

Naam hygiëneprotoc ol:	<b>Tijdelijk Hygiëneprotocol Reiniging &amp; Ontsmetting transport en materialen bij eieren van een Salmonella positief (SE/ST) legpluimvee­legbedrijf</b>	Versie: <b>2.0</b>
Betrokken sector- partij(en)	Anevei in samenwerking met AVINED	Datum: <b>23-12-2025</b>
Betreft dierziekte(n)	Salmonella	Pagina: 1 van 15

**Opgesteld door:**

Anevei  
Vendelier 57D  
3905 PC Veenendaal  
[info@anevei.nl](mailto:info@anevei.nl)  
[www.anevei.nl](http://www.anevei.nl)



AVINED  
Postbus 2703  
3430 GC Nieuwegein  
[info@avined.nl](mailto:info@avined.nl)  
[www.avined.nl](http://www.avined.nl)



**Goedgekeurd door:**

Bestuur Anevei **heeft versie 1.0 goedgekeurd op 21 oktober 2025**

Bestuur AVINED **heeft ingestemd met versie 1.0 op 28 november 2025**

**Datum goedkeuring:** 21-10-2025

**23-12-2025 Versie 2.0 verduidelijkende aanpassingen doorgevoerd**

## Inhoud

1	Algemeen .....	3
1.1	Achtergrond.....	3
1.2	Afspraken.....	3
2	Doel, gebruik en toepassingsgebied .....	3
2.1	Doel.....	3
2.2	Toepassingsgebied.....	3
3	Wettelijke basis en definities .....	4
3.1	Wetgeving .....	4
3.2	Definities.....	4
4	Werkwijze transport algemeen .....	5
4.1	Voorwaarden ophalen eieren op een pluimveebedrijf.....	5
4.2	Werkwijze bij het eiproductenfabrikanten .....	6
5	Werkwijze verwerking materialen algemeen.....	6
5.1	Werkwijze reiniging en ontsmetting plastic trays, dividers en pallets .....	6
<b>5.2</b>	<b>Bemonsteringsprotocol</b> .....	7
5.3	Logboeken en registratielijsten: .....	8
5.4	Werkwijze pulp trays en rolcontainers .....	8
6	Bevoegdheden en verantwoordelijkheden .....	9
6.1	Bevoegdheden .....	9
6.2	Verantwoordelijkheden.....	9
7	Overzicht bijlagen.....	10
	BIJLAGE 1 – Voorbeeld logboek transporten .....	11
	BIJLAGE 2 – Voorbeeld registratielijst R&O eiproductenfabrikant .....	13
	BIJLAGE 3 – Werkzame desinfectiemiddelen tegen Salmonella.....	15

# 1 Algemeen

## 1.1 Achtergrond

Sinds medio 2023 ziet de legpluimveesector zich geconfronteerd worden met een toegenomen aantal uitbraken van Salmonella (mn Enteritidis) op legpluimveebedrijven.

Ondanks het feit dat de sector via IKB Ei al diverse maatregelen genomen heeft om het aantal uitbraken te verlagen, is het aantal besmettingen niet afgenomen.

In de AVINED-bestuursvergadering van 29 september 2025 is een aanvullend pakket van maatregelen besproken. Een Tijdelijk hygiëne protocol Reiniging & Ontsmetting transport en materialen bij eieren van een Salmonella besmet (SE/ST(+mf)) pluimveebedrijf is een onderdeel van het pakket maatregelen en is als zodanig op 2 oktober 2025 aan de Minister van LNVN gepresenteerd.

## 1.2 Afspraken

Dit hygiëneprotocol is ontwikkeld door Anevei in samenwerking met AVINED. Hierin wordt beschreven voor transporteurs hoe logistiek omgegaan dient te worden met de planning van de transporten van eieren van een SE/ST(+mf) positief en verdachte legpluimveebedrijf naar de eiproducentfabrikanten en hoe gewerkt dient te worden bij het laden en lossen van eieren, trays, dividers, pallets en rolcontainers op een met Salmonella besmet (of verdacht) bedrijf.

