit de handelsnormen voor eieren (Verordening (EU) nr. 2023/2465 artikel 15) ook gesteld dat de verpakkingen schokbestendig, droog, schoon en onbeschadigd moeten zijn. Daarnaast moet de verpakking van materialen vervaardigd zijn dat de eieren geen vreemde geur kunnen opnemen waardoor de kwaliteit van de eieren ongunstig kan worden beïnvloed. Het is gebruikelijk om schone en nieuwe trays apart op te slaan van de vuile materialen en uiteindelijk om de vuile papieren trays te vernietigen door af te voeren met het bedrijfsafval.

Bij het aanschaffen van nieuwe verpakkingsmaterialen, ook nieuwe verpakkingen van gerecyclede materialen, moeten bedrijven een verklaring van overeenstemming opvragen bij de verpakkingsleverancier (Verordening (EG) nr. 1935/2004 artikel 16). Uit deze schriftelijke verklaring blijkt dat de verpakkingen “food grade” zijn en dus geschikte voedselcontactmaterialen zijn om levensmiddelen in te verpakken en te vervoeren. Bedrijven moeten de documentatie hiervan bewaren en beschikbaar stellen aan de toezichthouder indien zij hierom vragen .

2.6 Vervoersmiddelen

De volgende algemene punten moeten in acht worden genomen bij vervoer van eieren:

- Vervoersmiddelen voor eieren behoren schoon te zijn en goed te worden onderhouden om de eieren tegen verontreiniging te beschermen, de kans op contaminatie vanuit het vervoermiddel kan groot zijn.
- De vervoersmiddelen moeten zo zijn ontworpen dat zij goed kunnen worden schoongemaakt en indien nodig gedesinfecteerd.
- Vervoersmiddelen voor eieren mogen gebruikt worden voor het vervoer van andere levensmiddelen of niet-levensmiddelen, maar bij het gelijktijdig vervoeren hiervan moeten de producten indien nodig gescheiden en eventueel afgeschermd van de andere producten neergezet worden, wanneer er een kans bestaat op verontreiniging door deze andere producten. Levensmiddelen of producten die een sterke geur afgeven mogen niet gelijktijdig vervoerd worden of als nadien nog een sterke geur aanwezig is.
- Wanneer er kans is op verontreiniging van de producten moet tussen de verschillende vrachten worden schoongemaakt en eventueel gedesinfecteerd.
- Bij het vervoer van eieren moet de chauffeur rustig rijden over drempels en door bochten om de kwaliteit van de eieren te behouden en de kans op breuken en haarscheuren te voorkomen.
- Wanneer het vervoer wordt uitbesteed aan derden, dan moet de vervoerder op z'n verantwoordelijkheden met betrekking tot voedselveiligheid worden gewezen. Voor het vervoer door derden zijn bovenstaande regels ook van toepassing.

Voor meer informatie kan de hygiëncode voor hygiënisch en voedselveilig werken bij transport, opslag en distributie van levensmiddelen, een uitgave van Transport en Logistiek Nederland (TLN), worden geraadpleegd.

2.7 Apparatuur en uitrusting

Pakstations moeten beschikken over de volgende apparatuur, Uitvoeringsverordening (EU) nr. 2023/2466 artikel 3:

- Adequate schouwapparatuur, automatisch of gedurende de hele bedrijfstijd bemand, waarmee de kwaliteit van elk ei afzonderlijk kan worden onderzocht, of een andere geschikte uitrusting;
- Apparaat voor het meten van de hoogte van de luchtkamer;
- Uitrusting voor het sorteren van eieren naar gewicht;
- Eén of meer geijkte weegtoestellen voor het wegen van eieren;
- Uitrusting voor het merken van eieren.

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 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), plastic (splinters), 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.

Inkt bij het stempelen van eieren en 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. Bedrijven moeten een verklaring van overeenstemming opvragen bij de leverancier (Verordening (EG) nr. 1935/2004 artikel 16). Uit deze schriftelijke verklaring blijkt dat de smeermiddelen "food grade" zijn en dus geschikte voedselcontactmaterialen zijn om eieren te stempelen. Bedrijven moeten de documentatie hiervan bewaren en beschikbaar stellen aan het COKZ als men hierom vraagt.

Reinigen en desinfecteren installaties en apparatuur

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.

Onderhoud gebouwen, installaties en apparatuur

Alle gebouwen, installatieonderdelen en apparatuur worden periodiek gecontroleerd en onderhouden, zodat voorkomen wordt dat de productieapparatuur niet goed functioneert en de hygiëne van de eieren gewaarborgd wordt. Stel hiervoor een onderhoudsschema op.

Het is aan te raden om eerst schoon te maken, voordat wordt begonnen met onderhoud en reparatie. Het advies is om na onderhoud en reparatie opnieuw schoon te maken en indien nodig te desinfecteren.

2.8 Reiniging en desinfectie

Verzamelaars, pakstations en grossiers dienen hun productieruimten en productiemiddelen schoon te maken en houden. Alle materiaal dat voor de reiniging wordt gebruikt, kan het beste mee worden genomen in de reiniging. Dringend advies om ten minste 1 keer in de week een uitgebreide schoonmaak te doen. Indien nodig moet het schoonmaakproces worden gevolgd door desinfectie.

Door middel van reiniging worden ei resten en vuil in gebouwen en op of in gebruiksvoorwerpen en machines verwijderd. Ei resten 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. Reinigingsmiddelen behoeven geen toelating voor de voedingsmiddelenindustrie. Wel kan de leverancier gevraagd worden of het middel geschikt is voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie.

Bij *desinfectie* van een ruimte of van apparatuur gaat het om het afdoden van aanwezige micro-organismen met chemische middelen (desinfectantia) of met fysische middelen (bijv. met hitte of met UV-licht). Desinfectiemiddelen moeten een toelating voor de voedingsmiddelenindustrie hebben (productsoort: "PT04 - Desinfectiemiddelen voor gebruik in de sector voeding en diervoeders"). Een lijst met toegelaten middelen

staat in de Bestrijdingsmiddelendatabank van het College voor de toelating van gewasbeschermingsmiddelen en biociden (Ctgb, zie www.ctgb.nl). Voor de buitenkant van de vrachtwagen kan ook gekozen worden voor een middel dat is toegelaten voor veterinaire hygiëne-doeleinden (productsoort PT03). Dit kan van belang zijn als bij de pluimveehouder gedesinfecteerd 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 een uitbraak van Hoog Pathogene Aviaire Influenza (HPAI), zie [hygiëneprotocol eiervervoer](#).

Neem bij het gebruik van reinigings- en desinfectiemiddelen de voorschriften op het etiket en op de Materials Safety Data Sheets (MSDS) in acht. Hierbij is ook o.a. een correcte dosering en inwerktijd van het desinfectant belangrijk.

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 bedrijfsafval en DBP 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 kunnen noodzakelijke reparaties uitgevoerd worden 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 roller- en/of transportbanen, die de eiertrays met eieren via de schouwapparatuur naar de plaats van sorteren brengen, dienen tenminste aan het einde van de werkdag gereinigd te worden en indien mogelijk, gedesinfecteerd. Wanneer een ei breekt op de band worden de ei resten zorgvuldig en direct verwijderd als DBP, meteen gevolgd door reiniging van het besmeurde oppervlak. Hetzelfde geldt voor eieren die op de grond terecht komen. Aan het einde van de werkdag dient de vloer, onder en naast de eiertransportband, gereinigd te worden.

De zuignappen, die de eieren naar en van de band transporteren, worden met een zekere regelmaat grondig gereinigd en gedesinfecteerd. Als tijdens het sorteren eieren breken en ei resten op de zuignappen achterblijven of als het noodzakelijk is de zuignappen tussentijds te verwisselen dan moet de vervanging zo snel mogelijk plaatsvinden. Vervolgens worden de vuile zuignappen gereinigd, gedesinfecteerd en gedroogd voordat ze weer teruggeplaatst worden. Het is essentieel dat bij het plaatsen van gereinigde zuignappen de nappen DROOG zijn.

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.

Bedrijven zijn verplicht om een schoonmaakprogramma op te stellen en dit nauwgezet te volgen. Voorbeelden van schoonmaakschema's voor verzamelaars, pakstations en grossiers zijn opgenomen in [bijlage 4](#). Ook is een voor iedereen van toepassing zijnde werkinstructie voor goede reiniging en desinfectie toegevoegd ([bijlage 5](#)). 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 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, doet het bedrijf minimaal éénmaal per kwartaal onderzoek naar Salmonella in/op de verzamel-, sorteer- en opslaglocatie. Een voorbeeld van dit bemonsteringsschema en de te nemen maatregelen bij afwijkingen is opgenomen in [bijlage 6](#).

2.9 Watervoorziening

In alle be- en verwerkingsruimten moet voldoende warm en koud stromend water van drinkwaterkwaliteit beschikbaar zijn. 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. Als er vanaf het tappunt, waar drinkwater in het bedrijf komt, tot het laatste tappunt in het bedrijf een langere afstand is, kan het ook nodig zijn, zelfs bij gebruik van drinkwater extra monsters van water te nemen en te laten onderzoeken op de wettelijke parameters.

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.

2.10 Afvalbeheersing

Als het gaat over afval kan men denken aan bedrijfsafval en dierlijke bijproducten (DBP). Bij dierlijke bijproducten is het van essentieel belang dat bedrijven er uiterste zorg voor dragen dat bij ontstaan van dierlijke bijproducten deze zo snel mogelijk worden verzameld, geïdentificeerd en afgevoerd worden ter voorkoming van risico's voor de volksgezondheid en diergezondheid, Verordening (EG) nr. 1069/2009, artikel 21, lid 1.

Na het verwijderen van bedrijfsafval en/of dierlijke bijproducten verdienen tenminste de handen gewassen te worden.

Bedrijfsafval

Bedrijfsafval moet worden opgeslagen buiten de ruimten waar eieren, bestemd voor humane consumptie, aanwezig zijn, **tenzij** deze goed en hygiënisch zijn verpakt in lekvrije en afgesloten recipiënten (containers), gemerkt en voldoende afgescheiden zijn opgeslagen in een specifiek gedeelte van de opslagruimte, zodat er geen risico van kruisbesmetting is. 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 desinfecteren zijn. De opslagplaats van bedrijfsafval moet zo zijn dat dit schoon gehouden kan worden en ongedierte worden geweerd. Bedrijfsafval wordt via de normale route voor bedrijfsafval verwijderd. Bedrijfsafval dat wordt verwijderd moet in afsluitbare afvalbakken/containers worden bewaard, zodat verontreiniging van de producten en de bedrijfsruimten wordt voorkomen. De ruimte moet regelmatig schoongemaakt en vervolgens gedesinfecteerd te worden. Onder bedrijfsafval kan gedacht worden aan:

- Afval uit de kantine (resten voedselverpakkingen, voedingsresten);
- Kantoorafval;
- Vuile pulp trays;
- Beschadigde kunststof trays;
- Papieren en kartonnen afval;
- Huishoudelijk afval;
- Glasafval;
- Metaalafval.

Dierlijke bijproducten

Dierlijke bijproducten mogen niet in dezelfde opslagruimte worden opgeslagen als eieren bestemd voor humane consumptie tenzij er aan bepaalde voorwaarden wordt voldaan, zie hoofdstuk 2.3 onderdeel opslag van DBP. Bedrijven die DBP afzetten zijn er voor verantwoordelijk om na te gaan dat de af te voeren DBP naar een erkend/geregistreerd DBP-bedrijf gaan en dit middels een DBP-geregistreerde vervoerder. Bedrijven dienen te beschikken over procedures en systemen ter verificatie van DBP-erkenning/registratie van de bestemming en vervoerder. Overzichten van erkende en geregistreerde DBP-bedrijven zijn te raadplegen via [deze](#) overzichtslijsten. In Verordening (EG) nr. 1069/2009, artikel 7, 8, 9 en 10 worden dierlijke bijproducten ingedeeld in drie categorieën: categorie 1, categorie 2 en categorie 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). [Zie ook samenvatting van de NVWA over afvoermogelijkheden dierlijke bijproducten pluimvee.](#)

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, door een hiervoor DBP-geregistreerde vervoerder.
- Ter vernietiging aangeboden worden.

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;
- Eiproducten met vreemde voorwerpen;
- Mengsel van cat.2 en cat.3 materiaal.

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. Afzetten naar een composteer- of biogasinstallatie kan enkel in het geval dat het om cat. 2 materiaal gaat zonder risico voor besmettelijke ziektes en mits betreffende composteerder/ vergistingsinstallatie beschikt over hygienisatie-installatie (70°C/60 min of door NVWA gevalideerde alternatieve behandel parameters) en het mogen geen kadavers zijn. Het vervoer van dierlijke bijproducten categorie 2 materiaal wordt uitgevoerd door een hiervoor DBP-geregistreerde vervoerder.

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

Voorbeelden van categorie 3-materiaal zijn:

- Open breuk- en kneuseieren;
- Eierstruif;
- Eierschalen.

Eieren en ei resten die in contact is gekomen met de vloer mag onder voorwaarden als cat. 3 materiaal afgezet worden. Deze voorwaarden zijn een schone vloer, maatregelen ter voorkoming van microbiologische, chemische of fysische verontreiniging, en adequate apparatuur voor het verzamelen van de producten. Om dit te kunnen doen moeten bedrijven in een werkplan of in een HACCP plan vastleggen waar de vloer aan moet voldoen bv. Denk aan schoon, mogen geen heftrucks rijden etc. legt een bedrijf niks vast dan is het cat. 2 materiaal.

Categorie 3 materiaal is geschikt voor dierlijke consumptie en kan worden afgezet naar een erkend bedrijf (opslagbedrijf, verwerkingsbedrijf, composterings- of vergistingsbedrijf of een bedrijf dat technische producten maakt). Het vervoer van dierlijke bijproducten categorie 3 materiaal wordt uitgevoerd door een hiervoor DBP-geregistreerde vervoerder.

In Verordening (EU) nr. 142/2011, bijlage VIII, hoofdstuk 1, afdeling 2, lid 2 staat beschreven dat onverwerkt categorie 3-materiaal dat bestemd is voor de productie van voedermiddelen (voor petfood en landbouwhuisdieren) 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 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 dier- of veevoer 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

In Verordening (EU) nr. 142/2011, bijlage VIII, Hoofdstuk II, lid 2 staat dat tijdens opslag en vervoer categorie 1-, 2- en 3 materiaal geïdentificeerd moet zijn met een etiket met de volgende aanduiding/omschrijving:

- voor categorie 1-materiaal: “categorie 1 - Uitsluitend geschikt voor verwijdering”
- voor categorie 2-materiaal: “categorie 2 - Niet voor dierlijke consumptie”
- voor categorie 3-materiaal: “categorie 3 - Niet voor menselijke consumptie”

Bij afzet naar een lidstaat moeten recipiënten/ containers met dierlijke bijproducten zodanig aangeduid te worden met een etiket zoals hierboven beschreven en met een kleurcodering:

- Categorie 1 – kleurcodering zwart
- Categorie 2 – kleurcodering geel
- Categorie 3 – kleurcodering groen

Tijdens het verzamelen van de dierlijke bijproducten op het oorsprongsbedrijf 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.

Van dierlijke bijproducten moet een administratie bijgehouden worden. In deze administratie moeten van alle leveringen opgenomen worden:

- de omschrijving van het product;
- de datum van ontstaan; datum waarop materiaal op het bedrijf is verzameld;
- het aantal kilogrammen;
- de vervoerder (naam, adres, woonplaats, registratienummer) en;
- Bedrijf van bestemming (naam, adres, woonplaats, erkenningsnummer).

Deze administratie wordt tenminste twee jaar bewaard en op verzoek aan de bevoegde autoriteit (NVWA of COKZ) ter inzage gegeven. Als alternatief is het mogelijk om correct en volledige handelsdocumenten 2 jaar te bewaren.

Transport van categorie 1-, 2- en 3-materiaal

Als er dierlijke bijproducten worden afgezet van een lidstaat naar een andere lidstaat dan moet de verpakking/recipiënt, container of het voertuig van een kleurcodering zijn voorzien, dit staat beschreven in Verordening (EU) nr. 142/2011, bijlage VIII, hoofdstuk II, lid 1.

Het transporteren van dierlijke bijproducten van alle categorieën mag alleen door één [DBP-geregistreerde transporteur](#) plaatsvinden. Tijdens het vervoer dienen dierlijke bijproducten vergezeld te gaan van een handelsdocument, zie bijlage VIII, hoofdstuk III van Verordening (EU) nr. 142/2011. Verordening (EU) nr. 2025/1379 en bevat de recentste versie van het handelsdocument. Bij afzet naar lidstaten moet dit een specifiek model handelsdocument zijn. Het model voor het handelsdocument is gebaseerd op het TRACES-systeem. Het model moet gebruikt worden voor alle zendingen naar lidstaten. Ook als de zending niet in TRACES gemeld hoeft te worden. Het model bestaat uit twee delen. Het eerste deel is een informatiedeel dat gaat over de aangeboden zending. Het tweede deel bevat de verklaringen en ondertekeningen door de verantwoordelijke plaats van oorsprong. In een handelsdocument dat is opgemaakt volgens het model moet meer informatie opgenomen worden dan in een handelsdocument voor vervoer binnen Nederland.

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 en tevens diersoort en verwijzing specifiek onderdeel art. 10 indien bestemd voor gebruik als diervoeder (incl. petfood), het aantal kilogrammen, gegevens vervoerder (naam, adres, plaats; registratienummer), gegevens plaats van bestemming (naam, adres, plaats en erkenningsnummer), gegevens plaats van oorsprong (naam, adres, plaats en erkenningsnummer als van toepassing), methode van behandeling en een uniek referentienummer. Voor zowel afzet in Nederland en lidstaten dient het handelsdocument ondertekend te zijn in een andere kleur dan de gedrukte tekst. Het handelsdocument moet in 3-voud worden opgemaakt. Het origineel gaat samen met de zending naar de eindbestemming. (Zie Verordening (EU) nr. 142/2011, bijlage VIII, hoofdstuk III, lid 2). Een kopie hiervan dient min. 2 jaar bewaard te worden.

Bij afvoer van categorie 1 en 2 materiaal naar andere lidstaten dient er vooraf toestemming te zijn verleend door de bevoegde autoriteit van de ontvangende lidstaat (art. 48, Verordening (EG) nr. 1069/2009). De toestemming dient aangevraagd en wordt verleend via Traces (module Authorization of Dispatch). Tevens dient iedere zending van categorie 1 en categorie 2 gemeld via Traces.

2.11 Plaagdier wering en bestrijding

Plaagdieren, zoals ratten, muizen, kruipende insecten zoals kakkerlakken, vliegende insecten zoals vliegen en bepaalde vogelsoorten, kunnen risico's met zich meebrengen voor de volksgezondheid. Hierbij kan worden gedacht aan het verspreiden van bacteriën, infectieziekten, de voedselveiligheid kan in het geding komen en knaagdieren kunnen brandschade veroorzaken. Om deze risico's te beperken moeten plaagdieren op een verantwoorde wijze worden geweerd en beheerst. Bij Integrated Pest Management (IPM) staat preventie en bronaanpak centraal.

Ongediertewering en -bestrijding kan door personeel van het bedrijf zelf uitgevoerd worden. Het wordt dan aanbevolen hiervoor speciaal opgeleid personeel aan te wijzen.

Preventie en Wering

Door preventieve maatregelen te nemen worden plaagdieren geweerd en hoeft er geen bestrijding plaats te vinden. Bouwkundige voorzieningen en een goede hygiëne zijn hiervan voorbeelden.

De werkzaamheden op het gebied van plaagdiermanagement worden bij voorkeur door of in samenwerking met een professioneel plaagdiermanagementbedrijf uitgevoerd. Bestrijdingstechnici dienen, volgens een wettelijke plicht, te beschikken over een geldig vakbekwaamheidsbewijs.

De huidige regelgeving is erop gericht om het gebruik van chemische bestrijdingsmiddelen zoveel mogelijk te beperken c.q. te vermijden. IPM is een effectieve manier om overlast door ratten en muizen te voorkomen. De belangrijkste stap is het weren van ratten en muizen door:

- Ruimtes schoon te houden;
- Voedsel op te bergen in goed afgesloten potten of containers;
- Afval in goed afsluitbare bakken weg te gooien;
- Kieren en gaten te dichten, bv. rond kruipruimtes en wateraansluitingen;
- 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.

Mechanische middelen.

Controle, detectie en de bestrijding van plaagdieren met bepaalde mechanische middelen kan eventueel zelfstandig door een onderneming worden uitgevoerd. Daarbij moet onder meer wel de Omgevingswet in acht worden genomen.

Bestrijden met biociden.

Pas nádat preventieve maatregelen en mechanische middelen geen of onvoldoende effect hebben én er wordt voldaan aan de voorwaarden uit het HIK (Handboek IPM Knaagdieren), mag bestreden worden met biociden. Biociden zijn chemische of biologische bestrijdingsmiddelen die op grond van de Wet gewasbeschermingsmiddelen en biociden een toelating op de Nederlandse markt behoeven. Bestrijding met biociden moet te allen tijden worden uitgevoerd door een gecertificeerde bestrijdingstechnicus, in het bezit van een geldig vakbekwaamheidsbewijs. Als het bedrijf niet beschikt over een medewerker met een bewijs van vakbekwaamheid, moet contact opgenomen worden met een bestrijdingsbedrijf of met de gemeente. Let op: bedrijf blijft verantwoordelijk en dient ervoor te zorgen dat er alleen voor het doel (toepassing in levensmiddelenindustrie)-goedgekeurde bestrijdingsmiddelen (biociden) worden gebruikt. Om zo zichzelf ervan te verzekeren dat er geen gevaar voor besmetting van producten optreedt. Ook bij uitbesteedde werkzaamheden aan een professioneel ongediertebestrijdings bedrijf.

