



## Verificatielijst Aanvraag nieuwe erkenning

Versie 1.0

Vraag	Toelichting
Welke erkenning(en) heeft dit bedrijf aangevraagd?	Deze inspectielijst alleen invullen indien een bedrijf een nieuwe erkenning heeft aangevraagd. Dus alleen invullen bij erkenningverlening en niet voor erkenningonderhoud. Een erkenning(en) kan pas worden verleend indien het bedrijf aan alle eisen van de aangevraagde erkenning(en) voldoet.
Kunnen alle werkzaamheden in de bedrijfsruimten goed worden uitgevoerd?	Ver. (EG) 852/2004. De indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van de ruimtes voor levensmiddelen moeten zodanig zijn dat:  a) onderhoud, reiniging en/of ontsmetting op een adequate wijze kunnen worden uitgevoerd, verontreiniging door de lucht zoveel mogelijk wordt voorkomen en voldoende werkruimte beschikbaar is om alle bewerkingen op bevredigende wijze te kunnen uitvoeren. (Bijlage II, Hoofdstuk I, punt 2a).  b) de ophoping van vuil, het contact met toxische materialen, het terechtkomen van deeltjes in levensmiddelen en de vorming van condens of ongewenste schimmel op oppervlakten worden voorkomen. (Bijlage II, Hoofdstuk I, punt 2b).  c) goede hygiënische praktijken mogelijk zijn, onder andere door bescherming tegen verontreiniging, en met name bestrijding van schadelijke organismen. (Bijlage II, Hoofdstuk I, punt 2c).  d) voorzover dit nodig is passende hanteringsomstandigheden en voldoende opslagruimte aanwezig zijn met een zodanige temperatuurregeling dat de levensmiddelen op de vereiste temperatuur kunnen worden gehouden, en met de nodige voorzieningen om de temperatuur te bewaken en zonodig te registreren. (Bijlage II, Hoofdstuk I, punt 2d).
Voldoet de toiletvoorziening aan de	Er zijn een voldoende aantal toiletten met spoeling

eisen?	aanwezig, die zijn aangesloten op een adequaat afvoersysteem. Toiletruimten komen niet rechtstreeks uit in ruimten waar voedsel wordt gehanteerd. Bijlage II, Hoofdstuk I, punt 3, Ver. (EG) Nr. 852/2004.
Zijn er voldoende wasbakken voor het reinigen van de handen?	Er zijn een voldoende aantal goed geplaatste en gemarkeerde wasbakken voor het reinigen van de handen aanwezig. De wasbakken voor het reinigen van de handen zijn voorzien van warm en koud stromend water en van middelen voor het reinigen en hygiënisch drogen van de handen. Voor zover dat nodig is zijn de voorzieningen voor het wassen van de levensmiddelen gescheiden van de wasbakken voor het reinigen van de handen. Bijlage II, Hoofdstuk I, punt 4, Ver. (EG) Nr. 852/2004.
Voldoet de ventilatievoorziening aan de eisen?	Er zijn voldoende en aangepaste mechanische, dan wel natuurlijke ventilatievoorzieningen aanwezig. Door mechanische ventilatie veroorzaakte luchtstromen van besmette naar schone ruimten worden vermeden. De ventilatiesystemen zijn zodanig geconstrueerd dat filters en andere onderdelen die regelmatig schoongemaakt of vervangen moeten worden, gemakkelijk toegankelijk zijn. Bijlage II, Hoofdstuk I, punt 5, Ver. (EG) Nr. 852/2004.
Voldoet de ventilatie van de sanitaire installaties aan de eisen?	Alle sanitaire installaties zijn voorzien van adequate natuurlijke of mechanische ventilatie. Bijlage II, Hoofdstuk I, punt 6, Ver. (EG) Nr. 852/2004.
Is er voldoende verlichting?	Er is voldoende verlichting, door daglicht of kunstlicht. Bijlage II, Hoofdstuk I, punt 7, Ver. (EG) Nr. 852/2004.
Zijn de afvoervoorzieningen geschikt voor het doel?	De afvoervoorzieningen zijn geschikt voor het beoogde doel. Zij zijn zo ontworpen en geconstrueerd dat elk risico van verontreiniging wordt voorkomen. Wanneer afvoerkanalen geheel of gedeeltelijk open zijn, zijn zij zo ontworpen dat het afval niet van een verontreinigde zone naar een schone zone kan stromen, met name niet naar een zone waar wordt omgegaan met levensmiddelen die een aanzienlijk risico kunnen inhouden voor de consument. Bijlage II, Hoofdstuk I, punt 8, Ver. (EG) Nr. 852/2004.
Is er een adequate omkleedvoorziening aanwezig?	Indien nodig moet worden gezorgd voor de adequate voorzieningen waar het personeel zich kan omkleden. Bijlage II, Hoofdstuk I, punt 9, Ver. (EG) Nr. 852/2004.
Worden R&O middelen gescheiden van levensmiddelen opgeslagen?	Reinigings- en ontsmettingsmiddelen mogen niet worden opgeslagen in een ruimte waar levensmiddelen worden gehanteerd. Ver. (EG) 852/2004, Bijlage II, Hfd. I onder 10.
Voldoen de vloeroppervlakken aan de eisen?	Vloeroppervlakken zijn goed onderhouden, kunnen gemakkelijk worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal

