

Nederlandse Commissie voor Bijenproducten

Basisregels hygiëne bij imkeren



Net als vroeger geniet het voedingsmiddel honing tegenwoordig veel aandacht.

Het verzamelen, inverteren en indikken van nectar is een taak van de bijen, waarop de imker heel weinig invloed op heeft. De bijen verzamelen de nectar van bloemen en extrafloralen nectarien. De honingdauw, een afscheidingsproduct van de luizen, wordt verzameld van verschillende plantendelen. Het verzamelde product is een waterige oplossing van verschillende suikersoorten. Nadat het door de bijen voldoende is ingedikt wordt het nu verkregen product honing door de bijen opgeslagen in de raten en luchtdicht verzegeld met wasdekseltjes.

De taak van de bijen is volbracht. Nu is het aan de imker om er voor te zorgen dat bij de verdere handelingen geen situaties ontstaan die de kwaliteit van de honing mogelijk nadelig kunnen beïnvloeden.

Het actuele levensmiddelen hygiëne geldt eveneens voor de productie, alsook voor de verwerking ervan. Iedere imker is verantwoordelijk voor het naleven van een hygiëneconcept, die de productie van het voedingsmiddel (in dit geval de honing) op een verantwoorde en gezonde manier waarborgt en de consument beschermt tegen een ondeugdelijk product.

Als gevolg van een onhygiënisch productieproces kan er schade ontstaan aan het product. Dat kan leiden tot gezondheidsproblemen en, in het zwaarste geval, tot een voedselvergiftiging. Inbeslagname van het waren, gerechtelijke vervolging en het sluiten van de imkerij kunnen dan de onaangename gevolgen zijn.

Door het goed doordachte controlesysteem en het strikt volgen van de hygiënemaatregelen tijdens het gehele honingwinningproces, opslag en transport kan de imker er voor zorgen dat de kwaliteit van zijn product optimaal wordt en blijft. Een hoogwaardig product is de beste reclame voor zijn imkerij.



Hygiëne van levensmiddelen

Het woord hygiëne is herleidt van de naam van de Griekse godin voor gezondheid – Hygieia. Het doel van alle voorschriften die betrekking hebben op de hygiëne van levensmiddelen is de productie van smakelijk en veilig product.



Portret van Hygieia toegeschreven aan Skopas (afkomstig uit Tegea, Nationaal Archeologisch Museum van Athene).

Er zijn veel oorzaken van de vervuiling van honing. Een ervan is de aanwezigheid van de poppenrestanten of mensen- of dierenharen in de honing. Ook de residuen van de medicijnen of reinigingsmiddelen, glassplinters of aanwezigheid van ziektekiemen zorgen er voor dat de honing niet onberispelijk voedingsmiddel aan de klanten wordt aangeboden.

Alleen een goede toepassing van algemene hygiënemaatregelen, geschikte ruimte, persoonlijke hygiëne en een goede organisatie maken het mogelijk om een deugdelijk product te leveren. Iedere imker is verplicht om deze maatregelen te nemen en te zorgen dat deze ook daadwerkelijk nageleefd worden. Het gevaar hierbij is dat men in de eigen imkerij vaak kleine onregelmatigheden of foutjes niet meer ziet.

Het is aan te raden om regelmatig de organisatorische en hygiënische omstandigheden in de imkerij na te gaan. Uit het oogpunt van hygiëne zijn voor de imker de volgende punten van belang:

Organisatie en productie

- Hoe is de imkerij opgezet
- Is de uitrusting van het bedrijf voldoende
- Doe ik alles zelf
- Hoe vergroot ik mijn eigen kennis
- Hoe worden de hulpkrachten opgeleid en begeleid

Staat van het gebouw

- Geschiedt de honingwinning in een aparte ruimte of wordt het gebruik gemaakt van een andere daarvoor geschikte ruimte (keuken, bijkeuken of een andere ruimte in de woning)
- Zijn het dak en vloer in de ruimte in orde
- Kunnen de stof, spinnenwebben of verfschilfertjes van het dak of wanden in de honing terecht komen
- Is de ruimte voldoende stofvrij en droog, zodat bij het slingeren van de honing noch stof nog vocht bij de honing komen

Staat van de gebruikte apparaten

- Zijn de te gebruiken apparaten uitsluitend van roestvrij staal en/of kunststof
- Zijn er rustvlekken op de honingslinger
- Is de slingerkooi in orde
- Kan er, door ondeskundig gebruik van de apparaten, metaal slijtage ontstaan

Schoonmaken

- zijn er alle apparaten voor het gebruik grondig schoongemaakt met koud en warm water
- zijn de raten en honing zo opgeslagen dat er geen gevaar bestaat voor de aantasting door van bv. wasmotten, mijten of muizen

Gesteldheid van de honing

- zijn er in honing de restanten van medicamenten of slijtage van de gebruikte apparaten te vinden
- zijn er delen van de insecten, wasdeeltjes, haren of pluïsjes van keukendoeken te vinden
- is de honig aan het gisten

Persoonlijke hygiëne

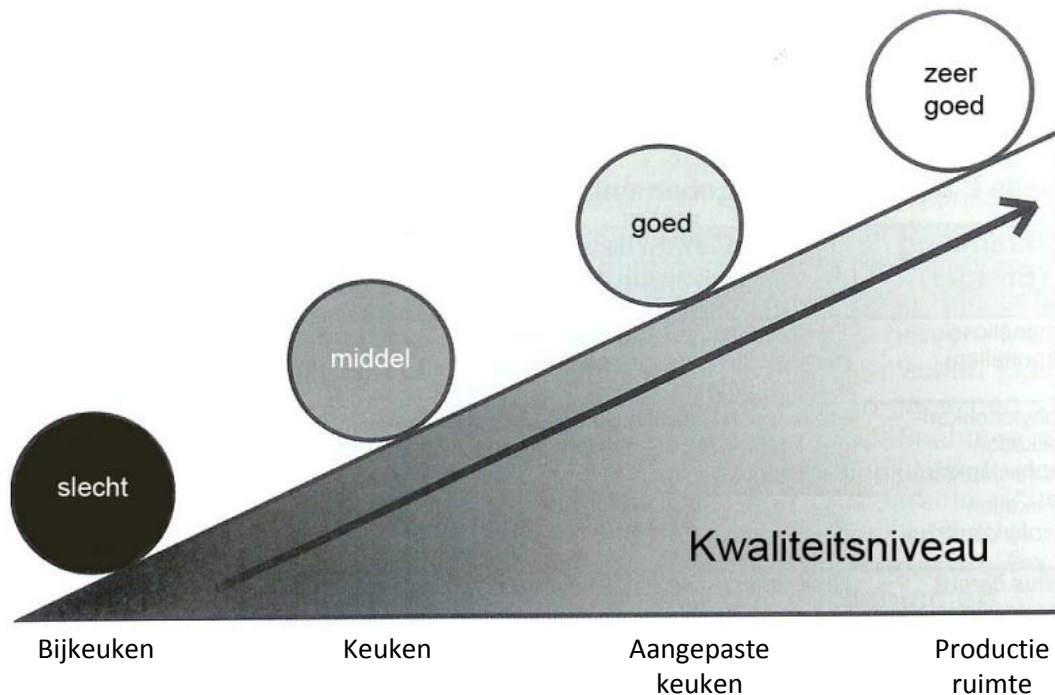
- dragen alle personen, die met honing tijdens het verwerkingsproces in aanraking komen, geschikte schone kleding en schoenen
- zijn de handen en vingernagels van de betreffende personen schoon
- kunnen er tijdens het verwerkingsproces haren in de honing komen
- zijn de personen die de honing verwerken gezond
- heeft iemand van die personen een besmettelijke ziekte of open wonden waaruit de ziektekiemen in de honing terecht kunnen komen

Met een kritische proef van betreffende onderdelen bereikt men een waarheidsgetrouw beeld van de hygiënestaat in de imkerij en worden de zwakke punten duidelijk. Iedere imker is zelf verantwoordelijk voor de hygiënestand in zijn bedrijf. Het doel is immers om de toestand te verbeteren.



Uitgangspunt bij de bedrijfshygiëne

Zoals het afbeelding laat zien, is een verbetering van de bestaande situatie vergelijkbaar met het verzoek om een kogel op een schuine vlak steeds hoger te laten rollen. Het vereist steeds meer inspanning om de situatie te verbeteren om uiteindelijk een beter resultaat te behalen.



Microbiologische beginselen

Gezondheidsgevaaren van levensmiddelen ontstaan in de eerste plaats door ziektekiemen, die zich in de levensmiddelen vermeerderen. Bij het nuttigen van de levensmiddelen ontstane gezondheidsproblemen kunnen uiteindelijk leiden tot de dood.

Het probleem bij de betreffende ziektekiem is dat ze niet zichtbaar zij, noch door de geur of smaak te herkennen zijn. Tabel I laat de meest voorkomende levensmiddelen vergiftigingen zien met de typische symptomen.

De honing komt in dit overzicht niet voor, het is een relatief veilig product. Toch moet een imker weten welke levensmiddelen gevaarlijk kunnen zijn en waarop speciaal gelet moet worden.

Tabel 1: De meest voorkomende symptomen bij vergiftiging door levensmiddelen.

Ziekte (Ziekteverwekker)	Risicovolle levensmiddelen	Ziekteverschijnselen
Salmonella vergiftiging (<i>Salmonella typhimurium</i>)	Vlees, gevogelte, eieren en producten hiervan zoals melkpoeder en schepijs	<ul style="list-style-type: none"> • Misselijkheid, braken • Rillingen, koorts • Buikkrampen • Diarree • Hoofdpijn
Stafylococce vergiftiging (Stafylokokken)	Vlees en vleesproducten, gevogelte, melk, kaas, sausjes, puddingen en dressings: Het gif kan tegen hitte, daarom kan vergiftiging ook voorkomen bij reeds gedode bacteriën.	<ul style="list-style-type: none"> • Misselijkheid • Geen koorts • Buikkrampen • Diarree • Algemeen vermoeidheidsgevoel
Bacillus Cereus- vergiftiging (<i>Bacillus cereus</i>)	Graanproducten, eierproducten, puddingen sausjes, fijngehakte onvoldoende verhitte vleesproducten	<ul style="list-style-type: none"> • Misselijkheid • Buikkrampen • Waterige diarree • Soms braken
Botulisme (<i>Clostridium botulinum</i>)	Onvoldoende verhitte vlees-, worst-, gemengde groentenconserven (vooral eigengemaakte), rauwe ham, honing	<ul style="list-style-type: none"> • Misselijkheid, braken • Dubbelzien • Slikklachten • Verlies van pupilreflex • Obstipatie(verstopping) • Verlamming van de ademhalingsspieren • Hoog sterftecijfer • Bij kleine kinderen (onder 1 jaar), kunnen bacteriën zich vermenigvuldigen in de darmen en daar vergiftigingen veroorzaken
Listeriosis (<i>Listeria monocytogenes</i>)	Rauwe melk en producten van rauwe melk, rauw vlees en rauwe vleesproducten, rauwe groenten en verse salades. Soms ook in vlees en visproducten vacuüm verpakt, maar over de houdbaarheidsdatum	<ul style="list-style-type: none"> • Misselijkheid • Braken • Rillingen • Hoge koorts (hersenvliesontsteking) • Bij zwangere vrouwen beschadiging van de vrucht en spontane abortus
Enteroinvasieve <i>E. coli</i> (EIEC) <i>Escherichia coli</i> <i>Shigella</i>	Rauwe dierlijke levensmiddelen, bijvoorbeeld rauwe melk, onvoldoende verhit rundvlees, vooral rundergehakt	<ul style="list-style-type: none"> • Bloederige darmontsteking • Nierfalen • Hemolytisch uremisch syndroom (HUS)

Als een imker naast de honing ook de producten aanbiedt waarin honing verwerkt is, werkt hij met levensmiddelen die, wat het besmettingsgevaar betreft, veel gevoeliger zijn dan honing alleen. Bij het werken met deze gevoelige levensmiddelen is bv. bewaar temperatuur van het groot belang.

Wat zijn micro-organismen

Micro-organismen zijn het kleinste levende wezens, die met het blote oog niet te herkennen zijn. Ze komen overal voor, in de grond, water, lucht, bij de mensen en ook in levensmiddelen. Bij de micro-organismen behoren virussen, bacteriën, gisten en schimmels.

Een goed werkende immuun systeem beschermt de mensen tegen de meeste schadelijke micro-organismen of kiemen. Pas als de kiemen de overhand nemen, komt er tot het gezondheid gevaar of ziekte.

Vele van de micro-organismen zijn onschadelijk of zelfs gewenst. Voor de verwerking van zuurkool of yoghurt zijn de melkzuurbacteriën nodig, evenals de gisten nodig zijn voor het bakken van brood of gisting van het druivensap voor wijn.

Sommige bacteriën, schimmels en gisten zijn verantwoordelijk voor het bederf van levensmiddelen. Onder bepaalde omstandigheden kunnen de micro-organismen het bederf van levensmiddelen versnellen.

Groeiomstandigheden van de micro-organismen

Voor hun groei hebben de micro-organismen de voedingsstoffen, warmte, vocht en tijd nodig. Hoe beter de omstandigheden zijn, zo sneller is de vermeerdering van de micro-organismen. Zelf bij een levensmiddel met weinig kiemen, kan er, door gunstige omstandigheden, binnen een korte tijd het aantal kiemen zo sterk toenemen, dat er gezondheidsprobleem ontstaat (diaree). Het levensmiddel kan op het oog nog goed er uitzien, maar toch niet geschikt zijn voor de consumptie of zelfs gevaar voor de gezondheid opleveren.

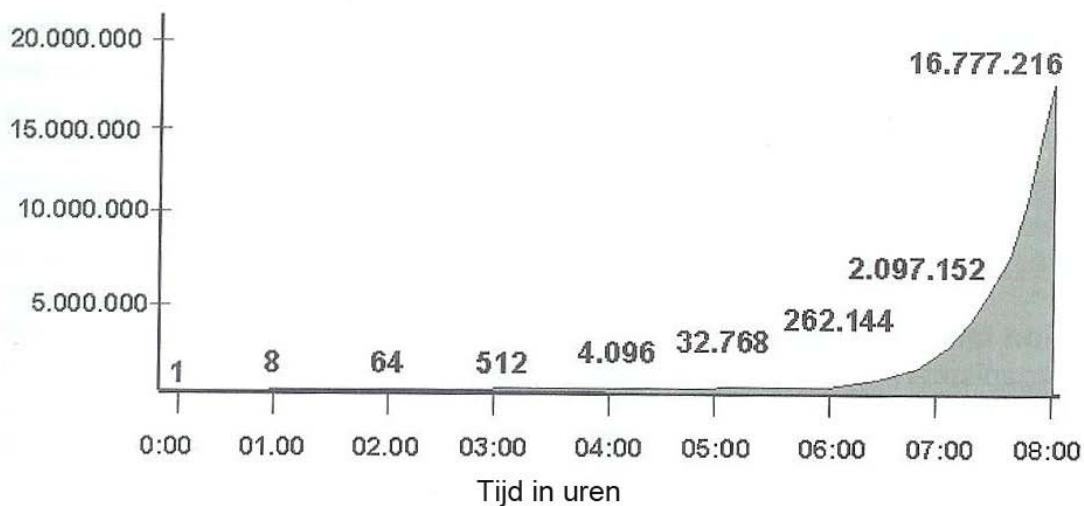
Belangrijke maatregelen voor vermindering van kiembesmetting

Om de kiembesmetting van de levensmiddelen te verkleinen moeten de leefomstandigheden van de micro-organismen worden verminderd of de vermeerderingsmogelijkheid beperkt.

De belangrijkste voorzorgsmaatregelen daarbij zijn:

- vermijden van kruisbesmetting door scheiding van schone en vuile werkplek
- minder kiemaanwezigheid door schone werkomstandigheden
- naleven van regels van persoonlijke hygiëne, in het bijzonder de handen
- koel bewaren van levensmiddelen (4-7 ° C); koelcirkel niet onderbreken
- levensmiddelen voldoende verhitten (kerntemperatuur 70 °C)
- warmhouden van gerechten bij minimaal 65 °C
- verminderen of doden van kiemen door adequate schoonmaak en desinfecteer, bv. door het uitkoken van schoonmaakdoeken

Aantal kiemen bij 37°C



Wetgeving

Voor de Nederlandse wetgeving zie bijlage 2 - Besluit van 20 november 2003, houdende regels voor honing (Warenwetbesluit honing).

