

 Technical Specifications

TS3.3 - Binnen- en kustvaarttransport van diervoeder

Versie NL: 1 maart 2021





Inhoudsopgave

WELKOM	4
1. INLEIDING	4
1.1. SCOPE EN TOEPASSING VAN DIT DOCUMENT.....	4
1.2. DE STRUCTUUR VAN DIT DOCUMENT	6
1.3. UITSLUITING VAN VOORWAARDEN	6
1.4. CERTIFICATIEREGELS	6
2. WAT IS HACCP	7
3. WERKPLANNEN	9
3.1. INLEIDING	9
3.2. PREVENTIE	10
3.3. BEHEERSING	12
3.4. REGISTRATIE	13
3.5. OVERZICHT WERKPLANNEN.....	15
HACCP WERKPLAN 1A LEVENSMIDDELEN	17
HACCP WERKPLAN 1B DIERVOEDER	18
HACCP WERKPLAN 2	19
HACCP WERKPLAN 3	22
HACCP WERKPLAN 4	23
HACCP WERKPLAN 5A	24
HACCP WERKPLAN 5B	26
HACCP WERKPLAN 5C	28
HACCP WERKPLAN 6	29
HACCP WERKPLAN 7	32
HACCP WERKPLAN 8	33
HACCP WERKPLAN 9A TANKSCHEPEN	34
HACCP WERKPLAN 9B DROGE LADING-SCHEPEN	35
HACCP WERKPLAN 9C DROGE LADING-SCHEPEN	37
HACCP WERKPLAN 10A	39
HACCP WERKPLAN 10B	42
HACCP WERKPLAN 10C	43
HACCP WERKPLAN 11	44
HACCP WERKPLAN 12	45



HACCP WERKPLAN 13	46
HACCP WERKPLAN 14	47
HACCP WERKPLAN 15	49
HACCP WERKPLAN 16	51
APPENDIX 1	52
APPENDIX 2	58
APPENDIX 3A	59
APPENDIX 3B	60



Welkom

Dit Feed Certification scheme document helpt u om wereldwijd voederveiligheid te bieden. Door te voldoen aan de voorwaarden die GMP+ International samen met onze GMP+ Community heeft opgesteld, willen we u helpen om de certificering van diervoeder te krijgen die u nodig heeft. Lees de informatie in dit document zorgvuldig door.

Let's make this work together!

1. Inleiding

Deze standaard is een op zichzelf staand document dat voorwaarden bevat voor het waarborgen van de veiligheid van het transport van diervoeder en levensmiddelen via de binnenvaart en de kustvaart. Dit document is door de Nederlandse overheid goedgekeurd als een gids voor goede praktijken voor de binnenvaart ("Hygiëncode binnenvaart"). De Nederlandse "Hygiëncode Binnenvaart" bestaat uit twee delen. Deel 1 bevat de gedetailleerde wettelijke voorwaarden. Deel 2 (deze norm) is een werkboek dat de vervoerder in de praktijk kan gebruiken bij de implementatie van de voorwaarden van de Hygiëncode

Door deze Hygiëncode toe te passen tonen Nederlandse bedrijven aan dat zij voldoen aan de voorwaarden van Verordening (EG) nr. 852/2004, Verordening (EG) nr. 853/2004 en Verordening (EG) nr. 183/2005.

In het kader van GMP+ certificering is de verantwoordelijkheid van de vervoerder die het binnenvaarttransport uitvoert, beperkt tot (de dienst van) het binnenvaarttransport van diervoeder.

1.1. Scope en Toepassing van dit document

De scope omvat:

- Elk transport van: diervoeder per schip via binnenwateren¹, ongeacht of het transport plaatsvindt met een binnenvaartschip of een kustvaartschip.

De scope omvat niet:

- Transport dat niet via de binnenwateren plaatsvindt. Het schip wordt dan beschouwd als een zeeschip, wat betekent dat het nodig kan zijn om een andere GMP+ scope toe te passen.
- Activiteiten met diervoeder, anders dan het transport van het diervoeder per schip via binnenwateren (bijvoorbeeld op- en overslag, bevrachting). Het kan nodig zijn om in plaats van of in aanvulling op dit document een andere GMP+ scope toe te passen. Voor de exacte details, zie F 0.3 *Scopes voor certificatie*.

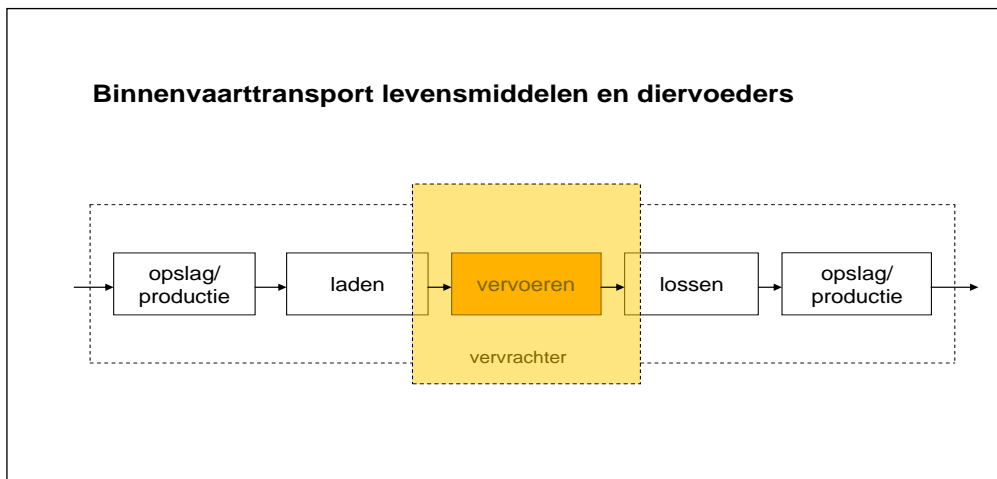
¹ Alle waterwegen binnen de staatskustlijn, met uitzondering van de binnenroutes die een zeehaven met de zee verbinden.



De vervrachter moet ervoor zorgen dat de veiligheid van de onder GMP+ certificering vallende diervoederproducten en -diensten niet negatief wordt beïnvloed door (diervoeder- en niet-diervoeder gerelateerde) activiteiten, processen, producten of diensten die niet onder de scope van GMP+ certificering vallen.

Er moeten beheersmaatregelen, gebaseerd op een HACCP-analyse, worden geïmplementeerd en gemonitord om dit te waarborgen. Alle activiteiten die van invloed kunnen zijn op de voederveiligheid moeten beschikbaar zijn voor inspectie / auditing.

Voor de leesbaarheid van dit document wordt alleen verwezen naar de binnenvaart. Dit heeft zowel betrekking op het binnenvaarttransport als op het kustvaarttransport. Tenzij expliciet naar één van beide transportwijzen wordt verwezen, dan worden de termen "binnenvaarttransport" of "kustvaarttransport" gebruikt.



De voorwaarden van dit document zijn van toepassing op organisaties, ongeacht hun soort of omvang, met activiteiten die onder de scope van dit document vallen. Het is niet van belang of deze activiteiten voor eigen rekening of als (onder)aannemer ('dienstverlener') worden uitgevoerd.

Elke vervrachter moet de bedrijfsspecifieke gevaren voor de voederveiligheid identificeren, analyseren en beheersen door toepassing van de HACCP-principes. Dit document beschrijft - zo nauwkeurig mogelijk voor activiteiten of diervoeder die onder de scope van dit document vallen - wat de voorwaarden zijn met betrekking tot de verschillende risico's en licht de bijbehorende beheersmaatregelen toe. Een vervrachter kan deze beheersmaatregelen onderdeel maken van een basisvoorwaardenprogramma, of ze implementeren als specifieke maatregelen voor de beheersing van een bepaald kritisch beheerspunt.

Deze standaard stelt ook eisen aan inspecties en audits.



1.2. De structuur van dit document

Dit document is op een specifieke manier gestructureerd. De hoofdstukken 1 en 2 bevatten meer algemene informatie. Hoofdstuk 3 bestaat uit deel twee van de Nederlandse "Hygiëncode Binnenvaart". Het bevat ook werkplannen, die een vervoerder moet toepassen om aan te tonen dat hij/zij aan de voorwaarden voldoet.

Voor de verklarende lijst van relevante termen en definities zie F 0.2 *Definitielijst*.

1.3. Uitsluiting van voorwaarden

Het is mogelijk dat bepaalde voorwaarden niet van toepassing zijn op een GMP+ gecertificeerd bedrijf. Een gecertificeerd bedrijf kan deze voorwaarden uitsluiten. Uitsluitingen moeten echter wel gemotiveerd en geregistreerd worden. De uitsluitingen mogen er in geen geval toe leiden dat de deelnemer diervoeder/levensmiddelen levert of diensten aanbiedt die niet voldoen aan de veiligheid zoals gedefinieerd in de GMP+ FSA-module.

Voorwaarden mogen niet worden uitgesloten omdat het gecertificeerde bedrijf ze niet relevant acht. Bijvoorbeeld omdat afnemers er niet om vragen, of omdat het voldoen aan deze voorwaarden geen wettelijke verplichting is; of omdat het gecertificeerde bedrijf zichzelf te klein vindt.

1.4. Certificatieregels

In het kader van de GMP+ TS 3.3 inspectie moet de inspecteur controleren of het laadcompartiment in goede technische staat is en gemaakt is van geschikte materialen die effectief gereinigd en onderhouden kunnen worden om verontreiniging van levensmiddelen en diervoeder te voorkomen. Om deze reden moet voor een inspectie in het kader van GMP+ Kustvaart en binnenvaarttransport een laadcompartiment leeg zijn, voordat deze wordt beoordeeld.



2. Wat is HACCP

Het HACCP-systeem is een belangrijke basis voor deze standaard. HACCP staat voor Hazard Analysis and Critical Control Points. In gewone taal betekent dit: analyseer de gevaren voor de veiligheid van diervoeder en levensmiddelen en beheers die gevaren. Beheersing betekent in dit geval dat gevaren worden voorkomen of geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau worden beperkt. De voeder- en voedselveiligheid moet worden gewaarborgd vanaf de teelt tot aan de levering aan de consument, ook tijdens het vervoer per binnenvaartschip.

HACCP maakt deel uit van de Europese verordening inzake levensmiddelenhygiëne en de verordening inzake diervoederhygiëne en is opgenomen in de nationale wetgeving. Deze Europese richtlijn en de nationale wetgeving bieden de mogelijkheid om gidsen op te stellen met betrekking tot de veilige omgang met diervoeder en levensmiddelen. Deze gidsen zijn bedoeld voor een complete sector of industrie en zijn gebaseerd op de principes van HACCP. De gidsen zullen door de overheid worden goedgekeurd.

De HACCP-verplichting geldt voor elk bedrijf dat de bovenstaande producten voorbereidt, verwerkt, behandelt, verpakt, transporteert, opslaat of overslaat, distribueert of verhandelt. Ook het transport per binnenschip valt hieronder. Het bedrijf beslist zelf of het werkt volgens een goedgekeurde gids of dat het een eigen HACCP-systeem opzet. De overheid heeft in alle gevallen de taak om toezicht te houden.

Het HACCP-systeem is een veiligheidssysteem voor diervoeder en levensmiddelen dat de veiligheid van diervoeder en levensmiddelen moet waarborgen. Het systeem moet de gevaren systematisch opsporen, verwijderen of veilig beheersen. De verantwoordelijkheid van de vervoerder is beperkt tot het transport van de betrokken partijen. De afnemer is ook verplicht om te zorgen voor een veilig transport van bovengenoemde producten. De vervoerder zal daarom van hem eisen dat een gecertificeerd (ISO 17020 of gelijkwaardig) inspectiebedrijf of een eigen ladingsinspecteur van het bedrijf dat de opdracht voor het transport geeft, wordt aangesteld om de overeengekomen richtlijnen van de gids voor goede praktijken te controleren. Voor definitie zie F 0.2 *Definitielijst*.

Wat betekent het dat er een onderzoek moet komen naar de gevaren voor de veiligheid van diervoeder en levensmiddelen?

Om te beginnen vereist het HACCP-systeem een analyse van de gevaren en de risico's (Hazard Analysis) voor de veiligheid van diervoeder en levensmiddelen die zich kunnen voordoen bij het transport van bovengenoemde producten.

De consument staat hierbij centraal. Het te consumeren product moet veilig zijn. Het gebruik van verontreinigde of bederfelijke producten kan ernstige gevolgen hebben voor de volksgezondheid en kan ertoe leiden dat de vervoerder aansprakelijk wordt gesteld.

Het gevaar voor besmetting en bederf is onder te verdelen in:

- a. Verontreiniging: Besmetting door het samen laden van verschillende producten
- b. Verontreiniging door wisselvervoer: Het na elkaar vervoeren van verschillende producten
- c. Omgevingsverontreiniging: Besmetting en bederf door onvoldoende reiniging of onderhoud, door de lading lopen, vogeluitwerpselen, weersomstandigheden (regen, sneeuw), enzovoort.



- d. Temperatuurstijging: Bederf door opwarming tijdens transport als gevolg van broei, defecte koeling etc.

Bij de analyse van bovenstaande gevaren moet gelet worden op drie soorten gevaren te weten microbiologische, chemische en fysische gevaren. Enkele voorbeelden zijn:

- e. Het terecht komen van reinigingsmiddelen of chemische middelen in vervoerde producten. Bijvoorbeeld door het schoonmaken van de laadcompartimenten (achtergebleven waswater) of door besmetting met voorgaande ladingen. Dit betekent dat het laadcompartiment na elke lading grondig moet worden geïnspecteerd en eventueel gereinigd (corrigerende maatregel). Na elke reiniging dient er opnieuw te worden geïnspecteerd en elke goedkeuring dient vastgelegd te worden op een formulier (Werkplan 2). Voor de reiniging moeten werkvoorschriften te worden opgesteld (Werkplan 5) waarin precies wordt aangegeven hoe er gereinigd is. Deze werkzaamheden moeten geregistreerd te worden (Werkplan 14).
- f. Een tweede voorbeeld is het gevaar van ongedierte en het daarbij behorende proces van bestrijding van ongedierte (bijvoorbeeld gassen). Maar ook de bewaartemperatuur van bepaalde goederen kan een gevaar vormen (uitgroei ziekmakende micro-organismen). De corrigerende maatregelen kunnen hierbij zijn het gassen (met 'gasvrij-verklaring') en het inspecteren en controleren van de omstandigheden (temperatuur, aanwezigheid van ongedierte).

