

Handboek voedselveiligheid

algemene wettelijke verplichtingen van levensmiddelenbedrijven
en bij schadelijke en ongeschikte eieren voor consumptie

opgesteld door OVONED in samenwerking met brancheorganisaties FNLI en CBL



Brancheorganisaties vertegenwoordigd in OVONED



Versiebeheer en onderhoud

Versie	Datum	Redacteur	Toelichting op wijziging	Verspreiding	Overleg
Concept 1.0	27-8-2018	Anevei	n.v.t.	Gedeeld met FNLI	28-8-2018 FNLI
Concept 2.0	21-9-2018	Anevei	Aanbevelingen FNLI verder uitgewerkt	Gedeeld met OVONED	20-12-2018 OVONED
Concept 3.0	19-3-2019	Anevei	Aanbevelingen OVONED verder uitgewerkt	Gedeeld met Anevei desk., CBL en FNLI, organisaties binnen OVONED	4-4-2019 10-4-2019 12-4-2019
Concept 4.0	27-5-2019	Anevei	Aanbevelingen verder uitgewerkt	CCvD IKB Ei	20-8-2019
Definitief versie 1.0	12-5-2020	Secretariaat OVONED	Evaluatie, opmerkingen CCvD aug. 2019 verwerkt	OVONED bestuur	Geen vervolgoverleg – jaarlijks in OVONED-bestuur evalueren

Inhoudsopgave

Samenvatting	5
1. Inleiding	7
1.1 Leeswijzer	8
2. Algemene levensmiddelenverordening (ALV)	9
2.1. Voedselveiligheidsvoorschriften	9
2.1.1. Chemische gevaren	10
2.1.2. Microbiologische gevaren	12
2.2. Traceerbaarheidsvoorschriften van levensmiddelen	13
2.2.1. Het leveren van eieren vanaf legpluimveebedrijven	14
2.2.2. Het leveren van eieren vanaf pakstations	14
2.2.3. Het rechtstreeks leveren van eieren aan de consument door een pluimveebedrijf	17
2.3. Verstrekking van voedselinformatie aan consumenten	17
3. Levensmiddelen niet meer geschikt voor menselijke consumptie	19
4. Algemeen stappenplan voedselveiligheidsincident	20
4.1. Melden aan toezichthouder	20
4.2. Informeren toeleveranciers en afnemers	21
4.3. Informeren consumenten	21
4.4. Melden aan Certificerende Instellingen en Meldpunt IKB	22
5. Controle, handhaving en vrijgave	23
5.1. Levensmiddelenbedrijven	23
5.2. NVWA en COKZ	23
5.2.1. Risico's van het importeren van eieren	24
5.2.2. Handhaving	24
5.2.3. Opheffen afvoerverboden	25
5.3. IKB Ei voorschriften onveilige producten	26
5.3.1. Handhaving programma Monitoring Kritische Stoffen	26
5.3.2. Vrijgave	28
Bijlage 1 Definities	29
Bijlage 2 Overzicht eierbranche	34
Bijlage 3 Overzicht wet- en regelgeving	35
Bijlage 4 Meldwijzer NVWA	36
Bijlage 5 Overzicht verloop signalen/meldingen	39
Bijlage 6 Stappenplan legbedrijven	40

Bijlage 7 Stappenplan verzamelaars	43
Bijlage 8 Stappenplan pakstations	46
Bijlage 9 Stappenplan grossiers.....	49
Bijlage 10 Stappenplan eiproductfabrikant	52
Bijlage 11 Stappenplan retail	55
Bijlage 12 Stappenplan levensmiddelenindustrie	58
Bijlage 13 Stroomschema procedure Monitoring Kritische Stoffen	61

Samenvatting

De eiersector heeft met inbreng van alle betrokken partijen in de eierketen, waaronder ook het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL) en de Federatie Nederlandse Levensmiddelenindustrie (FNLI), een handboek voedselveiligheid opgesteld en vastgesteld. Het handboek is erop gericht om een weergave te geven hoe procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden zijn ingeregeld bij de bedrijven in de eierketen, bij het certificeringsschema IKB Ei en bij de overheid. De terminologie van de algemene levensmiddelenverordening (178/2002) en de NVWA-meldwijzer worden in dit handboek aangehouden.

Levensmiddelenbedrijven in de eierketen, waar toe ook primaire bedrijven behoren, zijn verantwoordelijk om veilige levensmiddelen in de handel te brengen. Bij het constateren van mogelijk onveilige levensmiddelen dienen de bedrijven zelf de nodige maatregelen te nemen. Daarbij zijn zij verplicht hun leveranciers en afnemers in de keten te informeren, zodat deze bedrijven tevens de nodige maatregelen kunnen nemen. Deelnemers van IKB Ei zijn verplicht een melding te doen aan de schemabeheerder via het Meldpunt IKB. Het Meldpunt IKB maakt een inschatting of het signaal ook gevolgen voor andere bedrijven in de sector heeft. Door signalen en meldingen te delen met het Meldpunt IKB wordt het risico verkleind dat een grootschalig voedselveiligheidsincident of crisis kan ontstaan.

Alle betrokken bedrijven in de eierketen zijn verplicht om de toezichthouder (NVWA) op de hoogte te brengen in het geval van (of bij het vermoeden van) een partij eieren die schadelijk is. Bij bevestiging van een partij eieren die ongeschikt is, dan heeft alleen de eerste schakel in de keten een meldingsplicht. Tenzij het product een private label betreft, dan moet de betreffende schakel ook melden. Bij een partij eieren dat ofwel schadelijk ofwel ongeschikt is, moet het bedrijf de nodige maatregelen treffen om de partij eieren uit de handel te nemen. Daarnaast zijn bedrijven verplicht hun certificerende instellingen (CI's) nadien te informeren.

Algemene wettelijke verplichtingen van levensmiddelenbedrijven voor veilige eieren:

1. Breng alleen veilige levensmiddelen in de handel
2. Neem verantwoordelijkheid voor de veiligheid van levensmiddelen
3. Leg vast waar levensmiddelen vandaan komen en heen gaan
4. Voer regelmatig controles uit op specifieke stoffen/micro-organismen en tref preventief maatregelen

Wettelijke verplichtingen van levensmiddelenbedrijven bij (het vermoeden van) schadelijke of ongeschikte eieren voor consumptie:

- | | |
|---------|---|
| Stap 1: | Constatering (van een aspect dat leidt tot een) onveilig (schadelijk/ongeschikt) levensmiddel |
| Stap 2: | Levensmiddelen blokkeren op een bedrijf (bij normoverschrijding) |
| Stap 3: | Onmiddellijk informeren van toeleveranciers en afnemers in de keten en melden aan Meldpunt IKB (verplicht voor IKB Ei deelnemers) |
| Stap 4: | Risico- inschatting maken of het levensmiddel ongeschikt dan wel schadelijk is |
| Stap 5: | Melden aan NVWA en certificerende instellingen (CI's) |
| Stap 6: | Traceringsinformatie verzamelen en aanleveren aan de NVWA |
| Stap 7: | Achterhalen oorzaak plus effect voor andere partijen en bedrijven (indien onbekend) |

- Stap 8: Werk samen met bedrijven aan de maatregelen om risico's te beperken
- Stap 9: Haal de onveilige levensmiddelen uit de handel
- Stap 10: Dossier bijhouden van ondernomen stappen en contacten

1. Inleiding

Het handboek beschrijft aan welke wet- en regelgeving levensmiddelenbedrijven die direct of indirect leveren aan de retail en/of verwerkende industrie zich moeten houden om een veilig levensmiddel op de markt te brengen. De basis begint bij de algemene levensmiddelenverordening, de Europese verordening 178/2002, waar de procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden staan beschreven voor levensmiddelenbedrijven. Dit handboek is daarnaast een aanvulling op het draaiboek Voedselveiligheidsincidenten waar het gaat om (mogelijke constatering) van incidenten.

Doel en doelgroep

Het handboek Voedselveiligheid is gericht aan de gehele eierketen, zoals in bijlage 2 is weergegeven: alle bedrijven actief in de eierketen, de brancheverenigingen vertegenwoordigd in OVONED en de brancheorganisaties FNLI en CBL. De wettelijke voedselveiligheidsaspecten voor de levensmiddelen: eieren, eiprodukten en levensmiddelen met daarin eiprodukt verwerkt, zijn uitgewerkt in dit handboek. Overige productstromen op een legpluimveebedrijf, zoals mest en uitgelegde leghennen of ouderdieren vallen niet onder het handboek Voedselveiligheid. Uitgelegde leghennen of ouderdieren ter verwerking voor consumptie vallen wel onder de algemene levensmiddelenverordening.

Het doel van dit handboek is een beknopte weergave te geven van hoe deze procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden zijn ingeregeld bij de betrokken bedrijven in de eierketen en de overheid. Hierin staat vermeld hoe bedrijven naar betreffende schakels in de keten dienen te rapporteren, zodat acties ondernomen kunnen worden om risico's voor de gezondheid van consumenten te voorkomen of te beperken.

Achtergrondinformatie

Het handboek is ook gericht aan bedrijven die niet onder de algemene levensmiddelenverordening vallen. Bijvoorbeeld aan opfokbedrijven als zij handelingen verrichten (zoals behandeling van de dieren of behandeling van de stallen) die in een later stadium van invloed kunnen zijn op het levensmiddel tijdens het legstadium bij legpluimveebedrijven.

Link tussen het draaiboek en handboek voedselveiligheidsincidenten

Het draaiboek dient als basis en het handboek voedselveiligheidsincidenten is een aanvulling hierop. In het draaiboek wordt de samenwerking en de onderlinge communicatie tussen de organisaties vertegenwoordigd binnen AVINED bij (het vermoeden van of een link met) een voedselveiligheidsincident beschreven. Het handboek beschrijft aan welke wet- en regelgeving levensmiddelenbedrijven die direct of indirect leveren aan de retail en/of verwerkende industrie zich moeten houden om een veilig levensmiddel op de markt te brengen. Met daarbij als doel om een beknopte weergave te geven van hoe deze procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden zijn ingeregeld bij de betrokken bedrijven in de eierketen en de overheid. In het handboek staat bijvoorbeeld ook vermeld hoe bedrijven naar overige schakels in de keten dienen te rapporteren, zodat acties ondernomen kunnen worden om risico's voor de gezondheid van consumenten te voorkomen of te beperken.

1.1 Leeswijzer

Dit handboek bevat dezelfde versiebeheerlijst als in het draaiboek voedselveiligheidsincidenten. Het handboek is opgebouwd aan de hand van de Europese algemene levensmiddelenverordening (ALV). De algemene levensmiddelenverordening is uiteengezet in hoofdstuk 2. Dit hoofdstuk bevat de belangrijkste Europese wet- en regelgeving met betrekking tot het waarborgen van voedselveiligheid, het traceren van levensmiddelen en de verstrekking van voedselinformatie op/bij het levensmiddel aan consumenten.

Bij het waarborgen van voedselveiligheid kan beoordeeld worden dat het levensmiddel niet meer geschikt is voor menselijke consumptie. Een levensmiddel van dierlijke oorsprong valt in zo'n geval onder dierlijke bijproducten en dient te voldoen aan de wettelijke bepalingen die hiervoor zijn opgesteld. In hoofdstuk 3 is dit kort uiteengezet.

Daarnaast dienen levensmiddelenbedrijven bij beoordeling van een levensmiddel dat niet meer geschikt is voor menselijke consumptie een beoordeling te doen of het levensmiddel schadelijk is bij consumptie. Indien er sprake van een voedselveiligheidsincident is, dan moeten levensmiddelenbedrijven de stappen ondernemen zoals staat beschreven in hoofdstuk 4: informeren van toeleveranciers/ afnemers en afhankelijk of het levensmiddel de consument heeft bereikt: consumenten informeren en het incident melden aan de toezichthouder.

In hoofdstuk 5 staat beschreven wat de verschillende rollen van levensmiddelenbedrijven, de toezichthouders NVWA en COKZ en het certificeringsschema IKB Ei zijn. Het richt zich op controle, handhaving en vrijgave, en dus mede op wat levensmiddelenbedrijven in de eierketen kunnen verwachten van eigen verantwoording en consequenties van het in gebreke blijven daarvan.

Bijlage 1 en 2, definitielijst en overzicht eierbranche, zijn gelijk aan het draaiboek voedselveiligheidsincidenten. Bijlage 3 bevat een overzicht van Europese wet- en regelgeving welke per schakel in de eierketen van toepassing is. De meldwijzer van de NVWA is toegevoegd als bijlage 4. De meldwijzer kan als hulpmiddel worden gebruikt of een levensmiddel ongeschikt of schadelijk is en of er gemeld moet worden aan de NVWA. Bijlage 5 bevat een overzicht hoe signalen/ meldingen in de eierketen/branche kunnen verlopen. Het doel is dat alle signalen van mogelijke onveilige levensmiddelen bij het Meldpunt IKB terecht komen voor een beoordeling of het gevolgen heeft voor de pluimveesector. In bijlage 6 t/m 12 staat een stappenplan per schakel in de eierketen uiteengezet wat een levensmiddelenbedrijf moet doen bij (het vermoeden van) een onveilig levensmiddel. Bijlage 13 geeft in een stroomschema de procedure rondom het Programma Monitoring Kritische Stoffen IKB Ei weer.

Disclaimer: Dit handboek is met grote zorgvuldigheid samengesteld met als doel een hulpmiddel te zijn ter naleving en het beter begrijpen van de betreffende wetgeving met betrekking tot het brengen van veilig voedsel in de handel. De vigerende wetgeving is echter leidend en aan dit handboek zijn derhalve geen rechten te ontleen.

2. Algemene levensmiddelenverordening (ALV)

In de algemene levensmiddelenverordening (EG nr. 178/2002) art. 14 liggen de basisvoorwaarden vast van hoe veilig voedsel te produceren. Alle bedrijven die zich bezighouden met de productie van voedsel zijn verantwoordelijk om de voedselveiligheid van een product te waarborgen door deze wetgeving. Traceerbaarheid in art. 18 is hierbij een belangrijk punt, wat bepaalt dat levensmiddelen in alle stadia van de productie, verwerking en distributie traceerbaar moeten zijn. De benoemde punten zijn verder uitgewerkt in specifieke Europese wet- en regelgeving:

- Voedselveiligheidsvoorschriften (hygiënepakket: verordeningen 852/2004 en 853/2004)
- Traceerbaarheidsvoorschriften van levensmiddelen (uitvoeringsverordening 931/2011 en verordening 589/2008)
- Verstrekking van voedselinformatie aan consumenten (verordening 1169/2011 en 589/2008)

De Nederlandse overheid heeft de regels uit de algemene levensmiddelenverordening in Nederlandse wetten vertaald. In bijlage 3 is een opsomming van de betreffende wetgeving weergegeven.

Achtergrondinformatie

Onder een levensmiddelenbedrijf wordt verstaan: een bedrijf dat zich bezighoudt met alle stadia van de productie, verwerking, distributie van een levensmiddel. Concreet betekent dit dat in de eierketen alle schakels vanaf het legpluimveebedrijf onder de werking van de algemene levensmiddelenverordening vallen. Grootouder- en ouderdierbedrijven of broederijen, kunnen hier ook onder vallen als ze broedeieren afzetten aan eiproducentfabrikanten. Alle bedrijven die in deze keten betrokken zijn, zijn elk op hun beurt verantwoordelijk voor het op de markt brengen van veilige eieren.

2.1. Voedselveiligheidsvoorschriften

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. Door een voedselveiligheidsplan maken levensmiddelenbedrijven aantoonbaar dat ze voldoen aan de eisen om een veilig levensmiddel in de handel te brengen. Mogelijke chemische, microbiologische en fysische gevaren of risico's in de bedrijfsvoering en in het productieproces worden in kaart gebracht. Bij het constateren van een mogelijk onveilig levensmiddel maken levensmiddelenbedrijven aantoonbaar welke maatregelen ze nemen.

Achtergrondinformatie

Bij chemische gevaren kan gedacht worden aan diergeneesmiddelen, contaminanten uit het milieu (bijvoorbeeld dioxine) of bestrijdingsmiddelen zoals gewasbeschermingsmiddelen of biociden. Microbiologische gevaren zijn bijvoorbeeld schadelijke bacteriën (bijvoorbeeld salmonella s.t en s.e.), virussen, gisten en schimmels e.d. Glas, plastic, hout en metaal worden gezien als fysische gevaren.

De onderzoeksfrequentie naar vastgestelde gevaren wordt bepaald aan de hand van een voedselveiligheidsplan of is afhankelijk van wat leveranciers en afnemers onderling overeenkomen. De

Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) doet via het Nationaal Plan Residuen onderzoek naar bepaalde stoffen en residuen in levende dieren en in producten daarvan. Het Nationaal Plan Residuen is een uitwerking van de Europese Richtlijn nr. 96/23. Binnen de EU is het NPR een belangrijke voorwaarde voor het vrije intraverkeer van dierlijke producten en buiten de EU een belangrijke voorwaarde voor export van dierlijke producten.

Eierketen

Alleen legpluimveebedrijven dienen aan de algemene hygiënevoorschriften te voldoen (Verordening (EG) nr. 852/2004, bijlage 1 A) en niet specifiek aan de HACCP-beginselen. De Controle Organisatie voor Kwaliteits Zaken (COKZ, voorheen NCAE) werkt middels een beoordelingslijst om de naleving op EU-hygiëneverordeningen na te gaan bij legpluimveebedrijven.

De schakels na een legpluimveebedrijf moeten wel een HACCP-voedselveiligheidsplan opstellen, ook wel hygiëncode genoemd als dit door een branche is opgesteld. Voor verzamelaars, pakstations en grossiers is er een hygiëncode eieren opgesteld en goedgekeurd door het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport. De COKZ controleert de bedrijven op het voldoen aan deze hygiëncode eieren.

Eiproduktfabrikanten hebben een bedrijfseigen HACCP-voedselveiligheidsplan. Het is gebruikelijk dat dit plan onderdeel uitmaakt van een internationaal certificatieprogramma. De COKZ houdt toezicht op de wettelijke aspecten van het hygiënepakket via een beoordelingslijst voor eiproduktfabrikanten.

2.1.1. 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 (MRL) vastgesteld. 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 maximumwaarde van een residu of contaminant in het levensmiddel/diervoeder. Als de veiligheidsgrens niet duidelijk is, zullen het bedrijf en de NVWA samen een risicobeoordeling uitvoeren en beslissen of maatregelen noodzakelijk zijn.

Bestrijdingsmiddelen: gewasbeschermingsmiddelen en biociden

Gewasbeschermingsmiddelen zijn bestrijdingsmiddelen die in de akkerbouw worden gebruikt bij het bestrijden van onder meer schimmels, insecten en onkruiden. Als dit buiten de akkerbouw wordt toegepast, dan worden deze middelen biociden genoemd, tenzij de toepassing vergelijkbaar is met die in de akkerbouw.

Biociden zijn stoffen of mengsels die één of meer werkzame stoffen bevatten of genereren en bestemd zijn om schadelijke of ongewenste organismen variërend van bacteriën en virussen tot schimmels of plaagdieren te vernietigen, af te weren, onschadelijk te maken of te voorkomen. Hieronder vallen

bijvoorbeeld desinfectiemiddelen en insecticiden. De werkzame stof in een biocide kan een natuurlijke olie of extract zijn, een chemische stof of een micro-organisme.