Bescherming van de gezondheid

Bescherming van de gezondheid berust in de eerste plaats bij de levensmiddelen. Iedereen, die voor anderen levensmiddelen produceert of bereidt, draagt de verantwoordelijkheid voor de kwaliteit van de door hem/haar aangeboden producten. De gezondheid van de gebruiker mag niet in gevaar gebracht worden.

Zorgplicht

Iedereen die met levensmiddelen werkt is verplicht om op de hoogte te zijn van de wettelijke regels en verplichtingen en zich houden aan er wettelijke voorschriften. Onbekendheid met de wet is geen vrijbrief.

Zorgplicht houdt ook een hygiënisch verantwoorde handeling in de imkerij.

Product verantwoordelijkheid

De producent van het product is verantwoordelijk voor de onstane schade. Ook moet hij het bewijs leveren dat het product niet in zijn bedrijf gemaakt is of dat de schade niet door zijn toedoen ontstaan is.



Honingwinning

Honing wordt voor +/- 95% geproduceerd door hobbyimkers en +/- 5% door beroepsimkers. Dat zijn twee totaal verschillende soorten bedrijven. Maar voor beide typen gelden in principe gelijke hygiënische voorschriften.

Hobby imker

- geen winsttoogmerk
- +/- 15 bijenvolken
- Gemiddeld 10 - 25 kg honing per volk per jaar
- Alle producten worden aan huis verkocht
- Geen aparte opslagruimte voor producten/materialen
- Honing slingeren gebeurt meestal in de keuken; voor deze bedrijven gelden nationale hygiëne voorschriften

Beroeps/semiberoeps imker

- Winstoogmerk
- Meer dan 200 bijenvolken
- Meer dan 30 kg honing per volk per jaar
- Alle producten worden aan huis, op de markten of bij de middenstand/groothandel verkocht
- Beschikking over aparte opslagruimte voor producten/materialen
- Honing slingerruimte beschikbaar
- Gekoelde opslagruimte voor de honing tot de verkoop
- Beschikken over ruimte voor verwerking van was of hout

Voor het transport van honing gelden, afhankelijk van de grote van het bedrijf, de EU of nationale voorwaarden.

Bijenhouderschap en bijengezondheid

Volgens **Besluit van 20 november 2003, houdende regels voor honing (Warenwetbesluit honing)** is honing: de natuurlijke zoete stof, bereid uit bloemennectar of uit afscheidingsproducten van levende plantendelen of uitscheidingsproducten van plantensapzuigende insecten op de levende plantendelen, welke grondstoffen door de bijensoort *Apis mellifera* worden vergaard, verwerkt door vermenging met eigen specifieke stoffen, gedehydrerd, en in de honingraten opgeslagen en achtergelaten om te rijpen.

De wet schrijft voor dat de honing zonder residuen wordt gewonnen.

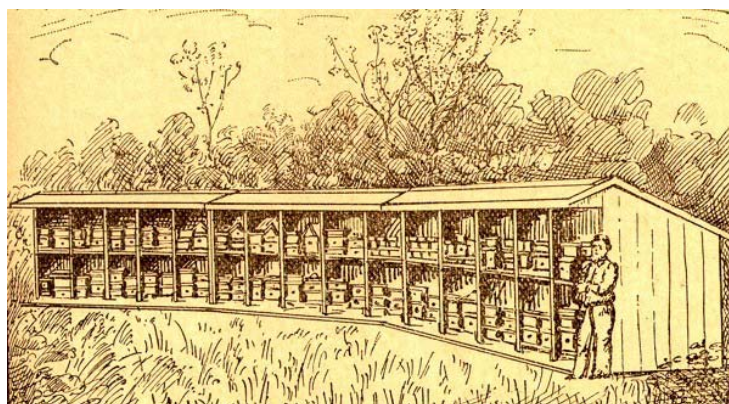
De residuen komen op verschillende manieren in de honing. Alle schadelijke stoffen die zich behalve op de door bijen bevlogen bronnen bevinden kunnen in de honing terecht komen. Dat kunnen zware metalen, maar ook bestrijdingsmiddelen zijn. Door de behandeling van bijenvolken tegen o.a. *varroa* mijt, kunnen er, door het niet naleven van de voorschriften, aanzienlijke hoeveelheden medicijnen in de honing terecht komen.

Bestrijdingsmiddelen die als “niet gevaarlijk voor bijen” worden genoemd en daardoor ook tijdens de bloei van de planten worden gebruikt belanden uiteindelijk ook in de honing, als de bijen onmiddellijk na het toepassing uitvliegen om nectar en pollen van de betreffend bloemen te verzamelen.

Om het genoemde te vermijden is het de zaak om de plaats van de bijenstand zo te kiezen dat het effect van het landbouw- en andere vervuiling zo klein mogelijk is.

Bij de opslag van raten is het belangrijk om alleen middelen te gebruiken die geen restanten op de raten of is het was achterlaten die laten ook in de honing terecht kunnen komen.

Opslag van honing in de voor het levensmiddelen ongeschikte vaten kan leiden tot verontreiniging van de honing met zware metalen, in het bijzonder met cadmium.



Honingwinning

Bij de honingwinning mogen geen bestrijdingsmiddelen met uitsluitend een afwerende werking op dieren (kruidnagelolie, carbol) gebruikt worden. Het gevaar is groot dat deze als ongewenste residu in de honing terecht komen.

Gebruik van veel rook tijdens het afnemen van honingraten is ook af te raden, omdat daardoor ook de asdeeltjes de honing kunnen verontreinigen.

Door de hygroscopische eigenschap van de honing wordt het gebruik van water om bijen rustig te houden afgeraden.

Watergehalte van honing wordt met een refractometer gemeten en opgeschreven.

Afnemen van raten wordt gedaan tijdens buiten drachtseizoen, het liefst 's morgens vroeg. Anders wordt het gedaan op een drachtloze dag. Alleen verzegelde raten worden afgenomen, afgeveegd en gelijk in schone, bijendichte kasten opgeslagen. Roverij moet beslist worden vermeden.

Gaszenveren worden als afveger afgeraden. Ze blijven heel makkelijk plakken en zijn moeilijk schoon te maken.

Veger en beitel moeten altijd schoon zijn. Vers en schoon water om handen en gereedschap te wassen moet altijd voorradig zijn.

Alle gereedschappen en laadkisten moeten schoon en functioneel zijn, er mag geen stof, roest of vuil in contact komen met de honingraten.

Afgenomen raten mogen niet op de grond gezet worden, maar in schone, bijendichte transportkisten opgeslagen worden. Zo wordt een hygiënisch transport van de raten naar de slingerruimte gewaarborgd.

De transportkisten mogen ook niet met de grond in aanraking komen. Ze worden op een palet gezet, zodat geen aarde naar de slingerruimte meegebracht wordt.

Het transportvoertuig moet eveneens schoon, bijendicht en in een onberispelijk toestand zijn. Grondig schoonmaken voor het gebruik waarborgt eventuele negatieve invloeden achteraf.

Het schoonmaken van het transportvoertuig en transportkisten zal vermeld worden in een schoonmaakplan.

Slingerruimte moet zo opgezet worden dat de eventuele nadelige gevolgen voor de levensmiddelen uitgesloten zijn.

Dat is alleen mogelijk als:

- Scheiding van schone en vuile werkplaatsen
- Waarborgen van de vereiste temperatuur voor de betreffende levensmiddelen
- Aanwezigheid van voldoende luchtzuivering, zodat er geen vreemde luchtjes en condenswater aanwezig zijn; daardoor wordt schimmelvorming vermeden
- Voldoende natuurlijke of kunstmatige belichting
- Voldoende wasgelegenheid met koud en warm water, zeep en weggooi handdoeken
- Toiletten moeten door een gang gescheiden zijn; ook hier moet een wasgelegenheid met koud en warm water zijn
- Goed schoonmaken en desnoods desinfectie moet mogelijk zijn

Schuren, garages of bijenstanden zijn als tussenopslagplaats van de afgenomen raten of als slingerruimte niet geschikt.



Eisen betreffende bedrijfshygiëne

- Waterdichte vloer, die makkelijk te schoonmaken is: tegels, vaste kunststof (geen cement/leem)
- Muren en plafond stofvrij (geen spinnenwebben), geen schimmels of afbladderende verf
- Goed sluitende deuren die makkelijk te reinigen zijn
- Ramen met een horrengaas tegen insecten en ook als bescherming tegen roverij
- Bij verlichting rekening houden met bescherming tegen eventuele glassplinters van gebarsten peertjes
- Aanwezigheid van wasgelegenheid met koud en warm water, zeep en weggooi handdoeken
- Werktafels makkelijk nat schoon te maken (geen houten tafels)
- Alle oppervlakten die met levensmiddel in aanraking komen moeten schoon, corrosievrij, glad en makkelijk te reinigen of desinfecteren zijn (roestvrij staal, kunststof)
- Alle apparaten en gereedschap moeten schoon en corrosievrij zijn
- Opslagcontainers uit het materiaal dat geschikt is voor levensmiddelen (roestvrij staal, kunststof of glas)
- Mogelijkheid om gebruikte gereedschappen en materialen te reinigen

Deze eisen zijn van toepassing voor alle bedrijven die met levensmiddelen werken. Maar voor vele imkers zijn ze ook een grote opgave, omdat een eigen verwerkingsruimte niet in verhouding staat met de honingopbrengst. Daarom is het belangrijk om na te denken hoe men bij de verwerking van de honing toch aan de wettelijke eisen kan voldoen.



Wat te doen bij het ontbreken van eigen slingerruimte

De wetgeving laat toe om bij onregelmatige productie (enkele keren per jaar) gebruik van bv. keuken of bijkeuken toe, wel onder bepaalde voorwaarden.

Essentieel is hierbij, dat het gebruik van privéruimten niet tegelijk met de dagelijkse werkzaamheden gebeurt. Tijdens de honingwinning wordt niet gekookt, gegeten of gewassen. Ook de wasverwerking gebeurt niet tijdens de dagelijkse huishoudwerkzaamheden.

Bij het gebruik van privéruimten (keuken of bijkeuken) gelden hetzelfde hygiënische eisen als bij aparte slingerruimten; een goede hygiëne standaard moet gewaarborgd zijn.

Daarbij wordt speciaal gelet op:

- Voor het begin moeten afval of sterk ruikende middelen (reinigingsmiddelen, waspoeder) verwijderd worden
- Voedingsbak en drinkbak van de huisdieren, evenals de vogelkooi worden verwijderd
- Ook andere “bedrijfsvreemde” zaken, zoals kranten en bloempotten worden verwijderd, om zo de overbrenging van vuil en kiemen te vermijden
- De ruimte wordt schoongemaakt, de werkoppervlakten ontsmet, zeker in het geval dat er daarvoor in de keuken met rauw vlees, vis, gevogelte of eieren gewerkt wordt
- Als wasgelegenheid kan het toilet gebruikt worden; wel worden alle niet noodzakelijke dingen verwijderd (haarborstel en dergelijke)
- Andere werkzaamheden, zoals was smelten of met hout werken, zijn tijdens het werken met honing (slingeren, roeren, vullen) niet toegestaan
- Huisdieren (honden, katten, vogels) hebben geen toegang

Schoonmaken

Een goede bedrijfshygiëne staat of valt met de schoonmaak en ontsmetting maatregelen in het bedrijf. Volgende regels zijn van toepassing:

- Schoonmaken van de ruimten, gebruikte materialen en gereedschappen gebeurt met warm water (drinkkwaliteit) en geschikt schoonmaakmiddel (afwasmiddel, vloeibaar schuurmiddel)
- Werkt men met levensmiddelen, dan verdienen de kunststof afwasborstels de voorkeur boven de borstels met houten handgreep
- Kookechte katoenen doeken hebben de voorkeur
- Oppassen voor kruisbesmetting (schoonmaken van wastafels en werktafels met hetzelfde doek)
- Schoongemakte oppervlakten afdrogen met een schoon katoenen doek, liever nog met het papieren wegwerpdoeken
- Na het gebruik de katoenen schoonmaak doeken uitkoken
- Schoonmaakhulpmiddelen (borstels, vegers) apart van de levensmiddelen bewaren
- Schoonmaakmiddelen apart van de levensmiddelen bewaren
- Chemische schoonmaakmiddelen alleen in de originele verpakking bewaren
- Bezems en schrobbers regelmatig schoonmaken en hangend opbergen

Ontsmetting

Er zijn verschillende vormen van ontsmetting.

Bij een thermische ontsmetting worden de kiemen gedood door de verhitting van het water tot minimaal 85°C gedurende 4-5 minuten (uitkoken van glazen, messen).

Ontsmetting van werkoppervlakten en vloeren door een chemisch ontsmettingsmiddel is moeilijker.

Bij chemische ontsmetting is het volgende belangrijk:

- Alle oppervlakten eerst goed schoonmaken, dan pas ontsmetten; resten van levensmiddelen en vuil verminderen de werking van ontsmettingsmiddel
- Eerst goed de gebruiksaanwijzing lezen
- Inwerktijd en temperatuur in de gaten houden; bij een lagere temperatuur is de inwerktijd langer
- Het is aan te bevelen om na het gebruik van een ontsmettingsmiddel alles met (drink)water schoon te maken

Alle stappen van een schoonmaak- en ontsmettingsprocedure worden in een reinigingsplan opgenomen.

Schadelijke insecten

In de opslagplaats, maar ook in de werkruimte kunnen de schadelijke insecten voor problemen zorgen. Als vlak naast de honing ook raten opgeslagen worden kan het gebeuren dat men daar ook wasmotten aantreft. Druppels honing op de vloer zijn een uitstekend voedingsplaats voor mieren.

Voorzorgsmaatregelen tegen schadelijke insecten voorkomen problemen.

Voorzorgsmaatregelen

- Regelmatige controle in alle ruimten
- Levensmiddelen worden goed afgesloten bewaard
- Geen resten laten slingeren (suiker of druppel honing op de vloer trekt mieren aan)
- Ramen met horrengaas, deuren goed sluitend
- Afvoer en wasbak regelmatig controleren; droog gevallen afvoer biedt toegangsmogelijkheid

Het is zinvol om een voorzorg- en bestrijdingsplan op te maken. Daarin worden de intensiteit van de controles en de standplaats van de bestrijdingsmiddelen (muizenvallen, mottenballen, lokmiddel) aangegeven. Dat maakt het makkelijker om later de controle en eventuele vernieuwing van het bestrijdingsmiddel na te gaan.

Eisen voor de persoonlijke hygiëne

Bij de verwerking van honing is een goede persoonlijke hygiëne noodzakelijk.

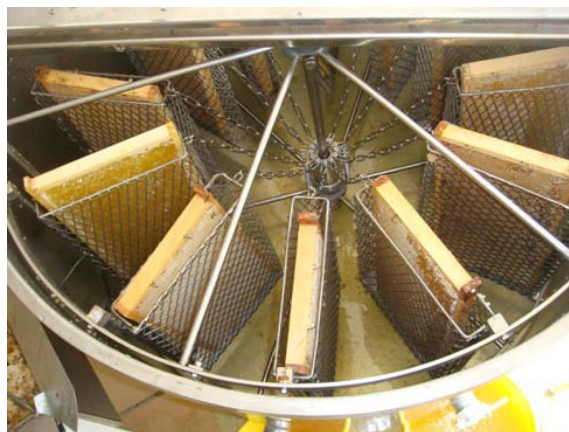
Als kleding wordt een witte katoenen overall met en haarkap aanbevolen.

De personen mogen geen besmettelijke ziekte hebben. Niezen en hoesten in de beurt van levensmiddelen is te vermijden. Roken (ook de pijp) is verboden.

Tijdens het werk is het bijzonder belangrijk om op de hygiëne van de handen te letten: handen zijn “gereedschap” en komen in direct contact met het desbetreffende voedingsmiddel.