Bij de gevarenanalyse is nagegaan wat de gevaren zijn gedurende de tijd dat de vervrachter verantwoordelijk is voor de lading. Men bereikt dit door de eventuele gevaren tijdens het proces van overslag en vervoer, op te sporen en vast te leggen. De gevarenanalyse voor het vervoer per binnenschip maakt deel uit van de werkplannen van het Werkboek Hygiëncode de Binnenvaart. Deze analyse is reeds uitgevoerd, zodat bij het gebruik van de hygiëncode alleen de in de code aangegeven stappen gevolgd behoeven te worden.

Wat zijn kritische beheerspunten?

Kritische beheerspunten zijn handelingen of processtappen waar een gevaar voor de diervoeder- en voedselveiligheid kan optreden (bijvoorbeeld het niet goed reinigen van een ladingcompartiment). Na het vaststellen waar de kritische punten zich bevinden moet beoordeeld worden of de vastgestelde gevaren voor de diervoeder - en voedselveiligheid weggenomen of beheerst kunnen worden.

In de eerste plaats probeert men deze gevaren te voorkomen of weg te nemen. Lukt dit niet dan moet men door het gebruik van beheersmaatregelen het gevaar tot een aanvaardbaar niveau zien terug te dringen. In alle gevallen is er sprake van een kritisch (beheers)punt 'Critical Control Point' (CCP).

De beheersing van het proces van overslag en vervoer moet per onderdeel verlopen via de vastgestelde beheersmaatregelen. Er zal vastgesteld moeten worden waar de kritische beheerspunten zich bevinden en welke preventieve maatregelen er genomen moeten worden. Vervolgens moet er gewaarborgd worden dat het proces van overslag en vervoer beheerst wordt en waar nodig bijgestuurd kan worden. Uiteraard dient men alle gegevens te registreren en te documenteren.

Tijdens het gehele vervoersproces is een aantal beheersmaatregelen vastgesteld. Deze worden allen vermeld in de Werkplannen 6, 7 en 8.



3. Werkplannen

3.1. Inleiding

Diervoeder en levensmiddelen zijn bijzonder gevoelig voor verontreiniging en besmetting. De gezondheid van de consumenten komt in het gedrang als de producten niet verantwoord en hygiënisch zijn vervoerd. Hoe producten moeten worden behandeld tijdens het laden, het lossen en bij het vervoeren staat in dit hoofdstuk.

Belangrijke algemene eisen zijn:

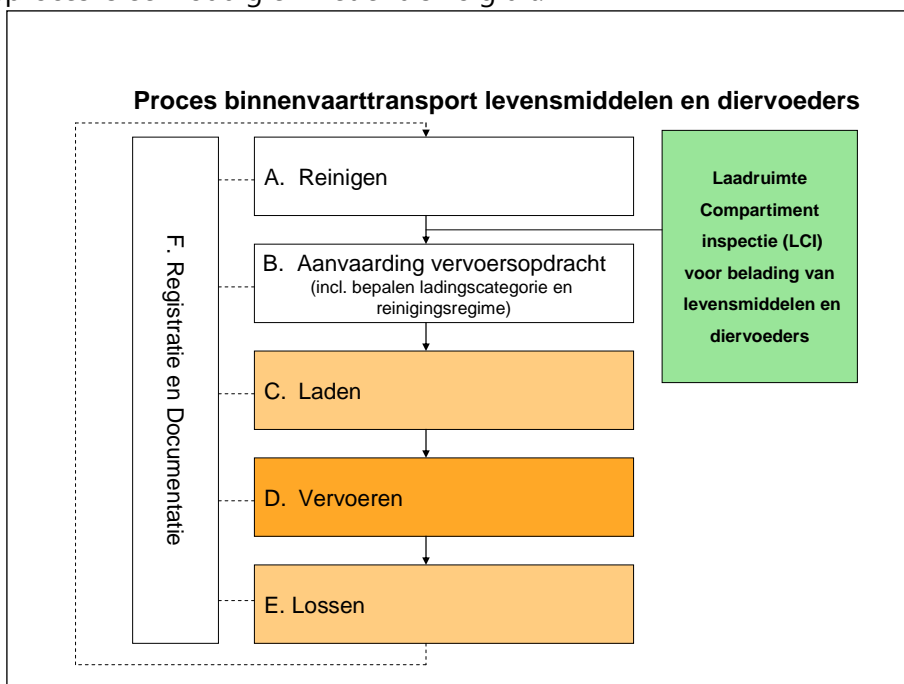
- a. Producten mogen niet van buitenaf besmet worden (besmetting door andere lading of besmetting door voorgaande lading).
- b. Producten mogen niet in een staat worden gebracht waardoor er een onveilige situatie kan ontstaan voor diervoeder of levensmiddelen (verkeerde omgeving of verkeerde temperatuur).

In de werkplannen zijn de procedures die gevolgd moeten worden opgenomen. Voor iedere situatie is een werkplan opgesteld. De werkplannen zijn verdeeld in drie onderdelen: **preventie**, **beheersing** en **registratie**.

N.B.:

De genoemde werkplannen geven aan welke gegevens schriftelijk moeten te worden vastgelegd. De vervoerder mag z'n eigen format gebruiken m.b.t. deze werkplannen, zolang alle verplichte gegevens worden vastgelegd.

Het vervoersproces is eenvoudig en ziet er als volg uit:





Bij het vervoer van levensmiddelen en diervoeder gelden drie principes:

1. **Voorkom verontreiniging** door middel van **preventie**
2. **Werk goed** door middel van **beheersing** van het proces
3. **Administreer goed** door middel van **registratie**

3.2. Preventie

Hoe wordt de diervoeder - en voedselveiligheid tijdens het vervoersproces gewaarborgd?

Het Werkboek Hygiëncode binnenvaart is gebaseerd op het gebruik van werkplannen. Met de opbouw van deze werkplannen is rekening gehouden met drie soorten schepen te weten tankschepen (voor hoofdzakelijk vloeibare lading), droge lading schepen en containerschepen. Het hangt af van de lading welk werkplan gebruikt moet worden. In de werkplannen wordt onderscheid gemaakt tussen 'dedicated' vervoer en niet 'dedicated' vervoer. Met 'dedicated' vervoer wordt bedoeld dat het schip uitsluitend levensmiddelen of levensmiddelen en diervoeder vervoert. Bij 'dedicated' vervoer is een aantal gevaren bij voorbaat geëlimineerd.

Zoals al gesteld in de inleiding is een kritiek beheerspunt een punt waar zich een gevaar voor de diervoeder – en voedselveiligheid kan voordoen en waar controle nodig is om dit gevaar te voorkomen, te elimineren of te beheersen. Alle kritische punten die zich zouden kunnen voordoen in het vervoersproces zijn opgenomen in de controle- en preventiepunten van de werkplannen van de hygiëncode. Bij een goed gebruik van deze werkplannen is de diervoeder – en voedselveiligheid bij het vervoer van bovenvermelde producten gewaarborgd.

Basisvoorwaarden:

De verzender moet ervoor zorgdragen dat het schip

- a. is gemaakt van geschikte materialen die, ter voorkoming van verontreiniging van levensmiddelen en diervoeder, doeltreffend kunnen worden gereinigd en onderhouden. Dit geldt in het bijzonder voor materialen en oppervlakten die direct in contact met levensmiddelen en/of diervoeder komen.
- b. in een goede technische staat is.
- c. in het bezit is van deugdelijke voorzieningen voor het verzamelen en opslaan van afval.
- d. geschikt is voor het beoogde gebruik en functioneert in overeenstemming met het beoogde gebruik.
- e. goede hygiënische productie/praktijken mogelijk maakt.

De verzender draagt er bovendien zorg voor dat:

- f. preventieve maatregelen tegen ongedierte worden genomen en, in geval van een feitelijk ongedierteprobleem, dat er een passend bestrijdingsplan wordt opgesteld en uitgevoerd.
- g. medewerkers de voorschriften voor algemene en persoonlijke hygiëne opvolgen.
- h. de laadcompartimenten schoon, volledig gelegeerd, vrij van ladingsrestanten en vrij van geur van voorafgaande ladingen zijn.
- i. de laadcompartimenten droog en/of gedroogd zijn ingeval van droge vervolgladingen.
- j. de laadcompartimenten afgedekt zijn, voor zover dit niet de kwaliteit van het product schaadt.



Werkplan 1 - Dedicated vervoer

Het eerste werkplan is een werkplan waarin de mogelijkheid van 'dedicated vervoer' wordt beschreven. Hiermee wordt bedoeld dat het betrokken schip of alleen maar levensmiddelen, of alleen maar levensmiddelen, voedermiddelen, mengvoeders en voormengsels vervoert. Indien een schip deze status nog niet heeft maar wel in aanmerking daarvoor wenst te komen dan dient dit schip door externe controle of keuring aan te tonen dat het geschikt is voor 'dedicated' vervoer. Let daarbij op de specifieke verschillen tussen tankvervoer en vervoer van droge lading. Werkplan 1 is een verklaring die op het schip aanwezig moet zijn en op verzoek getoond moet worden aan de controlerende instanties.

Werkplan 2 - Laadcompartimenten Inspectie (LCI)

Laadcompartimenten moeten zo geconstrueerd te zijn dat er goed en regelmatig schoongemaakt kunnen worden. Deze compartimenten moeten van goede kwaliteit en goed onderhouden te zijn. Er dient voorkomen te worden dat huisdieren en ongedierte de producten kunnen verontreinigen. Om deze laadcompartimenten vooraf te inspecteren maakt men gebruik van Werkplan 2 (Laadregistratie formulier). De binnenvaartvervrachter heeft de plicht zijn voorgaande ladingen op dit formulier te vermelden.

De opdrachtgever c.q. de eigenaar van de goederen zal de laadcompartimenten voor belading laten inspecteren door een daartoe erkend (ISO 17020 of gelijkwaardig) controlebedrijf of eigen ladinginspecteur van het bedrijf dat opdracht geeft voor het transport (producent en/of handelaar).

Controle organisatie: geaccrediteerd volgens ISO 17020 met specialisatie in veevoeders/granen of vloeibare agribulk en/of internationaal opererend volgens een erkend certificatiesysteem zoals ISO9001:2015 of equivalent, waarbij laadruimte compartiment inspectie aantoonbaar een onderdeel maakt uit de scope van certificatie.

Eigen ladingsinspecteur: een ladingsinspecteur in dienst van een GMP+ gecertificeerde deelnemer. Het betreft een in het kwaliteitssysteem opgenomen functie, die wordt vervuld door een medewerker die op basis van opleiding en ervaring de kennis en kunde heeft laadruimte te inspecteren voor geschiktheid van belading van diervoeder.

Het is een wettelijke verplichting dat dit werkplan wordt gebruikt en geregistreerd voor elke lading levensmiddelen of diervoeder. Uiteraard dient de vervoerster zich te houden aan de (aanvullende) eisen van de opdrachtgever.

Werkplan 3, 4 en 5 - Hygiëne en reiniging

Niet alleen aan de producten zelf worden eisen gesteld wat betreft hygiëne, ook aan de mensen die met de producten omgaan. Zij kunnen in aanraking komen met grondstoffen, halffabrikaten en eindproducten en kunnen daardoor een belangrijke bron van besmetting met micro-organismen zijn. De vervoerster dient ervoor te zorgen dat de nodige hygiëne en veiligheid aan boord wordt in acht genomen.



Breekbare attributen (bijv. glas) mogen niet gebruikt worden. Voor de hygiëne aan boord zijn twee werkplannen opgesteld namelijk Werkplan 3 (persoonlijke hygiëne) en Werkplan 4 (algemene hygiëne).

De laadcompartimenten moeten volgens de voorschriften schoongemaakt worden (voor diervoeder zie Werkplan 9b, Appendix 2). Registratie van het schoonmaken vindt plaats middels Werkplan 14.

Ook het materiaal dat in aanraking met de producten komt, of zou kunnen komen (bijv. materiaal voor bemonstering), moet regelmatig schoongemaakt worden. Schoonmaak- en desinfectiemiddelen moeten zogenaamde 'food grade' artikelen te zijn. Voor het schoonmaken van laadcompartimenten is Werkplan 5 opgesteld. De reiniging is een CCP.

Food grade: dat zijn veilige reinigings- en/of ontsmettingsmiddelen die gebruikt mogen worden bij het transport van producten die bestemd zijn voor de diervoeder- en/of levensmiddelenindustrie. Gebruiker dient dit te controleren op de gebruiksaanwijzingen van het product.

3.3. Beheersing

Hoe wordt de diervoeder – en voedselveiligheid tijdens het vervoerproces beheersbaar gemaakt?

Werkplan 6, 7 en 8 - Laden, vervoeren en lossen

De producten moeten zodanig te worden overgeslagen en vervoerd dat verontreiniging en besmetting wordt voorkomen. Zoals al vermeld bestaat het vervoersproces uit drie stappen waarbij elke stap specifieke kritische beheerspunten heeft. Deze kritische beheerspunten worden voldoende beheerst als zij goed worden gecontroleerd en geregistreerd. De volgende werkplannen geven aan waar de beheerspunten zich bevinden en hoe ze gecontroleerd moeten worden. Deze plannen zijn Werkplan 6 (het laden), Werkplan 7 (het vervoeren) en Werkplan 8 (het lossen). Besmetting door neerslag tijdens laden en lossen is een CCP.

Werkplan 9 en 10 - Voorgaande ladingen en voorgeschreven temperaturen

Men dient zich te houden aan de vastgestelde normen en grenswaarden waarbij men rekening moet houden met de gebruikelijke afkeurgrenzen zoals vastgelegd in wetten en contracten. Met name besmetting van buitenaf (bijvoorbeeld door andere lading) en schade vanuit het product zelf (bijvoorbeeld door verkeerde temperaturen), moeten voorkomen te worden. De volgende plannen zijn hiervoor opgesteld: Werkplan 9, (voorbereiding dedicated status en omgang met verboden en niet-ingedeelde ladingen), en Werkplan 10 (voorgeschreven temperaturen). De temperatuurregistratie is een CCP.