Achtergrondinformatie

Gewasbeschermingsmiddelen en biociden mogen in Nederland alleen worden verkocht en gebruikt als ze door [het Ctgb](#) zijn toegelaten. Het College voor de toelating van gewasbeschermingsmiddelen en biociden (Ctgb) is verantwoordelijk voor [het toelatingsproces in Nederland](#). Bij toelating staat het middel geregistreerd in [de database van het Ctgb](#).

De werkzame stoffen in de bestrijdingsmiddelen dienen goedgekeurd te zijn door [de Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid \(EFSA\)](#). De werkzame stoffen en de vastgestelde maximale residu limiet (MRL) worden opgenomen in [de pesticide database van de Europese Unie](#).

Voor bestrijdingsmiddelen zijn er **een aantal verboden werkzame stoffen**, die mogen voor geen enkele toepassing worden gebruikt. Tevens zijn er **een aantal niet-toegestane werkzame stoffen** vastgesteld. Deze laatste kunnen voor sommige producten wel toegestaan zijn, maar voor andere niet. Voor elk goedgekeurde werkzame stof is een MRL vastgesteld voor een onverwerkt levensmiddel in verordening (EG) nr. 396/2005 en uitvoeringsverordening (EG) nr. 540/2011. In het geval van verwerkte levensmiddelen wordt de MRL hiervan afgeleid met behulp van omrekenfactoren.

Mocht er voor een werkzame stof geen MRL zijn vastgesteld, dan geldt een maximumgehalte aan residuen van 0,01 mg/kg voor de grondstof. Bij samengestelde en verwerkte producten moet worden teruggerekend naar het gehalte in de grondstof, bijvoorbeeld met verwerkingsfactoren en receptuur. Deze bepaling staat beschreven bij art. 18 en 20 van verordening (EG) nr. 396/2005. Bedrijven kunnen contact opnemen met de NVWA om na te gaan of er mogelijk een veiligheidsgrens is vastgesteld door de EU.

Diergeneesmiddelen

Diergeneesmiddelen worden ingezet om dierziektes te bestrijden. De dierziektes kunnen worden veroorzaakt door micro-organismen, zoals bacteriën, virussen en parasieten. Het gebruik van diergeneesmiddelen bij leghennen is laag in vergelijking met andere diersoorten. Bij het inzetten van een diergeneesmiddel dient nagekeken te worden of het middel toegelaten en goedgekeurd is door CBG.

De werkzame stoffen in diergeneesmiddelen moeten opgenomen zijn in verordening (EG) nr. 37/2010. Voor de stoffen kan **een MRL vastgelegd** zijn of er is vastgesteld dat er **geen MRL** voor de stof nodig is. Voor **een aantal stoffen** is vastgesteld dat ze voor alle diersoorten **verboden** zijn of voor sommige diersoorten **niet toegelaten** zijn. Daarnaast hebben dierenartsen in noodgevallen de mogelijkheid om via de zogenaamde [cascade regeling](#) andere diergeneesmiddelen in te zetten.

Achtergrondinformatie

Het toelatingsproces van diergeneesmiddelen verloopt via [het College ter Beoordeling van Geneesmiddelen](#) (CBG). Toegelaten diergeneesmiddelen in Nederland komen op een registratielijst van toegelaten en goedgekeurde diergeneesmiddelen. In [de Diergeneesmiddeleninformatiebank](#) kan achterhaald worden of een middel is goedgekeurd voor Nederland of voor alle Europese lidstaten, alsmede voor welk doeldier en wat de wachtermijnen zijn die in acht genomen moeten worden.

De Nederlandse diervoederindustrie zorgt voor een minimale inzet van diergeneesmiddelen in het diervoeder. Diergeneesmiddelen met een toelating in diervoeder (via een attest van een dierenarts) zijn

te vinden de Diergeneesmiddeleninformatiebank (keuze toedieningsweg: toediening in het voer). Antibiotica worden in Nederland niet meer toegevoegd aan het diervoeder.

Verder kunnen er in het diervoeder toevoegingsmiddelen met coccidiostatische en/of histomonostatische werking zijn toegevoegd zonder een dierenartsverklaring. Deze stoffen hebben een gunstige werking om de groei van protozoa (een ééncellige parasiet) te remmen of de protozoa te doden. De wettelijke basis van toevoegingsmiddelen in de diervoeding is [verordening 1831/2003/EG](#), waarbij een beoordeling op voeder en voedselveiligheid plaatsvindt door de EFSA. Deze verordening onderscheidt een aantal categorieën toevoegingsmiddelen, waaronder coccidiostatica. De maximumgehalten van coccidiostatica in diervoeders is vastgelegd in [Richtlijn 2002/32/EG](#). Via GMP+ zijn standaard voorwaarden opgesteld ter beheersing van diergeneesmiddelen en toevoegingsmiddelen, inclusief de residuen van deze middelen in diervoeders waarop controle plaatsvindt tijdens de GMP+ audits.

Achtergrondinformatie

Voor een overzicht van de toegelaten toevoegingsmiddelen in diervoeding, zie [het Register Diervoederadditieven](#). De Europese regelgeving met betrekking tot diervoeder staat opgesomd op [de website van de Europese Commissie](#).

Diervoederbedrijven zorgen voor de borging van de kwaliteit en veiligheid van hun producten. Daarbij maken zij gebruik van de wettelijke maatregelen en procedures, maar ook van kwaliteitsstandaarden zoals GMP+ FSA of deelname aan SecureFeed. IKB Ei verplicht haar deelnemers om diervoeder af te nemen van SecureFeed deelnemers.

Mocht er door een niet te voorkomen versleping naar het diervoeder van leghennen toevoegingsmiddelen coccidiostaticum of histomonostaticum zijn vastgesteld, dan gelden de vermelde maximumgehalten voor eieren in verordening (EG) nr. 124/[2009](#).

Contaminanten

Contaminanten zijn stoffen die onbedoeld in het voedsel of in het milieu voorkomen of die via het milieu onbedoeld in voedsel terechtkomen. Voor eieren kunnen dioxine en dioxineachtige PCB's een milieucontaminant zijn. PCB's zijn polychloorbifenylen. Sommige PCB's bezitten soortgelijke toxicologische eigenschappen als dioxinen, daarom worden ze dioxineachtige PCB's genoemd.

Het diervoeder van leghennen en de eieren worden regelmatig onderzocht op dioxine en dioxineachtige PCB's. In verordening (EG) nr. 1881/2006 staan de maximumgehalten aan bepaalde verontreiniging in levensmiddelen vastgelegd.

2.1.2. 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. Een microbiologisch gevaar voor eieren en eiproducten is de kans op aanwezigheid van Salmonella, voornamelijk de varianten Salmonella Enteritidis (S.e.) en/of Salmonella Typhimurium (S.t.).

De aanwezigheid van Salmonella in eieren en eiproducten ontstaat door Salmonella-infecties bij hennen. In verordening (EG) 2160/2003 en verordening (EG) nr. 517/2011 zijn maatregelen vastgelegd om de kans

op een Salmonella-infectie te verkleinen. Het vaststellen van een Salmonella-infectie gebeurt aan de hand van bloed- en mestonderzoek bij de leghennen. Bij bevestiging van een Salmonella-infectie mogen de eieren niet meer afgezet worden als tafelei in het winkelschap. De eieren mogen wel onder voorwaarden afgezet worden naar eiproduktfabrikanten waar het ei product wordt verhit en microbiologische gevaren worden afgedood.

In verordening (EG) nr. 2073/2005 is vastgelegd wat de microbiologische criteria in levensmiddelen zijn. Eiproduktfabrikanten zijn verplicht om onderzoek te doen naar Salmonella en Enterobacteriaceae, de hygiëneverordening (HACCP) en goede hygiënepraktijken vormen daarbij de basisuitgangspunten. Eierkokerijen en pellerijen doen onderzoek naar de aanwezigheid van *Listeria monocytogenes* in gekookte eieren. Gekookte eieren vallen onder kant-en-klare levensmiddelen die rechtstreeks door de consument geconsumeerd kunnen worden zonder verhitte of een andere bewerking.

Overige micro-organismen

Naast Salmonella, Enterobacteriaceae en *Listeria monocytogenes* zijn er ook andere microbiologische gevaren voor eieren en ei producten 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 van de Nederland, opgesteld door Bureau Risicobeoordeling en Onderzoek (BuRO) en de NVWA, veroorzaken de volgende micro-organismen, maar in mindere mate dan Salmonella, in de eierketen voor ziektelast:

- Staphylococcus aureus-toxine
- Clostridium perfringens- toxine
- Norovirus
- Bacillus cereus-toxine

2.2. Traceerbaarheidsvoorschriften van levensmiddelen

Een verdere uitwerking van art. 18 van de algemene levensmiddelenverordening inzake de traceerbaarheidsvoorschriften is vastgelegd in de uitvoeringsverordening (EU) nr. 931/2011. Deze verordening is van toepassing op levensmiddelen die zowel onverwerkt als verwerkt zijn, en is daarmee van toepassing voor eieren als ei producten. Levensmiddelenbedrijven zijn verplicht in het bezit te zijn van een traceerbaarheidssysteem. In zo'n systeem is vastgelegd:

- de wijze waarop een bedrijf gegevens die nodig zijn voor het traceren bijhoudt;
- de stappen die een bedrijf neemt in het geval van onveilige producten (traceringprocedure).

Het traceerbaarheidssysteem moet levensmiddelenbedrijven in staat stellen om deze gegevens onverwijld, maar zeker binnen vier uur aan de NVWA te verstrekken. Deze vier uur is geen wettelijke norm.

In de handelsnormen voor eieren (EG nr. 589/2008) zijn de wettelijke bepalingen opgenomen ten aanzien van de verkoop van eieren aan afnemers van eieren. De normen zijn gericht op kwaliteitsgarantie van het product en op een eerlijke concurrentie binnen de Europese Unie. Het biedt tevens bescherming aan consumenten van wat zij kunnen verwachten aan productinformatie. In de handelsnormen zijn daarom de volgende vereisten opgenomen om dit te kunnen waarborgen:

- Vermeldingen van gegevens op verpakkingen of bij losse verkoop
- Kwaliteitskenmerken en gestelde termijnen voor het sorteren, het merken en het verpakken
- Aanbrengen van gegevens op transportverpakkingen
- Bijhouden van registers

De vereisten met betrekking tot aanbrengen van de nodige gegevens op (transport)verpakkingen uit de handelsnormen komen voort uit art. 18 van de algemene levensmiddelenverordening. Het bijhouden van registers door de producenten, verzamelaars en pakstations staat nader beschreven in art. 20, 21 en 22 van de handelsnormen voor eieren.

2.2.1. Het leveren van eieren vanaf legpluimveebedrijven

Legpluimveehouders moeten de volgende gegevens aanbrengen op de transportverpakking voor partij-identificatie op basis van:

Tabel 2: partij-identificatie pluimveehouder

de uitvoeringsverordening (EU) nr. 931/2011:	de handelsnormen voor eieren:
• een nauwkeurige beschrijving van de levensmiddelen	• geen vereiste volgens handelsnormen
• 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	• geen vereiste volgens handelsnormen
• naam en adres van levensmiddelenbedrijf die ontvangt	• geen vereiste volgens handelsnormen
• naam en adres van de ontvanger (eigenaar) indien verschillend van het levensmiddelenbedrijf die ontvangt	• geen vereiste volgens handelsnormen
• referentie ter identificatie van de partij of zending	• de producentecode • de legdatum of legperiode
• datum van verzending	• datum van verzending

Deze gegevens moeten zowel op de transportverpakking als in de begeleidende documenten staan. 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.

Eierketen

Wanneer legpluimveebedrijven aangesloten zijn bij het certificeringsschema IKB Ei, dan moeten zij ook de aan- of afwezigheid van IKB-certificering, het huisvestingssysteem, het nummer van de stal waarin de eieren zijn geproduceerd en het KIPnummer vermelden op de transportverpakking.

2.2.2. Het leveren van eieren vanaf pakstations

Eieren moeten binnen tien dagen na het leggen worden gesorteerd, gemerkt en verpakt door het pakstation. De eieren worden gesorteerd op klasse A en B eieren, waarbij klasse A eieren moeten voldoen

aan de kenmerken en indeling van gewichtsklassen beschreven in art. 2 en 4 van de handelsnormen. Eieren die niet (meer) voldoen aan de kenmerken beschreven in art. 2 vallen onder klasse B.

Merken van de eieren

De vermelding van de producentencode moet tijdens het sorteren op de eieren worden aangebracht. De producentencode is een weergave van de code van het lidstaat van registratie, het huisvestingssysteem waar de kippen worden gehouden en het registratienummer van de pluimveehouder. Klasse B eieren mogen in plaats van een producentencode ook gestempeld worden met de letter B of een gekleurde punt.

Bij het leveren van de eieren van een legpluimveebedrijf direct naar een verzamelaar, een pakstation of een niet-levensmiddelenbedrijf in een andere lidstaat, dan moeten de eieren op het legpluimveebedrijf gestempeld worden.

Achtergrondinformatie

Alleen kleurstoffen die opgenomen zijn in bijlage II van verordening (EG) nr. 1333/2008 of 1935/2004 mogen gebruikt worden voor het stempelen van eieren. Dit wordt ook wel food grade inkt genoemd. Er moet een verklaring van de leverancier aanwezig zijn.

Verpakken van de eieren aan de consument

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. 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 handelsnormen voor eieren en de verordening (EG) nr. 1169/2011. In hoofdstuk 3.3. is verordening (EG) nr. 1169/2011, de algemene wijze van verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, uitgewerkt. In tabel 3 zijn verplichte de vermeldingen uiteengezet voor tafeleieren.

Tabel 3: verplichte informatie op consumentenverpakking

Verordening (EG) nr. 1169/2011:	Handelsnormen voor eieren:
• naam van het levensmiddel	• het erkenningsnummer van het pakstation
• hoeveelheid van de ingrediënten	• de kwaliteitsklasse A of letter A
• netto hoeveelheid van het levensmiddel	• de gewichtsklasse S, M, L of XL
• houdbaarheidsdatum	• datum van minimale houdbaarheid (t.h.t)
• bijzondere bewaarvoorschriften of gebruiksvoorschriften	• bewaarvoorschrift: het advies aan consumenten om de eieren na aankoop gekoeld te bewaren
• naam en contactgegevens van de fabrikant of verkoper	• de houderijmethode
• land van oorsprong of plaats van herkomst	• 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.

Eierketen

In Nederland moeten legpluimveebedrijven aangesloten bij IKB Ei op hun bedrijf de eieren stempelen voordat deze het bedrijf verlaten naar de afnemer. In het kader van tracering van de eieren en het

waarborgen van eerlijke handel is het streven om deze verplichting Europees breed in de handelsnormen op te nemen.

Momenteel geldt de Europese verplichting van het merken van de eieren op legpluimveebedrijven alleen als zij direct naar een verzamelaar, een pakstation of een niet-levensmiddelenbedrijf in andere lidstaat worden geleverd.

Bij losse verkoop van de eieren aan de consument

Bij losse verkoop van gesorteerde eieren aan de consument dienen de benoemde punten in de tabel hierboven te worden benoemd, behalve het erkenningsnummer van het pakstation en het bewaarvoorschrift. In plaats van een specifieke gewichtsklasse te benoemen mag ook 'eieren van verschillend formaat' of een gelijkwaardige vermelding worden vermeld.

Verpakken van de eieren aan afnemers van klasse B eieren

Verpakking met eieren van klasse B dienen volgens de handelsnormen art. 12 op de buitenzijde de volgende gegevens te vermelden:

- het erkenningsnummer van het pakstation
- de kwaliteitsklasse B of letter B
- de verpakkingsdatum

Verpakken van de eieren aan niet-levensmiddelenbedrijven

Eieren en eierresten die niet meer geschikt zijn voor menselijke consumptie moeten worden verpakt met een rode banderol of een rode etiket, zie art. 18 van de handelsnormen 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 'niet geschikt voor menselijke consumptie'.

In hoofdstuk 4 wordt verder ingegaan op levensmiddelen die niet meer geschikt zijn voor menselijke consumptie.

Achtergrondinformatie

Naast legpluimveehouders zijn ook verzamelaars, pakstations en eiproduktfabrikanten verplicht zich te houden aan de wijze van aanbrengen gegevens op transportverpakkingen, zoals vastgelegd in de uitvoeringsverordening (EU) nr. 931/2011. In het kader van partij-identificatie en tracering is het noodzakelijk om de wijze van aanbrengen van gegevens op transportverpakking in hoofdstuk 3.3.1 aan te houden in combinatie met het bijhouden van de gegevens in de registers zoals benoemd in art. 20, 21 en 22 in de handelsnormen voor eieren.

Op deze wijze is het mogelijk voor eiproduktfabrikanten (of andere afnemers) om na te gaan waar welke eieren in welke partij eiprodukt zijn verwerkt. De aangebrachte gegevens op de transportverpakking of de bijbehorende documenten bevatten dus alleen de vermelding van producentencodes die in een partij aanwezig zijn.

2.2.3. Het rechtstreeks leveren van eieren aan de consument door een pluimveebedrijf
Legpluimveebedrijven moeten een vrijstelling aanvragen bij de COKZ om ongesorteerde eieren rechtstreeks aan de consument te mogen leveren. Met het verkrijgen van de vrijstelling hoeven de eieren niet meer gesorteerd te worden naar kwaliteit en gewicht. De stempelplicht van de producentencode blijft wel gehandhaafd en dient op het legpluimveebedrijf plaats te vinden. Onder het rechtstreeks leveren van de eieren aan de consument wordt verstaan, de verkoop:

- in een productie-inrichting
- op een lokale openbare markt
- bij huis-aan-huisverkoop.

Deze regeling is gepubliceerd in [de Staatscourant nr. 14922](#) op 23 mei 2014.

2.3. Verstrekking van voedselinformatie aan consumenten

In de algemene levensmiddelenverordening (EG) nr. 178/2002 art. 16 is de aanbiedingsvorm als bepaling opgenomen in de algemene voorschriften van de levensmiddelenwetgeving. In deze bepaling is vastgelegd dat de informatievoorziening op de verpakking en de aanbiedingsvorm van het product de consument correct informeert over het levensmiddel. Consumenten kunnen vanwege gezondheidsredenen of een allergie hierdoor een afgewogen keuze maken voor een levensmiddel.

De wijze van verstrekking van voedselinformatie aan consumenten is verder uitgewerkt in verordening (EG) nr. 1169/2011. Alle bedrijven in de voedselketen die levensmiddelen leveren aan de consument moeten voldoen aan deze verordening.

Achtergrondinformatie

In het algemeen geldt dat vermeldingen voor consumenten nauwkeurig, duidelijk en makkelijk te begrijpen en niet misleidend mogen zijn. Hetzelfde geldt voor reclame-uitingen en de wijze van aanbieding van een levensmiddel in het winkelschap. De informatievoorziening is een belangrijk aspect bij het traceren van een levensmiddel. Het levensmiddelenbedrijf onder wiens (handels)naam het levensmiddel in de handel wordt gebracht is, is verantwoordelijk voor een correcte wijze van voedselinformatieverstrekking aan de consument.

