
671

Beschikking van de Minister van Justitie van 4 oktober 2010 tot plaatsing in het Staatsblad van de tekst van het Besluit productie en uitvoer producten op basis van melk BES, zoals gewijzigd bij het Aanpassingsbesluit openbare lichamen Bonaire, Sint Eustatius en Saba

De Minister van Justitie,

Gelet op artikel 24, eerste lid, van de Invoeringswet openbare lichamen Bonaire, Sint Eustatius en Saba;

Besluit:

de tekst van het Besluit productie en uitvoer producten op basis van melk BES, zoals gewijzigd bij het Aanpassingsbesluit openbare lichamen Bonaire, Sint Eustatius en Saba in het Staatsblad te plaatsen als bijlage bij deze beschikking.

's-Gravenhage, 4 oktober 2010

De Minister van Justitie,
E. M. H. Hirsch Ballin

Uitgegeven de *zevende* oktober 2010

De Minister van Justitie,
E. M. H. Hirsch Ballin

TEKST VAN HET BESLUIT PRODUCTIE EN UITVOER PRODUCTEN OP BASIS VAN MELK BES, ZOALS GEWIJZIGD BIJ HET AANPASSINGSBESLUIT OPENBARE LICHAMEN BONAIRE, SINT EUSTATIUS EN SABA

§ 1 Algemene voorschriften

Artikel 1

In dit besluit wordt verstaan onder:

a. *rauwe melk*: melk die is afgescheiden door de melkklier van een of meer koeien, oien, geiten of buffelkoeien, en die niet is verwarmd tot boven 40 °C en die evenmin een behandeling met een gelijkwaardig effect heeft ondergaan;

b. *warmtebehandelde melk*: melk die is verkregen door rauwe melk een warmtebehandeling te laten ondergaan van boven 40 °C of met een gelijkwaardig effect;

c. *producten op basis van melk*: zuivelproducten, dat wil zeggen producten die uitsluitend zijn verkregen uit melk, met dien verstande dat stoffen die voor de bereiding ervan noodzakelijk zijn, mogen worden toegevoegd, mits deze stoffen niet worden gebruikt voor de volledige of gedeeltelijke vervanging van één van de bestanddelen van de melk, en producten die zijn samengesteld uit melk, dat wil zeggen producten waarvan geen enkel element in de plaats komt van een melkbestanddeel of bedoeld is om daarvoor in de plaats te komen en waarvan de melk of een zuivelproduct een essentieel bestanddeel is, hetzij door de hoeveelheid, hetzij omdat het effect kenmerkend is voor deze producten;

d. *warmtebehandeling*: elke behandeling door verhitting die, onmiddellijk na de toepassing ervan, een negatieve reactie bij de fosfatasetest tot gevolg heeft;

e. *pasteurisatie*: verhitting van, in bijlage B, hoofdstuk I, bedoelde melk verkregen uit melkpoeder, gedurende ten minste 15 seconden op een temperatuur van minimaal 71,7 °C, zodat de melk na deze behandeling negatief reageert op de fosfatasetest en positief reageert op de peroxydasetest;

f. *melkverwerkingsinrichting*: een inrichting waar producten op basis van melk worden behandeld, verwerkt en verpakt;

g. *bevoegde autoriteit*: de Inspectie voor de Volksgezondheid BES, zijnde de autoriteit van de openbare lichamen Bonaire, Sint Eustatius en Saba die belast is met het toezicht op de uitvoering van de gezondheids- en de veterinaire controles;

h. *onmiddellijke verpakking*: het beschermen van de in artikel 2, eerste lid, bedoelde producten door middel van een eerste omhulsel of een eerste bergingsmiddel dat rechtstreeks in contact komt met het betrokken product, alsmede het eerste omhulsel of het eerste bergingsmiddel zelf;

i. *eindverpakking*: het plaatsen van een of meer in artikel 2, eerste lid, bedoelde producten die al dan niet van een onmiddellijke verpakking zijn voorzien, in een bergingsmiddel, alsmede het bergingsmiddel zelf;

j. *derde landen*: die landen welke niet toebehoren tot het grondgebied van de openbare lichamen Bonaire, Sint Eustatius en Saba;

l. *Europese Commissie*: de commissie, bedoeld in artikel 7, eerste lid, en de artikelen 211 tot en met 219 van het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap (PbEG 1997 C 340).

Artikel 1a

Dit besluit berust op artikel 3, eerste lid, onderdeel j, van de Warenwet BES.

Artikel 2

1. Het is verboden naar het douanegebied van de Europese Gemeenschap uit te voeren: rauwe melk, warmtebehandelde melk en producten op basis van melk, met toepassing van de regels inzake producten van oorsprong, bedoeld in bijlage III bij het Besluit 2001/822/EG van de Raad van 27 november 2001 betreffende de associatie van de LGO met de Europese Economische Gemeenschap (PbEG L 314).

2. Van het verbod kan door Onze Minister ontheffing verleend worden voor producten op basis van melk.

3. Bij verzoeken om een ontheffing worden overlegd:

a. een verklaring van de bevoegde autoriteit dat de producten op basis van melk worden vervaardigd in een door deze erkende en geïnspecteerde melkverwerkingsinrichting;

b. een verklaring van de Directie Economische Zaken dat de producten op basis van melk voldoen aan de vereisten gesteld aan producten van oorsprong als opgenomen in bijlage III bij het Besluit 2001/822/EG van de Raad van 27 november 2001 betreffende de associatie van de LGO met de Europese Economische Gemeenschap;

c. een verklaring van de Europese Commissie dat het bedrijf is geplaatst op de derde landenlijst voor melk en melkproducten van de Europese Commissie.

4. Een ontheffing wordt ingetrokken indien gehandeld wordt in strijd met voorschriften bij of krachtens de Warenwet BES gegeven.

§ 2 Voorschriften voor de productie van producten op basis van melk, bestemd voor uitvoer naar het douanegebied van de Europese Gemeenschap.

Artikel 3

1. Het gebruik van inheemse, in de openbare lichamen Bonaire, Sint Eustatius en Saba geproduceerde, rauwe melk, warmtebehandelde melk en producten op basis van melk, hetzij vloeibaar of bevroren, alsmede het gebruik van uit derde landen ingevoerde rauwe melk en warmtebehandelde melk, hetzij vloeibare of bevroren melk, is niet toegestaan voor de productie van producten op basis van melk bestemd voor de export naar het douanegebied van de Europese Gemeenschap.

2. Voor de productie van producten op basis van melk mogen uitsluitend worden gebruikt producten op basis van melk, die afkomstig zijn uit de landen behorende tot de Europese Gemeenschap dan wel uit landen die geplaatst zijn op de lijst, bedoeld in artikel 23, tweede lid, onderdeel a, van richtlijn 92/46/EEG van de Europese Raad van 16 juni 1992, mits deze producten op basis van melk afkomstig zijn vanuit in die landen door de Europese Gemeenschap geïnspecteerde inrichtingen en vergezeld gaan van een gezondheidscertificaat welke tenminste gelijkwaardige garanties biedt als de in bijlage D opgenomen gezondheidscertificaten.

3. Producten op basis van melk:

a. worden toebereid in een melkverwerkingsinrichting die voldoet aan de normen en voorschriften van bijlage A, hoofdstukken I, II, III en IV, en die wordt gecontroleerd overeenkomstig artikel 4, lid 2, en artikel 6;

b. voldoen aan de in bijlage B, hoofdstuk II, vastgestelde normen;

c. worden voorzien van een onmiddellijke en een eindverpakking overeenkomstig bijlage B, hoofdstuk III, en, indien het gaat om vloeibare producten die bestemd zijn voor verkoop aan de eindverbruiker, overeenkomstig punt 3 van dat hoofdstuk;

d. worden opgeslagen en vervoerd overeenkomstig bijlage B, hoofdstuk IV;

e. worden gecontroleerd overeenkomstig artikel 6 en bijlage B,

hoofdstuk V;

f. bevatten uitsluitend voor menselijke consumptie geschikte stoffen;
g. hebben tijdens het bereidingsproces een warmtebehandeling ondergaan, of worden bereid uit producten die een warmtebehandeling hebben ondergaan, of worden onderworpen aan voldoende strenge hygiënevoorschriften om te voldoen aan de hygiënecriteria die voor elk eindproduct worden gewaarborgd.

