



Kust- en Binnenvaart

GMP+ B 4.3

Versie NL: 1 juli 2018

GMP+ Feed Certification scheme



Historie van het document

Revisie nr./ Datum van goed- keuring	Wijziging	Heeft betrekking op	Uiterste implementatie- datum
0.0 / 09-2010	Voorgaande versies zijn te raadplegen bij Historie		01-01-2011
0.1 / 09-2011			01-01-2012
1.0 / 11-2012			01-03-2013
1.0 / 06-2014	Redactionele wijzigingen: Alle redactionele wijzigingen zijn opgenomen in een factsheet	gehele document	01-01-2015
	Al het transport via binnenvaart, inclusief kustvaart, dient gecertificeerd te zijn.	1.3	01-01-2016
	Verduidelijking: De werkplannen in de GMP+ B4.3-standaard met betrekking tot registraties van veilig diervoeder, zijn slechts ter illustratie. Verladers mogen hun eigen indeling gebruiken, zolang alle verplichte gegevens worden vastgelegd.	4	01-01-2015
	Verwijzing naar een verkeerd / niet bestaande paragraaf is gecorrigeerd.	4.2 4.3	01-01-2015
	Verduidelijking: de reeds bestaande voorwaarde dat reinigingsmiddelen en desinfecterende middelen van levensmiddelenkwaliteit moeten zijn, is toegevoegd aan alle van toepassing zijnde werkplannen.	Gehele document	01-01-2015
	De reeds bestaande voorwaarde dat ten minste het reinigingsbeleid zoals genoemd in Annex 1 moet worden toegepast door de verlader, en dat dit gecontroleerd dient te worden door de LCI-inspecteur, is benadrukt.	Annex 1	01-01-2015
2.0 / 11-2015	Toelichting: De bestaande voorwaarde dat het glasafval uitgewassen dient te worden is duidelijker verwoord.	Annex 1	01-07-2016
3.0 / 05-2018	Laadruimte moet leeg zijn voor GMP+ B4.3-verificatie.	1.6	01.07.2019

Redactionele opmerking:

Alle wijzigingen in deze versie van het document zijn zichtbaar gemaakt. Dit is hoe u:

- ~~Nieuwe tekst~~
- ~~Oude tekst~~

kunt herkennen.

De wijzigingen moeten door de deelnemer uiterlijk op de uiterste implementatie datum worden geïmplementeerd.

INHOUDSOPGAVE

1	INLEIDING	4
1.1	ALGEMEEN.....	4
1.2	STRUCTUUR VAN HET GMP+ FEED CERTIFICATION SCHEME.....	4
1.3	SCOPE EN TOEPASSING VAN DEZE STANDAARD	5
1.4	DE STRUCTUUR VAN DEZE STANDAARD	7
1.5	UITSLUITING VAN EISEN.....	7
1.6	CERTIFICATIEREGELS.....	7
2	DOELSTELLING VAN HET FEED SAFETY MANAGEMENT SYSTEM	8
3	NEDERLANDSE HYGIËNECODE.....	9
3.1	WAT IS HACCP.....	9
4	WERKPLANNEN.....	12
4.1	INLEIDING	12
4.2	PREVENTIE.....	13
4.3	BEHEERSING.....	15
4.4	REGISTRATIE	16
4.5	OVERZICHT WERKPLANNEN.....	17

1 INLEIDING

1.1 Algemeen

Het GMP+ Feed Certification scheme is geïnitieerd en ontwikkeld in 1992 door de Nederlandse diervoederindustrie als reactie op verschillende ernstige en minder ernstige incidenten met betrekking tot de besmetting van voedermiddelen. Het werd in eerste instantie opgezet als een nationaal schema, maar is uitgegroeid tot een internationaal schema dat wordt beheerd door GMP+ International in samenwerking met verschillende internationale belanghebbenden.

Hoewel het GMP+ Feed Certification scheme is ontstaan vanuit het perspectief van de veiligheid van diervoeder, is in 2013 de eerste standaard voor verantwoord diervoeder gepubliceerd. Daartoe zijn twee modules ontwikkeld; GMP+ Feed Safety Assurance (gericht op diervoederveiligheid) en GMP+ Feed Responsibility Assurance (gericht op verantwoord diervoeder).

GMP+ Feed Safety Assurance is een complete module met normen voor de waarborging van veilig diervoeder in alle schakels van de diervoederketen. Aantoonbare waarborging van veilig diervoeder geldt als een 'license to sell' in veel landen en markten en deelname aan de GMP+ FSA module kan dit uitstekend faciliteren. Op basis van praktijkbehoeften, zijn verschillende componenten geïntegreerd in de GMP+ FSA-normen, zoals voorwaarden voor een feed safety management system, voor de toepassing van HACCP-beginselen tot aan traceerbaarheid, monitoring, basisvoorwaardenprogramma's, ketenaanpak en het Early Warning System.

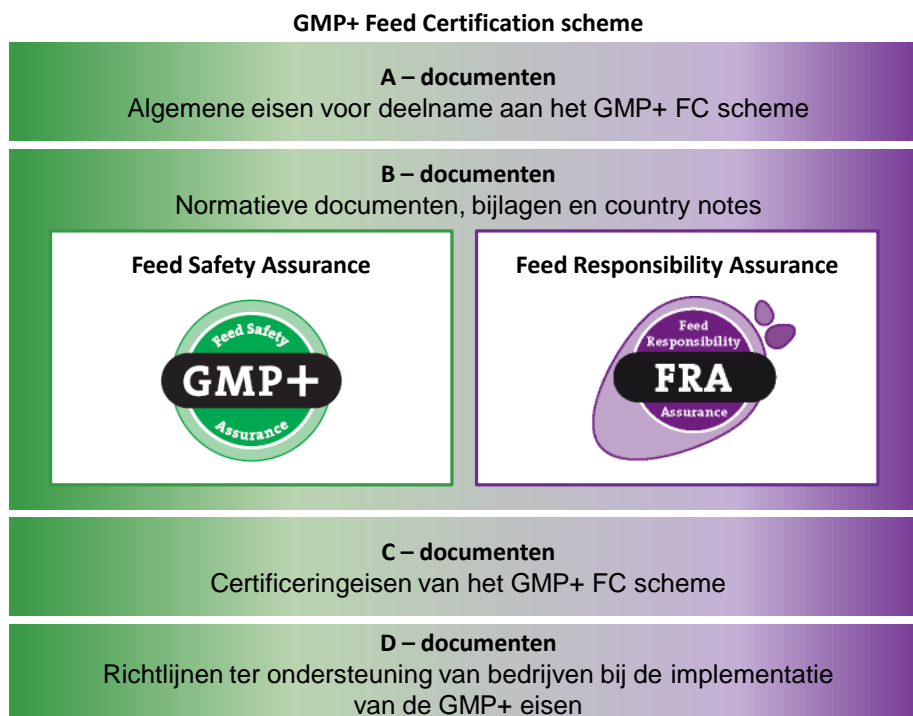
Met de ontwikkeling van de GMP+ Feed Responsibility Assurance module, reageert GMP+ International op de wensen van GMP+-deelnemers. Men verlangt van de diervoedersector dat zij op verantwoordelijkere wijze te werk gaat. Dit omvat bijvoorbeeld het inkopen van soja en vismeel die zijn geproduceerd en worden verhandeld met respect voor mensen, dieren en het milieu. Om aan te kunnen tonen dat de productie en handel op verantwoorde wijze plaatsvindt, kan een bedrijf zich laten certificeren voor de GMP+ Feed Responsibility Assurance. GMP+ International faciliteert de behoeften vanuit de markt via onafhankelijke certificering.