Verplichte voedselinformatie

In art. 9 van verordening (EG) nr. 1169/2011 is een lijst van verplichte vermeldingen opgenomen. In hoofdstuk 3.3.2 staan de verplichte vermeldingen voor tafeleieren uiteengezet. Ten aanzien van levensmiddelen waarin ei is verwerkt zijn de verplichte vermeldingen uit verordening (EG) nr. 1169/2011 tevens opgenomen in tabel 3 en moet deze lijst nog aangevuld worden met een lijst van ingrediënten en een voedingswaardevermelding. Mocht in het levensmiddel ook levensmiddelenadditieven zijn toegevoegd dan moet het voldoen aan verordening (EG) nr. 1333/2008.

Een lijst van ingrediënten is niet verplicht als het levensmiddel bestaat uit één product en de naam van het levensmiddel identiek is aan het ingrediënt. Dit laatste is belangrijk bij vermelding van een allergeen stof. Doordat de productnaam eieren aangeeft hoeft er geen aparte allergenenvermelding op de verpakking van tafeleieren te staan. Eieren en levensmiddelen waarin ei is verwerkt vallen onder de

levensmiddelen die allergieën of intoleranties veroorzaken en die moeten verplicht worden vermeld op het etiket.

Een voedingswaardevermelding wordt niet verplicht gesteld aan onverwerkte producten die bestaan uit één ingrediënt. Voor tafeleieren is deze verplichting hierdoor niet van toepassing. Wanneer wel voedingswaardevermelding wordt vermeld dan is het belangrijk om te controleren of de (volgorde van) vermelding voldoet aan de wet.

Vrijwillige voedselinformatie

Bij het vrijwillig vermelden van niet verplichte voedselinformatie op de verpakking geldt dat de informatie niet misleidend voor de consument mag zijn. Daarnaast mag de informatie niet leiden tot verwarring bij de consument en zijn dubbelzinnige vermeldingen niet toegestaan. De vrijwillige voedselinformatie is gebaseerd op relevante wetenschappelijke gegevens.

Achtergrondinformatie

In verordening (EG) nr. 1169/2011 staan ook bepalingen opgenomen ten aanzien van de presentatie van de verplichte en vrijwillige vermeldingen, zoals de lettergrootte, onuitwisbare letters en waar op de verpakking welke vermelding wordt vermeld.

3. Levensmiddelen niet meer geschikt voor menselijke consumptie

Bij de productie van levensmiddelen van dierlijke oorsprong kunnen dierlijke bijproducten ontstaan. Dierlijke bijproducten zijn niet meer geschikt voor menselijke consumptie. Daarnaast vallen levensmiddelen die niet meer geschikt zijn voor menselijke consumptie onder dierlijke bijproducten. In verordening (EG) nr. 1069/2009 staan de gezondheidsvoorschriften beschreven met betrekking tot dierlijke bijproducten en afgeleide producten van dierlijke bijproducten door behandeling, omzettingen of verwerkingsfasen. De gezondheidsvoorschriften bevatten bepalingen over het verzamelen, vervoeren, opslaan, hanteren, verwerken en gebruiken of verwijderen van dierlijke bijproducten.

Dierlijke bijproducten worden ingedeeld in categorieën naarmate het risico voor de volksgezondheid en diergezondheid toenemen:

- [categorie 1-materiaal](#)
- [categorie 2-materiaal](#)
- [categorie 3-materiaal](#)

Per categorie zijn er voorschriften over hoe het materiaal moet worden vernietigd of kan worden verwerkt of gebruikt. De NVWA beschikt over een poster voor [afvoermogelijkheden dierlijke bijproducten pluimvee](#) en de COKZ beschikt over een webpagina met informatie over [dierlijke bijproducten](#) in de eiersector. De bedrijven zorgen voor een correcte wijze van traceerbaarheid.

Eierketen

Voorbeelden van categorie 1,2 en 3 materiaal voor eieren en ei producten:

- categorie 1-materiaal: eieren met dioxinegehalte boven de wettelijke norm
- categorie 2-materiaal: eieren met antibioticaresiduen of bedorven producten
- categorie 3-materiaal: eierschalen, eieren met gebroken schalen en vliezen

4. Algemeen stappenplan voedselveiligheidsincident

In de algemene levensmiddelenverordening art. 14 staat vast dat alleen veilige levensmiddelen in de handel gebracht mogen worden. In art. 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 (art. 19) om het levensmiddel uit de handel te nemen. Traceerbaarheid van de levensmiddelen (art. 18) is daarbij van groot belang om levensmiddelen direct, en op een gerichte en nauwkeurige wijze, uit de handel te kunnen nemen. Daarnaast zijn levensmiddelenbedrijven wettelijk verplicht melding te doen aan:

- de toezichthouder NVWA
- toeleveranciers en afnemers in de keten
- de consumenten

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 bijlage 6 t/m 12 staat schematisch weergegeven welke stappen een bedrijf dient te nemen bij het constateren van (een aspect dat leidt tot) een onveilig levensmiddel.

Achtergrondinformatie

In art. 18 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.

4.1. Melden aan toezichthouder

Levensmiddelenbedrijven zijn middels art. 19 van de algemene levensmiddelenverordening verplicht de toezichthouder, in dit geval de NVWA, in kennis te stellen bij (het vermoeden van) een onveilig levensmiddel. 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](#). Deze vier uur is geen wettelijke norm. Door een adequaat traceerbaarheidssysteem van bedrijven en etikettering van levensmiddelen moeten bedrijven in staat zijn dit binnen deze tijdsgrens aan te leveren. Ook op verzoek van de toezichthouder.

Achtergrondinformatie

De NVWA heeft [een meldwijzer](#) opgesteld die bedrijven kunnen gebruiken om te beoordelen of er sprake is van een mogelijk risico en of er gemeld moet worden. Mocht een veiligheidsgrens niet duidelijk zijn dan is het advies om contact op te nemen met de NVWA voor [de procedure](#). Daarnaast heeft het Voedingscentrum een duidelijke [infographic](#) met daarin een algemeen stappenplan voor bedrijven over veilig eten en maatregelen bij incidenten, maar de NVWA meldwijzer is leidend.

4.2. Informeren toeleveranciers en afnemers

Levensmiddelenbedrijven moeten hun toeleveranciers en afnemers in de keten onmiddellijk informeren bij het vermoeden of het constateren van levensmiddelen die niet voldoen aan de voedselveiligheidsvoorschriften. Het is mogelijk dat de leverancier onveilige levensmiddelen levert en de nodige maatregelen dient te nemen om te voorkomen dat onveilige levensmiddelen in de handel worden gebracht. Ook afnemers dienen z.s.m. op de hoogte gesteld te worden, zodat zij de nodige maatregelen kunnen nemen. Deze schakels dienen op hun beurt ook onmiddellijk de voorliggende schakel en de volgende schakel in de keten te informeren en de nodige maatregelen te nemen. Dit gehele proces kan gezien worden als een stille recall.

Door het informeren van andere schakels en het aanleveren van traceringsgegevens kunnen de onveilige levensmiddelen op effectieve wijze uit de handel worden genomen. Afhankelijk van de constatering of het levensmiddel schadelijk of ongeschikt is, zijn de andere schakels ook verplicht een melding aan de NVWA te doen.

Achtergrondinformatie

In Nederland zijn levensmiddelenbedrijven in alle stadia van de keten verplicht om dit te melden aan de NVWA bij een schadelijk levensmiddel. Er geldt dus een meldingsplicht, ook als u het product al heeft verhandeld en dus niet (meer) in uw bezit heeft, en ongeacht of dit de binnenlandse handel beslaat of de Nederlandse grens oversteekt.

Bij een ongeschikt levensmiddel moet de NVWA geïnformeerd worden als het bedrijf de eerstverantwoordelijke in de keten is en melden door de detailhandel in het geval van een private label product. Bij melding van een private label wil de NVWA nagaan of het product mogelijk ook in andere verpakkingen is geleverd aan andere afnemers. Het informeren van andere schakels in de keten en het nemen van de nodige maatregelen blijven wettelijke verantwoordelijkheden van levensmiddelenbedrijven.

4.3. Informeren consumenten

Tevens ligt bij levensmiddelenbedrijven de verantwoordelijkheid om consumenten te informeren voor de redenen om een levensmiddel uit de handel te nemen als het product de consument heeft bereikt. Indien nodig dienen bedrijven het product terug te roepen als de gezondheid van consumenten in gevaar is. Consumenten kunnen dan het levensmiddel terugbrengen of weggooien. Dit proces wordt een publieke recall genoemd. De NVWA heeft een infographic opgesteld over [hoe het melden van afwijkingen in voedsel moet gaan](#) en welke rol de NVWA en levensmiddelenbedrijven daarin hebben. De NVWA heeft eisen opgesteld waaraan een pdf-document aan moet voldoen met [het doorgeven van een veiligheidswaarschuwing](#).

Achtergrondinformatie

Bij een stille recall wordt het mogelijk onveilige levensmiddel uit de handelsketen genomen voordat dit de consument heeft bereikt. Het levensmiddel bevindt zich nog bij de levensmiddelenbedrijven bijvoorbeeld in de opslag of verwerking.

Bij een publieke recall heeft het onveilige levensmiddel echter de consument al bereikt en dient het levensmiddel teruggeroepen te worden, tenzij een gerichte waarschuwing voldoende risico wegneemt.

Voor schadelijke levensmiddelen die de consument heeft bereikt geldt in principe altijd een terughaalactie.

4.4. Melden aan Certificerende Instellingen en Meldpunt IKB

Levensmiddelenbedrijven zijn verplicht hun certificerende instellingen te informeren als een levensmiddel niet voldoet aan de voedselveiligheidsvoorschriften. Dit kan in sommige gevallen een kopie van de NVWA-melding zijn.

Als bedrijven aangesloten zijn bij IKB Ei, dan zijn zij verplicht om incidenten z.s.m. (gelijktijdig met informeren toeleveranciers en afnemers) ook te melden aan de schemabeheerder via het Meldpunt IKB. Deze meldingsplicht is tot op heden niet verplicht voor niet-deelnemers aan IKB, wel wordt dit ten behoeve van de sector geadviseerd.

Op basis van de meldingen kan het Meldpunt IKB onder meer een gerichte screening op stoffen uitvoeren voor het programma Monitoring Kritische Stoffen en een inschatting maken of het signaal gevolgen voor andere bedrijven in de keten heeft. In het geval van dit laatste zal het Meldpunt IKB het kernteam uit het crisisdraaiboek Voedselveiligheidsincidenten informeren.

Achtergrondinformatie

Het Meldpunt IKB is opgericht voor iedereen in de pluimveesector en derden. Meldingen en signalen met betrekking tot het vermoeden of constateren van onjuist handelen of overtredingen van de IKB-voorschriften kunnen hier anoniem worden doorgegeven.

Met het programma Monitoring Kritische Stoffen worden eieren steekproefsgewijs onderzocht op de aanwezigheid van residuen van kritische stoffen. Bij afwijkingen nemen IKB Ei en de deelnemers gerichte maatregelen om afwijkingen op te lossen.

In bijlage 6 t/m 12 staat schematisch weergegeven welke stappen een bedrijf dient te nemen bij het constateren van (een aspect dat leidt tot) een onveilig levensmiddel:

- [Bijlage 6: stappenplan legbedrijven](#)
- [Bijlage 7: stappenplan verzamelaars](#)
- [Bijlage 8: stappenplan pakstations](#)
- [Bijlage 9: stappenplan grossiers](#)
- [Bijlage 10: stappenplan eiproductfabrikant](#)
- [Bijlage 11: stappenplan retail](#)
- [Bijlage 12: stappenplan levensmiddelenindustrie](#)

5. Controle, handhaving en vrijgave

5.1. Levensmiddelenbedrijven

Levensmiddelenbedrijven zijn zelf verantwoordelijk om te controleren of producten die zij leveren veilig zijn. Door te werken volgens de HACCP-principes en goede hygiënepraktijken wordt invulling gegeven aan borging van het leveren van veilige producten. Uitvoering van bepaalde borgingsaspecten, zoals bijvoorbeeld monitoring, kan in onderling overleg tussen de schakels in een bepaald deel van de keten plaatsvinden.

Bij normoverschrijdingen dienen levensmiddelenbedrijven aan te tonen dat zij juist gehandeld hebben en dat het levensmiddel niet in het consumptiekanaal terecht is gekomen maar op een juiste wijze is afgezet als dierlijk bijproduct. Afhankelijk van de verontreiniging wordt het levensmiddel van dierlijke oorsprong een dierlijk bijproduct en moet het als categorie 1, 2 of 3 materiaal aangeduid worden, zie hoofdstuk 4.

Achtergrondinformatie

De ontvanger van het product is verantwoordelijk om te controleren of een product veilig is. De ontvanger kan daarom regelmatig een geveeranalyse uitvoeren op de grondstoffen of een onafhankelijk onderzoek laten uitvoeren. Bij een vaste leverancier kan het vertrouwen groeien en daardoor kan de controle minder intensief worden. Via het [informatieblad 64 van de NVWA](#) kan nagegaan worden welke beheersmaatregelen en verificatie voor gevaren in grondstoffen door de NVWA worden geaccepteerd.

5.2. NVWA en COKZ

De NVWA is als toezichthouder verantwoordelijk voor de controle op de naleving van de levensmiddelenwetgeving en gaan 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 COKZ. De NVWA is verantwoordelijk voor de correcte uitvoering van de officiële toezichttaken door de COKZ en houdt toezicht op de uitvoering van deze taken door de COKZ. De COKZ houdt in de eiersector toezicht op:

- [de Europese hygiëneverordeningen](#)
- [de Europese handelsnormen voor eieren](#)
- [de Europese verordening dierlijke bijproducten](#)

De NVWA is verplicht informatie over directe of indirecte (ernstige) gezondheidsrisico's voor de consument door te geven aan het Europese waarschuwingssysteem RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed). Elke EU-lidstaat is verplicht deze informatie uit te wisselen, zodat de autoriteiten in andere lidstaten gerichte maatregelen kunnen treffen om de Europese consument te beschermen. Andersom geldt dat de NVWA en de COKZ ook kunnen handelen naar aanleiding van RASFF-meldingen van andere landen. Derde landen kunnen in verband met import tevens RASFF-meldingen ontvangen als zij bij dit waarschuwingssysteem aangesloten zijn.

5.2.1. Risico's van het importeren van eieren

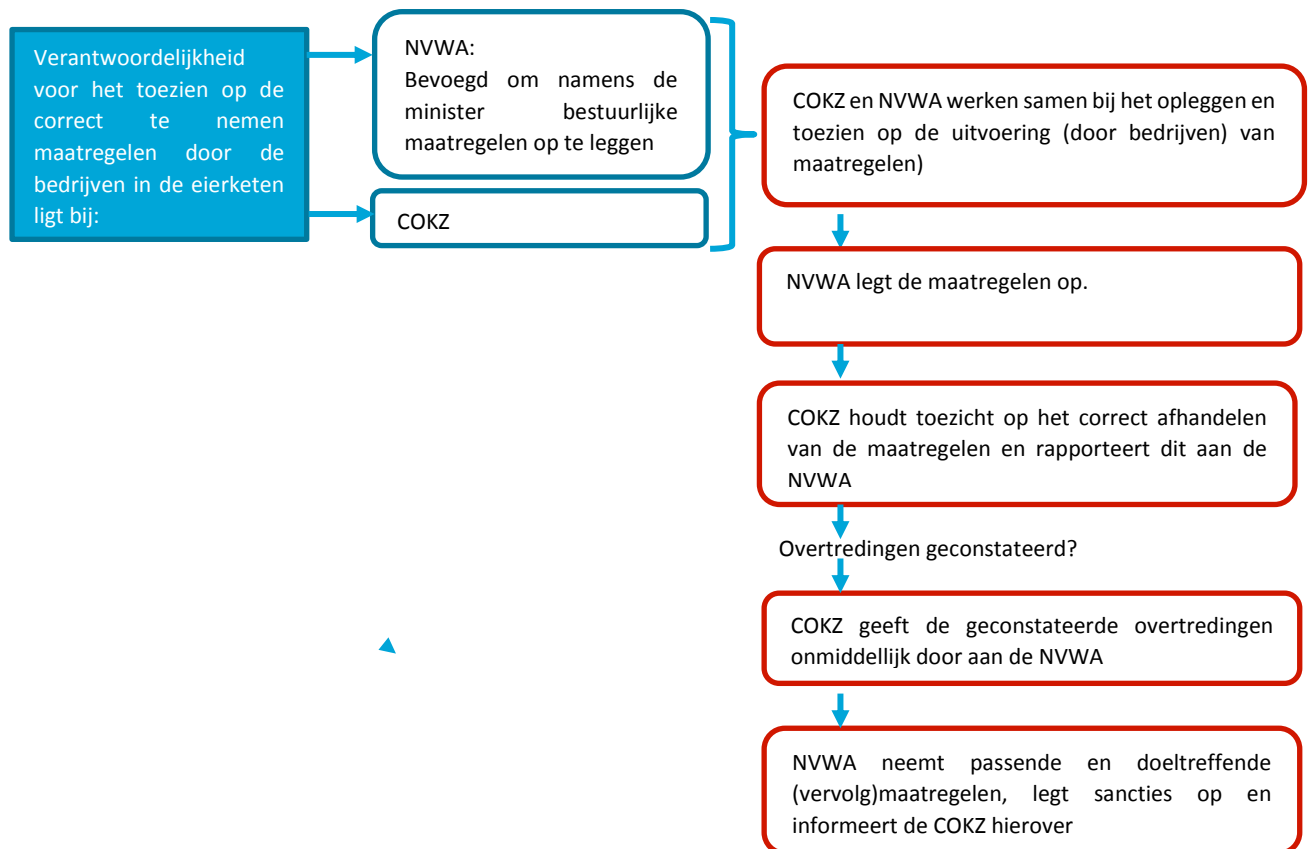
Het importeren van eieren uit het buitenland gebeurt vooral binnen de EU en enkele landen buiten de EU, zoals Oekraïne. Er zijn twee belangrijke risico's met betrekking tot geïmporteerde eieren, namelijk:

- Chemische risico's, zoals residuen van bestrijdingsmiddelen, diergeneesmiddelen of contaminanten in eieren, zie hoofdstuk 2.1.1.
- Microbiologische risico's, zoals Salmonella in de eieren, zie hoofdstuk 2.1.2.

Om de risico's hierop zoveel mogelijk uit te sluiten is het van belang om met enige regelmaat zelf eieren te testen en/of testresultaten op te vragen. Indien er bij geïmporteerde eieren verboden stoffen, residuen boven MRL of microbiologische risico's, zoals S.e. / S.t, wordt geconstateerd, dan dient op dezelfde wijze gehandeld te worden als bij eieren afkomstig van Nederlandse bedrijven.

5.2.2. Handhaving

Ten aanzien van voedselveiligheidsincidenten zijn zowel de NVWA als de COKZ verantwoordelijk voor het toezien op de correct te nemen maatregelen door de bedrijven in de eierketen. Alleen de NVWA is bevoegd om namens de minister bestuurlijke maatregelen op te leggen. De NVWA en de COKZ werken wel samen bij het opleggen en toezien op de uitvoering (door bedrijven) van maatregelen, zoals het vasthouden of terugroepen van producten. Hierbij is de verdeling als volgt: de NVWA legt maatregelen op. De COKZ houdt vervolgens toezicht op het correct afhandelen van de (door NVWA opgelegde) maatregelen en rapporteert dit aan de NVWA. Indien de COKZ-overtredingen constateert, geeft zij dit onmiddellijk door aan de NVWA en neemt de NVWA passende en doeltreffende (vervolg)maatregelen en legt sancties op. De NVWA informeert de COKZ hierover.