Voor de bestrijding van ongedierte 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 7](#).

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.

Plan voor plaagdiermanagement.

Om structureel in het bedrijf de aandacht voor plaagdieren actueel te houden, is het werken volgens een plan aan te bevelen. Een plan kan er als volgt uitzien:

- Omschrijf de bedrijfslocatie, de activiteiten en alle ruimtes (inclusief opslagruimten).
- Benoem een medewerker van de onderneming als eindverantwoordelijke voor de uitvoering en beheer van het plan.
- Verplicht alle medewerkers van de onderneming om de eindverantwoordelijke direct te waarschuwen wanneer plaagdieren of sporen van plaagdieren worden geconstateerd.
- Beschrijf preventieve maatregelen ter voorkomen dat plaagdieren zich kunnen nestelen in of nabij de bedrijfslocatie. Besteed hierbij aandacht aan bouwtechnische maatregelen en een goede hygiëne. Naden, kieren en leidingdoorvoeren groter dan 0,5 cm moeten worden gedicht. Levensmiddelen en afval moeten onbereikbaar zijn voor plaagdieren. Schoonmaakwerkzaamheden moeten adequaat en regelmatig worden uitgevoerd.
- Omschrijf de wijze waarop een eventuele niet chemische bestrijding worden uitgevoerd, door wie deze niet chemische bestrijding wordt uitgevoerd en de frequentie waarmee op plaagdieren wordt geïnspecteerd. Bepaal de wijze waarop de bedrijfslocatie moet worden schoongemaakt na afloop van de bestrijding. Bij bestrijding dient het onnodig lijden van plaagdieren tot een minimum te worden beperkt. Schakel na een effectieve niet chemische bestrijding weer over op monitoring. Ondernemers mogen zelf geen chemische bestrijdingsmiddelen (biociden) gebruiken.
- Bepaal de frequentie waarmee uw bedrijfslocatie en de nabije omgeving wordt gecontroleerd op plaagdieren. Besteed ook aandacht aan de omgeving van het bedrijfspand.
- Leg het uitvoeren van de werkzaamheden vast (schriftelijk of digitaal) en vermeld door wie deze zijn uitgevoerd. Vermeld daarbij de tijdstippen, frequenties, plaatsen en beschrijf de ondernomen acties. Ook de meldingen van plaagdieren en de geconstateerde plaagdiersoorten moeten worden geregistreerd.

Ondernemers kunnen bij het monitoren, weren en bestrijden van plaagdieren hulp inschakelen van een plaagdierbeheerser in het bezit van een geldig vakbekwaamheidsbewijs.

Gecertificeerde plaagdierbeheersers moeten werken volgens de IPM methodiek. In de praktijk bestaat IPM uit de volgende stappen:

- Inventarisatie; de plaagdierbeheerser voert een gesprek met de opdrachtgever en onderzoekt het probleem. Er wordt een nulmeting gedaan en de risico's worden geïnventariseerd.
- Drempelwaarde bepalen; nagaan in hoeverre er maatregelen getroffen moeten worden.
- Preventie; er wordt een plaagdierbeheersplan opgesteld die bestaat uit een monitoringsplan, een preventieplan en een bestrijdingsplan. Het plan wordt vervolgens uitgevoerd.
- Niet chemische bestrijding; hebben de preventieve maatregelen onvoldoende effect, dan kan men overgaan op niet chemische bestrijding zoals klapvallen en mottenpotten.
- Chemische bestrijding; hebben de niet chemische bestrijdingsmiddelen onvoldoende effect, of is er sprake van een noodsituatie, dan kan de gecertificeerde plaagdierbeheerser met vakbekwaamheidsbewijs chemische bestrijdingsmiddelen toepassen.
- Evaluatie; de plaagdierbeheerser evalueert de uitvoering van het plaagdierbeheersplan en voert indien nodig aanpassingen door.

Indien de controle, wering en/of bestrijding uitbesteed zijn aan een professionele plaagdierbeheerser, zorg dan dat dit bedrijf alle genoemde registraties uitvoert.

NB Voor bedrijven die zelf rodenticiden gebruiken bij de bestrijding van ratten- en muizenpopulaties, is het verplicht om te beschikken over het bedrijfscertificaat IPM-Knaagdierbeheersing. Raadpleeg de [website](#) van KPMB voor meer informatie.

Is er ondanks de voorzorgsmaatregelen toch overlast, schakel dan een erkend plaagdierbeheerser in. De bedrijven die hiervoor zijn gecertificeerd, staan opgenomen in het bedrijven[register](#) gepubliceerd op de site van de KPMB.

2.12 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 9](#) 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 vormt voor de veiligheid van de producten, moeten zij dit direct melden. Deze verplichting is ook in de werkinstructie van [bijlage 9](#) opgenomen; het is van belang deze verplichting regelmatig te herhalen, bijvoorbeeld tijdens een werkoverleg.

Maak hierbij duidelijk dat diarree en braken vaak wijzen op een besmetting met bacteriën of virussen en dat voorkomen moet worden dat producten (en daarmee consumenten) besmet worden. Met name het Norovirus en het hepatitis A virus zijn benoemd tot de belangrijkste voedsel-overdraagbare virussen. Het Norovirus kan bij mensen binnen 12 tot 48 uur acute buikgriep veroorzaken. Zowel het Norovirus als hepatitis A virus zijn beide zeer besmettelijk en kunnen van mens op mens als via voedsel, water en oppervlakten worden overgedragen. Of voedsel bevuild is met een virus is lastig vast te stellen, daarom ligt de prioriteit op het voorkomen van de besmetting van voedsel. Zie [bijlage 10](#) voor voorkomen van besmetting met, en verspreiding van virussen en schoonmaakadvies na Norovirus besmetting.

Als medewerkers melden dat zij (mogelijk) een besmettelijke ziekte hebben, moeten zij zo worden ingezet, dat besmetting van eieren wordt voorkomen. Medewerkers met diarree- en braakklachten moeten volledig uit ruimten met levensmiddelen worden geweerd. Bij medewerkers met diarree moeten andere werknemers binnen het bedrijf extra aandacht hebben voor handhygiëne.

In het algemeen geldt dat bij besmettelijke ziektes, waarvoor een wettelijke aangifteplicht geldt en die bij de gezondheidsdienst (GGD) gemeld moeten worden (zoals recentelijk een infectie met COVID- 19/Corona) mogen medewerkers principieel niet ingezet worden, totdat ze weer klachtenvrij zijn. Raadpleeg de RIVM website voor de laatste zaken rondom COVID.

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 11](#) 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.

2.13 Opleidingen, trainingen en instructie

Een goede instructie of training zorgt ervoor dat alle medewerkers, inclusief tijdelijke (uitzend)krachten in de dagelijkse praktijk hygiënisch en verantwoord met producten kunnen omgaan en bewust zijn van het belang van voedselveiligheid. Een bedrijfsleider dient de nodige opleiding inzake de HACCP beginselen succesvol afgerond te hebben en hebben een toegewijde houding om de voedselveiligheidspraktijken te implementeren en te handhaven. Bedrijven zijn vrij in de keuze waarop zij medewerkers een goede hygiënische werkwijze bijbrengen. Dit kan bijvoorbeeld gerealiseerd worden door de medewerkers:

- Nieuwe en tijdelijke medewerkers doorlopen een inwerkprogramma;
- Een relevante opleiding, training of cursus laten volgen voor bijvoorbeeld het schouwen van de eieren;
- De opleiding en (bij)scholing van medewerkers vindt aantoonbaar op regelmatige basis plaats;
- Werknemers de relevante werkinstructies geven en toegang geven tot een werkinstructie;
- Voor te doen hoe de werkinstructie het beste kan worden uitgevoerd;
- Het belang van deze werkinstructies duidelijk te maken;
- Werknemers aanmoedigen om problemen met de voedselveiligheid te melden aan werkgevers en leidinggevend en te streven naar continue verbetering van de processen.

Geef instructie aan medewerkers over de relevante onderdelen uit de hygiëncode die van belang zijn bij de functie van de werknemer. De medewerkers moeten uitleg of beschikking krijgen over de relevante werkinstructies en de manier waarop zij moeten bijdragen aan de aantoonbare beheersing ervan. Werknemers moeten weten waarom dit belangrijk is en hoe er gewerkt moet worden. Bedrijven kunnen de instructie zelf verzorgen, overhandigen en/of ophangen, of bedrijven kunnen dit uitbesteden aan een andere medewerker of laat dit verzorgen door een externe partij. Werkgevers en leidinggevend houden in de gaten of het personeel werkt volgens de hygiëncode en werkgevers en leidinggevend grijpt in als dat niet het geval is.

Houdt een overzicht bij van alle opleidingen, cursussen en instructies die medewerkers hebben gehad.

2.14 Herverdeling van levensmiddelen

In Verordening (EU) nr. 2021/382 is opgenomen dat Verordening (EG) nr. 852/2004 is uitgebreid met hoe omgegaan kan worden met voedsel. Het doel daarvan is het terugdringen van voedselverspilling. Herverdeling van voedseloverschotten voor menselijke consumptie, met name via voedseldonaties, waar dit veilig is, zorgt voor een optimaal gebruik van eetbare voedselbronnen, terwijl voedselverspilling wordt voorkomen. Mochten bedrijven besluiten om klasse A eieren te doneren aan voedselbanken dan moet rekening gehouden worden met de volgende punten:

- Zorg dat de leveringen traceerbaar zijn, maak hierover afspraken met de afnemers (voedselbanken);
- De verpakkingen moeten in orde zijn;
- De eieren mogen niet meer uitgeleverd worden door de voedselbanken als de datum van minimale houdbaarheid is verstreken, 28 dagen na moment van leggen. Zorg dat er voldoende houdbaarheidstermijn overblijft om herverdeling en het veilige gebruik voor de consument mogelijk te maken;
- Zorg voor de juiste opslag en vervoersomstandigheden.

Bedrijven kunnen meer informatie vinden via [infoblad 76](#) (Charitatieve instellingen en organisaties) van de NVWA. Het informatieblad beschrijft richtlijnen over de interpretatie van regels rondom voedselveiligheid, waarbij de onderwerpen houdbaarheidsdata, traceerbaarheid, etikettering en invriezen van levensmiddelen, expliciet zijn opgenomen. Dit infoblad is bedoeld voor instellingen en organisaties zonder winstoogmerk, die

levensmiddelen verstrekken aan kansarmen in het kader van voedselhulp en armoedebestrijding en geeft een goede indruk waaraan voedselbanken aan moeten voldoen.

Bij het verstrijken van de datum van minimale houdbaarheid worden klasse A eieren klasse B eieren en zullen deze naar de ei-verwerkende industrie gaan. In de praktijk zal afzet naar de verwerkende industrie veelal gebeuren in het geval als klasse A eieren geen afzet kan vinden naar de Retail. In de sector vindt een natuurlijke circulaire economie plaats.

2.15 Voedselveiligheidscultuur

Directie, management en leidinggevende bekleden een voorbeeldrol als het gaat om veilig voedsel. Door belang van veilig voedsel zichtbaar te maken, zal dit belang makkelijker door vloeien tot de medewerkers van het bedrijf. Naast een betrokken management is het essentieel dat alle werkgevers en -nemers in de branche bewust zijn van de gevaren voor de voedselveiligheid en dat er duidelijk gecommuniceerd wordt indien de veiligheid van voedsel in het geding komt.

Voor het ontwikkelen van de voedselveiligheidscultuur denk aan de volgende onderwerpen:

- Bewustzijn: een voedselveiligheidscultuur begint bij het bewustzijn van het belang van voedselveiligheid en een toegewijde houding van ondernemer/manager en personeel om voedselveiligheidspraktijken te implementeren en te handhaven.
- Training en opleiding: zorg dat personeel, goed opgeleid is in relevante voedselveiligheidspraktijken zoals hygiëne, voedselhantering, kruisbesmetting, temperatuurbeheer voor voedselopslag en -bereiding (zie paragraaf 2.13).
- Hygiëne en sanitaire voorzieningen: zorg voor een schone werkomgeving, inclusief de kantine, opslagruimtes en werkoppervlakken. Zorg ervoor dat er voldoende sanitaire voorzieningen zijn voor het personeel (zie paragraaf 2.4).
- Temperatuurbeheer: houd voedsel op de juiste temperatuur om bederf en bacteriegroei te voorkomen (zie basisvoorwaarden).
- Beheer van kritische processtappen: gebruik de voorschriften opgenomen in deze hygiëncode en, indien een proces niet is opgenomen, ontwikkel en implementeer een HACCP-plan voor het niet beschreven proces met de kritische punten waar een ei besmet kan raken en hoe deze gevaren moeten worden beheerst (zie hoofdstuk 3 en 4).
- Leveranciersbeheer: werk samen met betrouwbare en gecertificeerde leveranciers die voldoen aan de voedselveiligheidsnormen. Controleer regelmatig de kwaliteit van de geleverde producten (zie hoofdstuk 4).
- Zelf controle: controleer regelmatig of de voedselveiligheidspraktijken worden nageleefd en identificeer eventuele zwakke punten die moeten worden verbeterd (zie hoofdstuk 3 en 4).
- Feedback en verbetering: moedig het personeel aan om problemen met de voedselveiligheid te melden en streef naar continue verbetering van de processen (zie paragraaf 2.13).
- Communicatie: zorg voor open communicatie tussen het management en het personeel over voedselveiligheid en stimuleer een cultuur waarin medewerkers zich vrij voelen om eventuele zorgen te uiten (zie paragraaf 2.13).
- Betrek klanten: laat klanten zien dat voedselveiligheid een prioriteit is voor jouw onderneming. Communiceer over genomen maatregelen en laat zien dat je hun gezondheid waardeert.

3. Gevareninventarisatie

Naast de algemene hygiëneregels is in het kader van de HACCP verplichting onderzocht hoe veilig eieren zijn voor de consument. Op basis hiervan is een risicoanalyse (inventarisatie van mogelijke gevaren) uitgewerkt door de sector als ook door Bureau Risicobeoordeling & Onderzoek (BuRO) van de NVWA. Uit deze analyses zijn mogelijke chemische, microbiologische en fysische gevaren of risico's in de bedrijfsvoering en in het productieproces in kaart gebracht die als belangrijkste aandachtspunten naar voren komen.

Bij de gevareninventarisatie zijn geen kritische controle punten (CCP's) vastgesteld. Dit betekent dat de risico's niet met een gerichte maatregel kunnen worden teruggebracht tot een met absolute zekerheid vastgesteld veilig niveau. Wel zijn er, naast de basisvoorwaarden, beheersmaatregelen opgesteld in de vorm van aandachtspunten die het risico zo veel mogelijk dienen te beheersen. Bij mogelijke gevaren moet men denken aan: chemische, microbiologische, fysische en allergenen.

3.1 Chemische gevaren

Bij chemische voedselveiligheid draait het om het beoordelen van mogelijke risico's van chemische stoffen die in levensmiddelen kunnen voorkomen. Daarbij kan onderscheid gemaakt worden in residuen en in contaminanten. Residuen zijn resten van werkzame stoffen die achterblijven nadat dieren of stallen zijn behandeld met middelen of resten van hulpstoffen die worden toegevoegd in diervoeders. Daarnaast zijn er stoffen die ongewild in de levensmiddelen terechtkomen vanuit het milieu. Deze laatste worden contaminanten genoemd.

Voor de meeste werkzame stoffen is een maximale residu limiet vastgesteld, denk hierbij aan residuen van diergeneesmiddelen en bestrijdingsmiddelen. Wanneer er geen wettelijke norm bestaat voor een afwijking of de aanwezigheid van de stof dan bestaat er mogelijk toch een veiligheidsgrens. Onder een veiligheidsgrens wordt verstaan een door de EU (EFSA, Commissie) genoemde maximum waarde van een residu of contaminant in het levensmiddel/diervoeder. Als de veiligheidsgrens niet duidelijk is, zal het bedrijf een risicobeoordeling uit moeten voeren. Deze wordt vervolgens beoordeelt door de NVWA.

Wanneer de aanwezige residuen of gehalten aan contaminanten de wettelijke criteria niet overschrijden kan op vlak van chemische voedselveiligheid doorgaans gesproken worden van een veilig product.

De belangrijkste bronnen voor verontreiniging met chemische stoffen in eieren bevinden zich op het legpluimveebedrijf. Opname van chemische stoffen door leghennen kan leiden tot de aanwezigheid van stoffen in eieren. Deze stoffen kunnen komen uit:

- Verontreinigd diervoeder;
- Diervoederadditieven (coccidiostatica);
- Diergeneesmiddelen (onder andere antibiotica);
- Besmette grond in de uitloop (milieu contaminanten – dioxines, dioxinachtige PCB's en Poly- en perfluoralkylstoffen (PFAS));
- Gebruik van reinigings- en desinfectiemiddelen, pesticiden voor of bij gebruik terwijl de leghennen in de stal aanwezig zijn (van der Fels et al., 2017).

Het huisvestingssysteem waarin de leghennen worden gehouden (kooi, scharrel, vrije uitloop of biologisch) speelt een rol bij de blootstelling van leghennen aan chemische contaminanten.

3.2 Microbiologische gevaren

Het eten van microbiologisch verontreinigd voedsel heeft als risico dat een consument vrij snel ziek kan worden na het consumeren ervan. Hoe ziek een persoon kan worden, is afhankelijk van het type microbiologische verontreiniging, de hoeveelheid aanwezige schadelijke deeltjes en hoe fit een persoon is.

Salmonella is de grootste microbiologisch geassocieerd met eieren. Het meest voorkomende serotype is Salmonella Enteritidis (S.E.), daarna volgt Salmonella Typhimurium (S.T.). In Verordening (EG) nr. 2160/2003 en Verordening (EU) nr. 517/2011 zijn maatregelen vastgelegd voor de bacteriën S.E., en S.T. en monofasische Salmonella Typhimurium (mS.T) om de kans op een Salmonella-infectie te verkleinen.

Essentieel dat alles wordt gedaan om Salmonella besmettingen tot een minimum beperken, door de volgende acties te ondernemen:

- Afnemers van eieren dienen de meest recente Salmonella uitslagen op te vragen bij legpluimveehouders. De uitslag mag niet ouder zijn dan 15 weken. Legpluimveebedrijven zijn volgens de Verordening (EU) nr. 517/2011 en de nationale regelgeving Besluit houders van dieren en de Regeling houders van dieren verplicht om elke 15 weken (vanaf een leeftijd van 22 – 26 weken) onderzoek te doen naar de bacterie S.E. en S.T. en mS.T.
- Legpluimveehouders verplichten om legkoppels te vaccineren tegen Salmonella. Het vaccineren van legkoppels, gehouden in scharrel, vrije uitloop en biologische huisvestingssystemen, tegen S.E. is verplicht binnen IKB Ei.
- Legpluimveehouders verplichten om oudere legkoppels, boven de 65 weken, een booster vaccin te geven tegen S.E.
- Voor bedrijven die niet hervaccineren geldt de verplichting om oudere koppels om de 2 maanden te testen op Salmonella i.p.v. de wettelijke 15 weken.
- Pakstations voeren minimaal 1x per kwartaal een omgevingsonderzoek uit naar Salmonella ([bijlage 6](#)).
- Pakstations zijn verplicht om op de verpakking het bewaarvoorschrift te vermelden: het advies aan de consument om de eieren na aankoop gekoeld te bewaren (Gedelegeerde verordening (EU) nr. 2023/2465 artikel 11).
- Voorkom temperatuur schommelingen.

Salmonella Enteritidis, Salmonella Typhimurium en monofasische Salmonella Typhimurium

In Verordening (EG) nr. 2160/2003 en Verordening (EU) nr. 517/2011 zijn maatregelen vastgelegd voor de S.E., S.T en mS.T. Indien één van deze serotypes is aangetoond dan dient het volgende te gebeuren:

- Bij een Salmonella positieve uitslag dient de legpluimveehouder dit direct, binnen 4 uur, te melden bij de NVWA en COKZ, middels een GFL-melding. Ook dient de legpluimveehouder de afnemer van de eieren te informeren (als de eieren met een productiedatum van op of na de monsternamedatum zijn uitgeleverd). [Zie handboekvoedselveiligheid IKB Ei](#).
- Een koppel wordt verdacht/besmet verklaard vanaf de datum van monstername. Het is niet toegestaan om eieren uit een met Salmonella besmette stal aan te bieden als tafelei. Indien S.E., S.T., mS.T. aangetoond dan moet er binnen 4 uur een GLF melding gedaan worden en gelijk ook procedures in gang worden gezet om eieren uit het handelskanaal te halen. Deze eieren dienen aangeboden te worden aan de ei verwerkende industrie, als dierlijk bijproduct weggezet te worden dan wel vernietigd te worden.
- Salmonella positieve koppels kunnen of geslacht worden of aangehouden. Indien een positief koppel wordt aangehouden dan moeten de eieren ten allen tijden rechtstreeks aan de ei-verwerkende industrie aangeboden worden. De eieren worden afgewaardeerd naar klasse B eieren. En ook zodanig gestempeld.
- Eieren uit een verdacht of besmet verklaarde stal mogen niet binnengebracht worden in een pakstation.
- Mocht er overhoopt eieren uit een verdachte/besmette stal bij een pakstation binnen zijn gebracht dan dienen deze bij voorkeur in een aparte ruimte te worden opgeslagen. Is dit niet mogelijk dan dienen deze eieren duidelijk apart, minstens een halve meter scheiding en middels lint met behulp van labels, van de reguliere eierestroom geplaatst te worden.
- Na een besmetting met S.E., bij een stalkoppel leghennen mag de ondernemer enkel nieuwe leghennen op het bedrijf aanvoeren als deze dieren gevaccineerd zijn tegen S.E. Dit is opgenomen in het Besluit houders van dieren artikel 2.76 if.
- Eieren van besmette stallen die reeds als tafelei (klasse A) op de markt zijn gekomen mogen vanuit de distributiecentra naar de ei verwerkende industrie en tafeleieren uit de detailhandel moeten worden afgevoerd als DBP en mogen niet naar de ei-verwerkende industrie.

