

# Hygiënecode



platform  
promotional  
products

# PPP Hygiëncode

## Aanleiding

- Controle door de NVWA bij een branchegenoot
- Niet aantoonbaar, dat werd voldaan aan HACCP eisen
- HACCP is geen certificaat maar wet
- Iedereen die met levensmiddelen werkt, moet hieraan moet voldoen
- Heb je voedingsmiddelen in het assortiment, dan ben je levensmiddelen bedrijf

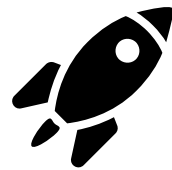


Zelfs als je alleen flesjes water verkoopt...

# PPP Hygiënecode

## HACCP

- Processen en potentiële risico's voor voedselveiligheid in kaart brengen **HA**
- Kritische controle punten bepalen (onder controle houden om gevaar te voorkomen) **CCP**
- Normeren, controleren, actie bij afwijkingen bepalen
- Algemene beheersmaatregelen invoeren (niet voor specifieke risico's)
- Werking van het systeem (de hygiënecode) bewaken



Europese wetgeving maar oorsprong bij de NASA; voorkomen van buikloop tijdens ruimte missies...

# PPP Hygiëncode

## Hygiëncode in het algemeen

- HACCP eisen toepassen in de praktijk

## Hygiëncode voor onze branche

- Vertaling HACCP eisen naar onze branche; efficiënter voor bedrijven
- Zowel voor kerstpakketten als voor promotionele producten
- Wordt het toetsingskader voor de NVWA bij bedrijven in onze branche



Onze processen zijn vergelijkbaar, dus een gezamenlijke hygiëncode is veel efficiënter. Anders zelf verzinnen...

# PPP Hygiëncode

## Plan van aanpak

- NVWA voorziet ons van nuttige informatie
- Mede op basis hiervan wordt de hygiëncode opgesteld
- NVWA toetst onze hygiëncode en geeft feedback
- NVWA draagt onze hygiëncode ter goedkeuring voor aan het Ministerie
- Ministerie bekrachtigd de hygiëncode
- Hygiëncode wordt een officieel document voor onze branche

Hopelijk eind  
van dit jaar



Duurt nog even voordat de hygiëncode officieel is, maar dan hebben we iets waarmee we ons kunnen onderscheiden...

# PPP Hygiëncode

## Globale inhoud van de hygiëncode

- Toepassingsgebied
  - Producten en processen die onder de hygiëncode vallen
- Basisvoorwaarden
  - Voorwaarden die gesteld worden aan gebouw, apparatuur en voorzieningen
- Gevarenanalyse
  - Inventarisatie van potentiële gevaren voor voedselveiligheid
  - Bepaald op basis van het toepassingsgebied
- Beheersmaatregelen
  - Maatregelen om risico's te beperken of weg te nemen



In de hygiëncode is het voorwerk gedaan, bijvoorbeeld de gevarenanalyse. Individuele leden hoeven dit niet meer te doen.

# PPP Hygiëncode

## Meer (voorlopige) details van de hygiëncode

- Toepassingsgebied
  - Verpakte voedingsmiddelen, die niet gekoeld bewaard hoeven te worden
- Basisvoorwaarden
  - Ongedierte weren, schoon houden, ventilatie, afvalbeheersing, persoonlijke hygiëne, etc.
  - Wordt onderdeel van een checklist
- Gevarenanalyse
  - Gebaseerd op het standaard proces (inkopen, ontvangen, opslaan, ompakken, distribueren)
  - Kans x Impact, beoordelen of het een CCP is
- Beheersmaatregelen
  - Controle op etikettering, beschadigde verpakking, THT-data
  - Hanteren van FIFO, schone opslag
  - Persoonlijke hygiëne
  - Traceerbaarheid
  - ...



Ander proces - bijvoorbeeld gekoelde opslag - dan hiervoor gebruik maken van andere hygiëncode!

# PPP Hygiënecode

## Waar kan ik al mee starten

- Ga in uw eigen bedrijf na, of producten en partijen goed traceerbaar zijn naar leveranciers en klanten
- Controleer uw locatie op het voldoen aan basisvoorwaarden
  - Ongediertewering
  - Schoon en schoon te houden
  - Hoe wordt omgegaan met afval en afgekeurde producten
- Richt processen in, zodat gecontroleerd wordt op:
  - Beschadigde verpakkingen
  - Voldoende houdbaarheid
  - Juiste etikettering
  - Hygiëne in opslag en tijdens productie (verpakken/verzenden)

**Let op de nieuwsvoorziening vanuit het PPP (nieuwsbrief en website)**

**Dank voor uw aandacht!**