Basisregels van een vakkundige handenhygiëne

- Handen wassen voor het begin, evenals na ieder toiletbezoek, na het hoesten, niezen of neus snuiten; ook bij het binnengaan van een schone werkruimte
- Handen wassen onder stromend warm water, met zeep uit een houder gedurende 30 seconden, daarna grondig uitspoelen
- Handen afdrogen met een wegwerphanddoek; in stoffen handdoeken kunnen kiemen aanwezig zijn
- Schrammetjes of wonden moeten vakkundig verzorgd worden, met een schoon waterbestendig verband bedekt; daarover draagt men wegwerphandschoenen
- Onbewuste handelingen vermijden (krabben, neus peuteren)



Eisen voor de proceshygiëne: winning en opslag van honing

De productie van een hoogwaardig product houdt in dat men aan een aantal eisen betreffende hygiëne moet voldoen:

- Honing mag geen ongewenste residuen van plantenbeschermingsmiddelen of medicijnen bevatten
- Er mag alleen ingedikte honing geslingerd worden. Watergehalte mag niet hoger dan 20 % zijn.
- Transportmateriaal, eveneens het transportvoertuig moeten in een goede staat zijn (schoon, zonder geuren)
- Open aanhangwagens (niet bijendicht) zijn niet geschikt als transportmiddel
- Honingraten niet op de grond zetten, maar in de daarvoor geschikte kasten (bijendicht)
- Bij ontzegelen werken met schoon materiaal
- Voor het zeven van honing een daarvoor geschikte zeef gebruiken (geen roestvlekken, geschikt voor levensmiddelen)

Afvullen van honing

- Voor het afvullen van de potten de honing klaren
- Tijdens het klaren de eventuele wasdeeltjes verwijderen
- Letten op de hygiëne van kleding en gereedschap
- Honing moet in geschikte en schone vaten worden opgeslagen en wordt droog, luchtdicht en lichtvrij opgeslagen
- Bij het opwarmen van honing de temperatuur van 40° C niet overschrijden
- Eventueel ontstane schuim verwijderen

Potten en deksels

- Potten en deksels worden voor het gebruik schoongemaakt en gecontroleerd op (eventueel) vreemde geuren; bij twijfel niet gebruiken
- Oude etiketten verwijderen
- Potten schoonwassen en drogen in bv. een vaatwasmachine bij 65°C; niet nadrogen met een doek (gevaar voor pluisjes in de honing)
- Bij het afwassen met de hand de potten op een rooster of in een oven drogen
- Nogmaals de potten en deksels controleren op eventuele beschadigingen of verontreinigingen
- Honing zonder schuim afvullen en de deksels goed dichtdraaien

Honingopslag

De ruimte waarin de honing wordt opgeslagen moet:

- Vorstvrij zijn, tot max. 15° C
- Verduisterd
- Luchtvochtigheid onder 60%
- Stofvrij, zonder vreemde geuren of insecten



Gevarenanalyse

HACCP is een afkorting van het begrip Hazard Analysis Critical Control Point.

Het doel van een gevaaranalyse is om door een aantal systematisch gestelde vragen het beloop van de productie proces te volgen en de mogelijke gevaarpunten te erkennen, zodat de geschikte maatregelen genomen kunnen worden om die in de toekomst te vermijden.

Voor de imker houdt dat in, dat er niet gewacht wordt voor de klachten er komen, maar de maatregelen nemen om de klachten te voorkomen.

HACCP principe

- Analyse van de gevaren in het productieproces
- Vaststellen van de gevaarpunten
- Bepaling van de kritische punten voor de levensmiddelen
- Vaststellen en doorvoeren van de werkzame maatregelen en doorvoering ervan
- Vaststellen van de correctiemaatregelen
- Documentatie
- Toetsen van de eigen controle

Toepassing in de praktijk

Als eerst wordt de weg van het product vanaf het begin tot aan de aflevering beschreven en worden de mogelijke gevaren geanalyseerd. Daarbij worden de gevaren in drie categorieën verdeeld.

Fysische gevaren:

- Metaal resten (metaal deeltjes al gevolg van slijtage, lakdeeltjes, roest)
- Glassplinters (flessen, potten, lichtpeertjes)
- Vreemde voorwerpen (haren, insectendeeltjes, pluïsjes)

Chemische gevaren:

- Residuen van schoonmaak en desinfectiemiddelen
- Residuen van bestrijdingsmiddelen en medicijnen

Biologische gevaren

- Bacteriën
- Virussen
- Schimmels

Als de gevaarpunten uit het productieproces vaststaan, moet er gekeken worden hoe die gevaren vermeden kunnen worden, evenals de frequentie van de controlemaatregelen. Toetsen van eigen controle systeem moet regelmatig doorgevoerd worden, in het bijzonder bij de veranderingen in het productiesysteem.

De resultaten van de gevarenanalyse worden schriftelijk vastgelegd.

Gevarenanalyse bij honingproductie

Uit het oogpunt van de hygiëne is honing een relatief “zeker” product. Bij de gevarenanalyse komen er een paar kritische punten naar voren, die de gezondheid van de gebruiker in gevaar zouden kunnen brengen (residuen van bestrijdingsmiddelen, glas- of metaal splinters). Echter zijn er veel punten tijdens het productieproces die, mits niet nageleefd, voor vermindering van de kwaliteit of bederf van het product kunnen zorgen.



Bijlagen

1. HACCP studie

Met dank aan de heren L. Heidema en J Kruit

Bijenstand “de Driehoek”, Poortweg 2, 9561 LJ Ter Apel

2. Besluit van 20 november 2003, houdende regels voor honing (Warenwetbesluit honing)

3. EU-VO 852/2004, Leidraad voor de toepassing van een aantal bepalingen van Verordening (EG) nr. 852/2004 inzake levensmiddelenhygiëne

Bijlage 1.

HACCP studie (Hazard Analysis Critical Control Points)

Honing winning en verwerking

Van Bijenstand “de Driehoek”, p/a Poortweg 2,9561 LJ Ter Apel

Inhoud

- Beleid
- Beschrijven van het product en het proces
- Vaststellen van mogelijke risico's
- Basis voorwaarden vaststellen en beheren
- Risico analyse
- Vaststellen kritische beheerspunten
- Vaststellen beheersmaatregelen
- Opstellen van werkinstructies
- Invoeren van HACCP systeem
- Werk het systeem nu?

Beleid

Inleiding. Sinds december 1995 moeten alle bedrijven, die voedingsmiddelen verwerken, kunnen aantonen dat zij bezig zijn een plan op te stellen en uit te voeren voor het beheersen van de kwaliteit van hun producten. Dit geldt voor allerlei soorten bedrijven die voedingsmiddelen verwerken zoals bijvoorbeeld een suikerfabriek, een groothandel en een supermarkt.

De Warenwet

In de Warenwet wordt geëist dat deze bedrijven een plan opstellen dat ervoor zorgt dat de verwerkte producten veilig voor de consument zijn. De Warenwet geeft aan dat dit plan moet voldoen aan het HACCP-systeem. Dit staat voor Hazard Analysis and Critical Control Points, wat vrij vertaald *gevarenanalyse en kritische beheerspunten* betekent. Alle gevaren voor de gezondheid van de consument, die aan het gebruiken van de voedingswaren kunnen kleven, moeten onderkend worden en er dient een plan opgesteld en uitgevoerd te worden waardoor deze gevaren worden voorkomen. In de praktijk is het nu zo dat een medewerker van de Keuringdienst van Waren bij elk voedingsmiddelenbedrijf kan aankloppen met de vraag hoe het gesteld is met de veiligheid van het voedsel volgens het HACCP-systeem. De fabrikant moet kunnen aantonen welke risico's de consument zou kunnen lopen bij het gebruiken van zijn waren en welke maatregelen er zijn genomen of zullen worden genomen om deze risico's te beheersen.

Honing

In principe geldt het HACCP-systeem ook voor imkers die aan huis of op markten honing verkopen. Ook imkers mogen de consument natuurlijk niet aan onnodige risico's blootstellen. Naast de eisen van het Honingbesluit, moet de imker er dus nu ook voor zorgen dat zijn bedrijfsvoering resulteert in een product dat veilig is voor de consument. Officieel moet hij het hele verwerkingsproces op papier hebben staan. Bovendien moet hij kunnen aantonen dat hij dan volgens dit proces zijn honing verwerkt.

Gelukkig is honing van nature een veilig product dat bijvoorbeeld niet gemakkelijk bederft. De kans op voedselvergiftiging is te verwaarlozen.

Van nectar tot consument

Laten we eens nagaan wat er zoal met honing kan gebeuren. Bijen verzamelen suikerhoudende (vloeistof)stoffen zoals nectar en honingdauw en brengen deze naar hun woning, zodat deze verwerkt kan worden tot honing. Als er gevlogen wordt op drachtplanten die met giftige gewasbeschermingsmiddelen bespoten zijn zal er meestal bijensterfte optreden. Wanneer voor de bestrijding van plagen in een gewas een voor bijen zeer giftig middel wordt gebruikt, zal de bij die op dat gewas vliegt de kast niet meer bereiken en daardoor worden de bijenproducten niet verontreinigd.

Er ontstaat wel een vervelende situatie wanneer de bij niet meteen gedood wordt en toch kans ziet om de kast te bereiken. Sterfte van bijen en/of broed kan later optreden, maar dan is het kwaad al geschied. Dit is voor de imker een signaal is dat de honing niet meer te vertrouwen is. Om er zeker van te zijn dat honing niet op een dergelijke manier verontreinigd is zal de imker dus alleen van gezonde bijenvolken honing mogen oogsten. In de praktijk zal het meestal zo zijn dat een door vergiftiging verzwakt volk niet veel honing oplevert. Hierdoor wordt de kans op verontreinigde honing weer verkleind.

Anders is het met radioactieve heidehoning. De imker zal hier niets van merken terwijl er toch duidelijk een gevaar voor de consument bestaat. In dit geval moet de imker ervoor zorgen dat hij van dergelijke calamiteiten op de hoogte is. Dat kan bijvoorbeeld door vakliteratuur bij te houden. De tweede stap zal zijn dat hij in geval van verhoogd besmettingsrisico de honing moet laten onderzoeken. Na de Tsjernobyl-ramp kon dit kosteloos via de Keuringsdienst van Waren.

Bestrijdingsmiddelen

Behandeling van bijenziekten en -parasieten mag alleen met de wettelijk toegestane bestrijdingsmiddelen. Verkeerd gebruik of het gebruiken van niet-toegestane middelen kunnen een gevaar voor de gezondheid van de consument inhouden. Het is natuurlijk zaak om zich aan de wettelijke gebruiksvoorschriften te houden. De imker die zich in dit opzicht keurig aan de wet houdt valt niets te verwijten. Wel is hij te allen tijde productaansprakelijk, dat wil zeggen dat een consument de imker verantwoordelijk kan stellen voor de gevolgen van bij hem gekocht product. De imker kan dit weer doorschuiven naar de leverancier van het bestrijdingsmiddel.

Het gebruiken van bestrijdingsmiddelen is overigens niet verplicht. De imker kan kiezen om ze wel of niet te gebruiken. Hij doet er in ieder geval verstandig aan om kritisch te blijven, al is het alleen maar omdat hijzelf vaak meer honing eet dan de gemiddelde consument.

Honingverwerking

Een goede hygiëne speelt bij de verwerking van honig natuurlijk een grote rol. Residuen van schoonmaakmiddelen waarmee de honingslinger, honingpotten en ander materiaal worden schoongemaakt zouden in de honing terecht kunnen komen. Een simpele oplossing hiervoor is om alleen veilige middelen te gebruiken zoals bijvoorbeeld soda en om na het schoonmaken de voorwerpen goed af te spoelen. Zorg ervoor dat er een duidelijk etiket op de sodapot zit zodat de kans klein is dat er per ongeluk een verkeerd schoonmaakmiddel gebruikt wordt. De ruimte waar de honing geslingerd wordt moet schoon zijn. Er mogen geen gevaarlijke stoffen in de honing terechtkomen. Na het slingeren en zeven komt de honig in een schoon vat met deksel om geklaard te worden of om geroerd en geënt te worden. Zorg er voor dat geen verontreiniging kan optreden tijdens het vullen van de honingpotten.

Bij het vullen van de potten speelt nog een ander gevaar een rol. Tijdens het transporteren of het opslaan kan het glaswerk beschadigd raken en kan er een stukje glas in een pot terechtkomen. De kans dat dit gebeurt is klein, maar niet uitgesloten. Om te voorkomen dat een stukje glas in een pot achterblijft, kunnen de schoongemaakte potten omgekeerd op een schone tafel gezet worden. Alle ongerechtigheden zullen er dan uit vallen.

Etiket

Iedere potje honing moet voorzien worden van een etiket dat voldoet aan bepaalde eisen (honingbesluit Warenwet). Het partijherkenningsteken kan bestaan uit een nummer. Dit nummer dient ervoor om de partij achteraf te kunnen identificeren als er iets niet in orde is. De imker moet dan wel schriftelijk bijhouden hoe de verschillende partijen te identificeren zijn. De houdbaarheidsdatum moet de datum van minimale houdbaarheid aangeven. Volgens het Honingbesluit moet onder andere het enzymgehalte binnen de houdbaarheidstermijn nog aan de bepaalde waarden voldoen maar in het kader van de voedselveiligheid kan een te hoog opgegeven houdbaarheidstermijn meestal geen kwaad: honing in een gesloten potje kan niet echt bederven en het is onwaarschijnlijk dat een consument ziek wordt van oude honing.

Het beleid van Bijenstand “de Driehoek” is er dan ook op gericht om een voedselveilig product op de markt te brengen.

Om dit beleid handen en voeten te geven word er gekeken wat voor mogelijkheden er zijn om de totale keten te verbeteren.

Hiertoe maken we gebruik van het HACCP-systeem.

Beschrijven van het product en het proces

Het proces is er op gericht om van bijenvolken honing te winnen. Hiervoor zijn gezonde bijenvolken nodig en voor de bijen moet het mogelijk zijn om voldoende nectar te verzamelen. Dit wordt bereikt door de bijenvolken te plaatsen daar waar voldoende aanbod is van nectar. Dit kan betekenen dat er naar cultuurgewassen en/of natuurlijke drachtgebieden gereisd wordt. Indien er voldoende nectar is verzameld en omgezet in honing kan deze door de imker afgenomen worden om te worden geslingerd. Tijdens het slingeren dient dan nodige zorgvuldigheid in acht te worden genomen om een voedselveilig product te kunnen leveren aan de tussenhandel of eindverbruiker. Hiertoe wordt gebruik gemaakt van materialen die eenvoudig zijn te reinigen. Deze zijn dan ook voornamelijk uitgevoerd in RVS. Tevens vindt er controle plaats op het drogestof gehalte door middel van een brix-meting met behulp van een refractometer. Ook de registratie van de partij honing door middel van vermelding van de slingerdatum, soort honing, gewicht en drogestof gehalte. Na enige dagen de honing bij kamertemperatuur te hebben bewaard wordt deze afgeschuimd. Dat wil zeggen dat de fijne deeltjes dit nog in de honing aanwezig waren in de honing naar boven zijn gaan drijven en worden dan verwijderd. Mocht de honing een zogenaamde waas vertonen is dit een aanwijzing dat het kristallisatie proces een aanvang heeft genomen. Om te voorkomen dat de honing lange kristallen vormt, dus hard uitkristalliseert, wordt deze geroerd. Na enige dagen wordt de honing opgeslagen in een donkere, koele ruimte (kelder) totdat hij wordt opgepot (afgevuld in potten). Alvorens de honing verwerkt kan worden voor het afvullen dient deze iets te worden opgewarmd. Dit gebeurt in een verwarmingskast waarin een temperatuur heerst van ca. 35 – 40°C. Is de consistentie van de honing dusdanig dan wordt hij afgevuld in potten. De potten worden voorzien van een etiket met de aanduidingen volgens het honingbesluit zoals genoemd in de Warenwet. Tevens vindt de registratie van de partij plaats zodanig dat bij klachten, via traceability, de mogelijke oorzaak kan worden opgespoord.

