

**CERTIFICAAT HYGIËNECODE 2014\* MET GMP**

HIERBIJ VERKLAART DE NEDERLANDSE AARDAPPEL ORGANISATIE DAT

**ABBINK AARDAPPELEN BV TE VRIEZENVEEN**

DE HYGIËNECODE ONGESCHILDE AARDAPPELEN, GOEDGEKEURD DOOR HET MINISTERIE VAN VOLKSGEZONDHEID, WELZIJN EN SPORT OP 8 AUGUSTUS 2004 HEEFT GETEKEND.

**BOVENGENOEMD BEDRIJF**

- LEEFT DE HYGIËNECODE NAAR INHOUD EN STREKKING NA EN WORDT DAAROP GECONTROLEERD;
- VOLDOET EVENEENS AAN DE GMP GELIJKWAARDIGHEIDSEISEN ZOALS DEZE DOOR DE NAO EN HET PRODUCTSCHAP DIER VOEDERS ZIJN VASTGESTELD EN WORDT DAAROP GECONTROLEERD.

“DE NEDERLANDSE AARDAPPEL ORGANISATIE EN HET PRODUCTSCHAP DIERVOERDERS SLUITEN ELKE AANSPRAKELIJKHEID UIT OP GROND VAN DE AFGIFTE VAN DIT CERTIFICAAT EN DE CONTROLE OP GENOEMDE HYGIËNECODE. TE DIEN AANZIEN VRIJWAART GENOEMD BEDRIJF DE NEDERLANDSE AARDAPPEL ORGANISATIE EN HET PRODUCTSCHAP DIERVOERDER JEGENS DERDEN.”

NEDERLANDSE AARDAPPEL ORGANISATIE



MR. R. VAN DIEPEN,  
DIRECTEUR



# Toelichting op het certificaat

## NAO Hygiëncode (klein)verpakkers van ongeschilde aardappelen

Deze code is opgesteld door de NAO. Hoewel deze code met de grootst mogelijke zorg is samengesteld, aanvaardt de NAO geen aansprakelijkheid voor de eventuele onjuiste of ontbrekende gegevens en de mogelijke gevolgen daarvan.

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vermenigvuldigd en of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze dan ook zonder voorafgaande toestemming van de uitgever of auteur (NAO, Van Stolkweg 31, 2585 JN Den Haag, T: 070-3589331, F: 070- 3544290, E: [nao@nao.nl](mailto:nao@nao.nl), I: [www.nao.nl](http://www.nao.nl)).

### Reikwijdte

Deze code is bedoeld voor (klein)verpakkers van ongeschilde aardappelen. Tevens geeft de hygiëne code inzicht in de voedselveiligheid van aardappelen die tijdens het proces van sorteren uitgeselecteerd worden. De bedrijven die voldoen aan de voorwaarden uit deze Hygiëncode mogen hun voeraardappelen afleveren aan afnemers die gecertificeerd zijn volgens de GMP regeling diervoedersector.

### HACCP Hygiëne-eisen

Om de voedselveiligheid in Nederland te waarborgen is in 1995 de Warenwetregeling Hygiëne van levensmiddelen (WHI) ingevoerd. In deze regeling staat dat ieder bedrijf dat eet- en drinkwaren bereidt, verwerkt, vervoert of behandelt, zelf de mogelijke gevaren voor de voedselveiligheid moet inventariseren die bij zijn productiewijze kunnen optreden. Voor ieder risico dat ontdekt wordt moet een maatregel komen waarmee het beheerst kan worden. Als dit allemaal op papier staat is er sprake van een systeem om de voedselveiligheid te waarborgen.

In praktijk heet dit een HACCP systeem (Hazard Analyses of Critical Control Points) (WHI, art.30). Vanaf 1 januari 1997 dient ook de (klein)verpakker van aardappelen volgens de hygiëne-eisen te werken.