Overige Salmonella types

In Europa, en Nederland, is er tot heden enkel wetgeving vastgelegd voor de serotypes S.E., S.T., en mS.T. Dit zijn de meest voorkomende Salmonella types maar zeker niet de enige. Consumenten kunnen ook ziek worden van overige Salmonella types.

Overige microbiologische gevaren – voedsel gerelateerd

Naast Salmonella zijn er ook andere microbiologische gevaren voor eieren en eiproducten waar geen wettelijke bepalingen voor gelden. Het opvolgen van goede hygiënepraktijken in het bedrijf en persoonlijke hygiëne zijn belangrijke algemene aspecten bij het voorkomen van versleping en besmetting met micro-organismen. Levensmiddelenbedrijven zijn hiervoor wettelijk verantwoordelijk. In de integrale risicobeoordeling, opgesteld door Bureau Risicobeoordeling en Onderzoek (BuRO), van de NVWA, veroorzaken de volgende micro-organismen, maar in mindere mate dan Salmonella, in de eierketen een ziektelast zoals B. cereus, Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes, norovirus and Campylobacter. Over het algemeen, wat betreft voedsel overdraagbare ziekte kiemen, vormt S.E het grootste risico in eieren (EFSA, 2014).

Aviaire Influenza – Vogelgriep

In de Europese Unie (EU) geldt voor sommige dierziekten een bestrijdingsplicht, zoals voor Hoog Pathogene Aviare Vogelgriep (HPAI). Bij een uitbraak van HPAI dient u de [Hygiëneprotocol eiervervoer](#) op te volgen.

Aandachtspunten controle op microbiologische gevaren

- Ontvangst (gebruikte) verpakkingen en opslag;
- Ontvangst eieren – herkomst identificatie en registratie;
- Controle Salmonellastatus van het herkomstbedrijf;
- Controle vogelgriepstatus van het herkomstbedrijf;
- Ontvangst eieren – ingangscntrole op gebroken en besmeurde eieren;
- Opslag eieren;
- Schouwen en sorteren;
- Uitgangscntrole – verpakken van de eieren en etikettering.

3.3 Fysische gevaren

Fysische gevaren zijn risico's die ontstaan doordat massieve deeltjes zoals hout, glas, plastic en metaal in een product terecht komen. Fysische gevaren door de aanwezigheid van deeltjes in eieren zijn er niet. Echter, gedurende het proces van verzamelen en sorteren van eieren kan de schaal scheuren of breken. In die zin kan wel gesproken worden van fysische gevaren.

Aandachtspunt op fysische gevaren

- Schouwen en sorteren – het proces, zie paragraaf 4.4.

3.4 Allergenen

Voedingsmiddelen kunnen voedselallergie veroorzaken bij daarvoor gevoelige personen. Ei behoort tot de voedingsmiddelen die de ernstigste allergieën kunnen veroorzaken. Eieren vallen onder onverwerkt producten die bestaan uit één ingrediënt en waarvan de benaming identiek is aan het ingrediënt. Hetzelfde geldt voor een aparte allergenenvermelding op de verpakking. Vermelding van allergene stof is niet verplicht als de naam van het ingrediënt verwijst naar de allergene stof en al op de verpakking staat vermeld.

3.5 Import, Export en Intraverkeer

In totaal worden jaarlijks ongeveer 10 miljard eieren in Nederland gelegd, waarvan ongeveer twee derde van de geproduceerde eieren in Nederland de grens overgaat (intraverkeer). Ongeveer 80 procent gaat naar Duitsland. De overige eieren worden verhandeld met EU landen of geëxporteerd naar landen buiten de EU. Eieren bestemd voor export naar landen buiten de EU moeten voldoen aan het Europese hygiënepakket en de overige afspraken die ofwel gemaakt zijn tussen het bedrijf en de importeur (in het geval van publieke en private certificaten) ofwel tussen de Nederlandse en de buitenlandse regering (dan spreekt men over bindende certificaten).

Nederland importeert weinig eieren. De eieren komen voornamelijk uit de omliggende landen binnen de Europese Unie.

Veel landen stellen eisen omtrent dierziekte en diergezondheid en willen geen consumptie-eieren afnemen als deze afkomstig zijn uit een land, provincie of bepaalde regio waar een dierziekte heerst zoals Hoog Pathogene Aviare Influenza (vogelgriep) of NCD (New Castle Disease). Het is daarom belangrijk om de eieren te kunnen traceren via partij-identificatie zoals beschreven is in paragraaf 4.2, zodat nagegaan kan worden wat de origine van de eieren is.

Daarnaast stellen landen veelal eisen omtrent volksgezondheid in het kader van hygiënisch werken, het productieproces, de verpakkingen, opslag en transport en het vrij zijn van residuen zoals hormonen, antibiotica, pesticiden en zware metalen. Om een exportcertificaat te verkrijgen zal het COKZ nagaan of aan zulke eisen wordt voldaan. Bij sommige eisen vraagt het COKZ naar uitgevoerde laboratoriumonderzoeken zoals Salmonella-uitslagen om dit te verifiëren. Na controle en acceptatie verklaart het COKZ dit aan de NVWA door middel van een voorcertificaat ofwel door het borgen van eisen en dekkingen via e-CertNL. De NVWA zal op basis van het voorcertificaat het exportcertificaat afgeven. De huidige systemen worden aangepast waarbij het in de toekomst niet langer noodzakelijk zal zijn om een voor- certificaat aan te vragen bij het COKZ. Export aanvragen kunnen direct in e-CertNL worden gedaan.

Afwijkende datum van minimale houdbaarheid

Consumptie-eieren bestemd voor landen buiten de EU kunnen voor een langere periode onderweg zijn voordat zij de plaats van bestemming hebben bereikt en uiteindelijk worden geconsumeerd. In Verordening (EG) nr. 853/2004 staat dat de eieren uiterlijk 28 dagen na de legdatum aan de consument moeten zijn geleverd. Conform Verordening (EG) nr. 178/2002 artikel 12 mag indien de bevoegde autoriteit van het ontvangende land hiervoor uitdrukkelijk toestemming geeft, afgeweken worden van de Europese vastgelegde regels voor kwaliteit, merking of etikettering of aanvullende eisen. Bij een bindend certificaat zal een akkoord vanuit het ontvangende land opgenomen worden in de begeleidende instructie van het exportcertificaat. Bij een verzoekcertificaat dient er contact opgenomen te worden met de NVWA en Anevei.

Aan de hand van het EFSA rapport, de RIVM website en de RIVM-briefrapport risicobeoordeling eierketens kan een langere datum van minimale houdbaarheid worden aangehouden voor eieren bestemd voor export naar landen buiten de EU. Onderzoek wijst uit dat het niveau van een eventuele Salmonella infectie direct na de leg laag is. Salmonella vermenigvuldigt zich voornamelijk als het membraan rondom de dooier verzwakt is. Om verzwakking van het membraan rondom de dooier tegen te gaan en in het algemeen de kwaliteit van de eieren te behouden, kunnen eieren het beste gekoeld worden onder de 10 graden Celsius. Onder de 10 graden Celsius is geen bacteriegroei meer waargenomen in zowel de dooier als het eiwit (EFSA, 2014).

Randvoorwaarden (zie ook aandachtspunt 11) waar eierhandelaren, pakstations en grossiers zich aan dienen te houden bij eieren bestemd voor export met een langere houdbaarheidsdatum dan 28 dagen:

- Gebruik eieren van jongere legkippen (<60 weken). Of bij de legpluimveehouder het vaccin en de beschermingsduur opvragen tegen S.E. en S.T. i.c.m. de leeftijd van het legkoppel en wanneer het vaccin is toegediend. Oudere legkoppels lopen meer risico op het krijgen van een Salmonellabesmetting mede door een dunnere en zwakkere eierschaal. Bij het aannemen van eieren afkomstig van oudere legkoppels moet aantoonbaar worden gemaakt dat er een langere bescherming tegen Salmonella is door hervaccinatie.
- De eieren binnen het wettelijk termijn van 10 dagen sorteren, merken, verpakken en afleveren.
- Bewaarvoorschrift, eieren gekoeld (<10°C) bewaren tot moment van consumptie, op de verpakking en exportdozen vermelden.
- Datum van minimale houdbaarheid, vermelden op de verpakking.

Door randvoorwaarden vast te stellen voor export kan de groei van bacteriën en de belangrijkste microbiologische gevaar Salmonella zoveel mogelijk worden beperkt en kan de voedselveiligheid worden gewaarborgd.

3.6 Scheepsbevoorrading

Een heel klein gedeelte van de consumptie-eieren in Nederland komen aan boord van zeeschepen of cruiseschepen. De producten die als scheepsproviand aan boord van schepen worden gebracht, zijn bestemd voor gebruik aan boord. De producten worden niet elders in de handel gebracht en hiervoor is geen export certificaat nodig. Indien de eieren wel elders in de handel worden gebracht zie 3.5 Export.

Consumptie-eieren bestemd voor zeeschepen mogen een langere datum van minimale houdbaarheid mee krijgen met een duidelijk bewaarvoorschrift. In hoofdstuk 3.5 is uiteengescreven dat het verlengen van de houdbaarheidstermijn van eieren, onder bepaalde omstandigheden, mogelijk is zonder dat dit een extra risico voor de volksgezondheid vormt. Randvoorwaarden gebruik eieren voor scheepsbevoorrading:

- Gebruik eieren van jongere legkippen (<60 weken). Of bij de legpluimveehouder het vaccin en de beschermingsduur opvragen tegen S.E. en S.T. i.c.m. de leeftijd van het legkoppel en wanneer het vaccin is toegediend. Oudere legkoppels lopen meer risico op het krijgen van een Salmonellabesmetting mede door een dunnere en zwakkere eierschaal. Bij het aannemen van eieren afkomstig van oudere legkoppels moet aantoonbaar worden gemaakt dat er een langere bescherming tegen Salmonella is door hervaccinatie.
- De eieren binnen het wettelijk termijn van 10 dagen sorteren, merken, verpakken en afleveren.
- Bewaarvoorschrift, eieren gekoeld (<10°C) bewaren tot moment van consumptie, op de verpakking en exportdozen vermelden.
- Datum van minimale houdbaarheid, t.h.t. 28 dagen na leg en verlengde t.h.t. van 4 maanden vermelden op de verpakking, mits gekoeld bewaard < 10°C.

Bij het naleven van de hierboven genoemde randvoorwaarden, mogen eieren een minimale datum van houdbaarheid van maximaal 4 maanden mee krijgen.

3.7 Controle eieren

In Nederland vinden er meerdere steekproefsgewijze controles en monitoring plaats op eieren, voorbeelden hiervan zijn het Nationaal Plan Residuen (NPR), Nationaal Plan Contaminanten (NPC uitgevoerd door de NVWA), verplichting tot zelf controle conform artikel 3.7 Regeling houders van dieren waar de NVWA toezicht op houdt en het [Monitoring Kritische Stoffen Programma](#) (MKS) van IKB Ei.

Verzamelaars en Pakstations die eieren ontvangen en doorverkopen als tafel ei dienen de volgende informatie op te vragen bij het ontvangen van IKB en niet-IKB eieren.

Eieren van IKB ei gecertificeerde legpluimveebedrijven:

- Dioxine uitslag van betreffende koppel rond de 30-45 weken oud.
- Een antibiotica test bij start leggen van betreffende koppel. In de sector wordt de Premietest vaak ingezet.
- Salmonella uitslag van betreffende koppel op het moment van overplaatsing (rond de 16 weken) en een Salmonella uitslag als betreffende legkoppel tussen de 22-26 weken oud is. Vervolgens gaat de legpluimveehouder over op de reguliere wettelijke bemonstering op Salmonella.

Eieren afkomstig van legpluimveebedrijven die niet IKB Ei gecertificeerd zijn dienen naast de boven genoemde informatie ook vergezeld te zijn van een analyse certificaat van toepassing op het koppel waarvan de eieren afkomstig zijn OF aan te tonen dat betreffende legpluimveebedrijf vrijwillig deel neemt aan het Monitoring Kritische Stoffen programma van IKB Ei.

Indien er wordt gekozen voor een analyse certificaat, dan dient deze afkomstig te zijn van een voor het onderzoek geaccrediteerd lab en dient er op de volgende stoffen (stof groepen) getest te worden:

- Verboden stoffen: Chlooramfenicol, Nitrofuranen, Dimetridazool, Metronidazool, Ronidazool en andere Nitro-imidazolen (zie tabel 2 van Verordening (EU) nr. 37/2010).
- Antibacteriële stoffen: Sulfonamiden, Quinolonen, Marcoliden/Lincosamiden, Tetracycline, β -Lactams,

Trimethoprim.

- Biociden, polaire pesticiden en wormmiddelen: Chlorate, Melamine, Mepiquat, Nicotine, Avermectine, Chitine, Stikstof, Pyrethroïde, Benzimidazolen (Flubendazole), Isoxazolines (Fluralaner) Coumarine, Organofosfor, Zwavel, Carbamate, Neonicitonide, Melachietgroen.
- NSAID's (pijnstillers): Acetaminophen, Dilofenac, Ibuprofen, Meloxicam, Tolmetin.
- Scheikundige elementen (zware metalen): Lood, Arseen, Kwik en Cadmium.
- PFAS: Per- en polyfluoralkylstoffen: PFOS, PFOA, PFNA, PFHxS.
- Dioxine en PCB's

Per koppel dient de bovenstaand informatie beschikbaar te zijn. Analyse certificaat moet beschikbaar zijn rond de tijd dat de eieren naar de Retail gaan.

Voor meer informatie:

-Programma monitoring Kritische Stoffen van IKB Ei: <https://ikbei.nl/invoering-monitoring-kritische-stoffen-programma-mks/>

-AVINED Invulling zelf-controle programma:

<https://www.avined.nl/themas/voedselveiligheid/monitoringsprogramma-zelfcontrole-avined-legsector>

4 Aandachtspunten per processtap

Het proces binnen een bedrijf kan als volgt weergegeven worden. Voor sommige bedrijven zal de volgorde van de verschillende processtappen overigens anders zijn en/of zijn bepaalde stappen niet van toepassing. In [bijlage 12](#) is het processchema voor eierhandelaren, verzamelaars, pakstations en grossiers weergegeven. In dit hoofdstuk is voor iedere processtap nagegaan waar de aandachtspunten zich bevinden en wat de bijbehorende beheersmaatregelen zijn. Er zijn in het proces geen kritische controle punten (CCP's) aangewezen.

Bij iedere beheersmaatregel moet een controle worden uitgevoerd. Op die manier kan men in de gaten houden of het aandachtspunt voldoende beheerst wordt. Van de controle moet een registratie worden bijgehouden, zodat achteraf gezien kan worden of er voldoende en goede controle heeft plaatsgevonden. Als er een norm wordt overschreden, waardoor er sprake kan zijn van een onveilig product, moet er een zogenaamde actie bij afwijking worden uitgevoerd.

Waar eierhandelaren geen eigen opslagruimte hebben en eieren die zij verhandelen vaak niet fysiek inspecteren staan zij wel garant dat de eieren die zij verkopen voldoen aan alle eisen in deze code en de wetgeving.

4.1 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 zodat de eieren op kamertemperatuur worden vervoerd. Inladen en rijden moet rustig en met zorg gebeuren vooral over drempels en door bochten, zodat beschadiging van de eieren wordt voorkomen. Zie paragraaf 2.6 Vervoermiddelen voor een uitgebreide toelichting.

Een werkinstructie waarin deze aspecten aan de orde komen is opgenomen in [bijlage 13](#).

4.2 Ontvangen

Verzamelaars en grossiers zullen alleen eieren ontvangen. Pakstations ontvangen daarnaast ook nog verpakkingen voor de eieren en additionele producten. De verpakkingen voor de eieren en de additionele producten worden opgeslagen in het magazijn. Hierbij wordt het FiFo-principe gehanteerd, first-in is first-out, om te voorkomen dat deze materialen verouderd raken.

Bij het ontvangen van de eieren wordt gecontroleerd of de geleverde eieren voldoen aan de wettelijke eisen en de inkoopspecificaties. Tevens worden de eieren bij binnenkomst en na het lossen visueel gecontroleerd of deze voldoen aan de ingangskeuring en kwaliteit: het stempelen van de eieren en de hygiëne. Daarnaast wordt gecontroleerd of met de eieren geen ongedierte (insecten, knaagdieren) meekomen. Als dit wél het geval is, moet er adequate bestrijding ingezet worden en de oorzaak nagegaan en weggenomen worden.

Eerste soort eieren worden (eventueel na opslag) gesorteerd (klasse A), tweede soort eieren gaan naar de levensmiddelenindustrie en alle overige eieren die niet voldoen aan de kwaliteitseisen van eerste en tweede soort eieren worden gelabeld en opgeslagen als categorie 1, 2 of 3 voor verdere verwerking of vernietiging.

Een werkinstructie waarin de aspecten van planning en ontvangst aan de orde komen is opgenomen in [bijlage 14](#).

Aandachtspunt 1: ontvangst (gebruikte) verpakkingen en opslag

Bij ontvangst van nieuw verpakkingsmateriaal voor de retail moet de verpakking visueel gecontroleerd worden op beschadigingen en vuiligheid. Als het verpakkingsmateriaal niet aan de eisen voldoet, bijvoorbeeld bij beschadigingen of vuiligheid, dan moet deze teruggestuurd worden naar de leverancier of vernietigd worden.

Bij ontvangst hergebruiken van kartonnen trays dan moeten deze eveneens visueel gecontroleerd worden op beschadigingen en vuiligheid. Kartonnen trays die vuil, verontreinigd of beschadigd zijn moeten vernietigd worden om versleping van micro-organismen te voorkomen. Bij hergebruik van kartonnen trays verdient het de aanbeveling om deze kartonnen trays voor dezelfde legpluimveehouder te gebruiken.

Het gebruik van kunststof trays wordt aangeraden boven het gebruik van kartonnen trays, gezien de stevigheid en de hygiëne van de materialen en mogelijkheid van desinfecteren. Kunststof trays moeten ook gecontroleerd worden op vuiligheid en beschadigingen. Voor hergebruik dienen ze gereinigd en gedesinfecteerd te worden. Legpluimveebedrijven worden geadviseerd vuile kunststof trays niet in ontvangst te nemen.

Controleer en beoordeel:

- Controleer verpakkingsmateriaal voor de retail voordat het wordt ingezet. Vervuilde of beschadigde verpakkingen worden verwijderd.
- Controleer verpakkingsmateriaal voordat deze wordt ingezet om opnieuw eieren op te halen bij de legpluimveehouder. Voor hergebruik worden de kunststof materialen eerst gereinigd en indien nodig gedesinfecteerd.
- Controleer bij hergebruik kartonnen trays dat deze naar dezelfde legpluimveehouder worden gebracht.
- Houd bij welke trays zijn gereinigd (indien nodig gedesinfecteerd) en voor welke legpluimveehouder ze bestemd zijn.

Aandachtspunt 2: ontvangst eieren – herkomst identificatie en registratie

Legpluimveehouders moeten volgens Uitvoeringsverordening (EU) nr. 931/2011 van de Verordening (EG) nr. 178/2002 de volgende traceerbaarheidsgegevens aanbrengen op de transportverpakking voor partij-identificatie:

Tabel 2: partij-identificatie pluimveehouder

de Uitvoeringsverordening (EU) nr. 931/2011:	de handelsnormen voor eieren:
• een nauwkeurige beschrijving van de levensmiddelen	• x
• het volume of de hoeveelheid van de levensmiddelen	• aantal eieren en/of gewicht
• naam en adres van het levensmiddelenbedrijf die verzendt	• naam en adres van de producent
• naam en adres van de verzender (eigenaar) indien verschillend van het levensmiddelenbedrijf die verzendt	• x
• naam en adres van levensmiddelenbedrijf die ontvangt	• x
• naam en adres van de ontvanger (eigenaar) indien verschillend van het levensmiddelenbedrijf die ontvangt	• x
• referentie ter identificatie van de partij of zending	• de producentecode • de legdatum of legperiode
• datum van verzending	• datum van verzending

Op grond van Uitvoeringsverordening (EU) nr. 931/2011 kan de informatie op een andere manier dan enkel middels handelsdocumenten gecommuniceerd worden. De Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 2023/2465 stelt echter verplicht dat deze gegevens zowel op de transportverpakkingen als in de begeleidende documenten staan vermeld. Mocht een verzamelaar eerst de eieren ontvangen, dan bewaart de verzamelaar een kopie van de begeleidende documenten. Het origineel van de begeleidende documenten wordt bewaard door het pakstation. Het pakstation moet de naam en het adres inzichtelijk hebben als de eieren via een verzamelaar zijn aangeleverd.