Stappen in het honing productie proces zijn:

- Houden van gezonde bijenvolken
- Plaatsen van volken op bekende drachtgebieden
- Regelmatig controleren van bijenvolken
- Afnemen van de honing
- Slingeren van de honing
- Zeven van de honing
- Bepaling van droge stof gehalte (meting brix)
- Wegen van de honing
- Registratie en registratie per eenheid
- Klaren van de honing
- Roeren van de honing
- Opslag van de honing
- Opwarmen van de honing
- Roeren van de honing
- Oppotten van de honing
- Etikettering van de honing
- Opslag van opgepotte honing
- Verkoop van de honing

Vaststellen van mogelijke risico's

- Besmetting van de honing met gewasbeschermings middelen
De besmetting van honing met gewasbeschermingsmiddelen is zeer klein te noemen aangezien bijen zeer gevoelig zijn voor giftige stoffen. Mochten zij hiermee in aanraking komen is de kans zeer klein dat zij hun woning nog bereiken. Ze zullen naar alle waarschijnlijkheid in het veld sterven. Mochten ze nog wel de kast bereiken dan zullen ze binnen zeer korte tijd sterven. Het bijenvolk zal door de massale sterfte dusdanig klein worden dat het winnen van honing van een dergelijk volk zeer onwaarschijnlijk wordt zodat de imker hier geen honing van kan oogsten.
- Onvoldoende drogestof gehalte van de honing
Door na het slingeren van de honing het drogestof gehalte te meten met een refractometer is te voorkomen dat honing met een te lage drogestof gehalte op de markt wordt gebracht.
- Besmetting tijdens het ontzegelen
- Door met goed gereinigd materiaal te werken is hier geen besmettings gevaar te verwachten. Voor het reinigingsproces zal een werkvoorschrift moeten worden opgesteld.
- Besmetting tijdens het slingeren
- Door met goed gereinigd materiaal te werken is hier geen besmettings gevaar te verwachten. Voor het reinigingsproces zal een werkvoorschrift moeten worden opgesteld
- Onvoldoende gereinigde opslagvaten
Door met goed gereinigd materiaal te werken is hier geen besmettings gevaar te verwachten. Voor het reinigingsproces zal een werkvoorschrift moeten worden opgesteld

- Besmetting tijdens het roeren
Door met goed gereinigd materiaal te werken is hier geen besmettings gevaar te verwachten. Voor het reinigingsproces zal een werkvoorschrift moeten worden opgesteld
- Opslag van honing
De opslag van honing is één van de kritische punten van het totale proces. Door honing op te slaan in van daglicht verstoten vaten en ruimtes creëert men de optimale situatie. Tevens is de temperatuur van belang bij het verouderingsproces van honing en dient men hiermee ook rekening te houden. In het honingbesluit van de Warenwet zijn de termijnen van houdbaarheid genoemd. Deze zijn echter gebaseerd op bewaren bij kamertemperatuur.
- Oververhitting tijdens opwarmen (temperatuur > 40° C)
Het gevaar schuilt in het feit dat bij oververhitting van honing de vluchtige stoffen (arômes) uit de honing verdwijnen. Tevens zal het HMF-gehalte (hydroxymethylfurfural) door verhitting
- Verontreiniging honing pot (glassplinters)
Honingpotten worden aangekocht van derden. Tijdens de productie en transport kunnen beschadigingen ontstaan waardoor glassplinters kunnen ontstaan.

VERORDENING (EG) Nr. 852/2004 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD

van 29 april 2004

inzake levensmiddelenhygiëne

HOOFDSTUK III

**VOORSCHRIFTEN VOOR MOBIELE EN/OF TIJDELIJKE BEDRIJFSRUIMTEN
(B.V. TENTEN, MARKTKRAMEN, WINKELWAGENS), RUIMTEN DIE
VOORNAMELIJK ALS PARTICULIERE WONING WORDEN GEBRUIKT MAAR
WAAR REGELMATIG LEVENSMIDDELEN WORDEN BEREID VOOR
HET IN DE HANDEL BRENGEN, EN AUTOMATEN.**

SPECIFIEKE VOORSCHRIFTEN IN RUIMTEN WAAR LEVENSMIDDELEN WORDEN BEREID, BEHANDELD OF VERWERKT (MET UITZONDERING VAN RESTAURATIERUIMTEN EN DE IN HOOFDSTUK III GENOEMDE RUIMTEN)

1. In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in de titel van hoofdstuk III genoemde ruimten, maar met inbegrip van ruimten in vervoermiddelen), dienen het ontwerp en de inrichting zodanig te zijn dat goede levensmiddelenhygiënepraktijken kunnen worden toegepast en dat met name verontreiniging tussen en tijdens de diverse verrichtingen kan worden voorkomen. Met name geldt het volgende:

a) vloeroppervlakken moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen. Waar passend moeten vloeren een goede afvoer via het vloeroppervlak mogelijk maken;

b) muuroppervlakken moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt en dat een glad oppervlak tot op een aan de werkzaamheden aangepaste hoogte vereist is, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen;

c) plafonds (of waar plafonds ontbreken, de binnenkant van het dak) en voorzieningen aan het plafond moeten zo zijn ontworpen en uitgevoerd dat zich geen vuil kan ophopen en dat condens, ongewenste schimmelvorming en het loskomen van deeltjes worden beperkt;

d) ramen en andere openingen moeten zo zijn geconstrueerd dat zich geen vuil kan ophopen. Die welke toegang kunnen geven tot de buitenlucht moeten worden voorzien van horren die gemakkelijk kunnen worden verwijderd om te worden schoongemaakt. Indien open ramen zouden leiden tot verontreiniging, moeten die ramen tijdens de productie gesloten en vergrendeld blijven;

Basis voorwaarden vaststellen en beheren (vervolg)

e) deuren moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat gladde en niet-absorberende oppervlakken moeten worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen; en

f) oppervlakken (met inbegrip van oppervlakken van apparatuur) in zones waar levensmiddelen worden gehanteerd en vooral oppervlakken die in aanraking komen met levensmiddelen, moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat glad, afwasbaar, corrosiebestendig en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen.

2. Indien nodig moet worden gezorgd voor de adequate voorzieningen voor het schoonmaken, ontsmetten en opslaan van gereedschap en apparatuur. Deze voorzieningen moeten vervaardigd zijn van roestvrij materiaal, gemakkelijk schoon te maken zijn en een voldoende toevoer van warm en koud water hebben.

3. Indien nodig moet worden gezorgd voor de nodige voorzieningen om de levensmiddelen te kunnen wassen. Elke spoelbak of vergelijkbare inrichting, bestemd voor het wassen van levensmiddelen, moet voorzien zijn van voldoende warm en/of koud drinkwater overeenkomstig de voorschriften van hoofdstuk VII en moet worden schoongehouden en, indien nodig, ontsmet.

HOOFDSTUK III

**VOORSCHRIFTEN VOOR MOBIELE EN/OF TIJDELIJKE BEDRIJFSRUIMTEN
(B.V. TENTEN, MARKTKRAMEN, WINKELWAGENS), RUIMTEN DIE
VOORNAMELIJK ALS PARTICULIERE WONING WORDEN GEBRUIKT MAAR
WAAR REGELMATIG LEVENSMIDDELEN WORDEN BEREID VOOR
HET IN DE HANDEL BRENGEN, EN AUTOMATEN.**

1. Bedrijfsruimten en automaten moeten voor zover dit redelijkerwijs haalbaar is, zo zijn gelegen, ontworpen en geconstrueerd en zo worden schoongehouden en onderhouden dat de risico's in verband met verontreiniging van levensmiddelen door dieren en schadelijke organismen zoveel mogelijk worden voorkomen.
2. Meer in het bijzonder moet, indien nodig, aan de onderstaande voorschriften worden voldaan:
 - er moeten passende voorzieningen aanwezig zijn voor een voldoende persoonlijke hygiëne (waaronder voorzieningen voor het hygiënisch wassen en drogen van de handen, hygiënische sanitaire voorzieningen en kleedruimtes);
 - oppervlakken die in aanraking komen met levensmiddelen, moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat glad, afwasbaar, corrosiebestendig en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen;
 - indien nodig moeten passende voorzieningen voor het schoonmaken en ontsmetten van gereedschap en apparatuur voorhanden zijn;
 - wanneer het schoonmaken van levensmiddelen tot de normale activiteiten van een levensmiddelenbedrijf behoort, moeten passende voorzieningen aanwezig zijn om dat hygiënisch te laten verlopen;
 - er moet voldoende warm en/of koud drinkbaar water beschikbaar zijn;
 - er moeten adequate regelingen zijn getroffen en/of voorzieningen aanwezig zijn voor de hygiënische opslag en verwijdering van gevaarlijke en/of oneetbare stoffen en afval (zowel vast als vloeibaar);
 - er moeten adequate regelingen zijn getroffen en/of voorzieningen aanwezig zijn voor het handhaven en bewaken van passende voedseltemperaturen;
 - de levensmiddelen moeten zo geplaatst zijn dat de risico's in verband met verontreiniging zoveel mogelijk worden voorkomen.

Risico analyse

Een formule die goed inzicht biedt in deze risico inschatting is:

$$\text{Risico} = \text{Kans} \times \text{Ernst}$$

(schaal van kans en ernst \rightarrow 0 tot en met 5)

-bestrijdingsmiddelen in de honing:	$1 \times 1 = 1$
-bacteriologische besmetting van honing:	$1 \times 1 = 1$
-glas in honing	$1 \times 5 = 5$
-oververhitting van honing	$2 \times 0 = 0$

Vaststellen kritische beheerspunten

- Kennis van de Imker.
Bij onvoldoende kennis van de imker kan het voorkomen dat er honing uit de bijenkasten gehaald wordt die niet voldoet aan de eisen zoals die gesteld zijn in de Warenwet met name het gedeelte Honingbesluit.
- Slingerruimte.
Omdat de imkers over het algemeen slecht een beperkt aantal bijenvolken houden is het niet altijd mogelijk om de honing in een daarvoor bestemde ruimte te slingeren. Veelal geschiedt dit in een (bij)keuken, doucheruimte of schuurruimte.
- Verontreiniging van de honing met glas.
De volgende mogelijkheden kunnen zich voordoen waardoor de honing verontreinigd zou kunnen worden met kleine stukjes glas:
 - glassplinters afkomstig van honing potjes
 - glassplinters afkomstig van verlichtingsarmaturen
- Onvoldoende gereinigde materialen.
Materiaal of gereedschappen die gebruikt worden tijdens het slingeren van de honing t.w. ontzegel vork, ontzegel bak, honing slinger, honing zeef, honing emmers en roerwerk.
- Temperatuur
De temperatuur tijdens de opslag van honing is mede bepalend voor de houdbaarheid. In de warenwet is de houdbaarheidstermijn vastgelegd. Deze is bepaald bij kamertemperatuur in een lichtdoorlatende verpakking.

- Registratie
Een goede registratie is nodig om een zogenaamde traceability te hebben. Dit is noodzakelijk voor het geval er klachten zijn waarbij de noodzaak bestaat om de oorsprong van de klacht te achterhalen.
- Kennis van het drachtgebied.
Een goede kennis van het dracht gebied is noodzakelijk om aan te kunnen geven wat de oorsprong van de honing is. Dit is namelijk bepalend bij de etikettering van de opgepotte honing.

Vaststellen beheersmaatregelen

- Kennis van de Imker
In de cursus voor de imker t.w. beginnerscursus en gevorderdencursus wordt aandacht besteed aan de winning en verwerking van honing.
De cursus honingkeurmeester geeft een verdieping van de kennis van de imker voor wat betreft de beoordeling van de visuele kenmerken van een pot honing.
Na het slingeren het drogestofgehalte bepalen door middel van een brix-meter.
- Slinger ruimte
 - Wanden
Dienen glad oppervlakte te hebben.
Dienen eenvoudig en grondig te kunnen worden gereinigd
 - Vloer
Dient eenvoudig en grondig te kunnen worden gereinigd
 - Plafond
Dient glad te zijn en eenvoudig te kunnen worden gereinigd
 - Verlichting
Lampen dienen te zijn voorzien van een beschermkap en wel dusdanig dat bij het stuk springen van de lamp geen glassplinters in de honing kan komen.
 - Ontzegel materiaal
Materiaal dient voor en na gebruikt goed te worden gereinigd
 - Slinger
Materiaal dient voor en na gebruikt goed te worden gereinigd
 - Opslagvaten
Materiaal dient voor en na gebruikt goed te worden gereinigd
 - Roerwerk
Materiaal dient voor en na gebruikt goed te worden gereinigd
 - Verwarmingskast
Verwarmingselement dient voorzien te zijn van een goede temperatuur schakelaar
Temperatuur in de kast dient van de buitenzijde afleesbaar te zijn en dagelijks te worden gecontroleerd. Tevens dient men een logboek bij te houden van de controle werkzaamheden. (b.v. datum, tijd en temperatuur)
 - Opslag van de honing voorraad
Honing dient bewaard te worden in licht en lucht dichte vaten
Bewaar temperatuur dient zo laag mogelijk te zijn. Een kelder of geconditioneerde ruimte is het beste geschikt

- Aangekocht glaswerk
 Nieuw glaswerk dient voor gebruikt te worden gereinigd, echter geen geparfumeerde reinigingsmiddelen gebruiken.
 Voor geretourneerd/gebruikt glaswerk geldt hetzelfde
 Na reiniging drogen. Het beste is dit omgekeerd te doen om te voorkomen dat losse glassplinter in de pot achter blijven.

- Registratie van de partijen honing
 Registratie van de partijen honing dient zorgvuldig te gebeuren om bij klachten te kunnen achterhalen wat de herkomst van de honing is.

Opstellen van werkinstructies

Voor de volgende onderdelen zijn werkinstructie opgesteld en zijn als bijlage bij dit rapport

Werkinstructie:

1. Afhalen van de honing van bijenvolken
 - a. (revisie nr: 2005-01 revisie datum: 02-06-2005)
2. Reinigen van gebruikte materiaal
 - a. (revisie nr: 2005-01 revisie datum: 02-06-2005)
3. Het slingeren van honing
 - a. (revisie nr: 2005-01 revisie datum: 02-06-2005)
4. Honing boekhouding
 - a. (revisie nr: 2005-01 revisie datum: 02-06-2005)
5. Logboek verwarmingsstoof
 - a. (revisie nr: 2005-01 revisie datum: 02-06-2005)
6. Het afvullen en etiketteren van honing
 - a. (revisie nr: 2005-01 revisie datum: 02-06-2005)

Invoeren van HACCP systeem

Het invoeren van het HACCP-systeem dient een continu proces te zijn.

Onbewust zijn de eigenaren van bijenstand “de Driehoek” reeds vele jaren bezig met verbetering van het proces echter zonder daarbij daadwerkelijk rekening te hebben gehouden met het HACCP-systeem.

Sinds de uitbreiding van de honingverkoop, met name aan derden, is de bewustwording groter geworden. Tevens heeft literatuurstudie de bekendheid met de regelgeving vergroot. De risico's ten aanzien van de honing zijn niet groter geworden. De kans op mogelijke controle door overheidsinstanties is echter wel vergroot. Indien controle door deze instanties zou worden uitgevoerd willen we op zo weinig mogelijk punten worden aangesproken en dus aantoonbaar kunnen maken dat we volgens de geldende voorschriften te werk gaan.

De eigenaren van bijenstand “de Driehoek” zijn dan ook bezig om steeds weer verbeteringen aan te brengen in het gehele proces.

De verbeteringen worden getest en indien geschikt, toegepast.

Nadien worden de verbeteringen geëvalueerd.

Ook zullen zij zich op de hoogte blijven houden van de ontwikkelingen in techniek en veranderende regelgeving.

Werk het systeem nu?

Het systeem werkt reeds op de volgende onderdelen:

- ⇒ Afhalen van honing
- ⇒ Slingeren van honing
- ⇒ Bewaren van honing
- ⇒ Afvullen van honing en etikettering
- ⇒ Honing boekhouding
- ⇒ Financiële boekhouding
- ⇒ Werkvoorschriften
 - Werkinstructie: Afhalen van de honing van bijenvolken
 - Werkinstructie: Reinigen van gebruikte materiaal
 - Werkinstructie: Het slingeren van honing
 - Werkinstructie: Honing boekhouding
 - Werkinstructie: Logboek verwarmingsstoof
 - Werkinstructie: Het afvullen en etiketteren van honing

Bijlage 2.