Voor de handhaving werkt de NVWA met een interventiebeleid. Het algemeen interventiebeleid omschrijft het algemeen kader. De NVWA hanteert vier verschillende overtredingsklasse met daarbij een maatregel: klasse A, B, C en D.

- Klasse A - overtredingen, complexe zaken, worden overgedragen naar de divisie IOD (Inlichtingen- en Opsporingsdienst) van de NVWA.
- Klasse B - een ernstige overtreding
- Klasse C - een overtreding
- klasse D -een geringe overtreding.

Vervolgens is per domein [Specifiek Interventiebeleid](#) opgesteld waarin specifieke normen zijn ingedeeld in een overtredingsklasse met daarbij een bijbehorende maatregel.

COKZ is ook gehouden het interventiebeleid van de NVWA te volgen. Dit houdt in dat als een overtreding volgens het specifiek interventiebeleid met een schriftelijke waarschuwing dient te worden afgedaan, dit door COKZ zal worden opgepakt. In geval een bestuurlijke maatregel moet worden opgelegd draagt de COKZ de zaak over aan de NVWA.

[De NVWA](#) is verantwoordelijk voor het onderhoud van de procedure overtredingen. Indien er aanwijzingen zijn dat een levensmiddel een risico voor de volksgezondheid vormt, afhankelijk van de aard, ernst en de omvang van het risico dan neemt de NVWA [de nodige stappen](#) om te zorgen dat de consument wordt geïnformeerd. Dit kan door de levensmiddelenbedrijven zelf gedaan worden of in bijzondere gevallen door de NVWA.

5.2.3. Opheffen afvoerverboden

Ingeval de NVWA-bedrijven afvoerverboden heeft opgelegd, kunnen deze verboden alleen worden opgeheven als de bedrijven hierom verzoeken en kunnen aantonen dat de producten aan de wettelijke normen voldoen. Bedrijven kunnen bij de NVWA de opheffing van een verbod van afvoer van eieren of eiprodukten aanvragen voor het bedrijf of een betreffende stal. Een verzoek kan via [een aanvraagformulier monsternamen voor vrijgave](#) gestuurd worden naar NVWA-ICB. De NVWA zal een reactie geven op het verzoek en al dan niet een monsternamen uitvoeren. Bij een conforme uitslag zal een verbod worden opgeheven. Let op: het is mogelijk dat de uitslag van een monsternamen conform is voor opheffing van het opgelegde afvoerverbod volgens '[een leidraad over analysemethoden voor residuen van bestrijdingsmiddelen van de Europese Commissie](#)', maar dat het onderzoeksresultaat van het levensmiddel boven de wettelijke norm ligt. In dit geval kan een afvoerverbod al wel worden opgeheven maar mogen levensmiddelen alsnog niet in de handel worden gebracht volgens de algemene levensmiddelenverordening (EG) nr. 178/2002.

Achtergrondinformatie

Ingeval de COKZ een bedrijf wijst op zijn verplichtingen dat levensmiddelen die niet aan de voedselveiligheidsvoorschriften voldoen niet in de handel mogen worden gebracht, dan mag de desbetreffende partij het bedrijf niet verlaten, tenzij

- schriftelijke goedkeuring van de COKZ is verkregen voor de bestemming als dierlijk bijproduct en nadien inzage te leveren in de afleverdocumenten van de bestemming dierlijke bijproducten voor verdere verwerking of vernietiging; OF

- de partij salmonella eieren betreft; een bewerking ondergaat onder controle van COKZ op het verwerkingsproces bij een eiproducentenfabrikant. Na de controle zal door de COKZ een rapport worden opgesteld en gedeeld worden met het bedrijf.

COKZ houdt toezicht op een correcte wijze van registreren van de partijen in verband met de traceerbaarheid volgens de algemene levensmiddelenverordening.

5.3. IKB Ei voorschriften onveilige producten

Grootouder- en ouderdierenbedrijven (opfok), broederijen, opfokbedrijven voor leghennen, legeindbedrijven, verzamelaars en pakstations kunnen allen aangesloten zijn bij het certificeringsschema IKB Ei. Deelnemers aan dit systeem geven extra garanties over de manier van produceren, kwaliteit en herkomst bovenop de bestaande wet- en regelgeving. Ten aanzien van voedselveiligheid doet IKB Ei via het programma Monitoring Kritische Stoffen onderzoek in bijvoorbeeld eieren en/of pluimvee naar residuen van verboden stoffen of residuen van diergeneesmiddelen en contaminanten die boven een maximumwaarde liggen. Het doel is het voorkomen van mogelijke incidenten, doordat de sector zelf de aanwezigheid van kritische stoffen controleert.

Controle op de IKB Ei voorschriften wordt uitgevoerd door [IKB erkende certificerende instellingen](#). Deze certificerende instellingen (CI's) zijn ISO 17065 geaccrediteerd.

Achtergrondinformatie

Ketenborging.nl is ontstaan uit een initiatief van de minister van Volksgezondheid Welzijn en Sport en de minister van Economische Zaken bij het oprichten van de Taskforce Voedselvertrouwen. De taskforce heeft gezamenlijk met de NVWA-criteria opgesteld voor private kwaliteitssystemen die de voedselveiligheid en voedselintegriteit moeten versterken. Ketenborging.nl biedt bedrijven uit de voedselketen een overzicht van erkende kwaliteitsschema's, die voldoen aan deze criteria. Het doel van Ketenborging.nl is gericht op het vertrouwen van consumenten in voedsel te behouden. IKB Ei is geaccepteerd voor de schakel legeind in het kader van ketenborging.nl.

5.3.1. Handhaving programma Monitoring Kritische Stoffen

Bij afwijkingen van gevonden stoffen in eieren van een betreffend koppel leghennen moeten de eieren (al dan niet de dieren) volgens verordening (EG) nr. 1069/2009 (dierlijke bijproducten) worden opgeslagen en verwijderd als categorie 1,2 of 3 materiaal, zie hoofdstuk 4. De eieren van het betreffende koppel mogen niet in de handel worden gebracht volgens de algemene levensmiddelenverordening. Handhaving zal plaatsvinden volgens de bepalingen in de [Certificatiecriteria IKB Ei](#) en zoals toegelicht op [de IKB Ei website](#) voor geconstateerde afwijkingen in eieren. In bijlage 13 staat een [stroomschema](#) waarin de procedure Monitoring Kritische Stoffen wordt toegelicht.

Legpluimveebedrijven

Certificerende Instellingen nemen in het kader van het programma Monitoring Kritische Stoffen monsters bij IKB Ei deelnemers. Bij een verdenking van residuen van verboden stoffen of overschrijding van wettelijke normen van diergeneesmiddelen of contaminanten dienen legpluimveebedrijven de eieren van het betreffende koppel voorlopig apart op te slaan op het bedrijf en niet meer in de handel brengen. De certificerende instelling informeert de afnemer van het legpluimveebedrijf en zal bij de pluimveehouder opnieuw monsters uit alle stallen nemen. Bedrijven bevinden zich in deze situatie in de verdenkingsfase.

Conform de certificatiecriteria IKB Ei wordt er van ieder werkmonster een aliquot in bewerking genomen als analysemonster. Het analysemonster en bijbehorend contramonster worden verzegeld en krijgen unieke monstercodes die onderling corresponderen.

Deze nieuwe monsters worden samen met een nieuw aliquot opgewerkt tot analysemonster van de eerste monsternamen tegelijk ingezet voor een bevestigingsonderzoek. Bij een negatief onderzoeksresultaat van beide monsternamen mogen de eieren uit de betreffende stal weer in de handel worden gebracht. Een positief onderzoeksresultaat van het bevestigingsonderzoek leidt tot de beoordeling door IKB Ei beschreven in onderstaande tabel. Bedrijven bevinden zich in de bevestigingsfase.

Conform de certificatiecriteria IKB Ei kan een deelnemer als hij het niet eens is met het resultaat van het onderzoek schriftelijk verzoeken om op kosten van ongelijk het contra-monster te laten onderzoeken. Indien de contra-expertise de aanwezigheid van de verboden stof of kritische stof >MRL niet bevestigt, volgt een derde, beslissend, onderzoek op kosten van ongelijk.

Tabel 4: Weging IKB Ei voorschriften legpluimveebedrijven in de bevestigingsfase.

	Constatering bij legpluimveebedrijven	Beoordeling	Gevolg
1.	Onderzoeksresultaat toont aanwezigheid van verboden stoffen aan of overschrijding van wettelijke normen van chemische en/of microbiologische gevaren	Weging D	Herstel aantonen binnen 4 weken en voor vervaldatum IKB Ei certificaat
2.	Eieren en/of pluimvee niet meer geschikt voor menselijke consumptie worden in de handel gebracht terwijl tekortkomingen nog niet zijn opgeheven via aanvullend onderzoek	Weging KO (schorsing)	Schorsing certificaat voor periode van max. 6 maanden. Bij geen herstel uitsluiting voor een jaar.
3.	Producten van het bedrijf (eieren, pluimvee, vlees) worden niet conform wet- en regelgeving dierlijke bijproducten afgevoerd	Weging KO (schorsing)	Schorsing certificaat voor periode van max. 6 maanden. Bij geen herstel uitsluiting voor een jaar.
4.	Illegaal gebruik van antibiotica (niet geregistreerd in de centrale database antibioticaregistratie (CRA))	Weging KO (schorsing)	Schorsing certificaat voor periode van max. 6 maanden en melding NVWA door certificerende instelling. Bij verlate registratie door dierenarts, dan weging C.
5.	Niet beschikken over documentatie meldingsplicht: NVWA en afnemers	Weging KO (schorsing)	Schorsing certificaat voor periode van max. 6 maanden
	Niet beschikken over documentatie melding aan certificerende instelling	Weging B	

In het geval van constatering 1 in de tabel dan mogen eieren van andere koppels uit andere stallen (na onderzoek door certificerende instelling en een negatief onderzoeksresultaat per stal) in de handel worden gebracht volgens de algemene levensmiddelenverordening onder het IKB Ei certificaat. Indien nodig dient het legpluimveebedrijf aanvullende maatregelen te nemen om aan te tonen dat de eieren gekanaliseerd worden afgevoerd. Let op: dit beleid hangt af van genomen maatregelen door de NVWA. Als de NVWA zwaardere maatregelen oplegt, dan is het NVWA-beleid leidend ten opzichte van het IKB Ei beleid.

Broederijen, verzamelaars en pakstations

Bij melding vanuit het programma Monitoring Kritische Stoffen over een verdachte partij eieren met kritische stoffen moet de broederij, de verzamelaar of het pakstation de partij eieren voorlopig apart opslaan op het bedrijf en niet meer in de handel brengen. Bedrijven bevinden zich in de verdenkingsfase.

Nadat het bevestigingsonderzoek is uitgevoerd en het onderzoeksresultaat negatief is, mag de betreffende partij eieren weer in de handel worden gebracht. Bij een positief onderzoeksresultaat moet de partij eieren conform wet en regelgeving worden opgeslagen en afgevoerd. Bedrijven bevinden zich in de bevestigingsfase als het resultaat van het bevestigingsonderzoek bekend is.

Bij een positief onderzoeksresultaat van het bevestigingsonderzoek is het gevolg dat het bedrijf een weging D krijgt.

Broederijen, verzamelaars en pakstations informeren schriftelijk binnen 24 uur hun leveranciers, afnemers en de NVWA over de bevestiging van een partij verontreinigde eieren en doet de controlerende instelling een kopie van deze melding aan NVWA toekomen. Indien er geen melding is gedaan bij NVWA of afnemers, dan volgt een KO (schorsing).

Achtergrondinformatie

Verdenkingsfase: alle op voorraad staande eieren op zowel het legbedrijf als op het pakstation worden voorlopig tijdelijk apart opgeslagen en niet in de handel gebracht volgens de algemene levensmiddelenverordening.

Bevestigingsfase: het officiële analyseresultaat van het bevestigingsonderzoek is bekend. De betreffende partij eieren kan ofwel in de handel worden gebracht of dient te worden opgeslagen en afgevoerd te worden conform wet en regelgeving.

5.3.2. Vrijgave

Bij weging KO (schorsing) dient het legpluimveebedrijf binnen 6 maanden herstelmaatregelen te treffen en dit aan te tonen bij de certificerende instelling als er een herstelcontrole plaatsvindt. Als het in orde wordt bevonden, dan zal het bedrijf teruggaan naar status 1 van art. 17 van de certificatiecriteria IKB Ei, en anders status 4 (uitsluiting van deelname IKB Ei voor een periode van minimaal een jaar).

Broederijen, verzamelaars en pakstations nemen geen eieren van de betreffende stal en leverancier af totdat bevestigingsonderzoek aantoont dat de uitslag negatief is of onder de wettelijke norm ligt.

Bijlage 1 Definities

Bij een voedselveiligheidsincident of crisis is het belangrijk dat iedereen dezelfde bewoording gebruikt en een gelijke interpretatie van de bewoording heeft. De basis is vastgelegd in de algemene levensmiddelenverordening, de Europese verordening 178/2002 voor de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving. Hieronder is in tabel 1 een uitwerking van de belangrijkste definities met daarbij een toelichting of een begrijpbare uitleg voor consumenten in mediaberichten.

Tabel 1: definities

Begrip	Omschrijving	Bron	Toelichting
Levensmiddelenbedrijf	Onderneming, zowel publiek- als privaatrechtelijk, die al dan niet met winstoogmerk actief is in enig stadium van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen. <i>In de eierketen vallen legpluimveebedrijven, verzamelaars, pakstations, eiproduktfabrikanten en –handelaren onder de algemene levensmiddelenverordening. Broederijen en grootouder- en ouderdierbedrijven vallen hier ook onder als zij broedeieren afzetten naar eiproduktfabrikanten.</i>	178/2002 artikel 3, lid 2.	In de eierketen vallen legpluimveebedrijven, verzamelaars, pakstations, eiproduktenfabrikanten en handelaren onder de algemene levensmiddelenverordening (ook wel bekend als de General Food Law). Daarnaast kunnen vermeerderingsbedrijven en broederijen ook onder de General Food Law vallen als zij broedeieren naar de eiproduktenindustrie afzetten.
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.	178/2002 artikel 3, lid 8.	Producten die opgeslagen staan met het oog op de verkoop vallen eveneens onder de definitie ‘in de handel brengen’.
Levensmiddel	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.	178/2002 artikel 2.	
Onveilig voedsel	Levensmiddelen worden niet in de handel gebracht indien zij onveilig zijn. Levensmiddelen worden geacht onveilig te zijn indien zij worden beschouwd als: a) schadelijk voor de gezondheid; b) ongeschikt voor menselijke consumptie.	178/2002 artikel 14, lid 4.	Voorbeelden: - Een levensmiddel waarvan je op korte of de lange termijn ziek van wordt nadat je het gegeten hebt; - Het levensmiddel dermate kwaliteitsafwijkingen heeft dat het onaanvaardbaar is of niet voldoet aan de wettelijke norm;

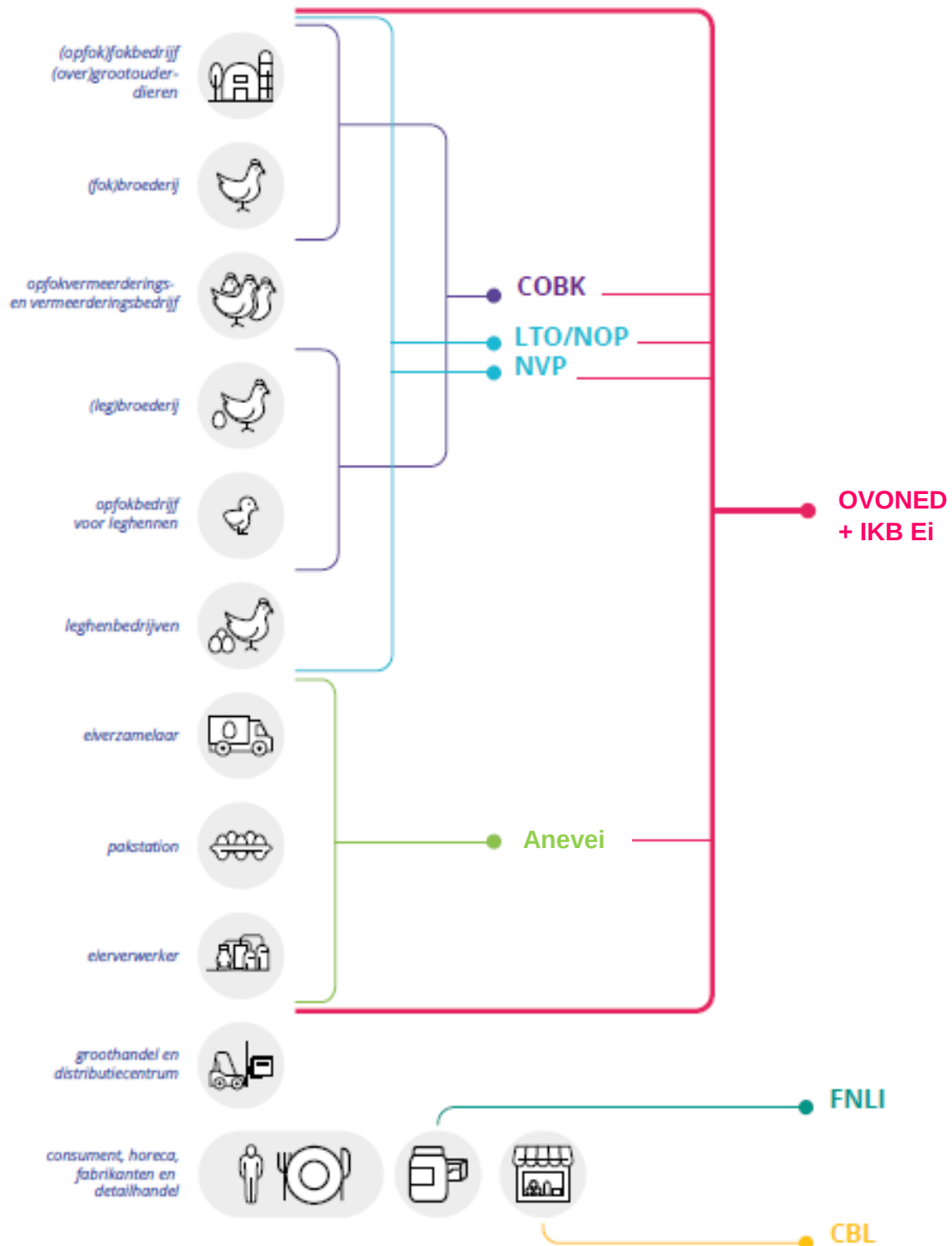
			- Onjuiste of onvolledige etikettering.
Schadelijk voedsel	een levensmiddel: - met een afwijking dat gevolgen kan hebben voor de gezondheid van iemand direct en/of op korte en/of langere termijn die het consumeert, maar ook het effect op diens nakomelingen; - vermoedelijk cumulatieve toxische effecten; - bijzonder fysieke gevoeligheden van een specifieke categorie consumenten ingeval het levensmiddel voor die categorie consumenten bestemd is.	178/2002 artikel 14, lid 4.	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). Een levensmiddel wordt als schadelijk voor de gezondheid beschouwd als het gebruik hiervan op korte of lange termijn een negatief effect heeft op de gezondheid van degene die het consumeert.¹⁹