Samen met de partners van GMP+, definieert GMP+ International op transparante wijze voorwaarden in de Feed Certification scheme. Certificatie-instellingen kunnen zelfstandig GMP+-certificatie uitvoeren.

GMP+ International ondersteunt de GMP+ deelnemers met nuttige en praktische informatie door middel van een aantal hulpdocumenten, databases, nieuwsbrieven, vraag- en antwoordlijsten en seminars.

1.2 Structuur van het GMP+ Feed Certification scheme

De documenten in het GMP+ Feed Certification scheme zijn onderverdeeld in een aantal reeksen. De volgende pagina toont een schematische weergave van de inhoud van het GMP+ Feed Certification scheme:



Al deze documenten zijn beschikbaar via de website van GMP+ International (www.gmpplus.org).

Het onderhavige document wordt aangeduid als de standaard GMP+ B4.3 *Kust- en binnenvaart* en maakt onderdeel uit van de GMP+ FSA module.

1.3 Scope en toepassing van deze standaard

Deze standaard bevat eisen en voorwaarden voor de borging van de veiligheid van het diervoeder- en levensmiddelentransport via binnenvaart en kustvaart.

Voor de leesbaarheid van deze hygiënecode wordt in het vervolg van de code alleen gesproken over binnenvaart, waarmee zowel het vervoer over binnenwateren als het vervoer per kustvracht bedoeld worden. Indien expliciet een van beide transportmodi wordt bedoeld, zal de term “vervoer over binnenwateren” of “vervoer per kustvracht” gebruikt worden.

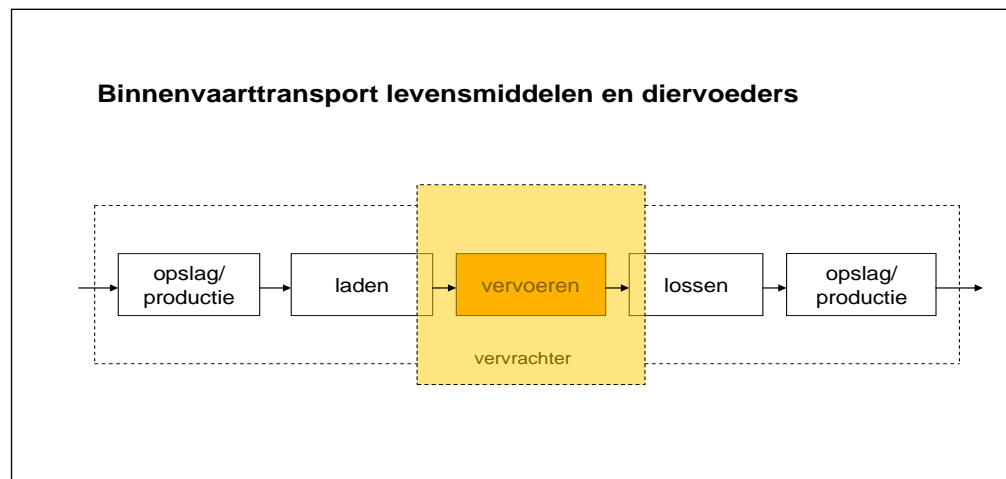
Transport via binnenwateren¹ is bepalend voor deze toepassing van deze standaard. Al het transport per schip via binnenwateren, valt binnen de scope van deze standaard, ongeacht of het transport plaatsvindt via een binnenvaartschip of een kustvaarder. Indien het transport niet wordt uitgevoerd via binnenwateren, dan wordt het vervoersmiddel (het schip) beschouwd als zeeschip, hetgeen inhoudt dat de voorwaarden van de GMP+ B4 *Transport* van toepassing zijn.

Verder worden in deze standaard de woorden ‘diervoeder’ en ‘diervoederveiligheid’ gebruikt. Indien van toepassing moet dit gelezen worden als ‘levensmiddel’ en ‘veiligheid van levensmiddelen’.

¹ Alle waterwegen binnen de kustlijn van de staat, met uitzondering van de binnenroutes die de haven verbinden met de zee.

De verantwoordelijkheid van de vervoerder die het binnenvaarttransport uitvoert, beperkt zich binnen deze hygiënecode uitsluitend tot (de dienst van) het binnenvaarttransport van levensmiddelen en diervoeders.

Dit betekent dat deze hygiënecode alleen van toepassing is op de activiteit binnenvaart en niet op overige activiteiten die mogelijk door de vervoerder worden verricht, zoals op- en overslag.



De eisen uit deze standaard zijn van toepassing op organisaties, ongeacht het type of de omvang, met activiteiten die onder de scope van deze standaard vallen. Het is niet van belang of deze activiteiten voor eigen rekening of in loondienst worden uitgevoerd.

Elke deelnemer moet de bedrijfsspecifieke gevaren met betrekking tot de veiligheid van diervoeders vast stellen, analyseren en beheersen met behulp van toepassing van de HACCP principes. Deze standaard beschrijft zo nauwkeurig mogelijk voor activiteiten en diervoederingsrediënten welke onder de reikwijdte van deze standaard vallen wat de eisen met betrekking tot verschillende risico's zijn en de bijbehorende beheersmaatregelen. Een deelnemer kan deze beheersmaatregelen in een basisvoorwaardenprogramma opnemen of deze uitvoeren als specifieke maatregelen voor het beheersen van een bepaald kritisch beheersingspunt. Deze standaard geeft ook eisen voor inspecties en controles.

Indien een deelnemer activiteiten uitvoert met diervoeders, die buiten de scope van deze standaard vallen, kan het noodzakelijk zijn een andere GMP+ standaard toe te passen in plaats van of als aanvulling op deze standaard.

Voor de exacte details wordt verwezen naar GMP+ C1 *Acceptatievoorwaarden en acceptatieprocedure certificatie instellingen*, Annex 1.