Hierbij is extra aandacht voor bioveiligheidsmaatregelen om de risico's met betrekking tot mogelijke verspreiding van de Salmonella-infectie te minimaliseren, met name ten aanzien van de werkwijze rondom het reinigen en ontsmetten (R&O) van trays, dividers, pallets en rolcontainers.

Dit hygiëneprotocol vormt tevens een uitgangspunt voor de wijze waarop ... toezicht houdt.

Na de goedkeuring door het bestuur van Anevei en de instemming van het bestuur van AVINED, zal Anevei in samenwerking met AVINED het protocol naar alle eiproducentfabrikanten sturen.

De pakstations zullen tevens van deze werkwijze op de hoogte gesteld worden.

Dit protocol bevat bovenwettelijke eisen en het actualiseren van dit protocol is een verantwoordelijkheid van Anevei (en AVINED). Zij zullen in het geval dat het aantal besmettingen op de legpluimveebedrijven gedaald is onder de 2% van de Europese richtlijn, ervoor zorgdragen dat deze bovenwettelijke maatregelen versoepeld dan wel beëindigd worden.

Tussentijds kan dit protocol gewijzigd worden op basis van voortschrijdend inzicht. Na het verstrijken van maximaal 2 jaar zal het protocol geëvalueerd worden.

Anevei kan dit hygiëneprotocol te allen tijde intrekken, indien daarvoor aanleiding is.

# 2 Doel, gebruik en toepassingsgebied

## 2.1 Doel

Het doel van dit hygiëneprotocol is regels op te stellen ten aanzien van het ophalen van eieren of het afleveren van materialen op met Salmonella SE/ST(+mf) besmet of verdacht legpluimveebedrijf, het afleveren van eieren op een ei-productenbedrijf en de reiniging en ontsmetting van de gebruikte materialen en vervoersmiddelen op een verantwoorde wijze uit te voeren met de nodige bioveiligheidsmaatregelen om eventuele risico's van verspreiding van de Salmonella SE/ST(+mf) besmetting te voorkomen.

## 2.2 Toepassingsgebied

Dit hygiëneprotocol is van toepassing op transporten van eieren van Salmonella positieve legpluimveebedrijven naar een eiproducentfabrikant en op de R&O van de materialen bij een eiproducentfabrikant ten gevolge van een Salmonella SE/ST(+mf) uitbraak waarbij dit hygiëneprotocol vereist is.

Chauffeurs moeten de veiligheidsmaatregelen in dit protocol toepassen bij het afleveren van materialen of bij het ophalen van de eieren op een Salmonella positief legpluimveebedrijf en het afleveren van de eieren bij een eiproducentfabrikant. De eiproducentfabrikant moet de reinigings- en ontsmettingsprocedure in dit hygiëneprotocol volgen voor het schoonmaken of afvoeren van de materialen.

## 3 Wettelijke basis en definities

### 3.1 Wetgeving

- EUROPESE REGELGEVING
  - [Verordening \(EG\) Nr. 2160/2003](#) (basis): VERORDENING (EG) Nr. 2160/2003 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 17 november 2003 inzake de bestrijding van salmonella en andere specifieke door voedsel overgedragen zoönoseverwekkers;
  - [Verordening \(EU\) Nr. 517/2011](#) (Legkippen): VERORDENING (EU) Nr. 517/2011 VAN DE COMMISSIE van 25 mei 2011 ter uitvoering van Verordening (EG) nr. 2160/2003 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft een doelstelling van de Unie voor het verminderen van de prevalentie van bepaalde serotypes van salmonella bij legkippen van Gallus gallus en tot wijziging van Verordening (EG) nr. 2160/2003 en Verordening (EU) nr. 200/2010 van de Commissie;
  - Microbiologische criteria voor levensmiddelen vastgelegd in Verordening [\(EG\) Nr. 2073/2005](#);
  - De hygiëne levensmiddelen (bv HACCP/voorkomen van kruisbesmetting/hygiëne/schoonmaak/verificatie van..) vastgelegd in de verordening [Verordening \(EG\) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne](#);
  - De Verordening die specifiek op dierlijke producten toeziet: [Verordening \(EC\) No 853/2004 of van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong](#)
- Geïmplementeerd in de Nederlandse Regelgeving:
  - [Besluit houders van dieren](#)
  - [Regeling houders van dieren](#) (m.n. artikel 7b.40-49).

