

# Hygiënecode



PRODUCTSCHAP WIJN



# Hygiënecode

Hygiënecode voor de wijnsector 2011

Deze code vervangt de hygiënecode uit 2003, tweede druk



## Voorwoord

Voor u ligt de herziene 3e druk van de hygiënecode voor de wijnsector.

Sinds 1 januari 2006 is het Verordening (EG) nr. 852/2004 inzake levensmiddelenhygiëne (Food Hygiene Law, FHL) van kracht. De FHL stelt dat ieder levensmiddelenbedrijf verantwoordelijk is voor de voedselveiligheid van de levensmiddelen onder haar beheer. De beheersing van de relevante voedselveiligheidsrisico's gebeurt planmatig door middel van procedures, opgesteld volgens de HACCP-principes (Hazard Analysis Critical Control Points). Ook concludeert de FHL dat hygiënecodes (gidsen van goede praktijk) een zeer handzaam instrument zijn om bedrijven wegwijs te maken

- in de naleving van hygiënewetgeving, en
- het toepassen van HACCP-principes.

De hygiënecode voor de wijnsector heeft dan ook tot doel u als gebruiker een handvat te bieden voor de productie van een hygiënisch product. De vorige versie van de Hygiënecode Wijn dateerde uit 2003 en is inmiddels meer dan zes jaar oud en (wettelijk) toe aan een herziening. De hygiënecode die voor u ligt, voldoet weer aan de eisen. Waar mogelijk is de code ook meer gebruiksvriendelijk gemaakt. Hierbij is gebruik gemaakt van opmerkingen en suggesties van gebruikers.

Bij de herziening van de hygiënecode uit 2003 is rekening gehouden met de meest recente versies van onder andere:

- Verordening (EG) nr. 852/2004 inzake levensmiddelenhygiëne (FHL);
- Het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen (WBHL);
- Eisen voor een HACCP gebaseerd op voedselveiligheidssysteem (CCvD HACCP, 4e versie, juni 2006);
- Inhoudelijke criteria bij het opstellen of herzien van een hygiënecode (VWA, november 2006);
- De Algemene Beginselen voor Levensmiddelenhygiëne van de Codex Alimentarius;
- Verordening (EG) nr. 178/2002, 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 voedselveiligheidsaangelegenheden (GFL);
- Verordening (EG) nr. 1234/2007, houdende een gemeenschappelijke ordening van de wijnmarkt; en
- Verordening (EG) nr. 606/2009 tot vaststelling van uitvoeringsmaatregelen voor Vo. (EG) nr. 479/2008.

De hygiënecode is in zijn geheel aangepast en door het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport goedgekeurd op 17 mei 2011. Deze goedkeuring is op 23 juni 2011 in de Staatscourant gepubliceerd.

Den Haag, juni 2011

# Inhoudsopgave

Voorwoord	5
Inleiding	9
HACCP-richtlijnen	9
Het doel van deze hygiëncode	10
<b>2. Definities/begrippenlijst</b>	<b>11</b>
<b>3. Reikwijdte</b>	<b>12</b>
3.1. Het toepassen van de hygiëncode	13
3.2. Procesoverzichten/checklist	13
<b>4. Inrichtingseisen</b>	<b>14</b>
4.1. Inleiding	14
4.2. Omgeving	14
4.3. Gebouw	14
4.4. Onbevoegden	15
<b>5. Afval en ongediertebestrijding</b>	<b>16</b>
5.1. Inleiding	16
5.2. Programma voor ongediertebestrijding	16
5.3. Afvalopslag	16
<b>6. Algemene eisen</b>	<b>16</b>
6.1. Inleiding	16
6.2. Persoonlijke hygiëne	16
6.3. Opleiding en training van de medewerkers	17
6.3.1. Inleiding	17
6.3.2. Verantwoordelijkheden	17
6.4. Reiniging en desinfectie	17
6.4.1. Inleiding	17
6.4.2. Reinigingsschema	18
6.5. Niet-bedrijfsprocesspecifieke (overige) algemene beheersmaatregelen	19
6.6. Bedrijfsspecifieke processen	19
<b>7. Processchema's</b>	<b>20</b>
<b>8. Eisen aan de teelt van wijndruiven</b>	<b>24</b>
<b>9. Eisen aan het transport</b>	<b>24</b>
Tabel 1: Specifieke en algemene beheersmaatregelen processtap Transport van bulkwijn	24
<b>10. Eisen aan de verwerking van (bulk)wijn</b>	<b>25</b>
10.1. Inkoop	25
Tabel 2: Specifieke en algemene beheersmaatregelen processtap Transport Algemeen	26

10.2.	Transport	26
10.3.	Ontvangst en opslag	26
	Tabel 3: Specifieke en algemene beheersmaatregelen processtap Ontvangst en Opslag Algemeen	28
10.4.	Verwerking/botteling	29
	Tabel 4: Specifieke en algemene beheersmaatregelen processtap Verwerking en Botteling	32
<b>11.</b>	<b>Eisen aan de productie van gearomatiseerde wijn</b>	<b>36</b>
11.1.	Inkoop	36
11.2.	Ontvangst en opslag	36
11.3.	Verwerking/botteling	36
<b>12.</b>	<b>Eisen aan de productie van vruchtenwijnen</b>	<b>37</b>
12.1.	Inkoop	37
12.2.	Transport	37
12.3.	Ontvangst en opslag	37
	Tabel 5: Specifieke en algemene beheersmaatregelen processtap Ontvangst Vruchtenwijnen	38
12.4.	Verwerking/botteling	37
	Tabel 6: Specifieke en algemene beheersmaatregelen processtap Verwerking t/m Botteling Vruchtenwijnen	38
<b>13.</b>	<b>Opslag eindproduct / verkoop / transport / aflevering</b>	<b>40</b>
	Tabel 7: Specifieke en algemene beheersmaatregelen processtappen Opslag eindproduct / Verkoop / Transport / Aflevering Algemeen	40
<b>14.</b>	<b>Evaluatie en verificatie van het beheersbeleid</b>	<b>42</b>
<b>15.</b>	<b>Productregistratie en recall</b>	<b>43</b>
15.1.	Registratie en melding	43
15.2.	Recall	43
<b>BIJLAGEN</b>		
<b>Bijlage 1:</b>	<b>Leidraad risico- en gevarenanalyse</b>	<b>44</b>
<b>Bijlage 2:</b>	<b>Voorbeeld temperatuur controlelijst t.b.v. koeling van het vergistingsproces</b>	<b>45</b>
<b>Bijlage 3:</b>	<b>Limieten m.b.t. microbiologische, fysische en chemische richtwaarden</b>	<b>46</b>
3.1.	Microbiologische richtwaarden	46
3.2.	Fysische richtwaarden	47
3.3.	Chemische richtwaarden	47
3.3.1.	Maximum residulimieten voor pesticidenresiduen	47
3.3.2.	Maximale gehalten aan mycotoxinen en zware metalen in(vruchten/aromatische) wijn	
	Tabel 8: OTA en Patuline en lood in wijn (uit Vo. (EG) nr 1881/2006, tot vaststelling van de maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen	48
3.3.3.	Periodieke monitoring Productschap Wijn	48
3.3.3.1.	Werkwijze	49
3.3.3.2.	Conclusie monitoring 2009	49
3.3.4.	Overige minimum- of maximumeisen	49

<b>Bijlage 4</b>	<b>(Voorbeeld) reinigingsschema (voor de wijnbottelarij)</b>	<b>50</b>
<b>Bijlage 5</b>	<b>Inkoopspecificaties voor veel gebruikte <i>Saccharomyces</i>-stam voor de vergisting</b>	<b>51</b>
<b>Bijlage 6</b>	<b>Gouden hygiëneregels voor de wijnsector</b>	<b>52</b>
<b>Bijlage 7</b>	<b>Infoblad 64: Borging van de voedselveiligheid in de levensmiddelenketen met betrekking tot gevaren verbonden aan grondstoffen</b>	<b>53</b>
<b>Bijlage 8</b>	<b>Meldwijzer VWA</b>	<b>57</b>



## Inleiding

**Sinds 1 januari 2006 is Verordening (EG) nr 852/2004 inzake levensmiddelenhygiëne in werking. Hierop is het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen (WBHL) gebaseerd. In de WBHL zijn de verplichtingen voor bedrijven opgenomen in relatie tot bovengenoemde verordening. Ook het gebruik van hygiëncodes wordt in het WBHL vastgelegd.**

Verordening (EG) nr. 852/2004 (artikel 7 en 8) bepaalt dat vertegenwoordigers van sectoren van de levensmiddelenbedrijven een hygiëncode mogen opstellen. De in deze hygiëncode omschreven procedures zijn een uitwerking van de HACCP-beginselen van verordening (EG) nr. 852/2004 en verordening (EG) nr. 853/2004. Deze beginselen zijn van toepassing op alle stadia van de productie, verwerking en de distributie van levensmiddelen. 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 in overeenstemming met de in een goedgekeurde hygiëncode 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 wordt voldaan.

De hygiëncode is dus ook geen vrijblijvend advies, maar verplicht de gebruiker deze te implementeren en toe te passen, tenzij bedrijven kiezen voor het opstellen en toepassen van een eigen HACCP-plan.

### HACCP-richtlijnen

De hygiëncode voor de wijnsector voldoet aan de HACCP-verplichting. HACCP is een systeem waarmee de veiligheid van voedsel kan worden bewaakt en beheerst tijdens de inkoop, het productieproces, het transport, de opslag en de verkoop. Dat houdt in dat:

- De veiligheids- en hygiënerisico's in kaart worden gebracht;
- Nagegaan wordt op welke momenten risico's zich kunnen voordoen;
- De zogeheten kritische beheerspunten worden geïnventariseerd;
- Hygiëne- en werkvoorschriften, normen en toleranties worden opgesteld om de werkzaamheden op een verantwoorde en veilige wijze uit te voeren;
- Controle- en registratievoorschriften worden opgezet om te controleren of de hygiëne- en werkvoorschriften opgevolgd zijn.

De grondslag voor het opstellen van een hygiëncode voor de wijnsector ligt in het advies van de overheid aan de vertegenwoordigers van de levensmiddelenindustrie om hygiëncodes op te zetten.

### De wijnsector kent vijf verschillende bedrijfstypen:

1. Flessenimporteurs: handelaren die wijn op fles inkopen en vervolgens de wijn in deze vorm op de Nederlandse markt brengen.
2. Bottelaars: handelaren die wijn in bulk inkopen om deze vervolgens in Nederland te bottelen.
3. Verwerkers: handelaren die wijn in Nederland verwerken tot gearomatiseerde wijn, waarbij diverse aroma's en kruiden gebruikt worden.
4. Vruchtenwijnproducenten: ondernemingen die wijn uit andere vruchten dan druiven maken.
5. Wijnproducenten: commerciële producenten van Nederlandse wijn. De geproduceerde hoeveelheden hiervan zijn zeer beperkt. Deze groep valt buiten de reikwijdte van deze hygiëncode. Voor deze groep is de Hygiëncode voor de Nederlandse Wijngaardeniers opgesteld.

Als in de code de term 'productie' wordt gebruikt, wordt bedoeld de verwerking van druivensap en -most tot wijn. De term 'teelt' verwijst naar de kweek en teelt van druiven.

## **Het doel van deze hygiëncode**

Het doel van de hygiëncode is het beschrijven van de wijze waarop en volgens de bepalingen van de Verordening (EG) nr. 853/2004 hygiënisch gewerkt moet worden.

Het belangrijkste van de code is dat iedere medewerker zich bewust is van de noodzaak tot hygiënisch werken. Hierbij horen ook goede afspraken over verantwoordelijkheid voor het naleven van de hygiëncode. De hygiëncode houdt zo veel mogelijk een logische volgorde aan bij de te volgen stappen in de handelingen en controles die worden uitgevoerd ten behoeve van de bedrijfsvoering. Indien er gewerkt wordt volgens deze hygiëncode, kan ervan uit gegaan worden dat een veilig product geproduceerd wordt.

De Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit hanteert bij bedrijfscontroles de hygiëncode als richtlijn voor de controle op de bedrijfsspecifieke invulling en de naleving ervan.

### **In de volgende hoofdstukken worden de volgende aspecten van de code behandeld:**

- Gebruikte definities;
- Persoonlijke hygiëne;
- Opleidingen;
- Huisvesting en opslag;
- Productie;
- Procedures aangaande productregistratie, traceerbaarheid en recall.

Overzichten van kritische beheerspunten en algemene beheersmaatregelen worden gepresenteerd in de tabellen na de beschrijving van elk specifiek bedrijfs onderdeel.

**Let wel: los van de (hygiëne)voorschriften in deze hygiëncode moet altijd worden voldaan aan de (overige) wettelijke eisen op het gebied van levensmiddelenwetgeving.**

## 2. Definities/begrippenlijst

<b>Aromatiseren</b>	Procédé waarbij één of meer aroma's worden gebruikt voor de verwerking van wijn tot gearomatiseerde wijn.
<b>Algemene beheersmaatregel</b>	Voorwaarde die gesteld moet worden aan het hele proces voor het veilig bereiden van levensmiddelen. Deze is niet aan een specifieke processtap gebonden.
<b>Beheersen</b>	Het nemen van alle noodzakelijke maatregelen om te verzekeren dat alle veiligheidsprocedures worden uitgevoerd met als doel alle mogelijke voedselveiligheidsrisico's te elimineren of te reduceren tot een aanvaardbaar niveau.
<b>Corrigerende actie(s)</b>	De actie(s) die moet/moeten worden ondernomen als uit controle blijkt, dat een kritisch beheerspunt niet afdoende wordt beheerst.
<b>Desinfecteren</b>	Het verminderen of terugbrengen van het aantal levende micro-organismen tot een niveau dat geen aanleiding geeft tot gevaar voor de volksgezondheid.
<b>Ernst</b>	De gevolgen voor de gezondheid van mens wanneer producten worden geconsumeerd. De ernst dient gebaseerd te zijn op literatuur, praktische ervaringen en/of experimentele gegevens etc.
<b>HACCP</b>	Hazard Analysis Critical Control Point: concept voor het op systematische wijze identificeren, evalueren, beheersen en elimineren van potentiële gevaren met betrekking tot de voedselveiligheid.
<b>Kans</b>	De waarschijnlijkheid dat het gevaar aanwezig is in het (eind-)product op het moment van consumptie. De kans is gebaseerd op metingen, waarnemingen of verwachtingen van de bedrijfsspecifieke situatie.
<b>Kritisch beheerspunt (CCP)</b>	Stap of fase in het proces waar beheersing nodig is om risico's te voorkomen of terug te brengen tot een aanvaardbaar niveau (Critical Control Point).
<b>Monitoren (bewaken)</b>	Het planmatig meten of observeren van de procesparameters, om te bepalen of de algemene en kritische beheerspunten in het productieproces beheerst worden.
<b>Reiniging</b>	Het verwijderen van productresten, vuil en micro-organismen met behulp van een reinigingsmiddel.
<b>Risico</b>	De resultante van de inschatting van "kans x ernst".

<b>Valideren</b>	Het vooraf aantonen dat vooronderstellingen om risico's te reduceren of te elimineren in de praktijk inderdaad met het beoogde effect bereikt zullen worden.
<b>Verifiëren</b>	Het achteraf controleren van de bestaande procedures en werkvoorschriften om te zien of deze op correcte wijze worden nageleefd en of het gewenste beschermingsniveau wordt bereikt en/of modificaties nodig zijn.

### 3. Reikwijdte

Deze code heeft betrekking op bedrijven die wijn importeren, verwerken, behandelen, verpakken, vervoeren, distribueren en verhandelen. De code heeft geen betrekking op de teelt van Nederlandse druiven voor de productie van (Nederlandse) wijn. De teelt van wijndruiven in Nederland en de productie van Nederlandse wijn valt onder de reikwijdte van de Hygiëncode voor de Wijngaardeniers.

