



PRODUCTSCHAP DIERVOEDER

GMP⁺-certificatieschema diervoedersector 2006

Hygiënecode binnenvaart Levensmiddelen en Diervoeders (Deel 2: Werkboek)

GMP⁺ standaard B4.3

© **Productschap Diervoeder (Den Haag, Nederland)**

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

Vastgesteld door het Centraal College van Deskundigen Diervoedersector	1 juli 2009
Goedgekeurd door het bestuur van het Productschap Diervoeder	1 juli 2009
Publicatie / versie	1 juli 2009
Inwerkingtreding:	1 januari 2010

1 INLEIDING

1.1 Introductie Hygiënecode

Levensmiddelen en diervoeders moeten in het kader van de voedsel- en diervoederveiligheid op een hygiënische wijze vervoerd worden. Met dat doel is deze hygiënecode opgesteld. De overheid heeft hiervoor hygiëne-eisen vastgelegd in de Levensmiddelen Hygiëne Verordening en de Diervoeder Hygiëne Verordening. Naast deze algemene hygiëne-eisen wordt van alle schakels in de diervoeder - en levensmiddelenketen verwacht dat zij onderzoeken wat mogelijke risico's kunnen zijn die leiden tot een onveilig product. Een hygiënecode heeft als doel om aan te geven wat die mogelijke risico's zijn en vervolgens welke acties van de betrokkenen op die punten worden verwacht.

De in deze hygiënecode omschreven procedures zijn een uitwerking van de HACCP-beginselen van verordening (EG) nr. 852/2004, verordening (EG) nr. 853/2004 en verordening (EG) nr. 1831/2003. Deze beginselen zijn van toepassing op alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen en diervoeders. Het handelen in strijd met deze beginselen is verboden op grond van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen. Wanneer een levensmiddelenbedrijf overeenkomstig de in een goedgekeurde hygiënecode omschreven procedures handelt, kan het er in principe van uitgaan dat aan de HACCP-beginselen van verordening (EG) nr. 852/2004 en verordening (EG) nr. 853/2004 en verordening (EG) nr. 1831/2003 (diervoederhygiëne) wordt voldaan.

De hygiënecode binnenvaart bestaat uit twee delen. Deel 1 bevat de uitgewerkte wettelijke voorwaarden. Het tweede deel is dit werkboek dat de vervrachter in praktijk kan gebruiken bij het toepassen van de voorwaarden uit de hygiënecode.

Deze hygiënecode is vrijwillig toepasbaar. Bedrijven kunnen er ook voor kiezen om in plaats van het werken volgens de hygiënecode een eigen HACCP-plan of een minimaal gelijkwaardig Good Manufacturing Practice (GMP) systeem voor het vervoer van diervoeders op te stellen en toe te passen. *Geadviseerd wordt in dit geval deze hygiënecode als leidraad te gebruiken.*

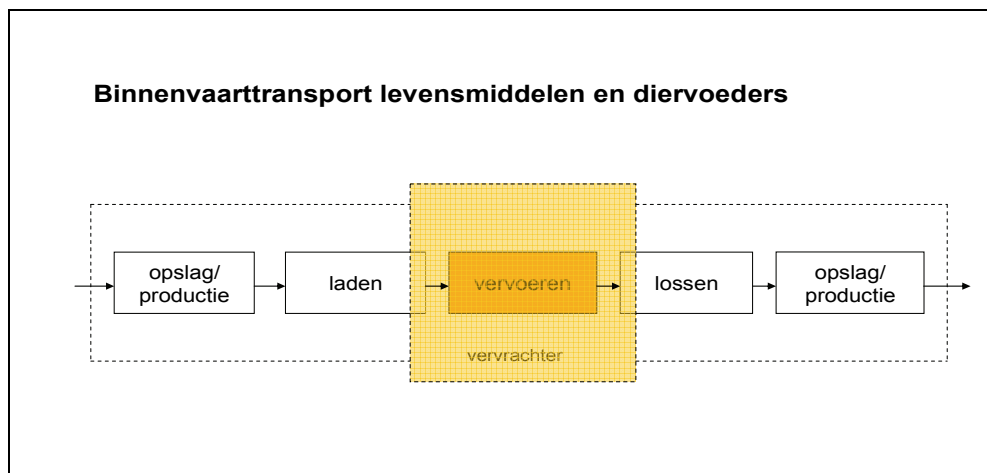
1.2 Toepassing

Deze hygiënecode is van toepassing op vervoer over binnenwateren en per kustvracht van levensmiddelen en diervoeders.

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

In alle gevallen is het de verantwoordelijkheid van de vervrachter om te verifiëren of zijn proces onder de reikwijdte van deze hygiënecode valt.

De verantwoordelijkheid van de vervrachter die het binnenvaarttransport uitvoert, beperkt zich binnen deze hygiënecode uitsluitend tot (de dienst van) het binnenvaarttransport van levensmiddelen en diervoeders. Dit betekent dat deze hygiënecode alleen van toepassing is op de activiteit binnenvaart en niet op overige activiteiten die mogelijk door de vervrachter worden verricht, zoals op- en overslag. Deze activiteiten zijn beschreven in andere relevante (hygiëne)codes. Zie voor een verduidelijking van het toepassingsgebied de figuur op de volgende pagina.



1.3 HACCP

Wat is HACCP?