De deelnemer blijft te allen tijde verantwoordelijk voor de veiligheid van de diervoederingsrediënten en de daaraan gerelateerde activiteiten, alsook voor het controleren van naleving van de eisen. Dit moet door de deelnemer zelf te worden uitgevoerd. Door naleving van de eisen die in deze standaard worden weergegeven en door hiervoor gecertificeerd te worden kan de deelnemer de veiligheid en kwaliteit van zijn diensten of diervoederingsrediënten aan derden aantonen

Ongeacht de verplichtingen die uit deze standaard voortvloeien, dient de deelnemer alleen diervoeder in de handel te brengen of diensten m.b.t. diervoeder aan te bieden, die veilig zijn voor het dier en (indirect) voor de gebruiker van dierlijke producten.

De deelnemer mag geen diervoedingrediënten in de handel brengen die een risico voor de gezondheid van mens en dier of voor het milieu vormen.

1.4 De structuur van deze standaard

Deze standaard heeft een eigen structuur. Na twee meer algemene hoofdstukken (hoofdstuk 1 en hoofdstuk 2) wordt in hoofdstuk 3 de relatie tussen deze standaard en de Nederlandse "Hygiëncode voor Binnenvaart" uiteengezet. Deze standaard bestaat feitelijk uit deel Twee van deze hygiëncode.

Hoofdstuk 4 bestaat uit zgn. Werkplannen, die een schipper moet toepassen om aan te tonen dat hij aan de voorwaarden voldoet.

GMP+ Bijlagen (GMP+ BAxx), waar ook naar wordt verwezen, zijn aparte GMP+ documenten binnen de B-serie. Als er naar verwezen wordt, zijn ze in het kader van deze standaard van toepassing. Zie ook hoofdstuk 2.

1.5 Uitsluiting van eisen

Een eis kan voor een deelnemer de status 'niet van toepassing' hebben. Een deelnemer mag deze eisen uitsluiten. Hij dient de uitsluitingen uiteraard te motiveren en vast te leggen. De uitsluitingen mogen er in ieder geval niet toe leiden dat de deelnemer diervoeders levert die niet voldoen aan de voederveiligheid, zoals vastgelegd in de GMP+ FSA module.

Er mogen geen eisen worden uitgesloten omdat de deelnemer deze niet relevant vindt, bijv. omdat afnemers er niet om vragen of omdat het voldoen aan deze eisen geen wettelijke verplichting is, of omdat een bedrijf klein is.

1.6 Certificatieregels

Binnen het kader van GMP+ B4.3 inspectie, moet de inspecteur controleren of de laadruimte in goede technische staat is en gemaakt is van geschikte materialen die effectief kunnen worden gereinigd en onderhouden om besmetting van levensmiddelen en diervoeder te vermijden.

Om deze reden moet, voor een inspectie voor GMP+ B.4.3 Kustvaart en Binnenvaarttransport een laadruimte leeg zijn ter beoordeling.

2 Doelstelling van het Feed Safety Management System

De invoering van deze standaard heeft tot doel het opzetten van een management systeem, dat de veiligheid en kwaliteit van de diervoederproducten en diervoederdiensten borgt, zoals bepaald in de scope van deze standaard.

Deze standaard is bedoeld in overeenstemming te zijn met de van toepassing zijnde diervoederwetgeving alsmede voederveiligheidsbeginselen en normen omtrent diervoeder die algemeen geaccepteerd zijn in de diervoedersector en waar rekening mee moet worden gehouden bij de productie en levering van veilig diervoeder.

Het feed safety management systeem dient ervoor te zorgen dat aan de van toepassing zijnde wettelijke vereisten en sectorspecifieke voorwaarden wordt voldaan, evenals aan de van toepassing zijnde wettelijke, reglementaire en contractuele regelingen.

N.B.:

- Met betrekking tot de diervoederwetgeving is – bij het opstellen van deze standaard – extra aandacht besteed aan het opnemen van de betreffende voorwaarden uit de van toepassing zijnde diervoederwetgeving. Echter, het blijft de verantwoordelijkheid van de deelnemer om ervoor te zorgen dat volledig aan de desbetreffende diervoederwetgeving wordt voldaan.
- Aanvullend is – met betrekking tot de sectorvoorwaarden – in een aantal GMP+ Bijlagen (genummerd als GMP+ BAxx), een aantal sectorspecifieke normen en voorwaarden voor veilig diervoeder vastgelegd, waarvan naleving wereldwijd noodzakelijk wordt geacht voor de productie en levering van veilig diervoeder. Wanneer er in deze standaard naar zo'n GMP+ Bijlage wordt verwezen, dan wordt van de deelnemer verwacht dat deze er voor zorgt dat het vereiste feed safety management system afdoende voldoet aan deze sectorspecifieke voederveiligheidsnormen.
- Echter, het kan zijn dat zowel deze standaard als de bijlagen, niet alle sector-specifieke voederveiligheidsnormen dekken. Daarom geldt ook hier, dat het de verantwoordelijkheid van de deelnemer blijft om alle van toepassing zijnde sectorspecifieke voederveiligheidsnormen vast te stellen en ervoor te zorgen dat het feed safety management system in staat is deze te beheersen.

Certificering van het feed safety management system tegen de voorwaarden van deze standaard, garandeert niet dat wordt voldaan aan de juridische- of sectorvoorwaarden, maar toont aan dat de deelnemer een effectief feed safety management system heeft, ter realisatie en handhaving van wettelijke naleving, evenals naleving van sectorspecifieke voederveiligheidsvoorwaarden.

De deelnemer moet ook voldoen aan de van toepassing zijnde voorwaarden, zoals opgenomen in de GMP+ A - documenten.

Deze documenten zijn beschikbaar op de website van GMP+ International. (www.gmpplus.org) .

3 Nederlandse Hygiënecode

Deze standaard is goedgekeurd door de Nederlandse overheid als een Hygiënecode voor de Binnenvaart. Door deze code toe te passen laten Nederlandse bedrijven zien dat zij voldoen aan de eisen van Verordening (EC) no. 852/2004, Verordening (EC) no. 853/2004 and Verordening (EC) no. 183/2005.

De Nederlandse 'Binnenvaarcode' bestaat uit 2 delen. Deel 1 bevat de gedetailleerde wettelijke eisen. Deel 2 (deze standaard) is een werkboek dat de schipper in de praktijk kan gebruiken bij het implementeren van de eisen van de Hygiënecode.

3.1 Wat is HACCP

Een belangrijk fundament voor deze Hygiënecode is het HACCP-systeem. HACCP staat voor Hazard Analysis and Critical Control Points. In goed Nederlands en heel kort betekent dat: Analyseer de gevaren voor de diervoeder- en voedselveiligheid en beheers die gevaren. Beheersen houdt in dit geval in dat gevaren worden voorkomen of geëlimineerd of in voldoende mate worden beperkt. De voeder- en voedselveiligheid moet gewaarborgd worden vanaf de teelt tot aan de levering aan de consument. Ook bij het vervoer per binnenvaartschip.