### NAO Hygiëncode (klein)verpakkers ongeschilde aardappelen

De wet geeft organisaties de mogelijkheid een Hygiëncode samen te stellen. Uitgangspunt hierbij is dat de (klein)verpakker via de Hygiëncode aan de wettelijke eisen voldoet zonder dat eisen worden gesteld die de (klein)verpakker onnodig zouden hinderen in zijn onderneming. Na een positief advies van het regulier overleg warenwet heeft de Staatssecretaris van Volksgezondheid, Welzijn en Sport de hieronder omschreven NAO Hygiëncode (klein)verpakkers ongeschilde aardappelen goedgekeurd. De NAO Hygiëncode voldoet daarmee aan de eisen welke gesteld zijn aan een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem.

De in deze Hygiëncode omschreven procedures zijn een uitwerking van de wettelijke voorschriften die van toepassing zijn op de behandeling en het vervoer van levensmiddelen en voeders. Het zijn dus procedures en voorschriften die gericht zijn op de bescherming van de volksgezondheid. Wanneer niet aan die voorschriften wordt voldaan dan is er sprake van een overtreding van wettelijke voorschriften, namelijk de Warenwet Hygiëne van levensmiddelen waartegen door de Keuringsdienst van Waren strafrechtelijk, dan wel bestuursrechtelijk kan worden opgetreden. Wanneer overeenkomstig de in de Hygiëncode omschreven procedures wordt gehandeld dan wordt er in principe voldaan aan de wettelijke voorschriften. (WHI, art.31).

### Relatie wetgeving

De eisen in deze Hygiëncode vloeien - zoals eerder vermeld voort uit artikel 30 en 31 van de Warenwetregeling Hygiëne van levensmiddelen (WHI).

Een aantal specifieke eisen zijn echter letterlijk opgenomen in de warenwet. Deze eisen zijn opgenomen in de volgende regelingen en besluiten:

- Warenwetregeling Hygiëne van levensmiddelen (WHI);
- Warenwetregeling Etikettering van levensmiddelen (WEI).

Als een eis of hoofdstuk in deze Hygiëncode specifiek uit deze regelingen voortvloeit, is er een verwijzing naar het betreffende artikel uit het besluit of de regeling opgenomen.

### Consequentiencode

(klein)verpakkers kunnen deze code op hun bedrijf van toepassing doen zijn door te verklaren de voorschriften Hygiëncode (klein)verpakkers ongeschilde aardappelen naar inhoud en strekking na te leven.

- De tekst van de code dient ruim te worden geïnterpreteerd. In de code staat bijvoorbeeld dat bij het constateren van vreemde geur zo nu en dan een steekproef naar het residu chloorprofam moet worden gedaan. Mocht de (klein)verpakker echter een andere indicatie hebben dat de aardappelen zijn behandeld (mededeling teler enz.), dan dient de (klein)verpakker evenzeer steekproeven te doen;
- Een ander gevolg van het tekenen van de code is, dat de buitendienstmedewerkers van het HBAG viermaal per jaar tegen een vastgesteld tarief het bedrijf zullen controleren. Tevens zal de buitendienstmedewerker als hij daartoe aanleiding ziet op kosten van het bedrijf de aardappelen laten onderzoeken op chloorprofam. Ook zal incidenteel een onderzoek naar het TBZ-gehalte of een rassenonderzoek worden gedaan;
- De controle op de hygiëne wordt namens de overheid verricht door de Keuringdienst van Waren. Controleurs van de Keuringsdienst controleren de bedrijfsvoering en nemen indien nodig monsters van producten mee, die onderzocht worden op microbiologische en chemische parameters;
- Door de code te tekenen en na te leven kan de (klein)verpakker zijn klanten mededelen te voldoen aan de HACCP en GMP. Daartoe heeft de NAO aan alle deelnemers een verklaring verstrekt. De namen van bedrijven die de code hebben getekend worden aan de AID en PDV medegedeeld. Alhoewel de AID geen garanties afgeeft is duidelijk dat zij geen controle prioriteit legt bij bedrijven die de code hebben getekend.

Het tekenen is een vrijwillige aangelegenheid, (klein)verpakkers die zich niet bij deze code aansluiten zullen desalniettemin met ingang van 1 januari 1997 aan de bepalingen van de Warenwetregeling moeten voldoen.

*Den Haag, 14 juli 2008*

*Nederlandse Aardappel Organisatie*