### 3.2 Definities

**SE/ST(+mf)-besmet bedrijf:** bedrijf waar na een bemonstering en daarop volgende analyse is vastgesteld dat er in het monster een Salmonella Enteritidis (SE) dan wel een S. Typhimurium **al of niet de monofasische variant (ST(+mf))** besmetting is vastgesteld. Wanneer een bedrijf meer stallen heeft en in minimaal 1 stal een Salmonella besmetting is vastgesteld, wordt het een 'SE/ST besmet bedrijf' benoemd.

**Verdacht SE/ST(+mf) bedrijf:** bedrijf waar de monsteruitslag van de Salmonella bepaling positief is, maar de typering van SE/ST(+mf) nog niet bekend is. Wanneer er eieren van dit bedrijf op het pakstation staan, worden deze geblokkeerd tot de uitslag van het type bekend is.

**Verdachte stallen:** Dit zijn stallen met hennen >57 weken op een pluimveebedrijf waar in een andere stal een besmetting met SE/St (mf) is vastgesteld. Deze 'andere' stallen worden door de NVWA automatisch verdacht verklaard, nadat een besmetting van een andere stal op hetzelfde bedrijf is vastgesteld. Alle maatregelen uit dit protocol gelden ook voor de verdachte stallen.

**Eiproductenfabrikant:** locatie waar eieren van een Salmonella SE/ST(mf) positief pluimveebedrijf alleen naartoe afgevoerd en verwerkt mogen worden. Eiproductenfabrikanten zijn erkende en geregistreerde bedrijven (Actuele [Register van in Nederland erkende eiproductenfabrikanten in het kader van EU hygiënepakket.](#))

**Kritische onderdelen van een vervoersmiddel:** banden, wielkasten, treeplanken, laadklep en besturingskabels of andere onderdelen van het vervoersmiddel die in contact kan komen met potentieel besmet materiaal of grond.

**Materialen:** in dit protocol wordt met de definitie 'materialen' bedoeld de materialen die gebruikt worden om eieren te transporteren vanaf een pluimveebedrijf naar een eiproductenfabrikant, zoals plastic en pulp trays, dividers, plastic pallets, palletwagens en rolcontainers.

**Reinigen:** 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.

**Ontsmetten:** onschadelijk maken van virussen op handen, gereedschap, ruimten, vervoersmiddelen of materialen met behulp van een desinfecteermiddel.

**Vervoermiddel:** voertuig en materieel, met inbegrip van een combinatie van een voertuig en één of meer door dat voertuig voortbewogen aanhangwagens, de palletlader en opleggers of containers die gebruikt worden voor de verplaatsing van eieren en materialen van een Se /St(+mf) besmet bedrijf.

**De monstername datum:** Dit is de datum waarop de monstername is uitgevoerd.

**De dag van besmetverklaring:** Dit is de dag waar de stal besmet is verklaard (door NVWA); deze besmet verklaring geldt vanaf het moment van monstername.

## 4 Werkwijze transport algemeen

Indien een Salmonella Enteritidis (of ST(+mf) ofwel monofasisch) besmetting of verdenking is vastgesteld op een legpluimveebedrijf mogen de eieren niet meer naar een pakstation vervoerd worden en **zonder verhitting (of als consumptie klasse A ei)** in het consumptiekanaal terecht komen.

Alle eieren dienen, volgens de in dit protocol vastgelegde regels, vervoerd c.q. getransporteerd te worden van het betreffende pluimveebedrijf naar een eiproducentfabrikant.