Ongeschikt voedsel	Bij de beoordeling of een levensmiddel ongeschikt is voor menselijke consumptie, wordt gezien of een levensmiddel onaanvaardbaar is voor menselijke consumptie, gelet op het gebruik waarvoor het is bestemd, als gevolg van verontreiniging door vreemd materiaal of anderszins, of door verrotting, kwaliteitsverlies of bederf.	178/2002 artikel 14, lid 5.	Een levensmiddel dat verontreinigd is met vreemd materiaal of anderszins, of een onaanvaardbare smaak of geur heeft, of verrotting, kwaliteitsverlies of bederf vertoont en daardoor onaanvaardbaar is voor de consument, maar als zodanig (nog) niet schadelijk is. Daarnaast zijn producten, die niet aan een wettelijke norm voldoen, maar als zodanig niet schadelijk zijn, eveneens ongeschikt. Een levensmiddel wordt als ongeschikt beschouwd als het onaanvaardbaar is voor menselijke consumptie, bijvoorbeeld als gevolg van contaminatie of bederf, zonder dat dit per definitie met een gezondheidsrisico gepaard gaat. Hiervan kan bijvoorbeeld sprake zijn als het product bedorven is of een onaanvaardbare geur, kleur of smaak
			Een voedingsmiddel met kwaliteitsafwijkingen die de samenstelling van het product dusdanig verandert van wat de consument mag verlangen.
Gevaar	biologisch, chemisch of fysisch agens in een levensmiddel of diervoeder, of de toestand van een levensmiddel of diervoeder, met mogelijk nadelige gevolgen voor de gezondheid;	178/2002 artikel 3, lid 14.	
Risico	functie van de kans op een nadelig gezondheidseffect en de ernst van dat effect, voortvloeiend uit een gevaar	178/2002 artikel 3, lid 9.	Alle stoffen waar je te veel van binnenkrijgt zijn schadelijk voor de gezondheid. Sommige stoffen zijn bij kleine hoeveelheden al giftig en andere stoffen pas bij zeer grote hoeveelheden. In de wet zijn voor bijna alle mogelijk schadelijke stoffen afspraken gemaakt van hoeveel je van een stof binnen mag krijgen. Deze regels zorgen ervoor dat je niet te veel van deze schadelijke stoffen binnenkrijgt.
Risicobeoordeling	wetenschappelijk gefundeerd proces, bestaande uit vier stappen: gevaareninventarisatie, gevaarenkarakterisatie, blootstellingsschatting en risicokarakterisatie;	178/2002 artikel 3, lid 11.	Als een stof is gevonden in een voedingsmiddel dat al op de markt is, kan via een risicobeoordeling berekend worden en of dat schadelijk kan zijn voor de mens. Met een risicobeoordeling kan ook voorafgaand aan de toelating van een stof bepaald worden of die stof in

			voedingsmiddelen mag zitten of gebruikt mag worden bij de productie ervan. En zo ja, in welke hoeveelheden. In zo'n toelatingsproces worden dan normen afgeleid voor die stof.
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;	178/2002 artikel 3, lid 12.	Na het vaststellen van een risicobeoordeling worden belangen tegen elkaar afgewogen om te komen tot passende maatregelen om de voedselveiligheid te herstellen.
Gezondheidsrisico	Ingeval levensmiddelenwetgeving gericht is op het beperken, wegnemen of vermijden van een gezondheidsrisico, vormen de drie samenhangende onderdelen van risicoanalyse — risicobeoordeling, risicomanagement en risicocommunicatie — een systematische methodologie voor het vaststellen van doeltreffende, evenredige en doelgerichte maatregelen of andere acties ter bescherming van de gezondheid.	178/2002 alinea 17.	Gezondheidsrisico is een verhoogde kans om ziek te worden na het eten van een onveilig voedingsmiddel
Ziektelast	een weergave van het gezondheidsverlies onder de bevolking, veroorzaakt door ziekte. Veelgebruikte maten om de grootte van de ziektelast aan te duiden zijn incidentie en mortaliteit, deze weergeven de frequentie van voorkomen weer in bijvoorbeeld een jaar.	RIVM Briefrapport 2015-0122	
Incidentie	het aantal nieuwe ziektegevallen door een bepaalde ziekteverwekker in een bepaalde periode.	RIVM Briefrapport 2015-0122	
Mortaliteit	het aantal sterftegevallen.	RIVM Briefrapport 2015-0122	
Disability adjusted life year (DALY)	een maat die naast de frequentie van voorkomen rekening houdt met de duur en ernst van de symptomen. Een maat om de totale impact van een ziekte te kunnen vergelijken met andere ziektes.	RIVM Briefrapport 2015-0122	
Maximale residulimiet (MRL)	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;	396/2005 artikel 3	Een norm ter bescherming van voornamelijk kwetsbare mensen die aangeeft hoeveel van een bepaalde stof maximaal in een voedingsmiddel mag zitten.

Acceptabele dagelijkse inname (ADI)	de geraamde hoeveelheid van een stof in een levensmiddel, uitgedrukt in verhouding tot het lichaamsgewicht, die levenslang elke dag mag worden ingenomen zonder merkbaar risico voor de consumenten, zulks op basis van de op het tijdstip van de evaluatie bekende gegevens, rekening houdend met gevoelige bevolkingsgroepen (bijvoorbeeld kinderen en foetussen).	369/2005 artikel 3	De hoeveelheid van een stof die je levenslang elke dag binnen mag krijgen zonder dat dit slecht is voor je gezondheid. Een ADI wordt vastgesteld voor alle stoffen die niet van nature in de voeding voorkomen, maar daar bewust aan worden toegevoegd. De ADI staat meestal aangegeven in milligram per kilo lichaamsgewicht.
Acute referentie dosis (ARfD)	de geraamde hoeveelheid van een stof in een levensmiddel, uitgedrukt in verhouding tot het lichaamsgewicht, die in korte tijd, meestal in de loop van één dag, mag worden ingenomen zonder merkbaar gezondheidsrisico voor de consument, zulks op basis van door middel van relevant onderzoek verkregen gegevens, en rekening houdend met gevoelige bevolkingsgroepen (bijvoorbeeld kinderen en foetussen);	396/2005 artikel 3	Een schatting van de hoeveelheid van een stof in voedsel of drinkwater die je binnen 24 uur kan innemen zonder noemenswaardige gezondheidseffecten
Incident	onvoorziene gebeurtenis, storend voorval, lichte verstoring van de normale gang van zaken die meerdere bedrijven in de sector raakt.	OVONED	
Crisis	Periode van ernstige verstoring van de normale gang van zaken die meerdere bedrijven in de sector raakt.	OVONED	Formeel kan alleen de rijksoverheid het besluit nemen om op te schalen naar een crisis. In geval van een crisis nemen zij de regie van de NVWA over.
Verboden stoffen	Stoffen als bedoeld in Bijlage II en III van Richtlijn 96/22/EG met thyreostatische, oestrogene, androgene of gestagene werking alsmede β -agonisten, alsmede farmacologisch werkzame substanties als bedoeld in tabel 2 van de bijlage bij Verordening (EU) nr. 37/2010, en farmacologisch werkzame substanties die in een lijst zijn ingedeeld overeenkomstig artikel 14, tweede lid, onderdeel d, van Verordening (EG) nr. 470/2009;	IKB Ei	

Bijlage 2 Overzicht eierbranche



Bijlage 3 Overzicht wet- en regelgeving

Voedselveiligheidsvoorschriften m.b.t.																Levensmiddelen niet meer geschikt voor menselijke consumptie
Verordening (EG) nr.	hygiëne			chemische gevaren					microbiologische gevaren		traceerbaarheid			verstrekking van voedselinformatie		
	Algemene levensmiddelenverordening	Levensmiddelen-hygiëne	Hygiëne bij de productie van producten van dierlijke oorsprong	Residuen van bestrijdingsmiddelen	Lijst van goedgekeurde werkzame stoffen	Residuen van diergeneesmiddelen	Residuen van veevoeradditieven	Maximale gehalten van contaminanten in levensmiddelen	Bestrijding van Salmonella	Verminderen van salmonella bij legkippen	Microbiologische criteria voor levensmiddelen	Algemene traceerbaarheidsvoorschriften voor levensmiddelen	Handelsnormen voor eieren	Verstrekking van voedselinformatie aan consumenten	Levensmiddelen-additieven	Dierlijke bijproducten en afgeleide producten
	178/2002	852/2004	853/2004	396/2005	540/2011	37/2010	124/2009	1881/2006	2160/2003	517/2011	2073/2005	931/2011	589/2008	1169/2011	1333/2008	1069/2009
(opfok)bedrijf (over)grootouder-dieren				✓	✓	✓			✓							
(fok)broederij	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓				✓
opfokvermeer-derings- en vermeerderingsbedrijf				✓	✓	✓			✓							
legbroederij	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓				✓
opfokbedrijf voor leghennen				✓	✓	✓			✓							
legghenbedrijven	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓			✓
eiverzamelaar	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓			✓
pakstation	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓		✓
eierverwerker	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓		✓	✓	✓
groothandel en distributiecentrum	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓		✓		
horeca, fabrikanten en detailhandel	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓		✓	✓	

Bijlage 4 Meldwijzer NVWA



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Landbouw,
Natuur en Voedselkwaliteit

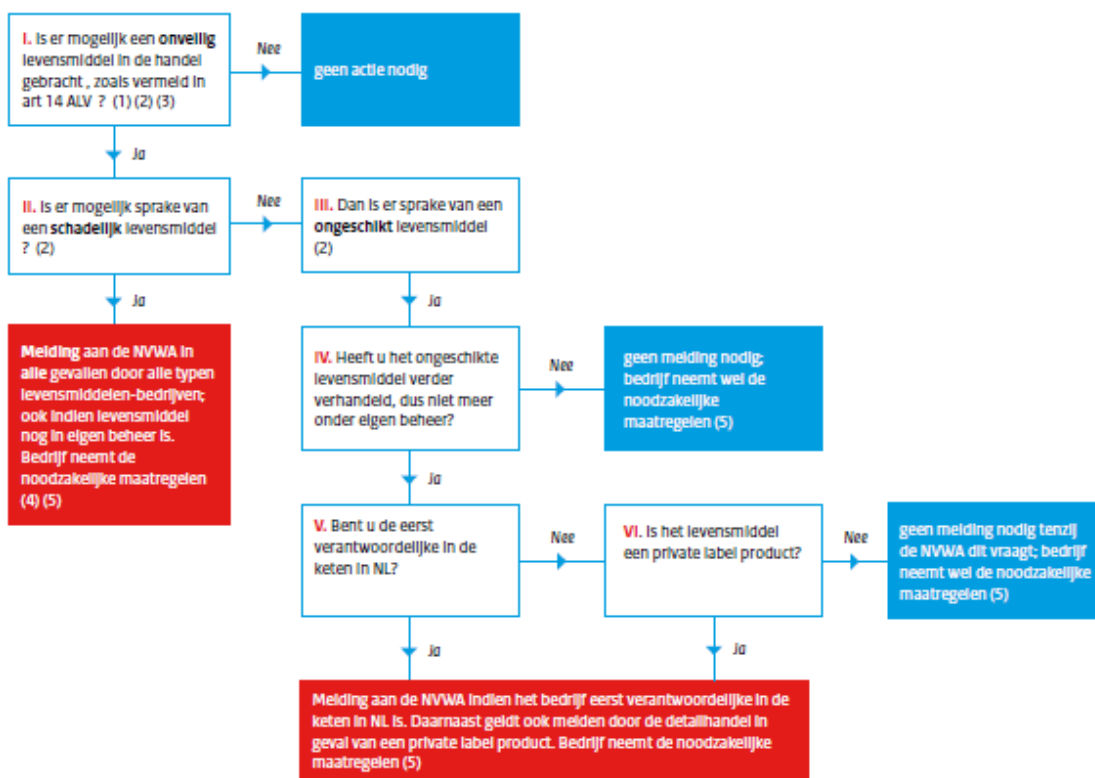
Meldwijzer

Onveilige levensmiddelen

Melden doet u via het **meldingformulier** op de website van de NVWA.nl. Indien u daarnaast nog vragen heeft kunt u bellen met het Klantcontactcentrum van de NVWA 0900 - 0388

De volgende gegevens dient U onmiddellijk aan te leveren:

- naam en adres van uw afnemer(s) van de grondstoffen/levensmiddelen
- naam en adres van uw eventuele leverancier
- de datum en omvang van leveringen
- De begrippen in deze meldwijzer zijn gebaseerd op wettelijke definities en bepalingen en zijn terug te vinden in de toelichting bij de Meldwijzer.
- Bij deze Meldwijzer is een aantal voorbeelden uitgewerkt die laten zien hoe de beslisboom in de praktijk uitwerkt.



Meldwijzer NVWA, vastgesteld op 22 november 2004, aangepaste versie van 18 januari 2018

Toelichting bij de Meldwijzer NVWA, onveilige levensmiddelen

(1) **Definitie "levensmiddel"** zoals is aangegeven in de Algemene Levensmiddelen Verordening (EG) 178/2002: 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 halffabrikaat 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.

Definitie "in de handel brengen": het voorhanden hebben van levensmiddelen met het oog op 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. Het levensmiddel in eigen beheer in de laatste fase in het proces (opslag) vóórdat het product als halffabrikaat of als eindproduct wordt geleverd aan de volgende schakel in de keten valt dus ook al onder deze definitie. Indien er sprake is van een zgn. positive release (analyse vóór vrijgave), als onderdeel van het HACCP-plan, dan valt dat niet onder deze definitie. Ook indien de houdbaarheidsdatum van het in de handel gebrachte levensmiddel is verstreken is er sprake van "in de handel brengen".

(2) 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 na consumptie van een maaltijd is er sprake van een mogelijk onveilig levensmiddel.

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).

Ongeschikt levensmiddel: een levensmiddel dat verontreinigd is met vreemd materiaal of anderszins, of een onaanvaardbare smaak of geur heeft, of verrotting, kwaliteitsverlies of bederf vertoont en daardoor onaanvaardbaar is voor de consument, maar als zodanig (nog) niet schadelijk is. Daarnaast zijn producten, die niet aan een wettelijke norm voldoen, maar als zodanig niet schadelijk zijn, eveneens ongeschikt.

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 max. waarde van een

contaminant in het levensmiddel.

Levensmiddelen met kwaliteitsafwijkingen die geen relatie hebben met voedselveiligheid vallen niet onder de definitie van "onveilig" (bv te weinig kleurstof aan levensmiddel toegevoegd). Echter als de aard van het product zodanig is veranderd, dat het afwijkt van datgene wat de consument redelijkerwijs mag verlangen, dan is er ook sprake van een ongeschikt product.

Enkele voorbeelden van onveilige producten, schadelijk of ongeschikt (soms afhankelijk van gehalte en/of context): te hoog gehalte of niet toegelaten chemische stof (contaminant, bestrijdingsmiddel, migratie uit verpakking, additief of (dier) geneesmiddel), pathogene of te hoge aantallen ongewenste micro-organismen of een smaak/geurafwijking met onbekende oorzaak of een verkeerde etikettering, wanneer deze etikettering nadelig kan zijn voor de volksgezondheid in het algemeen of voor specifieke groepen (bijvoorbeeld een allergeen dat niet op het etiket vermeld staat, verkeerde etikettering van diervoeding of volledige zuigelingenvoeding).

(3) Het bedrijf is in eerste instantie zelf verantwoordelijk om vast te stellen of een afwijking schadelijk of ongeschikt is voor de consument. Als de veiligheidsgrens niet duidelijk is, zullen bedrijf en NVWA samen een risicobeoordeling uitvoeren en beslissen of maatregelen noodzakelijk zijn. Dus bij twijfel melden aan de NVWA.

(4) Wanneer een product niet voldoet aan de wettelijke norm dan kan in overleg met de NVWA worden vastgesteld of en in welke mate het product uit de handel dient te worden genomen en/of de consument hierover geïnformeerd moet worden (een terughaalactie). Voor schadelijke producten die de consument hebben bereikt geldt in principe altijd een terughaalactie.

(5) Maatregelen moeten in ieder geval inhouden: het informeren van de leverancier indien zij het onveilige levensmiddel mogelijk hebben geleverd en het informeren van de afnemer(s), die het onveilige levensmiddel hebben ontvangen. Maatregelen nemen om te voorkomen dat het onveilige levensmiddel in de handel komt of blijft en afspraken maken wat er met de betreffende levensmiddelen gaat gebeuren. De onveilige levensmiddelen worden niet verwerkt of verhandeld zonder adequate beheersmaatregel. Twee wettelijk vastgelegde uitgangspunten: 1. contaminaties worden niet weggewerkt door verdunning en 2. onveilige grondstoffen worden niet verwerkt, of niet eerder nadat ze veilig zijn gemaakt.



Voorbeelden bij de Meldwijzer NVWA, onveilige levensmiddelen, ter verduidelijking:

Voorbeeld 1, geen onveilig levensmiddel

Een partij aardbeienjam heeft de verkeerde etiketten gekregen (abrikozenjam). Dit is een kwaliteitsprobleem dat normaal gesproken geen relatie heeft met voedselveiligheid. Bij blokje I is hier het antwoord "nee". Dit hoeft niet gemeld te worden, ook niet als partij al in de handel is. Het bedrijf kan wel op grond van eigen overwegingen de partij terughalen van de markt.

Voorbeeld 2, onveilige levensmiddelen in het productieproces

Een levensmiddel wordt op basis van een CCP onderschept tijdens productie (bijv. metaal of glas wordt gedetecteerd; microbiologisch onderzoek leidt niet tot positieve vrijgave). Het product is nog in eigen beheer (koelcel/opslag), wordt tijdens de productie ongeschikt verklaard en geblokkeerd en wordt niet in de handel gebracht. Het levensmiddel kan evt. nog een behandeling krijgen om het weer veilig te maken. Er is geen melding aan de NVWA noodzakelijk (blokje I, antwoord is "nee").

Voorbeeld 3, schadelijk levensmiddel op voorraad

In een magazijn met gereed product wordt bij een verificatieonderzoek (geen positieve vrijgave) Salmonella aangetoond in een batch gedroogd fruit. De batch is nog niet verder in de handel gebracht. Dit wordt gemeld bij de NVWA (schadelijk product, nog in eigen beheer, blokje II).

Voorbeeld 4, ongeschikt levensmiddel op voorraad

In een magazijn met gereed product wordt ontdekt dat van een batch sinaasappelsap de verpakkingen bol staan door gisting. Er is geen sprake van een analyse met een positieve vrijgave; hier is sprake van een mogelijke fout in het productieproces. De batch stond op voorraad om uitgeleverd te worden. Het betreft een ongeschikt levensmiddel (gisting), het is niet verder in de handel gebracht, dus dit hoeft niet gemeld te worden (blokje IV, antwoord is "nee").

Voorbeeld 5, ongeschikt levensmiddel verwerkt in eindproduct

In een levensmiddel wordt een hulpstof / ingrediënt verwerkt (%). Het levensmiddel is in de handel gebracht en is niet meer in eigen beheer. Bij verificatie van het HACCP systeem (monitoring) blijkt het ingrediënt een bestrijdingsmiddel te bevatten boven de MRL. De ARfD wordt niet overschreden. Het ingrediënt is een ongeschikt levensmiddel, maar is verwerkt tot een veilig levensmiddel. Een risicoanalyse is nodig om dit vast te stellen. Dit hoeft dan niet gemeld te worden. Het bedrijf neemt maatregelen om herhaling te voorkomen (blokje IV, antwoord "nee"). Indien een schadelijk ingrediënt is verwerkt tot een levensmiddel (ongeacht of het levensmiddel veilig is of niet), dan moet dit wel gemeld worden (blokje II, antwoord "ja").