HACCP is een onderdeel van de Europese Levensmiddelenhygiëneverordening en de Diervoederhygiëneverordening en is in de nationale wetgeving opgenomen. Deze Europese richtlijn en de nationale wetgeving bieden de mogelijkheid tot het opstellen van codes om veilig met diervoeder en levensmiddelen om te gaan. De codes zijn bedoeld voor een hele sector of bedrijfstak en zijn gebaseerd op de beginselen van HACCP. De codes worden door de overheid goedgekeurd. .

De verplichting tot HACCP geldt voor elk bedrijf dat bovenvermelde producten bereidt, verwerkt, behandelt, verpakt, vervoert, op- en overslaat, distribueert of verhandelt. Ook het vervoer per binnenvaartschip valt hieronder. De ondernemer beslist zelf of hij werkt volgens een goedgekeurde code of zelf een HACCP-systeem opzet . De overheid is in alle gevallen belast met het toezicht.

Het HACCP-systeem is een diervoeder- en voedselveiligheidssysteem met de bedoeling de diervoeder- en voedselveiligheid te waarborgen. Het systeem moet op systematische wijze de gevaren opsporen, wegnemen of op een veilige manier beheersen. De verantwoordelijkheid van de vervoerder beperkt zich tot het vervoer van de betrokken partijen. De opdrachtgever is ook verplicht te zorgen voor veilig vervoer bovenvermelde producten. De vervoerder eist daarom van hem een erkend (ISO 17020 of gelijkwaardig) controlebedrijf of een eigen ladinginspecteur van het bedrijf dat opdracht geeft voor het transport aan te stellen teneinde de afgesproken richtlijnen van de hygiënecode te inspecteren. Voor definitie zie hoofdstuk 4.2 Preventie / Werkplan 2 - Laadcompartimenten Inspectie (LCI).

Wat betekent het dat er een onderzoek naar de gevaren voor diervoeder- en voedselveiligheid gedaan moet worden?

Om te beginnen vraagt het HACCP-systeem een analyse van de gevaren en de risico's (Hazard Analysis) voor de diervoeder - en voedselveiligheid die bij het vervoer van bovenvermelde producten kunnen optreden.

Uitgangspunt is de consument. Het product dat geconsumeerd gaat worden moet veilig zijn. Het verbruik van besmette of bedorven producten kan ernstige gevolgen voor de volksgezondheid hebben en leiden tot het aansprakelijk stellen van de vrachter.

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:

- a. 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 dienen werkvoorschriften te worden opgesteld (Werkplan 5) waarin precies wordt aangegeven hoe er gereinigd is. Deze werkzaamheden dienen geregistreerd te worden (Werkplan 14).
- b. 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 vrachter 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.

4 Werkplannen

4.1 Inleiding

Diervoeders 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:

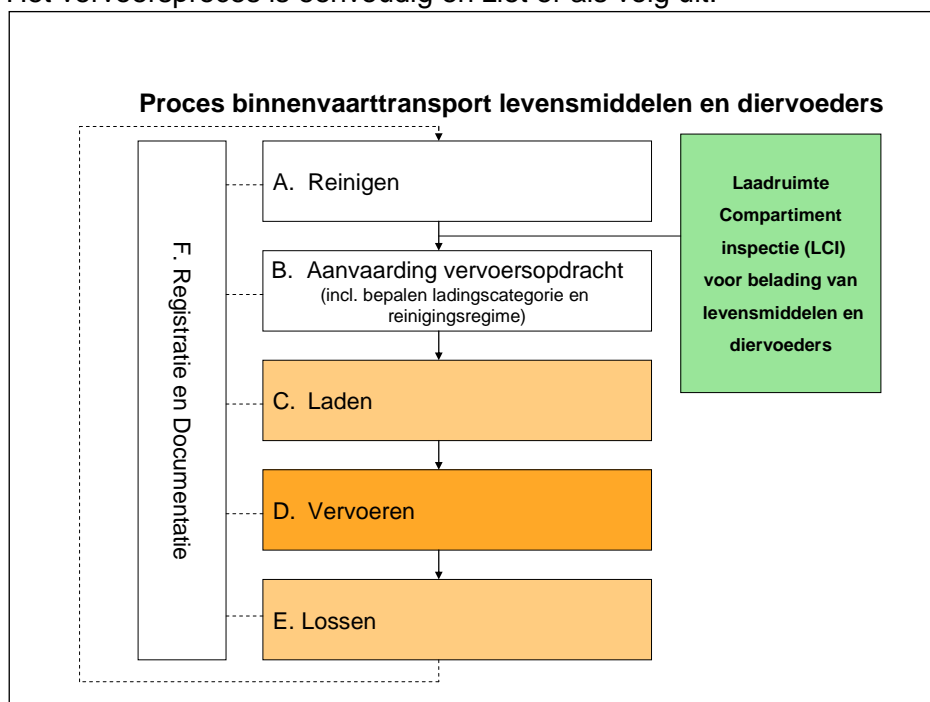
- a. Producten mogen niet van buitenaf besmet worden (besmetting door andere lading of besmetting door voorgaande lading).
- b. Producten mogen niet in een staat worden gebracht waardoor er een onveilige situatie kan ontstaan voor diervoeder of levensmiddelen (verkeerde omgeving of verkeerde temperatuur).

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 dienen 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 diervoeders 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**

4.2 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 diervoeders 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 vervrachter draagt er zorg voor dat het schip

- a. is gemaakt van geschikte materialen die, ter voorkoming van verontreiniging van levensmiddelen en diervoeders, doeltreffend kunnen worden gereinigd en onderhouden. Dit geldt in het bijzonder voor materialen en oppervlakten die direct in contact met levensmiddelen en/of diervoeders 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 vervrachter draagt er zorg voor dat:

- a. preventieve maatregelen tegen ongedierte worden genomen en, in geval van een feitelijk ongedierteprobleem, dat er een passend bestrijdingsplan wordt opgesteld en uitgevoerd.
- b. medewerkers de voorschriften voor algemene en persoonlijke hygiëne opvolgen.
- c. de laadcompartimenten schoon, volledig gelegeerd, vrij van ladingsrestanten en vrij van geur van voorafgaande ladingen zijn.
- d. de laadcompartimenten droog en/of gedroogd zijn ingeval van droge vervolgladingen.
- e. 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. 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 dienen zo geconstrueerd te zijn dat er goed en regelmatig schoongemaakt kunnen worden. Deze compartimenten dienen 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 ISO9001:2008 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 diervoeders.