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

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

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

Het HACCP-systeem is een diervoeder- en voedselveiligheidssysteem met de bedoeling de diervoeder- en voedselveiligheid te waarborgen. Het systeem moet op systematische wijze de gevaren opsporen, wegnemen of op een veilige manier beheersen. De verantwoordelijkheid van de vervoerder beperkt zich tot het vervoer van de betrokken partijen. De opdrachtgever is ook verplicht te zorgen voor veilig vervoer bovenvermelde producten. De vervoerder eist daarom van hem een erkend (ISO 17020) controlebedrijf aan te stellen teneinde de afgesproken richtlijnen van de hygiëncode te inspecteren.

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

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

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

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

- Verontreiniging: Besmetting door het samen laden van verschillende producten
- Verontreiniging door wisselvervoer: Het na elkaar vervoeren van verschillende producten
- Omgevingsverontreiniging: Besmetting **en bederf** door onvoldoende reiniging of onderhoud, door de lading lopen, vogeluitwerpselen, weersomstandigheden (regen, sneeuw), enzovoort.
- Temperatuurstijging: Bederf door opwarming tijdens transport als gevolg van broei, defecte koeling etc.

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

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

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

Wat zijn kritische beheerspunten?

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

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

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

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

2 WERKPLANNEN

2.1 Inleiding

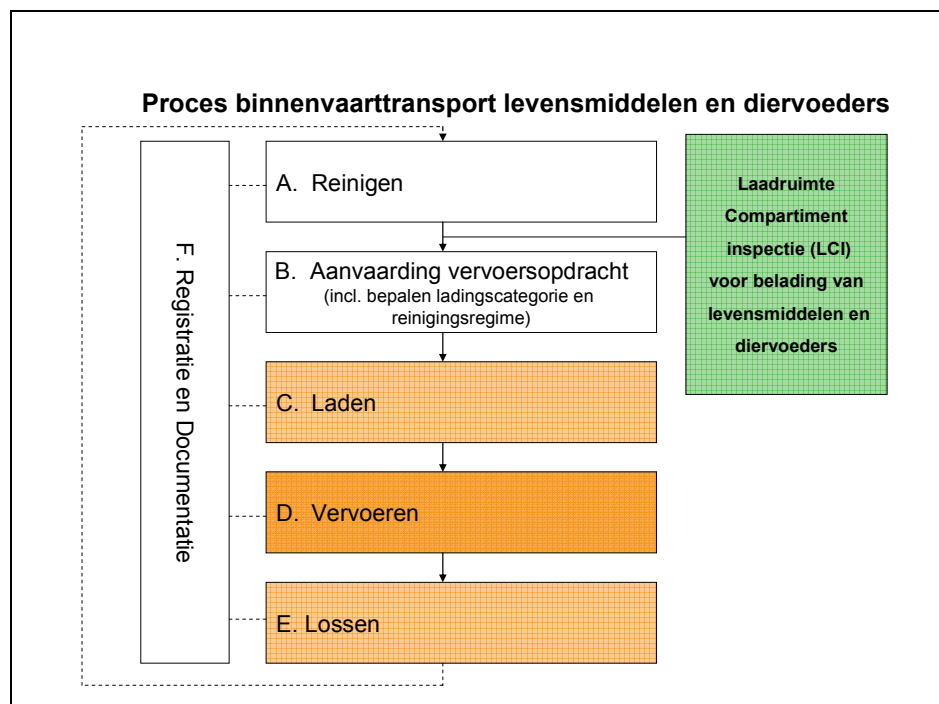
Diervoeders en levensmiddelen zijn bijzonder gevoelig voor verontreiniging en besmetting. De gezondheid van de consumenten komt in het gedrang als de producten niet verantwoord en hygiënisch zijn vervoerd. Hoe producten moeten worden behandeld tijdens het laden, het lossen en bij het vervoeren staat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

Belangrijke algemene eisen zijn:

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

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

Het vervoersproces is eenvoudig en ziet er als volg uit:



Bij het vervoer van levensmiddelen en diervoeders gelden drie principes:

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

2.2 Preventie

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

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

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

Basisvoorwaarden:

De vervrachter draagt er zorg voor dat het schip

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

De vervrachter draagt er zorg voor dat:

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

Werkplan 1 - Dedicated vervoer

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

Werkplan 2 - Laadcompartimenten Inspectie (LCI)

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

De opdrachtgever c.q. de eigenaar van de goederen zal de laadcompartimenten voor belading laten inspecteren door een daartoe erkend (ISO 17020) controlebedrijf. Het is een wettelijke verplichting dat dit werkplan wordt gebruikt en geregistreerd voor elke lading levensmiddelen of diervoeders. Uiteraard dient de vervrachter zich te houden aan de (aanvullende) eisen van de opdrachtgever.

Werkplan 3, 4 en 5 - Hygiëne en reiniging

Niet alleen aan de producten zelf worden eisen gesteld wat betreft hygiëne, ook aan de mensen die met de producten omgaan. Zij kunnen in aanraking komen met grondstoffen, halffabrikaten en eindproducten en kunnen daardoor een belangrijke bron van besmetting met micro-organismen zijn. De vervrachter dient ervoor te zorgen dat de nodige hygiëne en veiligheid aan boord wordt in acht genomen. Breekbare attributen (bijv. glas) mogen niet gebruikt worden. Voor de hygiëne aan boord zijn twee werkplannen opgesteld namelijk Werkplan 3 (persoonlijke hygiëne) en Werkplan 4 (algemene hygiëne).