De Hygiëncode Wijn is bedoeld voor die bedrijven die wijn, vruchtenwijn of aromatische wijn in Nederland in het handelsverkeer brengen. Deze bedrijven zijn verplicht geregistreerd bij het Productschap Wijn. De code is voor die bedrijven, die geen eigen HACCP-plan hebben en gebruik willen maken van de identificaties van kritische punten en algemene beheersmaatregelen uit deze code, volgend uit de eisen van Vo. (EG) nr 852/2004, artikel 3, 4 en 5 en bijlage II.

Ondernemers kunnen gebruik maken van andere codes of HACCP-plannen, maar dat komt voor eigen verantwoordelijkheid. Ondernemers uit andere branches/sectoren mogen deze hygiëncode voor de wijnsector gebruiken, al valt dit buiten de verantwoordelijkheid van het Productschap Wijn. Gebruikers van deze hygiëncode dienen zich te realiseren dat in het geval hun bedrijfsvoering activiteiten en/of processen omvat die niet in hygiëncode zijn beschreven, zij zelf verantwoordelijk zijn voor het uitvoeren van een HACCP-analyse voor deze activiteiten/processen. Hierbij kan gebruik worden gemaakt van leidraad in bijlage I of van een andere hygiëncode waarin de betrokken activiteiten en/of processtappen wel zijn beschreven.

**De volgende producten vallen onder de hier beschreven hygiëncode:**

- Wijn, als beschreven in Verordening (EG) nr. 1234/2007.
- Gearomatiseerde wijn, als beschreven in Verordening (EEG) nr. 1601/91.
- Vruchtenwijn, als beschreven in de Warenwet, Warenwetbesluit Gereserveerde aanduidingen van 24 maart 1998, Stb 177, artikel 5.

De twee EG-verordeningen en het Warenwetbesluit Gereserveerde aanduidingen zijn te downloaden via de website van het Productschap Wijn, [www.wijn.nl](http://www.wijn.nl).

### 3.1. Het toepassen van de hygiëncode

Voor het correct toepassen van de hygiëncode zullen de volgende stappen door de ondernemer moeten worden gevolgd:

1. Het aanstellen van een persoon die verantwoordelijk is voor de invoering en uitwerking van de hygiëncode in het bedrijf.
2. Het nagaan of de beschreven processen in de hygiëncode voldoende overeenkomen met de werkwijze van het eigen bedrijf\*.
3. Het maken van een eigen risico- en gevarenanalyse voor punten die niet of niet afdoende in de code beschreven staan en het maken van een inventarisatie van de hieruit voortvloeiende actiepunten\*.
4. Het uitwerken van de actiepunten voor het bedrijf in beheersmaatregelen (kritische of algemene) en deze vastleggen.
5. Het implementeren van de beheersmaatregelen.
6. Het documenteren van de voorafgaande vijf stappen.
7. Het valideren en zonodig aanpassen van de opgestelde beheersmaatregelen.

Deze zeven stappen moeten als een cyclus gezien worden. Na aanpassingen van een processtap moeten alle relevante personen daarvan op de hoogte gebracht worden. Indien er substantiële zaken gewijzigd worden, kan het zijn dat daarmee ook verantwoordelijkheden wijzigen. Al deze wijzigingen moeten geregistreerd worden en moeten teruggevonden kunnen worden in het voedselveiligheidsplan.

### 3.2. Procesoverzichten/checklist

De in de code opgenomen tabellen kunnen als overzicht gebruikt worden voor de presentatie van alle beheerspunten van een bepaald proces. Nadrukkelijk zij vermeldt dat deze checklists niet volledig zijn en dus uitsluitend als uitgangspunt gebruikt kunnen worden.

\* In de code worden in algemene zin de verschillende algemene processen beschreven. Indien uw bedrijfsspecifieke stappen niet staan beschreven in de code, dient u zelf voor de volgende aanvullingen te zorgen:

- Inventariseren van (potentiële) gevaren en op schrift stellen van alle algemene beheersmaatregelen en kritische beheerspunten voor de betreffende processtap. In bijlage 1 is een leidraad voor het opstellen van een dergelijke inventarisatie gepresenteerd.
- Voor elk kritisch beheerspunt limieten vaststellen, de wijze van controle en controlefrequentie, wijze van registratie en de te ondernemen acties bij afwijkingen.
- Voor elke algemene beheersmaatregel limieten vaststellen, de wijze van controle en controlefrequentie, wijze van registratie en de te ondernemen acties bij afwijkingen.
- Alle door uzelf genomen stappen dienen goed te worden gedocumenteerd.
- Bij verificatie van het voedselveiligheidsplan dienen deze punten eveneens te worden meegenomen.

## 4. Inrichtingseisen

(Vo. (EG) nr. 852/2004 bijlage II, hoofdstuk I, II en VII)

### 4.1. Inleiding

De voedselveiligheid van een product kan niet worden gewaarborgd indien bij de inrichting van de productielijnen niet een zo hoog mogelijk hygiëneniveau wordt bewerkstelligd.

**Een schone werkomgeving is een algemene beheersmaatregel.**

De inrichting van de productielocatie mag niet bedreigend zijn voor de voedselveiligheid. Indien dit wél het geval is, moeten er (bouwkundige) aanpassingen worden uitgevoerd. De beschrijving gaat uit van een inrichting die voldoet aan de wettelijke eisen.

### 4.2. Omgeving

De directe omgeving (zoals de parkeerplaatsen en de laad- en losplaatsen van de vrachtwagens) moet verhard en vrij van vuil zijn. Afwateringsystemen moeten zijn aangebracht om plasvorming te voorkomen.

### 4.3. Gebouw

**In verband met de verplichting tot hygiënisch produceren, zijn de volgende algemene eisen gesteld:**

#### Bedrijfsruimtes

- zijn schoon, onderhouden en voldoende verlicht door dag- of kunstlicht;
- hebben geen onnodige richels en/of hoeken, waar vuil zich kan ophopen;
- zijn zo ingericht dat contact van het product met toxische materialen (zoals smeerolie) of andere ongewenste deeltjes (zoals condensdruppels) wordt voorkomen;
- zijn voorzien van openingen voor ventilatie, deuren, ramen etc. naar de buitenlucht. Voor open ramen en andere openingen moeten goed onderhouden horren of roosters geplaatst worden, om insecten en ander ongedierte te weren.

#### Opslagruimtes

- zijn schoon, onderhouden en voldoende verlicht door dag- of kunstlicht;
- stellingkasten moeten minstens 15 centimeter van de muur staan of één geheel vormen met de muur om geen schuilplaatsen voor ongedierte te creëren. De afstand vanaf de grond tot aan het onderste schap is eveneens minimaal 15 centimeter (uitgezonderd pallets);
- producten moeten per partij zo worden opgeslagen, dat er genoeg fysieke tussenruimte is voor inspectie. Productnaam, partijcode en ontvangstdatum (in geval van een levering) moeten zichtbaar zijn;
- de stellingen zijn gefabriceerd van glad en afwasbaar materiaal.

#### Vloeren, wanden

- zijn schoon, onderhouden, vloestofdicht en voeren snel vocht af;
- moeten goed gereinigd kunnen worden en indien noodzakelijk te desinfecteren zijn;
- zijn glad en bestand tegen totaalreinigers, om ongewenste schimmelvorming te voorkomen. Indien er open afvoeren in de vloer zitten, moeten deze regelmatig worden gecontroleerd op verontreiniging en zo nodig gereinigd worden.

*NOOT: De aanwezigheid in wijnkelders van een schimmellaag het zogenaamde kelderdoek, ook wel "Tapis de Bordeaux" of "Kellerpilz" genoemd, is toegelaten. Deze schimmellaag werkt vochtregulerend en neutraliseert ongewenste luchten en draagt zo bij aan de kwaliteit van de opgeslagen wijn.*

#### **Leidingwerk en opslag- en buffersystemen**

- bestaat uit twee systemen, wanneer voor brandbestrijding ander water dan drinkwater wordt gebruikt.
- het leidingsysteem verschillend gelabeld om mogelijke verwarring te voorkomen.

#### **Watervoorziening**

- bestaat uit twee systemen, wanneer voor brandbestrijding ander water dan drinkwater wordt gebruikt.
- het leidingsysteem verschillend gelabeld om mogelijke verwarring te voorkomen.

#### **Sanitaire voorzieningen en toiletten**

- zijn schoon, onderhouden en voldoende verlicht door dag- of kunstlicht;
- zijn toegankelijk voor werknemers om zich te kunnen wassen met warm en koud water.  
Deze ruimten zijn voorzien van zeep en hebben goede droogmogelijkheden door middel van papieren wegwerphanddoeken;
- zijn in aantal afdoende (minstens één toilet per vijftien werknemers van hetzelfde geslacht) en mogen niet direct op de productievloer uitkomen.

#### **Afzuigfilters, afvoervoorzieningen en ventilatiesystemen**

- zijn zodanig geconstrueerd dat er geen ophoping van vuil kan plaatsvinden en ze gemakkelijk gereinigd kunnen worden.

#### **Verlichting**

- is afgeschermd om bij breuk te voorkomen dat er glasscherven in het product terecht komen.

#### **4.4. Onbevoegden**

Onbevoegden hebben geen toegang tot de productieruimtes. Dat wordt duidelijk door middel van waarschuwingsbordjes aangegeven. Niet-werknemers hebben zonder begeleiding van een bevoegd persoon geen toegang tot de productieruimtes.

## 5. Afval en ongediertebestrijding

(Vo. (EG) nr. 852/2004 bijlage II, hoofdstuk VI)

### 5.1. Inleiding

Afvalbestrijding heeft als doel om besmetting of vervuiling van levensmiddelen door productafval en andere afval te voorkomen. Afvalverwijdering beperkt eveneens het aantrekken van ongedierte.

**Een schone werkomgeving is een algemene beheersmaatregel.**

### 5.2. Programma voor ongediertebestrijding

Ongedierte moet geweerd en indien nodig (in geval van een daadwerkelijk ongedierte probleem) bestreden worden. Ongedierte in een levensmiddelenbedrijf is een bron van besmetting. Deze besmetting kan zowel fysiek zijn, in de vorm van uitwerpselen en vraat aan goederen als microbiologisch, in de vorm van ziektekiemen en ongewenste micro-organismen (Salmonella).

In geval van een daadwerkelijk ongedierte probleem, wordt er een ongediertebestrijdingsplan opgesteld. De ondernemer registreert de uitvoering van dit bestrijdingsplan. Er worden alleen toegelaten bestrijdingsmiddelen gebruikt door gediplomeerde plaagdierbestrijders.

Bestrijdingsmiddelen worden opgeslagen in een afsluitbare ruimte en mogen niet worden opgeslagen in een ruimte waar levensmiddelen worden opgeslagen.

### 5.3. Afvalopslag

Afval en restproducten moeten zo snel mogelijk op een afdoende manier worden verwijderd, opgeslagen, verwerkt of afgevoerd. Afgekeurde partijen mogen worden opgeslagen in de voorraadruimtes op voorwaarde dat zij duidelijk als afgekeurde partij geïdentificeerd zijn. De plaats van opslag moet schoon zijn en het afval dient zo mogelijk afgesloten te zijn voor ongedierte. Indien gebruik wordt gemaakt van permanente voorzieningen voor de opslag van afval (containers e.d.) dienen deze van een deugdelijke constructie te zijn en gemakkelijk te reinigen en, indien nodig, te ontsmetten.

Vloeibare producten moeten lekdicht worden verpakt.

Men is snel geneigd vloeibare afvalproducten via het riool weg te gooien, maar dit is milieuwettelijk niet toegestaan. Wanneer alcoholhoudende producten moeten worden vernietigd, moeten voorzorgsmaatregelen worden genomen om brandgevaar te voorkomen tijdens noodgedwongen opslag.

## 6. Algemene eisen

(Vo. (EG) nr. 852/2004 bijlage II, hoofdstuk VIII en XII)

### 6.1. Inleiding

Naast een hygiënische werkomgeving is de persoonlijke hygiëne en het kennisniveau van de medewerker met betrekking tot hygiënisch werken van belang.

**Deze algemene eisen zijn algemene beheersmaatregelen.**

### 6.2. Persoonlijke hygiëne

Persoonlijke hygiëne van de medewerkers is een algemene beheersmaatregel voor het hygiënisch produceren van producten. Iedereen die daadwerkelijk deelneemt aan be- en verwerking van wijn moet daarom de hygiëneregels kennen, die van toepassing zijn op de functie. Het is van belang nieuwe werknemers te wijzen op de geldende (hygiëne)regels. En vervolgens moet geregistreerd worden, dat het nieuwe personeelslid daadwerkelijk kennis heeft van deze regels.



#### **De volgende aspecten zijn van belang:**

- Handen dienen gewassen te worden. Elke medewerker moet zijn of haar handen wassen en desinfecteren met zeep voor het begin en voor hervatting van het werk. In ieder geval na gebruik van het toilet.
- Afdrogen dient te gebeuren door middel van hete lucht of met eenmalig te gebruiken handdoekjes. Na gebruik dienen de handdoekjes in een af te sluiten afvalbak te worden gedeponeerd.
- Er mag niet worden gegeten, gerookt en/of gedronken in de productieruimtes. Handelingen of gewoontes, die kans geven op verontreiniging van het product (zoals eten), zijn te allen tijde verboden in de productieruimtes. Dit geldt ook voor het kauwen van kauwgom. Dit dient aangegeven te zijn door middel van waarschuwingsbordjes.
- De werknemers moeten gezond zijn. Medewerkers met ernstige darmstoornissen (diarree) of huidaandoeningen die niet af te schermen zijn of een via voedsel overdraagbare ziekte hebben, moeten dit melden aan de productieleiding, zodat in overleg bepaald kan worden welke risico's dit kan hebben voor de veiligheid van het product en of er gewerkt kan worden. Indien de veiligheid van het product in gevaar is, moet aangepast werk aan de betreffende persoon worden aangeboden.
- Er mogen geen voorwerpen 'rondslingeren' in de productieruimtes. Het dragen van losse sieraden is niet toegestaan. Het dragen van beschermende kleding is verplicht in die ruimtes waar dat met het oog op de veiligheid en deugdelijkheid van het product kan worden geëist. Het kammen van het haar mag enkel in de toiletruimtes gebeuren.

De leidinggevende moet toezien op het naleven van de hierboven vermelde voorschriften.

### **6.3. Opleiding en training van de medewerkers**

(Vo. (EG) nr. 852/2004 bijlage II, hoofdstuk XII)

#### **6.3.1. Inleiding**

Het doel van het opzetten van opleidingstrajecten voor het personeel is om de medewerkers te allen tijde op de hoogte te houden van de gewijzigde eisen met betrekking tot hygiënisch werken. Tijdens de inwerkperiode moet door de verantwoordelijke opleider extra nadruk gelegd worden op hygiënisch werken.

#### **6.3.2. Verantwoordelijkheden**

Managers en bedrijfsleiders behoren over voldoende kennis van levensmiddelenhygiëne te beschikken om potentiële risico's te kunnen inschatten en de noodzakelijke beheersmaatregelen te treffen. De leiding dient altijd het goede voorbeeld te geven en het overige personeel te begeleiden. Het is noodzakelijk om de medewerkers en leidinggevenden op te leiden en regelmatig te trainen. Werkinstructies kunnen zo mogelijk in samenwerking met de medewerkers worden opgesteld om zo knelpunten op te lossen en medewerkers te motiveren.

### **6.4. Reiniging en desinfectie**

(Vo. (EG) nr. 852/2004 bijlage II, hoofdstuk I lid 2 sub a, lid 10, hoofdstuk II, hoofdstuk V lid 1 sub a, c e d, hoofdstuk VI lid 2, hoofdstuk X lid 4)

#### **6.4.1. Inleiding**

Het doel van reiniging en ontsmetting is om productresten en ander afval te verwijderen en aanwezige micro-organismen te doden. De wijze waarop dit gebeurt, is van groot belang voor een hygiënische bedrijfsvoering.