Werkplan 11 – Ladingjournaal

De vervoerder is verantwoordelijk voor de registratie van de ladingen. Registratie kan plaatsvinden in een ladingjournaal. Door middel van registratie van ladingen en eventuele bijzonderheden kunnen effectief vervoerde ladingen worden getraceerd. Werkplan 11 is een voorbeeld van een ladingjournaal.

Werkplan 12 – Protestbrief

De vervoerder is wel verantwoordelijk voor eventuele besmettingen van de goederen die de diervoeder – en voedselveiligheid in gevaar kunnen brengen tijdens het vervoer. De vervoerder kan bij het niet aanwezig zijn van deskundige controleurs protest aantekenen en dit aan zijn opdrachtgevers kenbaar maken. Werkplan 12 is een voorbeeld van zo'n protestbrief.

Werkplan 13 – Klachtenbehandeling

De vervoerder is verantwoordelijk voor de te nemen corrigerende maatregelen bij de gevonden afwijkingen. In de Werkplannen 6, 7 + 8 worden de corrigerende maatregelen vermeld. Een belangrijk onderdeel van de corrigerende maatregelen is het behandelen en afhandelen van zowel interne- als externe klachten. De klachten kunnen verwerkt worden door een 'klachtenregistratieformulier' te gebruiken. In de hygiëncode wordt gebruik gemaakt van een klachtenregistratieformulier. Werkplan 13 is een voorbeeld van een klachtenregistratieformulier.

3.4. Registratie

Hoe wordt de diervoeder – en voedselveiligheid tijdens het transportproces geregistreerd en geverifieerd?

De verantwoordelijkheidsgebieden moeten omschreven zijn. Ook moeten alle afspraken schriftelijk worden vastgelegd. Wat betreft het vervoer is in de binnenvaart de vervoerder verantwoordelijk voor het diervoeder - en voedselveilig vervoeren van de goederen. Alle documentatie wordt vastgelegd volgens de werkplannen 14 en 15 (registratie, documentatie en verificatie). In werkplan 16 wordt de nazorg van het systeem behandeld. Beheersing van het totale systeem is gewaarborgd als de vervoerder registreert volgens alle procedures en instructies van de Hygiëncode voor de Binnenvaart.

Werkplan 14 – Registratie en documentatie

Alle gegevens dienen mede in verband met een adequate traceerbaarheid schriftelijk te worden vastgelegd. Daarnaast moeten op de werkplek instructies aanwezig zijn die beschrijven hoe men moet handelen. Met name Werkplan 2 (keuring van laadcompartimenten) en Werkplan 13 (kwaliteitsverbetering formulier) is documentatie die geregistreerd moet worden. Registratie is een wettelijke verplichting die bij het niet uitvoeren hiervan bent U in overtreding. De procedure van registratie en documentatie is vastgelegd in Werkplan 14.



Werkplan 15 – Verificatie

Verificatie is nagaan of de code wordt nageleefd. De werking van de code moet regelmatig geverifieerd worden. Door middel van onderzoek wordt nagegaan of het systeem werkt zoals het bedoeld is. Vastlegging kan geschieden door de rapporten, die volgens het aangegeven onderzoek van Werkplan 15 zijn opgesteld, te bewaren.

Dit werkplan kan een aanvullend onderdeel zijn van een externe verificateur.

Werkplan 16 – Nazorg

Deze laatste stap zorgt dat bij wijzigingen van het te vervoeren product of bij wijzigingen in het vervoersproces, het systeem aangepast kan worden. Het onderzoek van Werkplan 15 voorziet in onregelmatigheden binnen de hygiënecode. Alle wijzigingen die betrekking hebben op de diervoeder – en voedselveiligheid (zoals wettelijke regelingen) zullen door de belangenorganisatie geregistreerd worden.

Deze wijzigingen van de hygiënecode worden daarna rondgestuurd aan alle vervoerders die deze code gebruiken. De procedure voor het wijzigen van de procedures en instructies binnen de hygiënecode is vastgelegd in Werkplan 16



3.5. Overzicht werkplannen

- Werkplan 1** - Dedicated vervoer
Algemene informatie over de productgroepen die men vervoert en de eventuele bepaling van 'dedicated vervoer'.
- Werkplan 2** - Laad compartimenten Inspectie (LCI)
Informatie & Inspectie over het product en de laadcompartimenten (invulformulier)
- Werkplan 3** - Persoonlijke hygiëne
Algemene voorschriften over persoonlijke hygiëne aan boord
- Werkplan 4** - Algemene hygiëne
Algemene procedure over hygiënisch werken aan boord
- Werkplan 5** - Reiniging
Algemene schoonmaakprocedure laadcompartimenten
- Werkplan 6** - Laden
Algemene procedure voor het laden
- Werkplan 7** - Vervoeren
Algemene procedure voor het vervoer
- Werkplan 8** - Lossen
Algemene procedure voor het lossen
- Werkplan 9** - Voorgaande ladingen
Procedure voor verkrijgen "dedicated" status en hoe om te gaan met verboden en niet-ingedeelde ladingen
- Werkplan 10** - Voorgeschreven temperaturen
Procedure minimum & maximum temperaturen van de lading
- Werkplan 11** - Ladingjournaal
Registratieformulier voor ladingen.
- Werkplan 12** - Protestbrief
Procedure om protest aan te tekenen
- Werkplan 13** - Klachtenbehandeling
Procedure voor klachtenregistratie



- Werkplan 14** - Registratie en documentatie
Procedure voor registratie en documentatie
- Werkplan 15** - Verificatie
Verificatieprocedure
- Werkplan 16** - Nazorg
Procedure inzake wijzigingen hygiëncode



HACCP WERKPLAN 1a Levensmiddelen

PRODUCTEN EN PRODUCTGROEPEN

DOEL: Informatie te verschaffen over de te vervoeren producten die kan leiden tot het vaststellen van eventuele gevaren, die gevaren onderkennen en eventuele besmettingen te voorkomen. Het alleen maar vervoeren van levensmiddelen, of grondstoffen voor levensmiddelen leidt tot 'dedicated' vervoer.

SPECIALISATIES : a) VERVOER PER DROGE LADING SCHIP (BINNENVAART)
b) VERVOER PER TANKSCHIP (BINNENVAART)

SCHEEPSNAAM :

SCHIPPER :

VERKLARING : a) DAT BOVENGENOEMD SCHIP, NA EEN GRONDIGE REINIGING EN DESKUNDIGE INSPECTIE, (al meer dan 6 maanden, op zeer regelmatige basis d.w.z. minimaal enkele keren per maand) SLECHTS DIE PRODUCTEN VERVOERT DIE HIERONDER WORDEN BESCHREVEN EN DAARDOOR IN AANMERKING KOMT VOOR DE VERMELDING:
b) DAT BOVENGENOEMD TANKSCHIP VAN OORSRONG GEBOUWD, OF VOLDOENDE VERBOUWD, IS VOOR HET VERVOER VAN DIE PRODUCTEN DIE HIERONDER WORDEN BESCHREVEN EN DAARDOOR IN AANMERKING KOMT VOOR DE VERMELDING

'ALLEEN VOOR LEVENSMIDDELEN'

of woorden van gelijke strekking

PRODUCTEN : IN PRINCIPE ALLE LEVENSMIDDELEN EN GRONDSTOFFEN VOOR LEVENSMIDDELEN IN BULKLADINGEN ZOWEL IN VLOEIBARE ALS IN VASTE VORM, MET UITZONDERING VAN GEHELE LADINGEN ADDITIEVEN OF ANDERE PRODUCTEN DIE SLECHTS IN ZEER KLEINE PERCENTAGES AAN LEVENSMIDDELEN WORDEN TOEGEVOEGD.

PRODUCTNAMEN :
.....
.....

(zie Appendix 2 Levensmiddelen in de tankvaart)

SCHIPPER/EIGENAAR
(stempel + naam + handtekening)

.....

INSPECTIEBEDRIJF
(stempel + naam + handtekening)

.....



HACCP WERKPLAN 1b Diervoeder

PRODUCTEN EN PRODUCTGROEPEN

DOEL: Informatie te verschaffen over de te vervoeren producten die kan leiden tot het vaststellen van eventuele gevaren, die gevaren onderkennen en eventuele besmettingen te voorkomen. Het alleen maar vervoeren van voedermiddelen, mengvoeders en voormengsels leidt tot 'dedicated' vervoer.

SPECIALISATIES : a) VERVOER PER DROGE LADING SCHIP (BINNENVAART)
 b) VERVOER PER TANKSCHIP (BINNENVAART)

SCHEEPSNAAM :

SCHIPPER :

VERKLARING : a) DAT BOVENGENOEMD SCHIP, NA EEN GRONDIGE REINIGING EN DESKUNDIGE INSPECTIE, (al meer dan 6 maanden, op een regelmatige basis) SLECHTS DIE PRODUCTEN VERVOERT DIE HIERONDER WORDEN BESCHREVEN EN DAARDOOR IN AANMERKING KOMT VOOR DE VERMELDING:
 b) DAT BOVENGENOEMD TANKSCHIP VAN OORSPRONG GEBOUWD, OF VOLDOENDE VERBOUWD, IS VOOR HET VERVOER VAN DIE PRODUCTEN DIE HIERONDER WORDEN BESCHREVEN EN DAARDOOR IN AANMERKING KOMT VOOR DE VERMELDING:

'ALLEEN VOOR DIERVOEDER , AGRI-ONLY

of woorden van gelijke strekking

PRODUCTEN : IN PRINCIPE ALLE VOEDERMIDDELEN, MENGVOEDERS EN VOORMENGSELS IN BULKLADINGEN ZOWEL IN VLOEIBARE ALS IN VASTE VORM, MET UITZONDERING VAN GEHELE LADINGEN ADDITIEVEN OF ANDERE PRODUCTEN DIE SLECHTS IN ZEER KLEINE PERCENTAGES AAN **DIERVOEDER** WORDEN TOEGEVOEGD.

PRODUCTNAMEN :

SCHIPPER/EIGENAAR
 (stempel + naam + handtekening)

INSPECTIEBEDRIJF
 (stempel + naam + handtekening)

.....

.....



HACCP WERKPLAN 2

LCI (Loading Compartment Inspection)

(Voorbeeld met dien verstande dat alle hieronder vermelde betrokken informatie moet worden vermeld)

DOEL: Door informatie & inspectie over de staat van de laadcompartimenten tot het vaststellen van eventuele gevaren te komen en ervoor te zorgen dat deze gevaren worden onderkend en geëlimineerd.

NBR / REFERENCE: Nr / Referentie : No / Référence :		LOGO Controle organisatie	
INSTRUCTING PARTY: Opdrachtgever : Donneur d' ordre :			
NAME BARGE* / TEL: Naam schip* / telef. : Bateau* / tél. :			
PLACE OF INSPECTION : Plaats van inspectie : Lieu de l' inspection :		DESTINATION : Bestemming : Destination :	
INTENDED TO LOAD KG : Te laden gewicht : Poids à charger :		PRODUCT : Product : Produit :	
TEMPERATUUR (indien van toepassing) :			
DATE OF INSPECTION : Datum inspectie : Date d' inspection :	STARTED : Begin : Début :		COMPLETED : Einde : Fin :



			GMP-ALLOWED GMP-toegelaten GMP-admis	
PREVIOUS CARGOES* : Vorige ladingen*:	LAST / Laatste / Dernier		YES Ja / Oui	NO Nee/Non
Chargements precedents*:	2ND / 2de / 2ème		YES Ja / Oui	NO Nee/Non
	3RD / 3e / 3ème		YES Ja / Oui	NO Nee/Non
CLEANING : Reiniging :	DRY / droog / sec		YES Ja / Oui	NO Nee/Non
Nettoyage :	WITH WATER / met water / à l' eau		YES Ja / Oui	NO Nee/Non
	WATER + DETERGENT / water + detergent / eau + détergent		YES Ja / Oui	NO Nee/Non
	WATER + DETERGENT + DESINFECTIE water + detergent + desinfectie / eau + détergent + désinfection		YES Ja / Oui	NO Nee/Non

RESULTS : Bevindingen / Résultats :	EMPTY / Leeg / Vide		YES Ja / Oui	NO Nee/Non
	CLEAN / Zuiver / Propre		YES Ja / Oui	NO Nee/Non
	DRY / Droog / Sec		YES Ja / Oui	NO Nee/Non
	FREE FROM ODEUR / Geurloos / Sans odeur		YES Ja / Oui	NO Nee/Non
	FREE FROM INSECTS / Vrij van ongedierte / Exempt de vermine		YES Ja / Oui	NO Nee/Non
	FREE FROM REMNANTS OF PREVIOUS CARGOES / Vrij van vorige ladingresten / Sans restes de chargements antérieurs		YES Ja / Oui	NO Nee/Non
	VISUAL : TOTALLY INTACT AND FULLY CLOSING Visueel heel en sluitbaar / Compartiments en bon état visuel et pourvus de fermetures adéquates		YES Ja / Oui	NO Nee/Non
SOORT VERWARMING (tankschepen): stoom / warmwater / thermische olie				
FINAL RESULT : Resultaat / Résultat :	ACCEPTED FOR LOADING Goedgekeurd om te laden / Accepté à charger		YES Ja / Oui	NO Nee/Non
REMARKS / Opmerkingen / Remarques				



Name or stamp of the
Inspection Company:

Name surveyor :
Naam controleur :
Le nom de contrôleur : _____

Name of the captain
of the ship :

Naam kapitein :

Le nom de capitaine: _____

** de laatste drie bulkloadingen (laatste, voorlaatste, derde laatste) met vermelding van de tussentijdse andere niet-bulkloadingen en eventueel de vermelding agri-only*



HACCP WERKPLAN 3

PERSOONLIJKE HYGIËNE AAN BOORD

DOEL: Door persoonlijke hygiëne aan boord te voorkomen dat nadelige invloed op de voedsel – en diervoederveiligheid van de te vervoeren producten wordt uitgeoefend.