De laadcompartimenten moeten volgens de voorschriften schoongemaakt worden (voor diervoeder zie werkplan 9b, appendix 2). Registratie van het schoonmaken vindt plaats middels Werkplan 14. Ook het materiaal dat in aanraking met de producten komt, of zou kunnen komen (bijv. materiaal voor bemonstering), moet regelmatig schoongemaakt worden. Schoonmaakmiddelen dienen zogenaamde 'food grade' artikelen te zijn. Voor het schoonmaken van laadcompartimenten is Werkplan 5 opgesteld. **De reiniging is een CCP.**

2.3 *Beheersing*

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

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

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

Werkplan 9 en 10 - Voorgaande ladingen en voorgeschreven temperaturen

Men dient zich te houden aan de vastgestelde normen en grenswaarden waarbij men rekening moet houden met de gebruikelijke afkeurgrenzen zoals vastgelegd in wetten en contracten. Met name besmetting van buitenaf (bijvoorbeeld door andere lading) en schade vanuit het product zelf (bijvoorbeeld door verkeerde temperaturen) (zie appendix 3: nationale wetgeving; 19), dienen voorkomen te worden. De volgende plannen zijn hiervoor opgesteld: Werkplan 9, (voorbereiding dedicated status en omgang met verboden en niet-ingedeelde ladingen), en Werkplan 10 (voorgeschreven temperaturen). De temperatuurregistratie is een CCP.

Werkplan 11 – Ladingjournaal

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

Werkplan 12 – Protestbrief

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

Werkplan 13 – Klachtenbehandeling

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

2.4 Registratie

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

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

Werkplan 14 - Registratie en documentatie

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

Werkplan 15 – Verificatie

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

Werkplan 16 – Nazorg

Deze laatste stap zorgt dat bij wijzigingen van het te vervoeren product of bij wijzigingen in het vervoersproces, het systeem aangepast kan worden. Het onderzoek van Werkplan 15 voorziet in onregelmatigheden binnen de hygiënecode. Alle wijzigingen die betrekking hebben op de diervoeder – en voedselveiligheid (zoals wettelijke regelingen) zullen door de belangenorganisatie geregistreerd worden. Deze wijzigingen van de hygiënecode worden daarna rondgestuurd aan alle vervoerders die deze code gebruiken. De procedure voor het wijzigen van de procedures en instructies binnen de hygiënecode is vastgelegd in Werkplan 16

2.5 Overzicht Werkplannen

- | | |
|--------------------|--|
| Werkplan 1 | - <u>Dedicated vervoer</u>
Algemene informatie over de productgroepen die men vervoert en de eventuele bepaling van ' <u>dedicated vervoer</u> '. |
| Werkplan 2 | - <u>Laad compartimenten Inspectie (LCI)</u>
Informatie & Inspectie over het product en de laadcompartimenten (invulformulier) |
| Werkplan 3 | - <u>Persoonlijke hygiëne</u>
Algemene voorschriften over persoonlijke hygiëne aan boord |
| Werkplan 4 | - <u>Algemene hygiëne</u>
Algemene procedure over hygiënisch werken aan boord |
| Werkplan 5 | - <u>Reiniging</u>
Algemene schoonmaakprocedure laadcompartimenten |
| Werkplan 6 | - <u>Laden</u>
Algemene procedure voor het laden |
| Werkplan 7 | - <u>Vervoeren</u>
Algemene procedure voor het vervoer |
| Werkplan 8 | - <u>Lossen</u>
Algemene procedure voor het lossen |
| Werkplan 9 | - <u>Voorgaande ladingen</u>
Procedure voor verkrijgen "dedicated" status en hoe om te gaan met verboden en niet-ingedeelde ladingen |
| Werkplan 10 | - <u>Voorgeschreven temperaturen</u>
Procedure minimum & maximum temperaturen van de lading |
| Werkplan 11 | - <u>Ladingjournaal</u>
Registratieformulier voor ladingen. |
| Werkplan 12 | - <u>Protestbrief</u>
Procedure om protest aan te tekenen |
| Werkplan 13 | - <u>Klachtenbehandeling</u>
Procedure voor klachtenregistratie |
| Werkplan 14 | - <u>Registratie en documentatie</u>
Procedure voor registratie en documentatie |
| Werkplan 15 | - <u>Verificatie</u>
Verificatieprocedure |
| Werkplan 16 | - <u>Nazorg</u>
Procedure inzake wijzigingen hygiëncode |

HACCP- WERKPLAN 1a Voedsel

PRODUCTEN EN PRODUCTGROEPEN

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

SPECIALISATIES : VERVOER PER BINNENSCHIP

SCHEEPSNAAM :

SCHIPPER :

VERKLARING : DAT BOVENGENOEMD SCHIP, NA EEN GRONDIGE REINIGING EN DESKUNDIGE INSPECTIE, (al meer dan 6 maanden, op een regelmatige basis) SLECHTS DIE PRODUCTEN VERVOERT DIE HIERONDER WORDEN BESCHREVEN EN DAARDOOR IN AANMERKING KOMT VOOR DE VERMELDING:

'ALLEEN VOOR LEVENSMIDDELEN'
of woorden van gelijke strekking

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

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

SCHIPPER/EIGENAAR
(stempel + naam + handtekening)

.....

INSPECTIEBEDRIJF
(stempel + naam + handtekening)

.....