4. Producten op basis van melk mogen niet worden onderworpen aan ioniserende straling.

Artikel 4

1. De bevoegde autoriteit stelt de lijst op van erkende melkverwerkingsinrichtingen. Elke inrichting krijgt een erkenningsnummer.

2. De bevoegde autoriteit erkent de desbetreffende inrichtingen slechts indien zij zich ervan vergewist heeft dat deze aan de eisen van dit besluit voldoen.

3. Wanneer de exploitant of de beheerder van de inrichting een geconstateerde inbreuk niet binnen de door de bevoegde autoriteit vastgestelde termijn verhelpt, trekt deze autoriteit de erkenning in.

4. De bevoegde autoriteit dient zich met name te voegen naar de conclusies van een eventuele controle overeenkomstig artikel 6.

5. Wanneer een erkenning wordt opgeschort of ingetrokken, wordt dit medegedeeld aan de Europese Commissie.

6. De inrichtingen worden door de bevoegde autoriteit geïnspecteerd en gecontroleerd overeenkomstig bijlage B, hoofdstuk V.

7. De inrichting staat onder permanente controle van de bevoegde autoriteit, met dien verstande dat de noodzaak van een permanente of periodieke aanwezigheid van de bevoegde autoriteit in een bepaalde inrichting afhangt van de grootte daarvan, het soort product dat wordt vervaardigd, het risicobeoordelingsstelsel en de overeenkomstig artikel 6, eerste lid, aanhef, onderdelen e en f, geboden garanties.

8. De bevoegde autoriteit analyseert regelmatig de resultaten van de in artikel 6, eerste lid, bedoelde controles. Zij kan op grond van deze analyses aanvullend onderzoek laten verrichten in alle productiestadia of op de producten.

9. De aard en de frequentie van de controles, alsmede de bemonsteringsmethoden en de methoden voor microbiologisch onderzoek worden vastgesteld door de bevoegde autoriteit.

10. Het resultaat van de analyses wordt neergelegd in een verslag waarvan de conclusies of aanbevelingen ter kennis worden gebracht van de exploitant of de beheerder van de inrichting, die er zorg voor draagt dat de vastgestelde gebreken worden verholpen ter verbetering van de hygiëne.

Artikel 5

De thans in bedrijf zijnde inrichtingen die voornemens hebben te exporteren naar de Europese Gemeenschap dienen bij de bevoegde autoriteit een verzoek in om op basis van artikel 4 te worden erkend.

Artikel 6

1. De bevoegde autoriteit ziet erop toe dat de exploitant of de beheerder van de melkverwerkingsinrichting alle nodige maatregelen treft om ervoor te zorgen dat de relevante voorschriften van dit besluit in alle stadia van de productie worden nageleefd. Daartoe dient de exploitant of de beheerder van de inrichting zelf constant controles uit te oefenen die gebaseerd zijn op de volgende gebieden:

a. identificatie van de kritieke punten in de inrichting aan de hand van

de gebruikte procédés;

b. toezicht en controle op deze kritieke punten volgens adequate methoden;

c. monsterneming voor analyse in een door de bevoegde autoriteit erkend laboratorium met het oog op de controle van de reinigings- en ontsmettingsmethoden en om na te gaan of de in dit landsbesluit vastgestelde normen worden nageleefd;

d. bewaring van de uit hoofde van de onderdelen a, b, en c verlangde gegevens op schrift of op een andere wijze geregistreerd, ten einde deze aan de bevoegde autoriteit te kunnen voorleggen. De resultaten van de verschillende controles en tests worden gedurende ten minste twee jaar bewaard, behalve in het geval van producten op basis van melk die niet bij kamertemperatuur kunnen worden bewaard, waardoor de termijn wordt teruggebracht tot twee maanden ingaande op de datum van minimale houdbaarheid;

e. informatie van de bevoegde autoriteit indien op grond van het laboratoriumonderzoek of van andere gegevens waarover zij beschikken een ernstig gevaar voor de gezondheid wordt vastgesteld;

f. in geval van direct gevaar voor de menselijke gezondheid, uit de handel nemen van de hoeveelheid producten die is verkregen onder technologisch vergelijkbare omstandigheden en die hetzelfde gevaar kan opleveren. Deze uit de handel genomen hoeveelheid moet onder toezicht en onder verantwoordelijkheid van de bevoegde autoriteit blijven, totdat zij wordt vernietigd, voor andere doeleinden dan menselijke consumptie opnieuw wordt behandeld om de veiligheid ervan te waarborgen.

2. De in het eerste lid, onderdelen a en b, bedoelde beginselen worden aan de bevoegde autoriteit meegedeeld, die op gezette tijden controleert of ze worden nageleefd.

3. De exploitant of de beheerder van de inrichting verstrekt een opleidingsprogramma of zet een zodanig programma op dat het personeel in staat stelt te voldoen aan de voorschriften inzake hygiënische productie die zijn aangepast aan de productiestructuur, behalve indien het personeel reeds over een voldoende kwalificatie beschikt, ten bewijze waarvan het een diploma kan overleggen. De bevoegde autoriteit waaronder de inrichting ressorteert, wordt bij het opzetten en de uitvoering van dit programma of, wanneer het een programma betreft dat op de datum van inwerkingtreding van dit besluit bestaat, bij de controle daarop, betrokken.

4. Wanneer een gegrond vermoeden bestaat dat niet aan de eisen van dit besluit wordt voldaan, verricht de bevoegde autoriteit de nodige controles en, indien dat vermoeden wordt bevestigd, neemt zij de passende maatregelen die kunnen leiden tot schorsing van de erkenning.

Artikel 7

1. De bevoegde autoriteit ziet erop toe dat in het kader van de in artikel 6 bedoelde controles, controles worden verricht met het oog op het opsporen van residuen van stoffen met farmacologische en hormonale werking, van antibiotica, van bestrijdingsmiddelen, van detergenten en van andere stoffen die schadelijk zijn, die de organoleptische kenmerken van de producten op basis van melk kunnen beïnvloeden of die eventueel ertoe kunnen leiden dat de consumptie van producten op basis van melk gevaarlijk of schadelijk is voor de menselijke gezondheid wanneer deze residuen de toegestane toleranties overschrijden.

2. Indien in de onderzochte producten op basis van melk sporen van residuen voorkomen in hoeveelheden die de toegestane toleranties overschrijden, worden zij van gebruik voor menselijke consumptie uitgesloten.

3. Het onderzoek op residuen moet worden verricht volgens methoden die wetenschappelijk zijn erkend en op hun praktische waarde zijn getoetst, en met name volgens die welke zijn omschreven op internationaal niveau.

4. De bevoegde autoriteit stelt steekproefsgewijze onderzoek in of de voorschriften, bedoeld in het eerste lid, worden nageleefd en naar de wijze van uitvoering en de frequentie van deze controles, alsmede de in het eerste lid bedoelde toleranties en referentiemethoden.

Artikel 8

1. De lokalen, de installaties en de apparatuur mogen voor andere levensmiddelen worden gebruikt mits alle passende maatregelen worden genomen om besmetting of aantasting van de producten op basis van melk te voorkomen.

2. Wanneer een inrichting levensmiddelen bereidt die producten op basis van melk bevatten en daarnaast andere ingrediënten, die geen warmtebehandeling of een andere behandeling met een gelijkwaardig effect hebben ondergaan, moeten deze producten op basis van melk en deze ingrediënten afzonderlijk worden opgeslagen om besmetting te voorkomen en moeten zij in daartoe bestemde lokalen behandeld of verwerkt worden.

3. De uitvoeringsbepalingen van dit artikel, worden door de bevoegde autoriteit met inachtneming van bijlage B vastgesteld, met name de voorschriften inzake wassen, reinigen en ontsmetten vóór gebruik, alsmede de voorschriften inzake de verpakking voor vervoer.

Artikel 9

De bevoegde autoriteit ziet erop toe dat de vervaardiging van in dit besluit bedoelde producten waarin een deel van de melkbestanddelen vervangen is door andere producten dan producten op basis van melk, wordt onderworpen aan de in dit landsbesluit in artikel 6 vastgestelde hygiënevoorschriften.

