STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 60948
26 november 2020

Besluit van de inspecteur-generaal van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit namens de Minister voor Medische Zorg en Sport van 16 november 2020 tot vaststelling van het Specifiek interventiebeleid NVWA voedselveiligheid industriële productie, vis, zuivel en eieren (IB02-SPEC 39, versie 13)

Gelet op artikel 4:81 van de Algemene wet bestuursrecht, artikel 25 van de Warenwet artikel 10, eerste lid, onderdeel d, van de Mandaatregeling VWS en het Algemeen Interventiebeleid NVWA;

Besluit vast te stellen de volgende beleidsregel:

1 Onderwerp

Het specifiek interventiebeleid voedselveiligheid industriële productie, vis, zuivel en eieren (hierna genoemd specifiek interventiebeleid voedselveiligheid industrie) beschrijft, binnen de kaders van het algemeen interventiebeleid NVWA (NVWA-IB02), de klasseindeling en interventies voor de beoordeling van specifieke overtredingen ten aanzien van de wetgeving ter bescherming van de voedselveiligheid. Het specifiek interventiebeleid voedselveiligheid industrie is van toepassing op bedrijven die erkend of geregistreerd (moeten) zijn op grond van artikel 6 van de Verordening (EG) 852/2004 en die hoofdzakelijk leveren aan andere bedrijven, de detailhandel en eventueel als nevenactiviteit rechtstreeks leveren aan de eindgebruiker. Uitgangspunt is dezelfde benadering voor alle bedrijven, zowel erkende als geregistreerde.

Overtredingen die door de inspecteur/ toezichthouder worden waargenomen en die niet in dit IB02-SPEC 39 zijn opgenomen, worden voorgelegd aan de Afdeling Expertise van de Directie Handhaven teneinde een interventie te bepalen.

2 Definities en wettelijke basis

2.1 Gebruikte afkortingen

AIB: Algemeen Interventiebeleid NVWA-IB02
BB: Bestuurlijke Boete
BBL: Warenwetbesluit Bereiding en Behandeling Levensmiddelen
BSb: Bestuurlijke strafbeschikking
CCP: Critical Control Point (kritisch controlepunt)
COKZ: Centraal Orgaan Kwaliteit Zuivelproducten
DO: Directieoverleg
Entero's: Enterobacteriaceae (familienaam bacterie)
EZ: Ministerie van Economische Zaken
HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points
JZ: Divisie Juridische Zaken van de NVWA
LM: Listeria monocytogenes (microbiologisch pathogeen)
NVWA: Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit
OM: Openbaar Ministerie (Justitie)
PHC: Proceshygiënecriteria
PV: Proces-verbaal pro Justitia,
RASFF: Rapid alert system food and feed
Ri: Richtlijn
RIvS: Richtlijn voor Strafvordering regelgeving Ministerie van EZ
RvB: Rapport van bevindingen
SW: Schriftelijke waarschuwing
VMC: Verordening microbiologische criteria, Verordening (EG) Nr. 2073/2005
Vo: Verordening (EG) Nr. (gevolgd door volgnummer/jaartal)
VVC: Voedselveiligheidscriteria
VWS: Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport
WW: Warenwet
WwBesl HvL: Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen

Voor overige definities wordt verwezen naar het algemeen interventiebeleid (NVWA-IB02).

2.2 Wettelijke basis

De wettelijke basis voor het specifiek interventiebeleid voedselveiligheid industrie is de Warenwet en de Europese wetgeving met betrekking tot levensmiddelenhygiëne. De belangrijkste wettelijke bepalingen zijn:

Vo (EG) nr. 178/2002[1]	Algemene Levensmiddelenverordening
Vo (EG) nr. 852/2004[2]	Hygiëneverordening met betrekking tot levensmiddelen
Vo (EG) nr. 853/2004[3]	Hygiëneverordening met betrekking tot dierlijke producten
Vo (EG) nr. 2073/2005[4]	Verordening Microbiologische Criteria voor levensmiddelen
Vo (EEG) nr. 2406/96[5]	Visserijverordening
Vo (EG) nr. 2158/2017	Verordening tot vaststelling van risico beperkende maatregelen en referentieniveaus voor de reductie van acrylamidegehalten in levensmiddelen
Vo (EG) nr. 208/2013	Betreffende de traceerbaarheidsvoorschriften voor kiemgroenten en voor de productie van kiemgroenten bestemde zaden.
Vo (EG) nr. 211/2013	Betreffende de certificeringsvoorschriften voor invoer in de Unie van kiemgroenten en voor kiemgroenten bestemde zaden.
Warenwet met onderliggende besluiten en regelingen, in het bijzonder: – Warenwetbesluit Bereiding en Behandeling van levensmiddelen (BBL) – Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen	

1 Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees parlement en de Raad van 28 januari 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.
2 Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne
3 Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong
4 Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen
5 Verordening (EEG) nr. 2406/96 van de Raad 26 november 1996 houdende vaststelling van gemeenschappelijke handelsnormen voor bepaalde visserijproducten

3 Werkwijze

3.1 Het bepalen van de ernst van de overtreding

Overtredingen worden ingedeeld naar klassen zoals gedefinieerd in het algemeen interventiebeleid, NVWA-IB02.