Staatsblad van het Koninkrijk der Nederlanden

Jaargang 2003
Staatsblad 2003

492

Besluit van 20 november 2003, houdende regels voor honing (Warenwetbesluit honing)

Wij Beatrix, bij de gratie Gods, Koningin der Nederlanden, Prinses van Oranje-Nassau, enz. enz. enz. Op de voordracht van Onze Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport van 5 september 2003, VGB/VL 2405520, gedaan in overeenstemming met Onze Ministers van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit, van Economische Zaken, en van Justitie;

Gelet op richtlijn nr. 2001/110/EG van de Raad van de Europese Unie van 20 december 2001 inzake honing (PbEG 2002, L 10), alsmede op artikel 8, onder a, en c, artikel 12, artikel 13, onder a, en artikel 32b, eerste lid, van de Warenwet;

De Raad van State gehoord (advies van 20 oktober 2003, nummer W13.03.0376/III);

Gezien het nader rapport van Onze Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport van 13 november 2003, VGB/VL 2428050, uitgebracht in overeenstemming met Onze Ministers van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit, van Economische Zaken, en van Justitie;

Hebben goedgevonden en verstaan:

§ 1. Algemene bepalingen

Artikel 1

In dit besluit wordt verstaan onder honing: de natuurlijke zoete stof, bereid uit bloemennectar of uit afscheidingsproducten van levende plantendelen of uitscheidingsproducten van plantensapzuigende insecten op de levende plantendelen, welke grondstoffen door de bijensoort *Apis mellifera* worden vergaard, verwerkt door vermenging met eigen specifieke stoffen, gedehydrerd, en in de honingraten opgeslagen en achtergelaten om te rijpen.

Artikel 2

1. Het is verboden de bij dit besluit bedoelde waren te verhandelen anders dan met inachtneming van de bij dit besluit gestelde voorschriften met betrekking tot hun kenmerken en samenstelling.
2. Het is verboden de bij dit besluit bedoelde waren te verhandelen anders dan met inachtneming van de bij dit besluit gestelde voorschriften met betrekking tot hun aanduiding.
3. Het is verboden met gebruikmaking van de bij dit besluit gegeven aanduidingen andere waren te verhandelen dan die waren waaraan die aanduidingen bij dit besluit zijn voorbehouden.
4. Het is verboden de bij dit besluit bedoelde waren te verhandelen anders dan met inachtneming van de voorschriften, bij dit besluit gesteld, met betrekking tot het bezigen van vermeldingen of voorstellingen, betreffende de aard, de samenstelling, uitvoering of hoedanigheid van de waar.

§ 2. Kenmerken en samenstelling

Artikel 3

1. De waren, krachtens § 3 aangeduid als honing, bloemenhoning, nectarhoning, honingdauwhoning, raathoning, raatbrokken in honing, brokhoning, lekhoning, slingerhoning, pershoning of gefilterde honing voldoen aan de volgende vereisten:

- a. de waar heeft een normale geur en smaak;
 - b. de waar vertoont geen begin van gisting;
 - c. de waar is zoveel mogelijk vrij van organische of anorganische vreemde bestanddelen;
 - d. de waar is niet op zodanige wijze verwarmd dat de natuurlijke enzymen zijn vernietigd of in aanzienlijke mate onwerkzaam zijn gemaakt;
 - e. de zuurtegraad van de waar is niet kunstmatig gewijzigd; en
 - f. aan de waar zijn geen pollen noch enig ander bestanddeel dat specifiek is voor honing onttrokken, tenzij dit bij het verwijderen van vreemde anorganische of organische stoffen onvermijdelijk is.
2. Het eerste lid, onder f, is niet van toepassing op de krachtens § 3 als gefilterde honing aangeduide waar.

3. De krachtens § 3 als bakkershoning aangeduide waar voldoet aan de volgende eisen:

- a. de waar is zoveel mogelijk vrij van organische of anorganische vreemde bestanddelen; en
- b. de zuurtegraad van de waar is niet kunstmatig gewijzigd.

Artikel 4

De krachtens § 3 als honing, bloemenhoning, nectarhoning, honingdauwhoning, raathoning, brokhoning, raatbrokken in honing, lekhoning, slingerhoning, pershoning, gefilterde honing of bakkershoning aangeduide waar:

- a. bestaat hoofdzakelijk uit diverse suikers, met name fructose en glucose, en andere stoffen zoals organische zuren, enzymen en vaste deeltjes ten gevolge van het vergaren van de waar;
- b. is vloeibaar, dikvloeibaar, of – gedeeltelijk of geheel – gekristalliseerd;
- c. heeft een smaak en een aroma die zijn afgeleid van de plant van oorsprong; en
- d. heeft een kleur die varieert van bijna kleurloos tot donkerbruin.

Artikel 5

1. De soortelijke elektrische geleiding van de krachtens § 3 als honing, bloemenhoning, nectarhoning, raathoning, brokhoning, raatbrokken in honing, lekhoning, slingerhoning, pershoning, gefilterde honing of bakkershoning aangeduide waar, bedraagt ten hoogste 0,8 mS/cm.

2. In afwijking van het eerste lid bedraagt de soortelijke elektrische geleiding van honing die krachtens § 3 tevens mag worden aangeduid als honingdauwhoning en van de als kastanjbloesemhoning aangeduide waar en mengsels daarvan, ten minste 0,8 mS/cm.

3. Het tweede lid is niet van toepassing voorzover een daar bedoeld mengsel is verkregen uit de aardbeiboom (*Arbutus unedo*), dopheide (*Erica*), eucalyptys, lindebloesem (*Tilia* spp.), struikheide (*Calluna vulgaris*), *Leptospermum* of *Melaleuca* spp..

Artikel 6

1. De diastase-index van de krachtens § 3 als honing, bloemenhoning, nectarhoning, honingdauwhoning, raathoning, brokhoning, raatbrokken in honing, lekhoning, slingerhoning, pershoning of gefilterde honing aangeduide waar bedraagt ten minste 8.

2. In afwijking van het eerste lid bedraagt wat betreft honing met een gering natuurlijk enzymgehalte en een hydroxymethylfurfural (HMF) van niet meer dan 15 milligram per kilo, de diastase-index ten minste 3.

3. Het gehalte aan hydroxymethylfurfural van de in het eerste lid bedoelde waren bedraagt ten hoogste 40 milligram per kilo, onverminderd het bepaalde in het tweede lid.
4. Het gehalte aan hydroxymethylfurfural bedraagt wat betreft honing waarbij als plaats van oorsprong wordt gebezigd een gebied met een tropisch klimaat en mengsels daarvan ten hoogste 80 milligram per kilogram.
5. De diastase-index en het gehalte aan hydroxymethylfurfural worden vastgesteld na bereiding en vermenging van de in dit artikel bedoelde waren.

Artikel 7

Aan de krachtens § 3 als honing, bloemenhoning, nectarhoning, honingdauwhoning, raathoning, brokhoning, raatbrokken in honing, lekhoning, slingerhoning, pershoning, gefilterde of bakkershoning aangeduide waar worden niet toegevoegd:

- a. levensmiddeleningrediënten;
- b. levensmiddelenadditieven; en
- c. andere stoffen dan honing.

§ 3. Etikettering

Artikel 8

- a. De aanduiding honing wordt gebezigd voor honing.
- b. De aanduiding raathoning wordt gebezigd voor honing die door bijen is opgeslagen in de gesloten cellen van kort tevoren door henzelf gemaakte raten of fijne platen was, uitsluitende bestaande uit bijenwas, zonder broed, die in hele raten of delen daarvan wordt verkocht.
- c. De aanduiding brokhoning of raatbrokken in honing wordt gebezigd voor honing die één of meer brokken raathoning bevat.
- d. De aanduiding lekhoning wordt gebezigd voor honing die is verkregen door het laten uitlekken van geopende raten zonder broed.
- e. De aanduiding slingerhoning wordt gebezigd voor honing die is verkregen door het slingeren van geopende raten zonder broed.
- f. De aanduiding gefilterde honing wordt gebezigd voor honing die is verkregen door zodanige verwijdering van vreemde anorganische of organische stoffen dat een aanzienlijk deel van de pollen is verwijderd.

Artikel 9

1. De in artikel 8 genoemde aanduidingen worden voorts slechts gebezigd indien de als honing, raathoning, brokhoning, raatbrokken in honing, lekhoning, slingerhoning of gefilterde honing aangeduide waar tevens een gehalte heeft aan:
 - a. sacharose van ten hoogste 5 g/100 g;
 - b. vocht van ten hoogste 20%, of van ten hoogste 23% voor honing van de struikheide;
 - c. niet in water oplosbare stoffen van ten hoogste 0,1 g/100 g; en
 - d. vrije zuren van ten hoogste 50 milli-equivalenten zuur per 1000 g.
2. De aanduiding gefilterde honing wordt gebezigd op de desbetreffende bulkcontainers, verpakkingen en handelsdocumenten.

Artikel 10

De aanduiding bloemenhoning of nectarhoning wordt gebezigd voor honing die uit plantenneectar is verkregen, met:

- a. in totaal een gehalte aan fructose en glucose van ten minste 60 g/100 g;
- b. een gehalte aan sacharose van:
 - 1° ten hoogste 10 g/100 g in het geval van witte acacia (*Robinia pseudoacacia*), alfalfa (*Medicago sativa*), menzies banksia (*Banksia menziesii*), rode hanenkop (*Hedysarum*), rode eucalyptus (*Eucalyptus camadulensis*), *Eucryphia lucida*, *Eucryphia milliganii*, *Citrus* spp.;
 - 2° ten hoogste 15 g/100 g in het geval van lavendel (*Lavendula* spp.), bernagie (*Borago officinalis*);
 - 3° ten hoogste 5 g/100 g in het geval van de overige soorten bloemenhoning of nectarhoning;
- c. een gehalte aan vocht van:
 - 1° ten hoogste 23% in het geval van struikheidehoning;
 - 2° ten hoogste 20% in het geval van de overige soorten bloemenhoning of nectarhoning;
- d. een gehalte aan niet in water oplosbare stoffen van ten hoogste 0,1 g/100 g; en
- e. een gehalte aan vrije zuren van ten hoogste 50 milli-equivalenten zuur per 1000 gram.

Artikel 11

De aanduiding honingdauwhoning wordt gebezigd voor honing, al dan niet met nectarhoning vermengd, die voornamelijk is verkregen uit uitscheidingsproducten van plantensapzuigende insecten (Hemiptera) op de levende plantendelen of uit afscheidingsproducten van levende plantendelen, met een gehalte aan:

- a. fructose en glucose van ten minste 45 g/100 g;
- b. sacharose van ten hoogste 5 g/100 g;
- c. vocht van ten hoogste 20%;
- d. niet in water oplosbare stoffen van ten hoogste 0,1 g/100 g; en
- e. vrije zuren van ten hoogste 50 milli-equivalenten zuur per 1000 gram.

Artikel 12

De aanduiding pershoning wordt gebezigd voor honing, verkregen door het samenpersen van raten zonder broed en zonder verwarming of bij matige verwarming van maximaal 45°C, met een gehalte aan:

- a. sacharose van ten hoogste 5 g/100 g;
- b. vocht van ten hoogste 20%;
- c. aan niet in water oplosbare stoffen van ten hoogste 0,5 g/100 g; en
- d. aan vrije zuren van ten hoogste 50 milli-equivalenten zuur per 1000 gram.

Artikel 13

1. De aanduiding bakkershoning wordt gebezigd voor honing die geschikt is voor industrieel gebruik of als ingrediënt in andere, vervolgens verwerkte levensmiddelen.

2. Voor de in het eerste lid als bakkershoning aangeduide waar geldt tevens dat deze honing een vreemde smaak of geur kan vertonen, of begonnen is te gisten of heeft gegist, of is oververhit.

3. Voor de in het eerste lid als bakkershoning aangeduide waar geldt tevens een gehalte aan:

- a. sacharose van ten hoogste 5 g/100 g;
- b. vocht van:
 - 1° ten hoogste 23%;
 - 2° in het geval van bakkershoning bereid uit struikheidehoning (*Calluna*) ten hoogste 25%;
- c. niet in water oplosbare stoffen van ten hoogste 0,1 g/100 g; en
- d. vrije zuren van ten hoogste 80 milli-equivalenten zuur per 1000 gram.

4. De in het eerste lid bedoelde aanduiding wordt gebezigd op de desbetreffende bulkcontainers, verpakkingen en handelsdocumenten.
5. Onverminderd het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen wordt in de onmiddellijke nabijheid van de aanduiding bakkershoning de vermelding «uitsluitend bestemd om te koken» gebezigd.
6. Onverminderd het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen mag, voor zover de waar als ingrediënt in een samengesteld levensmiddel is verwerkt, in de aanduiding de term «bakkershoning» worden vervangen door de term «honing». In de lijst met ingrediënten wordt de volledige term «bakkershoning» vermeld.

Artikel 14

1. In afwijking van de artikelen 8 tot en met 12 mag wat betreft bloemenhoning of nectarhoning, honingdauwhoning, lekhoning, slingerhoning of pershoning worden volstaan met het bezigen van de aanduiding honing.
2. Bij een op de voet van deze paragraaf aangeduide waar mag de term honing in de aanduiding worden vervangen door de term honing.

Artikel 15

1. Onverminderd het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen:
 - a. mogen de in deze paragraaf bedoelde aanduidingen worden aangevuld met een vermelding van de bloemen of planten waarvan de waar voor het geheel of voor het grootste deel van afkomstig is, voor zover de waar daaraan zijn organoleptische, fysisch-chemische en microscopische kenmerken ontleent;
 - b. mogen de in deze paragraaf bedoelde aanduidingen worden aangevuld met een vermelding betreffende de regionale, territoriale of topografische oorsprong, indien het product uitsluitend de genoemde oorsprong heeft;
 - c. mogen de aanduidingen uit deze paragraaf worden aangevuld met een vermelding betreffende specifieke kwaliteitscriteria;
 - d. worden de landen van oorsprong waar de honing is vergaard op het etiket vermeld.
 2. De in het eerste lid, onder d bedoelde vermelding mag wat betreft honing die afkomstig is uit meer dan één lidstaat of derde land worden vervangen door een van de volgende vermeldingen:
 - «1°. gemengde EG-honing»;
 - «2°. gemengde niet-EG-honing»;
 - «3°. gemengde EG- en niet-EG-honing».
 3. Het eerste lid, onder a en b is niet van toepassing op de als bakkershoning en gefilterde honing aangeduide waar.
- #### § 4. Slotbepalingen

Artikel 16

1. Als methoden van onderzoek die bij uitsluiting beslissend zijn voor de vaststelling of al dan niet is voldaan aan de bij dit besluit gestelde regels, worden aangewezen internationaal erkende gevalideerde methoden.
2. Voor zover internationaal erkende gevalideerde methoden ontbreken, worden voor de vaststelling of al dan niet is voldaan aan de bij of krachtens dit besluit gestelde regels worden aangewezen microbiologische onderzoekingsmethoden, organoleptische bepalingmethoden en detectiemethoden, alsmede de daartoe door een andere Lidstaat van de Europese Unie aangewezen methoden.

3. Onze Minister kan in overeenstemming met Onze Minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit omtrent de in het tweede lid bedoelde methoden nadere regels stellen.

Artikel 17

De bijlage van het Warenwetbesluit bestuurlijke boeten¹ wordt als volgt gewijzigd:

A

In de rubriek «Inhoud», onderdeel D-23 wordt «Honingbesluit (Warenwet)» vervangen door:
Warenwetbesluit honing.