Het is een wettelijke verplichting dat dit werkplan wordt gebruikt en geregistreerd voor elke lading levensmiddelen of diervoeders. Uiteraard dient de vvrachter 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 vvrachter 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 Annex 1). 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. Schoonmaakmiddelen dienen zogenaamde ‘food grade’ artikelen te zijn. Voor het schoonmaken van laadcompartimenten is Werkplan 5 opgesteld. De reiniging is een CCP.

4.3 Beheersing

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

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

De producten dienen 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), dienen 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 zo'n protestbrief.

Werkplan 13 – Klachtenbehandeling

De vervrachter 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 te weten Werkplan 13.

4.4 Registratie

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

De verantwoordelijkheidsgebieden moeten omschreven zijn. Ook moeten alle afspraken schriftelijk worden vastgelegd. Wat betreft het vervoer is in de binnenvaart de vervrachter 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 vervrachter 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 (kwaliteitsverbeteringformulier) 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.

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 hygiëncode. Alle wijzigingen die betrekking hebben op de diervoeder – en voedselveiligheid (zoals wettelijke regelingen) zullen door de belangenorganisatie geregistreerd worden. Deze wijzigingen van de hygiëncode worden daarna rondgestuurd aan alle vervoerders die deze code gebruiken. De procedure voor het wijzigen van de procedures en instructies binnen de hygiëncode is vastgelegd in Werkplan 16

4.5 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 Voedsel

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 : VERVOER PER BINNENSCHIP

SCHEEPSNAAM :

SCHIPPER :

VERKLARING : 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:

'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 :

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 : VERVOER PER BINNENSCHIP

SCHEEPSNAAM :
.....

SCHIPPER :
.....

VERKLARING : 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:

'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**

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.

LCI

NBR / REFERENCE: Nr / Referentie : No / Référence :			LOGO Controle organisatie
INSTRUCTING PARTY: Opdrachtgever : Donneur d' ordre :			
NAME BARGE* / TELEF. : 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 :	STARTED :	COMPLETED :
Datum inspectie :	Begin :	Einde :
Date d' inspection :	_ Début :	Fin :

* met vermelding van agri-only

		GMP-ALLOWED GMP-toegelaten GMP-admis	
PREVIOUS CARGOES :	LAST / Laatste / Dernier	YES Ja / Oui	NO Nee/Non
Vorige ladingen:	2ND / 2de / 2ème	YES Ja / Oui	NO Nee/Non
Chargements précédents:	3RD / 3e / 3ème	YES Ja / Oui	NO Nee/Non
CLEANING : Reiniging : Nettoyage :	DRY / droog / sec	YES Ja / Oui	NO Nee/Non
	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 + DESINFECTION 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 :	ACCEPTED FOR LOADING	YES	NO
Resultaat / Résultat :	Goedgekeurd om te laden / Accepté à charger	Ja / Oui	Nee/Non
REMARKS / Opmerkingen / Remarques			
SURVEYOR'S NAME :		THE CAPTAIN :	
De controleur / Le controleur :		De kapitein : Le capitaine :	

HACCP WERKPLAN 3**ALGEMENE PROCEDURE HYGIËNE**

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 diervoeders 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.
 - een ziekte die via voedsel wordt overgedragen.
 - geïnfecteerde wonden, huidinfecties en huidaandoeningen
 - diarree, overgeven en geelzucht.
 - b. In laadruimten voor levensmiddelen en diervoeders 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 diervoeders draagt schone beschermende kleding, hoofdbedekking en schoeisel.
 - e. Personeel en derden (bijv. inspecteurs) die in aanraking komen met levensmiddelen en diervoeders, dienen maatregelen te nemen ter voorkoming van verontreiniging van levensmiddelen en diervoeders 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.

1. Voor de hygiëne aan boord geldt de volgende procedure:
2. 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;
3. De vervrachter dient toezicht op zijn personeel te hebben tijdens hun werkzaamheden aan boord.
4. 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, zorgt de vervrachter ervoor dat een gediplomeerd plaagdierbestrijder een passend bestrijdingsplan opstelt.

5. 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 diervoeders 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, 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.
- d. Dit 'waswater' wordt door een ladingspomp afgezogen en in de 'slobtanks' gepompt.
- e. Alleen 'Food Grade'-schoonmaakmiddelen mogen worden gebruikt.
- f. Na reiniging mogen er in het laadcompartiment en de leidingen geen waarneembare sporen aanwezig zijn van reinigingsmiddelen (geur, schuim, vocht etc.).
- g. De uitgevoerde reiniging dient geregistreerd te worden.
- h. Na reiniging en voor belading met levensmiddelen of diervoeders 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 hoofdstuk 4.2 Preventie / Werkplan 2 - Laadcompartimenten Inspectie (LCI).

NOOT

In het geval de vervrachter melding krijgt van een microbiologische afwijking aan een voorgaande partij, dient de laadruimte bij de eerstvolgende reiniging ook gedesinfecteerd te worden met ontsmettingsmiddel. 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. Afhankelijk van de voorgaande lading worden de laadcompartimenten met detergent gereinigd en/of met water uitgespoten.
- d. Alleen 'Food Grade'-schoonmaakmiddelen mogen worden gebruikt.
- e. Na reiniging mogen er in het laadcompartiment geen waarneembare sporen aanwezig zijn van reinigingsmiddelen (geur, schuim, vocht, etc.).
- f. Als de laadcompartimenten droog zijn is het schip weer gereed voor een nieuwe belading.
- g. De uitgevoerde reiniging dient geregistreerd te worden.
- h. Na reiniging en voor belading met levensmiddelen of diervoeders 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 hoofdstuk 4.2 Preventie / Werkplan 2 - Laadcompartimenten Inspectie (LCI).

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 ontsmettingsmiddel. 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.

Stukgoed (dozen, zakgoed, IBC's, etc.) zorgt in meer of mindere mate voor een afscherming van inhoud en buitenwereld. Door de beschermende werking van de verpakking volstaat een veegschone en droge laadruimte.

Afwijkingen op deze regels geschieden in opdracht en overleg met de ladingbelanghebbenden.