Artikel 10

1. De bevoegde autoriteit stelt vast:

a. de referentiemethoden voor de analyses en tests en, in voorkomend geval, de criteria voor de routinemethoden, die moeten worden gebruikt om te controleren of de eisen van dit besluit worden nageleefd, alsmede de wijze van bemonstering;

b. de analysemethoden voor de in Bijlage B, hoofdstukken I en II, bedoelde normen. Zolang de in onderdeel a bedoelde vaststelling niet heeft plaatsgevonden, worden de internationaal aanvaarde analyse- en testmethoden als referentiemethoden erkend.

2. De bevoegde autoriteit kan besluiten dat sommige bepalingen van dit besluit niet van toepassing zijn op de producten op basis van melk die andere levensmiddelen bevatten en waarvan het percentage melk of producten op basis van melk niet essentieel is.

3. De in het tweede lid bedoelde afwijkingen mogen geen betrekking hebben op:

a. de voorwaarden inzake de erkenning van de inrichtingen als bedoeld in bijlage A, hoofdstuk I;

b. de voorwaarden inzake inspectie als bedoeld in bijlage B, hoofdstuk V. Bij het verlenen van de afwijkingen wordt zowel met de aard als met de samenstelling van het product rekening gehouden.

4. Onverminderd het in het tweede lid bepaalde ziet de bevoegde autoriteit erop toe dat alle in de handel gebrachte producten op basis van melk deugdelijke producten zijn die zijn bereid uit producten op basis van melk die voldoen aan de eisen van dit besluit.

Artikel 11

1. De bevoegde autoriteit belast het laboratorium, vermeld in bijlage C, hoofdstuk I, met:

- a. de analyses voor de controle op de chemische of bacteriologische normen en met de tests, als bedoeld in dit landsbesluit, houdende algemene maatregelen;
- b. het assisteren van de bevoegde autoriteit bij de organisatie van het systeem voor de controle op producten op basis van melk;
- c. de periodieke organisatie van vergelijkende tests.

2. De bevoegdheden en taken van het in het eerste lid bedoeld laboratorium zijn, in het bijzonder voor wat betreft de in het eerste lid bedoelde werkzaamheden, vermeld in hoofdstuk II van genoemde bijlage.

Artikel 12

Met het oog op de ondertekening van de Gezondheidsverklaring (dierengezondheid), bedoeld in onderdeel IV van de Gezondheidscertificaten, opgenomen in de bij dit besluit behorende Bijlage D, wijst de bevoegde autoriteit, met inachtneming van artikel 7, eerste lid, van de Wet Inspectie voor de Volksgezondheid BES, een officieel dierenarts aan.

§ 3 Overgangs- en Slotbepalingen

Artikel 13

Dit besluit treedt in werking met ingang van de dag na die van de uitgifte van het Publicatieblad, waarin het is geplaatst en werkt terug tot en met 7 april 2005.

Artikel 14

Dit besluit kan worden aangehaald als: Besluit productie en uitvoer producten op basis van melk BES.

HOOFDSTUK I Algemene voorwaarden voor de erkenning van melkverwerkingsinrichtingen

1. De melkverwerkingsinrichtingen moeten ten minste voorzien zijn van werkplaatsen die groot genoeg zijn om de beroepsactiviteiten in behoorlijke hygiënische omstandigheden te laten verlopen. Deze plaatsen moeten zo zijn ontworpen en ingericht dat besmetting van de grondstoffen en in dit besluit bedoelde producten wordt voorkomen.

De productie of de bereiding van producten op basis van melk die een besmettingsrisico kunnen inhouden voor de andere in dit landsbesluit bedoelde producten, moet in een geheel afzonderlijke werkplaats plaatsvinden.

2. Op plaatsen waar de grondstoffen worden gehanteerd, geprepareerd en verwerkt en producten worden bereid, gelden de volgende regels:

a. de vloeren moeten uit ondoordringbaar, duurzaam, gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten materiaal bestaan, die zo zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien, en die zijn uitgerust met een voorziening voor de afvoer van water;

b. de wanden moeten makkelijk te reinigen zijn, duurzaam en ondoordringbaar met gladde oppervlakken, die van een heldere bekleding zijn voorzien;

c. in de lokalen waar grondstoffen of producten zonder eindverpakking die besmet kunnen raken, gehanteerd, bereid of verwerkt worden, moet een gemakkelijk te reinigen plafond zijn;

d. de deuren moeten van bestendig, gemakkelijk te reinigen materiaal zijn;

e. er moet voldoende luchtverversing en, indien nodig, een goede dampafvoer zijn;

f. er moet voldoende verlichting, door daglicht of door kunstlicht zijn;

g. er moet voldoende voorzieningen met koud en warm stromend water of met vooraf op een passende temperatuur gemengd water voor het wassen en ontsmetten van de handen zijn. In de werklokalen en in de toiletten mogen de kranen niet met de hand kunnen worden bediend. De voorzieningen moeten zijn toegerust met was- en ontsmettingsmiddelen alsmede met hygiënische middelen voor het drogen van de handen;

h. er moeten voorzieningen zijn voor het reinigen van de werktuigen, het materieel en de installaties.

3. Voor lokalen waar grondstoffen en producten worden opgeslagen, gelden dezelfde voorwaarden als in punt 2, tenzij:

a. het lokalen voor gekoelde opslag betreft, waar kan worden volstaan met een gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten vloer die zo is aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien;

b. het lokalen betreft waar wordt ingevroren of diepgevroren, waar kan worden volstaan met vloeren uit ondoordringbaar, gemakkelijk te reinigen materiaal dat niet kan rotten.

In die gevallen moet een installatie met voldoende koelcapaciteit beschikbaar zijn om te garanderen dat de grondstoffen en de producten onder de bij dit besluit voorgeschreven temperaturen worden bewaard.

Het gebruik van houten wanden in lokalen die vóór 1 januari 1993 zijn gebouwd, is geen reden voor intrekking van de erkenning.

De capaciteit van de opslagruimten moet toereikend zijn voor de opslag van de gebruikte grondstoffen en van de in dit besluit bedoelde producten.

4. Er moeten voorzieningen zijn voor hygiënisch intern transport en ter bescherming van de grondstoffen en de eindproducten zonder onmiddellijke of eindverpakking tijdens het laden en lossen.

5. Er moeten passende voorzieningen zijn ter bescherming tegen ongewenste dieren.

6. Er moeten gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten voorzieningen en werktuigen zijn, van corrosiebestendig materiaal voor direct contact met de grondstoffen en de producten.

7. Er moeten speciale lekdichte recipiënten van bestendig materiaal zijn voor niet voor menselijke consumptie bestemde grondstoffen of producten. Wanneer deze grondstoffen of producten door leidingen worden afgevoerd, moeten deze zodanig zijn gebouwd en geplaatst dat geen gevaar ontstaat voor besmetting van de andere grondstoffen of producten.

8. Er moeten passende installaties zijn voor het reinigen en het ontsmetten van materieel en gereedschappen.

9. Er moet een hygiënische voorziening zijn voor de afvoer van afvalwater.

10. Er moet apparatuur zijn die uitsluitend drinkwater levert, welk drinkwater afkomstig is van het centraal distributienet en alvorens in de productie te worden aangewend eerst dient te worden gefilterd en tijdens de productie ten minste dient te worden gepasteuriseerd volgens de in bijlage B, hoofdstuk I, tweede lid, omschreven methode. Bij wijze van uitzondering is levering van niet drinkbaar water evenwel toegelaten voor de productie van stoom, voor brandbestrijding of voor het koelen, op voorwaarde dat de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van dit water voor andere doeleinden onmogelijk maken en geen direct of indirect gevaar voor besmetting van het product opleveren. De leidingen voor niet drinkbaar water moeten goed kunnen worden onderscheiden van de drinkwaterleidingen.

11. Er moet voldoende kleedlokalen, met gladde, ondoordringbare en afwasbare wanden en vloeren, wasgelegenheden zijn, alsmede toiletten met waterspoeling. De toiletten mogen geen rechtstreekse toegang tot de werklokalen geven. De wasgelegenheid moet voorzien zijn van middelen voor het wassen van de handen, en hygiënische voorzieningen voor het drogen van de handen. De kranen van de wasgelegenheden mogen niet met de hand kunnen worden bediend.