Bij ongesorteerde (bijv. naar een ander pakstation) of gesorteerde eieren die afkomstig zijn van een pakstation moet ook het erkenningsnummer van het pakstation op de transportverpakkingen als in de begeleidende documenten worden vermeld.

Naast de traceerbaarheidsgegevens op de transportverpakkingen en in de handelsdocumenten is het verplicht volgens de Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 1308/2013 dat alle eieren op het legpluimveebedrijf gemerkt zijn met de producentencode.

Beoordeel bij iedere levering of de traceerbaarheidsgegevens op de transportverpakking en in de begeleidende documenten compleet en correct zijn. En beoordeel of de eieren correct gemerkt zijn met een producentencode. Let hier bij op dat niet meer dan 20% van de partij onleesbare merktekens hebben (art. 20 van Verordening (EU) nr. 2023/2465).

Aandachtspunt 3: ontvangst eieren – beheersen van chemische gevaren

Verzamelaars en pakstations dienen duidelijke inkoopafspraken te maken met hun leveranciers ten aanzien van de relevante chemische gevaren die terecht kunnen komen in de eieren.

Bij het ontvangen van eieren dienen aanvullende inkoopafspraken gemaakt te worden om de aanwezigheid van residuen van verboden stoffen of residuen van diergeneesmiddelen of contaminanten, zoals dioxine dioxine-achtige PCB's en PFAS, boven ML te onderzoeken. Zie 3.7.

Beoordeel en maak afspraken over:

- Of informatie conform 3.7 per koppel beschikbaar is.
- De leverancier van de eieren erop attenderen zich aan te sluiten als deelnemer bij IKB Ei, een geaccepteerd privaat kwaliteitssysteem op Ketenborging.nl die relevante gevaren beheerst en toetst.
- De leverancier van de eieren erop attenderen zich vrijwillig aan te melden bij het Monitoringsprogramma Kritische Stoffen bij AVINED.
- Indien de leverancier van de eieren niet wil/kan aansluiten bij het MKS programma dan dient de leverancier een analyse certificaat te overhandigen, welke aantoont dat de eieren afkomstig van de betreffende koppel geen gevaar vormen voor de voedselveiligheid (zie 3.7).

Aandachtspunt 4: ontvangst eieren – beheersen van microbiologische gevaren

Controle Salmonella status van het herkomstbedrijf

Beoordeel bij iedere levering of het legpluimveebedrijf de Salmonella status “niet aangetoond” heeft. Het pakstation ontvangt van haar legpluimveehouders een schriftelijke bevestiging en kopieën van de Salmonella-uitslagen van onderzoek dat is gedaan naar de aanwezigheid van Salmonella. Pluimveehouders aangesloten bij IKB Ei zijn verplicht om zowel de positieve als negatieve Salmonella-uitslagen door te geven aan het pakstation. Het is ook gebruikelijk om dit vast te leggen in het leveringscontract. Mocht een Pakstation eieren ontvangen van niet IKB Ei erkende pluimveebedrijven dan moeten zij de Salmonella status van de betreffende legpluimvee bedrijven nagaan.

Bij het ontbreken van een recente Salmonella-uitslag wordt de levering geweigerd of worden de eieren geblokkeerd en apart op geslagen. Waar mogelijk dienen de eieren in een aparte ruimte te worden opgeslagen. Indien dit niet mogelijk is dan dienen de eieren duidelijk d.m.v. lint en labelen apart gezet te worden van de reguliere eieren. De eieren worden niet gesorteerd en verpakt totdat een recente Salmonella-uitslag is ontvangen.

Bij het ontvangen van een Salmonella-uitslag waarin is bevestigd dat het legkoppel besmet (of verdacht van besmetting) is, een positieve Salmonella-uitslag (“aangetoond”) S.E., S.T. of mS.T., is het verplicht de eieren te weigeren van het legpluimveebedrijf. Wanneer de Salmonella-uitslag nog niet bekend is, aangezien de dag/datum van monsternamen geldt als datum van uitslag, is het mogelijk dat er toch onverhoopt eieren van een mogelijk verdacht of besmet legkoppel op de locatie (verzamelaar of pakstation) staat. Deze eieren moeten apart staan totdat duidelijk is wat de status van het legkoppel is, zodat voorkomen wordt dat de eieren gesorteerd en uitgeleverd worden aan de retail en consumenten een risico lopen. Bij bevestiging van een besmet legkoppel, moeten de eieren apart, herkenbaar (duidelijk onderscheiden worden van eieren van klasse A) opgeslagen en aangeboden worden voor de bereiding van ei producten of vernietigd worden. Voor eieren van een besmet koppel

(in opslag of verder in het handelskanaal moet er een terugroepactie uitgevoerd worden en dient er een GFL melding via de [website](#) van de NVWA gedaan te worden, zie ook paragraaf 3.2.

Naast de wettelijk vastgestelde doelstelling van Verordening (EU) nr. 517/2011 om S.E., S.T. en mS.T. te verminderen bij legkippen is er geen vastgesteld doel voor andere serotypen. Op het moment dat een andere serotype als een besmettingsbron bij een specifieke door voedsel over gedragen uitbraak bij de mens wordt geïdentificeerd, dan worden deze eieren daadwerkelijk beschouwd als klasse B volgens Verordening (EG) nr. 2160/2003. Zie [bijlage 16](#) voor omschrijving klasse B eieren.

Gezien het risico op S.E., S.T. en mS.T. in pluimvee en het risico op een voedselinfectie na het eten van eieren, is in het kader van de algemene levensmiddelenwetgeving is het verplicht om duidelijke afspraken met de legpluimveehouder te maken over het vaccineren tegen Salmonella van een legkoppel en het onderzoek (wettelijk verplicht) naar de aanwezigheid van Salmonella in een legkoppel.

Controleer en beoordeel:

- Uitslag Salmonella monstername bij overplaatsing en tussen de 22-26 weken bekend/beschikbaar is.
- Maak duidelijke inkoopafspraken over het niet leveren van de eieren vanaf het moment van monstername en het moment dat de uitslag van het Salmonella onderzoek bekend is. Bijvoorbeeld monstername uitvoeren op maandag of dinsdag, de uitslag is vaak dan bekend op donderdag of vrijdag. Drie dagen na monstername. (Bij later bemonsteren in de week kunnen problemen ontstaan met uitleveren aan de retail vanwege het feit dat er een weekend zit tussen het moment van monstername en het bekend zijn van de uitslag).
- Bij iedere levering of het legpluimveebedrijf een Salmonella status “niet aangetoond” heeft middels een bijgevoegd recente schriftelijke bevestiging van de Salmonella-uitslagen.
- Bij geen (recente) schriftelijke bevestiging van de Salmonella-uitslagen de partij weigeren en apart opslaan, niet sorteren en verpakken totdat een recente negatieve uitslag is ontvangen.
- Bij S.E., S.T., mS.T. “aangetoond” de partij weigeren en apart opslaan, niet sorteren en verpakken en de partij aanbieden aan de verwerkende industrie. Indien er eieren tussen monsternamedatum en uitslag aan verzamelaar/pakstation zijn uitgeleverd dat dient er ook een GFL melding gedaan te worden.

Controle vogelgriepstatus van het herkomstbedrijf

Bij uitbraken van HPAI is het zaak om extra alert te zijn op de herkomst van de eieren en dat deze afkomstig zijn van HPAI vrije legpluimveebedrijven. Mocht er een legpluimveebedrijf besmet zijn met HPAI dan treed het hygiëneprotocol vervoer eieren in werking.

Aandachtspunt 5: ontvangst eieren – ingangscontrolle op gebroken en besmeurde eieren

Na controle en goedkeuring van alle documenten (identificatie en registratie, analyse certificaat van een geaccrediteerd laboratorium naar chemische gevaren waaruit blijkt dat de geleverde partij voedselveilig is en een recente schriftelijke bevestiging van een Salmonella-uitslag “niet aangetoond”) worden de eieren visueel gecontroleerd of deze voldoen aan de ingangskontrolle. Bij een ingangskontrolle wordt nagegaan of de eieren schoon zijn. Partijen met gebroken of besmeurde eieren worden geweigerd, deze komen dus niet op de sorteerband terecht en kunnen daardoor andere schone eieren niet besmeuren. Afhankelijk van de kwaliteit van de eieren worden deze gebruikt in de eiproductenindustrie dan wel afgezet als dierlijk bijproduct. De resultaten worden teruggekoppeld aan de pluimveehouder.

4.3 Opslag eieren

Aandachtspunt 6: opslag eieren

Pakstations dienen eieren die ontvangen zijn apart op te slaan van eieren die klaar zijn voor verzending. Geef de partijen een duidelijk en onderscheidend etiket waarop is op te maken is dat deze eieren ongesorteerd zijn. Eieren afkomstig van verschillende huisvestingssystemen staan apart van elkaar opgeslagen.

Tijdens de opslag van eieren in het magazijn kunnen de eieren gaan zweten als de eieren niet geconditioneerd worden op kamertemperatuur en waar de luchtvochtigheid hoog is. Wanneer de eieren gaan zweten kunnen bacteriën en schimmels gaan groeien, waardoor voedselveiligheid niet gegarandeerd is. Belangrijk is om de

temperatuur en de luchtvochtigheid in het magazijn regelmatig te controleren en bij warme of koude dagen extra te stoken of te ventileren. Eieren bestemd voor consumptie mogen voor verkoop aan de eindgebruiker niet gekoeld worden onder de 5°C, Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 2023/2465 artikel 4 lid 2.

Tijdens de opslag van DBP, zie 2.3 onderdeel opslag van DBP, moet voorkomen worden dat negatieve omstandigheden (verontreinigingen, klimaat, andere levensmiddelen, besmette eieren) de kwaliteit van de eieren aantast e/o vermenging van verschillende soorten DBP, alsook vermenging met bedrijfsafval. Voor het pakstation zijn dit de aandachtspunten om te voorkomen dat ongeschikte eieren als tafel ei worden aangeboden.

Controleer en beoordeel:

- Zorg dat de opslagruimte vrij is van zichtbaar vuil. Ruim zichtbaar vuil en kapotte eieren onmiddellijk op, maak schoon en desinfecteer. Reinig en desinfecteer de ruimten volgens het schoonmaakschema.
- Controleer de klimaatomstandigheden en of de opslagruimte op kamertemperatuur is (5 – 25 graden) en neem actie als deze niet goed zijn.
- Vermijd gelijktijdige opslag van eieren met andere levensmiddelen die geuren kunnen overdragen.
- 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.
- Zorg voor een adequaat voorraadbeheer, waarbij het FiFo-systeem wordt gehanteerd.

4.4 Schouwen en sorteren

Aandachtspunt 7: schouwen en sorteren – controle apparatuur voor het sorteerproces

Voordat de eieren geschouwd en gesorteerd worden, dienen de transportbanden en de zuignappen gecontroleerd te worden op vuiligheid. Bij de modernere machines wordt ieder ei op de aanvoerband (rollenbanen) op twee individuele rollen gelegd, zodat de eieren geen rollen meer met de naastgelegen eieren delen. De rollers worden vervolgens schoongeborsteld en eventueel nog gedesinfecteerd, waardoor een aanzienlijke reductie van de besmettingskans van het ei mogelijk wordt.

Een tweede speerpunt is het vroegtijdig verwijderen en herkennen van gebroken en gebarsten eieren. Door een goed systeem van crack-detectie op de aanvoerband toe te passen kunnen alle eieren die gebarsten en/of gebroken zijn op tijd onderkend en van de band verwijderd worden, zodat in de rest van het sorteerapparaat (nagenoeg) geen eieren meer breken. Deze later gebroken eieren vormen immers weer een potentiële besmettingsbron. Ook de elektronische crack-detectie geeft een goede reductie van de kans op besmetting (vergelijk: elektronisch 99% crack en breuk eruit, met het blote oog op schouwtafel 50%). De instellingen van de sorteermachine dient regelmatig gecontroleerd te worden. Pakstations die deelnemen aan IKB zijn verplicht de gewichtssorteermachine elk jaar door een externe partij te laten kalibreren. Daarnaast dient er elke 3 maanden een interne kalibratie plaats te vinden. Het wordt aangeraden dat niet IKB bedrijven om de 3 maanden een interne ijking uitvoeren en 1x per jaar een externe partij uit te nodigen om de gewicht sorteermachine te laten ijken.

Als de apparatuur vuil is door gebroken eieren en ei resten, dan dient dit voor het sorteren eerst gereinigd en gedesinfecteerd te worden.

Beoordeel en controleer:

- Zorg dat de sorteermachine regelmatig gekalibreerd wordt. Om de 3 maanden een interne kalibratie en 1x per jaar kalibratie door externe partij.
- Zorg dat de kalibratie gegevens geregistreerd zijn. Het moet aantoonbaar zijn dat interne en externe kalibratie momenten hebben plaats gevonden.

Aandachtspunt 8: schouwen en sorteren – het proces

De handelsnormen eieren bepalen de omloopsnelheid van de eieren in de verschillende schakels van de keten. Eieren moeten conform Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 2023/2465 artikel 6 wettelijk binnen tien dagen na

het leggen gesorteerd, gemerkt en verpakt zijn. Voor de vermelding “Extra” (vers) op de verpakking moeten de eieren binnen vier dagen na het leggen gesorteerd, gemerkt en verpakt zijn.

De eieren worden gesorteerd naar kwaliteit: klasse A en B eieren, waarbij klasse A eieren moeten voldoen aan de kwaliteitskenmerken en ingedeeld moeten worden in gewichtsklassen zoals beschreven in de Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 2023/2465 artikel 5. Eieren die niet (meer) voldoen aan de kwaliteitskenmerken en die niet binnen tien dagen na het leggen worden gesorteerd, vallen onder klasse B. Eieren die vallen onder klasse A komen voornamelijk in het winkelschap terecht als tafeleieren. Zie [bijlage 15](#) voor een volledige omschrijving van klasse A eieren.

Het schouwen en sorteren gebeurt automatisch, zorg dat adequaat wordt gehandeld als er een ei breekt, zodat verontreiniging tot een minimum beperkt blijft, en zodat voorkomen wordt dat eieren met kwaliteitsdefecten de consument bereiken. Het percentage gebreken op kwaliteitskenmerken genoemd in Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 2023/2465 artikel 18 lid 1.a is op het pakstation per partij klasse A eieren maximaal 5%. Het percentage gebreken op kwaliteitskenmerken genoemd in Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 2023/2465 is bij de verzamelaar per partij klasse A eieren maximaal 7%. Neem adequate actie als eieren breken, zodat besmetting of bezoedeling wordt voorkomen.

De eerste soort eieren, eieren bestemd om weggezet te worden als klasse A ei, worden gesorteerd op gewichtsklasse volgens de Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 2023/2465 artikel 5. Klasse A eieren mogen niet meer dan 10 % eieren bevatten die behoren tot de onmiddellijk lagere of hogere gewichtsklasse dan de op de verpakking vermelde klasse, doch niet meer dan 5 % eieren die behoren tot de onmiddellijk lagere gewichtsklasse, art. 19 Verordening (EU) nr. 2023/2465.

Klasse B eieren ([bijlage 16](#)) worden afgezet naar de ei-productenindustrie. Dit zijn eieren met een volledig ontwikkelde schaal, vrij van vreemde geuren, schoon en droog. Klasse B eieren die bepaalde gebreken vertonen mogen afgevoerd worden naar de ei-verwerkende industrie, mits het pakstation deze eieren rechtstreeks aan de verwerkende ei-verwerkende industrie levert waar de eieren zo snel mogelijk worden gebroken (Verordening (EG) nr. 853/2004 hoofdstuk II sectie II).

Eieren die niet voldoen aan de eisen voor klasse A en klasse B eieren, bijv. eieren met o.a. open breuken, worden afgezet als categorie 3 materiaal.

De resultaten worden teruggekoppeld aan de pluimveehouder. Als extra service naar de klant toe wordt bij veel pakstations een uitgangscontrole door de kwaliteitsmanager/controleur gehouden over de geleverde partijen of de eieren steekproefsgewijs voldoen aan de kwaliteitsnormen. In Verordening (EU) nr. 1308/2013 is wettelijk vastgelegd dat eieren van klasse B uitsluitend aan de levensmiddelen- en de niet-levensmiddelenindustrie mogen worden geleverd.

Controleer en beoordeel en registreer:

- De legdatum en datum van binnenkomst. Eieren moeten wettelijk binnen 10 dagen na legdatum gesorteerd en verpakt zijn. Indien gebruik gemaakt wil worden van de term ‘extra’ of ‘extra vers’ dan dienen de eieren binnen 4 dagen na leggen gesorteerd en verpakt te zijn.
- Selecteer eieren met een afwijkende geur uit.
- Controleer de eieren op breuken en beschadigingen en sorteer beschadigde en vervuilde eieren uit of gebruik een systeem van geautomatiseerde crackdetectie.
- Schouw het ei en sorteer eieren met defecten aan cuticuls, luchtkamer, eiwit of dooier of met een zichtbaar ontwikkelde kiem uit.
- Ruim gebroken eieren in het sorteerproces onmiddellijk op en verwijder ze onverwijld als dierlijke bijproducten. Reinig en desinfecteer de verontreinigde delen.
- Vervang door eierstruif vervuilde zuignappen zo snel mogelijk door schone en droge exemplaren of reinig en desinfecteer verontreinigde zuignappen en laat deze drogen voordat ze weer worden gebruikt.
- Reinig en desinfecteer de sorteermachine volgens het schoonmaakschema.
- Bij het ontvangen van een melding van een Salmonella besmetting, de transportbanden en onderdelen van de machines reinigen en desinfecteren, zie [bijlage 5](#).

4.5 Verpakken en traceerbaarheid

Aandachtspunt 9: uitgangscntrole – verpakken van de eieren en etikettering

Verpakken van klasse A eieren

De eieren bestemd voor de verkoop aan de consument moeten in een schone verpakking worden ingepakt om vervuiling en beschadiging van de eieren te voorkomen. Zie [bijlage 13](#).

De producentencode op de eieren moet overeenkomen met de informatie op de verpakking. De verpakkingen met klasse A eieren dienen aan de buitenzijde te voldoen aan de vermeldingen zoals gesteld in de Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 2023/2465 voor eieren en de Verordening (EU) nr. 1169/2011. In tabel 3 zijn verplichte vermeldingen van verstrekking van voedselinformatie aan consumenten uiteengezet voor klasse A eieren.

Tabel 3: Verplichte vermeldingen van voedselinformatie op consumentenverpakkingen:

Verordening (EU) nr. 1169/2011:	Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 2023/2465:
<ul style="list-style-type: none"> naam van het levensmiddel 	<ul style="list-style-type: none"> het erkenningsnummer van het pakstation waar de eieren zijn verpakt en, waar van toepassing, omgepakt
<ul style="list-style-type: none"> hoeveelheid van de ingrediënten 	
<ul style="list-style-type: none"> netto hoeveelheid van het levensmiddel 	
	<ul style="list-style-type: none"> de kwaliteitsklasse A of letter A (al dan niet samen met het woord “vers” of “verse eieren”)
	<ul style="list-style-type: none"> de gewichtsklasse overeenkomstig artikel 5
<ul style="list-style-type: none"> houdbaarheidsdatum 	<ul style="list-style-type: none"> datum van minimale houdbaarheid
<ul style="list-style-type: none"> bijzondere bewaarvoorschriften of gebruiksvorschriften 	<ul style="list-style-type: none"> bewaarvoorschrift: het advies aan consumenten om de eieren na aankoop gekoeld te bewaren
<ul style="list-style-type: none"> naam en contactgegevens van pakstation of verkoper 	<ul style="list-style-type: none"> de houderijmethode
<ul style="list-style-type: none"> land van oorsprong of plaats van herkomst 	<ul style="list-style-type: none"> een toelichting van de producentencode op of binnenzijde van de verpakking

Eieren die binnen vier dagen zijn gesorteerd, gemerkt en verpakt door het pakstation mogen ten aanzien van de vermelding klasse A eieren de vermelding ‘extra’ of ‘extra vers’ op de verpakking vermelden. Deze aanvullende kwaliteitsvermelding mag alleen worden vermeld tot en met de negende dag na het leggen.

Bij losse verkoop van gesorteerde eieren aan de consument dienen de benoemde punten in de tabel 3 hierboven te worden benoemd (Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 2023/2465 artikel 14), behalve het erkenningsnummer van het pakstation en het bewaarvoorschrift. Wanneer eieren niet tot dezelfde gewichtsklasse behoren mag ook ‘eieren van verschillend formaat’ of een gelijkwaardige vermelding worden vermeld en moet het minimumnetto gewicht in gram worden vermeld.