Voorbeeld 6, uitgeleverd ongeschikt levensmiddel

Blokje IV: Er is bij de productie te veel zout toegevoegd aan het brood. Er is om gezondheidsredenen een limiet aan zout in brood gesteld, dus bij overschrijding is er sprake van een ongeschikt levensmiddel. De partij is nog aanwezig in het eigen bedrijf: geen melding nodig (blokje IV, antwoord "nee"). De partij is reeds uitgeleverd: wel melding (blokje V, antwoord "ja").

Voorbeeld 7, melden ongeschikt levensmiddel door de retailer

Indien in een supermarkt een smaakafwijking aan koekjes wordt vastgesteld, een ongeschikt product, en het betreft een private label dan dient de supermarktorganisatie dit te melden bij de NVWA. Ook de producent van de koekjes dient dit te melden bij de NVWA. Doel hiervan is dat de NVWA in beeld wil hebben of er naast het private label mogelijk ook andere leveringen zijn gedaan aan andere afnemers van hetzelfde product in een andere verpakking (blokje VI, antwoord "ja").

Voorbeeld 8, MRL-overschrijdingen

Een partij groenten of fruit met een MRL-overschrijding (residuen van gewasbeschermingsmiddelen) ontvangen:

- de ARfD is overschreden: schadelijk product, dus melden.
- de ARfD is niet overschreden: ongeschikt product. Indien nog in eigen beheer, niet melden. Indien (een deel van) de partij is uitgeleverd, wel melden.

Voorbeeld 9, schadelijke grondstoffen / levensmiddelen

Een partij grondstoffen is aangekocht waarvan gehalte mycotoxinen te hoog blijkt te zijn. Het betreft een schadelijk product. Dit dient in alle gevallen gemeld te worden, ook als de partij nog niet verwerkt is of als eindproducten die van deze grondstof zijn gemaakt nog niet verder zijn uitgeleverd.

Voorbeeld 10, ongeschikte grondstoffen / levensmiddelen

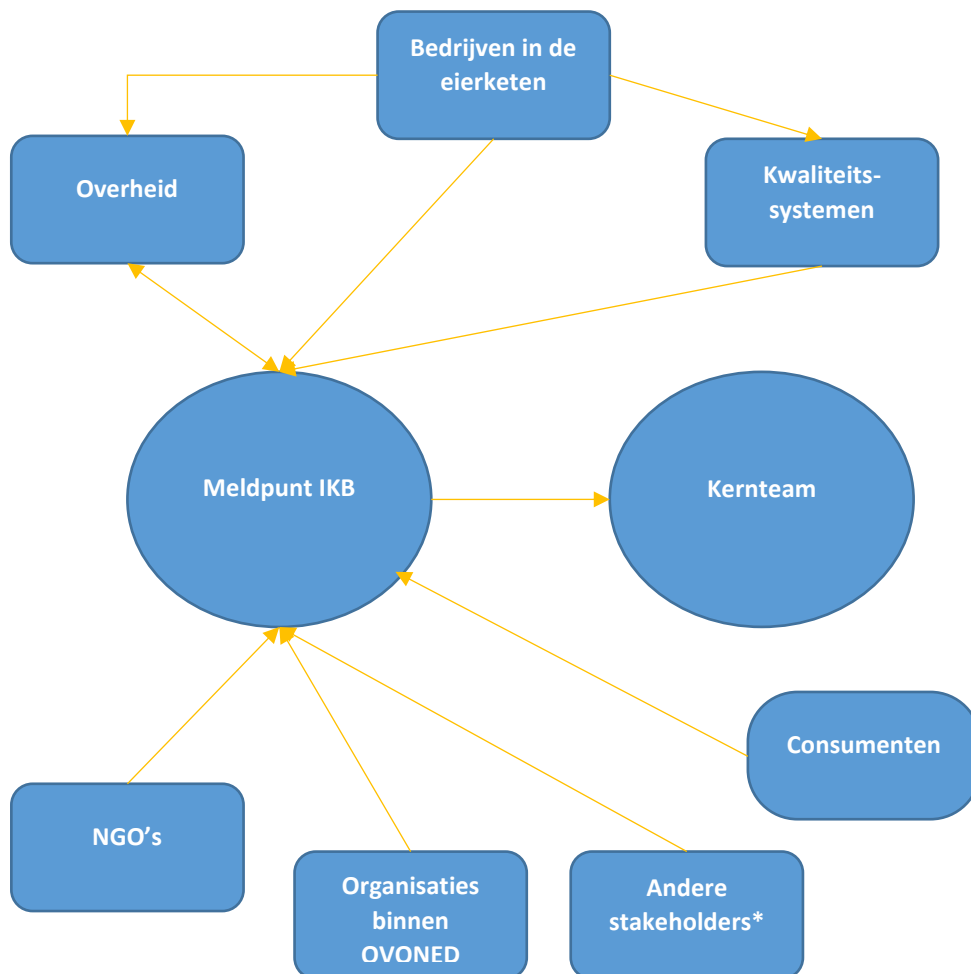
Een levensmiddel is ingekocht dat ongeschikt blijkt te zijn (niet schadelijk), maar het is nog niet verder verhandeld. Het ontvangende bedrijf is niet de eerste verantwoordelijke in Nederland en het betreft ook niet een private label van dit bedrijf. Het ontvangende bedrijf hoeft niet te melden, maar informeert de leverancier en verhandelt het product niet verder. De leverancier van dit product hoeft ook niet te melden als het niet de eerste verantwoordelijke in Nederland is. Ook hier wordt weer de leverancier geïnformeerd. Uiteindelijk meldt alleen het eerst verantwoordelijke bedrijf in Nederland of de private labelhouder.

Tijdens het productieproces blijkt dat onvoldoende verhitting heeft plaats gevonden van het product, waardoor pathogene m.o. mogelijk onvoldoende zijn afgedood. Het product is nog in bewerking en kan opnieuw behandeld worden (rework). Zolang dit onderdeel uitmaakt van het normale onder HACCP geborgde proces (incl. corrigerende maatregelen) is geen melding nodig.

Bijlage 5 Overzicht verloop signalen/meldingen

Signalen die (mogelijk) een impact op de sector hebben, kunnen via allerlei wegen naar voren komen. Het streven is dat betrokkenen in de sector signalen aan het Meldpunt IKB doorgeven. Om te zorgen dat het voedselveiligheidssignaal snel en zorgvuldig binnen de sector wordt opgepakt, is het van belang dat het signaal uiteindelijk bij het kernteam terechtkomt. Het kernteam beoordeelt in hoeverre het signaal voor de sector (of een deel van de sector) kan leiden tot een crisis.

In onderstaand figuur is afgebeeld hoe signalen het beste kunnen verlopen. Momenteel zijn alleen IKB-deelnemers gebonden aan een meldplicht aan het Meldpunt IKB.



* diervoederbedrijven, servicebedrijven en andere bedrijven die bedrijfsondersteuning verlenen of het erf betreden

Bijlage 6 Stappenplan legbedrijven

Dit stappenplan is opgesteld om bij een incident of crisissituatie snel en efficiënt te kunnen reageren. Om de voedselveiligheid te waarborgen is het van belang om onderstaande stappen en maatregelen te nemen. Een goede samenwerking met ketenpartijen is hierbij noodzakelijk om de situatie niet te laten escaleren.

Stap 1: Constatering (van een aspect dat leidt tot een) onveilig levensmiddel

Wanneer is er sprake van een (mogelijk) onveilig levensmiddel?

Bij het vermoeden of een bevestiging van chemische en/of microbiologische gevaren, bijvoorbeeld:

- salmonella-infectie bij koppel leghennen of aanwezigheid salmonella in eieren
- verboden stoffen of niet-toegestane stoffen afkomstig van bestrijdingsmiddelen
- normoverschrijding van toegestane stoffen afkomstig van bestrijdingsmiddelen
- verboden stoffen of niet-toegestane stoffen afkomstig van diergeneesmiddelen
- normoverschrijding van toegestane stoffen afkomstig van diergeneesmiddelen
- normoverschrijding van contaminanten als dioxine en dioxine achtige PCB's
- terugroepacties
- Etc.

U bent als pluimveehouder ook verplicht melding te doen aan de NVWA bij het vermoeden of constatering van diervoeders, diergeneesmiddelen of samenstellingen daarvan, niet voldoen aan het bepaalde en mogelijk een risico vormen. Dit is vastgelegd in de Wet Dieren (art. 5.15).

Stap 2: Levensmiddelen blokkeren op bedrijf (bij microbiologisch verontreiniging, verboden stoffen of normoverschrijdingen)

Hoe te beoordelen in welke categorie dierlijke bijproducten de partij eieren valt bij normoverschrijding?

Dit is afhankelijk van stap 1 en 3. Hulpmiddelen bij het beoordelen categorie dierlijke bijproducten: [poster NVWA](#) en [webpagina COKZ](#).

Hoe moet u de partij eieren opslaan en identificeren op uw bedrijf?

Zie [webpagina COKZ](#) en [toelichting hygiënepakket legpluimveebedrijven van de COKZ](#).

Wanneer mag de partij eieren uw bedrijf verlaten?

De partij eieren mag het bedrijf verlaten als dit is overeengekomen met een erkende verwerker voor de betreffende categorie, zie [website NVWA](#). Voor de partij eieren wordt een handelsdocument in drievoud opgesteld, zie [webpagina COKZ](#).

Uitzondering salmonella-infectie

Bij het vermoeden of bij bevestiging van een salmonella-infectie bij een koppel leghennen mogen de eieren uitsluitend afgezet worden naar eiproductfabrikanten voor verhitte. COKZ houdt toezicht op de kanalisatie van de eieren.

Stap 3: Melden aan...

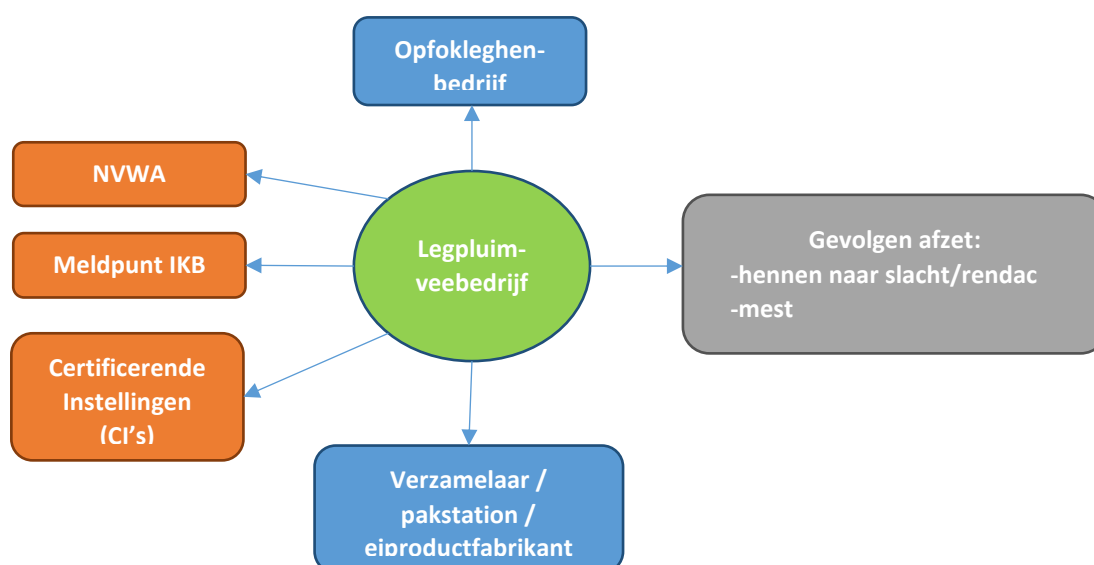
Wanneer moet een situatie worden gemeld?

Als stap 1 aan de orde is of u vermoed* dat u te maken heeft met een partij eieren die niet meer geschikt zijn voor menselijke consumptie of schadelijk is na consumptie, zowel als u de partij eieren in eigen beheer heeft als wanneer u de partij al verhandeld heeft.

*De schadelijkheid hoeft niet te zijn aangetoond, voordat de meldplicht in werking treedt. Dus als achteraf blijkt dat de eieren geschikt zijn voor consumptie, dan nog bent u verplicht een melding door te geven aan de NVWA.

Aan wie moet gemeld worden?

U bent verplicht de partijen in onderstaand figuur te informeren:



Contactgegevens

<u>Organisatie</u>	<u>Melden via</u>	<u>Bij vragen bellen</u>	<u>Verplichting</u>	<u>Verwachting na melden</u>
• NVWA	webformulier	0900 – 0388	melden binnen 4 uur voor IKB-deelnemers	NVWA beoordeelt samen hoe groot het risico is
• Meldpunt IKB	webformulier	088 - 998 4390		beoordeelt samen met interne en externe deskundigen
• CI's:			binnen 24 uur (alleen bij bevestiging)	kopie van melding NVWA
○ KIWA	certificatie@kiwaverin.nl		melden binnen 3 dagen	u ontvangt inloggegevens om rapport op te stellen
○ Verin			bij een recall of terugroepactie	via een audit portal . CI beoordeelt of incident goed is afgehandeld of nader onderzoek nodig is
○ Vinçotte	webformulier	088-4722378 /	in eigen beheer	
○ ISACert		contactformulier		
• Toeleveranciers en afnemers			z.s.m.	

Stap 4: Risico- inschatting maken of het levensmiddel ongeschikt dan wel schadelijk is

Hulpmiddelen bij het beoordelen levensmiddel ongeschikt dan wel schadelijk is

- [Meldwijzer NVWA](#)

- [Infographic Voedingscentrum](#)

Stap 5: Melden aan NVWA en certificerende instellingen (CI's) (zie ook stap 3)

Stap 6: Traceringsinformatie verzamelen en aanleveren aan de NVWA

Over welke periode dient u gegevens door te geven?

U levert in ieder geval de traceringsinformatie aan over de betreffende partij eieren. Afhankelijk van de risico-inschatting vanaf wanneer het probleem daadwerkelijk ontstond dient u traceringsinformatie aan te leveren. Dit is mede afhankelijk van uw afzetkanaal, of het levensmiddel nog in de handel is (t.h.t. datum) en of het levensmiddel nog in het winkelschap of bij de consument ligt.

Welke gegevens dient u aan te leveren?

In hoofdstuk 3.2.1 staat uiteengezet welke gegevens u op de transportverpakkingen moet vermelden. Hou deze gegevens in ieder geval bij de hand middels uw eigen administratie of via uw afnemer. Via het meldformulier van de NVWA zal duidelijk worden welke gegevens nog meer worden verwacht of na contact met de NVWA.

Stap 7: Achterhalen oorzaak plus effect voor andere partijen en bedrijven (indien onbekend)

Stap 8: Werk samen met bedrijven aan de maatregelen om risico's te beperken

Stap 9: Haal de onveilige levensmiddelen uit de handel

Wanneer moet u de onveilige levensmiddel uit de handel halen?

Bij bevestiging van stap 3.

Stap 10: Dossier bijhouden van ondernomen stappen en contacten

Bijlage 7 Stappenplan verzamelaars

Dit stappenplan is opgesteld om bij een incident of crisissituatie snel en efficiënt te kunnen reageren. Om de voedselveiligheid te waarborgen is het van belang om onderstaande stappen en maatregelen te nemen. Een goede samenwerking met ketenpartijen is hierbij noodzakelijk om de situatie niet te laten escaleren.

Stap 1: Constatering (van een aspect dat leidt tot een) onveilig levensmiddel

Wanneer is er sprake van een (mogelijk) onveilig levensmiddel?

Bij het vermoeden of een bevestiging van chemische en/of microbiologische gevaren, bijvoorbeeld:

- salmonella-infectie bij koppel leghennen of aanwezigheid salmonella in eieren
- verboden stoffen of niet-toegestane stoffen afkomstig van bestrijdingsmiddelen
- normoverschrijding van toegestane stoffen afkomstig van bestrijdingsmiddelen
- verboden stoffen of niet-toegestane stoffen afkomstig van diergeneesmiddelen
- normoverschrijding van toegestane stoffen afkomstig van diergeneesmiddelen
- normoverschrijding van contaminanten als dioxine en dioxine achtige PCB's
- terugroepacties
- Etc.

Stap 2: Levensmiddelen blokkeren op bedrijf (microbiologisch verontreiniging, verboden stoffen of normoverschrijdingen)

Hoe te beoordelen in welke categorie dierlijke bijproducten de partij eieren valt bij normoverschrijding?

Dit is afhankelijk van stap 1 en 3. Hulpmiddelen bij het beoordelen categorie dierlijke bijproducten: [poster NVWA](#) en [webpagina COKZ](#).

Hoe moet u de partij eieren opslaan en identificeren op uw bedrijf?

Zie [webpagina COKZ](#).

Wanneer mag de partij eieren uw bedrijf verlaten?

De partij eieren mag het bedrijf verlaten als dit is overeengekomen met een erkende verwerker voor de betreffende categorie, zie [website NVWA](#). Voor de partij eieren wordt een handelsdocument in drievoud opgesteld, zie [webpagina COKZ](#).

Uitzondering salmonella-infectie

Bij het vermoeden of bij bevestiging van een salmonella-infectie bij een koppel leghennen mogen de eieren uitsluitend afgezet worden naar eiproductfabrikanten voor verhitte.

Stap 3: Melden aan...

Wanneer moet een situatie worden gemeld?

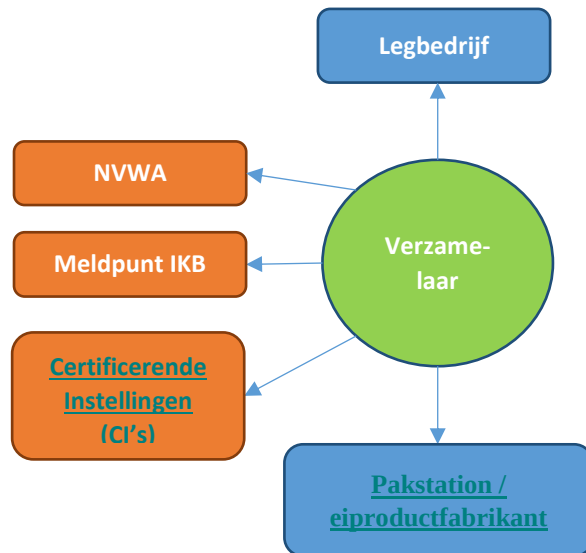
Als stap 1 aan de orde is of u vermoed* dat u te maken heeft met een partij eieren die schadelijk is na consumptie, zowel als u de partij eieren in eigen beheer heeft als u de partij al verhandeld heeft.

Bij bevestiging van een ongeschikt levensmiddel dan is melden aan de NVWA niet nodig, alleen de eerste schakel heeft meldingsplicht tenzij het een private label betreft. Wel moet u de nodige maatregelen treffen om de partij eieren uit de handel te halen.

*De schadelijkheid hoeft niet te zijn aangetoond, voordat de meldplicht in werking treedt. Dus als achteraf blijkt dat de eieren geschikt zijn voor consumptie, dan nog bent u verplicht een melding door te geven aan de NVWA.

Aan wie moet gemeld worden?