Wanneer er door een overtreding een (risico op) ernstig gevaar voor mens, dier, milieu en/of misleiding is, dan is er sprake van een overtreding klasse B.
Wanneer er door een overtreding een (risico op) gevaar voor mens, dier, milieu en/of misleiding is, dan is er sprake van een overtreding klasse C.
Wanneer er door een overtreding een (risico op) gering gevaar voor mens, dier, milieu en/of misleiding is, dan is er sprake van een overtreding klasse D.

Bij diverse wettelijke normen kunnen er meerdere overtredingsklassen gedefinieerd zijn. Tijdens een inspectie zijn met name de volgende indicatoren van belang ter bepaling van het risico en daarmee van de overtredingsklasse:
– betreft het een structurele of een incidentele tekortkoming?
– Is de tekortkoming langdurig of kortdurend?
– Is er direct productcontaminatie mogelijk of niet?
– Is de aard en omvang van de (mogelijke) contaminatie ernstig of niet?
– In hoeverre zijn de wettelijk vereiste documenten, procedures en systemen juist en volledig?

In de bijlagen zijn de bepalingen van de geldende wetgeving ingedeeld in een overtredingsklasse met bijbehorende interventie(s).

Afwijken van de in dit document voorgeschreven interventie is alleen mogelijk in overleg met, en na akkoord van, het afdelingshoofd. De onderbouwing om af te wijken wordt vastgelegd.

3.2 Het bepalen van interventies bij een overtreding

Sanctionerende interventie

Overtredingen van de Warenwet worden doorgaans bestuurlijk beboet. Aan het Openbaar Ministerie (OM) worden overtredingen voorgelegd indien voor daarvoor op basis van de Wet op de economische delicten (Wed) een hogere geldboete kan worden opgelegd dan de voorziene bestuurlijke boete, en:
– indien de opzettelijke of roekeloze overtreding een direct gevaar voor de gezondheid of veiligheid van de mens tot gevolg heeft óf
– de in de bijlage ter zake van de overtreding voorziene bestuurlijke boete aanmerkelijk wordt overschreden door het met de overtreding behaalde economisch voordeel (artikel 32a, derde lid, Warenwet).

Strafrechtelijke afdoening is niet voorbehouden aan een vooraf aan te geven overtreding van een bepaald voorschrift, maar kan in beginsel bij alle overtredingen van de bij of krachtens de Warenwet gestelde voorschriften noodzakelijk zijn.

De kolommen 'interventies' en 'follow-up na overtreding; interventies bij herhaalde overtreding' in de bijlagen van dit document vermelden uitsluitend de bestuurlijke boete als sanctionerende interventie die doorgaans wordt toegepast. Dit laat onverlet dat, als een overtreding zowel bestuursrechtelijk als strafrechtelijk kan worden afgedaan, op grond van de specifieke feiten en omstandigheden kan worden besloten om in plaats van een bestuurlijke boete een proces verbaal op te maken ten behoeve van strafrechtelijke afdoening. Op voorhand is niet in de bijlagen van dit document aan te geven wanneer wordt overgegaan tot een strafrechtelijke sanctionerende interventie. Daarom vormt deze paragraaf een aanvulling op bovengenoemde kolommen in de bijlagen.

In alle gevallen geldt overigens dat een strafrechtelijke sanctionerende interventie (een proces verbaal) te allen tijde kan worden gecombineerd met een bestuursrechtelijke corrigerende interventie (een herstelmaatregel).

Corrigerende interventie

Corrigerende interventies kunnen naast of in plaats van sanctionerende interventies worden ingezet. Dat kan nuttig zijn zodra blijkt dat sanctionerende interventies (alleen) onvoldoende leiden tot naleving van de regelgeving. Voor welke corrigerende interventie gekozen wordt verschilt van geval tot geval. Voorbeelden hiervan zijn een last onder dwangsom of bijvoorbeeld een verbod tot het verrichten van bepaalde activiteiten.
Corrigerende interventies hebben als doel te bevorderen dat de overtreder zijn bedrijfsprocessen blijvend beheerst zodat bestaande overtredingen worden beëindigd en nieuwe worden voorkomen. Een corrigerende interventie moet proportioneel zijn, toegesneden op de specifieke situatie van de overtreder. Een corrigerende interventie mag niet ingrijpender voor de overtreder zijn dan strikt noodzakelijk om de overtreding te beëindigen of herhaling ervan te voorkomen. Overgaan tot ingrijpender corrigerende interventies, zoals het schorsen of intrekken van een erkenning, kan indien kan worden gemotiveerd waarom een minder ingrijpende corrigerende interventie onvoldoende effect heeft gehad of zal hebben.

Specifieke corrigerende interventie

Als een of meer overtredingen worden geconstateerd die in ernst, aantal en tijdsbestek een corrigerende interventie rechtvaardigen wordt met een specifieke corrigerende interventie in het bedrijfsproces ingegrepen. Dit ingrijpen kan betrekking hebben op:
a. beëindiging van een overtreding of
b. voorkoming van nieuwe overtredingen.