Voor persoonlijke hygiëne aan boord geldt de volgende procedure:

1. Zowel de vervrachter als zijn personeel moeten op de hoogte zijn van de wetgeving in zake de persoonlijke hygiëne tijdens het laden, het vervoer en het lossen van diervoeder en levensmiddelen;
2. De vervrachter dient toezicht op zijn personeel en evt. derden te hebben tijdens hun werkzaamheden aan boord.
3. Persoonlijke hygiëne aan boord houdt in dat:
 - a. Personen die lijden aan de onderstaande aandoeningen, deze aandoening en de mogelijke oorzaak onmiddellijk bij de vervrachter melden en mogen niet met de lading in contact komen. Dit geldt met name voor:
 - een ziekte die via voedsel wordt overgedragen.
 - geïnfecteerde wonden, huidinfecties en huidaandoeningen
 - diarree, overgeven en geelzucht.
 - b. In laadruimten voor levensmiddelen en diervoeder is het niet toegestaan te eten, roken of drinken.
 - c. Tijdens het laden en lossen van losgestorte bulkgoederen is het niet toegestaan te eten, roken of drinken.
 - d. Personeel dat in aanraking komt met levensmiddelen of diervoeder draagt schone beschermende kleding, hoofdbedekking. Schoon schoeisel (overschoenen) als men zich in de lading moet begeven.
 - e. Personeel en derden (bijv. inspecteurs) die in aanraking komen met levensmiddelen en diervoeder, moeten maatregelen te nemen ter voorkoming van verontreiniging van levensmiddelen en diervoeder met persoonlijke bezittingen en sieraden (pennen, potloden, GSM, aanstekers, sigaretten, oorbellen, ringen etc.)



HACCP WERKPLAN 4

ALGEMENE PROCEDURE HYGIËNE

DOEL: Te voorkomen dat nadelige invloed op de diervoeder- en voedselveiligheid van de te vervoeren producten wordt uitgeoefend.

Voor de hygiëne aan boord geldt de volgende procedure:

1. Zowel de vervrachter als zijn personeel moeten op de hoogte zijn van de wetgeving in zake het hygiënisch werken tijdens het laden, het vervoer en het lossen van goederen;
2. De vervrachter dient toezicht op zijn personeel te hebben tijdens hun werkzaamheden aan boord.
3. De vervrachter neemt passende preventieve maatregelen tegen ongedierte aan boord. Zo zorgt de vervrachter voor
 - a. Goed onderhouden laadruimten en afdichtingen (kleppen, luiken);
 - b. Een goede afvoer van spoel- en hemelwater, niet toegankelijk voor plaagdieren
 - c. Een schone werkomgeving, vrij van vuil, voedsel en schuilmogelijkheden voor plaagdieren;
 - d. Een goede hygiënische werkwijze en
 - e. Een goede ontvangstcontrole (binnen de mogelijkheden die de vervrachter heeft).

In het geval van een feitelijk ongedierteprobleem (waar dan ook op het schip), zorgt de vervrachter ervoor dat een gediplomeerd plaagdierbestrijder een passend bestrijdingsplan opstelt en/of een gediplomeerd bedrijf de besmette ruimten kan uitgassen tegen schadelijke insecten. Aanwezigheid van ongedierte in de lading dient te worden gemeld aan de opdrachtgever.

4. Hygiënisch werken aan boord houdt in dat voorkomen wordt dat:
 - a. Ophoping van vuil ontstaat in de laadcompartimenten,
 - b. Verontreiniging ontstaat met voorgaande ladingen,
 - c. Verontreiniging ontstaat bij het gezamenlijk laden,
 - d. Schimmelvorming in de laadcompartimenten zit,
 - e. Verontreiniging ontstaat met de olie of het water vanuit andere compartimenten of met ballastwater,
 - f. Gebreken aan boord van het schip zijn zoals kieren en gaten waardoor ongedierte of waswater en dergelijke binnen kan komen.
 - g. Verontreiniging ontstaat met gebruikte reinigings- bestrijdings- en ontsmettingsmiddelen ten behoeve van resp. reiniging, ongediertebestrijding en desinfectie.
 - h. Huisdieren in laadcompartimenten komen waarin levensmiddelen of diervoeder zijn opgeslagen.
 - i. Verontreiniging van buitenaf ontstaat tijdens laden en lossen (weersinvloeden, vogels, vogelpoep, etc.)



HACCP WERKPLAN 5a

ALGEMENE SCHOONMAAKPROCEDURE TANKSCHEPEN

DOEL: Het voorkomen van eventuele besmettingen met voor diervoeder en levensmiddelen ongewenste bestanddelen door het goed en vakkundig schoonmaken van laadcompartimenten.

PROCEDURE

De reinigingsprocedure voor de ladingstanks van tankschepen bevat minimaal de volgende onderdelen:

- a. De laadcompartimenten worden volledig leeggemaakt;
- b. Laadcompartimenten worden gewassen met warm of koud water (zie bepalingen onder c), afhankelijk van de voorgaande lading. Hierbij geldt dat:
 - voor niet-stollende producten koud water gebruikt wordt;
 - voor stollende producten warm water gebruikt wordt.
- c. Het water wordt middels een 'butterwash-installatie', of anderszins, onder hoge druk (ca. 6 bar), in de laadcompartimenten gespoten. Dit 'waswater' wordt door een ladingspomp afgezogen en in de 'slobtanks' gepompt. Het is van groot belang dat het water waarmee transportmiddelen worden gereinigd van goede kwaliteit is (bronwater, leidingwater, proceswater). Hierbij is het belangrijk dat door de eigenaar van het transportmiddel een risico-inventarisatie wordt uitgevoerd naar het (her)gebruik van het waswater. Het water moet van zodanige kwaliteit zijn dat het geen besmetting kan veroorzaken op het te verladen product. De vervoerder kan zelf (bron-)wateronderzoek (laten) uitvoeren of analyse-uitslagen vragen van de waterleverancier van het waswater. De eventuele ladingrestanten moeten verwijderd te worden volgens de regels van het Scheepsafvalstoffenbesluit (Ship Waste Decree) en het CDNI Verdrag.
- d. Alleen 'food grade'-schoonmaakmiddelen mogen worden gebruikt. De vervoerder moet dit kunnen aantonen door technische datasheets (bijvoorbeeld MSDS - Material Safety Data Sheets). Datasheets zijn verkrijgbaar bij de leveranciers van de schoonmaakmiddelen.
- e. Na reiniging mogen er in het laadcompartiment en de leidingen geen waarneembare sporen aanwezig zijn van reinigingsmiddelen (geur, schuim, vocht etc.).
- f. De uitgevoerde reiniging dient geregistreerd te worden.



- g. Na reiniging en voor belading met levensmiddelen of diervoeder moet altijd een inspectie van de laadcompartimenten (LCI) plaats te vinden. Dit moet gebeuren door een erkend controlebedrijf (ISO 17020 of gelijkwaardig) of eigen ladinginspecteur van het bedrijf dat opdracht geeft voor het transport (producent en/of handelaar).

Voor definitie zie F 0.2 *Definitielijst*. Dit is een wettelijke verplichting voor de ladingeigenaar (opdrachtgever). Als er geen LCI plaatsvindt moet de schipper een protestbrief (WP 13) opstellen en aan de opdrachtgever sturen.

Afwijkingen op deze regels geschieden in opdracht en overleg met de ladingbelanghebbenden, maar mogen nooit leiden tot een lagere vorm van reiniging dan voorgeschreven in de Hygiënecode.

NOOT

In het geval de vervoerder melding krijgt van een microbiologische afwijking aan een voorgaande partij, dient de laadruimte bij de eerstvolgende reiniging ook gedesinfecteerd te worden met een food grade ontsmettingsmiddel. De vervoerder moet dit kunnen aantonen door technische datasheets (bijvoorbeeld MSDS). Ontsmetting vindt altijd plaats na reiniging. Er mogen na desinfectie geen sporen achterblijven van ontsmettingsmiddelen.



HACCP WERKPLAN 5b

ALGEMENE SCHOONMAAKPROCEDURE DROGE LADINGSCHEPEN

DOEL: Het voorkomen van eventuele besmettingen met voor diervoeder en levensmiddelen ongewenste bestanddelen door het goed en vakkundig schoonmaken van laadcompartimenten.

PROCEDURE

De reinigingsprocedure voor de laadcompartimenten van de droge lading schepen bevat minimaal de volgende onderdelen:

- a. De laadcompartimenten worden volledig leeggemaakt;
- b. Afhankelijk van de voorgaande lading worden de laadcompartimenten bezemschoon opgeleverd.
- c. De bezems, scheppen e.d. die voor de reiniging van de laadcompartimenten worden gebruikt, moeten schoongemaakt te worden na gebruik. Deze reiniging moet geregistreerd worden. Dit geldt met name als de bezems, scheppen e.d. ook worden gebruikt voor andere ladingen als levensmiddelen en diervoeder.
- d. Afhankelijk van de voorgaande lading worden de laadcompartimenten met detergent gereinigd en/of met water uitgespoten. Waswater en eventuele ladingrestanten moeten verwijderd te worden volgens de regels van het Scheepsafvalstoffenbesluit en het CDNI Verdrag.
- e. Alleen 'food grade'-schoonmaakmiddelen mogen worden gebruikt. De verzender moet dit kunnen aantonen door technische datasheets (bijvoorbeeld MSDS). Datasheets kunnen worden opgevraagd bij de leverancier.
- f. Na reiniging mogen er in het laadcompartiment geen waarneembare sporen aanwezig zijn van reinigingsmiddelen (geur, schuim, vocht, etc.).
- g. Als de laadcompartimenten droog zijn is het schip weer gereed voor een nieuwe belading.
- h. De uitgevoerde reiniging dient geregistreerd te worden.
- i. Na reiniging en voor belading met levensmiddelen of diervoeder dient altijd een inspectie van de laadcompartimenten (LCI) plaats te vinden. Dit moet gebeuren door een erkend controlebedrijf (ISO 17020 of gelijkwaardig) of eigen ladinginspecteur van het bedrijf dat opdracht geeft voor het transport.



Voor definitie zie F 0.2 *Definitielijst*. Dit is een wettelijke verplichting voor de ladingeigenaar (opdrachtgever). Als er geen LCI plaatsvindt moet de schipper een protestbrief (WP 13) opstellen en aan de opdrachtgever sturen.

Afwijkingen op deze regels geschieden in opdracht en overleg met de ladingbelanghebbenden, maar mogen nooit leiden tot een lagere vorm van reiniging dan voorgeschreven in deze Hygiëncode.

NOOT

In het geval de vervoerder melding krijgt van een microbiologische afwijking aan een voorgaande partij, dient de laadruimte bij de eerstvolgende reiniging ook gedesinfecteerd te worden met een food grade ontsmettingsmiddel. De vervoerder moet dit kunnen aantonen door technische datasheets (bijvoorbeeld MSDS). Ontsmetting vindt altijd plaats na reiniging. Er mogen na desinfectie geen sporen achterblijven van ontsmettingsmiddelen.



HACCP WERKPLAN 5c

ALGEMENE SCHOONMAAKPROCEDURE CONTAINER- EN STUKGOED-SCHEPEN

DOEL: Het voorkomen van eventuele besmettingen met voor diervoeder en levensmiddelen ongewenste bestanddelen door het goed en vakkundig schoonmaken van laadcompartimenten (containers en stukgoed).

PROCEDURE

Aangezien de containers gevuld en afgesloten worden aangeleverd en afgeleverd is er geen schoonmaakprocedure van toepassing op het vervoer van containers.

Verpakt stukgoed (dozen, zakgoed, IBC's, etc.) zorgt in meer of mindere mate voor een afscherming van inhoud en buitenwereld. Na verpakt stukgoed dient (onafhankelijk van de soort lading) het laadruim minimaal te worden gereinigd met water. Dit in verband met resten van de verpakking (papier, houtsplinters, metaalsplinters, stukjes touw, jute etc.) die achter kunnen blijven.

Afwijkingen op deze regels geschieden in opdracht en overleg met de ladingbelanghebbenden, maar mogen nooit leiden tot een lagere vorm van reiniging dan voorgeschreven in de Hygiënecode.



HACCP WERKPLAN 6

HACCP- PLAN voor "REINIGEN, AANVAARDING OPDRACHT EN LADEN"

DOEL: Door middel van controle en corrigerende acties ervoor zorgen dat er geen besmettingen met voor diervoeder en levensmiddelen ongewenste bestanddelen kan plaatsvinden.

SBM Nummer (proces)	Risico	Normen		Beheersmaatregel	Controle			Corrigerende actie		Documentatie - Werkplan
		Actiegrens	Afkeurgrens		Wijze	Frequentie	Verantwoording.	Wijze	Verantwoording	
SBM1 (Reinigen)	Onvoldoende reiniging met als gevolg:	Sporen (visueel, geur) van voorafgaande lading, droge vloeren van laadruimten.		Reinigen en indien nodig desinfectie van laadruimte en beladingsinstallatie en hulpmiddelen conform de voorschriften uit Appendix 1.	Organoleptische (visueel, geur) controle van laadruimte en beladingsinstallatie	Na elke reiniging	Schipper, Medewerker Binnenvaart	Opnieuw reinigen, eventueel reiniging uitbreiden (met water, levensmiddelenkwaliteit, schoonmaakmiddel) en weer controleren.	Schipper	Werkplan 5a, 5b en 5c, Appendix 1
	- Microbiële besmetting	Salmonella afwezig in 25g.								
	- Fysische verontreiniging	- Geen aantoonbare sporen van glas, metalen, plastic - Botanische zuiverheid (feed) min. 95% - Contractuele afspraken								



SBM Nummer (proces)	Risico	Normen		Beheersmaatregel	Controle			Corrigerende actie		Documentatie - Werkplan
		Actiegrens	Afkeurgrens		Wijze	Frequentie	Verantwoording.	Wijze	Verantwoording	
	- Chemische verontreiniging	Conform wettelijke normen.			LCI	Voor elke belading	Inspecteur	Opnieuw reinigen, eventueel uitgebreider en laadruimte opnieuw ter inspectie aanbieden. Bij geen inspecteur aanwezig: opdrachtgever informeren via protestbrief	Schipper	Werkplan 2 Werkplan 12
				"Dedicated" transport	Controle vrachten laatste 6 maanden	Eenmalig, bij inspectie-aanvraag	Inspecteur	Vanaf laatste "niet-dedicated" lading, nieuwe termijn van 6 maanden stellen voor hernieuwde inspectie.	Schipper	Werkplan 1a, 1b
SBM2 (Laden)	Afwijkende temperatuur met als gevolg:	Conform temperatuuroverzichten werkplan 10.		- Meten, vergelijken en registreren temperatuur bij ontvangst. * - Organoleptische controle (kleur, structuur, geur)*	Vergelijking met standaardwaarde	Elke relevante lading	Schipper, Medewerker Binnenvaart	- Belading staken - Opdrachtgever informeren - Vervolgactie in overleg met opdrachtgever. - Ongedierte bestrijden - Opmerking in ladingjournaal	Schipper	Werkplan 4 Werkplan 10a, 10b en 10c. Werkplan 11
	- Fysieke afwijkingen (kleur, geur, viscositeit)	- Conform productkenmerken volgens specificatie. - Verpompbaarheid (vetten en oliën)			Vergelijken product met vastgelegde partijgegevens					
	- Microbiologische groei	Salmonella afwezig in 25g.								