Voor eieren is de datum van minimale houdbaarheid vastgesteld op 28 dagen na de legdatum, zie Verordening (EG) nr. 853/2004 bijlage III, sectie X, hoofdstuk 1 lid 4. Klasse A eieren moeten binnen tien dagen gesorteerd, gemerkt en verpakt worden. Dit houdt in er 18 dagen overblijven voor uitlevering en het winkelschap. Het is verplicht volgens Verordening (EU) nr. 1169/2011 artikel 9 en bijlage X deze datum van minimale houdbaarheid op de verpakking te vermelden door de woorden: “Ten minste houdbaar tot ...” wanneer in de datumaanduiding de dag is vermeld. Voor eieren geldt een kortere datum van minimale houdbaarheid van minder dan drie maanden, dan kan de vermelding worden volstaan met de dag en de maand.

Het is belangrijk dat er goed wordt gekeken dat eieren voor de datum van minimale houdbaarheid worden verhandeld. Dus eieren die niet binnen 10 dagen worden gesorteerd dienen afgevoerd te worden naar de eierverwerkende industrie, hetzelfde geldt voor eieren die niet binnen 28 dagen na de legdatum zijn uitgeleverd. Eieren moeten namelijk volgens Verordening (EG) nr. 853/2004 uiterlijk 28 dagen na de legdatum aan de consument worden geleverd.

Eieren in een verpakking die niet tot dezelfde gewichtsklasse behoren moeten het minimumnettogewicht in gram en de vermelding „eieren van verschillend formaat” of een gelijkwaardige vermelding op de verpakking vermelden.

Voor tafeleieren is het niet verplicht om de voedingswaarde en een ingrediëntendeclaratie van het product te vermelden op de verpakking. Eieren vallen onder onverwerkt producten die bestaan uit één ingrediënt en waarvan de benaming identiek is aan het ingrediënt. Hetzelfde geldt voor een aparte allergenenvermelding op de verpakking. Vermelding van allergene stof is niet verplicht als de naam van het ingrediënt verwijst naar de allergene stof en al op de verpakking staat vermeld. Daarnaast worden eieren gesorteerd en verpakt op een locatie waar alleen eieren worden verhandeld.

Als wel de voedingswaarde wordt vermeld dan dient dit te voldoen aan de voedingswaardevermelding. Bij voldoende ruimte op de verpakking dan moet de voedingswaardevermelding gepresenteerd worden in een tabelformaat met de cijfers onder elkaar. Indien er onvoldoende ruimte is, worden de gegevens achter elkaar geplaatst. Zie onderstaande tabel voor een voorbeeld.

Tabel 4: Verplichte volgorde voedingswaardevermelding

Voedingswaarde		
- Energie	kJ/kcal	Verplicht
- Vetten	g	Verplicht
• Verzadigde vetzuren	g	Verplicht
• Enkelvoudige onverzadigde vetzuren	g	Niet verplicht
• Meervoudige onverzadigde vetzuren	g	Niet verplicht
- Koolhydraten	g	Verplicht
• Suikers	g	Verplicht
• Polyolen	g	Niet verplicht
• Zetmeel	g	Niet verplicht
- Vezels	g	Niet verplicht
- Eiwitten	g	Verplicht
- Zout	g	Verplicht (geen natrium, zout = 2,5 * natrium)
- Vitaminen en mineralen	g	Niet verplicht

In de Uitvoeringsverordening (EU) nr. 2023/2466 artikel 3 is vastgelegd dat alleen pakstations eieren sorteren en verpakken, eieren ompakken en de verpakkingen etiketteren. Het COKZ verleent pakstations een vergunning om eieren te sorteren en kent een pakstationcode toe aan een marktdeelnemer die beschikt over de benodigde installaties. De pakstationcode, ook wel erkenningsnummer, moet op de verpakking worden vermeld. Daarnaast moeten de NAW-gegevens van de exploitant van een levensmiddel worden vermeld op de verpakking (in het geval van een eigen product dat in de handel wordt gebracht dienen de NAW-gegevens van het eigen pakstation te worden vermeld (of de houder van het privaat-label)).

Verpakken van klasse B eieren

Verpakkingen met eieren van klasse B dienen volgens de Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 2023/2465 artikel 11 op de buitenzijde de volgende gegevens te vermelden:

- Het erkenningsnummer van het pakstation;
- De kwaliteitsklasse B of letter B;
- De verpakkingsdatum.

Verpakken van industriële eieren (altijd DBP)

Gezien industriële eieren niet meer bestemd zijn voor humane consumptie, zijn deze eieren altijd dierlijke bijproducten en moeten altijd afgevoerd worden overeenkomstig de DBP-regelgeving ter voorkoming van risico's voor de volksgezondheid en diergezondheid. Zie hoofdstuk 2.10 Afvalbeheersing, dierlijke bijproducten.

Daarnaast geldt ook:

Eieren die niet meer bestemd zijn voor menselijke consumptie moeten worden verpakt met een rode banderol of een rode etiket, zie artikel 16 van de Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 2023/2465 voor eieren. De volgende gegevens moeten erbij vermeld worden:

- Naam en adres van de verzender;
- Naam en adres van de ontvanger;
- In hoofdletters 'industriële eieren';
- De woorden "industriële eieren" in hoofdletters met een hoogte van 2 centimeter en de woorden "niet geschikt voor menselijke consumptie" in letters met een hoogte van ten minste 8 millimeter.

- Beoordeel en controleer:
- Controleer bij iedere nieuwe partij te verpakken eieren of de aanduidingen op de etiketten juist zijn.
- Voorzie grootverpakkingen eieren van de voorgeschreven modelaanduidingen (zie normblad [bijlage 15 en 16](#)).

Aandachtspunt 10: uitgangscntrole – traceerbaarheid

Bij de ingangscntrole moet bij iedere levering beoordeeld zijn of de eieren gemerkt zijn met een producentencode. Bij de uitgangscntrole wordt nagegaan of de eieren (scharrel, vrije uitloop of biologisch) aan de hand van de producentencode in de juiste verpakking zijn gekomen en de verpakking juist geëtiketteerd is. De producentencode op het ei geeft consumenten informatie over de herkomst van het ei. Consumenten kunnen met behulp van de eicode app meer informatie over het bedrijf van IKB-eieren oorsprong achterhalen en zien. 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.

Transportverpakkingen

Verzamelaars, pakstations en grossiers zijn verplicht volgens Uitvoeringsverordening (EU) nr. 931/2011 zich te houden aan de wijze van aanbrengen van gegevens op transportverpakkingen. In het kader van partij-identificatie en tracing is het noodzakelijk om de wijze van aanbrengen van gegevens op transportverpakking aan te houden zoals beschreven in artikel 3 van de Uitvoeringsverordening (EU) nr. 931/2011, waaronder:

- Een nauwkeurige beschrijving van het product;
- Volume of hoeveelheid van het product;
- De naam en het adres van het bedrijf waaruit de eieren zijn verzonden;
- De naam en het adres van de verzender (eigenaar) indien dit een ander bedrijf betreft van waaruit de eieren zijn verzonden (optioneel);
- De naam en het adres van het bedrijf waarnaar de eieren worden toeverzonden (ontvanger);
- De naam en het adres van het bedrijf van de ontvanger indien dit een ander bedrijf betreft waarnaar de eieren worden toeverzonden;
- Een referentie ter identificatie van de partij of zending;
- De datum van verzending.

Bijhouden documentatie en registers

Verzamelaars dienen bovenstaande traceerbaarheidsgegevens te registreren in registers per houderijmethode en per dag volgens Uitvoeringsverordening (EU) nr. 2023/2466 artikel 6. Naast bovenstaande gegevens moeten ook de volgende gegevens geregistreerd worden:

- De hoeveelheid verzamelde eieren per producent (de legpluimveehouder);
- Vermelding van de naam en het adres van de legpluimveehouder;
- Vermelding van de producentencode alsmede de legdatum of legperiode;
- De hoeveelheid aan de betrokken pakstations geleverde eieren uitgesplitst naar de producent (de legpluimveehouder);
- Vermelding van de naam en het adres en de code van het pakstation en de legdatum of legperiode.

Deze gegevens mogen ook aan de hand van de facturen en leveringsbonnen worden bewaard.

Pakstations dienen bovenstaande traceerbaarheidsgegevens te registreren in registers per houderijmethode en per dag volgens Uitvoeringsverordening (EU) nr. 2023/2466 artikel 7. Naast bovenstaande gegevens moeten ook de volgende gegevens geregistreerd worden:

- De hoeveelheid niet-gesorteerde eieren per producent (de legpluimveehouder);
- Vermelding van de naam en het adres van de legpluimveehouder;
- Vermelding van de producentencode alsmede de legdatum of legperiode;
- Na sortering van de eieren, de naar kwaliteits- en gewichtsklasse opgesplitste hoeveelheden;
- De hoeveelheid ontvangen gesorteerde eieren die afkomstig zijn van andere pakstations, met vermelding van de code van die pakstations en de datum van minimale houdbaarheid;
- De hoeveelheid niet-gesorteerde eieren die aan andere pakstations worden geleverd, uitgesplitst naar producent, met vermelding van de code van die pakstations en de legdatum of legperiode;
- Het aantal geleverde eieren en/of het gewicht daarvan, per kwaliteits- en gewichtsklasse, per verpakkingsdatum voor eieren van klasse B of datum van minimale houdbaarheid voor eieren van klasse A, en per koper, met vermelding van de naam en het adres van elke koper;
- Indien van toepassing een vermelding van de voederwijze bijhouden.

De pakstations moeten de voorraadboekhouding wekelijks bijwerken. Deze gegevens mogen ook aan de hand van de facturen en leveringsbonnen worden bewaard.

De handelsdocumenten en de begeleidende documenten, als de informatie in de registers moeten volgens Uitvoeringsverordening (EU) nr. 2023/2466 artikel 8 ten minste twaalf maanden na de opstelling ervan worden bewaard. De traceerbaarheidsgegevens moeten vanuit het kwaliteitssysteem IKB Ei twee jaar worden gedocumenteerd.

Belang traceerbaarheid

Van alle partijen eieren die een verzamellocatie of het pakstation verlaten moet de traceerbaarheid inzichtelijk zijn. Het is belangrijk om eieren te kunnen traceren via partij-identificatie, etikettering en vermeldingen op transportverpakkingen. Via deze productinformatie kunnen eieren worden achterhaald en uit de markt worden gehaald, of via een andere weg worden afgezet als de eieren een risico vormen voor het aanvankelijk beoogde marktsegment. Bedrijven die mogelijk onveilige levensmiddelen (schadelijk of ongeschikt zoals gedefinieerd in Verordening (EG) nr. 178/2002) in de handel brengen of in opslag hebben, dienen dat op basis van artikel 19 van Verordening (EG) nr. 178/2002 te melden aan de NVWA. Zie hoofdstuk 5 voor melden onveilig levensmiddel.

Naast de kwaliteit en de voedselveiligheid door de keten heen te waarborgen draagt traceerbaarheid van de eieren bij aan een eerlijke en betrouwbare marktafzet voor zowel de consumenten als de bedrijven in de keten.

Retour producten

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. Afhankelijk van de reden van retour dient hierbij rekening te worden gehouden met de wettelijke voorschriften (bijv. verordeningen dierlijke bijproducten).

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.

Verificatie voedselveiligheidssysteem

Om na te gaan of het voedselveiligheidssysteem waarmee u werkt (in dit geval de hygiëncode) op de juiste wijze wordt toegepast dient het systeem geverifieerd te worden. De verificatie moet ten minste één keer per jaar worden uitgevoerd. Verificatie laat dus zien of de werkwijze tot voldoende veiligheid leidt. Indien dat er wordt geconstateerd dat niet alle aandachtspunten voldoende worden beheerst dan moet er een aanpassing van de werkwijze plaatsvinden. Vervolgens zal na aanpassing er opnieuw een verificatie uitgevoerd moeten worden.

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">▪ Controleer en beoordeel en registreer:▪ Beoordeel bij iedere levering of de traceerbaarheidsgegevens op de transportverpakking en in de |
|--|

begeleidende documenten compleet en correct zijn.

- Beoordeel of de eieren gemerkt zijn met een producentencode en ga na of de eieren (scharrel, vrije uitloop of biologisch) aan de hand van de producentencode in de juiste verpakking zijn gekomen en de verpakking juist geëtiketteerd is.
- Na het verpakken en etiketteren en/of bij het verzenden vindt een laatste inspectie van het product plaats. Geconstateerde afwijkingen worden gecorrigeerd.
- Controleer of de traceerbaarheidsgegevens bijgehouden zijn in documentatie en registers. Deze dienen wettelijk 12 maanden bewaard te worden.
- Verifieer jaarlijks of de aandachtspunten in de hygiëncode op een juiste wijze worden toegepast en de traceerbaarheid op orde is.

Ook hierbij komt weer een registratie om aan te tonen dat dit ook gedaan is.

4.6 Export

Aandachtspunt 11: export

Consumptie-eieren bestemd voor niet- EU landen kunnen voor een langere periode onderweg zijn voordat zij de plaats van bestemming hebben bereikt en uiteindelijk worden geconsumeerd. In Verordening (EG) nr. 853/2004 moeten de eieren uiterlijk 28 dagen na de legdatum aan de consument worden geleverd. Conform Verordening (EG) nr. 178/2002 artikel 12 mag voor eieren voor uitvoer naar derde landen worden afgeweken van de Europese vastgelegde regels voor kwaliteit, merking of etikettering of met aanvullende eisen. Hiervoor is wel de uitdrukkelijke toestemming van de bevoegde autoriteit in het ontvangende land nodig.

- Controleer en beoordeel en registreer:
- De leeftijd van het legkoppel. Gebruik eieren van jongere legkippen (<60 weken). Of bij de legpluimveehouder het vaccin en de beschermingsduur opvragen tegen S.E. en S.T. i.c.m. de leeftijd van het legkoppel en wanneer het vaccin is toegediend. Oudere legkoppels lopen meer risico op het krijgen van een Salmonellabesmetting mede door een dunnere en zwakkere eierschaal. Bij het aannemen van eieren afkomstig van oudere legkoppels moet aantoonbaar worden gemaakt dat er een langere bescherming tegen Salmonella is door hervaccinatie.
- De eieren binnen het wettelijk termijn van 10 dagen sorteren, merken, verpakken en afleveren.
- Bewaarvoorschrift, eieren gekoeld (<10°C) bewaren tot moment van consumptie, op de verpakking en exportdozen vermelden.
- Datum van minimale houdbaarheid, t.h.t. 28 dagen na leg **en** verlengde t.h.t. van 4 maanden vermelden op de verpakking (4 maanden t.h.t. enkel indien van toepassing mits bewaard <10°C).

4.7 Scheepsbevoorrading

Aandachtspunt 12: bevoorraden van scheepsleveranciers

Eierhandelaren, pakstations en grossiers zijn verantwoordelijk tot en met het uitladen van de eieren bij de scheepsleveranciers. Bij het mee geven van een verlengde datum van minimale houdbaarheid dient aan een aantal voorwaarden te voldoen om de risico op een Salmonella besmetting zoveel mogelijk te verkleinen.

- Controleer en beoordeel en registreer:
- De leeftijd van het legkoppel. Gebruik eieren van jongere legkippen (<60 weken). Of bij de legpluimveehouder het vaccin en de beschermingsduur opvragen tegen S.E. en S.T. i.c.m. de leeftijd van het legkoppel en wanneer het vaccin is toegediend. Oudere legkoppels lopen meer risico op het krijgen van een Salmonellabesmetting mede door een dunnere en zwakkere eierschaal. Bij het aannemen van eieren afkomstig van oudere legkoppels moet aantoonbaar worden gemaakt dat er een langere bescherming tegen Salmonella is door hervaccinatie.
- De eieren binnen het wettelijk termijn van 10 dagen sorteren, merken, verpakken en afleveren.
- Bewaarvoorschrift, eieren gekoeld (<10°C) bewaren tot moment van consumptie, op de verpakking en exportdozen vermelden.
- Datum van minimale houdbaarheid, t.h.t. 28 dagen na leg **en** verlengde t.h.t. van 4 maanden vermelden

op de verpakking (4 maanden t.h.t. enkel indien van toepassing mits bewaard <10°C).

5. Melden onveilige levensmiddelen

In de algemene levensmiddelenverordening, Verordening (EG) nr. 178/2002, artikel 14 staat vast dat alleen veilige levensmiddelen in de handel gebracht mogen worden. In artikel 17 worden levensmiddelenbedrijven verantwoordelijk gesteld om te voldoen aan de voorschriften van de levensmiddelenwetgeving. Bij het niet voldoen aan de voedselveiligheidsvoorschriften, **of bij een vermoeden daarvan**, zijn levensmiddelenbedrijven wettelijk verantwoordelijk (artikel 19) om het levensmiddel, in dit geval eieren, uit de handel te nemen. Dit om te voorkomen dat consumenten ziek kunnen worden of andere schade kunnen oplopen van het product bij of na consumptie ervan.

Voorbeelden van onveilig levensmiddel zijn:

- Eieren met een verkeerde houderijsysteem vermeldt op het etiket;
- Residu overschrijdingen van bestrijdingsmiddelen, toegestane diergeneesmiddelen of, contaminanten zoals dioxine;
- Microbiologische gevaren zoals eieren afkomstig van een verdacht/besmet Salmonella legkoppel.

Traceerbaarheid van de levensmiddelen (artikel 18) is daarbij van groot belang om de eieren direct, en op een gerichte en nauwkeurige wijze, uit de handel te kunnen nemen. Daarnaast zijn levensmiddelenbedrijven wettelijk verplicht binnen 4 uur melding te doen aan:

- De toezichthouder NVWA;
- Toeleveranciers en afnemers in de keten;
- De consumenten (alleen als de producten de consument (mogelijk) al heeft bereikt).

Dit geldt voor zowel levensmiddelen die binnen het bedrijf zijn geproduceerd, verwerkt, vervaardigd of gedistribueerd, evenals levensmiddelen die zijn ingevoerd (uit andere lidstaten of derde landen). De traceringsgegevens moeten door de levensmiddelenbedrijven onverwijld, maar zeker binnen vier uur, aan de NVWA worden verstrekt via [een digitaal meldingsformulier](#). Daarom moeten bedrijven beschikken over een systeem en procedures waarmee deze informatie op verzoek van bevoegde autoriteiten verstrekt kan worden. Op verzoek van de NVWA en/of het COKZ moet een bedrijf op ieder moment inzicht kunnen geven in dit traceerbaarheidssysteem.

Levensmiddelenbedrijven aangesloten bij kwaliteitssystemen zijn verplicht om hun certificerende instellingen te informeren. Als bedrijven aangesloten zijn bij het certificeringsschema IKB Ei dan dienen zij ook hun schemabeheerder IKB via het Meldpunt IKB te informeren. In [het handboek Voedselveiligheid van AVINED](#) staat uitgebreid beschreven hoe te handelen wanneer er vermoeden van schadelijke en/of ongeschikte producten is, zoals een stille of een publieke recall (terughaalactie).

Bedrijven moeten de omvang bepalen op basis van een tracersanalyse die zij zelf uitvoeren. Een tracersanalyse wordt ingezet om te achterhalen welke eieren (d.m.v. eicode en t.h.t. datum) daadwerkelijk onveilig zijn. Als een bedrijf echter niet eenduidig kan aantonen tot welke producten het voedselveiligheidsprobleem zich beperkt, zal het bedrijf producten uit een ruimere periode/grotere partij als onveilig moeten beschouwen.

BIJLAGE 1: Definities

Aandachtspunt

Een risico dat beheerst wordt met algemene maatregelen, die voortvloeien uit procedures als schoonmaakplan, monitoringsplan, enz. In tegenstelling tot een CCP is een aandachtspunt een ander kritisch punt omdat het niet mogelijk is het risico door het vaststellen van meetbare limieten binnen het bedrijf te beheersen. Het risico wordt beheerst door de beheersmaatregelen en controles uit deze code toe te passen.

Bedrijfsruimte

De ruimte kennelijk bestemd voor het bereiden, behandelen, verpakken of het bewaren van eet- en drinkwaren, alsmede de bij bereiders van eet- en drinkwaren in gebruik zijnde ruimte voor het bewaren van grondstoffen. Warenwetbesluit Bereiden en behandelen van levensmiddelen art 1.

Beheersen

Het nemen van alle noodzakelijke maatregelen om te verzekeren dat alle veiligheidsprocedures worden uitgevoerd met als doel alle mogelijke voedselveiligheidsrisico's te voorkomen, te elimineren of te reduceren tot een aanvaardbaar niveau.

Beheersmaatregel

Iedere actie of activiteit die wordt gebruikt om gevaren te vermijden of te elimineren, of te reduceren tot een aanvaardbaar niveau.

Besmette stal

Stal waarin een bestrijdingsplichtige Salmonella (*Salmonella* Enteritidis (S.E.) en *Salmonella* Typhimurium (S.T.), inclusief de monofasische (S.Tm) variant) is aangetoond.

Bevoegde autoriteit

Zie definitie in Verordening (EU) nr. 2017/625 artikel 3, lid 3:

- a) de centrale autoriteiten van een lidstaat die verantwoordelijk zijn voor de organisatie van officiële controles en andere officiële activiteiten, overeenkomstig deze verordening en de in artikel 1, lid 2, bedoelde regels;
- b) elke andere autoriteit waaraan die verantwoordelijkheid is opgedragen;
- c) in voorkomend geval, de overeenkomstige autoriteiten van een derde land.