Voorbeelden van corrigerende interventies die betrekking hebben op de feitelijke uitvoering van het proces zijn:
– stopzetten of vertragen van het bedrijfsproces of onderdelen daarvan;
– verbieden of verplichten bepaalde activiteiten te verrichten in het bedrijfsproces
of de manier waarop ze worden verricht.

Een corrigerende interventie kan ook betrekking hebben op de kwaliteitsdocumenten van het bedrijf waarmee het bedrijf naleving van de regelgeving beoogt te borgen. Voorbeelden van dergelijke corrigerende interventies zijn:
– verplichten de standaardwerkwijzen aan te passen;
– verplichten de inhoud en frequentie van bedrijfscontroles en monitoringsprocedures
aan te passen.

Aan een specifieke corrigerende interventie kan een last onder dwangsom of last onder bestuursdwang worden verbonden.

Als opnieuw overtredingen worden geconstateerd wordt opnieuw een corrigerende interventie ingezet als ernst, aantal en tijdsbestek van de overtreding(en) dit rechtvaardigt. Zonodig met ingrijpendere maatregelen of een hogere dwangsom.

Generieke corrigerende interventie

Mocht de overtreder ondanks een of meer specifieke corrigerende interventies nieuwe overtredingen blijven begaan die in ernst, aantal en tijdsbestek ingrijpen rechtvaardigen kan worden overgegaan tot een generieke corrigerende interventie, zoals bijvoorbeeld het schorsen of intrekken van de erkenning van een erkende inrichting. Hiertoe kan ook meteen worden overgegaan als er weliswaar nog geen (herhaalde) specifieke corrigerende interventie is opgelegd maar er op voorhand aanwijzingen zijn dat deze onvoldoende tot naleving zullen leiden.

Bij het bepalen van nut en noodzaak van een generieke interventie wordt integraal bekeken in hoeverre de overtreder, afgezien van de wettelijke eisen voor levensmiddelenbedrijven, andere wettelijke eisen naleeft waarop de NVWA toezicht houdt

3.3 Herhaalde overtreding en verscherpt toezicht

Herhaalde overtreding
Er is sprake van een herhaalde overtreding wanneer tijdens een (her)inspectie opnieuw een overtreding wordt geconstateerd van dezelfde wettelijke norm of van een wettelijke norm die hetzelfde doel beoogt, waarvoor tegen de overtreder in de daaraan voorafgaande periode van drie jaar reeds een interventie werd toegepast.

Stapeling
Tijdens een inspectie kunnen overtredingen van verschillende wettelijke voorschriften en van verschillende overtredingsklassen worden vastgesteld. Voor het handelen in dergelijke situaties zie 2.3 van het algemeen interventiebeleid, NVWA-IB02. Ten aanzien van het stapelen van overtredingen geldt, bij het opleggen van de bestuurlijke boete, dat er wordt uitgegaan van maximaal vijf overtredingen per overtreder, per controlemoment.

Verscherpt toezicht
Als bij meerdere opeenvolgende (her)inspecties blijkt dat overtredingen zich blijven voordoen, kan de NVWA besluiten verscherpt toezicht in te stellen. Dit wordt ook aan de overtreder medegedeeld. Verscherpt toezicht houdt in dat de NVWA vaker inspecteert en, indien zij overtredingen constateert, naast een sanctionerende interventie ook corrigerende interventies kan opleggen die passend zijn om de geconstateerde overtreding(en) te beëindigen of herhaling ervan te voorkomen. Per overtreder wordt een maatwerkaanpak opgesteld. Na afloop van een van tevoren vastgestelde periode wordt geëvalueerd of voortzetting van het verscherpt toezicht wenselijk is. Ook dit wordt gecommuniceerd met de overtreder.

3.4 Internettoezicht

Op internet worden op handelssites (digitale platforms) geregeld advertenties geplaatst met verboden content. De NVWA kan in die gevallen gegevens bij zowel de aanbieder als de beheerder van de handelssite vorderen op basis van de Algemene wet bestuursrecht. Beheerders van handelssites kunnen de NVWA alternatieven bieden om te interveniëren, zoals het verwijderen van advertenties. In dergelijke gevallen kan de NVWA volstaan met nalevingshulp aan de aanbieder bijvoorbeeld vlak nadat de advertentie is verwijderd. Is er sprake van herhaling dan kunnen alsnog gegevens worden gevorderd en kan worden opgeschaald in de handhaving.

4 Arbo, milieu en veiligheid

Niet van toepassing.

5. Divers

Vervanging
Deze beleidsregel vervangt het op 26 oktober 2016 vastgestelde Specifiek interventiebeleid voedselveiligheid industriële productie en vis (IB02-SPEC 39, versie 12). Ten opzichte van versie 12 zijn de wettelijke normen en overtredingsklassen vollediger en eenduidiger geformuleerd. Bestaande regels in de bijlagen met meerdere wettelijke normen zijn waar nodig uitgesplitst naar evenzovele regels.

Alle nog ontbrekende relevante wetgeving is aan de bijlagen toegevoegd, waaronder alle wijzigingen van wetgeving sinds de inwerkingtreding van versie 12. Tenslotte zijn het hoofddocument en de bijlagen ingericht volgens een uniforme opzet, geldend voor alle domeinen.