SBM Nummer (proces)	Risico	Normen		Beheersmaatregel	Controle			Corrigerende actie		Documentatie - Werkplan
		Actiegrens	Afkeurgrens		Wijze	Frequentie	Verant- woording.	Wijze	Verant- woording	
SBM3 (Laden / Lossen)	Neerslag tijdens laden / lossen met als risico:			Laadruimte en lading afschermen tegen neerslag	Toezicht op het zoveel mogelijk afdichten van laad-/losopening en laadruimte.	Bij elke vorm van neerslag	Medewerker Binnenvaart	- Verklaring van eigenaar vragen - Laden / lossen staken - Opmerking op ladingjournaal - Opdrachtgever informeren - Vervolgactie in overleg met opdrachtgever. - Lading blokkeren	Schipper	Werkplan 6 Werkplan 8 Werkplan 11
	- Fysieke schade (verhoogd vochtgehalte, verpakkingsschade)	Geen sporen van uiterlijke schade aan producten en verpakkingen								
	- Microbiologische groei	Salmonella afwezig in 25g.	Visuele beoordeling "natgeregende" partij op schimmels en condensvorming		Bij aflevering van partijen waarbij beladen heeft plaats gevonden tijdens neerslag	Schipper Medewerker Binnenvaart				

* Controle tijdens belading door de schipper is noodzakelijk, maar dit alles binnen de mogelijkheden van de schipper. De opdrachtgever/eigenaar is verantwoordelijk voor de goederen



HACCP WERKPLAN 7

HACCP PLAN voor "VERVOEREN "

DOEL: Door middel van controle en corrigerende acties ervoor zorgen dat er geen besmettingen met voor diervoeder en levens-middelen ongewenste bestanddelen kan plaatsvinden.

SBM Nummer (proces)	Risico	Normen	Beheersmaatregel	Controle			Corrigerende actie	Documentatie - Werkplan	
SBM4 (Vervoer)	Temperatuurschommeling door storing in koelapparatuur met als gevolg:		Goed functionerende koelinstallatie.	- Meting van temperatuur van betrokken lading (temperatuur moet wel uitwendig afleesbaar zijn.	Dagelijks bij gekoelde partijen. Registratie op ladingjournal	Schipper Medewerker Binnenvaart	- Lading blokkeren - Opmerking op ladingjournaal - Opdrachtgever informeren - Vervolgactie in overleg met opdrachtgever.	Schipper	Werkplan 10 a, 10b en 10 c. Werkplan 11
	- Fysieke schade (structuurschade, kleur- en geurafwijkingen, verpakkingsschade)	Geen sporen van organoleptische afwijkingen aan lading.*							
	- Microbiologische groei	Salmonella afwezig in 25g.		-Controle werking koelinstallatie	Scheepskoeling: maandelijks	Schipper			
				Koelcontainer (reefer): bij belading	Schipper Medewerker Binnenvaart	- Opdrachtgever informeren - In overleg overladen in andere container. - Opmerking op ladingjournaal - Evt. overschakelen op noodvoorzieningen.			

* Controle moet plaats vinden binnen de mogelijkheden van de schipper.



HACCP WERKPLAN 8

HACCP PLAN voor "LOSSEN"

DOEL: Door middel van controle en corrigerende acties ervoor zorgen dat er geen besmettingen met voor diervoeder en levens-middelen ongewenste bestanddelen kan plaatsvinden.

SBM Nummer (proces)	Risico	Normen	Beheersmaatregel	Controle			Corrigerende actie	Documentatie - Werkplan
SBM3 (Laden / Lossen)	Neerslag tijdens laden / lossen met als risico: - Fysieke schade (verhoogd vochtgehalte, verpakkingsschade)	Geen sporen van uiterlijke schade aan producten en verpakkingen	Laadruimte en lading afschermen tegen neerslag	Toezicht op staken laden / lossen en afdekken lading en laadruimte.	Bij elke vorm van neerslag	Medewerker Binnenvaart	- Verklaring van eigenaar vragen - Laden / lossen staken - Opmerking op ladingjournaal - Oprachtgever informeren - Vervolgactie in overleg met opdrachtgever. - Lading blokkeren	Schipper Werkplan 6 Werkplan 8 Werkplan 11
	- Microbiologische groei	Salmonella afwezig in 25g.		Visuele beoordeling "natgeregende" partij op schimmels en condensvorming	Bij aflevering van partijen waarbij beladen heeft plaats gevonden tijdens neerslag	Schipper Medewerker Binnenvaart		

* Controle tijdens het lossen en van losinstallatie en de algemene hygiënische status van de losplaats door de schipper is noodzakelijk, maar dit alles binnen de mogelijkheden van de schipper. De opdrachtgever/eigenaar/ontvanger is verantwoordelijk voor de betrokken losinstallatie.



HACCP WERKPLAN 9a TANKSCHEPEN

VOORBEREIDING “DEDICATED FOOD en/of FEED” STATUS

DOEL: Door middel van richtlijnen zorg dragen dat een “dedicated” status verkregen kan worden.

Deze richtlijnen gelden voor binnenvaartschepen die willen voldoen aan de eisen voor het verkrijgen van de status van ‘dedicated food en/of feed’ vervoer volgens Werkplan 1a

1. Richtlijn voor producten die nog een bewerkingsstap moeten ondergaan:

a) Schepen uitgerust met roestvrijstalen laadcompartimenten:

Deze schepen moeten van oorsprong gebouwd te zijn voor het vervoer van producten voor de levensmiddelen- en/of diervoederindustrie. Mochten deze schepen andere producten te hebben geladen dan producten voor de levensmiddelen- en diervoederindustrie dan moeten alle onderdelen die met de lading in contact kunnen komen te worden vervangen door materialen van roestvrij staal. Dit geldt voor de leidingen, spiralen, pompen (en eventueel zelfs de ladingcompartimenten en de ketel, indien deze niet in goede staat en/of niet goed zijn te reinigen. Dit dient te worden onderbouwd door een specifieke risicoanalyse).

b) Schepen uitgerust met ijzeren (mild steel) of gecoate laadcompartimenten:

Deze schepen moeten van oorsprong gebouwd te zijn voor het vervoer van producten voor de levensmiddelen- en/of diervoederindustrie. Mochten deze schepen andere producten hebben geladen dan producten voor de levensmiddelen- en diervoederindustrie dan komen deze schepen niet meer in aanmerking om de status van dedicated food en/of feed te krijgen, tenzij alle onderdelen die met de lading in contact kunnen komen (laadcompartimenten, leidingen, spiralen, pompen, ketel e.d.) worden vervangen door nieuwe materialen van roestvrij staal.

Let op: Dit geldt ook voor de mild steel slobtanks en/of mild steel ballasttanks als deze worden gebruikt voor het wassen van de ladingtanks.

In alle gevallen dient een zorgvuldige inspectie en bijbehorende analyse uitgevoerd te worden, door een erkend controlebedrijf (ISO17020) en een maritiem expert. Het controlebedrijf geeft na goedkeuring een vrijgavebewijs (certificaat) af en een controlerapport van de maritiem expert, dat benodigd is om de dedicated status te verkrijgen. Dit certificaat is geen LCI (visuele inspectie) maar een verklaring dat aan alle bovengenoemde eisen is voldaan.

De dedicated status ontslaat het schip niet van de gebruikelijke keuringen (LCI's) en de betrokken schoonmaakprocedures (Appendix 1).



HACCP WERKPLAN 9b DROGE LADING-SCHEPEN

PREPARATION FOR "DEDICATED FOOD and/or FEED" STATUS

DOEL: Door middel van richtlijnen zorg dragen dat een "dedicated" status verkregen kan worden.

Deze richtlijnen gelden voor schepen die willen voldoen aan de eisen voor het verkrijgen van de status van 'dedicated feed' vervoer volgens Werkplan 1b

1. Richtlijn voor producten die nog een bewerkingsstap moeten ondergaan (grondstoffen):
 - a) Schepen uitgerust met roestvrijstalen- of deugdelijk gecoate laadcompartimenten:
Na een grondige reiniging door een vakkundig bedrijf (tankcleaning) moeten de eerstvolgende zes maanden (op een regelmatige basis, minimaal enkele keren per maand) alleen neutrale producten (zie Appendix 1) vervoerd te worden..
 - b) Schepen uitgerust met ijzeren (mildsteel) of houten laadcompartimenten:
Na een grondige reiniging door een vakkundig bedrijf (tankcleaning) moeten de eerstvolgende zes maanden (op een regelmatige basis, minimaal enkele keren per maand) alleen neutrale producten (zie Appendix 1) vervoerd te worden. Na deze periode dient het schip gezandstraald en opnieuw geleverd (food grade, zie uitleg paragraaf 4.2 te worden
2. Richtlijn voor producten die verder geen bewerkingsstap meer ondergaan (eindproducten):
 - a) Schepen uitgerust met roestvrijstalen- of deugdelijk gecoate ladingcompartimenten:
Na een grondige reiniging door een vakkundig bedrijf (tankcleaning) moeten de eerstvolgende zes maanden (op een regelmatige basis, minimaal enkele keren per maand) alleen neutrale producten van plantaardige oorsprong (zie Appendix 1) vervoerd te worden. Schepen die verboden ladingen hebben vervoerd (bijv. huishoudafval) komen niet in aanmerking voor de dedicated status tenzij zij de ladingcompartimenten vervangen.
 - b) Schepen uitgerust met ijzeren (mildsteel) of houten laadcompartimenten:
Alle voorgaande ladingen moeten, voedermiddelen, mengvoeders of voormengsels zijn geweest of het schip behoort laadcompartimenten te hebben die vanaf de bouw alleen gebruikt zijn voor het vervoer van voedermiddelen, mengvoeders of voormengsels. Is hiervan afgeweken dan kan de dedicated status niet worden verkregen, tenzij zij de ladingcompartimenten vervangen.



In alle gevallen dient een zorgvuldige inspectie en bijbehorende analyse uitgevoerd te worden, door een erkend controlebedrijf (ISO17020 of gelijkwaardig). Dit bedrijf geeft na goedkeuring een vrijgavebewijs af, dat benodigd is om de dedicated status te verkrijgen.

De dedicated status ontslaat het schip niet van de gebruikelijke keuringen (LCI's) en de betrokken schoonmaakprocedures (Appendix 1).



HACCP WERKPLAN 9c DROGE LADING-SCHEPEN

VRIJGAVE NA VERVOER VERBODEN EN NIET-INGEDEELDE LADINGEN

DOEL: Door middel van richtlijnen te verhinderen dat er besmetting met voor diervoeder en levensmiddelen ongewenste voorgaande ladingen plaatsvindt.

Deze richtlijnen gelden voor binnenvaartschepen die een of niet-ingedeelde lading hebben vervoerd en vervolgens weer levensmiddelen of diervoeder willen vervoeren.

Er kunnen omstandigheden zijn waardoor een vervoerder een verboden lading of niet-ingedeelde heeft vervoerd. De gebruikelijk reinigingsprocedures (werkplan 5) volstaan in dit geval niet om het schip en de laadruimten weer vrij te geven voor het vervoer van levensmiddelen en diervoeder.

1. Komt een uitgevoerde lading voor op de lijst 'verboden voorgaande ladingen' (zie Appendix 1) dan is het schip niet meer geschikt om levensmiddelen, voedermiddelen, mengvoeders of voormengsels te vervoeren en dient het van de lijst van geaccepteerde schepen te worden verwijderd.

Na verboden ladingen kan een laadruimte volgens de volgende procedure worden vrijgegeven:

Stap 1

Een op de aard van de verboden lading toegesneden reiniging met water en food-grade reinigingsmiddel en/of food-grade desinfectiemiddel (indien van toepassing), uitgevoerd volgens een vooraf door de ondernemer uitgewerkt protocol. Alle ladingen die onder de scope van de verordening 999/2001 vallen moeten een door de bevoegde autoriteit goedgekeurde en gedocumenteerde procedure hebben en die opvolgen.

Stap 2

Beoordeling - voor rekening van de ondernemer - door een daartoe erkende controlerende instantie van de laadruimte ná uitvoering van de reiniging en desinfectie als vermeld onder stap 1. Voor definitie van controlerende instantie zie hoofdstuk 4.2 Preventie / Werkplan 2 - Laadcompartimenten Inspectie (LCI).

De controlerende instantie gaat hierbij aan de hand van het ladingsjournaal na welke voorafgaande ladingen zijn vervoerd en welke reinigingen en desinfecties zijn uitgevoerd. De laadruimte van het transportmiddel wordt vervolgens organoleptisch beoordeeld op eventueel aanwezige resten, met name op moeilijk reinigbare plaatsen. Bij elke soort van twijfel bij de controlerende instantie moeten er verdere stappen worden ondernomen (zie onderstaande opmerking).