HACCP- WERKPLAN 1b Diervoeder

PRODUCTEN EN PRODUCTGROEPEN

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

SPECIALISATIES : VERVOER PER BINNENSCHIP

SCHEEPSNAAM :

SCHIPPER :

VERKLARING : DAT BOVENGENOEMD SCHIP, NA EEN GRONDIGE REINIGING EN DESKUNDIGE INSPECTIE, (al meer dan 6 maanden, op een regelmatige basis) SLECHTS DIE PRODUCTEN VERVOERT DIE HIERONDER WORDEN BESCHREVEN EN DAARDOOR IN AANMERKING KOMT VOOR DE VERMELDING:

'ALLEEN VOOR DIERVOEDER , AGRI-ONLY

of woorden van gelijke strekking

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

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

SCHIPPER/EIGENAAR
(stempel + naam + handtekening)

.....

INSPECTIEBEDRIJF
(stempel + naam + handtekening)

.....

HACCP- WERKPLAN 2

LCI

DOEL:

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

LCI

NBR / REFERENCE : Nr / Referentie : No / Référence :			
INSTRUCTING PARTY : Opdrachtgever : Donneur d' ordre :			
NAME BARGE / TELEF. : Naam schip / telef. : Bateau / tél. :			
PLACE OF INSPECTION : Plaats van inspectie : Lieu de l' inspection :		DESTINATION : Bestemming : Destination :	
INTENDED TO LOAD KG : Te laden gewicht : Poids à charger :		PRODUCT : Product : Produit :	
TEMPERATUUR (indien van toepassing) :			

DATE OF INSPECTION : Datum inspectie : Date d' inspection :	STARTED : Begin : Début :	COMPLETED : Einde : Fin :
--	---------------------------------	---------------------------------

			GMP-ALLOWED GMP-toegelaten GMP-admis	
PREVIOUS CARGOES* : Vorige ladingen* : Chargements precedents* :	LAST / Laatste / Dernier		YES Ja / Oui	NO Nee/Non
	2ND / 2de / 2ème		YES Ja / Oui	NO Nee/Non
	3RD / 3e / 3ème		YES Ja / Oui	NO Nee/Non

CLEANING : Reiniging : Nettoyage :	DRY / droog / sec	YES Ja / Oui	NO Nee/Non
	WITH WATER / met water / à l' eau	YES Ja / Oui	NO Nee/Non
	WATER + DETERGENT / water + detergent / eau + détergent	YES Ja / Oui	NO Nee/Non
	WATER + DETERGENT + DESINFECTION water + detergent + desinfectie / eau + détergent + désinfection	YES Ja / Oui	NO Nee/Non

RESULTS : Bevindingen / Résultats :	EMPTY / Leeg / Vide	YES Ja / Oui	NO Nee/Non
	CLEAN / Zuiver / Propre	YES Ja / Oui	NO Nee/Non
	DRY / Droog / Sec	YES Ja / Oui	NO Nee/Non
	FREE FROM ODEUR / Geurloos / Sans odeur	YES Ja / Oui	NO Nee/Non
	FREE FROM INSECTS / Vrij van ongedierte / Exempt de vermine	YES Ja / Oui	NO Nee/Non
	FREE FROM REMNANTS OF PREVIOUS CARGOES / Vrij van vorige ladingresten / Sans restes de chargements antérieurs	YES Ja / Oui	NO Nee/Non
	VISUAL : TOTALLY INTACT AND FULLY CLOSING Visueel heel en sluitbaar / Compartiments en bon état visuel et pourvus de fermetures adéquates	YES Ja / Oui	NO Nee/Non

SOORT VERWARMING (tankschepen): stoom / warmwater / thermische olie

FINAL RESULT : Resultaat / Résultat :	ACCEPTED FOR LOADING Goedgekeurd om te laden / Accepté à charger	YES Ja / Oui	NO Nee/Non
REMARKS / Opmerkingen / Remarques			

SURVEYOR'S NAME :

De controleur / Le
controleur :

THE CAPTAIN :

De kapitein :
Le capitaine :

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

HACCP WERKPLAN 3

PERSOONLIJKE HYGIËNE AAN BOORD

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

Voor persoonlijke hygiëne aan boord geldt de volgende procedure:

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

HACCP WERKPLAN 4

ALGEMENE PROCEDURE HYGIËNE

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

Voor de hygiëne aan boord geldt de volgende procedure:

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

In het geval van een feitelijk ongedierteprobleem, zorgt de vervrachter ervoor dat een gediplomeerd plaagdierbestrijder een passend bestrijdingsplan opstelt.

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

HACCP WERKPLAN 5a

ALGEMENE SCHOONMAAKPROCEDURE TANKSCHEPEN

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

PROCEDURE

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

- a. De laadcompartimenten worden volledig leeggemaakt;.
- b. Laadcompartimenten worden gewassen met warm of koud water, afhankelijk van de voorgaande lading. Hierbij geldt dat:
 - voor niet-stollende producten koud water gebruikt wordt;
 - voor stollende producten warm water gebruikt wordt.
- c. Het water wordt middels een 'butterwash-installatie', of anderszins, onder hoge druk (ca. 6 bar), in de laadcompartimenten gespoten.
- d. Dit 'waswater' wordt door een ladingspomp afgezogen en in de 'sloptanks' gepompt.
- e. Alleen 'Food Grade'-schoonmaakmiddelen mogen worden gebruikt.
- f. Na reiniging mogen er in het laadcompartiment en de leidingen geen **waarneembare** sporen aanwezig zijn van reinigingsmiddelen (geur, schuim, vocht etc.).
- g. De uitgevoerde reiniging dient geregistreerd te worden.
- h. Na reiniging en voor belading met levensmiddelen of diervoeders dient altijd een inspectie van de laadcompartimenten (LCI) plaats te vinden. Dit moet gebeuren door een erkend controlebedrijf (ISO 17020 of gelijkwaardig).