Citeertitel
Deze beleidsregel wordt aangehaald als 'Specifiek interventiebeleid NVWA voedselveiligheid industriële productie, vis, zuivel en eieren (IB02-SPEC 39, versie 13)'.

Inwerkingtreding
Deze beleidsregel treedt in werking met ingang van 1 januari 2021.

Bijlagen
Bijlagen bij IB02-SPEC 39, versie 13: Specifiek interventiebeleid NVWA voedselveiligheid industriële productie, vis, zuivel en eieren:

Bijlage 1 bij IB02-SPEC 39, versie 13: 852/2004
Bijlage 2 bij IB02-SPEC 39, versie 13: 2073/2005
Bijlage 3 bij IB02-SPEC 39, versie 13: 853/2004 vlees en dierlijke producten
Bijlage 4 bij IB02-SPEC 39, versie 13: 853/2004 visserijproducten en -vaartuigen
Bijlage 5 bij IB02-SPEC 39, versie 13: 853/2004 tweekleppigen
Bijlage 6 bij IB02-SPEC 39, versie 13: 178/2005
Bijlage 7 bij IB02-SPEC 39, versie 13: hygiëne primaire plantaardige productie
Bijlage 8 bij IB02-SPEC 39, versie 13: zuivel
Bijlage 9 bij IB02-SPEC 39, versie 13: 2017/2158 acrylamide
Bijlage 10 bij IB02-SPEC 39, versie 13: verpakkingsmaterialen
Bijlage 11 bij IB02-SPEC 39, versie 13: eieren

Deze beleidsregel wordt in de Staatscourant geplaatst.

De Minister voor Medische Zorg en Sport,
Namens deze:
M.A. Ruys
inspecteur-generaal van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit

BIJLAGE 1

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R000110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Bedrijfsruimten voor levensmiddelen moeten schoon zijn.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 1		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R000120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Bedrijfsruimten voor levensmiddelen moeten schoon zijn.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 1		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R000130	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Bedrijfsruimten voor levensmiddelen moeten schoon zijn.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 1		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R000210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Bedrijfsruimten voor levensmiddelen moeten goed worden onderhouden.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 1		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R000220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Bedrijfsruimten voor levensmiddelen moeten goed worden onderhouden.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 1		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R000230	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Bedrijfsruimten voor levensmiddelen moeten goed worden onderhouden.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 1		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R000320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Reinigings- en ontsmettingsmiddelen mogen niet worden opgeslagen in een ruimte waar levensmiddelen worden gehanteerd.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 10		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R000330	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Reinigings- en ontsmettingsmiddelen mogen niet worden opgeslagen in een ruimte waar levensmiddelen worden gehanteerd.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 10		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R000410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van ruimtes voor levensmiddelen moeten zodanig zijn dat 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 een bevredigende wijze te kunnen uitvoeren	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 2 onder a		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R000420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van ruimtes voor levensmiddelen moeten zodanig zijn dat 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 een bevredigende wijze te kunnen uitvoeren	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 2 onder a		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R000430	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van ruimtes voor levensmiddelen moeten zodanig zijn dat 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 een bevredigende wijze te kunnen uitvoeren	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 2 onder a		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R000510	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van ruimtes voor levensmiddelen moeten zodanig zijn dat 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 een bevredigende wijze te kunnen uitvoeren	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 2 onder a		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R000520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van ruimtes voor levensmiddelen moeten zodanig zijn dat 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 een bevredigende wijze te kunnen uitvoeren	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 2 onder a		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R000530	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van ruimtes voor levensmiddelen moeten zodanig zijn dat 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 een bevredigende wijze te kunnen uitvoeren	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 2 onder a		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R000620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van ruimtes voor levensmiddelen moeten zodanig zijn dat 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 een bevredigende wijze te kunnen uitvoeren	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 2 onder a		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R000710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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 oppervlakken worden voorkomen	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 2 onder b		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R000720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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 oppervlakken worden voorkomen	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 2 onder b		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R000730	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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 oppervlakken worden voorkomen	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 2 onder b		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R000810	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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 oppervlakken worden voorkomen	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 2 onder b		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R000820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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 oppervlakken worden voorkomen	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 2 onder b		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R000830	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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 oppervlakken worden voorkomen	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 2 onder b		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R000910	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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 oppervlakken worden voorkomen	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 2 onder b		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R000920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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 oppervlakken worden voorkomen	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 2 onder b		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R000930	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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 oppervlakken worden voorkomen	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 2 onder b		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R001010	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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 oppervlakken worden voorkomen	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 2 onder b		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R001020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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 oppervlakken worden voorkomen	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 2 onder b		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R001030	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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 oppervlakken worden voorkomen	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 2 onder b		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R001110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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 oppervlakken worden voorkomen	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 2 onder b		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R001120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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 oppervlakken worden voorkomen	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 2 onder b		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R001130	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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 oppervlakken worden voorkomen	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 2 onder b		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R001210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van ruimtes voor levensmiddelen moeten zodanig zijn dat goede hygiënische praktijken mogelijk zijn, onder andere door bescherming tegen verontreiniging, en met name bestrijding van schadelijke organismen	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 2 onder c		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R001220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van ruimtes voor levensmiddelen moeten zodanig zijn dat goede hygiënische praktijken mogelijk zijn, onder andere door bescherming tegen verontreiniging, en met name bestrijding van schadelijke organismen	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 2 onder c		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R001230	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van ruimtes voor levensmiddelen moeten zodanig zijn dat goede hygiënische praktijken mogelijk zijn, onder andere door bescherming tegen verontreiniging, en met name bestrijding van schadelijke organismen	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 2 onder c		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R001320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van ruimtes voor levensmiddelen moeten zodanig zijn dat 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 zo nodig te registreren.