LET OP: Deze inspectie gaat veel verder als een LCI. De risico's en ook aansprakelijkheid zijn vanwege de eventuele nadelige gevolgen van de verboden lading vele malen hoger. Als de twijfel niet kan worden weggenomen, moet worden geëist dat de ladingscompartimenten worden gezandstraald en opnieuw geleverd (food grade verf of coating). Het vrijgavebewijs moet borgen dat het schip weer gebruikt kan worden voor levensmiddelen en diervoeder. Het is geen inspectiebewijs, maar een borgingsbewijs.

Stap 3

Afgifte door de controlerende instantie van een certificaat, waaruit moet blijken of de laadruimte weer kan worden vrijgegeven voor vervoer van diervoeder en levensmiddelen.

Opmerking

Afhankelijk van de voorgaande ladingen en de resultaten van de visuele inspectie kunnen, ter beoordeling door de inspecteur van de controlerende instantie – voor rekening van de verzender- aanvullende hygiënemetingen worden verricht m.b.v. ATP-metingen en/of agar-stempels. Een andere mogelijkheid is opnieuw spoelen met daarna een analyse van het laatste spoelwater. In uiterste gevallen is het zandstralen en opnieuw verven van de ladingscompartimenten de enige optie.

In Appendix 1 zijn aanvullende werkvoorschriften m.b.t. niet-ingedeelde ladingen opgenomen.



HACCP WERKPLAN 10a

TOEGESTANE TEMPERATUREN BIJ TANKVERVOER

DOEL: Door middel van richtlijnen de producten die gevoelig zijn voor temperatuurverschillen te beschermen tegen bederf of andere voor diervoeder en levensmiddelen ongewenste processen.

Voor het laden en lossen van partijen eetbare oliën & vetten heeft de CODEX de volgende richtlijnen opgesteld inzake maximum en minimum temperaturen.

CODEX CAC/RCP 36 – 1987 (Rev. 6-2015)

Recommended international code of practice for the storage and transport of edible oils and fats in bulk:

Olie / vet	Opslag en bulkvervoer		Laden en lossen	
	Min °C	Max °C	Min °C	Max °C
Castorolie	20	25	30	35
Kokosolie	27	32	40 ⁴	45 ⁴
Kokosvetzuren	Omgeving	Omgeving	Omgeving	Omgeving
Katoenzaadolie	Omgeving	Omgeving	20	25 ¹
Visolie	20	25	25	30
Visvetzuren	Omgeving	Omgeving	Omgeving	Omgeving
Grondnotenolie	Omgeving	Omgeving	20	25 ¹
Hydrogeneerde olie	Variabel	-	Variabel	- ²
Lipideboter	38	41	50	55
Varkensvet (Lard)	40	45	50	55
Lijnzaadolie	Omgeving	Omgeving	10	20 ¹
Maïsolie	Omgeving	Omgeving	10	20 ¹
Olijfolie	Omgeving	Omgeving	10	20 ¹



¹ Er wordt erkend dat in bepaalde gevallen, de omgevingstemperatuur de aanbevolen maximale waarden zoals getoond in de tabel overschrijdt.

² Het slipsmelpunt van gehydrogeneerde oliën kan aanzienlijk verschillen, hetgeen altijd vermeld dient te worden. Het is aan te raden om – tijdens de reis – de temperatuur constant te houden op het vermelde smelpunt, en deze te verhogen vlak direct voorafgaand aan het lossen, tot een temperatuur van tussen de 10 en 15 °C boven dat punt, om te zorgen voor een schone uitlossing.

³ De slipsmeltemperatures van verschillende kwaliteiten kunnen aanzienlijk variëren en een aanpassing van de genoemde temperatuur kan nodig zijn in verband met specifieke omstandigheden.

⁴ For warmer climates, the loading and discharge temperatures for coconut oil and palm kernel oil are Min 30°C, Max 35°C or ambient temperatures

Olie / vet	Opslag en bulkvervoer		Laden en lossen	
	Min °C	Max °C	Min °C	Max °C
Palmolie	32	40	50	55
Palmoleïne	25	30	32	35
Palmstearine	40	45	60	70 ³
Palmvetzuren	Omgeving	Omgeving	Omgeving	Omgeving
Palmpitolie	27	32	40 ⁴	45 ⁴
Palmpitoleïne	25	30	30	35
Palmpitstearine	32	38	40	45
Palmpitvetzuren	Omgeving	Omgeving	Omgeving	Omgeving
Raapzaadolie	Omgeving	Omgeving	10	20 ¹
Raapvetzuren	?	?	?	?
Saffloerolie	Omgeving	Omgeving	10	20 ¹
Sesam(zaad)olie	Omgeving	Omgeving	10	20 ¹
Sheanutboter	38	41	50	55
Sojaolie	Omgeving	Omgeving	20	25 ¹
Soja/Zon/Maïsvetzuren	Omgeving	Omgeving	Omgeving	Omgeving
Zonnebloemolie	Omgeving	Omgeving	10	25 ¹
Rund/Plantaardig vet (tallow)	Omgeving (T ≤ 10 dagen)*	Omgeving (T ≤ 10 dagen)*	55	65
Rund/Plantaardig vet (tallow)	35 (T > 10 dagen)*	45 (T > 10 dagen)*	55	65

* T = journey time



¹ Er wordt erkend dat in bepaalde gevallen, de omgevingstemperatuur de aanbevolen maximale waarden zoals getoond in de tabel overschrijdt.

² Het slipsmelpunt van gehydrogeneerde oliën kan aanzienlijk verschillen, hetgeen altijd vermeld dient te worden. Het is aan te raden om – tijdens de reis – de temperatuur constant te houden op het vermelde smelpunt, en deze te verhogen vlak direct voorafgaand aan het lossen, tot een temperatuur van tussen de 10 en 15° C boven dat punt, om te zorgen voor een schone uitlossing.

³ De slipsmeltemperatures van verschillende kwaliteiten kunnen aanzienlijk variëren en een aanpassing van de genoemde temperatuur kan nodig zijn in verband met specifieke omstandigheden.

⁴ For warmer climates, the loading and discharge temperatures for coconut oil and palm kernel oil are Min 30°C, Max 35°C or ambient temperatures



HACCP WERKPLAN 10b

TOEGESTANE TEMPERATUREN BIJ DROGE LADINGVERVOER

DOEL: Door middel van richtlijnen de producten die gevoelig zijn voor temperatuur verschillen te beschermen tegen bederf of andere voor diervoeder en levensmiddelen ongewenste processen.

Voor het vervoer, het laden en het lossen van partijen levensmiddelen, grondstoffen voor levensmiddelen, voedermiddelen, mengvoeders of voormengsels is de schipper gehouden de instructies van de opdrachtgever inzake temperatuur bewaking op te volgen.

De producten moeten afgedekt te zijn tijdens het vervoer, voor zover dit niet de productkwaliteit schaadt. Indien nodig - voor behoud van de productkwaliteit - moet geventileerd worden om problemen door vochtvorming te voorkomen.

Bij elke vorm van ernstige afwijking van temperatuur dient de opdrachtgever te worden geïnformeerd c.q. te worden geraadpleegd.



HACCP WERKPLAN 10c

TOEGESTANE TEMPERATUREN BIJ CONTAINERVERVOER

DOEL: To protect products which are sensitive to temperature changes from spoilage or other processes which are undesirable for animal feed or foodstuffs by way of guidelines.

Voor het vervoer, het laden en het lossen van partijen levensmiddelen, grondstoffen voor levensmiddelen, voedermiddelen, mengvoeders of voormengsels geeft de Hygiëncode van het wegvervoer (levensmiddelen) de volgende richtlijnen inzake bewaking van temperaturen.

Het gaat hier om de **inwendige temperatuur (in °C)** in van producten.

	Wettelijke temperatuur	Adviestemperatuur
Ingevroren vruchtensappen/ijs	≤ -/ - 18 °C	≤ -/ - 20 °C
Bevroren vis	≤ -/ - 18 °C	≤ -/ - 20 °C
Ingevroren boter & andere vetten	≤ -/ - 18 °C	≤ -/ - 20 °C
Ingevroren vlees	≤ -/ - 18 °C	≤ -/ - 20 °C
Andere ingevroren levensmiddelen	≤ -/ - 18 °C	≤ -/ - 20 °C
Melkproducten	≤ 7 °C	≤ 4 °C
Gevogelte & Konijn	≤ 4 °C	-/ - 2 - 4 °C
Vis, weekdieren, schelpdieren	≤ 4 °C	in smeltend ijs (-/ - 0 °C)
Vlees	≤ 7 °C	≤ 4 °C
Vleeswaren	≤ 7 °C	≤ 4 °C

INSTRUCTIONS RELATING TO MAXIMUM AND MINIMUM TEMPERATURE
AND POSSIBLE MAXIMUM PERIODS OF TRANSPORT

(with respect to storage life)

WILL BE OBTAINED FROM THE CLIENT.

DEVIATIONS FROM THIS MUST ALWAYS BE REPORTED
TO THE CLIENT.



HACCP WERKPLAN 11

LADINGJOURNAAL

(Voorbeeld met dien verstande dat alle hieronder vermelde betrokken informatie moet worden vermeld)

DOEL: Door middel van registratie van ladingen effectief vervoerde ladingen kunnen traceren.

Naam schip:				
Europnummer:				
Laaddatum:		Product:		
Hoeveelheid:		Temperatuur (indien vloeibaar en/of gekoeld):	Bij belading: Tijdens transport: Bij aflevering:	
Ruimen – aantal / nrs:			Ongedierte vrij	
Leeg	Schoon	Droog	Geurloos	Geen ladings- restanten
Opdrachtgever/ bevrachter			Van:	Naar:
LCI ontvangen ja/nee*:	LCI nummer:		Datum leegkomst:	Uitgevoerde reiniging:
Opmerkingen / bijzonderheden / afwijkingen				

* Cross out what does not apply



HACCP WERKPLAN 12

PROTESTBRIEF inzake diervoeder – en voedselveiligheidscontroles

(Voorbeeld met dien verstande dat alle hieronder vermelde betrokken informatie moet worden vermeld)

DOEL: Door overige partijen te wijzen op het diervoeder – en voedselveiligheidsrisico van niet gecontroleerde handelingen kunnen gevaren vermeden worden.

PROTESTBRIEF

DATUM :

AAN :

VAN :

BETREFT : **Binnenvaartschip** :
Partij :
Plaats :
Ex :

L.S.,

Hierbij delen wij U mee, dat bij bovengenoemde belading/lossing het volgende is geconstateerd:

- Er was geen controleur aanwezig/beschikbaar.
- De te laden / lossen* vertoonde de volgende afwijking

.....

Bij voedselonveilige en/of voederonveilige afwijkingen van de goederen dient de NVWA te worden gewaarschuwd.

* Dit geschiedt in overleg met de betrokken opdrachtgever en/of eigenaar van de goederen.

- Overige afwijkingen, te weten

Wij, als eigenaar/schipper/charterer/verhuurder/huurder van het bovengenoemde schip/duwbak zijn niet aansprakelijk voor een eventuele vertraging en/of voor verschillen in de kwaliteit en/of kwantiteit van de vervoerde partij(en).

* Indien wettelijk vereist zal een voedsel- of voederonveilige situatie worden gemeld bij de betrokken autoriteit. De Nederlandse autoriteit is de NVWA en bij meldingen van onveilige situaties dient het meldingsformulier van de NVWA te worden gebruikt (zie appendix 3 Meldingsformulieren) .



HACCP WERKPLAN 13

VOORBEELD KLACHTENREGISTRATIEFORMULIER

(Voorbeeld met dien verstande dat alle hieronder vermelde betrokken informatie moet worden vermeld)

DOEL: Alle klachten en/of andere opmerkingen inzake het diervoeder – en voedselveilig vervoeren te registreren met als achterliggend doel de eventuele ongewenste situatie te verbeteren.

KLACHTENREGISTRATIEFORMULIER

Nummer :

Afzender : Datum:

Klant – leveranciersnaam :

Contactpersoon :

Functie : Tel:

OMSCHRIJVING KLACHT (inclusief veronderstelde oorzaak) Intern / Extern
.....
.....
.....

Betreft afdeling :

Boot/dossiernummer :

Registratiedatum klachtenregister :

Paraaf ontvangst klachtenregistratieformulier :

Actie uit te voeren door:

Afdeling :

BESCHRIJVING ONDERNOMEN ACTIE
.....
.....
.....

Datum actie voltooid :

Datum actie gemeld aan klant :

Paraaf :

Archiveringsdatum klachtenregister :

Paraaf ontvangst :



HACCP WERKPLAN 14

REGISTRATIE & DOCUMENTATIE

(Voorbeeld met dien verstande dat alle hieronder vermelde betrokken informatie moet worden vermeld)

DOEL:

Alle relevante documentatie van deze hygiëncode te registreren en documenteren zodat nagegaan kan worden wat er in het verleden is gebeurd.

Algemeen:

Registreren is het verzamelen van alle betrokken gegevens. Niet alleen de afgesproken procedures maar vooral ook de overige gegevens zoals de keuringen van de schepen, het bemonsteren en de klachtenregistratie moeten goed geregistreerd worden.

Documenteren is het opnemen van alle geregistreeerde gegevens in een documentatie overzicht. Het is van groot belang dat de informatie van het diervoeder – en voedselveilig vervoeren goed wordt vastgelegd. Men kan hierbij bijvoorbeeld denken aan de keuring van de laadcompartimenten, de meetgegevens van de temperatuur en de gegevens over de voorgaande ladingen. Ook de omstandigheden tijdens de overslag en het vervoer en de informatie over de producten moeten vastgelegd te worden.

Procedure:

Voor een periode van minimaal twee jaar (tenzij anders vermeld in de nationale wetgeving) moeten de betrokken gegevens aan boord van het schip aanwezig te zijn. Bij eventuele inspecties moeten deze gegevens getoond en toegelicht te kunnen worden. Ook dient de vervoerder een checklijst te gebruiken waarop aangegeven wordt welke procedures bij een bepaalde reis zijn gebruikt.