Bij het transport van eieren van Salmonella **besmette stallen (koppels)** naar de eiproducentfabrikant mogen geen consumptie (tafel)eieren worden meegenomen. In het betrokken voertuig mogen alleen eieren bestemd voor de eiproducentfabrikant worden vervoerd. De eieren van een Salmonella besmet bedrijf of bedrijven, wordt / worden als laatste in de rit geladen, waarna direct transport plaatsvindt naar de eiproducentfabrikant. **In één rit kunnen eventueel wel eieren van verschillende SE/ST(mf) bedrijven de eieren opgehaald worden.**

..... houdt bij de betrokken locaties (legpluimveebedrijf én eiproducentfabrikant) toezicht op de verschillende aspecten opgenomen in het protocol m.b.t. de opslag van de eieren en de werkwijze reiniging en ontsmetting van de materialen afkomstig van een Salmonella SE/ST(+mf) besmet legpluimveebedrijf.

Door onderstaande voorwaarden op te volgen wordt verdere verspreiding van de Salmonella bacterie zo goed als mogelijk voorkomen.

### 4.1 Voorwaarden ophalen eieren op een pluimveebedrijf

Chauffeurs moeten gepaste veiligheidsmaatregelen toepassen om elk risico op verspreiding van de Salmonella SE/ST(+mf) bacterie te voorkomen.

1. Chauffeurs melden zich bij de bedrijfstoegang / bedrijfsleider / eigenaar via bel, intercom, telefoon o.i.d. en parkeren het vervoersmiddel vervolgens op de daarvoor aangewezen plaats.  
De chauffeur reinigt en ontsmet bij het oprijden van het erf de banden en wielkasten; handmatig met een hogedrukspuit of door middel van een automatische installatie.
2. De chauffeur draagt bij het verlaten van het vervoermiddel en tijdens het bedrijfsbezoek:
  - schoon en goed reinigbaar schoeisel;
  - schone plastic overschoenen;
  - wegwerpkleding.
3. Eten, drinken en roken tijdens het laden en lossen is verboden.
4. De chauffeur komt niet in de stallen en begeeft zich uitsluitend in het eieropslaglokaal. Het is verboden om een dierruimte te betreden.
5. De chauffeur levert, indien nodig, schone (of nieuwe) transportmaterialen af en laadt de eieren in het vervoermiddel.
6. De chauffeur reinigt en ontsmet terstond na het opladen:
  - De **vervoer**- en transportmiddelen, die zijn gebruikt voor het ophalen van eieren worden, voordat ze het terrein van de bedrijven verlaten, uitwendig gereinigd en ontsmet op de laadklep. Hiermee worden de onderdelen bedoeld die in aanraking zijn gekomen met de grond, zoals de wielen van de rolcontainers, pallets en palletwagen, en de kritische onderdelen van een vervoermiddel, **zoals banden en laadklep.**
7. Na afloop van de werkzaamheden (inladen eieren en R&O vervoermiddel bij punt 6):
  - wast de chauffeur de handen met desinfecterende zeep,
  - ontsmet het schoeisel, en
  - deponeert de wegwerpkleding en het gedragen wegwerpschoeisel in een daarvoor door de pluimveehouder bestemde afvalcontainer en of hij rijdt naar een volgende laadplaats op hetzelfde bedrijf en trekt nieuwe wegwerpkleding en overschoenen aan, of verlaat het erf.
  - De kritische onderdelen van het vervoermiddel, waar onder de wielkasten, worden bij de uitrit van het pluimveebedrijf ontsmet.
8. Na het verlaten van het Salmonella positieve legpluimveebedrijf, met inachtneming van alle voorgenoemde maatregelen, is het toegestaan om naar een ander Salmonella positief legpluimveebedrijf te rijden om te lossen en te

laden volgens dit protocol. Het laden van eieren bij meerdere Salmonella positieve bedrijven is toegestaan. Daarna vindt direct transport plaats naar de eiproducentfabrikant.