### 6.4.2. Reinigingsschema

Reinig en desinfecteer altijd volgens een vaste procedure en vast schema. In dit schema moeten alle ruimtes, apparatuur en permanente opslagmedia (tanks, vaten) worden genoemd. Ook de frequentie van schoonmaken en het materiaal moeten hierin genoemd worden, alsmede eventuele bijzonderheden als het soort te gebruiken schoonmaakmiddel. Tot slot dient erin vermeld te staan of er sprake is van alleen reinigen of ook van desinfecteren. Het schema is aanwezig in het bedrijf/betreffende ruimtes en het personeel is bekend met de diverse procedures. Het schema kan worden opgesteld in overleg met een leverancier van schoonmaakmiddelen. Een voorbeeldschema is te vinden in bijlage 4.

Reiniging en ontsmetting van de apparatuur is een algemene beheersmaatregel. De reiniging van de vaten/opslagtanks is echter een kritisch beheerspunt, omdat er gewerkt wordt met basische of zure schoonmaakmiddelen. Dit staat niet alleen duidelijk vermeld op het schoonmaakschema, maar ook in de overzichtstabellen van alle kritische beheerspunten en algemene beheersmaatregelen (tabellen 1- 4 en bijlage 4).

De reiniging van opslagtanks vindt veelal plaats door middel van een speciale techniek: CIP. CIP is de afkorting voor Cleaning In Place. Het schoonmaken van de installatie geschiedt in de apparatuur zelf, zonder dat er mankracht bij komt kijken. Schoonmaakmiddelen en (heet) water worden via leidingen, soms onder vrij hoge druk, via roterende spuitmondjes in de tanks gepompt. De constructie is zodanig, dat de schoonmaakmiddelen de gehele binnenkant van de installatie bereiken en er geen dode hoeken meer zijn.

Controle geschiedt door het spoelwater te meten op de afwezigheid van reinigingsmiddel. Dit geschiedt door middel van het meten van twee procesparameters: De pH en de geleidingscoëfficiënt. De pH dient gelijk te zijn aan die van water (= 6.8, als gevolg van afwezigheid van loog of zuur) en de geleidingscoëfficiënt (S) is geïndiceerd op de coëfficiënt van (drink)water als gevolg van afwezigheid van reinigingsmiddel (zout/zuur/loog) dat voor extra geleiding zorgt. De geleidingscoëfficiënt voor drinkwater is niet nul, maar wordt als referentiepunt gebruikt.

Het onderhoud van de reinigingssystemen is eveneens een kritisch beheerspunt. De frequentie van onderhoud is echter afhankelijk van de mate van gebruik van het reinigingssysteem. In die gevallen waar installaties niet zijn voorzien van een CIP installatie, vindt de reiniging plaats op de volgende wijze:

- Verwijderen van los vuil en wegspoelen met warm water (50-55 °C);
- Reinigen met warm water met reinigingsmiddel;
- Naspoelen met warm water en drogen/dweilen.

Wees erop bedacht dat er zich in opslagtanks en andere slecht geventileerde ruimten gassen kunnen verzamelen. Ook kan het zuurstofgehalte verlaagd zijn. Neem daarom voorzorgsmaatregelen (perslucht, CO<sub>2</sub> detectie) en werk nooit alleen.

Ook bij een handmatige uitvoering, is de reiniging van de opslagtanks evengoed een kritisch beheerspunt als gevolg van het gebruik van zuren en of basen. De controle op de afwezigheid daarvan geschiedt op dezelfde wijze.

Sla schoonmaak- en ontsmettingsmiddelen altijd op in een kast buiten de productieruimtes.

## **6.5. Niet-bedrijfsprocesspecifieke (overige) algemene beheersmaatregelen**

(Vo. (EG) nr. 852/2004 bijlage II, hoofdstuk III lid 2 sub b, hoofdstuk 9 lid 8, hoofdstuk II, hoofdstuk X lid 1)

Niet-productspecifieke processtappen zijn hieronder weergegeven:

- Smeermiddelen mogen nooit in contact komen met het product of de verpakkingsmaterialen. Op plaatsen in het proces (kettingen, rollen, transportsystemen) waar niet-gesloten smeersystemen voorkomen en er dus een risico op contaminatie bestaat, mogen alleen food-grade smeermiddelen gebruikt worden. Smeermiddelen moeten apart worden bewaard.
- Gebruik rubberen of kunststof ringen of pakkingen, die geschikt zijn voor contact met levensmiddelen, alcohol en reinigingsmiddelen.
- Minder moderne productiefaciliteiten kunnen nog zijn uitgevoerd in niet-roestvrij staal. Dit betekent dat na stillegging in verband met reiniging of reparatie, extra gecontroleerd moet worden op de aanwezigheid van roest in proces- en koelwater. Tevens moet gecontroleerd worden of de kans bestaat dat dit water in contact kan komen met het product. Indien er inderdaad roest wordt aangetroffen moet het betreffende onderdeel worden vervangen.
- In Verordening (EG) nr. 1935/2004 staan de verplichtingen inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen, zoals verpakkingen, slangen e.d. Er is o.a. vastgelegd dat leveranciers van deze materialen en voorwerpen een schriftelijk bewijs moeten overleggen dat zij voldoen aan de eisen uit de verordening en dat de door hen geleverde materialen en voorwerpen in contact mogen komen met levensmiddelen. Vraag dit schriftelijke bewijs op bij uw toeleveranciers.

Van elk van de hierboven beschreven processen dienen alle kritische beheerspunten en algemene beheersmaatregelen op schrift te worden gezet door de betreffende producent, importeur etc.

## **6.6. Bedrijfsspecifieke processen**

(Vo. (EG) nr. 852/2004 art. 5 lid 2 sub g en lid 4 sub b en c)

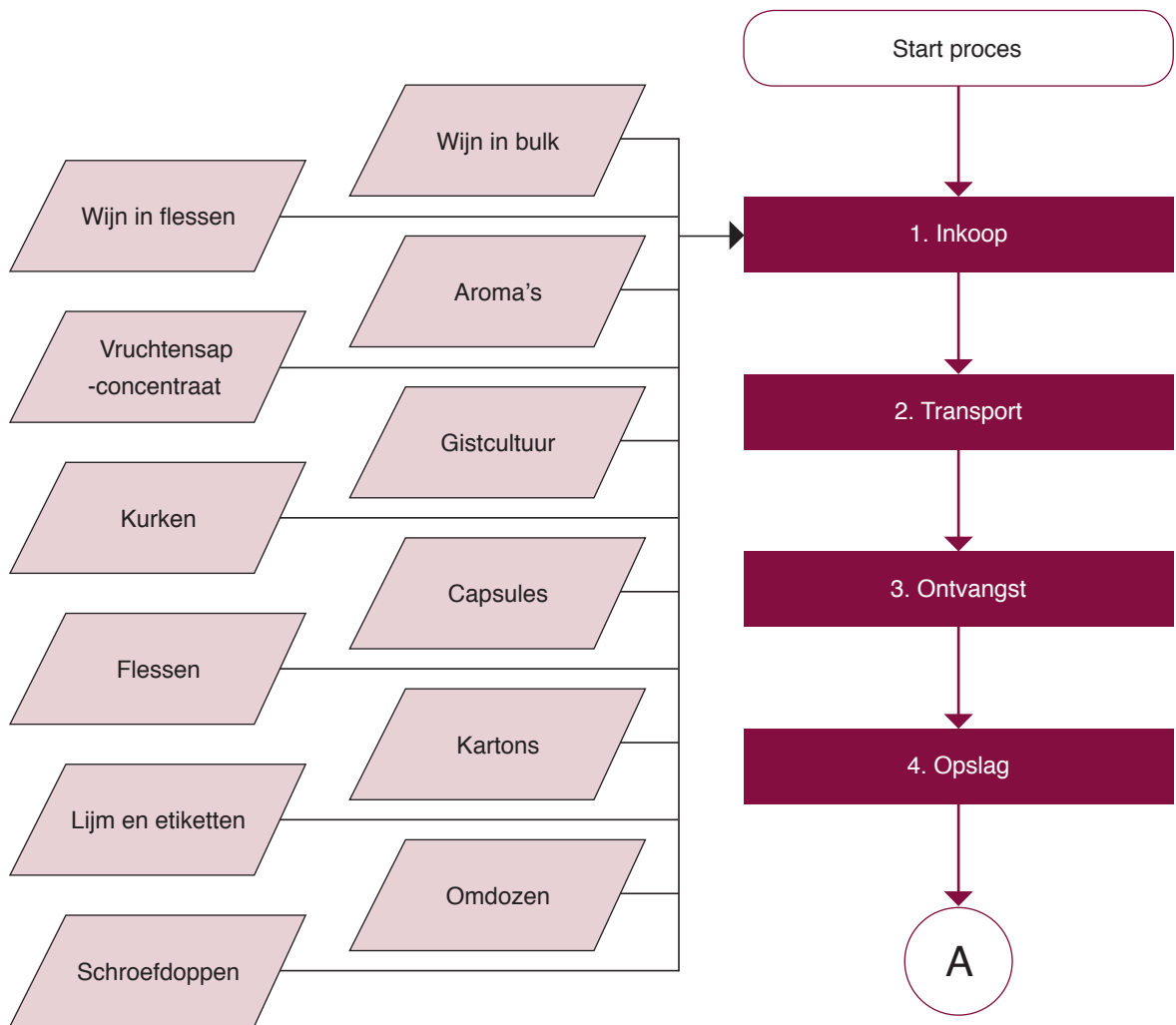
Van elk van de volgende beschreven processen dienen alle kritische beheerspunten en algemene beheersmaatregelen op schrift te worden gezet door de betreffende producent, importeur etc.

## 7. Processchema's

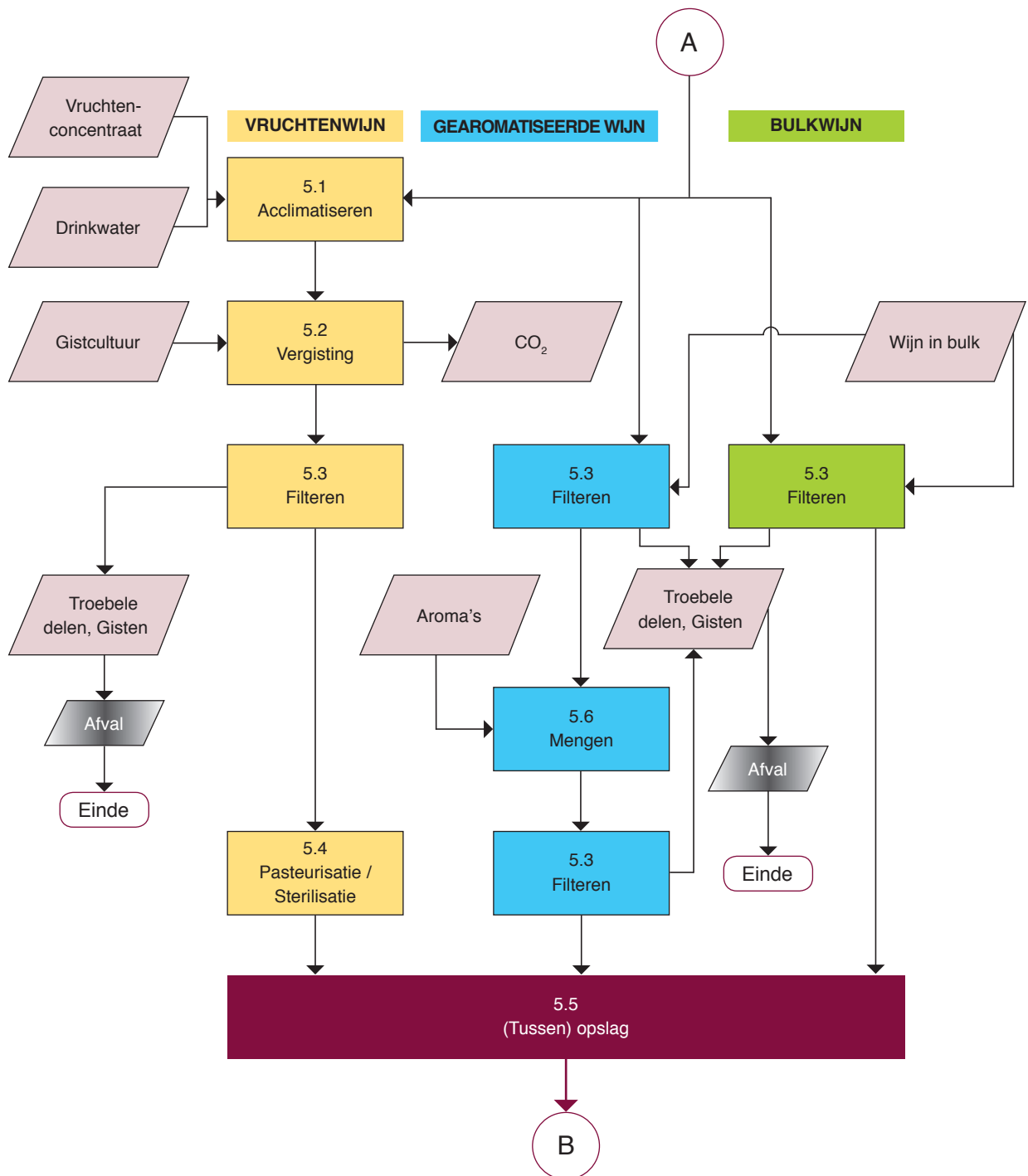
In de hier navolgende schema's zijn de diverse stappen/handelingen in het voortbrengingsproces vanaf de inkoop van grondstoffen en verpakkingsmaterialen tot en met de aflevering van gereed product opgenomen.



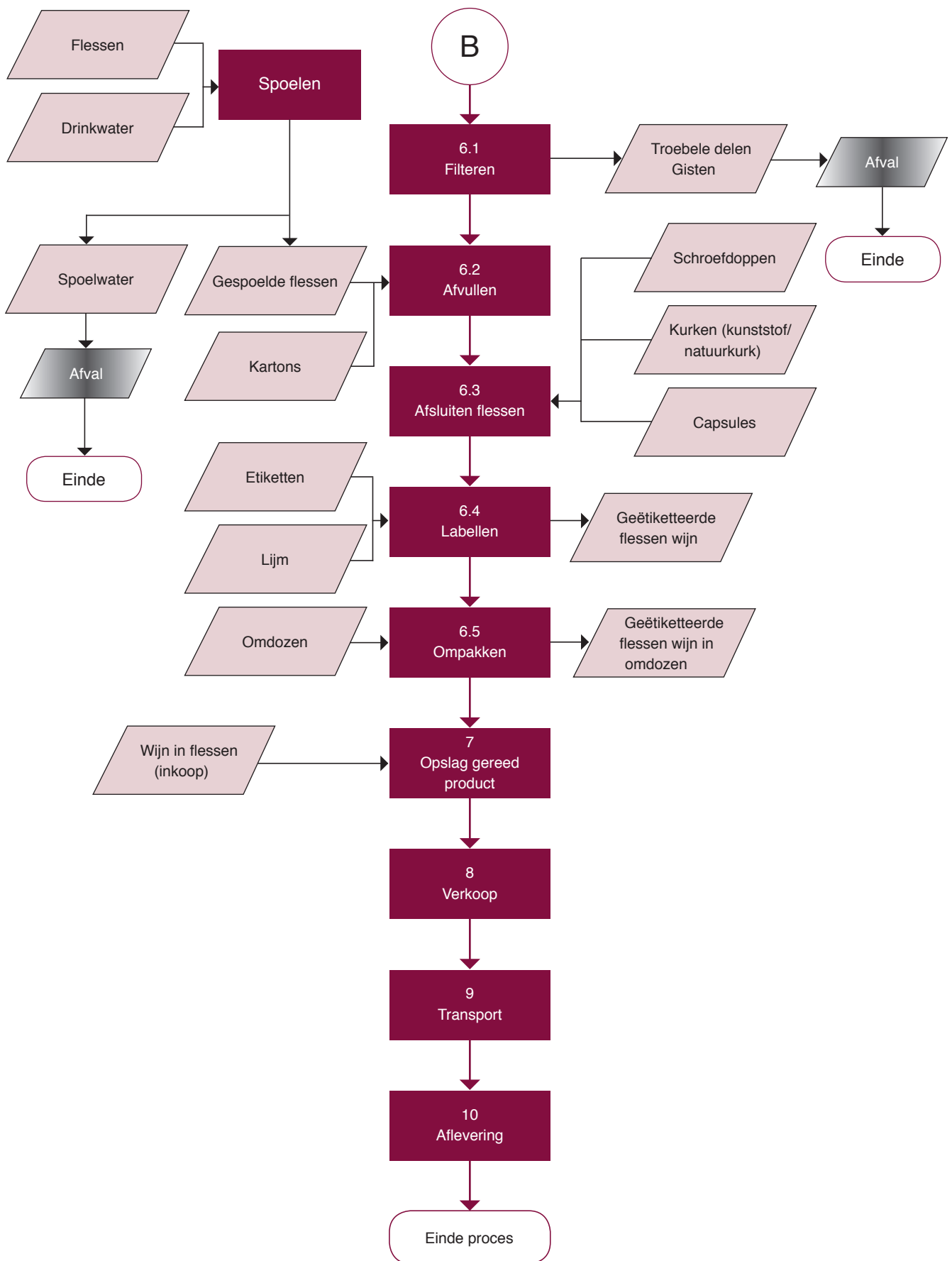
Figuur 7.1: Globaal processchema wijnsector



Figuur 7.2: Processchema gedetailleerd I: Inkoop t/m Opslag



Figuur 7.3: Processchema gedetailleerd II: Verwerking



Figuur 7.4: Processchema gedetailleerd III: Bottelen t/m Afleveren

## 8. Eisen aan de teelt van wijndruiven

Zie figuur 7.2 Inkoop (Vo. (EG) nr. 852/2004 artikel 4 lid 1 en bijlage I)

De teelt van wijndruiven en de verdere verwerking van deze druiven tot wijn, vindt in Nederland tot op heden op beperkte schaal plaats. Telers worden verwezen naar de Hygiëncode voor de wijngaardeniers.