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 2 onder d		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R001420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van ruimtes voor levensmiddelen moeten zodanig zijn dat 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 zo nodig te registreren.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 2 onder d		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R001520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Er moet een voldoende aantal toiletten met spoeling aanwezig zijn die aangesloten zijn op een adequaat afvoersysteem. Toiletruimten mogen niet rechtstreeks uitkomen in ruimten waar voedsel wordt gehanteerd.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 3		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R001620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Er moet een voldoende aantal toiletten met spoeling aanwezig zijn die aangesloten zijn op een adequaat afvoersysteem. Toiletruimten mogen niet rechtstreeks uitkomen in ruimten waar voedsel wordt gehanteerd.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 3		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R001720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Er moet een voldoende aantal toiletten met spoeling aanwezig zijn die aangesloten zijn op een adequaat afvoersysteem. Toiletruimten mogen niet rechtstreeks uitkomen in ruimten waar voedsel wordt gehanteerd.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 3		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R001730	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Er moet een voldoende aantal toiletten met spoeling aanwezig zijn die aangesloten zijn op een adequaat afvoersysteem. Toiletruimten mogen niet rechtstreeks uitkomen in ruimten waar voedsel wordt gehanteerd.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 3		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R001820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Er moet een voldoende aantal goed geplaatste en gemarkeerde wasbakken voor het reinigen van de handen aanwezig zijn. De wasbakken voor het reinigen van de handen moeten voorzien zijn van warm en koud stromend water en van middelen voor het reinigen en hygiënisch drogen van de handen. Voorzover dat nodig is moeten de voorzieningen voor het wassen van de levensmiddelen gescheiden zijn van de wasbakken voor het reinigen van de handen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 4		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R001920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Er moet een voldoende aantal goed geplaatste en gemarkeerde wasbakken voor het reinigen van de handen aanwezig zijn. De wasbakken voor het reinigen van de handen moeten voorzien zijn van warm en koud stromend water en van middelen voor het reinigen en hygiënisch drogen van de handen. Voorzover dat nodig is moeten de voorzieningen voor het wassen van de levensmiddelen gescheiden zijn van de wasbakken voor het reinigen van de handen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 4		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R002020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Er moet een voldoende aantal goed geplaatste en gemarkeerde wasbakken voor het reinigen van de handen aanwezig zijn. De wasbakken voor het reinigen van de handen moeten voorzien zijn van warm en koud stromend water en van middelen voor het reinigen en hygiënisch drogen van de handen. Voorzover dat nodig is moeten de voorzieningen voor het wassen van de levensmiddelen gescheiden zijn van de wasbakken voor het reinigen van de handen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 4		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R002120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Er moet een voldoende aantal goed geplaatste en gemarkeerde wasbakken voor het reinigen van de handen aanwezig zijn. De wasbakken voor het reinigen van de handen moeten voorzien zijn van warm en koud stromend water en van middelen voor het reinigen en hygiënisch drogen van de handen. Voorzover dat nodig is moeten de voorzieningen voor het wassen van de levensmiddelen gescheiden zijn van de wasbakken voor het reinigen van de handen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 4		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R002220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Er moet een voldoende aantal goed geplaatste en gemarkeerde wasbakken voor het reinigen van de handen aanwezig zijn. De wasbakken voor het reinigen van de handen moeten voorzien zijn van warm en koud stromend water en van middelen voor het reinigen en hygiënisch drogen van de handen. Voorzover dat nodig is moeten de voorzieningen voor het wassen van de levensmiddelen gescheiden zijn van de wasbakken voor het reinigen van de handen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 4		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R002320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Er moet een voldoende aantal goed geplaatste en gemarkeerde wasbakken voor het reinigen van de handen aanwezig zijn. De wasbakken voor het reinigen van de handen moeten voorzien zijn van warm en koud stromend water en van middelen voor het reinigen en hygiënisch drogen van de handen. Voorzover dat nodig is moeten de voorzieningen voor het wassen van de levensmiddelen gescheiden zijn van de wasbakken voor het reinigen van de handen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 4		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R002420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Er moeten voldoende en aangepaste mechanische, dan wel natuurlijke ventilatievoorzieningen aanwezig zijn. Door mechanische ventilatie veroorzaakte luchtstromen van besmette naar schone ruimten moeten worden vermeden. De ventilatiesystemen moeten zodanig zijn geconstrueerd dat filters en andere onderdelen die regelmatig schoongemaakt of vervangen moeten worden, gemakkelijk toegankelijk zijn.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 5		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R002520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Er moeten voldoende en aangepaste mechanische, dan wel natuurlijke ventilatievoorzieningen aanwezig zijn. Door mechanische ventilatie veroorzaakte luchtstromen van besmette naar schone ruimten moeten worden vermeden. De ventilatiesystemen moeten zodanig zijn geconstrueerd dat filters en andere onderdelen die regelmatig schoongemaakt of vervangen moeten worden, gemakkelijk toegankelijk zijn.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 5		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R002620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Er moeten voldoende en aangepaste mechanische, dan wel natuurlijke ventilatievoorzieningen aanwezig zijn. Door mechanische ventilatie veroorzaakte luchtstromen van besmette naar schone ruimten moeten worden vermeden. De ventilatiesystemen moeten zodanig zijn geconstrueerd dat filters en andere onderdelen die regelmatig schoongemaakt of vervangen moeten worden, gemakkelijk toegankelijk zijn.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 5		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R002720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Alle sanitaire installaties moeten voorzien zijn van adequate natuurlijke of mechanische ventilatie.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 6		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R002820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Inrichtingen moeten voldoende door daglicht en/of kunstlicht worden verlicht.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 7		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R002920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Afvoervoorzieningen moeten geschikt zijn voor het beoogde doel. Zij moeten zo zijn ontworpen en geconstrueerd dat elk risico van verontreiniging wordt voorkomen. Wanneer afvoerkanalen geheel of gedeeltelijk open zijn, moeten zij zo zijn ontworpen dat het afval niet van een verontreinigde zone kan stromen naar een schone zone, met name niet naar een zone waar wordt omgegaan met levensmiddelen die een aanzienlijk risico kunnen inhouden voor de consument.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 8		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R003020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Afvoervoorzieningen moeten geschikt zijn voor het beoogde doel. Zij moeten zo zijn ontworpen en geconstrueerd dat elk risico van verontreiniging wordt voorkomen. Wanneer afvoerkanalen geheel of gedeeltelijk open zijn, moeten zij zo zijn ontworpen dat het afval niet van een verontreinigde zone kan stromen naar een schone zone, met name niet naar een zone waar wordt omgegaan met levensmiddelen die een aanzienlijk risico kunnen inhouden voor de consument.