12. Indien de hoeveelheid behandelde producten de regelmatige of permanente aanwezigheid van de bevoegde autoriteit vergt, moet er een voldoende ingericht afsluitbaar lokaal zijn dat uitsluitend ter beschikking van die autoriteit staat.

13. Er moet een lokaal of een voorziening zijn voor het opslaan van reinigings- en ontsmettingsmiddelen of andere dergelijke stoffen.

14. Er moet een lokaal of een kast zijn voor het opbergen van reinigings- en onderhoudsmateriaal;

15. Er moet passende apparatuur zijn voor het reinigen en ontsmetten van de voor het vervoer van producten op basis van melk (in vloeibare of poedervorm) gebruikte tanks. Deze apparatuur is evenwel niet verplicht indien er voorschriften bestaan die verplichten tot het reinigen en ontsmetten van de vervoermiddelen in officieel door de bevoegde autoriteit erkende installaties.

HOOFDSTUK II Algemene hygiënevoorschriften in de melkverwerkingsinrichtingen

A. Algemene hygiënevoorschriften voor lokalen, materieel en werktuigen:

1. Materieel en werktuigen die bij de be- en verwerking van grondstoffen en producten worden gebruikt, vloeren, wanden, plafonds en scheidswanden moeten goed schoon worden gehouden en goed worden onderhouden, zodat zij geen oorzaak kunnen zijn van besmetting van deze grondstoffen of producten.

2. Geen enkel dier mag de lokalen binnenkomen die uitsluitend bestemd zijn voor de bereiding en de opslag van producten op basis van melk. In de lokalen en op het materieel moeten knaagdieren, insecten en ander

ongedierte systematisch worden verdelgd. Rattenverdelgsmiddelen, insecticiden, ontsmettingsmiddelen en andere enigszins giftige stoffen moeten worden opgeslagen in lokalen of kasten die kunnen worden afgesloten. Het gebruik ervan mag geen gevaar opleveren voor besmetting van de producten.

3. Werkplaatsen, werktuigen en materieel mogen uitsluitend worden gebruikt voor de vervaardiging van producten waarvoor de erkenning is verleend. Zij mogen evenwel, als de bevoegde autoriteit daarvoor toestemming heeft verleend, gelijktijdig of op andere tijdstippen worden gebruikt voor de vervaardiging van andere voor menselijke consumptie geschikte levensmiddelen.

4. Voor al het gebruik moet drinkwater afkomstig van het centraal distributienet worden aangewend en alvorens in de productie te worden aangewend eerst te worden gefilterd en tijdens de productie tenminste worden gepasteuriseerd volgens de in bijlage B, hoofdstuk I, lid 2 omschreven methode. Bij wijze van uitzondering kan evenwel worden toegestaan dat niet drinkbaar water wordt gebruikt voor het koelen van machines, het produceren van stoom of voor brandbestrijding, mits de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van dit water voor andere doeleinden onmogelijk maken en geen gevaar voor besmetting van grondstoffen en de in dit besluit bedoelde producten opleveren.

5. Ontsmettingsmiddelen en soortgelijke stoffen moeten door de bevoegde autoriteit worden erkend of zijn toegelaten volgens de internationale normen en zodanig worden gebruikt dat deze generlei invloed hebben op apparatuur, materieel, grondstoffen en de in dit landsbesluit bedoelde producten. De voorwerpen waarin zij zich bevinden moeten duidelijk herkenbaar zijn en voorzien zijn van een etiket waarop de gebruiksaanwijzing staat aangegeven. Na gebruik van die middelen moeten deze apparatuur en werktuigen grondig met drinkwater worden afgespoeld.

B. Algemene hygiënevoorschriften voor het personeel:

1. De grootst mogelijke zindelijkheid wordt geëist van het personeel. Dit geldt met name voor de personen die betrokken zijn bij het hanteren van de grondstoffen en de in dit besluit bedoelde producten zonder eindverpakking die besmet kunnen raken. In het bijzonder gelden de volgende regels:

a. het personeel dient geschikte en schone werkkleding en een schoon hoofddeksel te dragen dat de haren volledig bedekt;

b. het personeel dat is betrokken bij het hanteren en prepareren van de grondstoffen en de in dit landsbesluit bedoelde producten dient ten minste telkens voordat de werkzaamheden worden hervat en/of in geval van besmetting zijn handen te wassen; huidwonden moeten worden afgedekt met lekdicht wondverband;

c. in de lokalen voor be- en verwerking en opslag van de grondstoffen en de in deze ministeriële beschikking bedoelde producten mag niet worden gerookt, gespuwd, gedronken en gegeten.

2. De werkgevers dienen de nodige maatregelen te nemen om te voorkomen dat personen die een bron van besmetting zouden kunnen zijn, bij het hanteren van de producten worden betrokken, totdat is aangetoond dat die personen dat werk kunnen verrichten zonder gevaar voor besmetting.

3. Bij werving dienen personen die betrokken zullen worden bij de be- en verwerking en het hanteren van de producten door middel van een medisch attest te bewijzen dat vanuit medisch oogpunt niets hun tewerkstelling in de weg staat. Het medisch toezicht op bovenbedoelde personen valt onder de nationale wetgeving.

HOOFDSTUK III Bijzondere voorwaarden voor de erkenning van melkverwerkingsinrichtingen

Onverminderd de in hoofdstuk I bedoelde algemene voorwaarden moeten melkverwerkings-inrichtingen ten minste beschikken over:

- a. installaties voor het koelen en het koel opslaan van vloeibare producten op basis van melk, voorzover dergelijke producten worden gebruikt of geproduceerd. De opslaginstallaties dienen te zijn uitgerust met correct geijkte temperatuurmetingsapparatuur;
- b. – in geval van onmiddellijke verpakking in recipiënten voor eenmalig gebruik, een plaats voor de opslag daarvan, alsmede voor de opslag van de grondstoffen waarvan die recipiënten worden vervaardigd;
– in geval van onmiddellijke verpakking in recipiënten die opnieuw kunnen worden gebruikt, een aparte plaats voor de opslag daarvan, alsmede een installatie voor het mechanisch reinigen en ontsmetten van die recipiënten;
- c. door de bevoegde autoriteit goedgekeurde of toegelaten apparatuur voor de warmtebehandeling, voorzien van:
 - een automatische temperatuurregelaar,
 - een thermograaf,
 - een automatische beveiliging tegen onderverhitting,
 - een adequate beveiliging tegen vermenging van de gepasteuriseerde melk met onvoldoende verhitte melk, ingeval van gebruik of productie van vloeibare producten, en
 - apparatuur voor de automatische registratie van de in het vorige streepje bedoelde beveiliging;
- d. een installatie en apparatuur voor het koelen, de onmiddellijke verpakking en het opslaan van ijsproducten op basis van melk, voor zover dergelijke verrichtingen daar plaatsvinden;
- e. een installatie en apparatuur voor het drogen en de onmiddellijke verpakking van producten op basis van melk in poedervorm, voor zover dergelijke verrichtingen daar plaatsvinden.

HOOFDSTUK IV Hygiënevoorschriften voor lokalen, materieel en personeel in de melkverwerkingsinrichtingen

Onverminderd de in hoofdstuk II bedoelde algemene voorschriften moeten deze inrichtingen voldoen aan de volgende voorwaarden:

1. Kruisbesmetting tussen verrichtingen via materiaal, luchttoevoer of personeel moet worden voorkomen. Zo nodig moeten, op grond van de in artikel 6 van de onderhavige beschikking bedoelde risicobeoordeling, de productielokalen worden verdeeld in vochtige en droge zones, die elk hun eigen werkvoorwaarden hebben.
2. Het materieel, de recipiënten en de installaties die bij de productie in contact komen met producten op basis van melk of andere bederfelijke grondstoffen, moeten na iedere werkfase en ten minste eenmaal per werkdag worden gereinigd en ontsmet.
3. De werklokalen moeten in beginsel ten minste eenmaal per werkdag worden gereinigd.
4. Voor de reiniging van andere apparatuur, andere recipiënten en andere installaties die met uit microbiologisch oogpunt duurzame producten op basis van melk in contact komen, alsmede van lokalen waarin een en ander is ondergebracht, moet de exploitant of de beheerder van de inrichting een reinigingsschema opstellen op basis van de in artikel 6 van het onderhavige landsbesluit bedoelde risicobeoordeling. Dit schema moet voldoen aan de eis van punt 1 en voorts voorkomen dat onjuiste reinigingsprocedures een hygiënerisico voor de in de onderhavige besluit bedoelde producten opleveren.