Blokkeren eieren

Tijdens de Salmonella spp verdacht periode dienen de eieren geblokkeerd te worden of aan de ei-verwerkende industrie te worden verkocht.

Certificering, officiële

De procedure waarmee de bevoegde autoriteit of de controleorganen die bevoegd zijn in die hoedanigheid op te treden.

Controle, officiële

Zie definitie Verordening (EU) nr. 2017/625 artikel 2 lid 1. De activiteiten die worden verricht door de bevoegde autoriteiten of de gemachtigde instanties of natuurlijke personen aan wie overeenkomstig deze verordening bepaalde officiële controletaken zijn gedelegeerd, teneinde te verifiëren of:

- a) de exploitanten deze verordening en de in artikel 1, lid 2, bedoelde regels naleven, en
- b) dieren of goederen voldoen aan de vereisten die zijn neergelegd in de in artikel 1, lid 2, bedoelde regels, met inbegrip de regels voor de afgifte van een officieel certificaat of een officiële verklaring.

Cuticula

Opperhuid van het ei.

Corrigerende maatregelen

Het vaststellen van corrigerende maatregelen wanneer uit de bewaking zou blijken dat een kritisch controlepunt niet volledig onder controle is. Corrigerende maatregelen grijpen in op het product en het proces.

Diervoeders

Alle stoffen en producten, inclusief additieven, verwerkt, gedeeltelijk verwerkt of onverwerkt, die bestemd zijn om te worden gebruikt voor orale voeding aan dieren Verordening (EG) nr. 178/2002.

Desinfectie

Onschadelijk maken van micro-organismen op handen, gereedschap, ruimten, vervoersmiddelen of materialen met behulp van middelen met een desinfecterende werking.

Detailhandel

Het hanteren en/of verwerken van levensmiddelen en het opslaan daarvan op de plaats van verkoop of levering aan de eindverbruiker, inclusief distributieterminals, cateringdiensten, bedrijfskantines, institutionele maaltijdvoorziening, restaurants en andere soortgelijke diensten voor voedselvoorziening, winkels, distributiecentra voor supermarkten en groothandelsbedrijven Verordening (EG) nr. 178/2002.

Dierlijk bijproduct

Dode dieren of delen van dieren, producten van dierlijke oorsprong of andere producten die uit dieren zijn verkregen en die niet voor menselijke consumptie bestemd zijn, met inbegrip van oöcyten, embryo's en sperma, Verordening (EG) nr. 1069/2009 art. 3 lid.

- Categorie 1-materiaal betreft dierlijke producten met verboden stoffen en met te hoge gehalten aan milieucontaminanten.
- 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.
- Categorie 3-materiaal zijn dierlijke bijproducten die nog wel geschikt zijn voor dierlijke consumptie.

Eieren

Eieren in de schaal — met uitzondering van gebroken eieren, bebroede eieren en gekookte eieren — die zijn gelegd door kippen van de soort Gallus gallus en die geschikt zijn voor directe menselijke consumptie of voor de bereiding van ei-producten, Verordening (EU) nr. 2023/2465 art. 2.g;

- Consumptie eieren (Klasse A en B eieren): alle eieren geschikt voor humane consumptie.

Tafeleieren (enkel klasse A): eieren die verkocht worden door de retail, geschikt voor directe menselijke consumptie zie definitie eieren, maar enkel de eieren die in eierdoosjes worden verkocht door de retail.

Eerste Soort

Ongesorteerde eieren op het legpluimveebedrijf die bedoeld en geschikt zijn om als klasse A ei (tafel ei) afgezet te worden.

Tweede Soort

Ongesorteerde eieren die op het legpluimveebedrijf uit de eierstroom zijn gehaald omdat deze niet voldoen aan de eisen om als klasse A ei het consumptie kanaal in te gaan.

Eierhandelaar

Een bedrijf, zonder eigen opslag, die eieren koopt om deze vervolgens weer te verkopen aan anderen met het doel winst te behalen.

Ei-verwerkende industrie

Zie definitie levensmiddelenindustrie

Erkend bedrijf

Bedrijven die producten van dierlijke oorsprong opslaan of verwerken, bestemd voor humane consumptie, dienen in principe erkend te worden. In de eierketen moeten pakstations erkend worden door de bevoegde autoriteit.

FIFO First-In-First-Out

Producten die het éérst gemaakt zijn en/of een opslagruimte inkomen, die gaan er ook weer het éérst uit, richting de afnemer.

Gevaar

Zie Verordening (EG) nr. 178/2002 art. 3 (14), biologisch, chemisch of fysisch agens in of op (denk aan olie uit machines) een levensmiddel of diervoeder, of de toestand van een levensmiddel of diervoeder, met mogelijk nadelige gevolgen voor de gezondheid.

Gevarenanalyse

Het proces van het verzamelen en evalueren van informatie met betrekking tot de potentiële gevaren en omstandigheden die leiden tot de aanwezigheid van gevaren in het product, die van belang zijn voor de voedselveiligheid en die dus opgenomen moeten worden in het voedselveiligheidsplan.

Gewichtsklasse eieren

Klasse A eieren kunnen ingedeeld worden in de volgende gewichtsklassen Verordening (EU) nr. 2023/2465:

XL — zeer groot: gewicht \geq 73 g;

L — groot: gewicht \geq 63 g en $<$ 73 g;

M — gemiddeld: gewicht \geq 53 g en $<$ 63 g;

S — klein: gewicht $<$ 53 g.

Grossiers

Kopen naar kwaliteit en gewicht gesorteerde eieren en leveren deze aan anderen dan consumenten.

Hazard Analysis of Critical Control Points (HACCP)

Het beoordelen van de mogelijke risico's voor de voedselveiligheid in een proces en het beheersen van bepaalde punten of stappen in het proces waardoor de risico's kunnen worden beperkt tot een aanvaardbaar niveau.

HACCP Plan

Een verzameling aan schriftelijke documenten, waarin de beschrijving van de producten, processen, de risicoanalyse en -evaluatie en alle procedures en maatregelen, die de beheersing van de veiligheid van een specifiek proces waarborgen, in de vorm van een plan worden weergegeven volgens de principes van HACCP.

Hygiëne

De maatregelen en voorschriften die nodig zijn om de aan een levensmiddel verbonden gevaren tegen te gaan en de geschiktheid van een levensmiddel voor menselijke consumptie te waarborgen, met inachtneming van het beoogde gebruik, Verordening (EG) nr. 852/2004.

Hygiënecode

Verzameling van regels en voorschriften, voor een groep bedrijven om een goede hygiëne te bereiken op die bedrijven en die invulling geeft aan de HACCP voor die sector. Het bedrijf, dat met een Hygiënecode werkt, dient de daarin opgenomen verplichtingen nauwkeurig na te komen.

Houderijmethoden

Er zijn 4 gangbare houderijmethoden in de EU:

Biologisch – een vrije uitloop systeem waar de kippen enkel biologisch voer krijgen en maximaal 1x worden behandeld met bijv. antibiotica. Zie Verordening (EU) nr. 2020/464 bijlage I, deel IV voor een volledige omschrijving.

Vrije uitloop – een scharrel systeem waar kippen ook de mogelijkheid hebben om naar buiten te gaan.

Scharrel – overdekte stal, met strooisel, waarin de kippen vrij rond lopen, vaak een voliëresysteem dat bestaat uit meerdere verdiepingen met legnesten en zitstokken. Minimaal 1.111 cm² bruikbare oppervlakte per kip. Zie Besluit houders van dieren artikel 2.70.

Aangepaste kooi – koloniehuisvesting, waar legkippen 800cm² per kip hebben indien zij minder dan 2 kg wegen. Anders 900cm² per kip. met Elke kooi is voorzien van zitstokken, legnesten en een met strooisel bedekte ruimte waar de kippen kunnen scharrelen en bodempikken. Besluit houders van dieren artikel 2.71.

Voor een volledige omschrijving van de specifieke eisen per houderijmethode (aangepaste kooi, scharrel, vrije uitloop) zie bijlage II van Verordening (EU) nr. 2023/2465, Verordening (EG) nr. 1997/74 art. 4 en 6.en Besluit houders van dieren artikel 2.70 en 2.71.

In de handel brengen

Het voorhanden hebben van levensmiddelen of diervoeders met het oog op de verkoop, met inbegrip van het ten verkoop aanbieden, of enige andere vorm van al dan niet gratis overdracht, alsmede de eigenlijke verkoop, distributie en andere vormen van overdracht zelf, Verordening (EG) nr. 178/2002, artikel, 3 lid 8.

Industriële eieren

Eieren die niet voor menselijke consumptie zijn bestemd en dus aan te merken zijn als dierlijk bijproduct, Verordening (EU) nr. 2023/2465 art 2.j.

Integrale Keten Beheersing (IKB)

IKB Ei is een door ketenborging.nl geaccepteerde kwaliteitszorgsysteem voor de productie van eieren. Deelname aan de regeling is vrijwillig. De regeling gaat over alle schakels die betrokken zijn bij de productie van consumptie-eieren. Deelnemers verstrekken zo garanties over de manier van produceren, kwaliteit en herkomst.

Integrated Pest Management (IPM)

Is een effectieve manier om overlast door ongedierte te voorkomen.

Kritisch controlepunt (= Critical Control Point, CCP)

Een punt of stap in het proces waarbij controle essentieel is om een gevaar te voorkomen, te elimineren dan wel tot een aanvaardbaar niveau te reduceren.

Kritische grenswaarden

Het vaststellen van kritische grenswaarden voor de kritische controlepunten teneinde te kunnen bepalen wat aanvaardbaar en wat niet aanvaardbaar is op het vlak van preventie, eliminatie of reductie van een onderkend gevaar.

Kruisbesmetting

Overdracht van een contaminatie naar een ander product. Dit kan optreden doordat producten onvoldoende gescheiden worden gehouden of doordat apparatuur of ruimtes tussentijds onvoldoende gereinigd worden.

Kwaliteitsklasse

Eieren kunnen ingedeeld worden in klasse A of B.

Klasse A eieren

Volgens Verordening (EU) nr. 2023/2465 art. 3 lid 1 moeten klasse A eieren de volgende kwaliteitskenmerken hebben:

- a) Schaal en cuticula: normale vorm, schoon en onbeschadigd;
- b) Luchtkamer: hoogte niet meer dan 6 mm, onbeweeglijk; voor eieren die met de vermelding „extra” in de handel worden gebracht, mag deze hoogte evenwel niet meer dan 4 mm bedragen;
- c) Dooier: bij schouwing slechts vaag zichtbaar, zonder duidelijke omtrek, bij draaien van het ei licht beweeglijk en opnieuw een centrale positie innemend;
- d) Eiwit: helder, doorschijnend;
- e) Kiem: niet zichtbaar ontwikkeld;
- f) Vreemde stoffen: niet toegestaan;
- g) Vreemde geur: niet toegestaan.

Klasse B eieren

Eieren die niet de in Verordening (EU) nr. 2023/2465 art. 3 lid 1 vermelde kwaliteitskenmerken vertonen, worden in klasse B ingedeeld. Eieren van klasse A die niet langer deze kenmerken vertonen, worden heringedeeld in klasse B. Eieren die niet binnen tien dagen na het leggen worden gemerkt, worden in klasse B ingedeeld. Zie Verordening (EU) nr. 2023/2465 art. 3 lid 2.

Legbedrijf (of legpluimveebedrijf)

Bedrijf waar kippen (type Gallus Gallus) worden gehouden die bestemd zijn voor de productie van consumptie eieren.

Legdatum

De datum van de dag waarop de kip het ei legt.

Levensmiddel

Zie Verordening (EG) nr. 178/2002 art. 2 alle stoffen en producten, verwerkt, gedeeltelijk verwerkt of onverwerkt, die bestemd zijn om door de mens te worden geconsumeerd of waarvan redelijkerwijs kan worden verwacht dat zij door de mens worden geconsumeerd. Een levensmiddel kan dus een grondstof, een hulpstof, een additief, een halffabricaat of een eindproduct zijn. Levensmiddelen die zijn afgewaardeerd tot bijvoorbeeld reststroom, dierlijk bijproduct of diervoeder zijn geen levensmiddel meer en mogen ook nooit meer de bestemming levensmiddel krijgen.

Levensmiddelenindustrie (ei-verwerkende industrie)

Iedere inrichting die ei-producten voor menselijke consumptie produceert, met uitzondering van grote cateraars Verordening (EU) nr. 2023/2465 art. 2 (onderdeel d).

Micro-organisme

Zeer klein levend wezen, zoals bijvoorbeeld een bacterie. Bacteriën, virussen, gisten, schimmels, algen, parasitaire protozoa en microscopische parasitaire helminten.

MRL- waarde

Het hoogste wettelijk toegestane concentratieniveau van een bestrijdingsmiddelenresidu in of op een levensmiddel of diervoeder, overeenkomstig onderhavige verordening vastgesteld op basis van goede landbouwpraktijken en de laagste blootstelling van consumenten die noodzakelijk is met het oog op de bescherming van kwetsbare consumenten.

Onveilig levensmiddel

Onveilig wordt beschreven in artikel 14 van de Algemene Levensmiddelen Verordening (EG) nr. 178/2002: Het gaat om voedselveiligheid in de ruime zin van het woord, dus ook als de afwijking niet direct schadelijk is. Onder een onveilig levensmiddel wordt verstaan een schadelijk, maar ook een ongeschikt levensmiddel. Ook als consumenten mogelijk ziek zijn geworden door consumptie van een levensmiddel is sprake van een onveilig levensmiddel. Bron: Toelichting Meldwijzer NVWA 2024.

Opslag

Het gedurende een bepaalde periode opslaan van producten.

Pakstations

Zie Verordening (EU) nr. 2023/2465 art. 2 (p), Een pakstation in de zin van Verordening (EG) nr. 853/2004 waaraan overeenkomstig artikel 3, lid 2, van Verordening (EU) nr. 2023/2466 een vergunning is verleend en waar eieren naar kwaliteit en gewicht worden gesorteerd. Pakstations kopen (on)gesorteerde eieren van een legeindpluimveehouder of van een verzamelaar, sorteren deze naar kwaliteit en gewicht en leveren ze vervolgens aan afnemers (bedrijven en consumenten).

Parameter

Een kenmerk dat verschillende waarden kan aannemen.

Pathogenen

Ziekteverwekkende micro-organismen.

Procesbeheersing

Die maatregelen in het bedrijf, die nodig zijn om de gevaren voor de eieren te vermijden, terug te dringen, te bewaken of onder controle te houden.

Processchema

Een omschrijving van de belangrijkste stappen die in een bedrijf plaatsvinden.

Productaansprakelijkheid

De wettelijke verantwoordelijkheid die door het bedrijf wordt gedragen voor het product dat door dat bedrijf wordt verkocht.

Producentencode

Het registratienummer van de productie-inrichting overeenkomstig punt 2 van de bijlage bij Richtlijn 2002/4/EG (Verordening (EU) nr. 2023/2465, art 2, onderdeel j).

Reiniging

Het verwijderen van productresten, vuil en micro-organismen met behulp van een adequate reinigingsmethode (droog of nat), zodat al het vuil (mestresten, veren, schaalresten, struif etc.) verwijderd wordt en de ruimte of apparatuur optisch schoon is.

Residuen

Reststoffen die, bijvoorbeeld na het geven van medicijnen aan de legkippen, nog in het dier aanwezig zijn en zouden kunnen worden overgedragen in het ei. Dit kunnen echter ook bij voorbeeld (afbraak)producten van stoffen uit het milieu zijn (dioxines), bestrijdingsmiddelen en zware metalen.

Risico

Functie van de kans op een nadelig gezondheidseffect en de ernst van dat effect, voortvloeiend uit een gevaar, Verordening (EG) nr. 178/2002 art. 3 (9). De kans op de aanwezigheid van een bepaald gevaar in een voedingsmiddel en de grootte van het schadelijk effect van dit gevaar op de gezondheid bij consumptie (Risico = kans x effect).

Risicoanalyse

Proces bestaande uit drie samenhangende onderdelen: risico beoordeling, risico management en risico-communicatie, Verordening (EG) nr. 178/2002 art 3 (10).

Risicobeoordeling

Wetenschappelijk gefundeerd proces bestaande uit vier stappen: gevareninventarisatie, gevaren-karakterisatie, blootstellingsschatting en risicokarakterisatie, Verordening (EG) nr. 178/2002 art.3 (11).

Risicomanagement

Van risicobeoordeling te onderscheiden proces waarin de beleidsalternatieven in overleg met de belanghebbenden tegen elkaar worden afgewogen, rekening houdende met de risicobeoordeling en andere legitieme factoren, en, zo nodig, de passende preventie- en beheersingsmaatregelen worden gekozen, Verordening (EG) nr. 178/2002 art. 3 (12).

Risicocommunicatie

Interactieve uitwisseling van informatie en standpunten gedurende het hele risicoanalyseproces betreffende gevaren en risico's, met de risico's verband houdende factoren en risicopercepties, tussen risicobeoordelaars, risicomangers, consumenten, levensmiddelen- en diervoederbedrijven, de academische wereld en andere belanghebbenden, met inbegrip van de toelichting van de resultaten van de risicobeoordeling en de grondslag voor risicomanagementbeslissingen, Verordening (EG) nr. 178/2002 art. 3 (13).

Salmonella

Een bacterie die een besmettelijke darmziekte veroorzaakt. Dieren kunnen deze bacterie bij zich dragen, vooral boerderijdieren. Mensen kunnen besmet raken met deze bacterie. Meestal via voedsel, en soms ook door dieren. 3 veel voorkomende type Salmonella bacteriën in eieren (RIVM).

- Salmonella Enteritidis (S.E.)

- Salmonella Typhimurium (S.T.)
- Monofasische Salmonella Typhimurium (mS.T.)

Schadelijk levensmiddel

Een levensmiddel met een afwijking dat gevolgen kan hebben voor de volksgezondheid direct en/ of op langere termijn (bv normoverschrijdingen carcinogene/ mutagene stoffen, pathogene micro-organismen, aanwezigheid glassplinters). Voor specifieke doelgroepen kunnen ongeschikte producten ook als schadelijk worden beschouwd (bv bederf bij baby- of sondevoeding). Bron: [Toelichting Meldwijzer NVWA](#). Zie ook Verordening (EG) nr. 178/2002 artikel 14 lid 4.

Scheepsleverancier

Handelaar die proviand voor bemanning en passagiers van zeevervoermiddelen levert.

Sorteren

Kippeneieren naar kwaliteit en gewicht indelen in de daarvoor wettelijk vastgestelde klassen.

THT-datum

De "Tenminste Houdbaar Tot"-datum ofwel de datum tot wanneer de eieren tenminste houdbaar zijn. Dit is wettelijk vastgesteld op 28 dagen nadat de kip het ei gelegd heeft, zie Verordening (EG) nr. 853/2004 bijlage III, sectie X, hoofdstuk 1 lid 4. Dit is de datum waarop bij een passende wijze van bewaren het product nog in het bezit is van de voor dat product kenmerkende eigenschappen. Bijvoorbeeld: T.H.T.-datum 28-06-2025. Dit betekent dat het product op 28 juni 2025 nog mag worden gebruikt of mag worden uitgegeven.

Traceerbaarheid

Zie Verordening (EG) nr. 178/2002 art. 3 (onder 15), mogelijkheid om een levensmiddel, diervoeder, voedselproducerend dier of stof die bestemd is om in een levensmiddel of diervoeder te worden verwerkt of waarvan kan worden verwacht dat zij daarin wordt verwerkt, door alle stadia van de productie, verwerking en distributie te traceren en te volgen. En zie Verordening (EG) nr. 178/2002 art. 18 waarin is vastgelegd dat levensmiddelenbedrijven dienen te beschikken over systemen en procedures die de traceerbaarheid waarborgen. Dit houdt in dat levensmiddelenbedrijven moeten kunnen nagaan door wie producten of grondstoffen zijn ontvangen en aan wie producten of grondstoffen zijn geleverd.

Verdacht legpluimvee stal

Een Salmonella spp is aangetoond in een monster van een stal en gemeld aan de NVWA. Het NVIC meldt dit door aan het COKZ.

Ondertussen:

- Onderzoekt het laboratorium om welk type Salmonella het gaat.
- Zijn er meerdere stallen op een bedrijf dan worden deze allemaal onderzocht op Salmonella. Stallen met kippen ouder dan 57 weken worden geblokkeerd.

Bedrijf is pas Salmonella positief indien er S.E., S.T of mS.T. wordt vastgesteld. Stallen worden vrij gegeven, verdenking wordt opgeheven, indien uit onderzoek blijkt dat er geen bestrijdingsplichtige Salmonella aanwezig is in de stallen.

Verzamelaars

Iedere inrichting die is geregistreerd overeenkomstig artikel 6 van Verordening (EG) nr. 852/2004 om eieren van een producent op te halen teneinde deze te leveren aan een pakstation, aan een markt die uitsluitend verkoopt aan groothandelaren wier bedrijven als pakstation zijn erkend, of aan levensmiddelenbedrijven en niet-levensmiddelenbedrijven Verordening (EU) nr. 2023/2465 art. 2.c.