	gebruikt wordt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen. Waar passend maken vloeren een goede afvoer via het vloeroppervlak mogelijk. Ver (EG) 852/2004 bijlage II, Hoofdstuk II, punt 1a.
Voldoen de muuroppervlakken aan de eisen?	Muuroppervlakken zijn goed onderhouden, kunnen gemakkelijk worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal wordt gebruikt en dat een glad oppervlak tot op een aan de werkzaamheden aangepaste hoogte vereist is, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen. Ver (EG) 852/2004 bijlage II, Hoofdstuk II, punt 1b.
Voldoen de plafonds aan de eisen?	Plafonds (of waar plafonds ontbreken, de binnenkant van het dak) en voorzieningen aan het plafond zijn zo ontworpen en uitgevoerd dat zich geen vuil kan ophopen en dat condens, ongewenste schimmelvorming en het loskomen van deeltjes worden beperkt. Ver (EG) 852/2004 bijlage II, Hoofdstuk II, punt 1c.
Voldoen de ramen en andere openingen aan de eisen?	Ramen en andere openingen zijn zo geconstrueerd dat zich geen vuil kan ophopen. Die welke toegang kunnen geven tot de buitenlucht zijn voorzien van horren die gemakkelijk kunnen worden verwijderd om te worden schoongemaakt. Indien open ramen zouden leiden tot verontreiniging, blijven die ramen tijdens de productie gesloten en vergrendeld. Ver (EG) 852/2004 bijlage II, Hoofdstuk II, punt 1d.
Voldoen de deuren aan de eisen?	Ramen en andere openingen zijn zo geconstrueerd dat zich geen vuil kan ophopen. Die welke toegang kunnen geven tot de buitenlucht zijn voorzien van horren die gemakkelijk kunnen worden verwijderd om te worden schoongemaakt. Indien open ramen zouden leiden tot verontreiniging, blijven die ramen tijdens de productie gesloten en vergrendeld. Ver (EG) 852/2004 bijlage II, Hoofdstuk II, punt 1d.
Voldoen oppervlakken incl. van apparatuur aan de eisen?	Oppervlakken (met inbegrip van oppervlakken van apparatuur) in zones waar levensmiddelen worden gehanteerd en vooral oppervlakken die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn goed onderhouden, kunnen gemakkelijk worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat glad, afwasbaar, corrosiebestendig en niet-toxisch materiaal wordt gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere

	gebruikte materialen voldoen. Ver (EG) 852/2004 bijlage II, Hoofdstuk II, punt 1f.
Voldoen de voorzieningen voor het schoonmaken, ontsmetten en opslag van gereedschap en apparatuur?	Indien nodig zijn er adequate voorzieningen voor het schoonmaken, ontsmetten en opslaan van gereedschap en apparatuur. Deze voorzieningen zijn vervaardigd van roestvrij materiaal, zijn gemakkelijk schoon te maken en hebben een voldoende toevoer van warm en koud water. Ver. (EG) 852/2004 bijlage II, Hoofdstuk II, punt 2.
Zijn de vervoermiddelen en of recipiënten schoon en goed onderhouden?	Vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het vervoer van levensmiddelen, moeten schoon zijn en goed worden onderhouden om de levensmiddelen tegen verontreiniging te beschermen en moeten, indien nodig, zo zijn ontworpen en geconstrueerd dat zij goed kunnen worden schoongemaakt en/of ontsmet. Ver. (EG) 852/2004, Bijlage II, Hfd. IV. onder 1 (De eisen in dit hoofdstuk hebben zowel betrekking op intern als extern vervoer.)
Kunnen de vervoermiddelen de levensmiddelen op de vereiste temperatuur houden en bewaken?	Indien nodig moeten vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het vervoer van levensmiddelen, die levensmiddelen op de vereiste temperatuur kunnen houden en de mogelijkheid bieden om die temperatuur te bewaken. Ver. (EG) 852/2004, Bijlage II, Hfd. IV. onder 7.
Worden alle materialen die met voedsel in aanraking komen afdoende schoongemaakt en ontsmet?	Alle artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking komen moeten afdoende worden schoongemaakt en zo nodig ontsmet. Het schoonmaken en ontsmetten moeten zo frequent plaatsvinden dat elk gevaar van verontreiniging wordt vermeden. Ver (EG) 852/2004 bijlage II, Hoofdstuk V, onder a.
Is de apparatuur, indien nodig, voorzien van passende controlemiddelen?	De apparatuur moet indien nodig voorzien zijn van passende controlemiddelen om ervoor te zorgen dat de doelstellingen van deze verordening bereikt worden. Ver (EG) 852/2004 bijlage II, Hoofdstuk V, onder 2.
Wordt ophoping van vuil en vorming van condens en schimmel voorkomen?	De indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van ruimtes voor levensmiddelen moeten zodanig zijn dat de ophoping van vuil, het contact met toxische materialen, het terechtkomen van deeltjes in levensmiddelen en de vorming van condens of ongewenste schimmel op oppervlakten worden voorkomen. Ver. (EG) 852/2004 bijlage II, Hoofdstuk I, punt 2b.
Wordt al het afval gedeponeed in geschikte afvalcontainers?	Levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afvalstoffen worden in afsluitbare containers gedeponeed, tenzij de exploitant van het levensmiddelenbedrijf ten genoegen van de bevoegde autoriteit kan aantonen dat andere soorten containers of

	andere afvoersystemen voldoen. De containers zijn van een adequate constructie, worden goed onderhouden en zijn gemakkelijk te reinigen en, indien nodig, te ontsmetten. Bijlage II, Hoofdstuk VI, punt 2, Ver. (EG) Nr. 852/2004.
Wordt het afval hygienisch afgevoerd?	Al het afval wordt hygiënisch en op een milieuvriendelijke wijze afgevoerd overeenkomstig de communautaire regelgeving terzake en is, rechtstreeks noch onrechtstreeks, geen bron van verontreiniging. Bijlage II, Hoofdstuk VI, punt 4, Ver. (EG) Nr. 852/2004.
Zijn voldoende drinkwaterpunten aanwezig?	Drinkwater is in voldoende hoeveelheden voorhanden en wordt gebruikt wanneer moet worden gewaarborgd dat de levensmiddelen niet worden verontreinigd. Bijlage II, Hoofdstuk VII, punt 1a, Ver. (EG) Nr. 852/2004.
Voldoet de watervoorziening aan de gestelde eisen?	<p>1. a) Drinkwater moet in voldoende hoeveelheden voor handen zijn en worden gebruikt wanneer moet worden gewaarborgd dat de levensmiddelen niet worden verontreinigd.</p> <p>2. Wanneer niet-drinkbaar water wordt gebruikt voor bijvoorbeeld brandbestrijding, stoomopwekking, koeling of andere soortgelijke toepassingen, moet het worden getransporteerd via aparte leidingen die gemakkelijk kunnen worden geïdentificeerd. De leidingen voor niet-drinkbaar water mogen niet verbonden zijn met de drinkwaterleidingen en water uit die leidingen mag niet in het drinkwatersysteem terecht kunnen komen.</p> <p>3. Gerecycleerd water dat wordt gebruikt bij de verwerking of als ingrediënt, mag geen enkel risico van verontreiniging inhouden. Het moet voldoen aan dezelfde normen als drinkwater, tenzij de bevoegde autoriteiten hebben geconstateerd dat de kwaliteit van het water geen nadelige gevolgen kan hebben voor de deugdelijkheid van het levensmiddel als eindproduct. Ver (EG) 852/2004 bijlage II, Hoofdstuk VII, punt 1a. Zie ook het voorschrift: Waterkwaliteit van drinkwater in levensmiddelenbedrijven (documentcode SIG01-WV020). Dit voorschrift is op het intranet te vinden via de NVWA Algemene Procedures en Voorschriften en vervolgens zoeken via de documentcode.</p>
Kan niet-drinkbaar water voor b.v. brandbestrijding in het drinkwatersysteem komen?	Wanneer niet-drinkbaar water wordt gebruikt voor bijvoorbeeld brandbestrijding, stoomopwekking, koeling of andere soortgelijke toepassingen, wordt het getransporteerd via aparte leidingen die gemakkelijk kunnen worden geïdentificeerd. De leidingen voor niet-drinkbaar water zijn niet verbonden met de drinkwaterleidingen en water uit die leidingen kan niet in het drinkwatersysteem terecht komen. Bijlage II, Hoofdstuk VII, punt 2, Ver. (EG) Nr. 852/2004.
Voldoet gerecycleerd water aan de	Gerecycleerd water dat wordt gebruikt bij de verwerking