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 8		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R003120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Afvoervoorzieningen moeten geschikt zijn voor het beoogde doel. Zij moeten zo zijn ontworpen en geconstrueerd dat elk risico van verontreiniging wordt voorkomen. Wanneer afvoerkanalen geheel of gedeeltelijk open zijn, moeten zij zo zijn ontworpen dat het afval niet van een verontreinigde zone kan stromen naar een schone zone, met name niet naar een zone waar wordt omgegaan met levensmiddelen die een aanzienlijk risico kunnen inhouden voor de consument.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 8		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R003220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Indien nodig moet worden gezorgd voor de adequate voorzieningen waar het personeel zich kan omkleden.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk I, punt 9		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R003310	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in de titel van hoofdstuk III genoemde ruimten, maar met inbegrip van ruimten in vervoermiddelen), moeten vloeroppervlakken goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen. Waar passend moeten vloeren een goede afvoer via het vloeroppervlak mogelijk maken	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk II, punt 1 onder a		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R003320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in de titel van hoofdstuk III genoemde ruimten, maar met inbegrip van ruimten in vervoermiddelen), moeten vloeroppervlakken goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen. Waar passend moeten vloeren een goede afvoer via het vloeroppervlak mogelijk maken	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk II, punt 1 onder a		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R003330	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in de titel van hoofdstuk III genoemde ruimten, maar met inbegrip van ruimten in vervoermiddelen), moeten vloeroppervlakken goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen. Waar passend moeten vloeren een goede afvoer via het vloeroppervlak mogelijk maken	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk II, punt 1 onder a		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R003420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in de titel van hoofdstuk III genoemde ruimten, maar met inbegrip van ruimten in vervoermiddelen), moeten vloeroppervlakken goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen. Waar passend moeten vloeren een goede afvoer via het vloeroppervlak mogelijk maken	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk II, punt 1 onder a		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R003520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in de titel van hoofdstuk III genoemde ruimten, maar met inbegrip van ruimten in vervoermiddelen), moeten vloeroppervlakken goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen. Waar passend moeten vloeren een goede afvoer via het vloeroppervlak mogelijk maken	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk II, punt 1 onder a		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R003620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in de titel van hoofdstuk III genoemde ruimten, maar met inbegrip van ruimten in vervoermiddelen), moeten vloeroppervlakken goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen. Waar passend moeten vloeren een goede afvoer via het vloeroppervlak mogelijk maken	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk II, punt 1 onder a		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R003720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in de titel van hoofdstuk III genoemde ruimten, maar met inbegrip van ruimten in vervoermiddelen), moeten muuroppervlakken goed worden onderhouden en gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden 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	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk II, punt 1 onder b		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R003820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in de titel van hoofdstuk III genoemde ruimten, maar met inbegrip van ruimten in vervoermiddelen), moeten muuroppervlakken goed worden onderhouden en gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden 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	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk II, punt 1 onder b		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R003920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in de titel van hoofdstuk III genoemde ruimten, maar met inbegrip van ruimten in vervoermiddelen), moeten muuroppervlakken goed worden onderhouden en gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden 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.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk II, punt 1 onder b		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R004020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in de titel van hoofdstuk III genoemde ruimten, maar met inbegrip van ruimten in vervoermiddelen), moeten muuroppervlakken goed worden onderhouden en gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden 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	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk II, punt 1 onder b		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R004110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in de titel van hoofdstuk III genoemde ruimten, maar met inbegrip van ruimten in vervoermiddelen), moeten plafonds (of waar plafonds ontbreken, de binnenkant van het dak) en voorzieningen aan het plafond zo zijn ontworpen en uitgevoerd dat zich geen vuil kan ophopen en dat condens, ongewenste schimmelvorming en het loskomen van deeltjes worden beperkt.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk II, punt 1 onder c		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R004120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in de titel van hoofdstuk III genoemde ruimten, maar met inbegrip van ruimten in vervoermiddelen), moeten plafonds (of waar plafonds ontbreken, de binnenkant van het dak) en voorzieningen aan het plafond zo zijn ontworpen en uitgevoerd dat zich geen vuil kan ophopen en dat condens, ongewenste schimmelvorming en het loskomen van deeltjes worden beperkt.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk II, punt 1 onder c		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R004130	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in de titel van hoofdstuk III genoemde ruimten, maar met inbegrip van ruimten in vervoermiddelen), moeten plafonds (of waar plafonds ontbreken, de binnenkant van het dak) en voorzieningen aan het plafond zo zijn ontworpen en uitgevoerd dat zich geen vuil kan ophopen en dat condens, ongewenste schimmelvorming en het loskomen van deeltjes worden beperkt.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk II, punt 1 onder c		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R004220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in de titel van hoofdstuk III genoemde ruimten, maar met inbegrip van ruimten in vervoermiddelen), moeten ramen en andere openingen zo zijn geconstrueerd dat zich geen vuil kan ophopen. Ramen en andere openingen welke toegang kunnen geven tot de buitenlucht moeten worden voorzien van horren die gemakkelijk kunnen worden verwijderd om te worden schoongemaakt. Indien open ramen zouden leiden tot verontreiniging, moeten die ramen tijdens de productie gesloten en vergrendeld blijven.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk II, punt 1 onder d		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R004320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in de titel van hoofdstuk III genoemde ruimten, maar met inbegrip van ruimten in vervoermiddelen), moeten ramen en andere openingen zo zijn geconstrueerd dat zich geen vuil kan ophopen. Ramen en andere openingen welke toegang kunnen geven tot de buitenlucht moeten worden voorzien van horren die gemakkelijk kunnen worden verwijderd om te worden schoongemaakt. Indien open ramen zouden leiden tot verontreiniging, moeten die ramen tijdens de productie gesloten en vergrendeld blijven.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk II, punt 1 onder d		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R004420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in de titel van hoofdstuk III genoemde ruimten, maar met inbegrip van ruimten in vervoermiddelen), moeten ramen en andere openingen zo zijn geconstrueerd dat zich geen vuil kan ophopen. Ramen en andere openingen welke toegang kunnen geven tot de buitenlucht moeten worden voorzien van horren die gemakkelijk kunnen worden verwijderd om te worden schoongemaakt. Indien open ramen zouden leiden tot verontreiniging, moeten die ramen tijdens de productie gesloten en vergrendeld blijven.