Voedselveiligheid maatregelen

Het geheel van maatregelen dat noodzakelijk is om veiligheid en kwaliteit van de levensmiddelen in alle productiestadia van opslag, verpakking, verwerking, productie, behandeling, assembleren, transport, verspreiding, serveren en de uiteindelijke verkoop aan de gebruiker, te waarborgen. Een levensmiddel is veilig als er zich geen onaanvaardbare microbiologische, chemische of fysieke risico's voor de mens voordoen.

Voedselveiligheidscultuur

Gedeelde waarden, overtuigingen en normen die de mentaliteit en het gedrag ten aanzien van voedselveiligheid in een gehele organisatie beïnvloeden. Elementen van de voedselveiligheidscultuur zijn die elementen van het voedselveiligheidsmanagement die het hoger management van een bedrijf kan gebruiken om de voedselveiligheidscultuur binnen het bedrijf te stimuleren. Deze omvatten minimaal:

- Betrokkenheid van het management;
- Leiderschap;
- Bewustzijn van de gevaren voor de voedselveiligheid;
- Communicatie over voedselveiligheidsbeleid en verantwoordelijkheden;
- Middelen.

Kernwaardes hierbij zijn rollen en verantwoordelijkheden, controles en verificatie, documentatie opleiding en toezicht voor het personeel, naleving wet- en regelgeving, en beheer van de voedselveiligheid.

BIJLAGE 2: Verwijzing naar Europese verordeningen

Onderdeel Verordening (EG) 852/2004

- Bijlage I (primaire productie)
- Bijlage II, hoofdstuk I en II (eisen bedrijfsruimten)

- Bijlage II, hoofdstuk III (bijzondere bedrijfsruimten)
- Bijlage II, hoofdstuk IV (vervoer)
- Bijlage II, hoofdstuk V (uitrusting)

- Bijlage II, hoofdstuk VI (levensmiddelenafval)
- Bijlage II, hoofdstuk VII (watervoorziening)
- Bijlage II, hoofdstuk VIII (persoonlijke hygiëne)

- Bijlage II, hoofdstuk IX (levensmiddelen)

- Bijlage II, hoofdstuk X (verpakking)
- Bijlage II, hoofdstuk XI (warmtebehandeling)
- Bis voedselveiligheidscultuur
- Bijlage II, hoofdstuk XII (opleiding)

Artikel 5 (HACCP-verplichting)

Onderdeel verordening (EG) 853/2004

- Artikel 4 (erkennen/registreren)
- Bijlage I (definities)
- Bijlage II, sectie I (identificatiemerken)

- Bijlage II, sectie III (voedselketeninformatie)
- Bijlage III, alle secties m.u.v. sectie X (eieren)
- Bijlage III, sectie X (eieren)

Onderwerp hygiëncode

n.v.t.

2.1 (bouwkundige voorzieningen)

2.3 (inrichtingsvereisten)

2.4 (sanitaire voorzieningen), 2.7 (onderhoud gebouwen, installaties en apparatuur), 2.8 (reiniging en desinfectie) en 2.11 (wering en bestrijding van ongedierte)

n.v.t.

Paragraaf 2.6 (vervoermiddelen) en punt 4.1 (vervoeren)

Paragrafen 2.7 (apparatuur en uitrusting) en 2.8 (reiniging en desinfectie)

Paragraaf 2.10 (afvalbeheersing)

Paragraaf 2.9 (watervoorziening)

Paragraaf 2.12 (persoonlijke hygiëne en gezondheidseisen)

Paragrafen 4.1 (vervoeren), 4.2 (ontvangen), 4.3 (opslaan), 4.4 (schouwen en sorteren), 4.5 (verpakken en traceerbaarheid)

Punt 4.5 (verpakken en traceerbaarheid)

n.v.t.

Paragraaf 2.15 (voedselveiligheidscultuur).

Paragraaf 2.13 (opleidingen)

Hoofdstuk 1 (inleiding)

Onderwerp hygiëncode

Hoofdstuk 2

Hoofdstuk 1 (inleiding)

'aanbrengen van identificatie merk moet, behalve als pakstationcode wordt aangebracht. Paragraaf 4.5

n.v.t.

n.v.t.

Punten 4.1 (vervoeren), 4.3 (opslaan) en 4.5 (verpakken en traceerbaarheid)

BIJLAGE 3: Overzicht overige Europese verordeningen

- Verordening (EG) nr. 178/2002 – algemene levensmiddelenwetgeving.
- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 931/2011 – traceerbaarheidsvoorschriften.
- Verordening (EU) nr. 1169/2011 - voedselinformatie aan consumenten.
- Verordening (EG) nr. 1924/2006 - voedings- en gezondheidsclaim voor levensmiddelen.
- Verordening (EG) nr. 1935/2004 – materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.
- Verordening (EU) nr. 1308/2013 – gemeenschappelijke marktordening voor landbouwproducten.
- Gedelegeerde verordening (EU) nr.2023/2465 – handelsnormen voor eieren.
- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 2023/2466 – handelsnormen voor eieren.
- Verordening (EG) nr. 396/2005 – maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelen residuen in of op levensmiddelen en diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong
- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 540/2011 – lijst van goedgekeurde werkzame stoffen
- Verordening (EU) nr. 37/2010 – maximale residu limiet (MRL) voor de residuen van diergeneesmiddelen
- Verordening (EG) nr. 1831/2003 – voorschriften voor het gebruik van toevoegingsmiddelen voor diervoeding.
- Richtlijn 2002/32/EG – ongewenste stoffen in diervoeding.
- Verordening (EG) nr. 124/2009 – maximumgehalten voor coccidiostatica en histomonstatica in levensmiddelen.
- Verordening (EU) 2023/915 – maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen, zoals metalen, dioxinen, mycotoxinen en nitraten.
- Verordeningen (EG) nr. 2073/2005 – microbiologische criteria.
- Verordening (EG) nr. 2160/2003 – de bestrijding van Salmonella en andere door voedsel overgedragen zoönoseverwekkers.
- Verordening (EU) nr. 517/2011 – het verminderen van de prevalentie van bepaalde serotypes van Salmonella bij legkippen.
- Gedelegeerde verordening (EU) nr. 2020/687 – regels voor de preventie en bestrijding van bepaalde dierziekten.
- Verordening (EG) nr. 1069/2009 – dierlijke bijproducten.
- Verordening (EU) nr. 142/2011 - uitvoeringsvoorschriften dierlijke bijproducten.

BIJLAGE 4: Schoonmaakprogramma's

Verzamelaars

OBJECTEN	METHODE(N) EN/OF TE VERRICHTEN WERKZAAMHEDEN	FREQUENTIE VAN REINIGING (aangegeven met een X)			OPMERKINGEN	PARAAF VOOR UITGEVOERD					
		NAAR BEHOEFTE	DAGELIJKS	WEKELIJKS		M	D	W	D	V	Z
Containers	Zichtbaar vuil verwijderen	X			Indien nodig ontsmetten 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, leeggooiën 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 desinfecteren	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 *)				* *						

WEEKNUMMER:

HANDTEKENING BEDRIJFSLEIDING:

Schoonmaakprogramma Pakstation

OBJECTEN	METHODE(N) EN/OF TE VERRICHTEN WERKZAAMHEDEN	FREQUENTIE VAN REINIGING (aangegeven met een X)			OPMERKINGEN	PARAAF VOOR UITGEVOERD					
		NAAR BEHOEFTE	DAGE- LIJKS	WEKE- 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"> • Moeten schoon én droog zijn vóór gebruik • Tenminste aan einde werkdag en zodra vuil 						
	(Aanvoer) transport- of rollerbanen	X	X		<ul style="list-style-type: none"> • Moeten schoon én droog zijn vóór gebruik • Tenminste einde werkdag 						
	Opvang bakken struif	X	X		Struif bestemmen als categorie 3-materiaal						

OBJECTEN	METHODE(N) EN/OF TE VERRICHTEN WERKZAAMHEDEN	FREQUENTIE VAN REINIGING (aangegeven met een X)			OPMERKINGEN	PARAAF VOOR UITGEVOERD					
		NAAR BEHOEFTE	DAGE- LIJKS	WEKE- LIJKS		M	D	W	D	V	Z
Productieruimten	Vloer reinigen	X	X		In ieder geval aan het einde van de werkdag						
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"> • Moet schoon en droog zijn • Na afvoer afval reinigen én desinfecteren 						
	Na legen: reinigen en desinfecteren				Moet schoon en droog zijn						
Schoonmaakmateriaal	Grondig reinigen	X		X	Indien nodig desinfecteren						
Overige zaken	Specifiek te vermelden onder "Opmerkingen" (Zie *)				* * *						

WEEKNUMMER:

HANDTEKENING BEDRIJFSLEIDING:

Schoonmaakprogramma Grossier

OBJECTEN	METHODE(N) EN/OF TE VERRICHTEN WERKZAAMHEDEN	FREQUENTIE VAN REINIGING (aangegeven met een X)			OPMERKINGEN	PARAAF VOOR UITGEVOERD					
		NAAR BEHOEFTE	DAGE-LIJKS	WEKE-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, leeg- gooien en reinigen	X	X		Gebroken eieren bestemmen als categorie 3-materiaal						
Afvruimte	Zichtbaar vuil verwijderen	X		X	Moet schoon en droog zijn						
	Na legen: reinigen en desinfecteren	X			Moet schoon en droog zijn						
Opslagruimte	Zichtbaar vuil verwijderen	X			Moet schoon en droog zijn						
Schoonmaak- materiaal	Grondig reinigen	X		X	Indien nodig desinfecteren						
Overige zaken	Specifiek te vermelden onder "Opmerkingen" (Zie *)				* * *						

WEEKNUMMER:

HANDTEKENING BEDRIJFSLEIDING:

BIJLAGE 5: Werkinstructie Reinigen 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 desinfectie

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 desinfecteren van natte oppervlakken is een hogere concentratie desinfectiemiddel nodig, vanwege verdunning door het achtergebleven spoelwater.
11. Laat het desinfectiemiddel inwerken gedurende de voorgeschreven inwerktijd. Spoel 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 desinfectie.

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.
5. Controleer regelmatig en ten minste iedere pauze de zuignappen op eiresten of beschadiging. Vuile of beschadigde zuignappen zo snel mogelijk vervangen of reinigen, desinfecteren en drogen.

BIJLAGE 6: Schema Salmonellaonderzoek (swab-bemonstering)

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 Salmonella	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			n.v.t.
5. Overige	5			
Opmerkingen:				

Bij het aantonen van Salmonella en dus een uitslag “aangetoond” moet het bedrijf onderzoek uitvoeren naar de bron. De betreffende bemonsteringsplaatsen moeten gereinigd en gedesinfecteerd worden. Hierna vindt opnieuw bemonstering plaats.

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

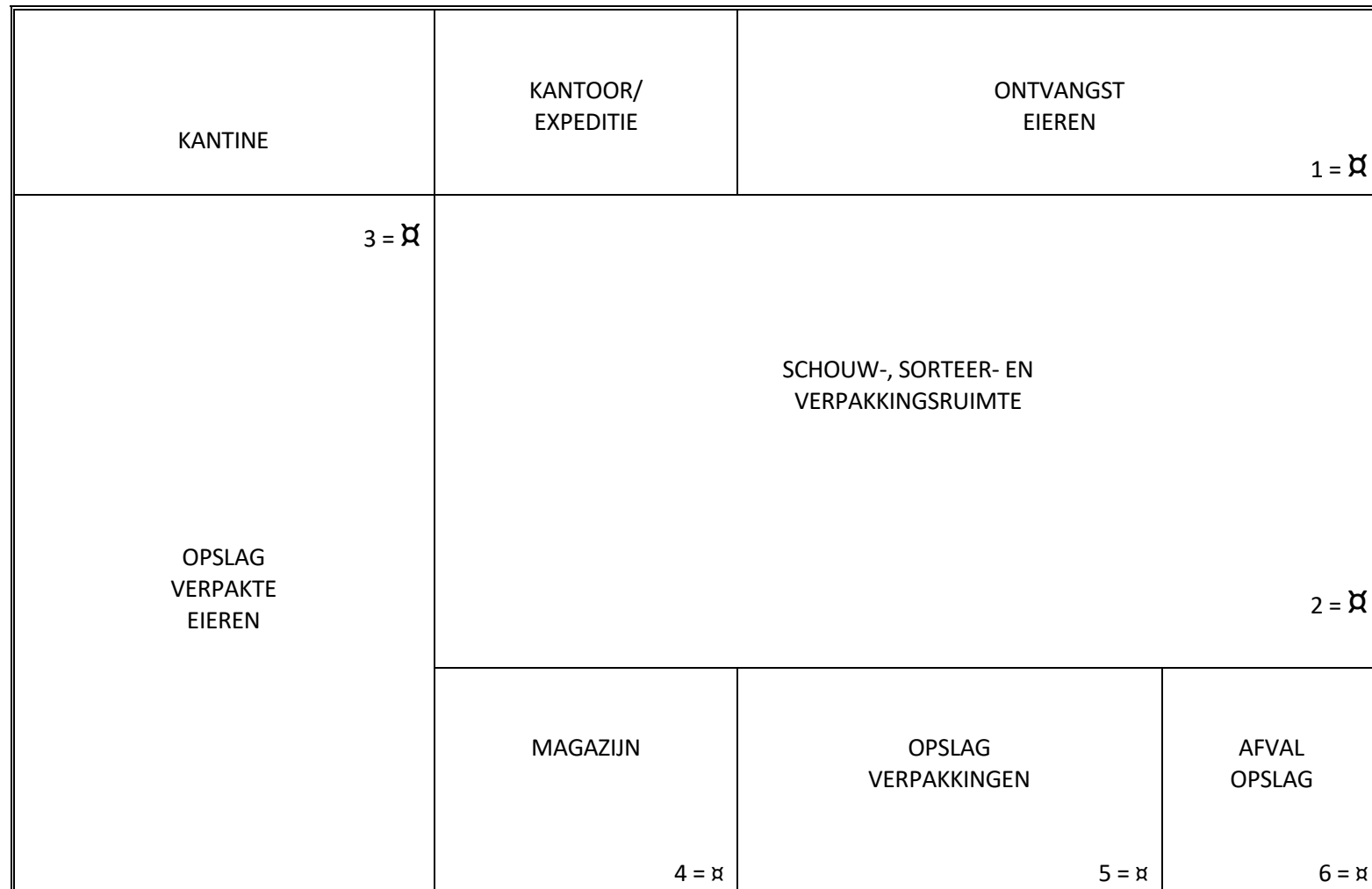
BIJLAGE 7: Controleschema voor Ongediertebestrijding (éénmaal per twee maanden door te nemen)

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 bijgevuld)	Eventuele andere opmerkingen of constatering
1					
2					
3					
4					
5					
6					

**) Voor het gebruik van biocide is een bewijs van vakbekwaamheid nodig*

GECONTROLEERD OP:		DATUM VORIGE CONTROLE:
NAAM CONTROLEUR:		PARAAF BEDRIJFSLEIDING:

BIJLAGE 8: Voorbeeld plattegrond met aanduiding van geplaatste biociden



☒ = PLAATS VAN BIOCIDEN

BIJLAGE 9: Werkinstructie Persoonlijke Hygiëne

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

- U bent verantwoordelijk voor uw persoonlijke hygiëne.
- Het is verboden in de bedrijfsruimten te eten, kauwen, drinken, spugen en roken.
- 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.
- Was altijd de handen met zeep en stromend water direct na toiletbezoek, na het werken met besmet materiaal en verder steeds als dat om andere redenen nodig is.
- 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.
- Wanneer u geïnfecteerde wonden, huidinfecties, huidaanandoeningen of andere besmettelijke aandoeningen heeft, mag u niet zonder voorzorgsmaatregelen in een productieruimte werken.
 - Bij diarree- en braakklachten is werken met levensmiddelen niet toelaatbaar. Bij besmettelijke aandoeningen en diarree- en braakklachten moet u voor aanvang van de werkzaamheden overleggen met de productiechef over alternatieve werkzaamheden of thuis blijven. In het algemeen geldt was de handen vaker dan gebruikelijk bij diarreeklachten.
- Medewerkers die een vermoedelijke norovirus infectie hebben doorgemaakt moeten minimaal 48 uur na het herstel van de symptomen (waterige diarree, (explosief) braken, misselijkheid, buikpijn en soms milde koorts) wachten met het hervatten van hun werkzaamheden omdat risico op besmetting van voedsel dan hoog is. In het algemeen geldt dat indien men besmet is met een aangifteplichtige ziekte dan wordt vereist dat men de op dat moment geldende regels opgesteld door het RIVM worden nageleefd.
- De op het bedrijf gedragen werkkleding moet geschikt zijn voor het soort werk dat erin wordt verricht.
- Bij aanvang van de werkzaamheden is de werkkleding schoon. Bij vervuiling wordt de kleding gewisseld. Daarnaast wordt de werkkleding minimaal wekelijks verschoond.
- 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.
- Het aantal bezoekers wordt zoveel mogelijk beperkt. Als bezoek nodig is moet deze geregistreerd worden, zie [bijlage 11](#). Iedere bezoeker moet zich houden aan deze regels voor persoonlijke hygiëne en gezondheid.
- Ook elke medewerker ziet erop toe dat bezoekers, maar ook de collega's deze regels voor persoonlijke hygiëne en gezondheid naleven.
- Niet naleven van de bovengenoemde regels wordt meteen gemeld aan de verantwoordelijke persoon van de organisatie en gecorrigeerd.

BIJLAGE 10: Virussen

Virussen zijn zeer kleine besmettelijke “deeltjes” bestaande uit erfelijk materiaal dat verpakt is in een eiwitmantel. Virussen zijn voor hun vermenigvuldiging afhankelijk van een gastheer. Verspreiding van virussen kan plaats vinden via verschillende routes zoals bijvoorbeeld via kleine waterdruppeltjes, via direct contact tussen twee personen, via een vector (mug of teek) of via besmette ontlasting, water of voedsel. Strikt genomen zijn virussen zelf geen levende organismen omdat zij geen stofwisseling hebben en niet in staat zijn zichzelf *zelfstandig* te vermenigvuldigen. Voor vermeerdering zijn virussen namelijk afhankelijk van eiwitten en andere factoren die aanwezig zijn in levende gastheercellen die zij infecteren. Om deze reden zijn virussen dan ook niet in staat om zich te vermeerderen in levensmiddelen en veroorzaken ze ook geen bederf, dit in tegenstelling tot bacteriën. Op basis van gerapporteerde uitbraken, de ernst van de ziekte en hun eigenschappen om via voedsel overgedragen te worden, zijn het norovirus (NoV) en het hepatitis A virus (HAV) benoemd tot de belangrijkste voedsel-overdraagbare virussen.

Ziekteverschijnselen

Norovirus

Het virus kan bij mensen binnen 12 tot 48 uur acute buikgriep veroorzaken. Infecties vinden plaats gedurende het gehele jaar. Echter van oktober tot en met maart neemt het aantal infecties toe (norovirus seizoen). Het virus is zeer besmettelijk en kan zowel van mens op mens als via voedsel, water en oppervlakten overgedragen worden, vaak via de besmette ontlasting route of via braaksel. De hoeveelheid NoV die nodig is om ziek te worden is erg laag (enkele tientallen virusdeeltjes) terwijl de uitscheiding van het virus erg hoog is (meer dan een miljoen virusdeeltjes per gram ontlasting). Een NoV infectie gaat veelal gepaard met waterige diarree, (explosief) braken, misselijkheid, buikpijn en soms milde koorts. De symptomen houden bij volwassenen 2 tot 3 dagen aan en bij kinderen circa een week. Er bestaat geen vaccin tegen NoV.

Hepatitis A virus

HAV is een van de virussen die besmettelijke geelzucht kan veroorzaken. Net als NoV kan HAV worden overgedragen via voedsel, water en oppervlakten welke verontreinigd zijn met ontlasting van besmette personen. De incubatietijd varieert van twee tot zeven weken. Hoewel infectie met HAV bij kinderen jonger dan zes jaar overwegend asymptomatisch verloopt, zijn symptomen vaak wel aanwezig bij oudere kinderen en volwassenen. In symptomatische patiënten gaat infectie veelal gepaard met koorts, anorexia, misselijkheid, braken, diarree, spierpijn, hepatitis en vaak geelzucht. Uitscheiding van het virus begint al twee weken voordat symptomen optreden. Vaccinatie tegen HAV is mogelijk.

Het vóórkomen van NoV en HAV

NoV en HAV zijn virussen die alleen bij mensen voorkomen. De overdracht is dus altijd van mens op mens. Dat kan direct, maar ook indirect zijn, dus via besmette oppervlakten, water of voedsel. Besmetting van voedsel met het NoV en HAV kan optreden, zowel aan het begin als aan het einde van de voedselketen, via fecaal vervuild water, besmette oppervlakten of geïnfecteerde personen. NoV en HAV blijven lang besmettelijk en kunnen een route door de keten afleggen, bijvoorbeeld in bevroren producten. Daarmee kunnen ze door de wereldwijde handel uitbraken in diverse landen veroorzaken.

NoV en HAV zijn beide omgevingsstabiel en blijven langdurig (weken) besmettelijk op oppervlakten, in water en op voedsel. Ze zijn beter bestand tegen uitdroging, koelen, vriezen, verhitten, pH verandering, UV bestraling, hoge druk en schoonmaakmiddelen dan bacteriën. Veel processtappen in de voedselindustrie zijn daarom onvoldoende effectief voor de inactivatie van virussen. Het voorkómen van de besmetting van voedsel met deze virussen heeft dan ook prioriteit.

