

Naam hygiëneprotocol:	Tijdelijk Hygiëneprotocol Reiniging & Ontsmetting transport en materialen bij eieren van een Salmonella positief (SE/ST) legpluimveebedrijf	Versie: 01
Betrokken sector- partij(en)	Anevei in samenwerking met AVINED	Datum: 21-10-2025
Betreft dierziekte(n)	Salmonella	Pagina: 1 van 15

Opgesteld door:

Anevei
Vendelier 57D
3905 PC Veenendaal
info@anevei.nl
www.anevei.nl

AVINED
Postbus 2703
3430 GC Nieuwegein
info@avined.nl
www.avined.nl



Goedgekeurd door Bestuur Anevei d.d. 21-10-2025

Datum goedkeuring: 21-10-2025

Inhoud

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

1 Algemeen

1.1 Achtergrond

Sinds medio 2023 ziet de legpluimveesector zich geconfronteerd worden met een toegenomen aantal uitbraken van Salmonella oplegpluimveebedrijven.

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

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

1.2 Afspraken

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

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

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

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

Het updaten van dit protocol is een verantwoordelijkheid van Anevei. Zij zullen in geval het aantal besmettingen op de legpluimveebedrijven gedaald is onder de 2% van de Europese richtlijn, ervoor zorgdragen dat de maatregelen versoepeld dan wel beëindigd worden.

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

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

2 Doel, gebruik en toepassingsgebied

2.1 Doel

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

2.2 Toepassingsgebied

Dit hygiëneprotocol is van toepassing op transporten van eieren van Salmonella positieve legpluimveebedrijven naar een eiproducentfabrikant en op de verwerking van de materialen bij een eiproducentfabrikant ten gevolge van een Salmonella SE/ST uitbraak waarbij dit hygiëneprotocol vereist is.

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

3 Wettelijke basis en definities

3.1 Wetgeving

- EUROPESE REGELGEVING
 - [Verordening \(EG\) Nr. 2160/2003](#) (basis): VERORDENING (EG) Nr. 2160/2003 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 17 november 2003 inzake de bestrijding van salmonella en andere specifieke door voedsel overgedragen zoönoseverwekkers
 - [Verordening \(EU\) Nr. 517/2011](#) (Legkippen): VERORDENING (EU) Nr. 517/2011 VAN DE COMMISSIE van 25 mei 2011 ter uitvoering van Verordening (EG) nr. 2160/2003 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft een doelstelling van de Unie voor het verminderen van de prevalentie van bepaalde serotypes van salmonella bij legkippen van Gallus gallus en tot wijziging van Verordening (EG) nr. 2160/2003 en Verordening (EU) nr. 200/2010 van de Commissie.
 - Microbiologische criteria voor levensmiddelen: Verordening [\(EG\) Nr. 2073/2005](#)
- Geïmplementeerd in de Nederlandse Regelgeving:
 - [Besluit houders van dieren](#)
 - [Regeling houders van dieren](#) (m.n. artikel 7b.40-49).

3.2 Definities

SE/ST-besmet bedrijf: bedrijf waar tijdens een bemonstering en daarop volgende analyse is vastgesteld dat er in het monster een Salmonella Enteritidis (SE) dan wel een S. Typhimurium (ST) besmetting is vastgesteld.

Eiproducentfabrikant: locatie waar eieren van een Salmonella SE/ST positief pluimveebedrijf alleen naartoe afgevoerd en verwerkt mogen worden. Eiproducentfabrikanten zijn erkende en geregistreerde bedrijven ([Register van in Nederland erkende eiproducentfabrikanten in het kader van EU hygiënepakket. Datum 10.04.2025](#))

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

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

Reinigen: een vervoermiddel of de materialen grondig nat maken, zodat al het vuil (mestresten, veren, schaalresten, struif etc.) verwijderd wordt en een vervoermiddel of de materialen optisch schoon zijn.

Ontsmetten: onschadelijk maken van virussen op handen, gereedschap, ruimten, vervoersmiddelen of materialen met behulp van middelen met een ontsmettende werking.

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

Definitie dag van monsternamen is dag van bedrijf besmet indien monster positief blijkt.

4 Werkwijze transport algemeen

Indien een Salmonella Enteritidis besmetting is vastgesteld op een legpluimveebedrijf mogen de eieren niet naar een pakstation vervoerd worden en in het consumptiekanaal terecht komen.

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

Bij het transport van eieren van Salmonella besmette bedrijven naar de eiproducentfabrikant mogen geen eieren voor de humane consumptie worden meegenomen. In het betrokken voertuig mogen alleen eieren bestemd voor de eiproducentfabrikant worden vervoerd. De eieren van een Salmonella

besmet bedrijf of bedrijven, wordt / worden als laatste in de rit geladen, waarna direct transport plaatsvindt naar de eiproductenfabrikant.

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

4.1 Voorwaarden ophalen eieren op een pluimveebedrijf

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

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

Logboek van transporten

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

Van elk transport zijn tenminste de onderstaande gegevens bekend:

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

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

Extra toelichting gebruik desinfectiemiddel vervoersmiddelen

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

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

4.2 Werkwijze bij het eiproducentfabrikanten

Afleveren van eieren bij een eiproducentfabrikant

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

5 Werkwijze verwerking materialen algemeen

5.1 Werkwijze reiniging en ontsmetting plastic trays, dividers en pallets

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

Extra toelichting gebruik desinfectiemiddel materialen

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

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

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

Reiniging en ontsmettingsoptie 1:

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

Reiniging en ontsmettingsoptie 2:

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

Reiniging en ontsmettingsoptie 3:

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

Logboeken en registratielijsten:

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

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

5.2 Werkwijze pulp trays en rolcontainers

Pulp trays vallen onder wegwerpverpakking en moeten na eenmalig gebruik door een Salmonella positief legpluimveebedrijf worden vernietigd.

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

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

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

Logboeken en registratielijsten:

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

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

6 Bevoegdheden en verantwoordelijkheden

6.1 Bevoegdheden

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

6.2 Verantwoordelijkheden

Anevei: opstellen en actueel houden protocol.

Bestuur Anevei: goedkeuren protocol

AVINED: goedkeuren protocol

Bij niet naleving van het hygiëneprotocol kunnen er maatregelen volgen.

Versiebeheer

Versie	Datum	Redacteur	Toelichting op wijziging
Concept	09-10-2025	ANEVEI	CONCEPT versie i.v.m. maatregelen Salmonella aanpak t.b.v. goedkeuring bestuur

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

7 Overzicht bijlagen

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

BIJLAGE 1 – Voorbeeld logboek transporten

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

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

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

BIJLAGE 2 – Voorbeeld registratielijst R&O eiproductenfabrikant

Deze registratielijst dient tenminste 90 dagen bewaard te worden.

Naam eiproductenfabrikant	
Registratie(erkennings)nummer eiproductenfabrikant	

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

Deze registratielijst dient tenminste 90 dagen bewaard te worden.

Naam eiproductenfabrikant	
Registratienummer eiproductenfabrikant	

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

BIJLAGE 3 – Werkzame desinfectiemiddelen tegen Salmonella

Actuele lijst stallen en/of transportmiddelen (PT03)

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

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

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

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

Europees geregistreerde middelen: <https://echa.europa.eu/nl/information-on-chemicals/biocidal-products>
Hier wordt salmonella wel bij enkele middelen genoemd, maar middelen die algemeen tegen bacteriën worden genoemd mogen ook gebruikt worden.