NOOT

In het geval de vervrachter melding krijgt van een microbiologische afwijking aan een voorgaande partij, dient de laadruimte bij de eerstvolgende reiniging ook gedesinfecteerd te worden met **ontsmettingsmiddel**.

Ontsmetting vindt altijd plaats na reiniging. Er mogen na desinfectie geen sporen achterblijven van **ontsmettingsmiddelen**.

HACCP WERKPLAN 5b

ALGEMENE SCHOONMAAKPROCEDURE DROGE LADINGSCHEPEN

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

PROCEDURE

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

- a. De laadcompartimenten worden volledig leeggemaakt;
- b. Afhankelijk van de voorgaande lading worden de laadcompartimenten bezemschoon opgeleverd.
- c. Afhankelijk van de voorgaande lading worden de laadcompartimenten met detergent gereinigd en/of met water uitgespoten.
- d. Alleen 'Food Grade'-schoonmaakmiddelen mogen worden gebruikt.
- e. Na reiniging mogen er in het laadcompartiment geen **waarneembare** sporen aanwezig zijn van reinigingsmiddelen (geur, schuim, vocht, etc.).
- f. Als de laadcompartimenten droog zijn is het schip weer gereed voor een nieuwe belading.
- g. De uitgevoerde reiniging dient geregistreerd te worden.
- h. Na reiniging en voor belading met levensmiddelen of diervoeders dient altijd een inspectie van de laadcompartimenten (LCI) plaats te vinden. Dit moet gebeuren door een erkend controlebedrijf (ISO 17020 of gelijkwaardig).

NOOT

In het geval de vervrachter melding krijgt van een microbiologische afwijking aan een voorgaande partij, dient de laadruimte bij de eerstvolgende reiniging ook gedesinfecteerd te worden met **ontsmettingsmiddel**.

Ontsmetting vindt altijd plaats na reiniging. Er mogen na desinfectie geen sporen achterblijven van **ontsmettingsmiddelen**.

HACCP WERKPLAN 5C

ALGEMENE SCHOONMAAKPROCEDURE CONTAINER- EN STUKGOEDSCHEPEN

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

PROCEDURE

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

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

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

HACCP-WERKPLAN 6

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

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

SBM Nummer (proces)	Risico	Normen		Beheersmaatregel	Controle		Corrigerende actie		Document atie - Werkplan
		Actiegrens	Afkeurgrens		Wijze	Frequentie	Verantwoording,	Wijze	
SBM1 (Reinigen)	Onvoldoende reiniging met als gevolg:	Sporen (visueel, geur) van voorafgaande lading, droge vloeren van laadruimten.		Reinigen en indien nodig desinfectie van laadruimte en beladingsinstallatie en hulpmiddelen conform de voorschriften uit de ladingscategorie-indeling	Organoleptische (visueel, geur) controle van laadruimte en beladingsinstallatie	Na elke reiniging	Schipper, Medewerker Binnenvaart	Opnieuw reinigen, eventueel reiniging uitbreiden (met water, schoonmaakmiddel) en weer controleren.	Schipper Werkplan 5a, 5b en 5c, Appendix 1
	- Microbiële besmetting	Salmonella afwezig in 25g.							
	- Fysische verontreiniging	- Geen aantoonbare sporen van glas, metalen, plastic - Botanische zuiverheid (feed) min. 95% - Contractuele afspraken							
	- Chemische verontreiniging	Conform wettelijke normen.							
					LCI	Voor elke belading	Inspecteur	Opnieuw reinigen, eventueel uitbreider en laadruimte opnieuw ter inspectie aanbieden.	Schipper Werkplan 2
				"Dedicated" transport	Controle vrachten laatste 6 maanden	Eenmalig, bij inspectie-aanvraag	Inspecteur	Vanaf laatste "niet-dedicated" lading, nieuwe termijn van 6 maanden stellen voor hernieuwde inspectie.	Schipper Werkplan 1a, 1b

SBM Nummer (proces)	Risico	Normen		Beheersmaatregel	Controle			Corrigerende actie		Document atie - Werkplan
		Actiegrens	Afkeurgrens		Wijze	Frequentie	Verantwoording.	Wijze	Verantwoording	
SBM2 (Laden)	Afwijkende temperatuur met als gevolg:	Conform temperatuuroverzichten werkplan 10.		- Meten, vergelijken en registreren temperatuur bij ontvangst. *	Vergelijking met standaard-waarde	Elke relevante lading	Schipper, Medewerker Binnenvaart	- Belading staken - Opdrachtgever informeren - Vervolgactie in overleg met opdrachtgever.	Schipper	Werkplan 10a, 10b en 10c. Werkplan 11
	- Fysieke afwijkingen (kleur, geur, viscositeit)	- Conform productkenmerken volgens specificatie. - Verpompbaarheid (vetten en oliën)		- Organoleptische controle (kleur, structuur, geur)*	Vergelijken product met vastgelegde partijgegevens					
	- Microbiologische groei	Salmonella afwezig in 25g.								
SBM3 (Laden / Lossen)	Neerslag tijdens laden / lossen met als risico:			Laadruimte en lading afschermen tegen neerslag	Toezicht op het zoveel mogelijk afdichten van laad-/losopening en laadruimte.	Bij elke vorm van neerslag	Medewerker Binnenvaart	- Verklaring van eigenaar vragen - Laden / lossen staken - Opmerking op ladingjournaal - Opdrachtgever informeren - Vervolgactie in overleg met opdrachtgever.	Schipper	Werkplan 6 Werkplan 8 Werkplan 11
	- Fysieke schade (verhoogd vochtgehalte, verpakkingsschade)	Geen sporen van uiterlijke schade aan producten en verpakkingen								
	- Microbiologische groei	Salmonella afwezig in 25g.			Visuele beoordeling "nat-geregende" partij op schimmels en condensvorming	Bij aflevering van partijen waarbij beladen heeft plaats gevonden tijdens neerslag	Schipper Medewerker Binnenvaart	- Lading blokkeren		