eisen?	<p>of als ingrediënt, houdt geen enkel risico van verontreiniging in. Het voldoet aan dezelfde normen als drinkwater, tenzij de bevoegde autoriteiten hebben geconstateerd dat de kwaliteit van het water geen nadelige gevolgen kan hebben voor de deugdelijkheid van het levensmiddel als eindproduct.</p> <p>Bijlage II, Hoofdstuk VII, punt 3, Ver. (EG) Nr. 852/2004.</p>
Worden grondstoffen en ingrediënten bewaard in adequate omstandigheden?	<p>Grondstoffen en alle ingrediënten die in het bedrijf zijn opgeslagen, worden bewaard in adequate omstandigheden die erop gericht zijn bederf te voorkomen en verontreiniging tegen te gaan.</p> <p>Bijlage II, Hoofdstuk IX, punt 2, Ver. (EG) Nr. 852/2004.</p>
Zijn gevaarlijke/oneetbare substanties op de juiste wijze geëtiketteerd en opgeslagen?	<p>Bijlage II, Hoofdstuk IX, punt 8.</p> <p>Gevaarlijke en/of oneetbare substanties, met inbegrip van diervoeders, worden op een adequate wijze geëtiketteerd en opgeslagen in aparte en veilige containers.</p> <p>Bijlage II, Hoofdstuk IX, punt 8, Ver. (EG) Nr. 852/2004.</p>
Worden schadelijke organismen voorkomen en of bestreden?	<p>Er zijn adequate maatregelen getroffen om schadelijke organismen te bestrijden. Er zijn ook adequate maatregelen getroffen om te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen (of, indien de bevoegde autoriteiten zulks in speciale gevallen toestaan, om te voorkomen dat huisdieren die daar wel komen verontreiniging van de levensmiddelen veroorzaken).</p> <p>Bijlage II, Hoofdstuk IX, punt 4, Ver. (EG) Nr. 852/2004.</p>
Voldoet de temperatuurbeheersing?	<p>Grondstoffen, ingrediënten, halfabrikaten en eindproducten die een voedingsbodem kunnen vormen voor pathogene micro-organismen of voor toxines, worden niet bewaard bij temperaturen die risico's inhouden voor de gezondheid. De koudeketen wordt niet verbroken. Gedurende korte tijd mag evenwel van temperatuurbeheersing worden afgezien wanneer dit nodig is in verband met de hantering bij de bereiding, het vervoer, de opslag, de uitstalling en de levering van levensmiddelen, voorzover dat geen risico's inhoudt voor de gezondheid.</p> <p>Bijlage II, Hoofdstuk IX, punt 5, Ver. (EG) Nr. 852/2004.</p>
Worden de levensmiddelen zo snel mogelijk gekoeld?	<p>Wanneer levensmiddelen koel moeten worden bewaard of opgediend, worden zij zo snel mogelijk na de warmtebehandeling, dan wel na de laatste fase van de bereiding wanneer geen warmtebehandeling wordt toegepast, gekoeld tot een temperatuur die geen risico's voor de gezondheid oplevert.</p> <p>Bijlage II, Hoofdstuk IX, punt 6, Ver. (EG) Nr. 852/2004.</p>
Wordt bij het ontdooien van	Levensmiddelen worden zo ontdooid dat het gevaar