HOOFDSTUK I Eisen voor melk die bestemd is voor de bereiding van producten op basis van melk

a. Melk waarop een hittebehandeling wordt toegepast en die bestemd is voor de bereiding van producten op basis van melk moet verkregen zijn uit melkpoeder of gepasteuriseerde vloeibare melk; de productie waarvan voldoet aan de in bijlage A, hoofdstuk IV, vermelde normen.

b. Melk, zoals bedoeld in het eerste lid, waarop een hittebehandeling is toegepast moet aan de volgende voorwaarden voldoen:

a. Het moet zijn verkregen door een behandeling waarbij gedurende korte tijd een hoge temperatuur wordt toegepast (minimaal 71,7 °C gedurende 15 seconden of een gelijkwaardige combinatie), of wel door een pasteurisatieproces waarbij andere tijd/temperatuurcombinaties worden gehanteerd om een gelijkwaardig effect te krijgen;

b. Het moet negatief reageren op de fosfatasetest en positief op de peroxydasetest. De productie van gepasteuriseerde melk met negatieve reactie op de peroxydasetest wordt evenwel toegestaan, mits op het etiket van het product op basis van melk een vermelding als bij voorbeeld «bereid met hooggepasteuriseerde melk» wordt aangebracht;

c. Bij niet onmiddellijke toepassing van de melk in het productieproces, dient de melk bestemd voor later gebruik onmiddellijk na pasteurisatie te worden gekoeld om zo mogelijk op een temperatuur van ten hoogste 6 °C te worden gebracht.

3. De verhittingsprocédés, de temperaturen en de duur van de verhitting van gepasteuriseerde melk, de typen melkverhitters, de stroomkeerder, de typen temperatuurregelaars en de typen thermografen moeten door de bevoegde autoriteit worden goedgekeurd of toegelaten overeenkomstig de internationale normen.

4. De gegevens van de thermografen moeten worden gedateerd en bewaard gedurende twee jaar en op elk verzoek worden overlegd aan de personen die door de bevoegde autoriteit zijn aangewezen voor de controle van de inrichting, behalve voor aan microbiologisch bederf onderhevige producten waarvoor deze termijn kan worden teruggebracht tot twee maanden na de uiterste consumptiedatum of de datum van de minimale houdbaarheid.

HOOFDSTUK II Microbiologische criteria voor producten op basis van melk en voor consumptiemelk

A. Microbiologische criteria voor bepaalde producten op basis van melk op het moment dat deze de verwerkingsinrichting verlaten:

1. Verplichte criteria: Pathogene kiemen.

Soort kiem	Product	Norm (ml, g) (a)
– <i>Listeria monocytogenes</i>	– Kaas, andere dan harde kaas	Afwezig in 25 g (c) n = 5, c = 0
	– Overige producten (b)	Afwezig in 1 g
– <i>Salmonella</i> spp.	– Allemaal, behalve melkpoeder	Afwezig in 25 g (c) n = 5, c = 0
	– Melkpoeder	Afwezig in 25 g (c) n = 10, c = 0

Bovendien mogen pathogene micro-organismen en toxinen daarvan niet aanwezig zijn in hoeveelheden die de gezondheid van de consument kunnen aantasten.

a) Met de volgende parameters:

n = aantal eenheden waaruit het monster bestaat;

m = drempelwaarde voor het aantal bacteriën; het resultaat wordt bevredigend geacht als het aantal bacteriën in geen van de eenheden groter is dan m;

- M = maximumwaarde voor het aantal bacteriën; het resultaat wordt onbevredigend geacht als het aantal bacteriën in een of meer eenheden gelijk is aan of groter is dan M;
- c = aantal eenheden waarin het aantal bacteriën mag liggen tussen m en M, en waarbij het monster nog aanvaardbaar wordt geacht als het aantal bacteriën in de andere eenheden gelijk is aan of kleiner is dan m.
- (b) Dit onderzoek is niet verplicht voor producten op basis van melk die na de onmiddellijke of eindverpakking een hittebehandeling hebben ondergaan.
- (c) De 25 g wordt verkregen met vijf monsternemingen van elk 5 g uit hetzelfde monster producten op verschillende punten.

Indien de normen worden overschreden, moeten de levensmiddelen van menselijke consumptie worden uitgesloten en overeenkomstig artikel 6, lid 1, vijfde en zesde streepje, van het onderhavige besluit uit de markt genomen worden.

De bemonsteringsprogramma's worden opgesteld afhankelijk van de aard van de producten en de risicobeoordeling.

Analytische criteria: Kiemen die wijzen op een gebrek aan hygiëne.

Soort kiem	Product	Norm (ml, g)
– Staphylococcus aureus	– Zachte kaas op basis van warmtebehandelde melk	m = 100 M = 1.000
	– Verse kaas	n = 5
	– Melkpoeder	c = 2
	– IJsproducten op basis van melk	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
Escherichia coli	Zachte kaas op basis van warmtebehandelde melk	m = 100 M = 1.000 n = 5 c = 2

Overschrijding van deze normen moet in alle gevallen leiden tot een herziening van de uitvoering van de methoden voor de bewaking en de controle van de kritieke punten die overeenkomstig artikel 6 van het onderhavige landsbesluit in de verwerkingsinrichting worden toegepast. De bevoegde autoriteit wordt in kennis gesteld van de correcties die in het productiebewakingssysteem zijn aangebracht om herhaling te voorkomen.

Voorts moet, wat zachte kaas op basis van melk betreft, iedere overschrijding van de M-norm aanleiding geven tot onderzoek van deze producten op de eventuele aanwezigheid van toxinen volgens een methode die moet worden vastgesteld door de bevoegde autoriteit.

De identificatie van enterotoxinogene stammen van Staphylococcus aureus of van vermoedelijk pathogene stammen van Escherichia coli leidt tot het uit de markt nemen van alle in het geding zijnde partijen. In dat geval wordt de bevoegde autoriteit, overeenkomstig artikel 6, lid 1, vijfde streepje, van het onderhavige landsbesluit, in kennis gesteld van de geconstateerde resultaten, alsmede van de maatregelen die zijn getroffen om de in het geding zijnde partijen uit de markt te nemen en van de correcties die in het productiebewakingssysteem zijn aangebracht.

Indicatorkiemen: Richtsnoeren.

Soort kiem	Product	Norm (ml, g)
– Coliformen 30 °C	Vloeibare producten op basis van melk	m = 0 M = 5 n = 5 c = 2
	Boter op basis van melk	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2

Soort kiem	Product	Norm (ml, g)
	Zachte kaas op basis van warmtebehandelde melk	m = 10.000 M = 100.000 n = 5 c = 2
	Producten op basis van melk, in poedervorm	M = 0 M = 10 n = 5 c = 2
	IJsproducten op basis van melk	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
- Kiemgetal	Vloeibare producten op basis van melk (a)	m = 50.000 M = 100.000 n = 5 c = 2
	IJsproducten op basis van melk (b)	m = 100.000 M = 500.000 n = 5 c = 2

(a) Na incubatie gedurende vijf dagen bij 6 °C (kiemgetal bij 21 °C)

(b) Kiemgetal bij 30 °C.

Aan de hand van deze richtsnoeren kunnen de producenten nagaan of hun inrichting goed functioneert, en een systeem en een procedure invoeren om zelf hun productie te controleren.