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

HACCP-WERKPLAN 7

HACCP-PLAN voor "VERVOEREN"

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

SBM Nummer (proces)	Risico	Normen	Beheersmaatregel	Controle		Corrigerende actie	Documentatie - Werkplan
SBM4 (Vervoer)	Temperatuurschommeling door storing in koelapparatuur met als gevolg: - Fysieke schade (structuurschade, kleur- en geurafwijkingen, verpakkingsschade)	Geen sporen van organoleptische afwijkingen aan lading.*	Goed functionerende koelinstallatie.	- Meting van temperatuur van betrokken lading (temperatuur moet wel uitwendig afleesbaar zijn.	Dagelijks bij gekoelde partijen. Registratie op lading-journaal	Schipper Medewerker Binnenvaart	Werkplan 10 a, 10b en 10 c. Werkplan 11
	- Microbiologische groei	Salmonella afwezig in 25g.		-Controle werking koelinstallatie	Scheeps-koeling; maandelijks	Schipper	
					Koelcontainer (reefer); bij belading	Schipper Medewerker Binnenvaart	
						<ul style="list-style-type: none"> - Lading blokkeren - Opmerking op ladingjournaal - Opdrachtgever informeren - Vervolgactie in overleg met opdrachtgever. - Opdrachtgever informeren - In overleg overladen op ander schip - Opmerking op lading journaal - Installatie repareren - Evt. overschakelen op noodvoorzieningen. - Opdrachtgever informeren - In overleg overladen in andere container. - Opmerking op ladingjournaal - Evt. overschakelen op noodvoorzieningen. 	

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

HACCP-WERKPLAN 8

HACCP-PLAN voor "LOSSEN"

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

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

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

HACCP WERKPLAN 9a Voedsel

VOORBEREIDING “DEDICATED FOOD” STATUS

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

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

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

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

HACCP WERKPLAN 9b Diervoeder

VOORBEREIDING “DEDICATED FEED” STATUS

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

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

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

- a) Schepen uitgerust met roestvrijstalen- of deugdelijk gecoate laadcompartimenten:
Na een grondige reiniging door een vakkundig bedrijf (tankcleaning) dienen de eerstvolgende zes maanden (op een regelmatige basis) alleen grondstoffen voor voedermiddelen of voormengsels vervoerd te worden. Deze producten mogen niet direct gebruikt worden in de diervoeder – of levensmiddelenindustrie.
- b) Schepen uitgerust met ijzeren (mildsteel) laadcompartimenten:
Na een grondige reiniging door een vakkundig bedrijf (tankcleaning) dienen de eerstvolgende zes maanden (op een regelmatige basis) alleen grondstoffen voor voedermiddelen of voormengsels vervoerd te worden. Deze grondstoffen mogen niet direct gebruikt worden in de diervoeder . Daarna dient een analyse uit te wijzen dat er geen ladingrestanten van ladingen voor de reiniging aanwezig zijn.

4. Richtlijn voor producten die verder geen bewerkingsstap meer ondergaan:

- a) Schepen uitgerust met roestvrijstalen- of deugdelijk gecoate ladingcompartimenten:
Na een grondige reiniging door een vakkundig bedrijf (tankcleaning) dienen de eerstvolgende zes maanden (op een regelmatige basis) alleen voedermiddelen of voormengsels vervoerd te worden. Deze producten mogen niet direct gebruikt worden in de diervoederindustrie.
- b) Schepen uitgerust met ijzeren (mildsteel) laadcompartimenten:
Alle voorgaande ladingen moeten, voedermiddelen, mengvoerders of voormengsels zijn geweest of het schip behoort laadcompartimenten te hebben die vanaf de bouw alleen gebruikt zijn voor het vervoer van , voedermiddelen, mengvoerders of voormengsels.

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

HACCP WERKPLAN 9c

VRIJGAVE NA VERVOER VERBODEN EN NIET-INGEDEELDE LADINGEN

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

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

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

1. Komt een uitgevoerde lading voor op de lijst 'verboden voorgaande ladingen' (LS1) (zie appendix 1) dan is het schip niet meer geschikt om levensmiddelen, voedermiddelen, mengvoeders of voormengsels te vervoeren.

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

Stap 1

Een op de aard van de verboden lading toegesneden reiniging met water (en reinigingsmiddel) en desinfectie (indien van toepassing), uitgevoerd volgens een vooraf door de ondernemer uitgewerkt protocol;

Stap 2

Beoordeling - voor rekening van de ondernemer - door een daartoe erkende controlerende instantie van de laadruimte ná uitvoering van de reiniging en desinfectie als vermeld onder stap 1;

De controlerende instantie gaat hierbij aan de hand van het ladingsjournaal na welke voorafgaande ladingen zijn vervoerd en welke reinigingen en desinfecties zijn uitgevoerd. De laadruimte van het transportmiddel wordt vervolgens visueel beoordeeld op eventueel aanwezige resten, met name op moeilijk reinigbare plaatsen.

