

Aan belanghebbenden

Circulaire 10029

Den Haag, 24 juli 2003

Betreft: aanbiederhygiënecode

Geachte mevrouw, mijnheer,

Hierbij zenden wij u de hygiënecode voor de wijnsector 2003.

Deze code is een totaal herziene uitgave van de Hygiënecode voor de Wijn en Gedistilleerdsector uit 1997. Beide sectoren hebben nu een aparte code opgesteld. De nieuwe code is op vrijwel alle onderdelen uitgebreider en concreter dan de oude code.

Voortvloeiend uit de Warenwetregeling Hygiëne van levensmiddelen(WHL) uit 1995 moeten alle ondernemingen die zich bezig houden met het bereiden, bewerken en verhandelen van wijn en vruchtenwijn een voedselveiligheidsplan opstellen en de daarbij behorende werkzaamheden uitvoeren.

Wanneer overeenkomstig de in de hygiënecode omschreven procedures wordt gehandeld, wordt aan de wettelijke voorschriften voldaan. Zo niet, dan is sprake van een overtreding waartegen door de Keuringsdienst van Waren strafrechtelijk en/of bestuursrechtelijk kan worden opgetreden.

Voor die bedrijven die over een specifiek en volledig bijgewerkt en geïmplementeerd voedselveiligheidsplan beschikken kan deze code als controlehulpmiddel fungeren.

De hygiënecode is door de staatssecretaris het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport, mevrouw C. Ross-van Dorp, goedgekeurd op 24 maart 2003.

Het eerste exemplaar is op 30 juni 2003 door de heer W.F. de Graaf, secretaris van het Productschap Wijn, overhandigd aan de heer drs. Th.L. Appelhof, directeur Voedsel en Waren Autoriteit/Keuringsdienst van Waren, Regionale Dienst Zuid.

Met de hygiënecode wordt de ondernemingen in de wijnsector een overzichtelijke en gebruiksvriendelijke handleiding geboden voor het opstellen van een voedselveiligheidsplan en de implementatie daarvan.

Met vriendelijke groet

W. F. de Graaf
secretaris