

Procedure evaluatie hygiënecodes

Alle hygiënecodes van vóór 1 januari 2013 moeten worden geëvalueerd en herzien. Het ROW-secretariaat adviseert codehouders een voorgenomen herziening van een hygiënecode te melden aan de NVWA. Meld ook zo spoedig mogelijk aan het ROW-secretariaat wanneer u verwacht de herziene code in het ROW/DHL te kunnen bespreken.

Stap 1: Evaluatie hygiënecode.

Vooraf inventariseert en evalueert de codehouder de ervaringen van de bedrijven die de code gebruikt hebben. Deze evaluatie vormt de basis voor de herziening van de code. Eventueel wordt aan de NVWA feedback gevraagd ten aanzien van de huidige goedgekeurde hygiënecode.

Stap 2: Herziening hygiënecode.

Een hygiënecode moet invulling geven aan artikel 3, 4 en 5 en Bijlage I (alleen voor codes die onder het ministerie van LNV vallen) en II (of onderdelen daarvan) van verordening (EG) 852/2004 en (voor producten van dierlijke oorsprong) aan Verordening (EG) 853/2004. Per onderdeel of in een bijlage moet worden aangegeven welke onderdelen van de code invulling geven aan de betreffende artikelen uit Verordening (EG) 852/2004/ (EG) 853/2004. De NVWA adviseert codehouders vooral kritisch en aandachtig naar de gevaren- en risicoanalyse te kijken. Deze analyse is de basis van de hygiënecode en er gelden een aantal nieuwe criteria voor. Gebruik bij de herziening het document 'Evaluatie hygiënecodes ronde 2015'. Hierin staat beschreven hoe de code opgebouwd moet worden. Er worden enkele aanpassingen op de criteria die in 2007/2008 toegepast werden uiteengezet. Ook staan er enkele tekstdelen die in de code opgenomen moeten worden. Het bestand bevat tot slot nog enkele bijlagen met extra informatie, onder andere over aanvullende eisen die sinds 1 juli 2012 gesteld worden aan de hygiënecodes voor industriële bedrijven met betrekking tot de voedselveiligheid.

Stap 3: Controle door NVWA.

De codehouder levert de conceptversie en de onderbouwende informatie m.b.t. de gevaren- en risicoanalyse inclusief de processtroomschema's van de hygiënecode digitaal (als Word- of Excelbestand) aan via hygiënecode@nvwa.nl.

Stap 4: Bespreking ROW/DHL.

Als de NVWA akkoord is met de inhoud van de code, stuurt de codehouder de code toe aan het ROW-secretariaat (_dienstpostbusROW@minvws.nl). Het ROW-secretariaat organiseert een vergadering van het ROW/DHL (Deskundigenoverleg Hygiëne Levensmiddelen) waar de code besproken wordt.

Stap 5: Laatste aanpassingen en indienen van de code.

Na de bespreking in het ROW/DHL kunnen laatste wijzigingen worden doorgevoerd. De NVWA bekijkt de code nog een laatste keer en geeft haar goedkeuring door aan het ministerie van VWS. Het definitieve document wordt vervolgens ter goedkeuring voorgelegd aan de minister. Deze goedkeuring wordt gepubliceerd in de Staatscourant. De minister van LNV is verantwoordelijk voor de goedkeuring van hygiënecodes die zijn gericht op de primaire productie; de minister voor Medische Zorg voor de codes die zijn gericht op vervolgfases en de levensmiddelenketen. Bij gecombineerde codes moet duidelijk vermeld worden welk onderwerp voor welke minister bedoeld is. Geef bij het indienen van de definitieve versie ook aan dat de oude code ingetrokken kan worden en geef de ingangsdatum voor de nieuwe code aan. Als er geen ingangsdatum wordt opgegeven, geldt de datum van publicatie in de Staatscourant als ingangsdatum. De verkoopprijs van een hygiënecode mag ten hoogste de kostprijs zijn. De codehouder stelt een digitale versie van de definitieve, door de minister goedgekeurde code ter beschikking aan de NVWA.

Handige documenten:

- [Evaluatie hygiënecodes ronde 2015](#) (dit document is in revisie, wordt z.s.m. vervangen)
- [Verordening \(EG\) 852/2004](#)
- [Verordening \(EG\) 853/2004](#)
- [Opstellen en aanpassen hygiënecodes](#)
- [Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Viruses in Food \(CAC/GL 79 – 2012\)](#)
- [Guidance document on the implementation of procedures based on the HACCP principles, and on the facilitation of the implementation of the HACCP principles in certain food businesses](#)
- [Leidraad voor systemen voor het beheer van de voedselveiligheid voor kleine detailhandelaars in de voedingssector \(SFR-FSMS\): het toepassen van de vaststelling, indeling en beheersing van gevaren in slagerijen, kruidenierszaken, bakkerijen, vishandels en ijszaken](#)

Publicatie van het Regulier Overleg Warenwet