4. Bovendien moeten warmtebehandelde producten op basis van melk na een incubatie gedurende 15 dagen bij 30 °C aan de volgende normen voldoen:

- kiemgetal bij 30 °C (per 0,1 ml): = 10 (= 10),
- organoleptische controle: normaal.
- Microbiologische criteria voor melk, zoals verwezen in bijlage B, hoofdstuk I

Gepasteuriseerde melk moet bij steekproefcontroles in de melkbehandelingsinrichting aan de onderstaande microbiologische normen * voldoen:

Pathogene kiemen:	afwezig in 25 g
-------------------	-----------------

n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

Coliformen (per ml):	n = 5, c = 1, m = 0, M = 5
----------------------	----------------------------

Na incubatie gedurende vijf dagen bij 6 °C:

Kiemgetal bij 21 °C (per ml): n = 5, c = 1, m = 5 x 10.000, M = 5 x 100.000.

2. Als de maximumnormen of de verplichte criteria worden overschreden en als uit daaropvolgend onderzoek blijkt dat er sprake is van potentieel gevaar voor de gezondheid, neemt de bevoegde autoriteit passende maatregelen.

D. Indien nodig worden door de bevoegde autoriteit de uitvoeringsbepalingen voor dit hoofdstuk vastgesteld, in het bijzonder:

- de criteria die gelden voor producten op basis van melk anders dan bedoeld in de punten A en B,
- de microbiologische criteria die van toepassing zijn op de uiterste consumptiedatum, onder voorwaarden die door de exploitant of de beheerder van de inrichting worden beheerd en bewaakt.

HOOFDSTUK III Onmiddellijke verpakking en eindverpakking

1. Onmiddellijke verpakking en eindverpakking moeten plaatsvinden in de daarvoor bedoelde lokalen en onder bevredigende hygiënische omstandigheden.

2. Onmiddellijke verpakking en de eindverpakking moeten aan internationale hygiënevoorschriften voldoen en voldoende stevig zijn om de in dit landsbesluit bedoelde producten doeltreffend te beschermen.

3. Het bottelen van en het vullen met vloeibare producten op basis van melk, alsmede het afsluiten van de recipiënten en de onmiddellijke verpakkingen dienen automatisch te geschieden.

4. De onmiddellijke en de eindverpakking mogen niet opnieuw voor de producten worden gebruikt, met uitzondering van bepaalde verpakkingsmiddelen die na reiniging en doeltreffende ontsmetting opnieuw mogen worden gebruikt.

5. De exploitant of de beheerder van de inrichting dient, voor controledoelinden, de productie gegevens zichtbaar en leesbaar op de onmiddellijke verpakking van producten op basis van melk vermelden.

6. Bereiding van producten en aanbrenge van de eindverpakking mogen, in afwijking van punt 1, in een zelfde lokaal plaatsvinden indien de eindverpakking de in punt 2 bedoelde kenmerken vertoont en indien aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:

a. het lokaal moet voldoende groot zijn en zo ingericht dat de werkzaamheden hygiënisch kunnen worden uitgevoerd;

b. het materiaal voor onmiddellijke en eindverpakking moet in de melkverwerkingsinrichting worden aangevoerd in een omhulsel waarin het dadelijk na de fabricage is geplaatst en dat het gedurende het vervoer naar de inrichting tegen beschadiging beschermt, en aldaar onder hygiënische omstandigheden in een daartoe bestemd lokaal opgeslagen worden;

c. de opslagruimten voor eindverpakkingsmateriaal moeten vrij zijn van stof en ongedierte en mogen geen verbinding hebben met lokalen waarin zich stoffen bevinden die de producten kunnen besmetten. Eindverpakkingsmateriaal mag niet rechtstreeks op de vloer worden opgeslagen;

d. de eindverpakkingen moeten onder hygiënische omstandigheden gereedgemaakt worden voordat ze in het lokaal worden binnengebracht; mits er geen gevaar voor besmetting van de producten bestaat, kan van dit voorschrift worden afgeweken indien de eindverpakkingen automatisch gereed worden gemaakt;

e. de eindverpakkingen moeten op hygiënische wijze in het lokaal worden binnengebracht en onverwijld worden gebruikt. Zij mogen niet worden gehanteerd door personeel dat producten zonder onmiddellijke verpakking hanteert;

f. meteen na het aanbrenge van de eindverpakking moeten de producten in de daartoe bestemde opslagruimten worden opgeslagen.

HOOFDSTUK IV Voorschriften inzake opslag en vervoer

1. De producten die niet bij kamertemperatuur mogen worden opgeslagen, moeten worden opgeslagen bij de temperatuur die de fabrikant heeft bepaald om de houdbaarheid ervan te garanderen. Indien producten gekoeld worden opgeslagen, moet de opslagtemperatuur worden geregistreerd en moet het product zo snel mogelijk tot de vereiste temperatuur worden gekoeld.

2. Voertuigen en recipiënten voor het vervoer van de aan bederf onderhevige producten moeten zo zijn vervaardigd en uitgerust dat de voorgeschreven temperatuur gedurende het gehele vervoer kan worden gehandhaafd.

3. De bevoegde autoriteit dient daartoe regelmatig te controleren of het vervoermiddel en de laadomstandigheden voldoen aan de in dit hoofdstuk omschreven hygiënevoorschriften.

4. De producten moeten zo worden verzonden dat zij, gelet op de duur en de omstandigheden van het vervoer en gelet op het gebruikte vervoermiddel, beschermd zijn tegen mogelijke besmetting of schadelijke invloeden.

5. De bevoegde autoriteit kan aanvullende voorwaarden voor de opslag en het vervoer van bepaalde specifieke producten op basis van melk vaststellen.

HOOFDSTUK V Inspectie van en toezicht op de productie

1. De inrichtingen staan onder controle van de bevoegde autoriteit die erop moet toezien dat wordt voldaan aan de eisen van het onderhavige besluit en die in het bijzonder:

- a. controle moet uitoefenen op;
 - i) de reinheid van de lokalen, installaties en werktuigen en de hygiëne van het personeel;
 - ii) de doeltreffendheid van de door de inrichting overeenkomstig artikel 6 van het onderhavige besluit verrichte controles, met name door onderzoek van de resultaten en door monsterneming;
 - iii) de microbiologische kwaliteit en de hygiënestaat van de producten op basis van melk;
 - iv) de doeltreffendheid van de behandeling van producten op basis van melk;
 - v) de verpakte recipiënten door middel van aselechte steekproeven;
 - vi) de voorwaarden voor opslag en vervoer;
- b. monsters moet nemen die nodig zijn voor het laboratoriumonderzoek;
- c. elke andere controle moet verrichten die zij nodig acht voor de naleving van dit landsbesluit.

HOOFDSTUK I Laboratorium van de Nederlandse Antillen

Het Analytisch Diagnostisch Centrum,

Heelsumstraat 55, Vredenberg

Curaçao, N.A.

HOOFDSTUK II Bevoegdheden en taken van het Analytisch Diagnostisch Centrum

1. Het laboratorium voor analyses en tests inzake melk en producten op basis van melk is belast met:

- a. het verstrekken van inlichtingen over de analysemethoden en de vergelijkende tests aan de melkverwerkingsinrichtingen;
- b. het coördineren van het onderzoek naar nieuwe analysemethoden en het op de hoogte houden van de melkverwerkingsinrichtingen van de ter zake geboekte vooruitgang;
- c. het verlenen van technische en wetenschappelijke bijstand aan de bevoegde autoriteit;

2. Het laboratorium staat in voor de handhaving van de volgende werkingsvoorwaarden.

Het moet:

- a. beschikken over gekwalificeerd personeel met voldoende kennis van de bij de analyses en tests inzake producten op basis van melk toegepaste technieken;
- b. beschikken over de apparatuur en stoffen die nodig zijn voor het uitvoeren van de in punt 1 bedoelde taken;
- c. beschikken over een adequate administratieve infrastructuur;
- d. ervoor instaan dat zijn personeel het vertrouwelijk karakter van bepaalde onderwerpen, resultaten of mededelingen eerbiedigt;
- e. beschikken over voldoende kennis van de internationale normen en praktijken;
- f. in voorkomend geval, beschikken over een bijgewerkte lijst van de door de bevoegde autoriteit bewaarde referentiestoffen, alsmede over een bijgewerkte lijst van de fabrikanten en verkopers van deze stoffen.

GEZONDHEIDSCERTIFICAAT

Voor producten op basis van melk die zijn vervaardigd met melkpoeder of warmtebehandelde melk, of producten op basis van melk die een warmtebehandeling hebben ondergaan, bestemd voor menselijke consumptie en van herkomst uit derde landen of delen van derde landen die zijn vermeld in kolom B van de bijlage bij Beschikking 95/340/EG van de Commissie.