## 9. Eisen aan het transport

Zie figuur 7.2 Transport (Vo. (EG) nr. 852/2004 bijlage II, hoofdstuk IV)

Transport van grondstoffen of eindproducten wordt veelal uitbesteed. De hygiëncode voor de transportsector beschrijft gedetailleerd het vervoer van producten.

Het is wel van belang om te weten dat de FHL verplicht heeft gesteld dat vloeibare levensmiddelen die in bulk worden aangeleverd, moeten worden vervoerd in tanks/tanktainers/tankauto's die uitsluitend voor het vervoer van levensmiddelen worden gebruikt. Dit moet onuitwisbaar op de laadruimte zijn aangegeven.

De vervoerder van bulkwijn moet daarnaast kunnen aantonen, wat zijn vorige drie vrachten geweest zijn en moet aantonen dat het transportmiddel na elk transport gereinigd is door een erkend schoonmaakbedrijf.

Indien vervoer van wijn of vruchtenwijn heeft plaatsgevonden in een vervoermiddel, niet goedgekeurd zijnde voor het vervoer van levensmiddelen, of de juiste documenten ontbreken, mag de lading niet worden geaccepteerd en moet deze worden teruggestuurd (=corrigerende actie).

### **Algemene beheersmaatregel (ABM6)**

- *Wijn in bulk mag uitsluitend worden vervoerd in gereinigde "uitsluitend voor levensmiddelen / foodstuffs only" vrachtwagens/containers/tanktainers.*

### **Algemene beheersmaatregel (ABM6)**

ABM / SBM Proces	Risico	Norm	Beheersmaatregel
ABM6 (2. Transport)	Ongewenste besmetting van bulkgrondstoffen door niet-gereinigde transportruimten.	Transport in "food only" tankwagens/ tanktainers met reinigingscertificaat.	Uitsluiten inschakelen van gereinigde "food only" tankwagens of tanktainers.

Tabel 1: Specifieke en algemene beheersmaatregelen processtap Transport van bulkwijn



## 10. Eisen aan de verwerking van (bulk)wijn

Zie figuur 7.3 Verwerking (Vo. (EG) nr. 852/2004 bijlage II, hoofdstuk II, IV en V)

Wijn wordt in Nederland voornamelijk op fles geïmporteerd en in veel mindere mate in bulk.

### 10.1. Inkoop

Zie figuur 7.2 Inkoop

De inkoop van “veilige” wijn (vanuit een voedselveiligheidsoogpunt) en andere grondstoffen is een belangrijk peiler voor uiteindelijke productie van een veilig eindproduct. Om er voor te zorgen dat de ingekochte producten veilig zijn, stelt de ondernemer inkoop-eisen op. Deze inkoop-eisen bevatten naast eisen over leveringswijze, productspecifieke kwaliteitseisen (niet-voedselveiligheidseisen) de volgende eisen:

- De producten voldoen aan de chemische normen voor mycotoxinen en zware metalen uit bijlage 3.3.2.
- De producten voldoen aan de microbiologische normen uit bijlage 3.1
- De producten moeten vrij zijn van Salmonella;

De informatie van leveranciers (FSDS = Food Safety Data Sheet) wordt getoetst aan de inkoop-eisen. De garanties van leveranciers worden gecontroleerd door middel van meegeleverde analysecertificaten of bemonstering van geleverde goederen. Details over de beoordeling van analysecertificaten, bemonstering en het onderscheid in de benadering van nieuwe en bestaande leveranciers, zijn uitgewerkt in bijlage 7, het VWA infoblad 64.

	Controle		Corrigerende actie	Documentatie-Registratie
	Wijze	Frequentie		
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Controle “food only” status.</li><li>• Controle reinigingscertificaat en laatste 3 vrachten.</li><li>• Organoleptische (visueel, geur) controle van laadruimte.</li></ul>	Bij elke aanlevering van grondstoffen in bulk.	Goederen weigeren en retour leverancier sturen. Leverancier inlichten.	Registreren controle, afwijkingen en melding leverancier.

### **Algemene beheersmaatregelen (ABM4 en ABM5)**

Geborgde inkoop van foodproducten door:

- Opstellen inkoop-eisen inclusief chemische en microbiologische normen;
- Beoordelen inkoop-specificaties/FSDS van leveranciers (o.a. op richtwaarden uit bijlage 3 en aanvullende eisen);
- Toetsing inkoop-eisen middels bijgeleverde analysecertificaten of bemonstering conform VWA-infoblad 64 (bijlage 7).

Inkoop van schone, droge, onbeschadigde verpakkingsmaterialen door:

- Inkoop volgens specificatie;
- Controle ingekochte materialen op basis van specificatie;
- Visuele controle verpakkingsmaterialen.

### **Algemene beheersmaatregel (ABM4 en ABM5)**

<b>ABM / SBM Proces</b>	<b>Risico</b>	<b>Norm</b>	<b>Beheersmaatregel</b>
ABM4 (1. Inkoop)	Onveilige grondstoffen als gevolg van niet-geborgde inkoop.	Uitsluitend inkoop via geborgde inkoopkanalen.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Inkoop-eisen food vastleggen inclusief normen bijlage 3.</li><li>• Vergelijken inkoop-specificaties/FSDS leveranciers met inkoop-eisen.</li><li>• Controle leveranciers-garanties conform VWA-infoblad 64 (bijlage 7).</li></ul>
ABM5 (1. Inkoop)	Besmetting van eindproducten door aankoop van niet-geborgde inkoop van verpakkingsmaterialen.	Aankoop van droge, schone, schadevrije verpakkingsmaterialen in gesloten verpakkingen.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Inkoop volgens specificatie.</li><li>• Controle ingekochte materialen op basis van specificatie.</li><li>• Visuele controle verpakkingsmaterialen.</li></ul>

Tabel 2: Specifieke en algemene beheersmaatregelen processtap Inkoop Algemeen

## **10.2. Transport**

Zie figuur 7.2 *Transport* (Vo. (EG) nr. 852/2004 bijlage II, hoofdstuk IV)

Zie punt 9:

## **10.3. Ontvangst en opslag**

Zie figuur 7.2 *Ontvangst en Opslag* (Vo. (EG) nr. 852/2004 bijlage II, hoofdstuk II lid f, hoofdstuk V)

Indien wijn niet direct verwerkt kan worden, wordt deze in tanks (vaten/fusten) opgeslagen. Als een product niet voldoet aan de gestelde eisen moet het worden teruggestuurd naar de leverancier of in overleg met diezelfde leverancier, vernietigd worden (=corrigerende actie/maatregel).

### **Specifieke beheersmaatregel (SBM1)**

De ondernemer moet zorg dragen voor de ontvangst van veilige producten van nieuwe leveranciers door:

- Ingangscontrole op basis van VWA Infoblad 64 (verhoogd controleniveau voor nieuwe leveranciers),
- Controle van vrachtdocumenten/etiketten en
- Organoleptische (geur, visueel) controle.

### **Algemene beheersmaatregelen (ABM1, ABM2, ABM7, ABM8, ABM9 en ABM10)**

Onderdelen van het productieapparaat moeten schoon en droog zijn om microbiële besmettingen te voorkomen. Dit wordt gerealiseerd door:

- Reinigen en desinfecteren van relevante bedrijfsonderdelen (zie bijlage 4).

	Controle		Corrigerende actie	Documentatie-Registratie
	Wijze	Frequentie		
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Controleren en vergelijken inkoop-specificaties met eigen specificaties.</li><li>• Controleren status leverancier. Bemonstering daarop aanpassen.</li></ul>	Voor het aangaan van een inkooptransactie.	Inkoop terugdraaien of controle aanpassen aan gewijzigde status leverancier.	Registreren en documenteren van controles en acties. Bijlage 7.
	Vergelijken specificaties leverancier met eigen specificaties.	Voor iedere aankoop.	Niet overgaan tot aankoop.	Registreren controle, afwijkingen en melding leverancier.

Het laatste spoelwater uit het reinigingsproces moet de pH en de geleidingscoëfficiënt van drinkwater hebben (ter controle van de afwezigheid van ongewenste residuen van schoonmaak en ontsmettingsmiddelen). Dit wordt gerealiseerd door:

- Gebruik food-grade middelen.
- Dosering en gebruik schoonmaak- en ontsmettingsmiddelen volgens gebruiksaanwijzing.
- Organoleptische controle op restanten van middelen (geur, schuim, e.d.).

De ondernemer moet zorg dragen voor de ontvangst van veilige producten van bestaande leveranciers door:

- Ingangscontrole op basis van VWA Infoblad 64 (verlaagd controleniveau voor bestaande leveranciers),
- Controle van vrachtdocumenten/etiketten en
- Organoleptische (geur, visueel) controle.

Wijn in flessen alleen accepteren in schone en onbeschadigde verpakkingen, door:

- Visuele controle van inkomende partijen op schade en vervuiling (regen, vogels, ongedierte).

Uitsluitend schone, droge en onbeschadigde verpakkingsmaterialen accepteren, door:

- Controle van ingekochte materialen op basis van vracht-documenten en specificatie;
- Visuele controle verpakkingsmaterialen.

Uitsluitend gebruik van grondstoffen waarvan de houdbaarheid nog niet is verstreken, door:

- Voldoende resterende THT bij ontvangst goederen;
- Grondstoffen verwerken volgens het First In First Out principe;
- Grondstoffen waarvan de THT is verlopen afvoeren.

### Specifieke beheersmaatregel (SBM1) en Algemene beheersmaatregelen (ABM1, ABM2, ABM7, ABM8, ABM9 en ABM10)

ABM / SBM Proces	Risico	Norm	Beheersmaatregel
SBM1 (3. Ontvangst)	Niet-conforme (onveilige producten) van nieuwe leveranciers.	Diverse normen voor levensmiddelen, zoals: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Warenwetbesluit Levensmiddelenhygiëne;</li> <li>• Residuen (Vo. (EG) nr. 396/2005);</li> <li>• Contaminanten (Vo. (EG) nr. 1881/2006.</li> </ul>	Ingangscntrole op basis van VWA Infoblad 64 (verschillende controle niveaus voor bestaande en nieuwe leveranciers), aangevuld met controle van vrachtdocumenten/etiketten en organoleptische (geur, visueel) controle.
ABM7 (3. Ontvangst)	Niet-conforme (onveilige producten) van bestaande leveranciers.		
ABM1 (3. Ontvangst) (4. Opslag) (5. Verwerking algemeen) (5.3. Filtratie) (5.5. Tussenopslag) (6. Bottelen algemeen) (6.1. Filteren)	Ongewenste microbiële groei van micro-organismen in leidingen, koppelingen, opslagtanks, filters en andere onderdelen van de productieketen waar grondstoffen, halffabricaten en eindproducten mee in aanraking komen.	Geen restanten van vorige productierun, schoonmaak- en ontsmettingsmiddelen in en op bedrijfsonderdelen die in aanraking komen met grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, eindproducten en verpakkingen.	Reinigen en desinfecteren van relevante bedrijfsonderdelen (zie bijlage 4).

Tabel 3: Specifieke en algemene beheersmaatregelen processtap Ontvangst en Opslag Algemeen

## 10.4. Verwerking / botteling

Zie figuur 7.3 Verwerking en 7.4 Bottelen (Vo. (EG) nr. 852/2004 bijlage II, hoofdstuk V en X)

De bulkwijn wordt vanuit de opslagtanks naar de bottelmachine gepompt. In de bottelmachine worden de flessen of de kartonnen verpakkingen gevuld en voorzien van een afsluiting.

### Specifieke beheersmaatregel (SBM4)

Het sulfietgehalte mag de wettelijke grenzen (Vo. (EG) nr. 606/2009, bijlage 1B) niet overschrijden.

Door het gehalte in elke batch te bepalen wordt dit risico ondervangen.

### Algemene beheersmaatregelen (ABM1, ABM2, ABM12, ABM13 en ABM14)

Onderdelen van het productieapparaat moeten schoon en droog zijn om microbiële besmettingen te voorkomen. Dit wordt gerealiseerd door:

- Reinigen en desinfecteren van relevante bedrijfsonderdelen (zie bijlage 4).

	Controle		Corrigerende actie	Documentatie-Registratie
	Wijze	Frequentie		
<p>Analyseren kritische contaminanten (bijlage 3) en vergelijken analyse/ specificatie leverancier met eigen analyse/ specificatie.</p> <p><i>NOOT: voor residuen van pesticiden kan ook gebruik worden gemaakt van de resultaten van de monitoring door het PW (bijlage 3.3.3.).</i></p>	Overeenkomstig infoblad 64.	Goederen weigeren en retour leverancier sturen. Leverancier inlichten.	Registreren controle, afwijkingen en melding leverancier. Sectorale monitoring PW (bijlage 3.3.3) Infoblad 64 (bijlage 7) Bijlage 3.	
Organoleptische (geur, visueel) controle.	Iedere levering.			
Controle vrachtdocumenten en labels.	Iedere levering.			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visuele controle reiniging.</li> <li>• Meten pH en <math>\mu\text{S}</math> laatste spoelwater.</li> <li>• Organoleptische (visueel, geur) controle van gereinigde onderdelen.</li> </ul>	Na elke reiniging.	Opnieuw reinigen, eventueel reiniging uitbreiden (met water, schoonmaakmiddel) en weer controleren.	Bijlage 4. Registreren en documenteren van controles en acties.	

**Vervolg specifieke beheersmaatregel (SBM1) en  
Algemene beheersmaatregelen (ABM1, ABM2, ABM7, ABM8, ABM9 en ABM10)**

ABM / SBM Proces	Risico	Norm	Beheersmaatregel
ABM1 (3. Ontvangst) (4. Opslag) (5. Verwerking algemeen) (5.3. Filtratie) (5.5. Tussen-opslag) (6. Bottelen algemeen) (6.1. Filteren)	Ongewenste microbiële groei van micro-organismen in leidingen, koppelingen, opslagtanks, filters en andere onderdelen van de productieketen waar grondstoffen, halffabricaten en eindproducten mee in aanraking komen.	Geen restanten van vorige productierun, schoonmaak- en ontsmettingsmiddelen in en op bedrijfsonderdelen die in aanraking komen met grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, eindproducten en verpakkingen.	Reinigen en desinfecteren van relevante bedrijfsonderdelen (zie bijlage 4).
ABM8 (3. Ontvangst)	Onveilig product (wijn in fles) door vervuilde en/of beschadigde consumentenverpakking.	Product alleen in schone en onbeschadigde consumentenverpakkingen.	Visuele controle van inkomende partijen op schade, vervuiling (regen, vogels, ongedierte).
ABM9 (3. Ontvangst)	Contaminatie van producten door niet-conform verpakkingsmateriaal.	Ontvangst van droge, schone, schadevrije verpakkingsmaterialen in gesloten verpakkingen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controle van ingekochte materialen op basis van vrachtdocumenten en specificatie.</li> <li>• Visuele controle verpakkingsmaterialen.</li> </ul>
ABM10 (4. Opslag)	Bederf van gevoelige grondstoffen door overschrijden houdbaarheidstermijn.	Geen gebruik van grondstoffen waarvan de houdbaarheidstermijn is verstreken.	Voldoende resterende THT bij ontvangst goederen.
			Grondstoffen verwerken volgens FIFO-principe.
			Afvoeren grondstoffen waarvan THT is verlopen.