<p>levensmiddelen gezondheidsrisico's voorkomen?</p>	<p>voor de groei van pathogene micro-organismen of de vorming van toxines in de levensmiddelen zo gering mogelijk is. Het ontdooien van de levensmiddelen vindt plaats bij een temperatuur die geen risico's inhoudt voor de gezondheid. Indien de tijdens het ontdooien uitlekkende vloeistoffen een gezondheidsrisico kunnen inhouden, worden zij op een adequate wijze afgevoerd. Na het ontdooien worden de levensmiddelen zo behandeld dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen en de vorming van toxines zoveel mogelijk worden uitgesloten. Bijlage II, Hoofdstuk IX, punt 7, Ver. (EG) Nr. 852/2004.</p>
<p>Voldoet de opslag van onmiddellijke verpakkingen?</p>	<p>De onmiddellijke verpakkingen moeten op zodanige wijze worden opgeslagen dat zij niet kunnen worden verontreinigd.  De verrichtingen van onmiddellijke verpakking en verpakking moeten zo geschieden dat verontreiniging van producten wordt voorkomen. Indien nodig, en vooral wanneer het gaat om blikken en glazen recipiënten, moet ervoor worden gezorgd dat het recipiënt intact en schoon is. Ver. (EG) 852/2004, bijlage II, hoofdstuk X.</p>
<p>Voldoet het verpakkingsmateriaal aan de eisen?</p>	<p>Het materiaal waaruit de onmiddellijke verpakking en de verpakking bestaan, is geen bron van verontreiniging. Bijlage II, Hoofdstuk X, punt 1, Ver. (EG) Nr. 852/2004.</p>
<p>Kunnen verpakkingen die worden hergebruikt gemakkelijk worden gereinigd en ontsmet?</p>	<p>De onmiddellijke verpakkingen worden op een zodanige wijze opgeslagen dat zij niet kunnen worden verontreinigd. Bijlage II, Hoofdstuk X, punt 2, Ver. (EG) Nr. 852/2004.</p>
<p>Kan de onmiddellijke verpakking en verpakking een bron zijn voor verontreiniging?</p>	<p>Onmiddellijke verpakkingen en verpakkingen die opnieuw worden gebruikt voor levensmiddelen, kunnen makkelijk worden gereinigd en indien nodig makkelijk worden ontsmet. Bijlage II, Hoofdstuk X, punt 4, Ver. (EG) Nr. 852/2004.</p>
<p>Voldoet de persoonlijke hygiëne aan de eisen?</p>	<p>Een ieder die werkzaam is in een ruimte waar producten worden gehanteerd, neemt een zeer goede persoonlijke hygiëne in acht en draagt passende, schone en, voorzover dat nodig is, beschermende kleding. Bijlage II, Hoofdstuk VIII, punt 1, Ver. (EG) Nr. 852/2004.</p>
<p>Is al het productiepersoneel vrij van ziektes die via voedsel overdraagbaar zijn?</p>	<p>Personen die lijden aan of drager zijn van een ziekte die via voedsel kan worden overgedragen, of die bijvoorbeeld geïnfecteerde wonden, huidinfecties, huidaandoeningen of diarree hebben, hanteren geen levensmiddelen of, in welke hoedanigheid ook, betreden geen ruimten waar levensmiddelen worden gehanteerd, indien er kans bestaat op rechtstreekse of onrechtstreekse verontreiniging. Wanneer dergelijke</p>

	<p>personen in een levensmiddelenbedrijf werken, maken zij hun ziekte of de symptomen en indien mogelijk de oorzaken ervan onmiddellijk kenbaar aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf. Bijlage II, Hoofdstuk VIII, punt 2, Ver. (EG) Nr. 852/2004.</p>
<p>Worden procedures om ontvangen en geleverde producten te identificeren toegepast?</p>	<p>Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten, overeenkomstig artikel 18 van Verordening (EG) nr. 178/2002, beschikken over systemen en procedures om de exploitanten van levensmiddelenbedrijven van wie zij producten van dierlijke oorsprong hebben ontvangen of aan wie zij dergelijke producten hebben geleverd, te identificeren.</p>