Stap 3

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

Opmerking

Afhankelijk van de voorgaande ladingen en de resultaten van de visuele inspectie kunnen, ter beoordeling door de inspecteur van de controlerende instantie – voor rekening van de vervoerder- aanvullende hygiënemetingen worden verricht m.b.v. ATP-metingen of agar-stempels. Een andere mogelijkheid is een analyse van het laatste spoelwater.

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

HACCP WERKPLAN 10a

TOEGESTANE TEMPERATUREN BIJ TANKVERVOER

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

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

CODEX CAC/RCP 36 – 1987 (Rev. 3-2005)

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

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

¹ It is recognised that in some cases the ambient temperatures may exceed the recommended maximum figures shown in the Table.

² Hydrogenated oils can vary considerably in their slip melting points, which should always be declared. It is recommended that during the voyage, the temperature should be maintained at around the declared melting point and that this should be increased prior to discharge to give a temperature of between 10 and 15 °C above that point to effect a clean discharge.

³ Different grades of palm stearin may have wide variations in their slip melting points and the temperature quoted may need to be adjusted to suit specific circumstances.

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

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

* T = reistijd

HACCP WERKPLAN 10b

TOEGESTANE TEMPERATUREN BIJ DROGE LADINGVERVOER

DOEL:

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

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

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

HACCP WERKPLAN 10c

TOEGESTANE TEMPERATUREN BIJ CONTAINERVERVOER

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

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

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

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

VOORSCHRIFTEN INZAKE MAXIMUM EN MINIMUM TEMPERATUUR
EN VOOR EVENTUELE MAXIMALE TERMIJNEN VAN VERVOER
(in verband met houdbaarheid)
KRIJGT U OP VAN DE OPDRACHTGEVER.

AFWIJKINGEN DAAROP ZULLEN ALTIJD GEMELD MOETEN WORDEN
AAN DIE OPDRACHTGEVER.

HACCP WERKPLAN 11

LADINGJOURNAAL

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

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

HACCP WERKPLAN 12

PROTESTBRIEF inzake diervoeder – en voedselveiligheidscontroles

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

LETTER OF PROTEST

DATUM :
AAN :
VAN :
BETR : **tltr** :
 Partij :
 Plaats :
 Ex :

L.S.,

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

- ☐ Er was geen controleur aanwezig/beschikbaar.
- ☐ De te laden / lossen* vertoonde de volgende afwijking
- ☐ Overige afwijkingen, te weten

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

HACCP WERKPLAN 13

VOORBEELD KLACHTENREGISTRATIEFORMULIER

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

KLACHTENREGISTRATIEFORMULIER

Nummer :

Afzender : Datum:

Klant – leveranciersnaam :
Contactpersoon :
Functie : Tel:

OMSCHRIJVING KLACHT Intern / Extern

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

Betreft afdeling :
Boot/dossiernummer :

Registratiedatum klachtenregister :
Paraaf ontvangst klachtenregistratieformulier :
Actie uit te voeren door :
Afdeling :

BESCHRIJVING ONDERNOMEN ACTIE

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

Datum actie voltooid :
Datum actie gemeld aan klant :
Paraaf :

Archiveringsdatum klachtenregister:

Paraaf ontvangst

.....

HACCP WERKPLAN 14

REGISTRATIE & DOCUMENTATIE

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

Algemeen:

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

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

Procedure:

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

Deze procedures zijn:

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

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

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

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

<u>CHECKLIJST INZAKE GEBRUIKTE PROCEDURES</u>
--

NAAM SCHIP:

SCHIPPER:

LAAD/LOSPLAATS: **DATUM:**

PRODUCTOMSCHRIJVING:

GEBRUIKTE PROCEDURES

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

BIJZONDERHEDEN:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

HACCP WERKPLAN 15

VERIFICATIE

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

VERIFICATIEPROCEDURE

Algemeen:

Verificatie is nagaan of de code wordt nageleefd.

De verificatie zal door een erkend controlebedrijf volgens een vastgestelde frequentie plaats vinden.

Te verwachten vragen:

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

Inhoud werkplannen

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

HACCP WERKPLAN 16

INFORMATIEVERSTREKKING BIJ HERZIENING HYGIËNECODE

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

Algemeen:

Veranderingen kunnen zich in vele vormen aandienen zoals bijvoorbeeld in:

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

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

Procedure:

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

APPENDIX 1

LADINGENLIJST VOORGAANDE LADINGEN EN REINIGINGSREGIMES

In deze bijlage worden 4 ladingscategorieën onderscheiden van voorafgaande ladingen:

LS1: Verboden lading : materiaal met zeer hoog risico;

LS2: Microbiologisch verontreinigd materiaal;

LS3: Materialen met fysisch en/of chemisch risico;

LS4: Neutrale materialen.

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

Bij elke ladingscategorie is een reinigings- en desinfectieregime vastgesteld.