Vervolg tabel 3: Specifieke en algemene beheersmaatregelen processtap Ontvangst en Opslag Algemeen

*Het laatste spoelwater uit het reinigingsproces moet de pH en de geleidingscoëfficiënt van drinkwater hebben (ter controle van de afwezigheid van ongewenste residuen van schoonmaak en ontsmettingsmiddelen). Dit wordt gerealiseerd door:*

- *Gebruik food-grade middelen.*
- *Dosering en gebruik schoonmaak- en ontsmettingsmiddelen volgens gebruiksaanwijzing.*
- *Organoleptische controle op restanten van middelen (geur, schuim, e.d.)*

	Controle		Corrigerende actie	Documentatie-Registratie
	Wijze	Frequentie		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visuele controle reiniging.</li> <li>• Meten pH en <math>\mu\text{S}</math> laatste spoelwater.</li> <li>• Organoleptische (visueel, geur) controle van gereinigde onderdelen.</li> </ul>		Na elke reiniging.	Opnieuw reinigen, eventueel reiniging uitbreiden (met water, schoonmaakmiddel) en weer controleren.	Bijlage 4. Registreren en documenteren van controles en acties.
Steekproefsgewijs openen omverpakkingen voor controle.		ledere levering.	Goederen weigeren en retour leverancier sturen. Leverancier inlichten.	Registreren controle, afwijkingen en melding leverancier.
Vergelijking leveringspapieren met specificaties.  Visuele controle op schade en vuil.		ledere levering.	Partij / deel van partij weigeren en retour leverancier sturen. Leverancier inlichten.	Bijlage 3.2 Registreren controle, afwijkingen en melding leverancier.
Controle THT bij ontvangst en vergelijken met inkoopvoorwaarden.		ledere levering.	Partij / deel van partij versneld verwerken of weigeren en retour leverancier sturen. Leverancier inlichten.	Registreren controle, afwijkingen en melding leverancier.
Bij gebruik grondstoffen, oudste product als eerste verwerken.		ledere productie.	Oudste product versneld / met voorrang verwerken. Mogelijk pasteuriseren / steriliseren.	
Controle THT van grondstoffen op voorraad.		ledere productie.	Product vernietigen en controlefrequentie verhogen (afhankelijk THT-termijn).	

Om besmetting van de wijn te voorkomen, moeten de lege flessen schoon zijn. Dit wordt bereikt door:

- Visuele controle lege, droge flessen voor bottelproces.
- Schone, lege flessen spoelen met drinkwater (Richtlijn 98/83/EG) onmiddellijk voorafgaand aan het bottelen.

Om te voorkomen dat de wijn glassplinters bevat moeten voorafgaand aan het bottelen, de flessen zorgvuldig worden gespoeld. Ook de juiste afstelling van de bottellijn moet gecontroleerd worden door voorafgaand aan elke botteling proef te draaien.

Om besmetting van de wijn te voorkomen, moeten de lege flessen schoon zijn. Dit wordt bereikt door:

- Visuele controle lege, droge flessen voor bottelproces.
- Schone, lege flessen spoelen met drinkwater (Richtlijn 98/83/EG) onmiddellijk voorafgaand aan het bottelen

De Europese Unie kent strenge wetgeving voor het etiketteren van allergenen (Richtlijn 2000/13/EG).

Sulfiet kan een allergische reactie opwekken bij personen die voor deze stof overgevoelig zijn.

Wijnen bevatten altijd meer dan 10 mg/ltr. Sulfiet, de wettelijke ondergrens voor etikettering, en moeten dus standaard voorzien worden van de tekst "bevat sulfiet". Meer informatie over sulfiet in wijn vindt u in de brochure van het Productschap Wijn genaamd: "Sulfiet in wijn" [http://wijn.nl/lmbinaries/sulfiet\\_augustus\\_2009.pdf](http://wijn.nl/lmbinaries/sulfiet_augustus_2009.pdf)

#### Specifieke beheersmaatregel (SBM4) en Algemene beheersmaatregelen (ABM1, ABM2, ABM12, ABM13 en ABM14)

ABM / SBM Proces	Risico	Norm	Beheersmaatregel
SBM4 (5.3. Filtratie)	Overschrijden van wettelijke sulfiet-maxima (wijn in bulk, gearomatiseerde wijn, vruchtenwijn).	Sulfietgehalte volgens wettelijke norm (Vo. (EG) nr. 606/2009, bijlage 1B).	Bemonstering en analyse van gereed product voorafgaand aan botteling.
ABM1 (3. Ontvangst) (4. Opslag) (5. Verwerking algemeen) (5.3. Filtratie) (5.5. Tussenopslag) (6. Bottelen algemeen) (6.1. Filteren)	Ongewenste microbiële groei van micro-organismen in leidingen, koppelingen, opslagtanks, filters en andere onderdelen van de productieketen waar grondstoffen, halffabricaten en eindproducten mee in aanraking komen.	Geen restanten van vorige productierun, schoonmaak- en ontsmettingsmiddelen in en op bedrijfsonderdelen die in aanrakingen komen met grondstoffen, hulpstoffen, halffabrikaten, eindproducten en verpakkingen.	Reinigen en desinfecteren van relevante bedrijfsonderdelen (zie bijlage 4).
ABM2 (3; 4; 5; 5.3; 5.5; 6; 6.1)	Ongewenste residuen van schoonmaak- en ontsmettingsmiddelen in leidingen, koppelingen, opslagtanks, filters en andere onderdelen van de productieketen waar grondstoffen, halffabricaten en eindproducten mee in aanraking komen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pH spoelwater = pH drinkwater (neutraal- basisch)</li> <li>• <math>\mu</math>S spoelwater = <math>\mu</math>S drinkwater (geleidingscoëfficiënt)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik food-grade middelen.</li> <li>• Dosering en gebruik schoonmaak en ontsmettingsmiddelen volgens gebruiksaanwijzing.</li> <li>• Organoleptische controle op restanten van middelen (geur, schuim, e.d.).</li> </ul>

Tabel 4: Specifieke en algemene beheersmaatregelen processtap Verwerking en Bottelen



	Controle		Corrigerende actie	Documentatie-Registratie
	Wijze	Frequentie		
	Metten sulfietgehalte in wijn.	ledere productie.	Sulfiet verwijderen binnen wettelijke mogelijkheden (Vo. (EG) nr. 606/2009, bijlage 1A) of product vernietigen. Leverancier informeren.	Registreren controle, afwijkingen en melding leverancier.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visuele controle reiniging.</li> <li>• Meten pH en <math>\mu\text{S}</math> laatste spoelwater.</li> <li>• Organoleptische (visueel, geur) controle van gereinigde onderdelen.</li> </ul>	Na elke reiniging.	Opnieuw reinigen, eventueel reiniging uitbreiden (met water, schoonmaakmiddel) en weer controleren.	Bijlage 4. Registreren en documenteren van controles en acties.



**Vervolg specifieke beheersmaatregel (SBM4) en  
Algemene beheersmaatregelen (ABM1, ABM2, ABM12, ABM13 en ABM14)**

ABM / SBM Proces	Risico	Norm	Beheersmaatregel
ABM12 (6.2. Afvullen)	Besmetting van eindproduct (wijn in bulk, gearomatiseerde wijn, vruchtenwijn) door vervuilde, nieuwe lege flessen.	Afvullen in nieuwe, schone, gespoelde flessen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visuele controle lege, droge flessen voor bottelproces.</li> <li>• Schone, lege flessen spoelen met drinkwater onmiddellijk voorafgaand aan het bottelen.</li> </ul>
ABM13 (6.2. Afvullen, 6.3. Afsluiten)	Glassplinters in eindproduct (wijn in bulk, gearomatiseerde wijn, vruchtenwijn) door onjuiste afstelling afvulmachine.	Glassplinters afwezig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visuele controle lege flessen voor bottelproces.</li> <li>• Nauwkeurige afstelling vulmachine.</li> </ul>
ABM12 (6.2. Afvullen)	Besmetting van eindproduct (wijn in bulk, gearomatiseerde wijn, vruchtenwijn) door vervuilde, nieuwe lege flessen.	Afvullen in nieuwe, schone, gespoelde flessen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visuele controle lege, droge flessen voor bottelproces.</li> <li>• Schone, lege flessen spoelen met drinkwater onmiddellijk voorafgaand aan het bottelen.</li> </ul>
ABM13 (6.2. Afvullen, 6.3. Afsluiten)	Glassplinters in eindproduct (wijn in bulk, gearomatiseerde wijn, vruchtenwijn) door onjuiste afstelling afvulmachine.	Glassplinters afwezig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visuele controle lege flessen voor bottelproces.</li> <li>• Nauwkeurige afstelling vulmachine.</li> </ul>
ABM13 (6.2. Afvullen, 6.3. Afsluiten)	Overgevoelighedsreacties bij consumenten door niet correcte labelling van allergenen (sulfit) in eindproducten.	Etiketten voorzien van tekst "bevat sulfit(en)" voor producten met meer dan 10 mg/ltr aan sulfit.	Sulfitvermelding standaard op label plaatsen.

Vervolg tabel 4: Specifieke en algemene beheersmaatregelen processtap Verwerking en Bottelen

	Controle		Corrigerende actie	Documentatie- Registratie
	Wijze	Frequentie		
	Controle flessen op bottellijn voorafgaand aan het bottelen.	Elke bottelsessie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Flessen opnieuw spoelen met schoon drinkwater.</li> <li>Bij sterke vervuiling flessen vernietigen of reinigen, steriliseren en spoelen.</li> </ul>	Registreren controle en afwijkingen.
	Proefdraaien afvullijn.	Elke bottelsessie.	Bij glasbreuk of splinters, product vernietigen volgens bijlage 3.2.	Registreren controle en afwijkingen.
	Controle flessen op bottellijn voorafgaand aan het bottelen.	Elke bottelsessie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Flessen opnieuw spoelen met schoon drinkwater.</li> <li>Bij sterke vervuiling flessen vernietigen of reinigen, steriliseren en spoelen.</li> </ul>	Registreren controle en afwijkingen.
	Proefdraaien afvullijn.	Elke bottelsessie.	Bij glasbreuk of splinters, product vernietigen volgens bijlage 3.2.	Registreren controle en afwijkingen.
	Controle labels vóór het bottelen.	Elke bottelsessie.	Labels vervangen of product correct heretiketteren (stickeren).	Registreren controle en afwijkingen.

## 11. Eisen aan de productie van gearomatiseerde wijn

Zie figuur 7.3 *Verwerking* (Vo. (EG) nr. 852/2004 bijlage II, hoofdstuk II, IV en V)

Gearomatiseerde wijn is wijn die specifiek op smaak is gebracht met aroma's of kruidenextracten. De hygiënevoorschriften voor dit productieproces zijn - op enkele specifieke processtappen na - vergelijkbaar met de hygiënevoorschriften voor de verwerking van wijn. Slechts de specifieke processen en bijbehorende beheersmaatregelen voor de productie van gearomatiseerde wijn worden in de onderstaande tekst toegelicht.

### 11.1. Inkoop

Zie figuur 7.2 *Inkoop*

Zie onderdeel 10.1.

### 11.2. Ontvangst en opslag

Zie figuur 7.2 *Ontvangst en Opslag* (Vo. (EG) nr. 852/2004 bijlage II, hoofdstuk II lid f, hoofdstuk V)

Zie ook onderdeel 10.3. Kruiden en/of specerijen die worden gebruikt voor de bereiding van het preparaat of aroma moet tevens voldoen aan de eisen gesteld in het Warenwetbesluit Kruidenpreparaten en Warenwetbesluit Aroma's.

### 11.3. Verwerking/botteling

Zie figuur 7.3 *Verwerking en 7.4 Bottelen* (Vo. (EG) nr. 852/2004 bijlage II, hoofdstuk II, IV en V)

Zie ook onderdeel 10.4. De wijn wordt gemengd met de aroma's om de wijn verder op smaak te brengen. Aroma's kunnen onder eigen verantwoordelijkheid worden gemaakt, maar zijn veelal van gespecialiseerde bedrijven afkomstig.

## 12. Eisen aan de productie van vruchtenwijnen

Zie figuur 7.3 *Verwerking* (Vo. (EG) nr. 852/2004 bijlage II, hoofdstuk II, IV en V)

Vruchtenwijn is een gegiste drank die is bereid uit het sap van ander fruit dan druiven. Meestal betreft het appelsap voor de productie van cider. De hygiënevoorschriften voor dit productieproces zijn deels vergelijkbaar met de hygiënevoorschriften voor de verwerking van wijn. Slechts de specifieke processen en bijbehorende beheersmaatregelen voor de productie van vruchtenwijn worden in de onderstaande tekst toegelicht.

### 12.1. Inkoop

Zie figuur 7.2 *Inkoop*

Zie punt 10.1.

### 12.2. Transport

Zie figuur 7.2 *Transport* (Vo. (EG) nr. 852/2004 bijlage II, hoofdstuk IV)

Zie punt 9.

### 12.3. Ontvangst en opslag

Zie figuur 7.2 *Ontvangst en Opslag* (Vo. (EG) nr. 852/2004 bijlage II, hoofdstuk II lid f, hoofdstuk V)

Zie ook punt 10.3. Vruchtensapconcentraten zijn gevoelig voor bederf: bij de ontvangst van partijen vruchtensappen is extra controle op de vastgelegde afspraken dan ook gepast.

#### **Specifieke beheersmaatregel (SBM2)**

*De kwaliteit (houdbaarheid van vruchtensappenconcentraat wordt geborgd door controle op de kritische criteria uit de productspecificatie:*

- *Het suikergehalte (suiker conserveert!!).*
- *Het kiemgetal (Actiegrens 15 kve/ml, afkeurgrens 500 kve/ml);*
- *De minimale THT-termijn.*

### 12.4. Verwerking/botteling

Zie figuur 7.3 *Verwerking* en 7.4 *Bottelen* (Vo. (EG) nr. 852/2004 bijlage II, hoofdstuk II, IV en V)

Zie ook onderdeel 10.4. Vruchtensappen worden onder geconditioneerde omstandigheden vergist, waarbij (naast enkele aroma's) alcohol wordt gevormd als voornaamste reactieproduct. Het vergiste product wordt gefilterd en voor het bottelen gepasteuriseerd als enkelvoudig product of na menging met (een) andere vruchtenwijn(en).