9. De routevolgorde, inclusief Salmonella positieve bedrijven, voor het ophalen van eieren voor eiproducentfabrikanten is als volgt:
  - a. B-klasse eieren bij bedrijven zonder Salmonella besmetting
  - b. B-klasse eieren en de eieren van een positief Salmonella stal(koppel) op bedrijven met tevens stallen zonder een besmetting
  - c. Alle eieren op bedrijven met Salmonella positieve stal(len)(koppel(s))

#### Logboek van transporten

10. De chauffeur van het vervoermiddel houdt een logboek bij (zie bijlage 1). Dit logboek dient tenminste 1 jaar bewaard te worden.

Van elk transport zijn tenminste de onderstaande gegevens bekend:

1. naam chauffeur, kenteken wagen en eventuele aanhanger;
2. naam, adres, plaats (ophaal- en afleveradres) van de bezochte bedrijven;
3. datum en tijdstip van laden en lossen;
4. de gereden route (kan ook registratie d.m.v. GPS/tachograaf systeem zijn);
5. plaats, datum en tijdstip van reiniging en ontsmetting en gebruikt ontsmettingsmiddel;
6. de aantallen en soort vervoerde goederen.

Het registreren van de gereden route verloopt via een boordcomputer/de tachograaf/gps systemen in de auto of handmatig. Ingeval van een boordcomputer dienen de gegevens binnen één uur beschikbaar te zijn.

#### Extra toelichting gebruik desinfectiemiddel vervoersmiddelen

Het gebruikte desinfectiemiddel voor de reiniging en ontsmetting dient in de CTGB database te staan én geregistreerd te zijn voor de betreffende dierziekte in de gebruiksvoorschrift van het product. Toepasbare middelen voor stallen en/of transportmiddelen staan geregistreerd als PT03. Een uitgebreidere toelichting staat in bijlage 3.

Er moet uitgebreid aandacht worden besteed aan de maatregelen ten aanzien van de reiniging en ontsmetting van vervoersmiddelen en materialen en de persoonlijke hygiëne van de chauffeur. Het gebruik van een desinfectiemiddel is pas effectief als eerst grondig is gereinigd en de inwerktijd van het desinfectiemiddel wordt behaald door het inweken volgens het gebruiksvoorschrift. De omstandigheden waaronder desinfectiemiddelen worden gebruikt, moeten garanderen dat de werkzaamheid ervan niet wordt verminderd.

## 4.2 Werkwijze bij het eiproducentfabrikanten

Afleveren van eieren bij een eiproducentfabrikant

1. De eieren worden opgehaald conform de werkwijze beschreven onder paragraaf 4.1.
2. De eieren worden uitgeladen, waarna de laadruimte wordt gereinigd (optisch schoon) en ontsmet.
3. De eiproducentfabrikant houdt in de registratielijst R&O de aangevoerde eieren afkomstig van Salmonella positieve legpluimveestallen bij. Deze registratielijst dient op de locatie aanwezig en inzichtelijk te zijn. In bijlage 2 is een voorbeeld van een registratielijst R&O eiproducentfabrikant.

## 5 Werkwijze verwerking materialen algemeen

### 5.1 Werkwijze reiniging en ontsmetting plastic trays, dividers en pallets

Bij de eiproducentfabrikant worden de plastic trays, dividers, pallets en palletwagens van een transport met eieren van een Salmonella SE/ST(+mf) besmet bedrijf gescheiden opgeslagen (dat wil zeggen in een aparte ruimte of minimaal 1 m tussenruimte) van schone materialen of worden direct doorgeleid naar de wasinstallatie. De materialen worden uitvoerig gereinigd en ontsmet alvorens deze weer worden gebruikt bij het ophalen van eieren en/of het afleveren van materialen. Hierbij dient de reiniging en ontsmetting uitgevoerd te worden op het gehele oppervlak van de materialen. De routing tijdens het reinigen en ontsmetten van materialen is zodanig ingericht dat er een fysieke scheiding is tussen 'vuil' en 'schoon', kruisende paden met schone processen worden strikt vermeden.