B

In de tabel «Omschrijving van de overtreding» en bijbehorend «Boetebedrag per categorie» wordt de rubriek «Honingbesluit (Warenwet)» vervangen door de volgende rubriek:

Omschrijving van de overtreding Boetebedrag per categorie

I II

D-23 Warenwetbesluit honing

D-23.1 art. 2 lid 1 j° art. 3 lid 1	450,-	900,-
D-23.2 art. 2 lid 1 j° art. 3 lid 3	450,-	900,-
D-23.3 art. 2 lid 1 j° art. 4	450,-	900,-
D-23.4 art. 2 lid 1 j° art. 5 lid 1	450,-	900,-
D-23.5 art. 2 lid 1 j° art. 5 lid 2	450,-	900,-
D-23.6 art. 2 lid 1 j° art. 6 lid 1	450,-	900,-
D-23.7 art. 2 lid 1 j° art. 6 lid 2	450,-	900,-
D-23.8 art. 2 lid 1 j° art. 6 lid 3	450,-	900,-
D-23.9 art. 2 lid 1 j° art. 6 lid 4	450,-	900,-
D-23.10 art. 2 lid 1 j° art. 7	450,-	900,-
D-23.11 art. 2 lid 2 j° art. 8	450,-	900,-
D-23.12 art. 2 lid 2 j° art. 9 lid 1	450,-	900,-
D-23.13 art. 2 lid 2 j° art. 9 lid 2	450,-	900,-
D-23.14 art. 2 lid 2 j° art. 10	450,-	900,-
D-23.15 art. 2 lid 2 j° art. 11	450,-	900,-
D-23.16 art. 2 lid 2 j° art. 12	450,-	900,-
D-23.17 art. 2 lid 2 j° art. 13 lid 1	450,-	900,-
D-23.18 art. 2 lid 2 j° art. 13 lid 3	450,-	900,-
D-23.19 art. 2 lid 2 j° art. 13 lid 4	450,-	900,-
D-23.20 art. 2 lid 2 j° art. 13 lid 5	450,-	900,-
D-23.21 art. 2 lid 2 j° art. 13 lid 6	450,-	900,-
D-23.22 art. 2 lid 3	450,-	900,-
D-23.23 art. 2 lid 4 j° art. 15 lid 1, onder d	450,-	900,-

Artikel 18

Waren die voor 1 augustus 2004 rechtmatig zijn geëtiketteerd overeenkomstig het Honingbesluit (Warenwet) mogen verhandeld worden totdat de voorraden daarvan zijn opgebruikt.

Artikel 19

Het Honingbesluit (Warenwet)² wordt ingetrokken.

Artikel 20

Eet- en drinkwaren die voor 1 augustus 2004 zijn geëtiketteerd en voldoen aan het Honingbesluit (Warenwet) mogen nog verhandeld worden totdat de voorraden daarvan zijn uitverkocht.

Artikel 21

1. Dit besluit treedt in werking met ingang van de dag na de datum van uitgifte van het Staatsblad waarin het wordt geplaatst.

2. In afwijking van het eerste lid treedt artikel 17 twee maanden na de inwerkingtreding van dit besluit in werking.

Artikel 22

Dit besluit wordt aangehaald als: Warenwetbesluit honing.

Lasten en bevelen dat dit besluit met de daarbij behorende nota van toelichting in het Staatsblad zal worden geplaatst.

's-Gravenhage, 20 november 2003

Beatrix

De Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,

J. F. Hoogervorst

Uitgegeven de vierde december 2003

De Minister van Justitie,

J. P. H. Donner

STB8197

NOTA VAN TOELICHTING

Algemeen

In richtlijn 74/409/EEG van de Raad van de Europese Unie van 22 juli 1974 betreffende de harmonisatie van de wettelijke voorschriften van de lidstaten inzake honing (PbEG L 221) zijn de Europese regels opgenomen voor honing. Voor Nederland is deze richtlijn ten uitvoer gelegd in het Honingbesluit (Warenwet). Met betrekking tot de samenstelling en de etikettering van honing respectievelijk de voornaamste honingsorten zijn in dit besluit omschrijvingen en gemeenschappelijke voorschriften vastgesteld ter waarborging van het vrije verkeer van deze waren binnen de Europese Unie.

Richtlijn 2001/110/EG van de Raad van de Europese Unie van 20 december 2001 inzake honing (PbEG 2002, L 10), verder te noemen: richtlijn 2001/110/EG, beoogt de voorschriften inzake de voorwaarden voor de productie en het in de handel brengen van honingproducten te verduidelijken en toegankelijker te maken. Daarnaast beoogt deze richtlijn de regels voor honingproducten aan te passen aan de algemene communautaire wetgeving voor levensmiddelen, in het bijzonder de wetgeving met betrekking tot de etikettering, de verontreiniging en de analysemethoden. Dit besluit strekt tot uitvoering van richtlijn 2001/110/EG. Bij de inwerkingtreding van dit besluit wordt dan ook het Honingbesluit (Warenwet) ingetrokken.

Bij artikel 17 wordt dit besluit verwerkt in de bijlage van het Warenwetbesluit bestuurlijke boeten. De in dit besluit bedoelde overtredingen worden beboet met een bedrag van ! 450,- voor de zogenaamde kleine bedrijven (50 of minder werknemers) en een boete van ! 900,- voor de zogenaamde grote bedrijven (meer dan 50 werknemers). Overtreding van de hier in het geding zijnde voorschriften vertonen, voor zover zij door een bestuurlijke boete kunnen worden afgedaan, een goed vergelijkbare mate van (geringe) ernst. Voor een verdere toelichting inzake de hoogten van deze bedragen, zij verwezen naar de nota van toelichting bij het Warenwetbesluit bestuurlijke boeten die van overeenkomstige toepassing is op artikel 17.

Artikel 17 treedt twee maanden later in werking dan de andere artikelen van dit besluit, gezien artikel 32b, tweede lid, van de Warenwet.

Dit besluit wordt helaas gepubliceerd ná de bij artikel 8 van richtlijn 2001/110/EG voorgeschreven uiterlijke datum van 1 augustus 2003. Met ingang van 1 augustus 2003 is echter de Warenwetregeling vrijstelling Honingbesluit (Warenwet) in werking getreden. Krachtens die vrijstellingsregeling mogen waren die voldoen aan richtlijn 2001/110/EG, vanaf 1 augustus 2003 verhandeld worden. In de toelichting bij die vrijstellingsregeling is reeds aangekondigd dat eet- en drinkwaren die vóór 1 augustus 2004 zijn geëtiketteerd en voldoen aan het Honingbesluit (Warenwet), nog verhandeld mogen worden totdat de voorraden daarvan zijn uitverkocht.

Verplichte aanduidingen en vermeldingen De algemene regels inzake etikettering van het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen (verder te noemen: WEL) zijn van toepassing op honing, behoudens de uitzonderingen waarin dit besluit voorziet. Gelet op het nauwe verband tussen kwaliteit en oorsprong van honing voorziet dit besluit erin dat volledige informatie omtrent deze aspecten aan de consument wordt verstrekt. Hierdoor wordt voorkómen dat de consument wordt misleid omtrent de kwaliteit van honing.

In dit besluit wordt onderscheid gemaakt tussen het overkoepelende begrip honing zoals omschreven in artikel 1, hetgeen geldt voor alle honingsoorten, en de aanduiding honing waarvoor zowel in artikel 1 als in artikel 14 regels zijn vastgelegd. De aanduiding honing mag slechts gebezigd worden voor die honingsoorten die in artikel 14 worden genoemd.

Kenmerkende bestanddelen voor honing, zoals pollen mogen slechts aan de waar worden onttrokken voor zover dit bij het verwijderen van vreemde anorganische of organische stoffen onvermijdelijk is. Indien filtratie leidt tot de verwijdering van een aanzienlijk deel van de pollen, wordt de consument hierover door middel van de aanduiding op het etiket geïnformeerd. Indien de benaming honing wordt aangevuld met vermeldingen van de bloemen of planten waarvan de honing afkomstig is, vermeldingen van de regionale, territoriale of topografische oorsprong, of met vermeldingen van specifieke kwaliteitscriteria, mag geen gefilterde honing zijn toegevoegd.

Voorts wordt ter bevordering van de transparantie bakkershoning respectievelijk gefilterde honing voorzien van een etiket telkens wanneer de waar in bulk wordt verhandeld.

Wat betreft de bepaling dat aan de als honing aangeduide waar geen andere stoffen dan honing mogen worden toegevoegd, wordt daarmee mede bedoeld levensmiddelenadditieven en levensmiddeleningrediënten.

Administratieve lasten

Dit besluit heeft in Nederland gevolgen voor ongeveer tien producenten van honingproducten. Als gevolg van dit besluit zullen door hen naar verwachting omstreeks 120 etiketten eenmalig moeten worden aangepast.

Per etiket is hiervoor gemiddeld 5 uur werk noodzakelijk. Ervan uitgaande dat één uur werk ! 45,- kost, betekent dit dat de totale administratieve lasten van dit besluit omstreeks ! 27 000,- bedragen. Het ontwerpbesluit is voorgelegd aan het Adviescollege toetsing administratieve lasten (Actal). Dat college heeft het besluit echter niet geselecteerd voor een toets op de gevolgen voor de administratieve lasten voor het bedrijfsleven.

Bijlage 3.

EU-VO 852/2004

Brussel, 16 februari 2009

Leidraad voor de toepassing van een aantal bepalingen van Verordening (EG) nr. 852/2004 inzake levensmiddelenhygiëne

Dit document dient uitsluitend ter informatie. Het is niet door de Europese Commissie vastgesteld of goedgekeurd.

De Europese Commissie staat niet in voor de juistheid van de verstrekte informatie en kan niet aansprakelijk gesteld worden voor het gebruik dat er eventueel van wordt gemaakt. De lezer wordt dan ook geadviseerd uiterst omzichtig met deze gegevens om te gaan.

DOEL VAN DIT DOCUMENT

Dit document is voornamelijk bedoeld voor levensmiddelenbedrijven en de bevoegde autoriteiten. Het is een leidraad voor de toepassing van de nieuwe levensmiddelenhygiënevoorschriften en aanverwante onderwerpen.

NOTA

Deze leidraad zal voortdurend worden aangepast in het licht van de door de lidstaten, de bevoegde autoriteiten, levensmiddelenbedrijven en het Voedsel- en Veterinair Bureau van de Commissie opgedane ervaringen en op basis van nieuwe informatie.

1. INLEIDING

Verordening (EG) nr. 852/2004 inzake levensmiddelenhygiëne¹ (hierna “de verordening” genoemd) werd op 29 april 2004 goedgekeurd. De verordening bevat de algemene hygiënevoorschriften die levensmiddelenbedrijven in alle stadia van de voedselketen moeten naleven. Na de goedkeuring van de verordening is de Commissie gevraagd een aantal punten daarvan toe te lichten. Dit document beoogt hieraan tegemoet te komen.

Het directoraat-generaal Gezondheid en consumenten van de Commissie heeft een reeks vergaderingen met deskundigen uit de lidstaten gehouden om een aantal kwesties in verband met de uitvoering van de verordening te bespreken en een consensus te bereiken.

Met het oog op meer transparantie heeft de Commissie ook met de belanghebbenden overlegd om de verschillende sociaaleconomische belangengroepen in staat te stellen hun mening te geven.

Daartoe heeft de Commissie een vergadering met vertegenwoordigers van producenten, het bedrijfsleven, de handel en consumenten belegd om kwesties in verband met de uitvoering van de verordening te bespreken.

Het werd nuttig geacht deze vergaderingen en discussies voort te zetten in het licht van de ervaring die met de volledige toepassing van de verordening (vanaf 1 januari 2006) is opgedaan. Kwesties in verband met de niet-overeenstemming van nationale wetgeving met de verordening vallen echter buiten deze discussies en zullen volgens de vaste procedures van de Commissie worden behandeld.

Doel van dit document is alle spelers in de voedselketen te helpen om de verordening beter te begrijpen en op correcte en uniforme wijze toe te passen. Het heeft echter geen formele rechtskracht en bij geschillen ligt de uiteindelijke verantwoordelijkheid voor de rechtsinterpretatie bij het Hof van Justitie.

Om de verschillende aspecten van Verordening (EG) nr. 852/2004 goed te begrijpen, is ook de nodige kennis vereist van andere onderdelen van de Gemeenschapswetgeving, met name de beginselen en definities van:

- Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden² (ook “de algemene levensmiddelenwetgeving” genoemd);
- Verordening (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn³.
- Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen⁴; en
- Verordening (EG) nr. 2074/2005 van de Commissie van 5 december 2005 tot vaststelling van uitvoeringsmaatregelen voor bepaalde producten die onder Verordening (EG) nr. 853/2004 vallen en voor de organisatie van officiële controles overeenkomstig de Verordeningen (EG) nr. 854/2004 en (EG) nr. 882/2004, tot afwijking van Verordening (EG) nr. 852/2004 en tot wijziging van de Verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004⁵.

Voor Verordening (EG) nr. 178/2002 is een afzonderlijke leidraad opgesteld.

(Zie http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance/index_en.htm)

2. VERPLICHTINGEN VAN EXPLOITANTEN VAN

LEVENS MIDDELENBEDRIJVEN

Levensmiddelenbedrijven moeten de verordening toepassen. Zij moeten ervoor zorgen dat alle voorschriften met het oog op de voedselveiligheid naar behoren worden nageleefd.

Levensmiddelenbedrijven die levensmiddelen van dierlijke oorsprong hanteren, moeten naast Verordening (EG) nr. 852/2004 ook de desbetreffende bepalingen van Verordening (EG) nr. 853/2004 toepassen.

3. TOEPASSINGSGBIED

3.1. Primaire productie

De verordening betreft de primaire productie.

De primaire productie wordt in artikel 3, punt 17, van Verordening (EG) nr. 178/2002 als volgt gedefinieerd:

‘primaire productie’: de productie, het fokken en het telen van primaire producten tot en met het oogsten, het melken en de productie van landbouwhuisdieren, voorafgaande aan het slachten. Dit begrip omvat tevens de jacht, de visvangst en de oogst van wilde producten.

De voorschriften met betrekking tot de primaire productie zijn vastgesteld in bijlage I, deel A, onder I, punt 1, van Verordening (EG) nr. 852/2004.

Bijlage I, deel A, onder I, punt 1, van Verordening (EG) nr. 852/2004 betreft ook de volgende handelingen die met de primaire productie verband houden:

- het vervoer, de opslag en het hanteren van primaire producten op de productieplaats, mits dit de aard van die producten niet wezenlijk verandert;
- het vervoer van levende dieren, indien dit noodzakelijk is om de doelstellingen van deze verordening te verwezenlijken; en
- in het geval van producten van plantaardige oorsprong en visserijproducten, vervoershandelingen met het doel om producten waarvan de aard niet wezenlijk is veranderd, van de plaats van productie aan een inrichting te leveren.

In deze leidraad worden onder “primaire productie” dus zowel basisproducten als bovengenoemde, daarmee verband houdende handelingen begrepen.

De term “primaire productie” omvat activiteiten op bedrijfs- of soortgelijke niveau, waaronder:

- de productie en het telen van plantaardige producten zoals zaden, fruit, groente en kruiden, het vervoer, de opslag en de hantering van deze producten (zonder de aard ervan wezenlijk te veranderen) op het bedrijf, en het verdere vervoer van deze producten naar een inrichting;
- de productie en het fokken van voedselproducerende dieren op het bedrijf en activiteiten die daarmee verband houden, het vervoer van vleesproducerende dieren naar een markt of een slachthuis, en het vervoer van dieren tussen bedrijven;
- de productie en het telen van slakken op het bedrijf en het eventuele vervoer van deze slakken naar een verwerkingsinrichting of een markt;
- het melken en de opslag van de melk op het bedrijf;
- de productie en het verzamelen van eieren op het bedrijf van de producent, maar niet het verpakken van de eieren;

- de visvangst en het hanteren van visserijproducten (zonder de aard ervan wezenlijk te veranderen) aan boord van schepen (met uitzondering van vries- en fabrieksvaartuigen) en het vervoer van deze producten naar de eerste inrichting aan wal (waaronder veilingen). Dit omvat ook de vangst, de hantering en het vervoer van zoetwatervis (rivieren en meren);
- de productie, kweek en vangst van vis in aquacultuurbedrijven en het vervoer van deze vis naar een inrichting;
- de productie, de kweek, het uitzetten en de vangst van levende tweekleppige weekdieren en het vervoer daarvan naar een verzendingscentrum, zuiveringscentrum of verwerkingsinrichting;
- het plukken van paddenstoelen, bessen enz. en het verzamelen van slakken in het wild en het vervoer daarvan naar een inrichting.