Deze procedures zijn:

- Werkplan 3,4 - hygiëne
- Werkplan 5 - reiniging laadcompartimenten
- Werkplan 6,7,8 - vervoersproces
- Werkplan 9 - voorgaande ladingen
- Werkplan 10 - minimum en maximum temperaturen
- Werkplan 15 - verificatie
- Werkplan 16 - herziening bij veranderingen (nazorg)

Wat betreft de informatie over de producten en de omstandigheden gedurende overslag en vervoer moeten de volgende documenten gebruikt te worden:

- Werkplan 1 - Informatie inzake 'dedicated' vervoer
- Werkplan 2 - keuring laadcompartimenten
- Werkplan 11 - ladingjournaal (identificatie & traceerbaarheid)
- Werkplan 12 - protestbrief
- Werkplan 13 - klachtenregistratie

Ook deze documenten moeten voor een periode van minimaal twee jaar aan boord van het schip aanwezig te zijn en getoond te kunnen worden bij een eventuele inspectie.



CHECKLIJST INZAKE GEBRUIKTE PROCEDURES

(Voorbeeld om na te gaan of alle vereisten van de Hygiëncode worden opgevolgd)

NAAM SCHIP:

SCHIPPER:

LAAD/LOSPLAATS: **DATUM:**

PRODUCTOMSCHRIJVING:

GEBRUIKTE PROCEDURES

Werkplan 3,4	- hygiëne	JA/NEE
Werkplan 5	- reiniging laadcompartimenten	JA/NEE
Werkplan 6,7,8	- vervoersproces	JA/NEE
Werkplan 9	- voorgaande ladingen	JA/NEE
Werkplan 10	- minimum & maximum temperaturen	JA/NEE
Werkplan 15	- verificatie	JA/NEE
Werkplan 16	- herziening bij veranderingen	JA/NEE

BIJZONDERHEDEN:

.....
.....
.....
.....



HACCP WERKPLAN 15

VERIFICATIE

DOEL: Na te gaan of de werkplannen van de Hygiëncode in de praktijk leiden tot diervoeder – en voedselveilig vervoer en of zij voldoen aan de wettelijke eisen.

VERIFICATIEPROCEDURE

Algemeen:

Er zijn meerdere mogelijkheden om de verificatie uit te voeren:

- De schipper/kapitein doet dit regelmatig zelf.
- De verificatie kan door een erkend controlebedrijf volgens een vastgestelde frequentie plaats vinden.
- De verificatie vindt plaats tijdens de periodieke controle van het verificatiebedrijf waarbij het schip is aangesloten (verplichte registrering in de GMP+ bedrijven database)

Te verwachten vragen:

1. Zijn de werkplannen allemaal aanwezig (16 stuks) en worden zij gebruikt.
2. Zijn de gevaren herkend en in de werkplannen opgenomen.
3. Worden de gevaren op afdoende wijze beheerst.
4. Weet de betrokken schipper voldoende van de werking en opzet van de werkplannen.
5. Worden de werkplannen (voor zover van toepassing) goed ingevuld.
6. Wordt er regelmatig afgeweken van de opzet van de werkplannen.
7. Worden de corrigerende acties altijd uitgevoerd.
8. Kennen alle medewerkers de opzet en de werking van de werkplannen.
9. Wordt de protestbrief gebruikt.
10. Wordt er bij afwijkingen gebruik gemaakt van het kwaliteitverbeteringsformulier.
11. Wordt het systeem herzien bij veranderingen van buitenaf.
12. Worden de verificaties vastgelegd en geregistreerd.



Inhoud van de werkplannen

- WP 1+2 DOEL: Informatie te verschaffen over de te vervoeren producten die kan leiden tot het vaststellen van eventuele gevaren, de gevaren onderkennen en door inspectie eventuele besmetting voorkomen.
- WP 3+4 DOEL: Door zowel persoonlijke als algemene hygiëne, aan boord te voorkomen dat nadelige invloed op de voedselveiligheid wordt uitgeoefend.
- WP 5 DOEL: Door het schoonmaken van laadcompartimenten besmettingen met voor dierenvoeding en levensmiddelen onveilige bestanddelen voorkomen.
- WP 6,7+8 DOEL: Tijdens het vervoer ervoor zorgen dat er geen besmettingen met voor dierenvoeding en levensmiddelen onveilige bestanddelen kan plaatsvinden.
- WP 9 DOEL: Om besmetting met voor dierenvoeding en levensmiddelen onveilige voorgaande ladingen te voorkomen moeten er richtlijnen te zijn die besmetting met deze voorgaande ladingen uitsluiten.
- WP 10 DOEL: Om producten die gevoelig zijn voor temperatuurverschillen te beschermen tegen bederf of andere voor dierenvoeding en levensmiddelen onveilige processen moeten er richtlijnen te zijn om dit te voorkomen.
- WP 11 DOEL: Door middel van registratie van ladingen effectief vervoerde ladingen kunnen traceren.
- WP 12 DOEL: Door te protesteren tegen afwezigheid van een controleur wordt de diervoeder – en voedselveiligheid onder de aandacht gebracht.
- WP 13 DOEL: Alle klachten en/of andere opmerkingen inzake het diervoeder – en voedselveilig vervoeren moeten geregistreerd te worden met als achterliggend doel de eventueel onveilige situatie te verbeteren.
- WP 14 DOEL: Alle relevante documentatie van deze hygiëncode dient zodanig geregistreerd en gedocumenteerd te worden dat men bij een inspectie na kan gaan wat er in het verleden is gebeurd.
- WP 15 DOEL: Na te gaan of de werkplannen van de hygiëncode in de praktijk leiden tot diervoeder – en voedselveilig vervoer. Werkplannen moeten voldoen aan de bedoeling van de wettelijke (HACCP) eisen.
- WP 16 DOEL: Het bijhouden van de (wettelijke) veranderingen in de Hygiëncode.



HACCP WERKPLAN 16

INFORMATIEVERSTREKKING BIJ HERZIENING HYGIËNECODE

(Dit werkplan wordt uitgevoerd door de houder van de Hygiënecode)

DOEL: Bij wijzigingen in het te vervoeren product of in het vervoersproces of bij wettelijke aanpassingen de Hygiënecode zodanig aanpassen dat alle betrokkenen tijdig op de hoogte worden gesteld.

Algemeen:

Veranderingen kunnen zich in vele vormen aandienen zoals bijvoorbeeld in:

- Samenstelling en herkomst van de producten
- Fabrieksaanpassingen
- Procesmethodes of gedeelten daarvan
- Omgevingsfactoren
- Schoonmaakprocedures
- Typen landtanks
- Opslag- en overslagcondities
- Wettelijke regelingen
- Kwaliteitseisen

Mochten er zich veranderingen voordoen die betrekking hebben op de dieren – en voedselveiligheid dan moeten deze wijzigingen zo snel mogelijk aan de gebruikers te worden meegedeeld. Met name van veranderingen van wettelijke regelingen moeten zij tijdig op de hoogte gebracht te worden.

Procedure:

1. Onderhoud van de hygiënecode wordt uitgevoerd door het GMP+ International in overleg met de belangenorganisaties.
2. Elke structurele wijziging wordt voor alle betrokkenen ter beschikking gesteld.
3. Alle wijzigingen in wettelijke regelingen worden aan de gebruikers van de hygiënecode medegedeeld.



APPENDIX 1

LADINGENLIJST VOORGAANDE LADINGEN EN REINIGINGSREGIMES

Met betrekking tot reiniging en desinfectie kunnen vier basisprincipes worden onderscheiden. De vastgestelde reinigingsregimes staan voor de minimaal noodzakelijke reiniging. Indien het laadcompartiment na de betreffende reiniging niet schoon is, moet er extra reiniging plaatsvinden. De vier basisprincipes voor reiniging zijn:

Reinigingsregime	Reinigingsmethode
A	Droog reinigen
B	Reiniging met water
C	Reiniging met water en reinigingsmiddel (Alleen reinigingsmiddelen van levensmiddelenkwaliteit (food grade) mogen gebruikt worden)
D	Reiniging en desinfectie (Alleen reinigingsmiddelen en ontsmettingsmiddelen van levensmiddelenkwaliteit (food grade) mogen gebruikt worden)

Minimaal moet het in deze appendix vermelde reinigingsregime worden toegepast. De LCI kan echter een strenger reinigingsregime vereisen, voordat het laadcompartiment wordt vrijgegeven voor belading met levensmiddelen en diervoeder, maar nooit een milder reinigingsregime.

Let op:

Indien een product niet is opgenomen in één van de ladingscategorieën in deze bijlage, raadpleeg dan de International Database Transport for Feed van het GMP+ Feed Certification Scheme (www.gmpplus.org).

Als het product verboden is voor wegtransport of daar ook niet voorkomt, is het verboden voor de binnenvaart. Indien het product is gecategoriseerd als minimaal reinigingsregime A, B, C of D, mag het product worden getransporteerd, mits na het transport het vereiste reinigingsregime wordt toegepast.

**VERBODEN VOORGAANDE LADINGEN**

- Asbest of asbest bevattende materialen.
- Dierlijke mest
- Gebaggerde grond (baggerspecie) die gevaarlijke stoffen bevat (Euralcode 170505)
- Glasafval is verboden in schepen met houten laadbodem. Glasafval toegelaten in schepen met stalen laadbodem indien het glas is uitgewassen.
- Hoogovengranulaat, asfaltgranulaat
- Hout, houtsnippers of zaagsel dat met houtbewerkingsmateriaal is bewerkt.
- Huishoudelijk afval.
- Met looistoffen behandelde huiden en afval daarvan.
- Metaalschroten en draaisels (die niet ontvet, gewassen en gedroogd zijn).
- Minerale klei die is gebruikt voor detoxificatie.
- Onbehandelde voedselresten
- POME (afvalwater van (palm)oliefabrieken)
- Radioactief materiaal.
- Rioolslib.
- Slachtafval
- Slib van waterzuiveringsinrichtingen.
- Stookolie (vervoerd met tankschepen)
- Toxische oxidatie materialen en verpakkingsmateriaal hiervan.
- Tuinaarde/potgrond bemest met dierlijke materiaal.
- Verpakkingsmateriaal afkomstig van producten vanuit de levensmiddelenindustrie.
- Vloeibare chemische producten (vervoerd met tankschepen)
- Zaaizaad, plantgoed af ander plantaardig teeltmateriaal dat behandeld is met fytofarmaceutische producten.
- Zaden behandeld met toxische stoffen.

- Verwerkte dierlijke eiwitten zoals bedoeld in de van toepassing zijnde wet- en regelgeving (Vo. (EG) nr. 999/2001). Vrijgave van laadruimte voor vervoer van diervoeder dient plaats te vinden door de bevoegde autoriteit. De wijze waarop dit plaatsvindt, wordt bepaald door de bevoegde autoriteit van het land waar de ondernemer is gevestigd.

(Voorbeelden van verwerkte dierlijke eiwitten zijn: vleesbeendermeel, dierenmeel, beendermeel, bloedmeel, gedroogd plasma en andere bloedproducten, gehydrolyseerde eiwitten (indien afkomstig van herkauwers), hoefmeel, horenmeel, pluimveemeel, pluimveeslachtafvalmeel, verenmeel, vetkanen, vismeel, visperssap, dicalciumfosfaat (dierlijk onder Vo. (EG) nr. 56/2013), gelatine (afkomstig van herkauwers) en alle andere vergelijkbare producten inbegrepen mengsels, diervoeder, toevoegingsmiddelen en voormengsels die dergelijke producten bevatten).



MATERIAAL MET MICROBIOLOGISCH RISICO	
Reinigingsregime	Producten
D	Spoorgrind
D	Microbiologisch besmette producten (salmonella, schimmels)
D	Voedermiddelen van dierlijke oorsprong, niet behorend tot de verboden voorgaande ladingen. <i>(Voorbeelden van voedermiddelen van dierlijke oorsprong zijn melk- en melkproducten, ei- en eiproducten en dierlijke vetten). Reiniging en desinfectie dient plaats te vinden volgens de van toepassing zijnde wet- en regelgeving (Vo. (EG) 1069/2009 en Vo. (EU) 142/2011)</i>

MATERIALEN MET FYSISCH EN/OF CHEMISCH RISICO	
Reinigingsregime	Producten
B	Alumina (aluminaat klinkers)
B	Ammoniumnitraat
B	Anhydriet (zandcement)
B	Autobanden
B	Bariet (spaat)
B	Basalt
B	Bauxiet (ruw +gecalcineerd)
B	Bentonite
B	Biomassa
B	Bodemas, bodemslakken (Euralcode 190112)
B	Boomschors en houtsnippers (onbewerkt)
B	Borax
B	Calciumammoniumnitraat (CAN)
B	Cement (portland)
B	China clay
B	Containers
B	Damwanden
B	Di-ammoniumfosfaat (DAP)
B	Ferro – en non-ferrometalen (droog, vetloos, proper)
B	Ferrolegeringen(ferromangaan, ferrochrome, ferronikkel, etc)
B	Fosfaat
B	Gehygiëniseerde dierlijke mest
B	Gewassen glasafval – indien vervoerd in vaartuigen met een stalen laadbodem
B	Gips (natuur)
B	Graniet



MATERIALEN MET FYSISCH EN/OF CHEMISCH RISICO	
Reinigings-regime	Producten
B	Grind (niet verontreinigd)
B	Hoogovenslakken
B	Houtpellets
B	IJzererts
B	IJzerertspellets
B	Ilmeniet (titaanijzererts)
B	Kali
B	Kalk (gewone metselkalk)
B	Kalkammonsalpeter KAS
B	Kaoline (china clay)
B	Klei (chamotte)
B	Kwarts
B	Magnesiumsalpeter MAS
B	Magnesiet
B	Mijnsteen
B	Minerale zanden (rutiel, zircon, nepheline) .
B	Mono- ammoniumfosfaat (MAP)
B	Mucola (kunstmest)
B	Nutramon (kunstmest)
B	Oud papier
B	Piekijzer (ferro)
B	Potas (kaliumcarbonaat)
B	Potgrond (groencompost)
B	Pyriet (ijzererts, zwavelerts)
B	Run-of-Pile (ROP) (kunstmest)
B	Spaat, Spaten
B	Steenslag (tilrood)
B	Stukgoed (verpakt in kratten, kisten, balen, zakken, big bags)
B	Talk (di-calciumfosfaat uit natuurlijke kalk)
B	Toonaarde
B	Turf (tuin)
B	Ureum (Kunstmest)
B	Vliegias (nat)
B	Vloespaat
B	Zand(bouw) (niet verontreinigd)
B	Zwavel
B	Zwavelzuuramoniak