#### Extra toelichting gebruik desinfectiemiddel materialen

Het gebruikte desinfectiemiddel voor de (reiniging en) ontsmetting van materialen dient in de CTGB database te staan én geregistreerd te zijn voor de betreffende dierziekte in het gebruiksvoorschrift van het product. Toepasbare middelen voor trays, dividers, pallets en rolcontainers staan geregistreerd als **PT04** en zijn middelen geschikt voor materialen die in direct contact komen met levensmiddelen. Een uitgebreidere toelichting staat in bijlage 3.

De omstandigheden waaronder desinfectiemiddelen worden gebruikt, moeten garanderen dat de werkzaamheid ervan niet wordt verminderd. Het gebruik van een desinfectiemiddel is pas effectief als eerst grondig is gereinigd en de inwerktijd van het desinfectiemiddel wordt behaald door het inweken volgens het gebruiksvoorschrift. Met name moeten de door de producent voorgeschreven technische parameters, zoals druk, temperatuur, vereiste contactduur of opslagomstandigheden, in acht worden genomen. De werkzaamheid van het ontsmettingsmiddel mag niet worden verminderd door interactie met andere stoffen.

De drie mogelijke werkwijzen t.a.v. het reinigen en ontsmetten van materialen en het behalen van de inwerktijd van een desinfectiemiddel zijn:

#### Reiniging en ontsmettingsoptie 1:

1. Materialen grondig reinigen, zodat al het vuil (mestresten, veren, schaalresten, struif etc.) verwijderd wordt en de materialen optisch schoon zijn. Voldoende werkzaamheid van het desinfectiemiddel kan dan pas gerealiseerd worden.
2. De wasinstallatie programmeren zonder centrifugeren en wassen met het desinfectiemiddel, zie extra toelichting.
3. De materialen komen nat en gestapeld uit de wasinstallatie, zodat het middel volgens het gebruiksvoorschrift kan inwerken en de bacterie onschadelijk kan maken.
4. Na het behalen van de inwerktijd worden de materialen opnieuw in de wasinstallatie geplaatst. De wasinstallatie programmeren met centrifugeren. Geen desinfectiemiddel toevoegen aan het afspoelen van de materialen, zodat er geen residuen van het middel achterblijven op de materialen en naderhand niet op de eieren terechtkomen.
5. De schone materialen komen gestapeld uit de wasinstallatie en worden gescheiden opgeslagen (aparte ruimte of minimaal 1 m tussenruimte geen kruisende wegen) van de “vuile” en de “inwerk” materialen.

#### Reiniging en ontsmettingsoptie 2:

1. Indien een bedrijf twee wasinstallaties heeft, kan één installatie worden geprogrammeerd zonder centrifugeren en met desinfectiemiddel en één installatie met centrifugeren en zonder middel. Vooraf dienen de materialen grondig gereinigd te worden, zodat al het vuil (mestresten, veren, schaalresten, struif etc.) verwijderd wordt en de materialen optisch schoon zijn. Voldoende werkzaamheid van het desinfectiemiddel kan dan pas gerealiseerd worden.
2. In de tijd van het verplaatsen van de materialen tussen beide wasinstallaties moet de inwerktijd volgens het gebruiksvoorschrift zijn behaald.
3. De schone materialen komen gestapeld uit de wasinstallatie en worden gescheiden opgeslagen (aparte ruimte of minimaal 1 m tussenruimte) van de “vuile” en de “inwerk” materialen.

#### Reiniging en ontsmettingsoptie 3:

1. De materialen met een hogedrukspuit nat maken en grondig reinigen, zodat al het vuil (mestresten, veren, schaalresten, struif etc.) verwijderd wordt en de materialen optisch schoon zijn, werkzaamheid van het desinfectiemiddel kan dan pas gerealiseerd worden. De rolcontainers worden door middel van stoom cleaning gereinigd in een separate/voldoende afgescheiden ruimte.
2. Na het reinigen, wordt het desinfectiemiddel toegediend volgens gebruiksvoorschrift. Na het behalen van de inwerktijd kunnen de materialen met een hogedrukspuit zonder reinigings- en desinfectiemiddel worden afgespoeld of, indien een wasinstallatie aanwezig is, in de wasinstallatie worden geplaatst zonder middelen toe te voegen.
3. De schone materialen gescheiden opslaan (aparte ruimte, of minimaal 1 m tussenruimte) van de “vuile” en de “inwerk” materialen.