#### **Specifieke beheersmaatregelen (SBM3 en SBM5)**

De kwaliteit van de vruchtenwijn is sterk afhankelijk van de procesomstandigheden tijdens de vergisting. Beheersing van de vergisting (omzetting suiker en andere componenten in alcohol en fruitaroma's) is dan ook kritisch. Daartoe worden de volgende variabelen permanent gevolgd:

- *Het suikergehalte;*
- *Het alcoholgehalte;*
- *De temperatuur.*

*Na afloop van de vergisting moeten resterende gisten worden afgedood, om verdere gisting op de fles, met ontploffingsgevaar (CO<sub>2</sub> vorming) tot gevolg te voorkomen. Gisten worden verwijderd door filtering gevolgd door sterilisatie / pasteurisatie. Reiniging van filters is onderdeel van ABM1: Reiniging.*

*Pasteurisatie / =sterilisatie is als laatste afdodingsstap kritisch. Een zorgvuldige, voldoende afdoding vereist dat wordt voldaan aan de volgende voorwaarden:*

- *Pasteurisatie: temperatuur 80° gedurende 25 seconden;*
- *Sterilisatie: temperatuur 55° - 60°C gedurende 15 minuten.*

*Verificatie van de bovengenoemde specifieke beheersmaatregel wordt bereikt door microbiologische analyse van het eindproduct;*

- *Gisten en schimmels: max. wordt een waarde van 30 kve/ml;*
- *Lactobacillen: max. 100 kve/ml. De aanwezigheid van Lactobacillen is uitsluitend van belang voor de kwaliteit van de wijn (zuurvorming).*

#### **Algemene beheersmaatregel (ABM11)**

*Alvorens de gistcultuur toe te voegen moet het vruchtensapconcentraat acclimatiseren (verdunnen met water). Hiervoor mag alleen water van drinkwater gebruikt worden:*

- *Acclimatiseren van vruchtensapconcentraat met water dat voldoet aan Richtlijn 98/83/EG (Drinkwaterrichtlijn).*

### Algemene beheersmaatregel (SBM2)

ABM / SBM Proces	Risico	Norm	Beheersmaatregel
SBM2 (3. Ontvangst)	Vruchtensapconcentraat met te beperkte houdbaarheid.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suikergehalte conform specificatie.</li> <li>• Kiemgetal: <ul style="list-style-type: none"> <li>o Actiegrens 15 kve/ml</li> <li>o Afkeurgrens 500 kve/ml</li> </ul> </li> <li>• THT termijn volgens specificatie.</li> </ul>	Kritische parameters in inkoopcontract en -specificatie opnemen.

Tabel 5: Specifieke en algemene beheersmaatregelen processtap Ontvangst Vruchtenwijnen

### Specifieke beheersmaatregel (SBM3 en SBM5) en Algemene beheersmaatregelen (ABM11)

ABM / SBM Proces	Risico	Norm	Beheersmaatregel
SBM3 (5.2. Vergisting)	Afwijkend eindproduct (vruchtenwijn) door onbeheerste vergisting.	Beheerste vergisting.	Permanent toezicht op vergistingsproces.
SBM5 (5.4. Pasteurisatie / Sterilisatie)	Ontploffingsgevaar en bederf door nagisting op de fles (vruchtenwijn).	Gisten en schimmels max. 30 kve/ml.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sterilisatie gedurende 15 min. op min. 55°C.</li> <li>• Pasteuriseren gedurende 25 sec. op min. 80°C.</li> </ul> Verwijderen gisten door filtratie.
ABM11 (5.1. Acclimatiseren)	Afwijkende productkwaliteit (vruchtenwijn) door gebruik van water van afwijkende, niet-drinkwaterkwaliteit.	Uitsluitend gebruik water van drinkwaterkwaliteit.	Gebruik van leidingwater of gecontroleerd water uit eigen bron.

Tabel 6: Specifieke en algemene beheersmaatregelen processtap Verwerking t/m Botteling Vruchtenwijnen

	Controle		Corrigerende actie	Documentatie-Registratie
	Wijze	Frequentie		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meten suikergehalte en vergelijken met specificatie.</li> <li>• Kiemgetal bepalen.</li> <li>• THT termijn controleren op labels of vrachtdocumenten.</li> </ul>		ledere levering.	<p>Als 15 kve/ml &lt; kiemgetal &lt; 500 kve/ml: vracht weigeren en retourneren of mogelijkheden voor pasteurisatie/sterilisatie bepalen.</p> <p>In alle andere gevallen: Partij weigeren en retour leverancier sturen. Leverancier inlichten.</p>	Bijlage 3. Registreren controle, afwijkingen en melding leverancier.

	Controle		Corrigerende actie	Documentatie-Registratie
	Wijze	Frequentie		
Registratie suiker-, alcoholgehalte en temperatuur.		ledere productie.	Aanpassen instellingen fermentor.	Registreren controle parameters en afwijkingen.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vastleggen tijdsduur en temperatuur behandeling.</li> <li>• Bemonstering en analyse gefilterde en verhitte producten.</li> </ul>		Elke productie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Opnieuw steriliseren / pasteuriseren.</li> <li>• Filters opnieuw reinigen (zie ook ABM1).</li> </ul>	Registreren controle parameters en afwijkingen.
Analyse water en vergelijking met drinkwaternormen (Ri. 98/83/EG).		<p>Leidingwatergegevens jaarlijks opvragen bij drinkwaterbedrijf.</p> <p>Bronwater ieder kwartaal door erkend laboratorium.</p>	<p>Batches verdund met afwijkend water blokkeren en vernietigen. Producten uit distributiekanaal teughalen en indien nodig consumenten informeren (recall).</p>	Registreren controle, afwijkingen en recall.

## 13. Opslag eindproduct / verkoop / transport / aflevering

Zie figuur 7.4 Opslag t/m Aflevering (Vo. (EG) nr. 852/2004 bijlage II, hoofdstuk IV en IX)

De eindproducten (afgevulde wijn/gearomatiseerde wijn/ vruchtenwijn) worden schoon, droog en goed geïdentificeerd opgeslagen. Bij de aflevering (af pand of franco) wordt er op toegezien dat vrachtwagens schoon en droog zijn zodat consumentenverpakkingen niet vervuild of beschadigd worden. Ook ziet de ondernemer er op toe dat de kwetsbare eindproducten (flessen, kartons) van een beschermende omverpakking zijn voorzien zodat beschadiging wordt voorkomen.

De betreffende producten, als beschreven in de reikwijdte (hoofdstuk 3), bevatten voldoende alcohol om te voorkomen dat er groei van (pathogene) micro-organismen plaats kan vinden. Gisten kunnen, afhankelijk van de omstandigheden, tot alcoholgehalten van ca. 14% alcoholvolume doorgroeien, maar zijn niet in het eindproduct aanwezig na filtratie.

### **Algemene beheersmaatregel (ABM15)**

*Wijn is een product met een lange houdbaarheid en weinig houdbaarheidsproblemen, mits kundig geproduceerd en gebotteld. Om te voorkomen dat eventuele onopgemerkte productafwijkingen leiden tot aflevering van een ondeugdelijk product, worden opgeslagen eindproducten gecontroleerd op zichtbare afwijkingen (kleur, troebeling, depot etc.).*

### **Algemene beheersmaatregel (ABM2)**

ABM / SBM Proces	Risico	Norm	Beheersmaatregel
ABM15 (7. Opslag)	Bederf van opgeslagen eindproduct.	Geen zichtbare afwijkingen aan gereed product.	Visuele controle eindproducten.

Tabel 7: Specifieke en algemene beheersmaatregelen processtappen Opslag eindproduct / Verkoop / Transport / Aflevering Algemeen



	Controle		Corrigerende actie	Documentatie- Registratie
	Wijze	Frequentie		
	Controle op afwijkingen (troebelingen, afwijkingen aan kurk, afwijkende kleur e.d.).	Maandelijks.	Afwijkende partijen vernietigen.	Registreren controle en afwijkingen.

## 14. Evaluatie en verificatie van het beheersbeleid

(Vo. (EG) nr. 852/2004, art. 5, lid f)

Het doel van een evaluatie is om vast te stellen of de opgenomen beheersmaatregelen (kritische beheerspunten en algemene beheersmaatregelen) in de hygiëncode ook doelmatig en effectief zijn. Dit gebeurt het gehele jaar door in het geval er afwijkingen worden geregistreerd. Indien geen grote aanpassingen gewenst zijn, mag geconcludeerd worden dat de code voldoet. Zo niet, dan moet deze worden aangepast. Aanpassingen van het eigen hygiëneplan kunnen zelfstandig worden uitgevoerd. Aanpassingen van de hygiëncode worden door het Productschap Wijn uitgevoerd.

Alle delen van de hygiëncode dienen minimaal eenmaal per jaar geverifieerd te worden door de verantwoordelijke binnen het bedrijf. Aangeraden wordt dit te doen bij aanvang van de druivenoogst. Indien een verwerker wijn verwerkt van zowel landen op het noordelijk- als op het zuidelijk halfrond, wordt aangeraden meerdere malen per jaar te verifiëren. Verificatie houdt in dat onderzocht wordt of de kritische beheerspunten en algemene beheersmaatregelen als beschreven in de code op dezelfde wijze in de praktijk worden uitgevoerd. Indien bepaalde aspecten van het bedrijfsproces potentiële problemen kunnen opleveren, wordt aangeraden om meerdere keren per jaar te verifiëren. Een voorbeeld van mogelijke problemen kan zijn de levering van bepaalde producten. Zelfs leveranciers van wie in het verleden is aangetoond dat zij betrouwbaar zijn, moeten geverifieerd worden. Bewijs van betrouwbaarheid mag niet jaren ongecontroleerd blijven.

In het verificatieplan moeten de volgende elementen terug te vinden zijn:

- Geregistreeerde klachten met betrekking tot de productveiligheid.
- Uitgevoerde acties aan de hand van de geregistreeerde klachten.
- Analyse van de geregistreeerde kritische beheerspunten en de genomen (corrigerende) maatregelen.
- Heroverweging 'bewijs van betrouwbaarheid' van bepaalde leveranciers door middel van testanalyses.
- Voor elke leverancier moet dit twee keer per jaar worden gecontroleerd.
- Analyse van de geregistreeerde algemene beheersmaatregelen en de genomen (corrigerende) maatregelen.
- Evaluatie opleidingsplan van het personeel met betrekking tot procesbeheersing en veilig produceren.

Na de verificatie volgt er een evaluatieverslag waaruit blijkt of de beheersmaatregelen nog doelmatig en effectief zijn. Indien tijdens deze verificatie afwijkingen (er wordt niet gehandeld volgens het opgestelde voedselveiligheidsplan) worden geconstateerd, moet het voedselveiligheidsplan dienovereenkomstig worden gewijzigd.

In 2011 is de Hygiëncode door het Productschap Wijn geëvalueerd en herzien.

## 15. Productregistratie en recall

(Vo. (EG) nr. 178/2002, art. 18 en 19) *(dit hoofdstuk valt niet onder de hygiënecode)*

### 15.1. Registratie en melding

Als u werkt volgens de voorschriften zoals opgenomen in deze hygiënecode, produceert u in principe volgens een hygiënische methode. U plaatst zodoende producten op de markt, die de gezondheid van de consument niet zouden kunnen schaden. Wanneer producten niet voldoen aan de veiligheids-eisen, moeten deze van de markt worden verwijderd.

Van elke verhandelde of geproduceerde partij moeten volgens de GFL gegevens worden bijgehouden over o.a. gebruikte grondstoffen, opslag (duur van de opslag) en distributie (naam afnemer en naam afgeleverd product). Deze gegevens dienen minstens twee jaar te worden bewaard. Geadviseerd wordt echter dit voor een periode van 5 jaar te bewaren.

Niet alleen registraties bij afwijkingen - en de uitgevoerde acties als gevolg daarvan - moeten worden geregistreerd en bewaard, maar ook alle uitgevoerde acties/procesparameters moeten worden gedocumenteerd.

Als een product ondeugdelijk dan wel onveilig is, moet de NVWA worden ingelicht. Door de Meldwijzer van de NVWA te doorlopen, kunt u bepalen of de afwijking aan het product al dan niet gemeld moet worden aan de NVWA. De meldwijzer is opgenomen in bijlage 8. Ook staat in deze meldwijzer welke gegevens u, in het geval van een melding, aan de NVWA moet kunnen overleggen en hoeveel tijd u hiervoor tot uw beschikking heeft.

### 15.2. Recall

Elke wijnhandelaar en/of producent heeft een systeem voor de registratie van klachten, die betrekking hebben op de voedselveiligheid van het product. Deze registratie dient onder andere als input voor de evaluatie van de hygiënecode (zie hoofdstuk 14: Evaluatie en verificatie).

Elke wijnhandelaar en/of producent heeft een systeem om, wanneer de noodzaak zich voordoet, producten terug te halen van de markt (recall) of bij de consument thuis.

De procedure is als volgt:

- Verkoop aan consumenten via slijterij, supermarkt of postorderbedrijven: Diverse persdiensten kunnen worden gebruikt om, indien het product reeds bij de eindgebruiker is, deze op de hoogte te stellen. In het betreffende persbericht moet u de consument inlichten over de handelwijze, als de consument het betreffende product al in huis heeft.
- Verkoop aan horeca, detailhandel, tussenhandel of de retail: indien het product nog niet verder verkocht is, voldoet het om het product terug te halen. Indien het product niet door de mensen zelf mag worden vernietigd (doorspoelen in de gootsteen), moet het bedrijf de betreffende producten terughalen en vernietigen. Hiervoor bestaan gespecialiseerde bedrijven.

## BIJLAGEN

### **Bijlage 1: Leidraad risico- en gevarenanalyse**

Een HACCP-analyse bestaat uit de identificatie van alle gevaren, de bepaling van de ernst van het gevaar, de wijze waarop het gevaar moet worden beperkt of gereduceerd en de manier waarop bepaald moet worden of het gevaar afdoende beperkt is. Potentiële gevaren zijn onder te verdelen in drie groepen:

1. microbiologische gevaren, zoals pathogene of toxine producerende bacteriën;
2. fysische gevaren, zoals glas of houtsplinters;
3. chemische gevaren, zoals residuen van pesticiden of ontsmettingsmiddelen.

#### **Verantwoordelijkheid**

Voordat begonnen kan worden met een HACCP-analyse, wordt een verantwoordelijke (of een geheel team) binnen de organisatie aangewezen. De aangewezen persoon of personen moeten over voldoende kennis en praktijkervaring beschikken om inzicht te hebben in de implicaties van de activiteiten die voor de invoering van het HACCP-systeem nodig zijn. Deze communiceert en instrueert de medewerkers van het bedrijf over alle aspecten over de uitvoering van de onderhoudscode opdat gewerkt wordt volgens de hygiënecode.

Deze drie soorten gevaren kunnen, indien in het eindproduct terecht gekomen, in meer of mindere mate een risico vormen voor de voedselveiligheid. De bedrijfsverantwoordelijke moet nagaan:

- of het gevaar (bijv. glasscherven) in het eindproduct voorkomt. Bijvoorbeeld als gevolg van insleep vanuit gebruikte grondstoffen, proceshulpstoffen en dergelijke;
- of het gevaar in het product voorkomt als gevolg van de productieomstandigheden;
- of er kans is op gevaar voor de voedselveiligheid als gevolg van onjuist of onzorgvuldig gebruik van het eindproduct.

Bij risico's of gevaren, die niet reeds zijn beschreven in deze code, zal de producent een drietal vragen moeten beantwoorden:

1. Wat is de aard van het gevaar of risico: fysische, microbiële of chemische verontreiniging?
2. Wat is de oorzaak van het gevaar?
3. Wat is de ernst van het gevaar?

Verwerking van de antwoorden geeft de actiepunten, die in beheersmaatregelen moeten worden omgezet. De ernst van het gevaar geeft aan of een risico als een kritisch beheerspunt of als een algemene beheersmaatregel moet worden beheerst.

#### **Voorbeeld**

Een processtap die het risico in zich draagt dat de voedselveiligheid direct in gevaar wordt gebracht, is een kritisch beheerspunt. Een risico dat kan worden beheerst door algemene hygiënemaatregelen is een algemene beheersmaatregel. De effectiviteit van zowel kritische als algemene maatregelen moet met regelmaat wordt geverifieerd.



## **Bijlage 3: Limieten m.b.t. microbiologische, fysische en chemische richtwaarden**

In de inkoopspecificaties worden normen vastgesteld voor microbiologische, fysische en chemische verontreinigingen. Dat geldt ook voor het eindproduct.

### **3.1. Microbiologische richtwaarden**

Drie groepen grondstoffen zijn van belang in de reikwijdte van deze hygiënecode met betrekking tot microbiologische richtwaarden. Dat wil zeggen: de maximaal toelaatbare besmetting met pathogene bacteriën en virussen. Dit zijn kruidenextracten, sapconcentraat en wijn.