MATERIALEN MET FYSISCH EN/OF CHEMISCH RISICO	
Reinigings-regime	Producten
C	Ammoniumsulfaat
C	Antraciet
C	Bodemas, bodemslakken (Euralcode 190111)
C	Bruinkool (briketten)
C	Cokes
C	Extraciet (eierkolen)
C	Ferro- en non-ferrometalen (ingevet en/of geölied)
C	Gebaggerde grond (baggerspecie) die geen gevaarlijke stoffen bevat (Euralcode 170506)
C	Potgrond (GFC groencompost)
C	Steenkolen
C	Ureum ammonium nitraat oplossing
C	Vliegas (droog) en Filler vliegas
C	Vloeibare oliën, vetten, vetzuren, (veresterde) zure oliën, glycerine/lecithinen van plantaardige oorsprong.(zie voor lijst levensmiddelen tankvaart Annex 2)
MINERALEN / METALEN / (an)ORGANISCHE STOFFEN	
B	Zout
C	Metaal/HMS-schroten (heavy metal scrap) die ontvet, gewassen en gedroogd zijn
C	Metaalschroten & draaisels (die ontvet, gewassen en gedroogd zijn)
C	Non-ferroconcentraten/ertsen(zink/lood/koper)
C	Pakketschroot
C	Petcokes
C	Potgrond bemest met chemische-meststoffen (uit cat 3)
C	Shredderschroot (metaaldelen mits deeltjesgrootte groter dan 10 mm en vetvrij-olievrij)
C	Turf



NEUTRALE MATERIALEN	
Reinigingsregime	Producten
A	(Grondstoffen voor) levensmiddelen* (zie ook Annex 2 voor tankvaart)
A	Cellulose
A	Derivaten van copra, palm, citrus, aardnoot, etc.
A	Plantaardige voedermiddelen (zoals granen)*
A	Vermiculiet (perliet)
C	Plantaardige voedermiddelen besmet met insecten (schepen met stalen bodem)
C	Plantaardige oliën en vetten besmet met voorgaande ladingen afkomstig uit zeeboten en/of landtanks (geladen in tankschepen met roestvrij stalen uitrusting zoals ladingtanks, leidingen spiralen, pompen etc.) overeenkomstig een eigen specifieke uitgevoerde risicoanalyse.
D	Plantaardige voedermiddelen besmet met insecten (schepen met houten bodem)
D	Plantaardige oliën en vatten besmet met voorgaande ladingen afkomstig uit zeeboten en/of landtanks (geladen in tank schepen met een mildsteel of gecoate uitrusting zoals ladingtanks, leidingen, spiralen, pompen etc.) overeenkomstig een eigen specifieke uitgevoerde risicoanalyse.

- * Deze productgroepen kunnen genetische gemodificeerde organismen (maïs, soja, katoenzaad, koolzaad) of allergenen (glutenhoudende granen (tarwe, rogge, haver, gerst, spelt, kamut), schaaldieren, ei, vis, grondnoten, soja, melk, noten, selderij, mosterd, sesamzaad) bevatten. Opdrachtgevers kunnen aanvullende eisen hebben met betrekking tot deze producten, wat betreft reiniging en waarborgen.



APPENDIX 2

LADINGENLIJST PRODUCTEN TE BESCHOUWEN ALS LEVENSMIDDELEN IN DE TANKVAART

(Fediol-lijst van levensmiddelen voor het transport in bulk van oliën naar of binnen de Europese Unie)

Federatie die de Europese plantaardige olie- en eiwitmeelindustrie in Europa vertegenwoordigt

Alle producten moeten van voedsel/levensmiddelenkwaliteit zijn!

- Azijnzuur
- Alcoholische dranken
- Citroenzuur
- Cacaoproducten en chocoladeproducten
- Maïskweekwater
- Ruwe, halfgeraffineerde en geraffineerde plantaardige oliën en vetten
- Eiwitpoeder
- Eigeelpoeder
- Emulgatoren
- Ethanol
- Vetzuren
- Visolie
- Vruchtensappen inclusief concentraten
- Glycerol/glycerine
- Honing
- Jams
- Melkzuur
- Reuzel en talg (met veterinair certificaat)
- Lecithine
- Vloeibare gist
- Moutextract
- Melk en melkproducten
- Paraffine
- Pectine
- Fosforzuur
- Drinkwater en gedistilleerd water
- Propyleenglycol
- Frisdranken
- Zoetstoffen, Natuurlijke en Kunstmatige
- Azijn
- Tarwemix
- Witte minerale olie



APPENDIX 3a

MELDINGSFORMULIER VOOR ONVEILIGE LEVENSMIDDELEN

[WWW.NVWA.NL](http://www.nvwa.nl)

Alleen voor Nederlandse bedrijven!!

Aangezien een schipper/scheepseigenaar nooit eigenaar van de goederen is en niet in staat is om exact te beoordelen of er sprake is een ernstig geval van besmetting, kan hij niet een melding van een onveilige situatie doen, zonder overleg met zijn opdrachtgever en/of de eigenaar van de goederen. Hij is afhankelijk van het oordeel van deze partijen inzake een eventuele melding. Hij kan wel geruchten opvangen en is dan verplicht de opdrachtgever of de eigenaar van de goederen direct in te lichten zodat deze kan onderzoeken of een officiële melding van toepassing is. In die gevallen dat een schipper/scheepseigenaar een visuele waarneming doet van een voedsel- of voederonveilige situatie en hij niet in staat is de opdrachtgever en/of eigenaar van de goederen in te lichten, is hij verplicht de betrokken instanties zoals de NVWA te waarschuwen, volgens de richtlijnen van de betrokken instelling.

Korte samenvatting inhoud Meldwijzer Onveilige levensmiddelen van de NVWA

Melden doet u via het meldingsformulier op de website van de NVWA (zie onderstaand pad). 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.
 - I. Is er mogelijk een onveilig levensmiddel in de handel gebracht , zoals vermeld in art 14 ALV ? (1) (2) (3) geen actie nodig.
 - II. Is er mogelijk sprake van een schadelijk levensmiddel ?
 - III. Melding aan de NVWA in alle gevallen door alle typen levensmiddelenbedrijven; ook indien levensmiddel nog in eigen beheer is. Bedrijf neemt de noodzakelijke maatregelen
 - IV. Heeft u het ongeschikte levensmiddel verder verhandeld, dus niet meer onder eigen beheer?
 - V. Bent u de eerst verantwoordelijke in de keten in NL?
 - VI. Melding aan de NVWA indien het bedrijf eerst verantwoordelijke in de keten in NL is. Daarnaast geldt ook melden door de detailhandel in geval van een private label product. Bedrijf neemt de noodzakelijke maatregelen

Meldwijzer onveilige levensmiddelen en het meldingsformulier zijn te vinden op de website van de NVWA.

Het digitale pad is: www.nvwa.nl – eten, drinken, roken – melding onveilige levensmiddelen.



APPENDIX 3b

MELDINGSFORMULIER VOOR ONVEILIGE DIERVOEDER
WWW.NVWA.NL & (indien vereist) WWW.GMPPLUS.ORG

Aangezien een schipper/scheepseigenaar nooit eigenaar van de goederen is en niet in staat is om exact te beoordelen of er sprake is een ernstig geval van besmetting, kan hij niet een melding van een onveilige situatie doen, zonder overleg met zijn opdrachtgever en/of de eigenaar van de goederen. Hij is afhankelijk van het oordeel van deze partijen inzake een eventuele melding. Hij kan wel geruchten opvangen en is dan verplicht de opdrachtgever of de eigenaar van de goederen direct in te lichten zodat deze kan onderzoeken of een officiële melding van toepassing is. In die gevallen dat een schipper/scheepseigenaar een visuele waarneming doet van een voedsel- of voederonveilige situatie en hij niet in staat is de opdrachtgever en/of eigenaar van de goederen in te lichten, is hij verplicht de betrokken instanties zoals de NVWA te waarschuwen, volgens de richtlijnen van de betrokken instelling.

NVWA Meldingformulier schadelijke en ongeschikte diervoeder
(alleen voor Nederlandse bedrijven!)

Korte samenvatting inhoud meldingsformulier:

Melden doet u via het meldingsformulier op de website van de NVWA (zie onderstaand pad). Indien u daarnaast nog vragen heeft kunt u bellen met het Klantcontactcentrum van de NVWA 0900 - 0388
De volgende gegevens dient U daarbij aan te leveren:

gegevens van het bedrijf dat de melding verricht:

- vestigingsadres
- bedrijfsnaam
- handelsnaam (bij afwijking bedrijfsnaam)
- postcode, huisnummer en toevoeging
- straat
- plaats
- land
- telefoon
- e-mail
- inschrijfnummer KvK
- correspondentieadres
- telefoon

Meldingsformulier voor onveilige diervoeder is te vinden op de website van de NVWA.

Het digitale pad is: www.nvwa.nl – onderwerpen – diervoeder – melden onveilige diervoeder – formulier melden onveilige diervoeder.



Indien GMP+ gecertificeerd: GMP+ Meldingformulier schadelijke en ongeschikte diervoeder

Aangezien een schipper/scheepseigenaar nooit eigenaar van de goederen is en niet in staat is om exact te beoordelen of er sprake is een ernstig geval van besmetting, kan hij niet een melding van een onveilige situatie doen, zonder overleg met zijn opdrachtgever en/of de eigenaar van de goederen. Hij is afhankelijk van het oordeel van deze partijen inzake een eventuele melding. Hij kan wel geruchten opvangen en is dan verplicht de opdrachtgever of de eigenaar van de goederen direct in te lichten zodat deze kan onderzoeken of een officiële melding van toepassing is.

In die gevallen dat een schipper/scheepseigenaar een visuele waarneming doet van een voedsel- of voederonveilige situatie en hij niet in staat is de opdrachtgever en/of eigenaar van de goederen in te lichten, is hij verplicht naast de betrokken instanties zoals de NVWA, ook het GMP+ International te waarschuwen, volgens de richtlijnen van de betrokken instellingen.

Melden doet U via het meldingsformulier op de website van de GMP+ International (zie onderstaand pad). Indien u daarnaast nog vragen heeft kunt u bellen met het speciaal EWS telefoonnummer GMP+ International (zie website www.gmpplus.org)

Het digitale pad is: www.gmpplus.org – early warning system – meldingsformulier.

Procedure

1. Signaleert U een (mogelijk) onveilig diervoeder? Meld het bij GMP+ International via het Meldingsformulier. GMP+ International onderzoekt het gevaar voor eventuele vervolgschade in de keten.
2. Hoe doet U een EWS melding?
Met behulp van de beslisboom aan de linkerkant van de pagina op de website van GMP+ kunt u beoordelen of er sprake is van een dreigende situatie. Daarna kunt u gebruik maken van het EWS formulier dat u ook aan de linkerkant van de pagina kunt vinden.
3. Via dit EWS-meldformulier kunt u risico's en (dreigende) calamiteiten in diervoeder melden. Na het insturen maakt GMP+ International een eerste inschatting. Indien nodig neemt GMP+ International contact met u op of er eventueel een waarschuwing in de keten moet worden gegeven.
4. In deze waarschuwingen wordt het betrokken product (generieke naam), de ongewenste stof(fen) en de gemeten waarde(n) genoemd, evenals het land van oorsprong. Details van het bedrijf in kwestie worden nooit gepubliceerd.
5. Ook wanneer een situatie onder controle is, kan GMP+ International alsnog besluiten tot het publiceren van een waarschuwing. Dit stelt gecertificeerde bedrijven in staat te leren van andere situaties, zodat vergelijkbare gevallen in de toekomst voorkomen kunnen worden.

Korte samenvatting inhoud meldingsformulier:

- gegevens van het bedrijf dat de melding verricht:
- informatie over het meldende bedrijf
- aard van de onregelmatigheid
- productinformatie
- oorsprong van het product
- bekendheid met eventuele monsternamen en/of analyses
- communicatie inzake de onregelmatigheid
- van belang zijnde documentatie



Feed Support Products

Dat was veel informatie om te verwerken en je zou je kunnen afvragen, wat is de volgende stap? Gelukkig kunnen wij hierbij ondersteuning bieden aan onze GMP+ Community. We bieden ondersteuning door middel van verschillende tools en begeleiding, maar omdat elk bedrijf een gedeelde verantwoordelijkheid heeft voor voederveiligheid, kunnen maatwerkoplossingen niet worden geboden. We helpen echter wel door voorwaarden uit te leggen en achtergrondinformatie te geven over de voorwaarden.

We hebben diverse support materialen ontwikkeld voor de GMP+ Community. Deze bevatten verschillende tools, variërend van documenten met veelgestelde vragen (FAQ) tot webinars en evenementen.

Ondersteunend materiaal met betrekking tot dit document (richtlijnen en FAQ's)

GMP+ heeft documenten beschikbaar gesteld die een leidraad geven bij de GMP+ voorwaarden zoals vastgelegd in de module GMP+ FSA en FRA. Deze documenten geven voorbeelden, antwoorden op veel gestelde vragen of achtergrondinformatie.

Vind onze Feed Support Products hier:

Guidelines

Meer informatie: <https://gmpplus.org/nl/feed-certification-scheme-2020/gmp-fsa-fra-certification/support/>

At GMP+ International, we believe everybody, no matter who they are or where they live, should have access to safe food.

GMP+ International

Braillelaan 9

2289 CL Rijswijk

The Netherlands

t. +31 (0)70 – 307 41 20 (Office)

+31 (0)70 – 307 41 44 (Help Desk)

e. info@gmpplus.org

Disclaimer:

Deze publicatie is vastgesteld om belangstellenden te informeren over GMP+ normen. De publicatie wordt regelmatig geactualiseerd. GMP+ International B.V. is niet aansprakelijk voor eventuele onvolkomenheden in deze publicatie.

© GMP+ International B.V.

Alle rechten voorbehouden. De informatie uit deze publicatie mag worden geraadpleegd op het scherm, gedownload en geprint, mits dit gebeurt voor eigen, niet-commercieel gebruik. Voor ieder ander gewenst gebruik dient vooraf schriftelijke toestemming van GMP+ International B.V. te worden verkregen.