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 Annex 1.	Organoleptische (visueel, geur) controle van laadruimte en beladings-installatie	Na elke reiniging	Schipper, Medewerker Binnenvaart	Opnieuw reinigen, eventueel reiniging uitbreiden (met water, levensmiddelenkwaliteit, schoonmaakmiddel) en weer controleren.	Schipper	Werkplan 5a, 5b en 5c, Annex 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	Verantwoor- ding.	Wijze	Verantwoor- ding	
	- Chemische ver- ontreiniging	Conform wettelijke normen.			LCI	Voor elke be- lading	Inspecteur	Opnieuw reinigen, eventueel uitgebreider en laadruimte opnieuw ter inspectie aanbie- den.	Schipper	Werkplan 2
				"Dedicated" transport	Controle vrach- ten laatste 6 maanden	Eenmalig, bij inspectie- aanvraag	Inspecteur	Vanaf laatste "niet-dedica- ted" lading, nieuwe termijn van 6 maanden stellen voor hernieuwde inspectie.	Schipper	Werkplan 1a, 1b
SBM2 (Laden)	Afwijkende tempera- tuur met als gevolg: - Fysieke afwijkingen (kleur, geur, visco- siteit) - Microbiologische groei	Conform temperatuursover- zichten werkplan 10. - Conform productkenmerken volgens specificatie. - Verpompbaarheid (vetten en oliën) Salmonella afwezig in 25g.	- Meten, vergelijken en re- gistreren temperatuur bij ontvangst. * - Organoleptische con- trole (kleur, structuur, geur)*	Vergelijking met standaard- waarde Vergelijken pro- duct met vastge- legde partijgege- vens	Elke rele- vante lading	Schipper, Me- dewerker Bin- nenvaart	- Belading staken - Opdrachtgever informeren - Vervolgactie in overleg met opdrachtgever.	Schipper	Werkplan 10a, 10b en 10c. Werkplan 11	

SBM Nummer (proces)	Risico	Normen		Beheersmaatregel	Controle			Corrigerende actie		Documentatie - Werkplan
		Actiegrens	Afkeurgrens		Wijze	Frequentie	Verantwoor- ding.	Wijze	Verantwoor- ding	
SBM3 (Laden / Los- sen)	Neerslag tijdens laden / lossen met als risico:			Laadruimte en lading af- schermen 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 la- dingjournaal - Opdrachtgever informeren	Schipper	Werkplan 6 Werkplan 8 Werkplan 11
	- Fysieke schade (ver- hoogd vochtgehalte, verpakkingsschade)	Geen sporen van uiterlijke schade aan producten en ver- pakkingen								
	- Microbiologische groei	Salmonella afwezig in 25g.	Visuele beoorde- ling "nat-gere- gende" partij op schimmels en condensvorming		Bij aflevering van partijen waarbij bela- den heeft plaats ge- vonden tij- dens neer- slag	Schipper Medewerker Binnenvaart	- Vervolgactie in overleg met opdrachtgever. - Lading blokkeren			

* 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 levensmiddelen 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: - Fysieke schade (structuurschade, kleur- en geurafwijkingen, verpakkingschade)	Geen sporen van organoleptische afwijkingen aan lading.*	Goed functionerende koelinstallatie.	- Meting van temperatuur van betrokken lading (temperatuur moet wel uitwendig afleesbaar zijn.	Dagelijks bij gekoelde partijen. Registratie op ladings-journaal	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
	- Microbiologische groei	Salmonella afwezig in 25g.		-Controle werking koelinstallatie	Scheeps-koeling: maandelijks	Schipper	- Opdrachtgever informeren - In overleg overladen op ander schip - Opmerking op lading journaal - Installatie repareren - Evt. overschakelen op noodvoorzieningen.	

SBM Nummer (proces)	Risiko	Normen	Beheersmaatregel	Controle		Corrigerende actie		Documentatie - Werkplan	
					Koelcontainer (reefer): bij be- lading	Schipper Medewerker Binnenvaart	<ul style="list-style-type: none"> - 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 levensmiddelen 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) - Microbiologische groei	Geen sporen van uiterlijke schade aan producten en verpakkingen Salmonella afwezig in 25g.	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 eigenaarsvragen - Laden / lossen staken - Opmerking op ladingjournaal - Opdrachtgever informeren - Vervolgactie in overleg met opdrachtgever. - Lading blokkeren	Schipper Werkplan 6 Werkplan 8 Werkplan 11
				Visuele beoordeling "nat-geregende" 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 Voedsel**VOORBEREIDING “DEDICATED FOOD” 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’ vervoer volgens Werkplan 1a

1. Richtlijn voor producten die nog een bewerkingsstap moeten ondergaan:
 - a) Schepen uitgerust met roestvrijstalen- of deugdelijk gecoate laadcompartimenten:
Na een grondige reiniging door een vakkundig bedrijf (tankcleaning) dienen de eerstvolgende zes maanden (op een regelmatige basis) alleen levensmiddelen, of grondstoffen voor levensmiddelen vervoerd te worden. Deze producten mogen niet direct gebruikt worden in de levensmiddelenindustrie.
 - b) Schepen uitgerust met ijzeren (mildsteel) laadcompartimenten:
Na een grondige reiniging door een vakkundig bedrijf (tankcleaning) dienen de eerstvolgende zes maanden (op een regelmatige basis) alleen grondstoffen voor levensmiddelen vervoerd te worden. Deze grondstoffen mogen niet direct gebruikt worden in de levensmiddelenindustrie. Daarna dient een analyse uit te wijzen dat er geen ladingrestanten van ladingen voor de reiniging aanwezig zijn.
2. Richtlijn voor producten die verder geen bewerkingsstap meer ondergaan:
 - a) Schepen uitgerust met roestvrijstalen- of deugdelijk gecoate ladingcompartimenten:
Na een grondige reiniging door een vakkundig bedrijf (tankcleaning) dienen de eerstvolgende zes maanden (op een regelmatige basis) alleen grondstoffen voor levensmiddelen vervoerd te worden. Deze producten mogen niet direct gebruikt worden in de levensmiddelenindustrie.
 - b) Schepen uitgerust met ijzeren (mildsteel) laadcompartimenten:
Alle voorgaande ladingen moeten levensmiddelen of grondstoffen voor levensmiddelen, zijn geweest oftewel het schip behoort laadcompartimenten te hebben die vanaf de bouw alleen gebruikt zijn voor het vervoer van levensmiddelen of grondstoffen voor levensmiddelen.

Bovengenoemde richtlijnen ontslaan het schip niet van de gebruikelijke keuring- en schoonmaakprocedures

HACCP WERKPLAN 9b Diervoeder**VOORBEREIDING “DEDICATED 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

3. Richtlijn voor producten die nog een bewerkingsstap moeten ondergaan:
 - a) Schepen uitgerust met roestvrijstalen- of deugdelijk gecoate laadcompartimenten:
Na een grondige reiniging door een vakkundig bedrijf (tankcleaning) dienen de eerstvolgende zes maanden (op een regelmatige basis) alleen grondstoffen voor voedermiddelen of voormengsels vervoerd te worden. Deze producten mogen niet direct gebruikt worden in de diervoeder – of levensmiddelenindustrie.
 - b) Schepen uitgerust met ijzeren (mildsteel) laadcompartimenten:
Na een grondige reiniging door een vakkundig bedrijf (tankcleaning) dienen de eerstvolgende zes maanden (op een regelmatige basis) alleen grondstoffen voor voedermiddelen of voormengsels vervoerd te worden. Deze grondstoffen mogen niet direct gebruikt worden in de diervoeder . Daarna dient een analyse uit te wijzen dat er geen ladingrestanten van ladingen voor de reiniging aanwezig zijn.
4. Richtlijn voor producten die verder geen bewerkingsstap meer ondergaan:
 - a) Schepen uitgerust met roestvrijstalen- of deugdelijk gecoate ladingcompartimenten:
Na een grondige reiniging door een vakkundig bedrijf (tankcleaning) dienen de eerstvolgende zes maanden (op een regelmatige basis) alleen voedermiddelen of voormengsels vervoerd te worden. Deze producten mogen niet direct gebruikt worden in de diervoederindustrie.
 - b) Schepen uitgerust met ijzeren (mildsteel) laadcompartimenten:
Alle voorgaande ladingen moeten, voedermiddelen, mengvoerders of voormengsels zijn geweest of het schip behoort laadcompartimenten te hebben die vanaf de bouw alleen gebruikt zijn voor het vervoer van , voedermiddelen, mengvoerders of voormengsels.