Opmerkingen over de primaire productie:

- de algemene voorschriften betreffende de primaire productie zijn vastgesteld in bijlage I bij Verordening (EG) nr. 852/2004. Voor bepaalde levensmiddelen (bv. rauwe melk en levende tweekleppige weekdieren) zijn meer gedetailleerde voorschriften vastgesteld bij Verordening (EG) nr. 853/2004 (zie punt 3.7 van de leidraad voor de toepassing van een aantal bepalingen van Verordening (EG) nr. 853/2004 inzake hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong);
- visserijproducten waarvan de aard niet wezenlijk is veranderd: zie punt 3.7 van de leidraad;
- eierpakstations: volgens de definities en voorschriften van de nieuwe levensmiddelenhygiënevoorschriften vallen eierpakstations niet onder primaire productie (zelfs indien zij zich op het productiebedrijf bevinden);
- centrale melkdepots: wanneer rauwe melk eenmaal bij het bedrijf is opgehaald, heeft deze het primaire-productieniveau verlaten. Centrale melkdepots waar rauwe melk wordt opgeslagen nadat deze bij een bedrijf is opgehaald en van waaruit deze naar een melkverwerkingsinrichting wordt verzonden, vallen niet onder primaire productie;
- honing en andere levensmiddelen van de bijenteelt: alle bijenteeltactiviteiten worden als primaire productie beschouwd. Dit omvat de bijenteelt (zelfs indien de bijenkorven zich op enige afstand van het bedrijf van de imker bevinden), het verzamelen en slingeren van de honing en het aanbrenge van een onmiddellijke verpakking en/of een verpakking op het bedrijf van de imker. Andere werkzaamheden buiten het bedrijf van de imker (bv. het slingeren en/of aanbrenge van een onmiddellijke verpakking en/of een verpakking van honing) worden niet als primaire productie beschouwd, met inbegrip van de werkzaamheden die voor de imkers door collectieve inrichtingen (zoals bijvoorbeeld coöperaties) worden verricht;
- vries- en fabrieksvaartuigen: de hantering, de opslag en het vervoer van visserijproducten aan boord van vries- en fabrieksvaartuigen vallen niet onder de term "primaire productie".

3.2. Basisproducten

Basisproducten worden in artikel 2, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 852/2004 als volgt gedefinieerd:

‘basisproducten’: producten van de primaire productie, met inbegrip van producten van de grond, de veehouderij, de jacht en de visserij.

Basisproducten omvatten onder andere:

- producten van plantaardige oorsprong, bv. graan, fruit, groente, kruiden en paddenstoelen;
- producten van dierlijke oorsprong, bv. eieren, rauwe melk, honing, visserijproducten en levende tweekleppige weekdieren;
- in het wild verzamelde producten van plantaardige of dierlijke oorsprong, bv. paddenstoelen, bessen, slakken enz.

Opmerkingen over basisproducten:

- vers vlees is geen basisproduct aangezien het na het slachten wordt verkregen;
- visserijproducten blijven basisproducten, ook nadat ze zijn geslacht, uitgebloed, gekopt, gestript, van vinnen zijn ontdaan, zijn gekoeld en in bakken zijn gelegd om op het primaire-productieniveau te worden vervoerd. Producten die het resultaat zijn van verdere hantering van visserijproducten (bv. fileren, vacuümverpakken enz.) zijn geen basisproducten.

3.3. “Kleine hoeveelheden” basisproducten als bedoeld in artikel 1, lid 2, onder c), van de verordening

De verordening is niet van toepassing op kleine hoeveelheden basisproducten die rechtstreeks door de producent worden geleverd aan de eindverbruiker of de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert.

In het algemeen moet het begrip “kleine hoeveelheden” ruim genoeg worden uitgelegd om het onder andere mogelijk te maken dat:

- landbouwers basisproducten (groente, fruit, eieren, rauwe melk⁶ enz.) rechtstreeks verkopen aan de eindverbruiker, bv. op het landbouwbedrijf of op plaatselijke markten, of aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker of plaatselijke restaurants levert;
- particulieren die producten zoals paddenstoelen en bessen in het wild plukken, deze rechtstreeks verkopen aan de eindverbruiker, aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert, of aan plaatselijke restaurants.

Overeenkomstig artikel 1, lid 3, van Verordening (EG) nr. 852/2004 is het aan de lidstaten om het begrip “kleine hoeveelheden” rekening houdend met de plaatselijke situatie nauwkeuriger te omschrijven en de nodige nationale regels vast te stellen die de voedselveiligheid garanderen (op risico gebaseerde aanpak).

In het algemeen moeten de nationale regels voor kleine hoeveelheden als bedoeld in artikel 1, lid 2, onder c), het mogelijk maken dat de huidige praktijk blijft bestaan, mits de doelstellingen van de verordening worden verwezenlijkt.

3.4. Grensoverschrijdende handel in kleine hoeveelheden basisproducten

Overeenkomstig artikel 1, lid 3, van de verordening moeten de lidstaten nationale regels vaststellen voor de levering van kleine hoeveelheden basisproducten door de producent aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel.

Soms kan dit soort levering grensoverschrijdend zijn, met name als het bedrijf van de producent dicht bij de grens met een andere lidstaat gelegen is.

De nationale regels die overeenkomstig artikel 1, lid 3, van Verordening (EG) nr. 852/2004 worden vastgesteld, moeten in overeenstemming zijn met de algemene regels van het Verdrag, en met name met de artikelen 28, 29 en 30.

3.5. Verwerking van basisproducten op het bedrijf

Basisproducten kunnen op het bedrijf worden verwerkt, bv. melk tot kaas, fruit tot sap. Dit soort handelingen valt niet onder het begrip "primaire productie" en is dus onderworpen aan de levensmiddelenhygiënevoorschriften van bijlage II bij de verordening en, wat levensmiddelen van dierlijke oorsprong betreft, ook aan de desbetreffende bepalingen van Verordening (EG) nr. 853/2004.

Voorbeelden:

- bereiding van vruchtensap op het bedrijf

Indien (een deel van) de oogst (bv. appels) wordt gebruikt om op het bedrijf vruchtensap te produceren, valt dit bedrijf niet meer onder de primaire productie. De productie van vruchtensap wordt beschouwd als een activiteit die na de primaire productie komt, en is dus onderworpen aan de desbetreffende voorschriften van Verordening (EG) nr. 852/2004;

- kaasproductie op het bedrijf

Kaas is het resultaat van de verwerking van rauwe of warmtebehandelde melk. Kaas is dus geen basisproduct, ook al wordt deze op het bedrijf zelf gemaakt. Kaasproductie op het bedrijf moet dus voldoen aan de desbetreffende levensmiddelenhygiënevoorschriften van de Verordeningen (EG) nr. 852/2004 en (EG) nr. 853/2004.

Opmerkingen:

1) in het algemeen is Verordening (EG) nr. 853/2004 niet van toepassing op de detailhandel (d.w.z. de hantering en/of verwerking van levensmiddelen en de opslag daarvan op de plaats van verkoop of levering aan de eindverbruiker). Dit betekent dat kaas die uitsluitend op het bedrijf wordt vervaardigd en uitsluitend op het bedrijf of op een plaatselijke markt (bv. weekmarkt, boerenmarkt enz.) wordt verkocht aan de eindverbruiker, alleen moet voldoen aan de desbetreffende voorschriften van Verordening (EG) nr. 852/2004, en met name bijlage II, en niet aan de voorschriften van Verordening (EG) nr. 853/2004, op de voorschriften voor rauwe melk na. In

voorkomend geval moet ook worden voldaan aan de nationale maatregelen die de lidstaten overeenkomstig artikel 1, lid 5, onder c), van Verordening (EG) nr. 853/2004 vaststellen;

2) om verwerking op het bedrijf mogelijk te maken of om traditionele productiemethoden in stand te houden die niet aan de voorschriften van de verordeningen voldoen, mogen de lidstaten volgens de daartoe vastgestelde procedure van artikel 13 van Verordening (EG) nr. 852/2004 en artikel 10 van Verordening (EG) nr. 853/2004 nationale maatregelen treffen om de desbetreffende infrastructuurvoorschriften aan te passen.

3.6. Eieren en primaire productie

Gezien de definitie van primaire productie in artikel 3, punt 17, van Verordening (EG) nr. 178/2002 en bijlage I, deel A, onder I, punt 1, bij Verordening (EG) nr. 852/2004, omvat de primaire productie de hantering van eieren, d.w.z. het verzamelen en het vervoer tussen gebouwen, alsook de opslag van eieren op de plaats van productie, mits de aard van de eieren daarbij niet wezenlijk wordt veranderd. Het verpakken van eieren, op de plaats van productie of in een afzonderlijke verpakkingsinrichting, valt niet onder de primaire productie. Deze activiteit moet dus voldoen aan de desbetreffende voorschriften van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 852/2004, bijlage III, sectie X, bij Verordening (EG) nr. 853/2004 en artikel 116 van en bijlage XIV bij Verordening (EG) nr. 1234/2007 houdende een gemeenschappelijke ordening van de landbouwmarkten en specifieke bepalingen voor een aantal landbouwproducten.

3.7. Op het primaire-productieniveau mogen basisproducten vervoerd, opgeslagen en gehanteerd worden, mits de aard van de producten daarbij niet wezenlijk wordt veranderd [zie bijlage I, deel A, onder I, punt 1, onder a), van de verordening].

Op het primaire-productieniveau worden basisproducten vaak behandeld met het oog op de verbetering van de wijze waarop de producten worden aangeboden, bv.:

- groente wordt gewassen en van bladeren ontdaan, fruit wordt gesorteerd, enz.;
- granen worden gedroogd;
- vis wordt geslacht, uitgebloed, gestript, van de vinnen ontdaan, gekoeld en van een onmiddellijke verpakking voorzien;
- honing wordt geslingerd om de honingraten te verwijderen.

Dergelijke handelingen moeten worden beschouwd als routinehandelingen op het primaire-productieniveau en hoeven dus niet te voldoen aan extra voedselveiligheidsvoorschriften bovenop die voor de primaire productie.

Anderzijds kunnen sommige handelingen op het bedrijf de aard van de producten veranderen en/of nieuwe voedselrisico's met zich brengen, bv. aardappelen schillen, wortelen in plakjes snijden, sla in zakken doen of conserveringsgassen toevoegen. Deze handelingen kunnen niet worden beschouwd als normale routinehandelingen op het primaire-productieniveau, noch als handelingen die met de primaire productie verband houden.

3.8. Incidenteel hanteren, bereiden, opslaan en serveren van levensmiddelen door particulieren

Handelingen zoals het incidenteel hanteren, bereiden, opslaan en serveren van levensmiddelen door particulieren bij gelegenheden zoals kerk-, school- of dorpsbazaars vallen buiten het toepassingsgebied van de verordening. Dit wordt verduidelijkt in overweging 9 van Verordening (EG) nr. 852/2004. Volgens de tweede zin zijn:

“communautaire voorschriften alleen van toepassing op ondernemingen, hetgeen een bepaalde continuïteit van de activiteiten en een bepaalde organisatiegraad veronderstelt”.

De term onderneming maakt deel uit van de definitie van “levensmiddelenbedrijf”.

Overeenkomstig artikel 3, lid 2, van de algemene levensmiddelenwetgeving (Verordening (EG) nr. 178/2002) is een “levensmiddelenbedrijf” namelijk een “onderneming”. Personen die slechts af en toe en op kleine schaal levensmiddelen hanteren, bereiden, opslaan of serveren (bv. kerk-, school- of dorpsbaasar, liefdadige organisaties die op incidentele basis eten laten bereiden door vrijwilligers) worden niet als “onderneming” beschouwd en hoeven dus niet aan de vereisten van de communautaire levensmiddelenwetgeving te voldoen.

3.9. Levensmiddelenbedrijven en verkoop op internet

Sommige bedrijven bieden hun producten te koop aan op internet. Hoewel dit soort verkoop niet uitdrukkelijk in de verordening wordt vermeld, vallen dergelijke bedrijven onder de definitie van levensmiddelenbedrijf en moeten zij dus de desbetreffende voorschriften van de levensmiddelenwetgeving naleven.

4. DE TERMEN “INDIEN NODIG”, “WAAR PASSEND”, “ADEQUAAT” EN “VOLDOENDE”

Waar in de bijlagen bij de verordening de termen “indien nodig”, “waar passend”, “adequaat” of “voldoende” worden gebruikt, is het in eerste instantie aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf om te beslissen of een vereiste nodig, passend, adequaat of voldoende is om de doelstellingen van Verordening (EG) nr. 852/2004 te verwezenlijken.

Om vast te stellen of een vereiste nodig, passend, adequaat of voldoende is om de doelstellingen van Verordening (EG) nr. 852/2004 te verwezenlijken, moet rekening worden gehouden met de aard en het voorgenomen gebruik van het levensmiddel.

De exploitant kan zijn keuze rechtvaardigen met de op de HACCP-beginselen gebaseerde procedures of de operationele procedures van zijn bedrijf. Ook de in artikel 7 van de verordening genoemde gidsen voor goede praktijken kunnen een nuttige leidraad zijn en aangeven wat de beste werkwijze is wanneer de bewoordingen “indien nodig”, “waar passend”, “adequaat” of “voldoende” worden gebruikt.

5. FLEXIBILITEIT

5.1. Algemene context

De verordening stelt beginselen vast die alle levensmiddelenbedrijven moeten toepassen. Om oplossingen voor specifieke situaties te bieden zonder de voedselveiligheid in het gedrang te brengen, voorziet de verordening in flexibiliteit. Daartoe mogen de lidstaten nationale maatregelen vaststellen die de voorschriften van een aantal bijlagen van de verordening aanpassen. Deze nationale maatregelen:

- zijn bedoeld om het voortgezette gebruik van traditionele methoden in alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen mogelijk te maken; of
- zijn bedoeld om door middel van aanpassingen tegemoet te komen aan de behoeften van levensmiddelenbedrijven die gelegen zijn in een gebied met bijzondere geografische beperkingen;
- zijn in andere omstandigheden uitsluitend van toepassing op de bouw, de indeling en de uitrusting van inrichtingen. Lidstaten die dergelijke nationale maatregelen willen treffen, stellen de Commissie en de andere lidstaten daarvan in kennis (zie artikel 13, lid 5, van Verordening (EG) nr. 852/2004). De Commissie en de andere lidstaten mogen opmerkingen maken. Indien deze opmerkingen tot onenigheid leiden, wordt de zaak aan het Permanent Comité voorgelegd en kan een beslissing worden genomen.

5.2. Traditionele productiemethoden

Levensmiddelen mogen in de lidstaten worden vervaardigd volgens al lang bestaande tradities waarvan aangetoond is dat ze veilig zijn, ook al voldoen ze niet steeds volledig aan de technische voorschriften van de verordening. In de verordening wordt erkend dat deze traditionele productiemethoden, die een teken zijn van de culturele diversiteit van Europa, bewaard moeten blijven; daarom wordt levensmiddelenbedrijven de nodige flexibiliteit geboden.

Het is niet de bedoeling om in dit document een inventaris op te maken van de traditionele productiemethoden in de lidstaten. Het is aan de bevoegde autoriteiten om de nodige initiatieven te nemen of om aan eventuele verzoeken van levensmiddelenbedrijven om flexibiliteit tegemoet te komen.

5.3. HACCP en flexibiliteit

De HACCP-methode is van nature flexibel, aangezien deze steunt op een beperkte reeks beginselen en procedures met het oog op de voedselveiligheid, zonder dat levensmiddelenbedrijven aan voorschriften hoeven te voldoen of procedures hoeven toe te passen die geen betrekking hebben op of niet aangepast zijn aan de specifieke context van hun activiteit.

Door de levensmiddelensector zelf opgestelde gidsen voor goede praktijken inzake hygiëne en de toepassing van de HACCP-beginselen, hetzij op nationaal, hetzij op communautair niveau, kunnen levensmiddelenbedrijven helpen om HACCP-procedurestoe te passen die op maat gesneden zijn van de kenmerken van hun productie.

De Commissie heeft leidraden uitgebracht waarin de voornaamste mogelijkheden voor een flexibele toepassing van op HACCP gebaseerde procedures worden toegelicht.

6. REGISTRATIE EN ERKENNING VAN LEVENSMIDDELENBEDRIJVEN

6.1. Wat houdt de registratie van levensmiddelenbedrijven in de praktijk in?

Overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 852/2004 moeten levensmiddelenbedrijven bij de bevoegde autoriteit worden geregistreerd.

Doel van deze registratie is dat de bevoegde autoriteiten in de lidstaten weten waar levensmiddelenbedrijven zich bevinden en welke activiteiten ze verrichten, zodat de bevoegde nationale autoriteit desgewenst de nodige officiële controles kan uitvoeren volgens de algemene beginselen van artikel 31 van Verordening (EG) nr. 882/2004, dat bepaalt dat de bevoegde autoriteiten in de lidstaten vaststellen volgens welke procedure exploitanten van diervoeder- of levensmiddelenbedrijven een registratieaanvraag moeten indienen.