U bent verplicht de partijen in onderstaand figuur te informeren:



Contactgegevens

<u>Organisatie</u>	<u>Melden via</u>	<u>Bij vragen bellen</u>	<u>Verplichting</u>	<u>Verwachting na melden</u>
• NVWA	webformulier	0900 – 0388	melden moet binnen 4 uur	NVWA beoordeelt samen hoe groot het risico is
• Meldpunt IKB	webformulier	088 - 998 4390	voor IKB-deelnemers	beoordeelt samen met interne en externe deskundigen
• CI's:				kopie van melding NVWA u ontvangt inloggegevens om rapport op te stellen
○ KIWA	certificatie@kiwaverin.nl		binnen 24 uur (alleen bij bevestiging)	via een audit portal . CI beoordeelt of incident goed is afgehandeld of nader onderzoek nodig is
○ Verin	webformulier		melden binnen 3 dagen	
○ Vinçotte		088-4722378 / contactformulier	bij een recall of terugroepactie in eigen beheer	
○ ISACert				
• Toeleveranciers en afnemers			z.s.m.	

Stap 4: Risico- inschatting maken of het levensmiddel ongeschikt dan wel schadelijk is

Hulpmiddelen bij het beoordelen levensmiddel ongeschikt dan wel schadelijk is

- [Meldwijzer NVWA](#)
- [Infographic Voedingscentrum](#)

Stap 5: Melden aan NVWA en certificerende instellingen (CI's) (zie ook stap 3)

Stap 6: Traceringsinformatie verzamelen en aanleveren aan de NVWA

Over welke periode dient u gegevens door te geven?

U levert in ieder geval de traceringsinformatie aan over de betreffende partij eieren. Afhankelijk van de risico-inschatting vanaf wanneer het probleem daadwerkelijk ontstond dient u traceringsinformatie aan te leveren. Dit is mede afhankelijk van uw afzetkanaal, of het levensmiddel nog in de handel is en of het levensmiddel nog in het winkelschap of bij de consument ligt.

Welke gegevens dient u aan te leveren?

In hoofdstuk 3.2.1 en 3.2.2 staat uiteengezet welke gegevens u op de transportverpakkingen moet vermelden. Hou deze gegevens in ieder geval bij de hand middels uw eigen administratie of via uw afnemer. Via het meldformulier van de NVWA zal duidelijk worden welke gegevens nog meer worden verwacht of na contact met de NVWA.

Stap 7: Achterhalen oorzaak plus effect voor andere partijen en bedrijven (indien onbekend)

Stap 8: Werk samen met bedrijven aan de maatregelen om risico's te beperken

Stap 9: Haal de onveilige levensmiddelen uit de handel

Wanneer moet u de onveilige levensmiddel uit de handel halen?

Bij bevestiging van stap 3.

Stap 10: Dossier bijhouden van ondernomen stappen en contacten

Bijlage 8 Stappenplan pakstations

Dit stappenplan is opgesteld om bij een incident of crisissituatie snel en efficiënt te kunnen reageren. Om de voedselveiligheid te waarborgen is het van belang om onderstaande stappen en maatregelen te nemen. Een goede samenwerking met ketenpartijen is hierbij noodzakelijk om de situatie niet te laten escaleren.

Stap 1: Constatering (van een aspect dat leidt tot een) onveilig levensmiddel

Wanneer is er sprake van een (mogelijk) onveilig levensmiddel?

Bij het vermoeden of een bevestiging van chemische en/of microbiologische gevaren, bijvoorbeeld:

- salmonella-infectie bij koppel leghennen of aanwezigheid salmonella in eieren
- verboden stoffen of niet-toegestane stoffen afkomstig van bestrijdingsmiddelen
- normoverschrijding van toegestane stoffen afkomstig van bestrijdingsmiddelen
- verboden stoffen of niet-toegestane stoffen afkomstig van diergeneesmiddelen
- normoverschrijding van toegestane stoffen afkomstig van diergeneesmiddelen
- normoverschrijding van contaminanten als dioxine en dioxine achtige PCB's
- terugroepacties

Stap 2: Levensmiddelen blokkeren op bedrijf (bij microbiologisch verontreiniging, verboden stoffen of normoverschrijdingen)

Hoe te beoordelen in welke categorie dierlijke bijproducten de partij eieren valt bij normoverschrijding?

Dit is afhankelijk van stap 1 en 3. Hulpmiddelen bij het beoordelen categorie dierlijke bijproducten: [poster NVWA](#) en [webpagina COKZ](#).

Hoe moet u de partij eieren opslaan en identificeren op uw bedrijf?

Zie [webpagina COKZ](#).

Wanneer mag de partij eieren uw bedrijf verlaten?

De partij eieren mag het bedrijf verlaten als dit is overeengekomen met een erkende verwerker voor de betreffende categorie, zie [website NVWA](#). Voor de partij eieren wordt een handelsdocument in drievoud opgesteld, zie [webpagina COKZ](#).

Uitzondering salmonella-infectie

Bij het vermoeden of bij bevestiging van een salmonella-infectie bij een koppel leghennen mogen de eieren uitsluitend afgezet worden naar eiproductfabrikanten voor verhitte.

Stap 3: Melden aan...

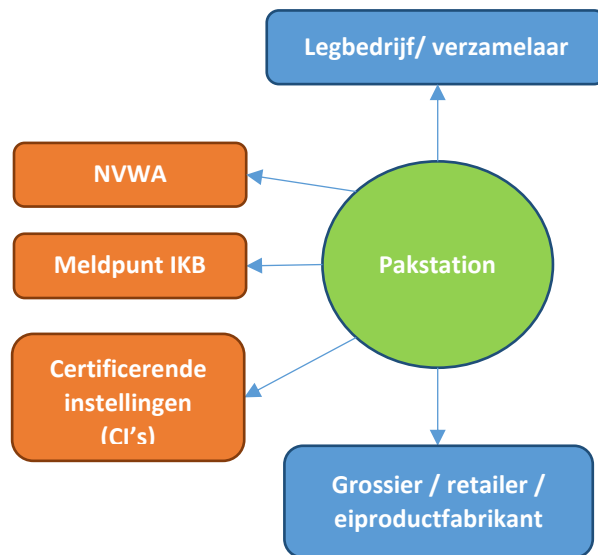
Wanneer moet een situatie worden gemeld?

Als stap 1 aan de orde is of u vermoed* dat u te maken heeft met een partij eieren die schadelijk is na consumptie. U moet ook melden als u de partij eieren nog in eigen beheer heeft of als de partij eieren al verhandeld heeft. Bij bevestiging van een ongeschikt levensmiddel dan is melden aan de NVWA niet nodig, alleen de eerste schakel heeft meldingsplicht tenzij het een private label betreft. Wel moet u de nodige maatregelen treffen om de partij eieren uit de handel te halen.

*De schadelijkheid hoeft niet te zijn aangetoond, voordat de meldplicht in werking treedt. Dus als achteraf blijkt dat de eieren geschikt zijn voor consumptie, dan nog bent u verplicht een melding door te geven aan de NVWA.

Aan wie moet gemeld worden?

U bent verplicht de partijen in onderstaand figuur te informeren:



Contactgegevens

<u>Organisatie</u>	<u>Melden via</u>	<u>Bij vragen bellen</u>	<u>Verplichting</u>	<u>Verwachting na melden</u>
• NVWA	webformulier	0900 – 0388	melden moet binnen 4 uur	NVWA beoordeelt samen hoe groot het risico is
• Meldpunt IKB	webformulier	088 - 998 4390	voor IKB-deelnemers	beoordeelt samen met interne en externe deskundigen
• CI's:				
○ KIWA	certificatie@kiwaverin.nl		binnen 24 uur (alleen bij bevestiging)	kopie van melding NVWA
○ Verin	webformulier		melden binnen 3 dagen	u ontvangt inloggegevens om rapport op te stellen
○ Vinçotte		088-4722378 /	bij een recall of terugroepactie in eigen beheer	via een audit portal . CI beoordeelt of incident goed is afgehandeld of nader onderzoek nodig is
○ ISACert		contactformulier		
• Toeleveranciers en afnemers			z.s.m.	

Stap 4: Risico- inschatting maken of het levensmiddel ongeschikt dan wel schadelijk is

Hulpmiddelen bij het beoordelen levensmiddel ongeschikt dan wel schadelijk is

- [Meldwijzer NVWA](#)
- [Infographic Voedingscentrum](#)

Stap 5: Melden aan NVWA en certificerende instellingen (CI's) (zie ook stap 3)

Stap 6: Traceringsinformatie verzamelen en aanleveren aan de NVWA

Over welke periode dient u gegevens door te geven?

U levert in ieder geval de traceringsinformatie aan over de betreffende partij eieren. Afhankelijk van de risico-inschatting vanaf wanneer het probleem daadwerkelijk ontstond dient u traceringsinformatie aan te leveren. Dit is mede afhankelijk van uw afzetkanaal, of het levensmiddel nog in de handel is en of het levensmiddel nog in het winkelschap of bij de consument ligt.

Welke gegevens dient u aan te leveren?

In hoofdstuk 3.2.1 staat uiteengezet welke gegevens u op de transportverpakkingen moet vermelden. Hou deze gegevens in ieder geval bij de hand middels uw eigen administratie of via uw afnemer. Via het meldformulier van de NVWA zal duidelijk worden welke gegevens nog meer worden verwacht of na contact met de NVWA.

Stap 7: Achterhalen oorzaak plus effect voor andere partijen en bedrijven (indien onbekend)

Stap 8: Werk samen met bedrijven aan de maatregelen om risico's te beperken

Stap 9: Haal de onveilige levensmiddelen uit de handel

Wanneer moet u de onveilige levensmiddel uit de handel halen?

Bij constatering van stap 1, 2 en 3.

Stap 10: Dossier bijhouden van ondernomen stappen en contacten

Bijlage 9 Stappenplan grossiers

Dit stappenplan is opgesteld om bij een incident of crisissituatie snel en efficiënt te kunnen reageren. Om de voedselveiligheid te waarborgen is het van belang om onderstaande stappen en maatregelen te nemen. Een goede samenwerking met ketenpartijen is hierbij noodzakelijk om de situatie niet te laten escaleren.

Stap 1: Constatering (van een aspect dat leidt tot een) onveilig levensmiddel

Wanneer is er sprake van een (mogelijk) onveilig levensmiddel?

Bij het vermoeden of een bevestiging van chemische en/of microbiologische gevaren, bijvoorbeeld:

- salmonella-infectie bij koppel leghennen of aanwezigheid salmonella in eieren
- verboden stoffen of niet-toegestane stoffen afkomstig van bestrijdingsmiddelen
- normoverschrijding van toegestane stoffen afkomstig van bestrijdingsmiddelen
- verboden stoffen of niet-toegestane stoffen afkomstig van diergeneesmiddelen
- normoverschrijding van toegestane stoffen afkomstig van diergeneesmiddelen
- normoverschrijding van contaminanten als dioxine en dioxine achtige PCB's
- terugroepacties

Stap 2: Levensmiddelen blokkeren op bedrijf (bij microbiologisch verontreiniging, verboden stoffen of normoverschrijdingen)

Hoe te beoordelen in welke categorie dierlijke bijproducten de partij eieren valt bij normoverschrijding?

Dit is afhankelijk van stap 1 en 3. Hulpmiddelen bij het beoordelen categorie dierlijke bijproducten: [poster NVWA](#) en [webpagina COKZ](#).

Hoe moet u de partij eieren opslaan en identificeren op uw bedrijf?

Zie [webpagina COKZ](#).

Wanneer mag de partij eieren uw bedrijf verlaten?

De partij eieren mag het bedrijf verlaten als dit is overeengekomen met een erkende verwerker voor de betreffende categorie, zie [website NVWA](#). Voor de partij eieren wordt een handelsdocument in drievoud opgesteld, zie [webpagina COKZ](#).

Uitzondering salmonella-infectie

Bij het vermoeden of bij bevestiging van een salmonella-infectie bij een koppel leghennen mogen de eieren uitsluitend afgezet worden naar eiproductfabrikanten voor verhitte.

Stap 3: Melden aan...

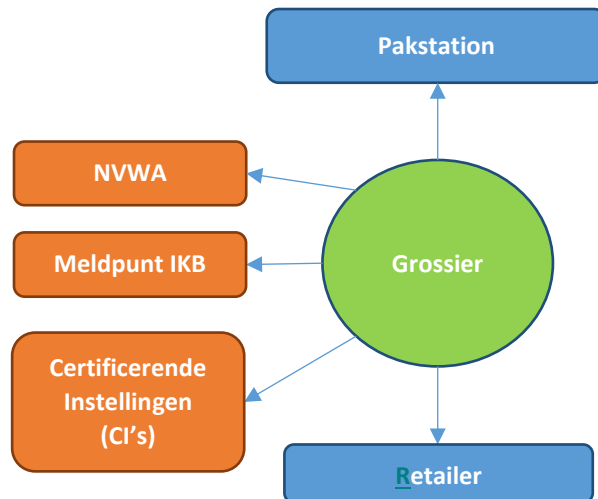
Wanneer moet een situatie worden gemeld?

Als stap 1 aan de orde is of u vermoed dat u te maken heeft met een partij eieren die schadelijk is na consumptie. U moet ook melden als u de partij eieren nog in eigen beheer heeft of als de partij eieren al verhandeld heeft. Bij bevestiging van een ongeschikt levensmiddel dan is melden aan de NVWA niet nodig, alleen de eerste schakel heeft meldingsplicht tenzij het een private label betreft. Wel moet u de nodige maatregelen treffen om de partij eieren uit de handel te halen.

*De schadelijkheid hoeft niet te zijn aangetoond, voordat de meldplicht in werking treedt. Dus als achteraf blijkt dat de eieren geschikt zijn voor consumptie, dan nog bent u verplicht een melding door te geven aan de NVWA.

Aan wie moet gemeld worden?

U bent verplicht de partijen in onderstaand figuur te informeren:



Contactgegevens

<u>Organisatie</u>	<u>Melden via</u>	<u>Bij vragen bellen</u>	<u>Verplichting</u>	<u>Verwachting na melden</u>
• NVWA	webformulier	0900 – 0388	melden moet binnen 4 uur	NVWA beoordeelt samen hoe groot het risico is
• Meldpunt IKB	webformulier	088 - 998 4390	voor IKB-deelnemers	beoordeelt samen met interne en externe deskundigen
• CI's:				
○ KIWA	certificatie@kiwaverin.nl		binnen 24 uur (alleen bij bevestiging)	kopie van melding NVWA
○ Verin	webformulier		melden binnen 3 dagen	u ontvangt inloggegevens om rapport op te stellen
○ Vinçotte		088-4722378 /	bij een recall of terugroepactie in eigen beheer	via een audit portal . CI beoordeelt of incident goed is afgehandeld of nader onderzoek nodig is
○ ISACert		contactformulier		
• Toeleveranciers en afnemers			z.s.m.	

Stap 4: Risico- inschatting maken of het levensmiddel ongeschikt dan wel schadelijk is

Hulpmiddelen bij het beoordelen levensmiddel ongeschikt dan wel schadelijk is

- [Meldwijzer NVWA](#)
- [Infographic Voedingscentrum](#)

Stap 5: Melden aan NVWA en certificerende instellingen (CI's) (zie ook stap 3)

Stap 6: Traceringsinformatie verzamelen en aanleveren aan de NVWA

Over welke periode dient u gegevens door te geven?

U levert in ieder geval de traceringsinformatie aan over de betreffende partij eieren. Afhankelijk van de risico-inschatting vanaf wanneer het probleem daadwerkelijk ontstond dient u traceringsinformatie aan te leveren. Dit is mede afhankelijk van uw afzetkanaal, of het levensmiddel nog in de handel is en of het levensmiddel nog in het winkelschap of bij de consument ligt.

Welke gegevens dient u aan te leveren?

In hoofdstuk 3.2.1 en 3.2.2 staat uiteengezet welke gegevens u op de transportverpakkingen moet vermelden. Hou deze gegevens in ieder geval bij de hand middels uw eigen administratie of via uw afnemer. Via het meldformulier van de NVWA zal duidelijk worden welke gegevens nog meer worden verwacht of na contact met de NVWA.

Stap 7: Achterhalen oorzaak plus effect voor andere partijen en bedrijven (indien onbekend)

Stap 8: Werk samen met bedrijven aan de maatregelen om risico's te beperken

Stap 9: Haal de onveilige levensmiddelen uit de handel

Wanneer moet u de onveilige levensmiddel uit de handel halen?

Bij constatering van stap 1, 2 en 3.

Stap 10: Dossier bijhouden van ondernomen stappen en contacten

Bijlage 10 Stappenplan eiproductfabrikant

Dit stappenplan is opgesteld om bij een incident of crisissituatie snel en efficiënt te kunnen reageren. Om de voedselveiligheid te waarborgen is het van belang om onderstaande stappen en maatregelen te nemen. Een goede samenwerking met ketenpartijen is hierbij noodzakelijk om de situatie niet te laten escaleren.

Stap 1: Constatering (van een aspect dat leidt tot een) onveilig levensmiddel

Wanneer is er sprake van een (mogelijk) onveilig levensmiddel?

Bij het vermoeden of een bevestiging van bijvoorbeeld:

- Normoverschrijding van microbiologische criteria in levensmiddelen
- verboden stoffen of niet-toegestane stoffen afkomstig van bestrijdingsmiddelen
- normoverschrijding van toegestane stoffen afkomstig van bestrijdingsmiddelen
- verboden stoffen of niet-toegestane stoffen afkomstig van diergeneesmiddelen
- normoverschrijding van toegestane stoffen afkomstig van diergeneesmiddelen
- normoverschrijding van contaminanten als dioxine en dioxine achtige PCB's
- terugroepacties

Stap2: Levensmiddelen blokkeren op bedrijf (microbiologisch verontreiniging, verboden stoffen of normoverschrijdingen)

Opmerking: levensmiddelen die het maximumgehalten overschrijden mogen niet gemengd of verdund worden

Hoe te beoordelen in welke categorie dierlijke bijproducten de partij eieren valt bij normoverschrijding?

Dit is afhankelijk van stap 1 en 3. Hulpmiddelen bij het beoordelen categorie dierlijke bijproducten: [poster NVWA](#) en [webpagina COKZ](#).

Hoe moet u de partij eieren opslaan en identificeren op uw bedrijf?

Zie [webpagina COKZ](#).

Wanneer mag de partij eieren uw bedrijf verlaten?

De partij eieren mag het bedrijf verlaten als dit is overeengekomen met een erkende verwerker voor de betreffende categorie, zie [website NVWA](#). Voor de partij eieren wordt een handelsdocument in drievoud opgesteld, zie [webpagina COKZ](#).

Uitzondering microbiologische criteria

Indien de normoverschrijding voor microbiologische criteria weggenomen kan worden door opnieuw het productieproces uit te voeren, dan zijn onderstaande stappen niet van toepassing.

Stap 3: Melden aan...

Wanneer moet een situatie worden gemeld?