Bovengenoemde richtlijnen ontslaan het schip niet van de gebruikelijke keuring en schoonmaakprocedure

HACCP WERKPLAN 9c**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 diervoeders 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 diervoeders.

1. Komt een uitgevoerde lading voor op de lijst 'verboden voorgaande ladingen' (zie annex 1) dan is het schip niet meer geschikt om levensmiddelen, voeder-middelen, mengvoeders of voormengsels te vervoeren.

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 een reinigingsmiddel van levensmiddelenkwaliteit) en desinfectie met een desinfectiemiddel van levensmiddelenkwaliteit (indien van toepassing), uitgevoerd volgens een vooraf door de ondernemer uitgewerkt protocol.

Stap 2

Beoordeling - voor rekening van de ondernemer - door een daartoe erkende controlerende instantie (ISO 17020 of gelijkwaardig) 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 visueel beoordeeld op eventueel aanwezige resten, met name op moeilijk reinigbare plaatsen.

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 vervoerder- aanvullende hygiënemetingen worden verricht m.b.v. ATP-metingen of agar-stempels. Een andere mogelijkheid is een analyse van het laatste spoelwater.

In annex 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. 3-2005)

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 ⁵	45 ⁵
Kokosvetzuren	?	?	?	?
Katoenzaadolie	Omgeving	Omgeving	20	25 ²
Visolie	20	25	25	30
Visvetzuren	?	?	?	?
Grondnotenolie	Omgeving	Omgeving	20	25 ²
Hydrogenated olie	Variabel	-	Variabel	- ³
Lipideboter	38	41	50	55
Varkensvet (Lard)	40	45	50	55
Lijnzaadolie	Omgeving	Omgeving	10	20 ²
Maïsolie	Omgeving	Omgeving	10	20 ²
Olijfolie	Omgeving	Omgeving	10	20 ²

² Er wordt erkend dat in bepaalde gevallen, de omgevingstemperatuur de aanbevolen maximale waarden zoals getoond in de tabel overschrijdt.

³ Het slijpsmelpunt 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.

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 ⁴
Palmvetzuren	?	?	?	?
Palmpitolie	27	32	40 ⁵	45 ⁵
Palmpitoleïne	25	30	30	35
Palmpitstearine	32	38	40	45
Palmpitvetzuren	?	?	?	?
Raapzaadolie	Omgeving	Omgeving	10	20 ²
Raapvetzuren	?	?	?	?
Saffloerolie	Omgeving	Omgeving	10	20 ²
Sesam(zaad)olie	Omgeving	Omgeving	10	20 ²
Sheanutboter	38	41	50	55
Sojaolie	Omgeving	Omgeving	20	25 ²
Soja/Zon/Maïsvetzuren	?	?	?	?
Zonnebloemolie	Omgeving	Omgeving	10	25 ²
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 = reistijd

⁴ De slijpsmeltemperatures van verschillende kwaliteiten kunnen aanzienlijk variëren en een aanpassing van de genoemde temperatuur kan nodig zijn in verband met specifieke omstandigheden.

⁵ Bij warmere klimaten, zijn de laad- en lostemperaturen van kokosnoodolie en palmpitolie minimaal 30°C, maximaal 35°C of omgevingstemperaturen.

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 dienen 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.

HACCP WERKPLAN 10c**TOEGESTANE TEMPERATUREN BIJ CONTAINERVERVOER**

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 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

**VOORSCHRIFTEN INZAKE MAXIMUM EN MINIMUM TEMPERATUUR
EN VOOR EVENTUELE MAXIMALE TERMIJNEN VAN VERVOER
(in verband met houdbaarheid)**

KRIJGT U OP VAN DE OPDRACHTGEVER.

**AFWIJKINGEN DAAROP ZULLEN ALTIJD GEMELD MOETEN WORDEN
AAN DIE OPDRACHTGEVER.**

HACCP WERKPLAN 11**LADINGJOURNAAL**

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 ladingsrestanten
Opdrachtgever/ bevrachter			Van:	Naar:
LCI ontvangen ja/nee*:	LCI nummer:		Datum leegkomst:	Uitgevoerde reiniging:
Opmerkingen / bijzonderheden / afwijkingen				

HACCP WERKPLAN 12**PROTESTBRIEF inzake diervoeder – en voedselveiligheidscontroles**

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

LETTER OF PROTEST

DATUM :

AAN :

VAN :

BETR : **Tltr** :
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

- Overige afwijkingen, te weten

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

HACCP WERKPLAN 13

VOORBEELD KLACHTENREGISTRATIEFORMULIER

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	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**

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 dienen vastgelegd te worden.

Procedure:

Voor een periode van minimaal twee jaar (tenzij anders vermeld in de nationale wetgeving) dienen de betrokken gegevens aan boord van het schip aanwezig te zijn. Bij eventuele inspecties dienen deze gegevens getoond en toegelicht te kunnen worden. Om te controleren of alle relevante documentatie van een bepaalde reis is geregistreerd en gedocumenteerd, mag de vervoerder de checklijst inzake gebruikte procedures gebruiken.

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 dienen 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 dienen 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

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:**

Verificatie is nagaan of de code wordt nageleefd.
De verificatie zal door een erkend controlebedrijf volgens een vastgestelde frequentie plaats vinden.

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 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 diervoeding en levensmiddelen onveilige bestanddelen voorkomen.
- WP 6,7+8 DOEL: Tijdens het vervoer ervoor zorgen dat er geen besmettingen met voor diervoeding en levensmiddelen onveilige bestanddelen kan plaatsvinden.
- WP 9 DOEL: Om besmetting met voor diervoeding en levensmiddelen onveilige voorgaande ladingen te voorkomen dienen 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 diervoeding en levensmiddelen onveilige processen dienen 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 dienen 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**

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 dienen deze wijzigingen zo snel mogelijk aan de gebruikers te worden meegedeeld. Met name van veranderingen van wettelijke regelingen dienen 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.