## **5.2 Bemonsteringsprotocol**

Voor trays en andere verpakkingsmaterialen is een apart [bemonsteringsprotocol](#) van kracht waarbij na het wassen en ontsmetten, monsters worden genomen ten behoeve van Salmonella analyse. De monsternames en de uitslagen worden geregistreerd.

### 5.3 Logboeken en registratielijsten:

De aangewezen bedrijven waar reiniging en ontsmetting plaatsvindt houden R&O registratielijsten bij voor plastic trays, dividers en pallets, waarin tenminste de volgende zaken zijn opgenomen:

1. Datum R&O;
2. Toezichthoudende werknemer mits van toepassing (naam);
3. De gebruikte middelen (naam en toelatingsnummer), concentratie middel en temperatuur water;
4. Reinigings- en ontsmettingsduur, dit in relatie tot het gebruiksvoorschrift;
5. Aantallen trays, dividers en pallets;
6. Opgehaald bij pluimveehouder (NAW dan wel Kipnummer vermelden).

### 5.4 Werkwijze pulp trays en rolcontainers

Pulp trays en kartonnen dividers vallen onder wegwerpverpakking en moeten na eenmalig gebruik door een Salmonella positief legpluimveebedrijf worden vernietigd. Het ..... houdt toezicht op de registratie van de afvoer van deze pulp trays.

De reiniging en ontsmetting van rolcontainers moet gebeuren conform de werkwijze optie 3 beschreven onder paragraaf 5.1 en er dient een logboek bijgehouden te worden conform dit hygiëneprotocol.

T.a.v. de pulp trays (inclusief de papieren tussenvellen of kartonnen dividers) afkomstig van een Salmonella Se/ST(+mf) positief legpluimveebedrijf gelden de volgende voorschriften:

1. De pulp trays worden gescheiden gehouden (aparte ruimte, of minimaal 1 m tussenruimte) van alle andere trays die in het bedrijf aanwezig zijn en voorzien van een label met daarop: 'vernietigen'.
2. De pulp trays worden na éénmalig gebruik ter vernietiging aangeboden en afgevoerd.
3. Er dient een logboek bijgehouden te worden waaruit minimaal per dag de herkomst en de bestemming van de trays, dividers etc blijkt.

#### Logboeken en registratielijsten:

Aangewezen bedrijven houden logboeken en registratielijsten voor pulp trays en rolcontainers, waarin tenminste de volgende zaken zijn opgenomen:

1. Datum ter vernietiging aangeboden pulp trays en R&O rolcontainers;
2. Aantallen trays en rolcontainers;
3. Zie de punten benoemd bij logboek onder paragraaf 5.1.

## 6 Bevoegdheden en verantwoordelijkheden

### 6.1 Bevoegdheden

Het secretariaat Anevei is bevoegd om in overleg met de vertegenwoordigers van de eiproductenfabrikanten dit hygiëneprotocol vast te stellen en te wijzigen. Aanpassingen dienen te worden goedgekeurd door het Anevei bestuur.

### 6.2 Verantwoordelijkheden

Anevei: opstellen en actueel houden protocol.

Bestuur Anevei: goedkeuren protocol

AVINED: goedkeuren protocol

.....: houdt toezicht, bij de eiproductenfabrikant op de werkwijze reiniging en ontsmetting van de plastic trays, dividers, pallets, palletwagens en de werkwijze pulp trays en rolcontainers.

Bij niet naleving van het hygiëneprotocol kunnen er maatregelen volgen.