Referentienummer:

Land, en eventueel gebied, van verzending *:

Bevoegd(e) ministerie(s):

Voor de certificering bevoegde dienst(en):

I. Identificatie van het product

Melk van:

(diersoort)

Omschrijving van het product op basis van melk dat is vervaardigd met melkpoeder/ warmtebehandelde melk/het product op basis van melk dat een warmtebehandeling heeft ondergaan *:

.....

Codenummer (in voorkomend geval):

Aard van de eindverpakking:

Aantal eindverpakkingseenheden:

Nettogewicht:

II. Herkomst van het product

Naam en officieel erkenningsnummer van de voor uitvoer naar de EG erkende melkbehandelings- en/of melkverwerkingsinrichting(en):

.....

.....

.....

.....

III. Bestemming van het product

Het product op basis van melk dat is vervaardigd met melkpoeder/ warmtebehandelde melk/het product op basis van melk dat een warmtebehandeling heeft ondergaan * wordt verzonden van:

.....
(plaats van verzending)

naar:

(land en plaats van bestemming)

met het volgende vervoermiddel *:

Nummer van de verzegeling:

Naam en adres van de afzender:

.....
Naam van de geadresseerde en adres van de plaats van bestemming:

.....
IV. Gezondheidsverklaring (diergezondheid):

* , is bereid uit melkpoeder of vloeibare melk die vergezeld gaat van een door de officieel dierenarts geverifieerde gezondheidsverklaring en afkomstig is van door de officiële veterinaire dienst aldaar gecontroleerde dieren: Ondergetekende, officieel dierenarts, verklaart dat het hierboven omschreven product op basis van melk dat is vervaardigd met melkpoeder/warmtebehandelde melk/het hierboven omschreven product op basis van melk dat een warmtebehandeling heeft ondergaan •

die zich bevinden in een land of een gebied dat sedert ten minste twaalf maanden vrij is van mond- en klauwzeer en van runderpest en waar sedert ten minste twaalf maanden niet tegen mond- en klauwzeer is ingeënt,•

die verblijven op bedrijven waarvoor geen beperkingen gelden in verband met mond- en klauwzeer of runderpest,•

die voldoen aan de in hoofdstuk I van bijlage A bij Richtlijn 92/46/EEG vastgestelde voorwaarden inzake diergezondheid, met uitzondering van het bepaalde in punt 1, onder a) i) en b) i).•

Ondergetekende, officieel dierenarts, verklaart kennis te hebben van de bij Richtlijn 92/46/EEG vastgestelde bepalingen inzake de diergezondheid.•

Gedaan te	op
-----------	----------

..... (plaats) (datum)
-------------------	------------------

..... (Handtekening van de officieel dierenarts) *

..... (Naam in hoofdletters, titel en functie van de ondergetekende)

V. Gezondheidsverklaring (volksgezondheid):

*: Ondergetekende, officieel controleur, verklaart dat het hierboven omschreven product op basis van melk dat is vervaardigd met melkpoeder/warmtebehandelde melk/het hierboven omschreven product op basis van melk dat een warmtebehandeling heeft ondergaan

1. is bereid uit melkpoeder of vloeibare melk die:

- blijktens de resultaten van bewakingsprogramma's die ten minste gelijkwaardig zijn aan die welke zijn bedoeld in Richtlijn 92/46/EEG, niet meer residuen van anti-microbiële stoffen bevat dan is toegestaan op grond van de bijlagen I en III van Verordening (EEG) nr. 2377/90, zoals gewijzigd;
 - blijktens de resultaten van bewakingsprogramma's die ten minste gelijkwaardig zijn aan die welke zijn bedoeld in Richtlijn 92/46/EEG, niet meer residuen van bestrijdingsmiddelen bevat dan is toegestaan op grond van bijlage II van Richtlijn 92/46/EEG, zoals gewijzigd;
 - blijktens de resultaten van bewakingsprogramma's die ten minste gelijkwaardig zijn aan die welke zijn bedoeld in Richtlijn 92/46/EEG, niet meer verontreinigingen bevat dan is toegestaan op grond van de communautaire lijst als bedoeld in artikel 2, lid 3 van Verordening (EEG) nr. 315/93;
 - afkomstig is van geregistreerde en gecontroleerde bedrijven die voldoen aan de in hoofdstuk II van bijlage A van Richtlijn 92/46/EEG vastgestelde hygiënevoorschriften;
 - in hoofdstuk III van bijlage A van Richtlijn 92/46/EEG vastgestelde specifieke hygiënevoorschriften;
 - voldoet aan de in hoofdstuk IV van bijlage A van Richtlijn 92/46/EEG vastgestelde normen inzake het kiemgetal en het aantal somatische cellen;
 - in voorkomend geval, is opgehaald en gestandaardiseerd met inachtneming van de in hoofdstukken I, III en IV van bijlage B van Richtlijn 92/46/EEG vastgestelde hygiënevoorschriften;
2. afkomstig is van melkbehandelings- en/of melkverwerkingsinrichtingen die garanties bieden welke gelijkwaardig zijn aan die bedoeld in hoofdstuk II van Richtlijn 92/46/EEG, voorkomen in de lijst van inrichtingen die naar de Europese Unie mogen uitvoeren, en door de bevoegde autoriteit overeenkomstig het bepaalde in hoofdstuk VI van bijlage C van Richtlijn 92/46/EEG worden gecontroleerd;
 3. tijdens de bereiding een warmtebehandeling heeft ondergaan waarbij is voldaan aan de in hoofdstuk I van bijlage C van Richtlijn 92/46/EEG gestelde specifieke eisen;
 4. voldoet aan de relevante microbiologische criteria die zijn vastgesteld in hoofdstuk II van bijlage C van Richtlijn 92/46/EEG;
 5. van een onmiddellijke verpakking en een eindverpakking is voorzien overeenkomstig het bepaalde in hoofdstuk III van bijlage C van Richtlijn 92/46/EEG;
 6. is opgeslagen en vervoerd overeenkomstig het bepaalde in hoofdstuk V van bijlage C van Richtlijn 92/46/EEG;
 7. in voorkomend geval, wordt vervoerd in melktanks waarop de bij artikel 16, lid 2, van Richtlijn 92/46/EEG voorgeschreven vermelding voorkomt.
- Ondergetekende, officieel controleur, verklaart kennis te hebben van het bepaalde in Richtlijn 92/46/EEG, in de bijlagen I en III van Verordening (EEG) nr. 2377/90, in bijlage II van Richtlijn 86/363/EEG en in Verordening (EEG) nr. 315/93.

Gedaan te, (plaats)		op, (datum)
 Officieel stempel * (Handtekening van de officieel controleur)	
 (Naam in hoofdletters, titel en functie van de ondergetekende)	

GEZONDHEIDSCERTIFICAAT

Voor producten op basis van melk die zijn vervaardigd met melkpoeder of warmtebehandelde melk, of producten op basis van melk die een warmtebehandeling hebben ondergaan, bestemd voor menselijke consumptie en van herkomst uit derde landen of delen van derde landen die zijn vermeld in kolom C van de bijlage bij Beschikking 95/340/EG van de Commissie.

Referentienummer:

Land, en eventueel gebied, van verzending :

Bevoegd(e) ministerie(s):

Voor de certificering bevoegde dienst(en):

I. Identificatie van het product

Melk van:

(diersoort)

Omschrijving van het product op basis van melk dat is vervaardigd met melkpoeder/warmtebehandelde melk/het product op basis van melk dat een warmtebehandeling heeft ondergaan :

.....

Codenummer (in voorkomend geval):

Aard van de eindverpakking:

Aantal eindverpakkingseenheden:

Nettogewicht:

II. Herkomst van het product

Naam en officieel erkenningsnummer van de voor uitvoer naar de EG erkende melkbehandelings- en/of melkverwerkingsinrichting(en):

.....

.....

.....

.....

III. Bestemming van het product

Het product op basis van melk dat is vervaardigd met melkpoeder/warmtebehandelde melk/het product op basis van melk dat een warmtebehandeling heeft ondergaan wordt verzonden van:

.....