De inkoopspecificatie moet vermelden dat het product voldoet aan de wettelijke eisen. Op de specificatie staat vermeld dat het product is getest op de afwezigheid van micro-organismen of het niet-overschrijden van microbiologische normen. Testresultaten zijn bijgevoegd en zijn afkomstig van een erkend laboratorium (Sterlab) of van interne microbiologische laboratoria, die onder controle staan van erkende ISO-certificerende instellingen.

Kruiden worden geweekt in ethylalcohol. Daardoor is de uitgroei van pathogene micro-organismen niet mogelijk. De groei van Lactobacillen of azijnzuurbacteriën wordt eveneens beperkt door de verlaagde zuurgraad. Indien overigens dergelijke micro-organismen in grote getale aanwezig zijn, wordt slechts de kwaliteit van de wijn beïnvloed, niet de veiligheid van het product.

Sapconcentraat wordt op aanwezigheid van micro-organismen gecontroleerd op basis van het totale kiemgetal (bepaald met behulp van een wûrze voedingsbodem). De waarschuwingsgrens ligt op 15 kve/ml, de afkeurgrens ligt op 500 kve/ml.

Uit het verleden is gebleken dat ten aanzien van de microbiologische verontreinigingen in wijn geen specifieke risico's bestaan waar actie op ondernomen moet worden. Wanneer goede (bedrijfs-) hygiënische maatregelen worden gehanteerd, worden op dit moment geen problemen verwacht voor wat betreft microbiologische (na)besmettingen. Als gevolg van de relatief hoge alcoholgehalten in het eindproduct vindt er geen groei plaats van bacteriën. Gisten kunnen, afhankelijk van de omstandigheden, nog groeien tot gehalten van  $\pm 14$  volumeprocent alcohol. Echter door een gedegen filtratie voorafgaand aan het bottelproces (kritisch beheerspunt) is de aanwezigheid van gisten in het eindproduct te voorkomen.

Bij nieuwe inzichten op het gebied van de microbiologie in de (nabije) toekomst zou het evenwel mogelijk zijn dat dit punt meer aandacht gaat vragen. Het Productschap Wijn zal alert blijven op ontwikkelingen en nieuwe inzichten op dit vlak en zal bedrijven voorzien van de beschikbare informatie over de microbiologie.

### **3.2. Fysische richtwaarden**

Door filtratie worden alle mogelijke ongewenste deeltjes verwijderd, die na of tijdens het oogsten van de druiven of andere vruchten in het product terecht zijn gekomen. Glassplinters mogen niet in het verpakte product voorkomen.

De afwezigheid van glas in het eindproduct wordt door middel van drie belangrijke punten van het proces gewaarborgd:

1. Afwezigheid van glassplinters in de schone nieuwe flessen (opgegeven in de inkoopspecificaties).
2. Het spoelen van flessen met drinkwater direct voorafgaand aan de botteling
3. Afstelling van de bottelingmachine optimaliseren, opdat de kans op breuk wordt geminimaliseerd.

4. Indien toch breuk heeft plaatsgevonden tijdens botteling, wordt de machine opnieuw afgesteld en worden zowel de machine als de omgeving schoongemaakt, om mogelijke verontreiniging te voorkomen.

Alle kapotte flessen, inclusief de inhoud, moeten worden vernietigd. Ook de flessen die al rechtop in de carrousel klaar hangen om gevuld te worden, omdat hiervan niet met zekerheid gezegd kan worden of glassplinters aanwezig zijn. Uitsluitend de flessen die nog op de kop hangen kunnen blijven hangen.

### **3.3. Chemische richtwaarden**

#### **3.3.1. Maximum residulimieten voor gewasbeschermingsmiddelen**

Er bestaat een kans dat het eindproduct een te hoog gehalte aan residuen van gewasbeschermingsmiddelen bevat. Bedrijven moeten toezien op naleving van de wettelijke residu-normen in de bestrijdingsmiddelenwetgeving. Sinds 1 september 2008 zijn de residu-normen binnen Europa geharmoniseerd. Producenten kunnen op de hoogte blijven van de laatste ontwikkelingen door regelmatig de EU Pesticiden database te raadplegen voor de meest recente wijzigingen van de Europese normen.

In de database van de EU staan alle maximum residulimieten (MRL's). zie hiervoor:

[http://ec.europa.eu/sanco\\_pesticides/public/index.cfm?event=substance.selection&ch=1](http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm?event=substance.selection&ch=1)

De volgende stappen moeten gevolgd worden voor het vinden van de MRL's voor wijn.

Selecteer language: NL

Find product: wijn

Selecteer: wijndruiven

Klik op Download (rechts bovenaan de pagina)

Klik op Products

Find products: wijn

Selecteer: wijndruiven

Residuen van gewasbeschermingsmiddelen kunnen mogelijk in wijn en aanverwante producten voorkomen als gevolg van aanwezigheid in of op de druiven. Indien de behoefte bestaat voor de MRL's van andere vruchten, kan in de EU Pesticiden Database eenvoudig een ander product worden geselecteerd.

### 3.3.2. Maximale gehalten aan mycotoxinen en zware metalen in (vruchten/aromatische) wijn

Voor wijn zijn in Vo. (EG) nr. 1881/2006 maximale gehalten voor Ochratoxine A (OTA), Patuline en Lood vastgelegd. De normen zijn als volgt:

Levensmiddel	Maximumgehalte
<b>Ochratoxine A</b>	
Wijn (waaronder mousserende wijnen en met uitzondering van likeurwijnen en wijnen met een alcoholpercentage van 15% vol of meer) en vruchtenwijnen.	2,0 µg/kg
Gearomatiseerde wijnen, gearomatiseerde dranken op basis van wijn, gearomatiseerde cocktails van wijnbouwproducten.	2,0 µg/kg
<b>Patuline</b>	
Gedistilleerde dranken, cider en andere gegiste dranken op basis van appelsen of die appelsap bevatten, vruchtensappen en vruchtensappenconcentraten.	50 µg/kg
<b>Lood</b>	
Wijn (waaronder mousserende wijnen en met uitzondering van likeurwijnen), cider, perenwijn en vruchtenwijnen.	0,20 mg/kg
Gearomatiseerde wijnen, gearomatiseerde dranken op basis van wijn, gearomatiseerde cocktails van wijnbouwproducten.	0,20 mg/kg

Tabel 8: OTA, Patuline en Lood in wijn (uit Vo. (EG) nr 1881/2006, tot vaststelling van de maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen).

### 3.3.3. Periodieke monitoring Productschap Wijn

#### 3.3.3.1. Werkwijze

Het Productschap Wijn voert jaarlijks een sectorale monitoring uit en volgt ontwikkelingen op residuen-, contaminanten- en wijngedebied uitvoerig. Mocht uit literatuur of uit gevonden analyses blijken dat wettelijke normen overschreden worden, dan informeert het Productschap Wijn de gebruikers van de code, opdat zij maatregelen kunnen treffen. Afhankelijk van de hoeveelheid geëxporteerde wijn naar Nederland moet de analysefrequentie bepaald worden. De monsters zullen worden verdeeld op basis van de wijninvoer in Nederland (Bron: CBS gegevens) en het jaarlijkse onderzoek van het Productschap Wijn inzake verkoopkanalen.

Jaarlijks worden de volgende onderzoeken uitgevoerd:

- Residuen van ruim 200 gewasbeschermingsmiddelen via LC-MS/MS (20 wijnmonsters),
- Aanwezigheid van dithiocarbamaten (5 wijnmonsters), en
- Aanwezigheid van Ochratoxien A (25 wijnmonsters).



Bij het samenstellen van het analysepakket is rekening gehouden met tot nu toe gevonden gewasbeschermingsmiddelen in wijn en in druiven. Dit laatste is ook meegenomen omdat er relatief veel overschrijdingen van residuen in druiven worden gevonden en mogelijk heeft dat ook een relatie met eventuele residuen in wijn.

De analyses worden uitgevoerd door een laboratorium dat werkt volgens de richtlijn van ISO 17025 en dat als Sterlab is erkend.

De NVWA verwacht van u als gebruiker van deze hygiënecode dat u op de hoogte bent van de resultaten van de monitoring door het Productschap Wijn, zoals die hierboven beschreven is. Om dit aantoonbaar te maken, dient u de meest recente resultaten van het pesticidenresiduen en Ochratoxine A onderzoek van de website van het Productschap Wijn te downloaden, af te drukken en te archiveren bij de registraties die u in het kader van deze hygiënecode vastlegt. De resultaten vindt u hier <http://wijn.nl/site/VOEDSELVEILIGHEID/index.php>

### **3.3.3.2. Conclusie monitoring 2009**

Ook in 2009 heeft het Productschap Wijn zijn jaarlijkse monitoring uitgevoerd met de onderstaande resultaten.

#### **Gewasbeschermingsmiddelen**

In 15 van de 25 onderzochte monsters zijn geen aantoonbare hoeveelheden residuen van gewasbeschermingsmiddelen aangetroffen. In 10 monsters zijn één of meerdere residuen aangetoond. Het betreft de middelen pyrimethanil, methoxyfenozide, carbendazim, iprovalicarb, fenhexamid, thiophanate-methyl, boscalid en dimetomorph.

Het gehalte aan aangetroffen middelen is in alle gevallen veel lager dan de in Verordening (EG) nr. 396/2005 vermelde toegelaten maximum hoeveelheid residu (MRL) voor wijndruiven.

#### **Ochratoxine A**

In 15 van de 25 op Ochratoxine A (OTA) onderzochte monsters is geen aantoonbare hoeveelheid OTA aangetroffen (detectiegrens 0,03 µg/l). In 10 monsters is OTA aangetroffen. Het gehalte aan de aangetroffen hoeveelheden is in alle gevallen veel lager dan de EU norm van 2 µg/kg. Het hoogste aangetroffen gehalte is 0,24 µg/l.

Dat er vergeleken met voorafgaande jaren veel meer monsters zijn aangetroffen met OTA heeft als reden dat de detectiegrens van 0,1 naar 0,03 is verlaagd. De hoogste aangetroffen hoeveelheid is beduidend lager dan die in 2008.

Op basis van de gevonden resultaten is er geen reden om op dit moment verdere actie te ondernemen. Een volledig overzicht van de resultaten is te vinden op de website van het Productschap Wijn.

### **3.3.4. Overige minimum- of maximeisen**

Naast de hierboven genoemde wettelijke normen voor residuen en contaminanten, zijn er nog een aantal relevante eisen voor wijn:

- Maximaal sulfietgehalte: 150mg/l voor rode wijn en 200mg/l voor witte wijn en rosé. Deze normen stammen uit Vo. (EG) nr. 606/2009, die u via deze link kunt downloaden [http://wijn.nl/lmbinaries/vo\\_606-2009\\_uitvoeringsbep.\\_o.a.\\_oenologische\\_procedures.pdf](http://wijn.nl/lmbinaries/vo_606-2009_uitvoeringsbep._o.a._oenologische_procedures.pdf) . U vindt de normen in Bijlage 1b van deze verordening. Daar staan ook de uitzonderingen.

#### Bijlage 4: (Voorbeeld) reinigingsschema (voor de wijnbottelarij)

Object	Werkzaamheden	Frequentie	Controle, hoe?	Controle door wie en wanneer	Kritisch beheerspunt of algemene beheersmaatregel
<b>Losplaats tankwagens</b>	Verwijderen vuil om inloop en inwaaien te voorkomen	Zo vaak mogelijk, minstens één keer per week	Visuele controle		Algemene beheersmaatregel
<b>Opslag van wijn of sap in tanks</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruikte slangen naspoelen met drinkwater en omgekeerd ophangen om te drogen</li> <li>Tanks reinigen d.m.v. CIP-technologie of gelijkwaardige technologie</li> </ul>	Na gebruik	Na gebruik	Meten parameters: pH en geleidingscoëfficiënt	Algemene beheersmaatregel  <b>Reiniging silo's is een kritisch beheerspunt</b>
<b>Opslagruimtes (algemeen)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verwijderen los vuil</li> <li>Spoelen met warm water(50°-55°C)</li> <li>Reinigen met warm water (50°-55°C) en met een geschikt reinigingsmiddel</li> <li>Naspoelen en drogen/dweilen indien nodig</li> </ul>	Wekelijks Enkel die plekken waar voedingsmiddelen met apparatuur in aanraking komen	Visuele controle		Algemene beheersmaatregel
<b>Afvalruimte</b>	Zie opslagruimtes (algemeen)	Wekelijks	Visuele controle		Algemene beheersmaatregel
<b>Afvalmachine</b>	De apparatuur moet op dezelfde manier worden schoongemaakt als de algemene opslagruimtes	Na elke batch/productiepartij en minstens wekelijks	Visuele controle, afwezigheid reinigingsmiddel na schoonmaakactie d.m.v. pH metingen.		Algemene beheersmaatregel
<b>Afvoer putjes</b>	Slangen tussen wijntank en machine schoonmaken en met drinkwater naspoelen  Reinigen en desinfecteren	Dagelijks	Visuele controle		Algemene beheersmaatregel
<b>Verdere verpakking, opslag of transport</b>	Zie opslagruimtes (algemeen)	Iedere week	Visuele controle		Algemene beheersmaatregel

(Voorbeeld) reinigingsschema (voor de wijnbottelarij)

**Bijlage 5: Inkoopspecificaties voor veel gebruikte *Saccharomyces*-stam voor de vergisting**

**Voorbeeld:**

Taxonomic Link:	TaxLink: S4638 ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> or <i>paradoxus</i> ) – Date of change: 11/11/99 9:30:08 AM
Identified by:	
Check of identity:	
Name changes:	
Status of the strain:	T of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> Hansen ssp. <i>vetrozensis</i> Steiner
Locality:	
Isolated by:	J.M. Steiner
Deposited by:	R. Chodat, No. 9 II
Substrate of isolation:	wine, Johannisberg de Vetroz
Category of substrate:	Wine
History:	
Miscellaneous information:	(Applications): wine yeast
Remarks:	
Preservation: Conditions for growth (on solid media):	LY, FR (10% glycerol) On solid med.: GPYA, 25C

Bron: <http://www.cbs.knaw.nl/>

**Inkoopspecificaties voor veel gebruikte *Saccharomyces*-stam voor de vergisting**

## **Bijlage 6: Gouden hygiëneregels voor de wijnsector**

### **Gouden hygiëneregels voor de wijnsector**

De onderstaande hygiëneregels zijn bedoeld als een hulpmiddel en zijn een onderdeel van de Hygiëncode voor de Wijnsector.

#### **Werk netjes**

- Gebruik uitsluitend grondstoffen, die voldoen aan de gestelde eisen
- Bewaar (en bereid) onder de juiste temperaturen
- Houd eindproducten en grondstoffen gescheiden
- Voer afval snel af

#### **Persoonlijke hygiëne**

- Was uw handen en droog deze af met eenmalige (papieren) handdoekjes
- Draag schone (bedrijfs-)kleding
- In productie- en opslagruimten wordt niet gerookt, gegeten of gedronken

#### **Schoonhouden werkplek en gereedschap**

- Reinig en desinfecteer zo vaak als nodig
- Houd ongedierte en huisdieren buiten

#### **Inrichting van de bedrijfsruimte**

- De inrichting van de bedrijfsruimte dient overzichtelijk te zijn en eenvoudig te reinigen
- De juiste materialen dienen gebruikt te zijn

#### **Controleer en registreer**

- Leg bevindingen van binnengekomen goederen vast
- Maak een schoonmaakplan en leg taken en verantwoordelijkheden vast

**Hang deze regels op een voor ieder goed zichtbare plek.**

## **Bijlage 7: Infoblad 64: Borging van de voedselveiligheid in de levensmiddelenketen met betrekking tot gevaren verbonden aan grondstoffen**

**Informatieblad 64 / 1 november 2007**

### **Inleiding**

Volgens Verordening (EG) 852/2004 zijn levensmiddelenbedrijven verantwoordelijk voor de voedselveiligheid van de producten die zij op de markt brengen. In artikel 5 van deze verordening staat dat zij, teneinde deze voedselveiligheid te garanderen, HACCP-procedures moeten implementeren. Daartoe moeten bedrijven alle gevaren onderkennen die voorkómen, gereduceerd of geëlimineerd moeten worden. Op basis van een gevaren- en risicoanalyse moeten zij vervolgens in hun productieproces de kritische controlepunten (lees: kritische beheerspunten, CCP's) benoemen. Deze CCP's moeten aantoonbaar (middels o.a. monitoring en verificatie) beheerst worden. In de Leidraad van DG Sanco bij artikel 5 van de Verordening (EG) 852/2004 (Sanco/1955/2005/Herz.3) onder punt 1.6.1, wordt gesteld dat ook gevaren gerelateerd aan grondstoffen in de gevaren- en risicoanalyse opgenomen moeten worden.