De registratie moet een eenvoudige procedure zijn waarbij de bevoegde autoriteit in kennis wordt gesteld van het adres en de activiteit van het bedrijf.

Indien deze informatie reeds beschikbaar is uit andere bronnen, bv. registratie voor milieu-, veterinaire of andere administratieve doeleinden, kan deze ook voor levensmiddelenhygiënedoeleinden worden gebruikt.

Sommige bedrijven zijn gespecialiseerd in de handel in levensmiddelen (tussenpersonen). Hoewel zij het vervoer van levensmiddelen tussen leveranciers of de levering aan detailhandelaren kunnen regelen, betekent dit niet noodzakelijk dat zij levensmiddelen hanteren of op hun bedrijf (dat ook een kantoor kan zijn) opslaan. Indien dergelijke bedrijven onder de definitie van “levensmiddelenbedrijf” of “exploitant van een levensmiddelenbedrijf” vallen, moeten ook zij zich laten registreren.

6.2. Erkenning van levensmiddelenbedrijven

Overeenkomstig de communautaire wetgeving moeten bepaalde levensmiddelenbedrijven die levensmiddelen van dierlijke oorsprong hanteren, worden erkend alvorens zij hun producten in de handel mogen brengen. Voor nadere informatie, zie punt 4 van de leidraad voor de toepassing van een aantal bepalingen van Verordening (EG) nr. 853/2004 inzake hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

6.3. Erkenning van levensmiddelenbedrijven overeenkomstig de nationale wetgeving

De verordening biedt de lidstaten de mogelijkheid erkenning te vereisen voor levensmiddelenbedrijven die overeenkomstig de communautaire wetgeving (waaronder Verordening (EG) nr. 853/2004) niet hoeven te worden erkend.

Indien de lidstaten deze procedure toepassen, legt de communautaire wetgeving geen identificatiemerk of beperkingen op het in de handel brengen op voor levensmiddelen afkomstig van bedrijven die volgens de nationale procedure erkend zijn.

7. GIDSEN VOOR GOEDE PRAKTIJEN INZAKE HYGIËNE EN DE

TOEPASSING VAN DE HACCP-BEGINSELEN

De artikelen 7, 8 en 9 van de verordening voorzien in de opstelling van gidsen voor goede praktijken inzake hygiëne en de toepassing van de HACCP-beginselen.

Hoewel het om vrijwillige instrumenten gaat, kan de levensmiddelensector (op het primaire-productieniveau en na de primaire productie) daarin uitvoeriger omschrijven hoe exploitanten van levensmiddelenbedrijven kunnen voldoen aan de wettelijke vereisten die in de verordening in algemenere bewoordingen worden omschreven.

De nieuwe levensmiddelenhygiënevoorschriften bevatten een aantal vereisten die:

- exploitanten van levensmiddelenbedrijven de nodige ruimte voor interpretatie laten. Daartoe worden in de verordening de termen “indien nodig”, “waar passend”, “adequaat” of “voldoende” e.d. gebruikt (bv. “Er moet een voldoende aantal wasbakken aanwezig zijn” of “Het schoonmaken en ontsmetten van de uitrusting moeten zo frequent plaatsvinden dat elk gevaar van verontreiniging wordt vermeden”); of
- geformuleerd zijn als een te verwezenlijken doelstelling, maar waarbij de exploitant van het levensmiddelenbedrijf beslist hoe hij deze doelstelling kan bereiken (bv. met betrekking tot de warmtebehandeling in hermetisch gesloten recipiënten moet “Elk warmtebehandelingsproces besmetting van het product tijdens het proces [...] voorkomen”).

Gidsen voor goede praktijken zijn een nuttig hulpmiddel om exploitanten van levensmiddelenbedrijven te helpen:

- beoordelen of een bepaalde eis nodig, passend, adequaat of voldoende is, bv. hoeveel wasbakken voldoende zijn; en
- vaststellen hoe zij de in de verordening omschreven doelstellingen kunnen verwezenlijken, bv. hoe vaak de uitrusting moet worden schoongemaakt en ontsmet.

Het is ook nuttig om in de gidsen procedures voor een goede toepassing van de verordening op te nemen, bv.:

- procedures ter voorkoming van risico's op het primaire-productieniveau;
- een procedure voor het schoonmaken en ontsmetten van levensmiddelenbedrijven;
- een procedure voor ongediertebestrijding; en
- een procedure om te voldoen aan de eis om op HACCP gebaseerde procedures te ontwikkelen.

8. DOCUMENTATIE

8.1. Overeenkomstig de verordening moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven volgens op HACCP gebaseerde procedures documentatie opstellen die afgestemd is op de aard en de grootte van het bedrijf.

8.2. Hoewel dit niet verlangd wordt door de verordening, kan het opstellen door exploitanten van levensmiddelenbedrijven van andere documentatie die ertoe bijdraagt dat de doelstellingen van de verordening worden verwezenlijkt, ook een goede praktijk zijn. Bij de opstelling van dergelijke documentatie kunnen exploitanten van levensmiddelenbedrijven rekening houden met het volgende:

Documentatie over structurele voorschriften

Documentatie over structurele voorschriften kan een aantal algemene voorschriften van de verordening toelichten, bv.:

- bijlage II, hoofdstuk II, punt 1, onder a) en b), waar wordt bepaald dat voor muren en vloeren “ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen”, en onder f), waar wordt bepaald dat voor oppervlakken in het algemeen “glad, afwasbaar, corrosiebestendig en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen”;
- bijlage II, hoofdstuk III, punt 2, onder b), waar wordt bepaald dat voor oppervlakken die in aanraking komen met levensmiddelen “glad, afwasbaar, corrosiebestendig en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen”.

Documentatie over operationele voorschriften

Documentatie over operationele voorschriften kan het volgende betreffen:

- bijlage II, hoofdstuk IX, punt 4: “Adequate maatregelen moeten worden getroffen om schadelijke organismen te bestrijden”.
- de noodzaak om keuzes met betrekking tot de termen “indien nodig”, “waar passend”, “adequaat” of “voldoende” te rechtvaardigen;
- de op HACCP-beginselen gebaseerde procedures en registers.

8.3. Deze documentatie vormt een geheel van operationele procedures die van groot belang zijn voor de voedselveiligheid.

Deze documentatie kan op verschillende wijzen worden opgesteld:

- gidsen voor goede praktijken kunnen alle nodige documentatie of een deel daarvan bevatten;
- levensmiddelenbedrijven kunnen aan hun situatie aangepaste adhocdocumentatie opstellen;

- volgens op HACCP gebaseerde procedures (rekening houdend met de nodige flexibiliteit voor levensmiddelenbedrijven, en met name kleine bedrijven).

De documentatie kan bestaan uit de resultaten van laboratoriumtests, verslagen over de bestrijding van schadelijke organismen, temperatuurmetingen, citaten uit vakliteratuur, door de leverancier van de bouwmaterialen verstrekte documentatie enz.

9. TECHNISCHE KWESTIES (BIJLAGEN)

9.1. Warmtebehandeling (bijlage II, hoofdstuk XI)

Wat betreft de warmtebehandeling van levensmiddelen die in hermetisch gesloten recipiënten in de handel worden gebracht, vereist de verordening dat exploitanten van levensmiddelenbedrijven een warmtebehandelingsproces toepassen dat aan een internationaal erkende norm voldoet. Dergelijke normen zijn bijvoorbeeld overeenkomstig de Codex Alimentarius ontwikkeld, bv.:

- Code of Hygienic practice for Milk and milk products (CAC/RCP 57-2004);
- Recommended International Code of Hygienic Practice for Low and Acidified Acid Canned Foods (CAC/RCP 23-1979, rev. 2 (1993));
- Code of Hygienic Practice for Aseptically Processed and Packaged Low- Acid foods (CAC/RCP 40-1993);
- Recommended International Code of Hygienic Practice for Canned Fish (CAC/RCP 10-1976).

9.2. Scholing (bijlage II, hoofdstuk XII)

Scholing is een belangrijk instrument voor een effectieve toepassing van goede praktijken inzake hygiëne.

De scholing als bedoeld in bijlage II, hoofdstuk XII bij de verordening moet aangepast zijn aan de taken van het personeel van het levensmiddelenbedrijf en aan de te verrichten werkzaamheden.

Er zijn verschillende soorten scholing, bv. bedrijfsinterne scholing, opleidingscursussen, voorlichtingscampagnes van beroepsorganisaties of van de bevoegde autoriteiten, gidsen voor goede praktijken, enz.

Wat HACCP-scholing voor personeel van kleine bedrijven betreft, moet ermee rekening worden gehouden dat de scholing in verhouding moet staan tot de grootte en de aard van het bedrijf, en verband moet houden met de wijze waarop HACCP-procedures in levensmiddelenbedrijven worden toegepast. Indien gidsen voor goede praktijken inzake hygiëne en de toepassing van de HACCP-beginselen worden gebruikt, moet de scholing het personeel met de inhoud van deze gidsen vertrouwd maken. Indien voedselveiligheid in bepaalde levensmiddelenbedrijven kan worden verwezenlijkt door de toepassing van basiseisen, moet de scholing daaraan worden aangepast.

9.3. Vervoer (bijlage II, hoofdstuk IV)

Er moeten adequate vervoerssystemen beschikbaar zijn om te garanderen dat levensmiddelen bij levering veilig zijn en geschikt voor menselijke consumptie.

Voor het vervoer van levensmiddelen in bulk (d.w.z. losse of onverpakte levensmiddelen die rechtstreeks in contact komen met het contactoppervlak van de vervoerseenheid en de buitenlucht)

in vloeibare, gegranuleerde of poedervormige staat, moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven uit hoofde van de verordening speciale vervoermiddelen gebruiken.

De achterliggende reden hiervoor is dat er duidelijke aanwijzingen zijn dat bij deze levensmiddelen, gezien de aard ervan, het risico op verontreiniging hoger is wanneer ze vervoerd worden in voertuigen of containers die reeds voor andere doeleinden gebruikt werden. Zelfs na het schoonmaken van deze vervoermiddelen blijft dit het geval.

Aangezien het begrip ‘gegranuleerd’ zowel “in korrelvorm” als “in korrels” kan betekenen, is van verscheidene kanten het verzoek gekomen om te verduidelijken wat met die bewoordingen wordt bedoeld. In het algemeen gesproken zou het logisch zijn om deze voorwaarde te beperken tot levensmiddelen die na verwerking korrelvormig zijn (zoals suiker) of tot gepeld, gewassen of bewerkte graan dat voor verkoop aan de eindverbruiker van een (onmiddellijke) verpakking moet worden voorzien. Daarom zou deze voorwaarde niet moeten gelden voor basisproducten zoals graan, dat na geoogst te zijn nog verder bewerkt moet worden voordat het gereed is voor menselijke consumptie.

9.4. Schoon water (bijlage I en bijlage II, hoofdstuk VII)

Op verscheidene plaatsen wordt in de hygiëneverordeningen bepaald dat exploitanten van levensmiddelenbedrijven zo mogelijk schoon water moeten gebruiken.

Bij de hantering van vis en levende tweekleppige weekdieren tijdens de primaire productie moet drinkbaar of schoon water (schoon zeewater of vers water van vergelijkbare kwaliteit) worden gebruikt om verontreiniging te voorkomen:

- ‘Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken, oogsten of bejagen, of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, nemen afdoende maatregelen om, indien nodig: [...] d) altijd drinkwater of schoon water te gebruiken, wanneer zulks noodzakelijk is om verontreiniging te voorkomen;’ (bijlage I, deel A, onder II, punt 4, onder d), bij Verordening (EG) nr. 852/2004);

Soortgelijke bepalingen gelden ten aanzien van de hantering van visserijproducten en levende tweekleppige weekdieren buiten het kader van de primaire productie:

- ‘Voor visserijproducten in gehele staat mag gebruik worden gemaakt van schoon water. Voor levende tweekleppige weekdieren, stekelhuidigen, manteldieren en mariene buikpotigen mag gebruik worden gemaakt van schoon zeewater. Ook voor uitwendig wassen mag schoon water worden gebruikt. Wanneer schoon water wordt gebruikt, dienen er toereikende faciliteiten en procedures voor de aanvoer ervan beschikbaar te zijn om ervoor te zorgen dat dit gebruik geen bron van verontreiniging voor het levensmiddel vormt.’ (bijlage II, hoofdstuk VII, punt 1, onder b), bij Verordening (EG) nr. 852/2004);
- ‘[...] schoon zeewater mag worden gebruikt [...] voor het hanteren en wassen van visserijproducten, de productie van ijs dat gebruikt wordt voor het koelen van visserijproducten en het snel afkoelen van schaal- en weekdieren na het koken.’ (bijlage III, sectie VIII, punt 3, onder c), bij Verordening (EG) nr. 853/2004).

Opmerkingen over de voorwaarden voor het gebruik ervan:

Er moeten maatregelen worden getroffen die garanderen dat het schone water zowel tijdens de primaire productie als bij de verdere hantering geen bron van verontreiniging is voor de visserijproducten en de levende tweekleppige weekdieren. De exploitanten moeten procedures invoeren voor het toezicht op en het documenteren van de veiligheid/kwaliteit van het water. Deze maatregelen moeten worden opgenomen in de op HACCP gebaseerde procedures, wanneer in bepaalde stadia na de primaire productie schoon water dient te worden gebruikt.

Het is aan de bevoegde autoriteit om te controleren of de door de exploitanten opgestelde procedures toereikend zijn en naar behoren worden toegepast en geen risico voor de consument opleveren.

- Bij de beslissing om schoon water te gebruiken en/of bij de opstelling van op HACCP-beginselen gebaseerde procedures moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven aandacht besteden aan diverse aspecten, zoals:

- onderzoek naar de samenstelling van het water (met inbegrip van eventuele contaminanten, van bijvoorbeeld chemische en microbiologische aard, toxische algen, enz.) in de watervang en de mogelijke veranderingen van het water (seizoensgebonden effecten, van regenval afhankelijke lozingen, enz.) om zich ervan te verzekeren dat het geen micro-organismen, schadelijke stoffen of toxisch marien plankton bevat in hoeveelheden die direct of indirect de gezondheidskwaliteit van de levensmiddelen aantasten;

- beoordeling van het effect van natuurlijke of door de mens veroorzaakte verontreinigingsbronnen en van de mogelijke beschermende maatregelen om deze aan te pakken (bij de monding van rivieren, baggerwerkzaamheden, enz.);

- beschrijving van systemen voor waterwinning (terugwinning, behandeling, enz.), -opslag en -distributie.

- Bij het gebruik van dergelijk water moeten de exploitanten van levensmiddelenbedrijven er zorg voor dragen dat het geen bron van verontreiniging vormt voor visserijproducten en levende tweekleppige weekdieren. Deze doelstelling kan op verschillende wijzen worden verwezenlijkt, zoals door:

- water op te pompen voor de winning van schoon water op een plaats waar verontreiniging van de watervoorziening uitgesloten is (door het vermijden van verontreinigde gebieden, oppompen van water van grote diepte en in afgelegen gebieden). Dit kan voor schepen die vissen op open zee toereikend zijn;

- gebruik te maken van een waterzuiveringssysteem om te voldoen aan de voorschriften inzake schoon water. Het systeem kan deeltjesfiltratie, adsorptie en ontsmetting omvatten en/of

- andere in aanmerking komende procedures.

Gidsen voor goede praktijken kunnen geschikte hulpmiddelen zijn, aan de hand waarvan exploitanten van levensmiddelenbedrijven deze methoden kunnen bepalen, zodat gewaarborgd wordt dat het schone water geen bron van verontreiniging voor de visserijproducten vormt.

9.5. Bedrijfsruimten voor levensmiddelen (bijlage II, hoofdstuk I)

Het begrip "bedrijfsruimten voor levensmiddelen" beperkt zich niet tot de ruimten waar levensmiddelen worden gehanteerd of verwerkt. In voorkomend geval omvat het ook de onmiddellijke omgeving binnen het bedrijfsterrein van het levensmiddelenbedrijf.

Alle benodigde werkzaamheden moeten op het bedrijfsterrein van het levensmiddelenbedrijf worden verricht, tenzij anders bepaald (bv.: officieel toegestane voertuigwasinstallaties).