(plaats van verzending)

naar:

(land en plaats van bestemming)

met het volgende vervoermiddel:

Nummer van de verzegeling:

Naam en adres van de afzender:

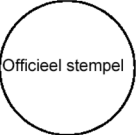
.....

Naam van de geadresseerde en adres van de plaats van bestemming:

.....

IV. Gezondheidsverklaring (diergezondheid):

- Ondergetekende, officieel dierenarts, verklaart dat het hierboven omschreven product op basis van melk dat is vervaardigd met melkpoeder/warmtebehandelde melk/het hierboven omschreven product op basis van melk dat een warmtebehandeling heeft ondergaan , is bereid uit melkpoeder of vloeibare melk die vergezeld gaat van een door de officieel dierenarts geverifieerde gezondheidsverklaring en afkomstig is van door de officiële veterinaire dienst aldaar gecontroleerde dieren:
 - die verblijven op bedrijven waarvoor geen beperkingen gelden in verband met mond- en klauwzeer of runderpest,
 - die voldoen aan de in hoofdstuk I van bijlage A bij Richtlijn 92/46/EEG vastgestelde voorwaarden inzake diergezondheid, met uitzondering van het bepaalde in punt 1, onder a) i) en b) i).
- Ondergetekende, officieel dierenarts, verklaart kennis te hebben van de bij Richtlijn 92/46/EEG vastgestelde bepalingen inzake de diergezondheid.

Gedaan te, (plaats)	op, (datum)
 Officieel stempel (Handtekening van de officieel controleur)
 (Naam in hoofdletters, titel en functie van de ondergetekende)

V. Gezondheidsverklaring (volksgezondheid):

- Ondergetekende, officieel controleur, verklaart dat het hierboven omschreven product op basis van melk dat is vervaardigd met melkpoeder/warmtebehandelde melk/het hierboven omschreven product op basis van melk dat een warmtebehandeling heeft ondergaan :
 1. is bereid uit melkpoeder of vloeibare melk die:

- blijktens de resultaten van bewakingsprogramma's die ten minste gelijkwaardig zijn aan die welke zijn bedoeld in Richtlijn 92/46/EEG, niet meer residuen van anti-microbiële stoffen bevat dan is toegestaan op grond van de bijlagen I en III van Verordening (EEG) nr. 2377/90, zoals gewijzigd;
 - blijktens de resultaten van bewakingsprogramma's die ten minste gelijkwaardig zijn aan die welke zijn bedoeld in Richtlijn 92/46/EEG, niet meer residuen van bestrijdingsmiddelen bevat dan is toegestaan op grond van bijlage II van Richtlijn 92/46/EEG, zoals gewijzigd;
 - blijktens de resultaten van bewakingsprogramma's die ten minste gelijkwaardig zijn aan die welke zijn bedoeld in Richtlijn 92/46/EEG, niet meer verontreinigingen bevat dan is toegestaan op grond van de communautaire lijst als bedoeld in artikel 2, lid 3 van Verordening (EEG) nr. 315/93;
 - afkomstig is van geregistreerde en gecontroleerde bedrijven die voldoen aan de in hoofdstuk II van bijlage A van Richtlijn 92/46/EEG vastgestelde hygiënevoorschriften;
 - is verkregen, opgehaald, gekoeld, opgeslagen en vervoerd met inachtneming van de in hoofdstuk III van bijlage A van Richtlijn 92/46/EEG vastgestelde specifieke hygiënevoorschriften;
 - voldoet aan de in hoofdstuk IV van bijlage A van Richtlijn 92/46/EEG vastgestelde normen inzake het kiemgetal en het aantal somatische cellen;
 - in voorkomend geval, is opgehaald en gestandaardiseerd met inachtneming van de in hoofdstukken I, III en IV van bijlage B van Richtlijn 92/46/EEG vastgestelde hygiënevoorschriften;
2. afkomstig is van melkbehandelings- en/of melkverwerkingsinrichtingen die garanties bieden welke gelijkwaardig zijn aan die bedoeld in hoofdstuk II van Richtlijn 92/46/EEG, voorkomen in de lijst van inrichtingen die naar de Europese Unie mogen uitvoeren, en door de bevoegde autoriteit overeenkomstig het bepaalde in hoofdstuk VI van bijlage C van Richtlijn 92/46/EEG worden gecontroleerd;
3. slechts op het grondgebied van de Gemeenschap is binnengebracht na de volgende behandeling te hebben ondergaan:
- a) een zodanige sterilisatie dat de F°-waarde van dat product tenminste 3 bedraagt, of
 - b) een eerste warmtebehandeling waarvan het verhittingseffect ten minste gelijk is aan dat van een behandeling van het type pasteurisatie bij een temperatuur van ten minste 72° C gedurende ten minste 15 seconden, en die volstaat om een negatieve reactie op de fosfatasetest te veroorzaken, gevolgd door:
 - i) een tweede warmtebehandeling van het type hoogpasteurisatie, UHT of sterilisatie, die een negatieve reactie op de peroxydasetest tot gevolg heeft,
 - of
 - ii) voor melkpoeder of melkpoederproducten, een tweede warmtebehandeling voorafgaand aan het droogprocédé, die ten minste hetzelfde effect heeft als de eerste warmtebehandeling en die volstaat om een negatieve reactie op de fosfatasetest te veroorzaken, of
 - iii) een aanzuringsbehandeling waarbij de pH gedurende ten minste een uur tot minder dan 6 wordt verlaagd;
 - 4. voldoet aan de relevante microbiologische criteria die zijn vastgesteld in hoofdstuk II van bijlage C van Richtlijn 92/46/EEG;
 - 5. van een onmiddellijke en een eindverpakking is voorzien overeenkomstig het bepaalde in hoofdstuk III van bijlage C van Richtlijn 92/46/EEG;
 - 6. is opgeslagen en vervoerd overeenkomstig het bepaalde in hoofdstuk V van bijlage C van Richtlijn 92/46/EEG;

7. in voorkomend geval, wordt vervoerd in melktanks waarop de bij artikel 16, lid 2, van Richtlijn 92/46/EEG voorgeschreven vermelding voorkomt

Ondergetekende, officieel controleur, verklaart kennis te hebben van het bepaalde in Richtlijn 92/46/EEG, in de bijlagen I en III van Verordening (EEG) nr. 2377/90, in bijlage II van Richtlijn 86/363/EEG en in Verordening (EEG) nr. 315/93•

Gedaan te (plaats)	op (datum)
 <p>Officieel stempel</p>	<p>.....</p> <p>(Handtekening van de officieel controleur)</p> <p>.....</p> <p>(Naam in hoofdletters, titel en functie van de ondergetekende)</p>

Noot

⁽¹⁾ n = aantal eenheden waaruit het monster bestaat; m = drempelwaarde voor het aantal bacteriën; het resultaat wordt bevredigend geacht als het aantal bacteriën in alle eenheden gelijk is aan of kleiner is dan m; M = maximumwaarde voor het aantal bacteriën; het resultaat wordt onbevredigend geacht als het aantal bacteriën in een of meer eenheden gelijk is aan of groter is dan M; c = aantal eenheden waarin het aantal bacteriën mag liggen tussen m en M, en waarbij het monster nog aanvaardbaar wordt geacht als het aantal bacteriën in de andere eenheden gelijk is aan of kleiner is dan m.

⁽¹⁾ In te vullen indien de machtiging tot uitvoer naar de Gemeenschap slechts geldt voor bepaalde gebieden in het betrokken derde land.

⁽²⁾ Doorhalen wat niet van toepassing is.

⁽³⁾ Doorhalen wat niet van toepassing is.

⁽⁴⁾ Het kenteken, het vluchtnummer of de naam van het voor het goederenvervoer gebruikte vervoermiddel vermelden. In geval van bulkvervoer per container het containernummer toevoegen.

⁽⁵⁾ Doorhalen wat niet van toepassing is.

⁽⁶⁾ De kleur van de handtekening en stempel moet verschillen van die van de gedrukte tekst van het certificaat.

⁽⁷⁾ Doorhalen wat niet van toepassing is.

⁽⁸⁾ De kleur van de handtekening en stempel moet verschillen van die van de gedrukte tekst van het certificaat.