ANNEX 1**LADINGENLIJST VOORGAANDE LADINGEN EN REINIGINGSREGIMES**

Voorafgaand aan de aanvaarding van een vervoersopdracht dient de ondernemer het reinigingsregime van de nieuwe lading vast te stellen. Voor belading dienen ook de reinigingsregimes van de voorafgaande ladingen te worden vastgesteld. Om dit te kunnen vaststellen dient de ondernemer op de hoogte te zijn van de aard van het product en de specifieke productkenmerken, waaronder de (chemische) samenstelling. Indien bij belading of tijdens het vervoer afwijkingen worden geconstateerd, dient de ondernemer corrigerende acties te nemen.

Er worden vier basisprincipes voor reiniging en desinfectie onderscheiden. Indien na de betreffende reiniging het laadcompartiment niet schoon is, dient een aanvullende reiniging plaats te vinden. 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 mogen gebruikt worden)
D	Reiniging en desinfectie (Alleen reinigingsmiddelen en ontsmettingsmiddelen van levensmiddelenkwaliteit mogen gebruikt worden)

Het toegepaste reinigingsregime moet ten minste voldoen aan het reinigingsregime dat in deze Annex is genoemd. De LCI kan daarentegen een strenger reinigingsregime vereisen voor het vrijgeven van de laadruimte voor het inladen van levensmiddelen en diervoeder.

NOOT

Wanneer een product niet is ingedeeld in een van de ladingscategorieën in deze appendix, raadpleeg dan de *International Database for Feed* van de GMP+ Feed Certification scheme (www.gmpplus.org). Indien het product verboden is voor wegtransport, of ook voor wegtransport niet is ingedeeld, is het verboden voor binnenvaart. Als het product ingedeeld is, met een voorgeschreven minimum noodzakelijke reinigingsregime mag het product worden vervoerd, mits daarna het voorgeschreven reinigingsregime wordt toepast.

VERBODEN VOORGAANDE LADINGEN

- Met looistoffen behandelde huiden en afval daarvan.
 - Zaaizaad, plantgoed af ander plantaardig teeltmateriaal dat behandeld is met fytofarmaceutische producten.
 - Hout of zaagsel dat met houtbewerkingmateriaal is bewerkt.
 - Slib van waterzuiveringsinrichtingen.
 - Huishoudelijk afval.
 - Verpakkingsmateriaal afkomstig van producten vanuit de levensmiddelenindustrie.
 - Slachtafvallen
 - Tuinaarde/potgrond bemest met dierlijke materiaal.
 - Metaalschroten en draaisels (die niet ontfet, gewassen en gedroogd zijn).
 - Toxische oxidatie materialen en verpakkingsmateriaal hiervan.
 - Radioactief materiaal.
 - Asbest of asbest bevattende materialen.
 - Minerale klei die is gebruikt voor detoxificatie.
 - Zaden behandeld met toxische stoffen.
 - Riolslib.
 - Onbehandelde voedselresten
 - Dierlijke mest
 - Glasafval is verboden in schepen met houten laadbodem. Glasafval toegelaten in schepen met stalen laadbodem indien het glas is uitgewassen
- Verwerkte dierlijke eiwitten zoals bedoeld in de van toepassing zijnde wet- en regelgeving (EU 999/2001). Vrijgave van laadruimte voor vervoer van diervoeders 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, hoefmeel, horenmeel, pluimveemeel, pluimveeslacht-afvalmeel, verenmeel, vetkanen, vismeel, visperssap, dicalciumfosfaat, gelatine en alle andere vergelijkbare producten inbegrepen mengsels, diervoeder, toevoegingsmiddelen en voormengsels die dergelijke producten bevatten).*

MATERIAAL MET MICROBIOLOGISCH RISICO

Reinigingsregime	Producten
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 (EU 1069/2009)</i>

MATERIALEN MET FYSISCH EN/OF CHEMISCH RISICO	
Reinigings-regime	Producten
B	Fosfaat
B	Kali
B	Potas
B	Zwavel
B	Zand(bouw)
B	Vliegas (nat)
B	Bodemas
B	Grind
B	Minerale zanden (rutiel, zircono, nepheline) .
B	Borax
B	Ferrolegeringen(ferromangaan, ferrochrome, ferronikkel, etc)
B	Spaten
B	Kwarts
B	Vloeispaat
B	Pyriet
B	Bariet
B	Piekijzer
B	Steenslag
B	Cement (portland)
B	Graniet
B	Basalt
B	Mijnsteen
B	Gips (natuur)
B	Anhydriet
B	Ammoniumnitraat
B	Kalkammonsalpeter KAS
B	Magnesamonsalpeter MAS
B	Mono- ammoniumfosfaat (MAP)
B	Di-ammoniumfosfaat (DAP)
B	Kaoline
B	China clay
B	Bentonite
B	Zwavelzuuramoniak
B	Kalk (gewone metselkalk)
B	Talk
B	Magnesiet
B	Bauxiet (ruw +gecalcineerd
B	Alumina
B	Turf (tuin)
B	Potgrond
B	IJzererts
B	IJzerertspellets
B	Ferro – en non-ferrometalen (droog, vetloos, proper)
B	Containers en
B	Stukgoed (kratten, kisten, balen, zakken, big bags)
B	Hoogovenslakken

MATERIALEN MET FYSISCH EN/OF CHEMISCH RISICO	
Reinigings-regime	Producten
B	Boomschors en houtsnippers.
B	Houtpellets
B	Biomassa
B	Autobanden
B	Oud papier
B	Gewassen glasafval – indien vervoerd in vaartuigen met een stalen laadbodem en indien het glas is uitgewassen
C	Steenkolen
C	Antraciet
C	Extraciet
C	Cokes
C	Ferro- en non-ferrometalen (ingevet en/of geölied)
C	Vliegias (droog)
MINERALEN / METALEN / (an)ORGANISCHE STOFFEN	
B	Zout
C	Petcokes
C	Metaalschroten & draaisels (die ontvet, gewassen en gedroogd zijn)
C	Non-ferroconcentraten/ertsen(zink/lood/koper)
C	Turf
C	Potgrond bemest met chemische-meststoffen (uit cat 3)
C	Shredderschroot (metaaldelen mits deeltjesgrootte groter dan 10 mm en vetvrij-olievrij)
C	Metaal/HMS-schroten (heavy metal scrap) die ontvet, gewassen en gedroogd zijn)
C	Pakketschroot

NEUTRALE MATERIALEN	
Reinigings-regime	Producten
A	(Grondstoffen voor) levensmiddelen*
A	Vermiculiet.
A	Cellulose
A	Derivaten van copra, palm, citrus, aardnoot, etc.
A	Plant aardige voedermiddelen*
A	Voedermiddelen van minerale herkomst
A	Oliën, vetten en vetzuren (van plantaardige herkomst)*

* 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

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.