Ladingscategorie	Stoffen /producten
LS1	Verboden lading: materiaal met zeer hoog risico
LS2	Microbiologisch verontreinigd materiaal
LS3	Materialen met fysisch en/of chemisch risico
LS4	Neutrale materialen

Er worden vier basisprincipes voor reiniging en desinfectie onderscheiden. Op basis van de indeling van een product in een ladingscategorie, wordt het minimum noodzakelijke reinigingsregime vastgesteld. Indien na de betreffende reiniging het laadcompartiment niet schoon is, dient een aanvullende reiniging plaats te vinden. De vier basisprincipes voor reiniging zijn:

Reinigingsregime	Ladingscategorie	Reinigingsmethode
A*	LS4	Droog reinigen
B*	LS3	Reiniging met water
C*	LS3	Reiniging met water en reinigingsmiddel
D	LS2	Reiniging en desinfectie

* Dit is het minimale reinigingsregime. Echter de LCI beslist uiteindelijk over de vrijgave van laadruimte voor belading met levensmiddelen en diervoeders

NOOT

Wanneer een product niet is ingedeeld in een van de ladingscategorieën in deze appendix, raadpleeg dan de Databank Ladingen Wegtransport van het GMP+ certificatieschema diervoedersector 2006 (http://www.pdv.nl/nederland/kwaliteit/databank_ladingen.php). Indien het product verboden is voor wegtransport, of ook voor wegtransport niet is ingedeeld, is het verboden voor binnenvaart. Als het product ingedeeld is, met een voorgeschreven minimum noodzakelijke reinigingsregime (A, B, C of D) mag het product worden vervoerd, mits daarna het voorgeschreven reinigingsregime wordt toegepast.

LS1 - VERBODEN VOORGAANDE LADINGEN

- Met looistoffen behandelde huiden en afval daarvan.
- Zaaizaad, plantgoed af ander plantaardig teeltmateriaal dat behandeld is met fytofarmaceutische producten.
- Hout of zaagsel dat met houtbewerkingmateriaal is bewerkt.
- Slib van waterzuiveringsinrichtingen.
- Huishoudelijk afval.
- Verpakkingsmateriaal afkomstig van producten vanuit de levensmiddelenindustrie.
- Slachtafval
- Tuinaarde/potgrond bemest met dierlijke materiaal.
- Metaalschroten en draaisels (die niet ontvet, gewassen en gedroogd zijn).
- Toxische oxidatie materialen en verpakkingsmateriaal hiervan.
- Radioactief materiaal.
- Asbest of asbest bevattende materialen.
- Minerale klei die is gebruikt voor detoxificatie.
- Zaden behandeld met toxische stoffen.
- Riolslib.
- Onbehandelde voedselresten
- Dierlijke mest
- Glasafval in schepen met houten bodem, toegelaten in schepen met stalen bodem indien uitgewassen
- Verwerkte dierlijke eiwitten zoals bedoeld in de van toepassing zijnde wet- en regelgeving (EU 999/2001). Vrijgave van laadruimte voor vervoer van diervoeders dient plaats te vinden door de bevoegde autoriteit. De wijze waarop dit plaatsvindt, wordt bepaald door de bevoegde autoriteit van het land waar de ondernemer is gevestigd.
(Voorbeelden van verwerkte dierlijke eiwitten zijn: vleesbeendermeel, dierenmeel, beendermeel, bloedmeel, gedroogd plasma en andere bloedproducten, gehydrolyseerde eiwitten, hoefmeel, horenmeel, pluimveemeel, pluimveeslachtafvalmeel, verenmeel, vetkanen, vismeel, visperssap, dicalciumfosfaat, gelatine en alle andere vergelijkbare producten inbegrepen mengsels, diervoeder, toevoegingsmiddelen en voormengsels die dergelijke producten bevatten).

LS2 – MATERIAAL MET MICROBIOLOGISCH RISICO

Reinigingsregime	Producten
D	Microbiologisch besmette producten (salmonella, schimmels)
D	Voedermiddelen van dierlijke oorsprong, niet behorend tot LS1. (Voorbeelden van voedermiddelen van dierlijke oorsprong zijn melk- en melkproducten, ei- en eiproducten en dierlijke vetten). Reiniging en desinfectie dient plaats te vinden volgens de van toepassing zijnde wet- en regelgeving (EU 1774/2002)

LS3 – MATERIALEN MET FYSISCH EN/OF CHEMISCH RISICO

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

LS3 – MATERIALEN MET FYSISCH EN/OF CHEMISCH RISICO

Reinigingsregime	Producten
B	Boomschors en houtsnippers.
B	Houtpellets
B	Biomass
B	Autobanden
B	Oud papier
C	Steenkolen
C	Antraciet
C	Extraciet
C	Cokes
C	Ferro- en non-ferrometalen (ingevet en/of geölied)
C	Vliegass (droog)

MINERALEN / METALEN / (an)ORGANISCHE STOFFEN

B	Zout
C	Petcokes
C	Metaalschroten & draaisels (die ontvet, gewassen en gedroogd zijn)
C	Non-ferroconcentraten/ertsen(zink/lood/koper)
C	Turf
C	Potgrond bemest met chemische-meststoffen (uit cat 3)
C	Shredderschroot (metaaldelen mits deeltjesgrootte groter dan 10 mm en vetvrij-olievrij)
C	Metaal/HMS-schroten (heavy metal scrap) die ontvet, gewassen en gedroogd zijn)
C	Pakketschroot

LS4 – NEUTRALE MATERIALEN

Reinigingsregime	Producten
A	(Grondstoffen voor) levensmiddelen*
A	Vermiculiet.
A	Cellulose
A	Derivaten van copra, palm, citrus, aardnoot, etc.
A	Plantaardige voedermiddelen*
A	Voedermiddelen van minerale herkomst
A	Oliën, vetten en vetzuren (van plantaardige herkomst)*

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