Versiebeheer

Versie	no	Datum	Redacteur	Toelichting op wijziging
Concept	C01-C03	09-10-2025	Anevei	CONCEPT versie i.v.m. maatregelen Salmonella aanpak t.b.v. goedkeuring bestuur
Definitief	1.00	21-10-2025	Anevei	Bestuur heeft goedgekeurd
	1.01	23-12-2025	Anevei	Tekstuele verduidelijkingen

Tevens worden wijzigingen ten opzichte van de voorgaande versie aangegeven met een streep in de kantlijn. Hierdoor is voor een ieder in één oogopslag duidelijk wat er is gewijzigd.

## 7 Overzicht bijlagen

Versie	Datum	Bijlage	Titel
1	09-10-25	1	Voorbeeld logboek transporten
1	09-10-25	2	Voorbeeld registratielijst R&O eiproductenfabrikant
1	09-10-25	3	Werkzame desinfectiemiddelen tegen Salmonella
1			
1			
1			

## BIJLAGE 1 – Voorbeeld logboek transporten

Deze lijst dient bij vertrek op het vervoermiddel voorhanden zijn en daarna tot nader order op de onderneming.

Naam chauffeur	
Kenteken wagen	
Kentekenen aanhanger (indien van toepassing)	
Registratie lijst van routes d.d.	
Aanvang rijdag	
Einde rijdag	
Alle trays, pallets en containers opgehaald op (Eiproductenfabrikant)	
R&O locatie (Naam, adres, plaats)	

Volgnummer in route	Gegevens ophaal- en afleveradres		Aantallen					R&O tijdstip
	Naam	Postcode	huisnummer	trays	pallets	rolcontainers	Anders, te weten.....	
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								
9.								
10.								

## BIJLAGE 2 – Voorbeeld registratielijst R&O eiproductenfabrikant

Deze registratielijst dient tenminste 90 dagen bewaard te worden.

Naam eiproductenfabrikant	
Registratie(erkennings)nummer eiproductenfabrikant	

Datum	NAW pluim-veehouder of KIPnummer	Aantal eieren (inslag)	Aantal plastic trays	Gebruikt desinfectie-middel (naam + regnr.)	Duur reiniging en ontsmetting	Concen-tratie desinfectie-middel	Tempera-tuur water	Aantal dividers en pallets	Gebruikt desinfectie-middel (naam + regnr.)	Concen-tratie desinfectie-middel	Tempera-tuur water	Naam ..... controleur mits van toepassing	Datum met paraaf

Deze registratielijst dient tenminste 90 dagen bewaard te worden.

Naam eiproductenfabrikant	
Registratienummer eiproductenfabrikant	

Datum	NAW pluim-veehouder of KIPnummer	Aantal pulp trays	Aantal (rol) containers	Gebruikt desinfectie-middel (naam + regnr.)	Duur reiniging en ontsmetting	Concen-tratie desinfectie-middel	Tempera-tuur water	Naam controleurmits van toepassing	Datum met paraaf

## BIJLAGE 3 – Werkzame desinfectiemiddelen tegen Salmonella

### **Actuele lijst stallen en/of transportmiddelen (PT03)**

Producten van deze groep zijn biociden voor veterinaire hygiënedoeleinden, zoals desinfecteermiddelen, desinfecterende zeep, producten voor mond- en lichaamshygiëne of met een antimicrobiële werking. Producten voor het desinfecteren van materialen en oppervlakken in verband met de huisvesting of het vervoer van dieren.

<https://www.ctgb.nl/biociden/aanvraag-indienen/afwijkende-producten/productsoorten>

NB: Bij gebruik van een middel dient de gebruiker zich ervan te vergewissen of het middel is toegelaten voor het betreffende doel.

Veel producten zijn geregistreerd voor zowel bacteriën (exclusief mycobacteriën en bacteriesporen) als virussen en voor zowel dierverblijfplaatsen als diertransportmiddelen.

Europees geregistreerde middelen: <https://echa.europa.eu/nl/information-on-chemicals/biocidal-products>

Hier wordt salmonella wel bij enkele middelen genoemd, maar middelen die algemeen tegen bacteriën worden genoemd mogen ook gebruikt worden.