De Voedsel en Waren Autoriteit heeft met dit infoblad richtlijnen opgesteld hoe levensmiddelen-bedrijven om zouden kunnen gaan met de beheersing van gevaren verbonden aan grondstoffen.

Levensmiddelenbedrijven mogen van de voorgestelde werkwijze afwijken als zij kunnen beargumenteren en aantonen dat de door hun voorgestelde alternatieven minimaal dezelfde garanties en hetzelfde niveau van voedselveiligheid bieden.

### **Uitvoering**

Bedrijven dienen bij de gevaren- en risicoanalyse ook de grondstoffen te betrekken. Voor grondstoffen zal bepaald moeten worden welke reële gevaren beheerst moeten worden. Voor bepaalde aspecten kan een wettelijke norm voor de grondstof en/of het eindproduct gelden. Bij het ontbreken van een wettelijke norm, is er mogelijk een onderbouwde veiligheidsgrens.

Het ene bedrijf kan een halffabrikaat produceren dat de grondstof vormt voor het volgende bedrijf.

De keten kan meerdere schakels bevatten vóórdát er sprake is van een eindproduct. Mag een grondstofleverancier in de keten rekenen met het beoogde gebruik aan het einde van de keten? Nee, want de halffabrikaten dienen aan de wettelijke of veiligheidsnorm voor de grondstof te voldoen en een onveilige grondstof mag niet verdund worden. Bovendien weet een grondstofleverancier niet altijd wat het beoogde gebruik is.

Er bestaat de mogelijkheid dat beheersmaatregelen niet genomen worden door de leverancier van de grondstof, maar door de verwerker van de grondstof. In dat geval dient daarover onderling een duidelijke afspraak gemaakt te worden. Het moet uiteraard wel mogelijk zijn om in de volgende schakel beheersmaatregelen te nemen om het specifieke gevaar te voorkómen, te reduceren of te elimineren.

Een producent van een eindproduct mag in de berekening meenemen in welke hoeveelheid de grondstof gebruikt wordt in dit eindproduct.

Het afgeven van een specificatie of verklaring door de leverancier van de geleverde grondstof kan onderdeel zijn van de afspraken, maar is op zich onvoldoende voor de borging. Uiteindelijk zal het levensmiddelenbedrijf, de verwerker van de grondstoffen, moeten controleren of de afspraken zijn nagekomen. Het is duidelijk dat bij een vaste leverancier het vertrouwen kan groeien en dat deze controle minder intensief kan worden.

Voor de beheersing van risico's in de grondstoffen accepteert de VWA in ieder geval de volgende controlemogelijkheden:

1. De leverancier van de grondstof levert bij elke partij een certificaat van een onafhankelijk onderzoek waaruit blijkt dat de uitgeleverde grondstof voedselveilig is. Een norm mag nooit ruimer zijn dan een eventueel vastgestelde wettelijke norm. Onder een partij wordt een identificeerbare en afgebakende hoeveelheid van een levensmiddel verstaan. Een partij kan dus groter zijn dan een zending of levering. Voor bepaalde producten, parameters, referentie- of analysemethoden en/of certificaten zijn er wettelijke eisen vastgesteld. Wanneer van toepassing dient aan de voorgeschreven wettelijke eisen te worden voldaan. Een analyse dient partijgebonden zijn, en dient gedaan worden in een laboratorium dat geaccrediteerd is volgens de internationale norm ISO/IEC 17025 voor de uitgevoerde analyse. Het resultaat van de analyse dient door het laboratorium te worden gerapporteerd conform de criteria vastgesteld in de norm ISO/IEC 17025. Zie bijlage I voor meer informatie over het analysecertificaat of het beproevingsrapport.
2. Als de leverancier van de grondstof geen certificaat meeleverd, kan de afnemer de analyse van de aangeleverde partijen zelf (laten) uitvoeren. In dit geval zijn van toepassing dezelfde criteria zoals beschreven bij punt 1 of van minimaal vergelijkbaar niveau.

Als er sprake is van regelmatige leveringen door dezelfde leverancier wordt na een aantal (5) leveringen met goede analyseresultaten van de grondstof de toeleverancier als 'bekend' bestempeld en kan het te nemen aantal monsters teruggebracht naar  $\sqrt{n}$  (Zie schema onder *vaste toeleverancier*) Indien monsters afwijkend zijn, worden door de afnemer adequate maatregelen genomen en wordt de bemonsteringsfrequentie (tijdelijk) weer verhoogd (de volgende 5 leveringen worden weer onderzocht). Bij levering van een zelfde grondstof door verschillende toeleveranciers wordt elke toeleverancier uiteraard apart bekeken volgens bovenstaande methode. Indien leveringen meerdere producten (met te beheersen gevaren) van één toeleverancier omvatten, kan worden volstaan met het roulerend bemonsteren van een deel ( $\sqrt{n}$ ) van het aantal producten, nadat is vastgesteld dat het een vaste leverancier betreft. Indien deze toeleverancier meerdere productielocaties belevt, kunnen de bemonsteringen van de verschillende locaties samen als een gezien worden.

3. Bedrijven kunnen een audit (laten) uitvoeren bij hun toeleverancier. Deze audit moet dan minimaal gericht zijn op de adequate beheersing van het risico in de betreffende grondstof. In het auditverslag moeten tenminste de volgende items zijn vastgelegd:
  - Het betreffende risico;
  - De manier waarop dit risico in het bedrijf geborgd wordt, inclusief gebruikte methodiek;
  - De corrigerende maatregelen;
  - Het eindoordeel en de gemaakte afspraken.

Deze audit wordt minimaal één keer per jaar uitgevoerd. Bij nieuwe leveranciers wordt de audit verricht voorafgaand aan de eerste levering. Een audit mag niet zijn uitgevoerd door of in opdracht van de leverancier.

4. Deelname aan een door de VWA geaccepteerd ketengarantiesysteem. De VWA zal op de website deze ketengarantiesystemen publiceren.

Alle bovengenoemde mogelijkheden zijn samengevat in het schema van bijlage 2.

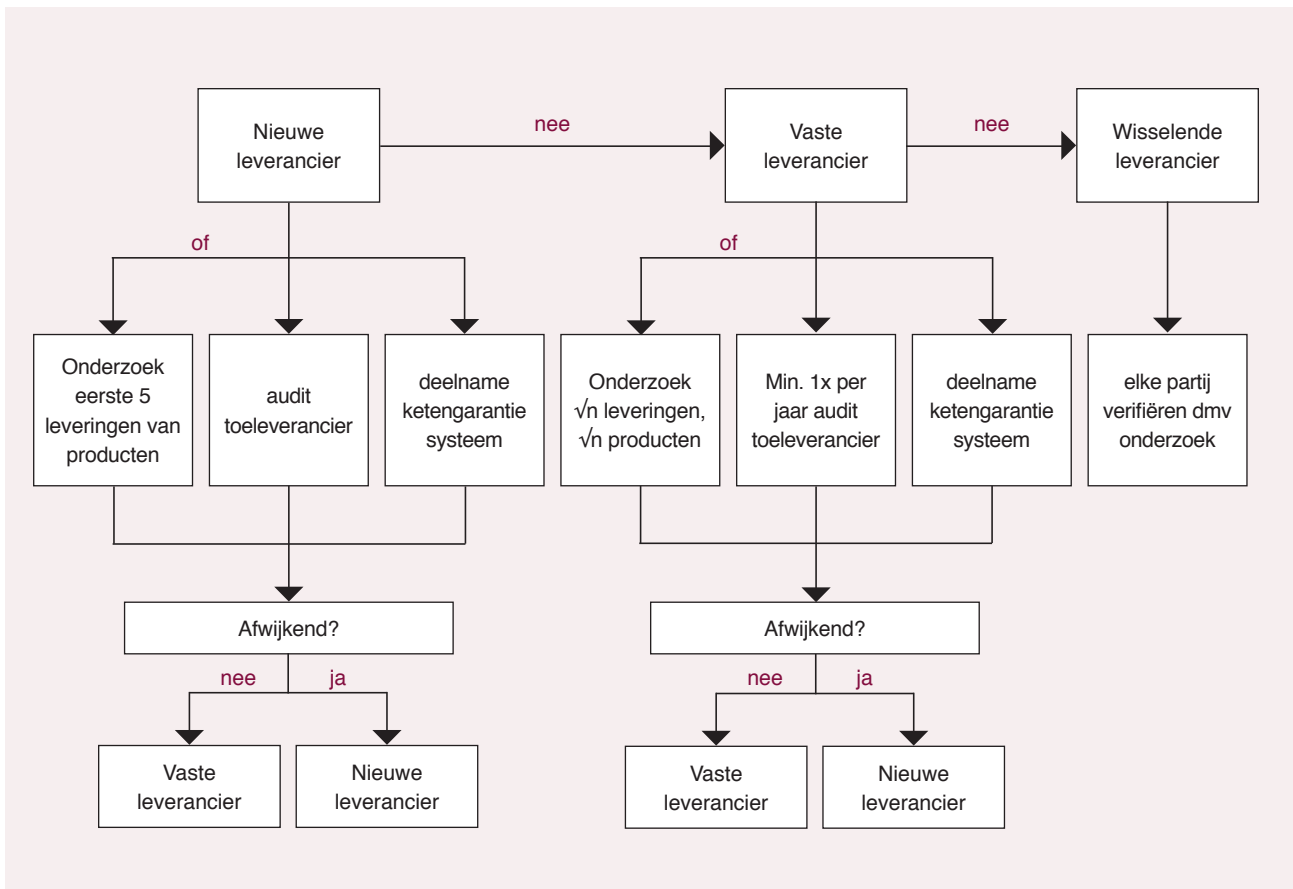
### ***Bijlage I: het analysecertificaat of beproevingsrapport***

Eisen analysecertificaat of beproevingsrapport dient te voldoen aan de eisen gesteld in de norm ISO/IEC 17025. De resultaten van elke beproeving of analyse die door het laboratorium worden uitgevoerd dienen nauwkeurig, duidelijk, ondubbelzinnig en objectief te worden gerapporteerd. Alle informatie die nodig is voor de interpretatie moet opgenomen worden in het certificaat of rapport.

Een analysecertificaat of beproevingsrapport moet ten minste de volgende informatie bevatten:

- Naam en adres van het laboratorium, en de locatie waar de beproeving of analyses werden uitgevoerd, als dat een ander adres is dan het adres van het laboratorium;
- Eenduidig vermelding van de toegepaste analyse of methode en vermelding van accreditatie van het laboratorium op basis van de norm ISO/IEC 17025 voor de toegepaste analyse of methode en datum en instantie van uitgifte;
- Een unieke identificatie van het analysecertificaat of beproevingsrapport;
- Naam en adres van de klant;
- Naam, functie en handtekening of gelijkwaardige identificatie van de persoon die het certificaat of rapport heeft vrijgegeven;
- Beschrijving en identificatie van het onderzochte product;
- Datum van ontvangst van het te onderzoeken product en datum of data waarop het onderzoek of beproeving werd uitgevoerd;
- Resultaten van de analyse of beproeving met, waar van toepassing, vermelding van de meeteenheden en meetonzekerheid;
- Informatie van monsterneming wanneer dit relevant is voor de interpretatie van de resultaten.

**Bijlage II: schema bij infoblad 64**





## Bijlage 8: Meldwijzer VWA



nieuwe Voedsel en Waren Autoriteit  
Ministerie van Economische Zaken,  
Landbouw en Innovatie

### meldwijzer



Schadelijke producten meldt u direct bij de VWA op telefoonnummer 0800 0488

De volgende gegevens dient U onmiddellijk aan te leveren:

- naam en adres van de afnemer(s) van de grondstoffen/levensmiddelen
- naam en adres van de eventuele toeleverancier
- de datum en omvang van leveringen

Bij ongeschikte producten levert u de informatie aan, zodra deze beschikbaar is.

(1) Definitie "levensmiddel" zoals is aangegeven in de Algemene Levensmiddelen Verordening (EG) 178/2002. Een levensmiddel kan dus een grondstof, een hulpstof, een halffabrikaat of een eindproduct zijn.

(2) Het gaat om voedselveiligheid in de ruime zin van het woord, dus ook als de afwijking niet direct schadelijk is. Onder een onveilig product wordt verstaan een schadelijk product, maar ook een ongeschikt product.

**Schadelijk product:** de gevonden afwijking kan gevolgen hebben voor de volksgezondheid zowel direct als op langere termijn (bv normoverschrijdingen carcinogene/mutagene stoffen, pathogene micro-organismen).

**Ongeschikt product:** producten, die verontreinigd zijn met vreemd materiaal of anderszins, of door verrotting, kwaliteitsverlies of bederf. Hier geldt de afweging of de afwijking van een product onaanvaardbaar is voor de consument. Het bedrijf is in eerste instantie zelf verantwoordelijk om vast te stellen of een afwijking schadelijk is voor de gezondheid of ongeschikt voor de consument. Daarnaast zijn producten, die niet aan een warenwettelijke norm voldoen, maar als zodanig niet schadelijk zijn, eveneens ongeschikt.

Voorbeelden van onveilige producten: te hoog gehalte of niet toegelaten chemische stof (contaminant, bestrijdingsmiddel, migratie uit verpakking, additief (dier)geneesmiddel), pathogene of te hoge aantallen ongewenste m.o. of een smaak/geurafwijking met onbekende oorzaak of een verkeerde etikettering, wanneer deze etikettering gevaarlijk kan zijn voor de volksgezondheid in het algemeen of voor specifieke groepen (bijvoorbeeld een allergeen dat niet op het etiket vermeld staat, verkeerde etikettering van dieetvoeding of volledige zuigelingenvoeding).

Het bedrijf meldt onveilige levensmiddelen bij de VWA indien de levensmiddelen de directe controle van het levensmiddelenbedrijf hebben verlaten. Dat kan betekenen dat meerdere bedrijven in de keten een melding doen.

(3) Wanneer er geen wettelijke norm bestaat voor een afwijking of de aanwezigheid van de stof dan bestaat er mogelijk toch een veiligheidsgrens. Onder een veiligheidsgrens wordt verstaan een door de EU (EFSA, Commissie) genoemde max. waarde van een contaminant in het levensmiddel. Als de veiligheidsgrens niet duidelijk is, zullen bedrijf en VWA samen een risicobeoordeling uitvoeren en beslissen of maatregelen noodzakelijk zijn. Dus bij twijfel melden aan de VWA.

(4) Wanneer een product niet voldoet aan de wettelijke norm dan kan in overleg met de bevoegde autoriteit worden vastgesteld of en in welke mate het product uit de handel dient te worden genomen. Uit de handel nemen kan betekenen terughalen uit het handelskanaal, maar ook –afhankelijk van het risico- het informeren van de consument.

Vastgesteld op 27 december 2010,  
Aangepaste versie van 31 mei 2011





**Productschap Wijn /  
Wijninformatiecentrum**

Stadhoudersplantsoen 12  
Postbus 29739  
2502 LS Den Haag  
I [www.wijn.nl](http://www.wijn.nl)

**Productschap Wijn**

T (070) 370 83 47  
F (070) 370 84 08  
E [pw@wijn.nl](mailto:pw@wijn.nl)

**Wijninformatiecentrum**

T (070) 370 83 26  
F (070) 370 84 08  
E [wic@wijn.nl](mailto:wic@wijn.nl)

Uitgave: januari 2012



WIJNINFORMATIECENTRUM