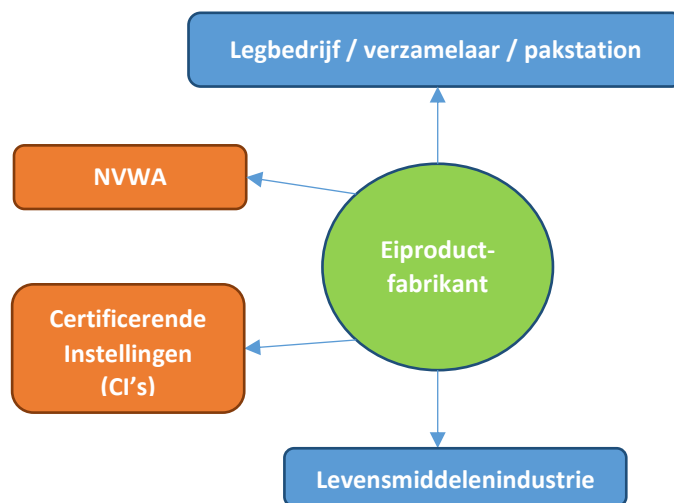
Als stap 1 aan de orde is of u vermoed dat u te maken heeft met een partij eieren die schadelijk is na consumptie. U moet ook melden als u de partij eieren nog in eigen beheer heeft of als de partij eieren al

verhandeld heeft. Bij bevestiging van een ongeschikt levensmiddel dan is melden aan de NVWA niet nodig, alleen de eerste schakel heeft meldingsplicht tenzij het een private label betreft. Wel moet u de nodige maatregelen treffen om de partij eieren uit de handel te halen.

*De schadelijkheid hoeft niet te zijn aangetoond, voordat de meldplicht in werking treedt. Dus als achteraf blijkt dat de eieren geschikt zijn voor consumptie, dan nog bent u verplicht een melding door te geven aan de NVWA.

Aan wie moet gemeld worden?

U bent verplicht de partijen in onderstaand figuur te informeren:



Contactgegevens

<u>Organisatie</u>	<u>Melden via</u>	<u>Bij vragen bellen</u>	<u>Verplichting</u>	<u>Verwachting na melden</u>
• NVWA	webformulier	0900 – 0388	melden moet binnen 4 uur	NVWA beoordeelt samen hoe groot het risico is
• CI's:				
○ KIWA	certificatie@kiwaverin.nl		binnen 24 uur (alleen bij bevestiging)	kopie van melding NVWA
○ Verin	webformulier		melden binnen 3 dagen	u ontvangt inloggegevens om rapport op te stellen
○ Vinçotte		088-4722378 /	bij een recall of terugroepactie in eigen beheer	via een audit portal . CI beoordeelt of incident goed is afgehandeld of nader onderzoek nodig is
○ ISACert		contactformulier		
• Toeleveranciers en afnemers			z.s.m.	

Stap 4: Risico- inschatting maken of het levensmiddel ongeschikt dan wel schadelijk is

Hulpmiddelen bij het beoordelen levensmiddel ongeschikt dan wel schadelijk is

- [Meldwijzer NVWA](#)
- [Infographic Voedingscentrum](#)

Stap 5: Melden aan NVWA en certificerende instellingen (CI's) (zie ook stap 3)

Stap 6: Traceringsinformatie verzamelen en aanleveren aan de NVWA

Over welke periode dient u gegevens door te geven?

U levert in ieder geval de traceringsinformatie aan over de betreffende partij eieren. Afhankelijk van de risico-inschatting vanaf wanneer het probleem daadwerkelijk ontstond dient u traceringsinformatie aan te leveren. Dit is mede afhankelijk van uw afzetkanaal, of het levensmiddel nog in de handel is en of het levensmiddel nog in het winkelschap of bij de consument ligt.

Welke gegevens dient u aan te leveren?

In hoofdstuk 3.2.1 en 3.2.2 staat uiteengezet welke gegevens u op de transportverpakkingen moet vermelden. Hou deze gegevens in ieder geval bij de hand middels uw eigen administratie of via uw afnemer. Via het meldformulier van de NVWA zal duidelijk worden welke gegevens nog meer worden verwacht of na contact met de NVWA.

Stap 7: Achterhalen oorzaak plus effect voor andere partijen en bedrijven (indien onbekend)

Stap 8: Werk samen met bedrijven aan de maatregelen om risico's te beperken

Stap 9: Haal de onveilige levensmiddelen uit de handel

Wanneer moet u de onveilige levensmiddel uit de handel halen?

Bij constatering van stap 1, 2 en 3.

Stap 10: Dossier bijhouden van ondernomen stappen en contacten

Bijlage 11 Stappenplan retail

Dit stappenplan is opgesteld om bij een incident of crisissituatie snel en efficiënt te kunnen reageren. Om de voedselveiligheid te waarborgen is het van belang om onderstaande stappen en maatregelen te nemen. Een goede samenwerking met ketenpartijen is hierbij noodzakelijk om de situatie niet te laten escaleren.

Stap 1: Constatering (van een aspect dat leidt tot een) onveilig levensmiddel

Wanneer is er sprake van een (mogelijk) onveilig levensmiddel?

Bij het vermoeden of een bevestiging van chemische en/of microbiologische gevaren, bijvoorbeeld:

- salmonella-infectie bij koppel leghennen of aanwezigheid salmonella in eieren
- verboden stoffen of niet-toegestane stoffen afkomstig van bestrijdingsmiddelen
- normoverschrijding van toegestane stoffen afkomstig van bestrijdingsmiddelen
- verboden stoffen of niet-toegestane stoffen afkomstig van diergeneesmiddelen
- normoverschrijding van toegestane stoffen afkomstig van diergeneesmiddelen
- normoverschrijding van contaminanten als dioxine en dioxine achtige PCB's
- terugroepacties

Stap 2: Levensmiddelen blokkeren op bedrijf (bij microbiologisch verontreiniging, verboden stoffen of normoverschrijdingen)

Hoe te beoordelen in welke categorie dierlijke bijproducten de partij eieren valt bij normoverschrijding?

Dit is afhankelijk van stap 1 en 3. Hulpmiddelen bij het beoordelen categorie dierlijke bijproducten: [poster NVWA](#) en [webpagina COKZ](#).

Hoe moet u de partij eieren opslaan en identificeren op uw bedrijf?

Zie [webpagina COKZ](#).

Wanneer mag de partij eieren uw bedrijf verlaten?

De partij eieren mag het bedrijf verlaten als dit is overeengekomen met een erkende verwerker voor de betreffende categorie, zie [website NVWA](#). Voor de partij eieren wordt een handelsdocument in drievoud opgesteld, zie [webpagina COKZ](#).

Uitzondering salmonella-infectie

Bij het vermoeden of bij bevestiging van een salmonella-infectie bij een koppel leghennen mogen de eieren uitsluitend afgezet worden naar eiproductfabrikanten voor verhitte.

Stap3: Melden aan...

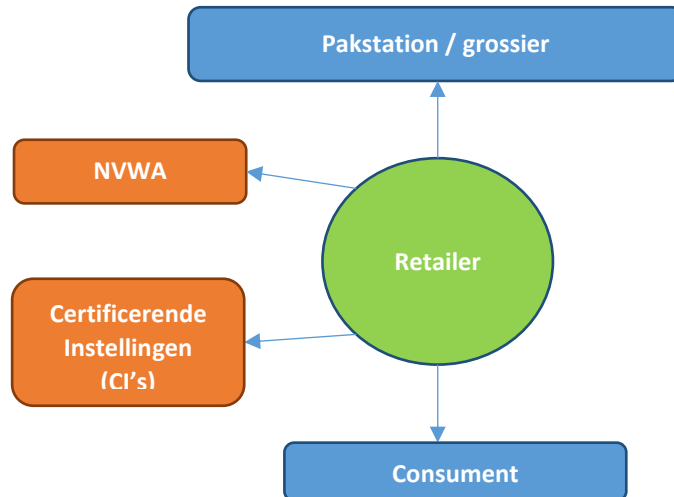
Wanneer moet een situatie worden gemeld?

Als stap 1 aan de orde is of u vermoed dat u te maken heeft met een partij eieren die schadelijk is na consumptie. U moet ook melden als u de partij eieren nog in eigen beheer heeft of als de partij eieren al verhandeld heeft. Bij bevestiging van een ongeschikt levensmiddel dan is melden aan de NVWA niet nodig,, alleen de eerste schakel heeft meldingsplicht tenzij het een private label betreft. Wel moet u de nodige maatregelen treffen om de partij eieren uit de handel te halen.

*De schadelijkheid hoeft niet te zijn aangetoond, voordat de meldplicht in werking treedt. Dus als achteraf blijkt dat de eieren geschikt zijn voor consumptie, dan nog bent u verplicht een melding door te geven aan de NVWA.

Aan wie moet gemeld worden?

U bent verplicht de partijen in onderstaand figuur te informeren:



Contactgegevens

<u>Organisatie</u>	<u>Melden via</u>	<u>Bij vragen bellen</u>	<u>Verplichting</u>	<u>Verwachting na melden</u>
• NVWA	webformulier	0900 – 0388	melden moet binnen 4 uur	NVWA beoordeelt samen met u hoe groot het risico is
• CI's:				
○ KIWA	certificatie@kiwaverin.nl		binnen 24 uur (alleen bij bevestiging)	kopie van melding NVWA
○ Verin	kiwaverin.nl		melden binnen 3 dagen	u ontvangt inloggegevens om rapport op te stellen
○ Vinçotte	webformulier	088-4722378 /	bij een recall of terugroepactie in eigen beheer	via een audit portal . CI beoordeelt of incident goed is afgehandeld of nader onderzoek nodig is
○ ISACert		contactformulier	z.s.m.	
• Toeleveranciers en afnemers				

Stap 4: Risico- inschatting maken of het levensmiddel ongeschikt dan wel schadelijk is

Hulpmiddelen bij het beoordelen levensmiddel ongeschikt dan wel schadelijk is

- [Meldwijzer NVWA](#)
- [Infographic Voedingscentrum](#)

Stap 5: Achterhalen oorzaak plus effect voor andere partijen en bedrijven (indien onbekend)

Stap 6: Werk samen met bedrijven aan de maatregelen om risico's te beperken

Stap 7: Haal de onveilige levensmiddelen uit de handel

Wanneer moet u de onveilige levensmiddel uit de handel halen?

Bij constatering van stap 1, 2 en 3.

Stap 8: Dossier bijhouden van ondernomen stappen en contacten

Stap 9: Melden aan NVWA en certificerende instellingen (CI's) (zie ook stap 3)

Stap 10: Traceringsinformatie verzamelen en aanleveren aan de NVWA

Over welke periode dient u gegevens door te geven?

U levert in ieder geval de traceringsinformatie aan over de betreffende partij eieren. Afhankelijk van de risico-inschatting vanaf wanneer het probleem daadwerkelijk ontstond dient u traceringsinformatie aan te leveren. Dit is mede afhankelijk van uw afzetkanaal, of het levensmiddel nog in de handel is en of het levensmiddel nog in het winkelschap of bij de consument ligt.

Welke gegevens dient u aan te leveren?

In hoofdstuk 3.2.2 staat uiteengezet welke gegevens op de transportverpakkingen staan vermeld. Hou deze gegevens in ieder geval bij de hand middels uw eigen administratie of via uw afnemer. Via het meldformulier van de NVWA zal duidelijk worden welke gegevens nog meer worden verwacht of na contact met de NVWA.

Bijlage 12 Stappenplan

levensmiddelenindustrie

Dit stappenplan is opgesteld om bij een incident of crisissituatie snel en efficiënt te kunnen reageren. Om de voedselveiligheid te waarborgen is het van belang om onderstaande stappen en maatregelen te nemen. Een goede samenwerking met ketenpartijen is hierbij noodzakelijk om de situatie niet te laten escaleren.

Stap 1: Constatering (van een aspect dat leidt tot een) onveilig levensmiddel

Wanneer is er sprake van een (mogelijk) onveilig levensmiddel?

Bij het vermoeden of een bevestiging van bijvoorbeeld:

- verboden stoffen of niet-toegestane stoffen afkomstig van bestrijdingsmiddelen
- normoverschrijding van toegestane stoffen afkomstig van bestrijdingsmiddelen
- verboden stoffen of niet-toegestane stoffen afkomstig van diergeneesmiddelen
- normoverschrijding van toegestane stoffen afkomstig van diergeneesmiddelen
- normoverschrijding van contaminanten als dioxine en dioxine achtige PCB's
- terugroepacties

Stap 2: Levensmiddelen blokkeren op bedrijf (bij microbiologisch verontreiniging, verboden stoffen of normoverschrijdingen)

Opmerking: levensmiddelen die het maximumgehalten overschrijden mogen niet gemengd of verdund worden.

Hoe te beoordelen in welke categorie dierlijke bijproducten de partij eieren valt bij normoverschrijding?

Dit is afhankelijk van stap 1 en 3. Hulpmiddelen bij het beoordelen categorie dierlijke bijproducten: [poster NVWA](#) en [webpagina COKZ](#).

Hoe moet u de partij eieren opslaan en identificeren op uw bedrijf?

Zie [webpagina COKZ](#).

Wanneer mag de partij eieren uw bedrijf verlaten?

De partij eieren mag het bedrijf verlaten als dit is overeengekomen met een erkende verwerker voor de betreffende categorie, zie [website NVWA](#). Voor de partij eieren wordt een handelsdocument in drievoud opgesteld, zie [webpagina COKZ](#).

Stap 3: Melden aan...

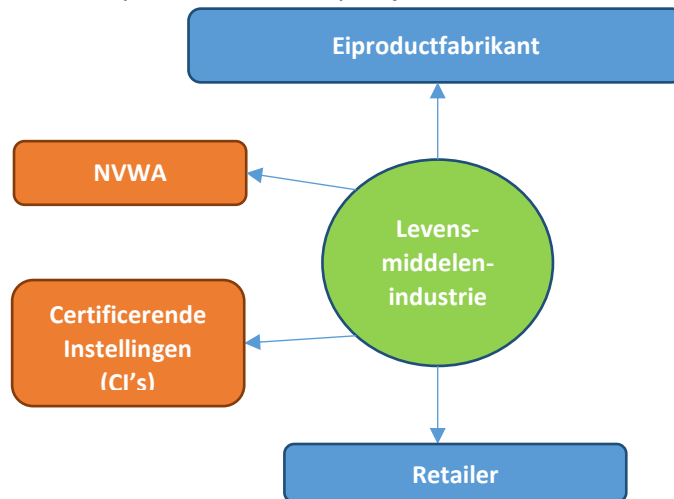
Wanneer moet een situatie worden gemeld?

Als stap 1 aan de orde is of u vermoed dat u te maken heeft met een partij eieren die schadelijk is na consumptie. U moet ook melden als u de partij eieren nog in eigen beheer heeft of als de partij eieren al verhandeld heeft. Bij bevestiging van een ongeschikt levensmiddel dan is melden aan de NVWA niet nodig, alleen de eerste schakel heeft meldingsplicht tenzij het een private label betreft. Wel moet u de nodige maatregelen treffen om de partij eieren uit de handel te halen.

*De schadelijkheid hoeft niet te zijn aangetoond, voordat de meldplicht in werking treedt. Dus als achteraf blijkt dat de eieren geschikt zijn voor consumptie, dan nog bent u verplicht een melding door te geven aan de NVWA.

Aan wie moet gemeld worden?

U bent verplicht de partijen in onderstaand figuur te informeren:



Contactgegevens

<u>Organisatie</u>	<u>Melden via</u>	<u>Bij vragen bellen</u>	<u>Verplichting</u>	<u>Verwachting na melden</u>
• NVWA	webformulier	0900 – 0388	melden moet binnen 4 uur	NVWA beoordeelt samen met u hoe groot het risico is
• CI's:				
○ KIWA	certificatie@kiwaverin.nl		binnen 24 uur (alleen bij bevestiging)	kopie van melding NVWA
○ Verin	webformulier		melden binnen 3 dagen	u ontvangt inloggegevens om rapport op te stellen
○ Vinçotte		088-4722378 /	bij een recall of terugroepactie in eigen beheer	via een audit portal . CI beoordeelt of incident goed is afgehandeld of nader onderzoek nodig is
○ ISACert		contactformulier		
• Toeleveranciers en afnemers			z.s.m.	

Stap 4: Risico- inschatting maken of het levensmiddel ongeschikt dan wel schadelijk is

Hulpmiddelen bij het beoordelen levensmiddel ongeschikt dan wel schadelijk is

- [Meldwijzer NVWA](#)
- [Infographic Voedingscentrum](#)

Stap 5: Melden aan NVWA en certificerende instellingen (CI's) (zie ook stap 3)

Stap 6: Traceringsinformatie verzamelen en aanleveren aan de NVWA

Over welke periode dient u gegevens door te geven?

U levert in ieder geval de traceringsinformatie aan over de betreffende partij eieren. Afhankelijk van de risico-inschatting vanaf wanneer het probleem daadwerkelijk ontstond dient u traceringsinformatie aan te leveren. Dit is mede afhankelijk van uw afzetkanaal, of het levensmiddel nog in de handel is en of het levensmiddel nog in het winkelschap of bij de consument ligt.

Welke gegevens dient u aan te leveren?

In hoofdstuk 3.2.2 staat uiteengezet welke gegevens op de transportverpakkingen staan vermeld. Hou deze gegevens in ieder geval bij de hand middels uw eigen administratie of via uw afnemer. Via het meldformulier van de NVWA zal duidelijk worden welke gegevens nog meer worden verwacht of na contact met de NVWA.

Stap 7: Achterhalen oorzaak plus effect voor andere partijen en bedrijven (indien onbekend)

Stap 8: Werk samen met bedrijven aan de maatregelen om risico's te beperken

Stap 9: Haal de onveilige levensmiddelen uit de handel

Wanneer moet u de onveilige levensmiddel uit de handel halen?

Bij constatering van stap 1, 2 en 3.

Stap 10: Dossier bijhouden van ondernomen stappen en contacten

Bijlage 13 Stroomschema procedure Monitoring Kritische Stoffen

Proces Monitoring Kritische Stoffen IKB Ei

In dit programma worden eieren onderzocht op de aanwezigheid van residuen van verboden stoffen of residuen van diergeneesmiddelen of contaminanten boven MRL.

Sinds 1 juni 2019 heeft IKB Ei een programma Monitoring Kritische stoffen (MKS). Via de website van IKB Ei kunt u meer lezen over het MKS programma.

Aangeboden door:



Bemonstering en onderzoek eieren

De Certificerende Instantie (CI) neemt 12 eieren per printcode

Het lab mengt de eieren per printcode

Er is nu een representatief monster van de eieren met eenzelfde printcode

Het mengmonster wordt gesplitst

Het analysemonster (deel mengmonster) wordt onderzocht

Screening vindt plaats

Conform

Geen actie

Verdachte uitslag

Er is een verdenking (mogelijk een residu van een verboden stoffen of residu van een diergeneesmiddel of een contaminant boven MRL)

De CI informeert de betrokken IKB Ei deelnemers

Bevestigingsanalyse. Het onderzoek wordt afgerond en de verdenking wordt wel of niet bevestigd.

Conform

Geen actie

Niet conform

Per stal worden 12 eieren bemonsterd, gescreend en indien nodig bevestigd bij het lab.

Conform

Geen actie

Niet conform

De voorschriften IKB Ei voor Monitoring Kritische Stoffen treden in werking + IKB Ei deelnemer houdt zich aan de wettelijke meldplicht

Het contra monster (deel mengmonster) wordt apart bewaard door het laboratorium. Is de IKB Ei deelnemer het niet eens met het resultaat van het onderzoek, kan hij/zij er voor kiezen om op kosten van ongelijk het contra-monster te laten onderzoeken.

CHV-002-EI-000008 (02) 20200301 - Aanvullend schema kunnen geen rechten worden ontleend, welk en regelgeving is afgeleid.