Voorkómen van besmetting met, en verspreiding van virussen.

In het Codex document “Guidelines on the Application of the General Principles of Food Hygiene to the Control of Virussen in Food” (CAC/GL 79 – 2012) staan belangrijke richtlijnen om besmettingen van voedsel met virus te voorkomen. Een aantal zaken uit dit document die in acht moeten worden genomen bij het werken met levensmiddelen zijn:

- Medewerkers moeten goede persoonlijke hygiëne / handenwassen hygiëne betrachten.
- Er moeten voldoende hygiënische sanitaire voorzieningen beschikbaar aanwezig zijn in het bedrijf, voorzien van water, zeep en bij voorkeur wegwerphanddoekjes.
- Na ieder toiletgebruik moeten de handen worden gewassen met stromend water en zeep.
- Medewerkers die last hebben van buikgriep ,wat kan duiden op Norovirus (NoV), moeten hun werk met levensmiddelen per direct staken en dit melden aan hun leidinggevende.
- Medewerkers die een vermoedelijke NoV infectie hebben doorgemaakt moeten minimaal 48 uur na herstel van de symptomen wachten met het hervatten van hun werkzaamheden omdat in die periode grote hoeveelheden virus worden uitgescheiden en het risico op besmetting van voedsel hoog is.
- Vaccinatie tegen HAV kan overwogen worden. Aangeraden wordt de reizigersvaccinatie richtlijnen van de GGD te volgen bij buitenlandse reizen.
- Levensmiddelen moeten worden beschermd tegen ontlasting, braaksel, en aerosolen afkomstig van braaksel. Levensmiddelen die hier desondanks toch mee in aanraking zijn gekomen moeten worden weggegooid.
- NoV en HAV kunnen lang aanwezig blijven in levensmiddelen. Lot- en distributie gegevens moeten daarom goed bewaard worden.
- Effect van hitte op het inactiveren van een virus is sterk afhankelijk van het soort virus, voedsel en de besmettingsgraad. Echter, verhitting van voedsel tot een kerntemperatuur van 90°C gedurende 90 seconden wordt als voldoende beschouwd voor het inactiveren van virussen.

Schoonmaakadvies na norovirus besmetting.

Wanneer het zeker of waarschijnlijk is dat een norovirus of hepatitis-A virus zich bevindt in ruimten waar levensmiddelen worden bewaard, bewerkt, bereid of verkocht, is het nodig om deze direct goed schoon te maken en vervolgens te ontsmetten. Het virus kan zo een halt worden toegeroepen. Veel middelen die normaal gebruikt worden voor het ontsmetten van handen en oppervlakken, werken niet tegen het norovirus en het hepatitis-A virus.

Voor het desinfecteren van oppervlakken, materialen en apparatuur die besmet kunnen zijn, moet daarom een middel worden gebruikt dat bewezen effectief is tegen virussen. Raadpleeg hiervoor de toelatingendatabank van het CTGB (www.ctgb.nl).

Het volgende voorschrift kan hiervoor gebruikt worden:

1. Zorg dat niemand anders in de ruimte is.
2. Doe buiten de ruimte een veiligheidsbril op en een mondneusmasker (een FFP2-masker).
3. Trek wegwerphandschoenen aan. Zie paragraaf 2.2 Algemene hygiënerichtlijn | RIVM.
4. Als vervuiling (besmet materiaal, diarree of braaksel) moet worden verwijderd, neem dit dan met grote hoeveelheden eenmalig te gebruiken afdroogpapier op en gooi dit weg in een afvalzak.
5. Gooi ook direct de handschoenen weg.
6. Was je handen en polsen met zeep en water.
7. Zet ramen en deuren open (luchten).
8. Trek nieuwe wegwerphandschoenen aan.
9. Reinig het te desinfecteren oppervlak eerst zorgvuldig en grondig met een schoonmaakmiddel en een

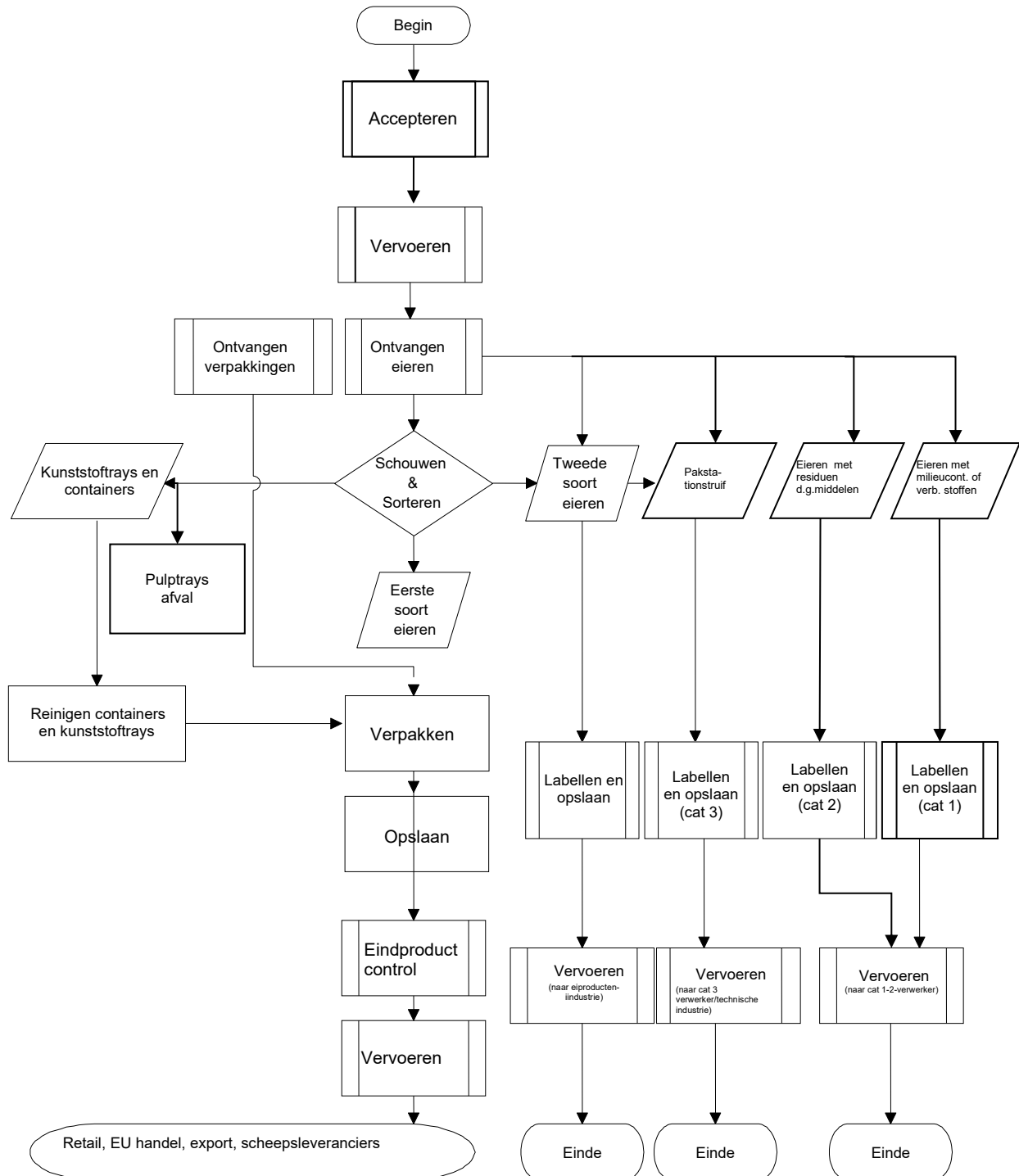
doek. Droog het oppervlak.

10. Spoel het oppervlak grondig na met schoon water en droog het met een schone doek of papieren handdoek en gooi de papieren handdoek weg in een afvalzak.
11. Herhaal stap 9 en 10.
12. Gebruik een effectief desinfectiemiddel.
13. Spoel het oppervlak daarna schoon met schoon water.
14. Gooi het papier en handschoenen na het desinfecteren weg.
15. Was de doeken op volledig wasprogramma op tenminste 60°C.
16. Sluit de afvalzak voorzichtig, zonder deze hard dicht of samen te drukken zodat de vorming van deeltjes die via de lucht verspreid worden, tegengegaan wordt.

BIJLAGE 12: Processchema eierhandelaar, verzamelaar, pakstation en grossier

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.

Verzamelaars ontvangen, vervoeren en slaan ongesorteerde eieren op. Grossier ontvangen, vervoeren en slaan gesorteerde eieren op. Eierhandelaars handelen in zowel ongesorteerde als gesorteerde eieren.



BIJLAGE 13: Werkinstructie Chauffeurs

Acceptatie van consumptie-eieren op legpluimveebedrijven

1. Inspecteer de eieren voor deze te accepteren.
2. Accepteer geen eieren die zichtbaar gebroken en/of besmeurd zijn.
3. Accepteer geen eieren die niet gestempeld zijn met de producentencode. Ongestempelde eieren kunnen geaccepteerd worden bijv. bij defecte stempel apparatuur, als daarover een afspraak gemaakt is.
4. Accepteer geen eieren als deze zichtbaar door ongedierte aangetast zijn.
5. 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 voor de voedselveiligheid als ook bedoeld om de leghennen 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 retourkratten) op het voorkomen van het risico van onderlinge besmetting.
12. Maak het vervoermiddel bij zichtbare vervuiling en tenminste eenmaal per week grondig schoon en ontsmet het.
13. Volg voor het schoonmaken en/of ontsmetten 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 ontsmet 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 meerrijdende personen.
19. Niet naleven van de bovengenoemde regels wordt meteen gecorrigeerd door de chauffeur.

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 14: Werkinstructie Ontvangst

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

1. Controleer of de pluimveehouder, waarvan eieren worden aangevoerd, een geregistreert legpluimveebedrijf is.
2. Controleer of de etikettering en de markering van de aangevoerde eieren in orde is.
3. Controleer of de legdatums van de te leveren eieren voldoende recent zijn (niet ouder dan 10 dagen, voor vermelding extra verse eieren op de verpakking geldt niet ouder dan 4 dagen).
4. Controleer of de eieren NIET afkomstig zijn van een bedrijf dat verdacht wordt van vogelgriep of waar recent vogelgriep is geconstateerd.
5. Controleer of van de pluimveehouder, waarvan eieren worden aangevoerd, een recente Salmonelluitslag (jonger dan 15 weken of in het geval van een legkoppel ouder dan 65 weken een uitslag jonger dan 8 weken) heeft met een uitslag "niet aangetoond". Controleer hierbij ook de stalnummers.
6. Indien pluimveehouder geen IKB certificering heeft controleer dat de informatie uit hoofdstuk 3.7 beschikbaar is.
7. 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.
8. Controleer of de klimaatomstandigheden in de wagen voldoende beheerst zijn.
9. Controleer of de eieren niet beschadigd zijn door onjuist laden en/of onrustig rijgedrag.
10. Controleer de hygiënische staat van de eieren, gebroken of besmeurde eieren weigeren.
11. Controleer de hygiënische staat van de vrachtwagen en de hulpmiddelen.

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:

- (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 + opslagad
- (7) plaats voor aanduiding houderijmethode

Reg.No. (1)..... (2)..... (3)..... (7)	(6) Tenminste houdbaar tot: (5)	Consumenten advies: Na aankoop gekoeld bewaren A
	(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

- Dit 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 Vo (EU) 1308/2013, Vo (EU) 2023/2466 en Vo (EU) 2023/2465. 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 productkenmerken zijn specifiek vastgelegd in de Handelsnormen. Zij omvatten zowel uiterlijke als innerlijke parameters.
- Als wordt gewerkt met andere, verdergaande productkenmerken, 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 (EU) 853/2004 is de datum van houdbaarheid voor eieren vastgesteld op 28 dagen na leg.
- 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 16: Omschrijving “Ei – Klasse B”

OMSCHRIJVING EI - KLASSE B		Normblad B		
<i>Product:</i> Consumptie-ei Klasse B, ook wel tweede soort genoemd.				
<i>Productomschrijving:</i> Tweede soort eieren zijn alle eieren die niet voldoen aan de criteria voor Klasse A, maar nog wel geschikt zijn voor menselijke consumptie met uitzondering van gebroken eieren en bebroede eieren. Eieren van klasse B worden uitsluitend geleverd aan de levensmiddelen- en de niet-levensmiddelenindustrie.				
<i>Productkenmerken:</i> De eieren voldoen aan de wettelijke bepalingen, inz. aan de eisen aan: <ul style="list-style-type: none"> ▪ maximale gehalten aan aanwezige verontreinigingen (inz. dioxinen en PCB's), zoals vastgelegd in Verordening (EU) nr. 2023/915; ▪ afwezigheid van verboden stoffen als bedoeld in Verordening (EG) nr. 396/2005 en Uitvoeringsverordening (EU) nr. 540/2011; ▪ maximale gehalten aan aanwezige residuen van diergeneesmiddelen als bedoeld in Verordening (EU) nr. 37/2010; ▪ maximumgehalten aan aanwezige residuen van toevoegingsmiddelen coccidiostaticum of histomonostaticum via diervoeder in eieren in Verordening (EG) nr. 124/2009. Eieren die niet voldoen aan de wettelijke bepalingen omtrent verboden stoffen en/of te hoge gehalten aan milieucontaminanten, of een te hoog gehalte aan toegelaten stoffen (antibioticaresiduen, bedorven of afgekeurde eieren) hebben of open breuk- en kneuseieren, struif en eierschalen zijn, die worden afgezet als categorie 1, 2 of 3-materiaal.				
<i>Verpakkingsmateriaal:</i> 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. Hoofdstuk X van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 852/2004 en Verordening (EU) 2023/2466 artikel 15.				
<i>Opslagcondities:</i> 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. De eieren worden, vanaf de leg tot de aflevering aan de eindverbruiker, bij een bij voorkeur constante temperatuur en luchtvochtigheid opgeslagen en vervoerd.				
<i>Houdbaarheid:</i> 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.				
<i>Bedoeld gebruik:</i> Levering aan erkende ei-verwerkende bedrijven, aan de levensmiddelenindustrie of aan de niet-levensmiddelenindustrie.				
<i>Voorbeeld etiket:</i>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%; vertical-align: top;"> Reg.No.(1)..... (2)..... (3)..... </td> <td style="width: 30%; text-align: center; vertical-align: middle;"> (6) Verpakt op: (5) B (4) </td> </tr> </table>		Reg.No.(1)..... (2)..... (3).....	(6) Verpakt op: (5) B (4)
Reg.No.(1)..... (2)..... (3).....	(6) Verpakt op: (5) B (4)			
(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				

TOELICHTING

- Dit 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 (EU) 1308/2013, Verordening (EU) 2023/2466 en Vo (EU) 2023/2465. 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 B 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 eiproduktenindustrie 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. Etiket en/of banderol moeten rood van kleur zijn.

BIJLAGE 17: Literatuurlijst

AVINED, [antibioticum gebruik pluimveesector 2024](#).

Berardinelli A, Ragni L, Giunchi A, Gradari P and Guarnieri A, 2008. Physical-mechanical modifications of eggs for food-processing during storage. Poultry Science,87, 2117-2125

Bolder, N. En F. Putirulan, Onderzoek naar de mogelijkheden van Cleaning in Place bij eiersortermachines, Project 367.4026.14, ID-Lelystad, 20 oktober 2000;

Bolder, N.M. et. al., 2015. [Microbiologische risicobeoordeling eierketens](#), RIVM briefrapport 2015 - 0122

Boon PE, te Biesebeek JD, de Wit-Bos L, van Donkersgoed G (2014). [Dietary exposure to dioxins in the Netherlands](#). RIVM Letter report 2014-0001.

BRC, Technical Standard and Protocol for Companies Supplying Retailer Branded Food Products, Issue 2, June 2000, London;

Centraal College van Deskundigen-HACCP, "Criteria voor het toetsen van een operationeel HACCP systeem", Driebergen, september 1998;

DLV, Risico Analyse Legpluimveebedrijf versie 2, Naaldwijk, april 2000;

EFSA, 2014, Scientific Opinion on the public health risk of table eggs due to deterioration and development of pathogens. EFSA Journal 2014; 12(7): 3782

EU brief LB/fvn agri.ddg2.g.3 (2017) 2012309 antwoord op vraag of tht verlenging voor export mogelijk is.

FAO/WHO (2012b), Guidelines on the Application of The General Principles of Food Hygiene to the control of Viruses in Food (CAC/GL 79 – 2012)'.

van der Fels-Klerx I, van Asselt ED, Pikkemaat M, Hoogenboom R, van Leeuwen SPJ, Yassin H, van Horne H, Leenstra F, Boon PE, Razenberg L, Mengelers M (2017). [Chemical and physical hazards in the egg production chain in the Netherlands](#). RIKILT rapport No. 2016.005.

Gumudavelli V, Subbiah J, Thippareddi H, Velugoti PR and Froning G, 2007. Dynamic predictive model for growth of Salmonella enteritidis in egg yolk. Journal of Food Science,72, M254-262.

Jukema, G., Ramaekers, P., & Berkhout, P. (Ed.) (2022). [De Nederlandse agrarische sector in internationaal verband - editie 2022](#). (Rapport / Wageningen Economic Research; No. 2022-001).

Leleu S, 2011. Horizontal contamination of table eggs with Salmonella Enteritidis: mechanism and control. PhD thesis. Arenberg doctoral School of Sciences, Engineering and Technology, Faculty of Bioscience Engineering, Department of Biosystems, Catholic University Leuven, Belgium. PhD, Catholic University Leuven, Belgium, Catholic University Leuven, Belgium. pp.

Mangen MJ, Friesema IHM, Bouwknegt M, van Pelt W (2017). Disease burden of food-related pathogens in the Netherlands 2015. RIVM briefrapport 2017-0060.

Musgrove MT, Jones DR, Northcutt JK, Harrison MA and Cox NA, 2005b. Impact of commercial processing on the microbiology of shell eggs. Journal of Food Protection,68, 2367-2375.

[NEVO-tabel 2016, Nederlands Voedingsstoffenbestand](#).

[NVWA, COKZ, GD, Pvis en SKAL, „Meerjarig Nationaal Controleplan Nederland”, jaarverslag 2019](#).

NVWA, Basisinformatiebladen-eerste-staat-van-voedselveiligheid 2018.

[NVWA Front office beoordeling verlenging 'Ten minste Houdbaar Tot'\(THT\) – termijn van eieren.](#)

Risicoanalyse eieren van de NVWA februari 2018. <https://www.nvwa.nl/documenten/consument/eten-drinken-roken/pluimvee/risicobeoordelingen/advies-over-ricos-van-de-eierketen>.

Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM), Staat van Zoonose, 2018. RIVM-2019-0185

Waal, E.J. de, D.G. Kloet, P. Boon, W.A. Traag, J.F.M. Nouws, "Concept rapport overzicht en prioritering van risicovolle stoffen in de veehouderij", Projectnummer 353.71575.01, Rapportnummer 20010.518, Wageningen, Mei 2001, 90 blz.;

BIJLAGE 18: Versiebeheer

Versie	Datum	Redacteur	Toelichting op wijziging
Concept Evaluatie	2018	Anevei	Concept evaluatie op de laatst goedgekeurde Hygienecode van 2002.
Overleg Anevei en NCAE/COKZ	Jan 2019		Bespreking van de concept evaluatie met COKZ en Anevei.
Concept Evaluatie	Nov 2019	Anevei	Aanpast n.a.v. gesprek in januari.
Terugkoppeling	18-06-2020	NVWA en COKZ	
Concept Evaluatie & Hygienecode	29-10-2020	Anevei	NCAE gewijzigd naar COKZ
Terugkoppeling Concept Evaluatie & Hygienecode	24-05-2021	NVWA en COKZ	Aanpassen naar nieuwe regelgeving
Verdere terugkoppeling per mail	29-07-2021	NVWA en COKZ	Tekst uitgebreider gedefinieerd bij H 4.1, H 4.2 en toegevoegd H 5, H 6, H 7 en bijlagen 4 en 5
Overleg	04-11-2021	COKZ, NVWA en Anevei	
Concept Evaluatie & Hygienecode	08-11-2021	Anevei	Scope, Definities, werkwijze rondom Salmonella, literatuur lijst nagelopen en bijgewerkt
Terugkoppeling Evaluatie & Hygienecode	01-04-2022	COKZ	Terugkoppeling vanuit COKZ
Hygienecode	04-10-2023	Anevei, COKZ en NVWA	Doorlopen van de Hygienecode met nieuwe evaluatie criteria Hygienecode in het achterhoofd, bevoorrading scheepsleveranciers en Salmonella besmettingen.
Hygienecode	09-04-2024	Anevei	Aanpassingen n.a.v. gevoerde gesprekken met de NVWA en het COKZ op 4 oktober 2023.
Hygienecode	08-08-2024	Anevei	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gevarenanalyse op de schop ▪ Aangepaste ingangscntrole niet-IKB eieren ▪ Herhalingen verwijderen ▪ Deel dierlijke bijproducten bijschaven
Hygienecode	14-10-2024	Anevei	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aanpassing gevarenanalyse