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk II, punt 1 onder d		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R004520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in de titel van hoofdstuk III genoemde ruimten, maar met inbegrip van ruimten in vervoermiddelen), moeten deuren gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat gladde en niet-absorberende oppervlakken moeten worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk II, punt 1 onder e		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R004530	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in de titel van hoofdstuk III genoemde ruimten, maar met inbegrip van ruimten in vervoermiddelen), moeten deuren gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat gladde en niet-absorberende oppervlakken moeten worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk II, punt 1 onder e		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R004610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in de titel van hoofdstuk III genoemde ruimten, maar met inbegrip van ruimten in vervoermiddelen), moeten oppervlakken (met inbegrip van oppervlakken van apparatuur) in zones waar levensmiddelen worden gehanteerd en vooral oppervlakken die in aanraking komen met levensmiddelen, goed worden onderhouden en gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat glad, afwasbaar, corrosiebestendig en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk II, punt 1 onder f		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R004620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in de titel van hoofdstuk III genoemde ruimten, maar met inbegrip van ruimten in vervoermiddelen), moeten oppervlakken (met inbegrip van oppervlakken van apparatuur) in zones waar levensmiddelen worden gehanteerd en vooral oppervlakken die in aanraking komen met levensmiddelen, goed worden onderhouden en gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat glad, afwasbaar, corrosiebestendig en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk II, punt 1 onder f		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R004630	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in de titel van hoofdstuk III genoemde ruimten, maar met inbegrip van ruimten in vervoermiddelen), moeten oppervlakken (met inbegrip van oppervlakken van apparatuur) in zones waar levensmiddelen worden gehanteerd en vooral oppervlakken die in aanraking komen met levensmiddelen, goed worden onderhouden en gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat glad, afwasbaar, corrosiebestendig en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk II, punt 1 onder f		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R004720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in de titel van hoofdstuk III genoemde ruimten, maar met inbegrip van ruimten in vervoermiddelen), moeten oppervlakken (met inbegrip van oppervlakken van apparatuur) in zones waar levensmiddelen worden gehanteerd en vooral oppervlakken die in aanraking komen met levensmiddelen, goed worden onderhouden en gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat glad, afwasbaar, corrosiebestendig en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk II, punt 1 onder f		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R004820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in de titel van hoofdstuk III genoemde ruimten, maar met inbegrip van ruimten in vervoermiddelen), moeten oppervlakken (met inbegrip van oppervlakken van apparatuur) in zones waar levensmiddelen worden gehanteerd en vooral oppervlakken die in aanraking komen met levensmiddelen, goed worden onderhouden en gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat glad, afwasbaar, corrosiebestendig en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk II, punt 1 onder f		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R004920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt is indien nodig, gezorgd voor de adequate voorzieningen voor het schoonmaken, ontsmetten en opslaan van gereedschap en apparatuur. Deze voorzieningen moeten vervaardigd zijn van roestvrij materiaal, gemakkelijk schoon te maken zijn en een voldoende toevoer van warm en koud water hebben.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk II, punt 2		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R005020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt is indien nodig, gezorgd voor de adequate voorzieningen voor het schoonmaken, ontsmetten en opslaan van gereedschap en apparatuur. Deze voorzieningen moeten vervaardigd zijn van roestvrij materiaal, gemakkelijk schoon te maken zijn en een voldoende toevoer van warm en koud water hebben.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk II, punt 2		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R005120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt is indien nodig, gezorgd voor de adequate voorzieningen voor het schoonmaken, ontsmetten en opslaan van gereedschap en apparatuur. Deze voorzieningen moeten vervaardigd zijn van roestvrij materiaal, gemakkelijk schoon te maken zijn en een voldoende toevoer van warm en koud water hebben.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk II, punt 2		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R005220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt is indien nodig, gezorgd voor de adequate voorzieningen voor het schoonmaken, ontsmetten en opslaan van gereedschap en apparatuur. Deze voorzieningen moeten vervaardigd zijn van roestvrij materiaal, gemakkelijk schoon te maken zijn en een voldoende toevoer van warm en koud water hebben.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk II, punt 2		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R005320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt is, indien nodig, gezorgd voor de nodige voorzieningen om de levensmiddelen te kunnen wassen. Elke spoelbak of vergelijkbare inrichting, bestemd voor het wassen van levensmiddelen, moet voorzien zijn van voldoende warm en/of koud drinkwater overeenkomstig de voorschriften van de verordening (EG) 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VII en moet worden schoongehouden en, indien nodig, ontsmet.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk II, punt 3		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R005420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt is, indien nodig, gezorgd voor de nodige voorzieningen om de levensmiddelen te kunnen wassen. Elke spoelbak of vergelijkbare inrichting, bestemd voor het wassen van levensmiddelen, moet voorzien zijn van voldoende warm en/of koud drinkwater overeenkomstig de voorschriften van de verordening (EG) 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VII en moet worden schoongehouden en, indien nodig, ontsmet.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk II, punt 3		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R005510	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt is, indien nodig, gezorgd voor de nodige voorzieningen om de levensmiddelen te kunnen wassen. Elke spoelbak of vergelijkbare inrichting, bestemd voor het wassen van levensmiddelen, moet voorzien zijn van voldoende warm en/of koud drinkwater overeenkomstig de voorschriften van de verordening (EG) 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VII en moet worden schoongehouden en, indien nodig, ontsmet.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk II, punt 3		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R005520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt is, indien nodig, gezorgd voor de nodige voorzieningen om de levensmiddelen te kunnen wassen. Elke spoelbak of vergelijkbare inrichting, bestemd voor het wassen van levensmiddelen, moet voorzien zijn van voldoende warm en/of koud drinkwater overeenkomstig de voorschriften van de verordening (EG) 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VII en moet worden schoongehouden en, indien nodig, ontsmet.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk II, punt 3		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R005530	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt is, indien nodig, gezorgd voor de nodige voorzieningen om de levensmiddelen te kunnen wassen. Elke spoelbak of vergelijkbare inrichting, bestemd voor het wassen van levensmiddelen, moet voorzien zijn van voldoende warm en/of koud drinkwater overeenkomstig de voorschriften van de verordening (EG) 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VII en moet worden schoongehouden en, indien nodig, ontsmet.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk II, punt 3		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R005620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten (bv. tenten, marktkramen, winkelwagens), ruimten die voornamelijk als particuliere woning worden gebruikt maar waar regelmatig levensmiddelen worden bereid voor het in de handel brengen, en automaten moeten voorzover dit redelijkerwijs haalbaar is, zo zijn gelegen, ontworpen en geconstrueerd en zo worden schoongehouden en onderhouden dat de risico's in verband met verontreiniging van levensmiddelen door dieren en schadelijke organismen zoveel mogelijk worden voorkomen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk III, punt 1		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R005710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Mobiele en/ of tijdelijke bedrijfsruimten (bv. tenten, marktkramen, winkelwagens), ruimten die voornamelijk als particuliere woning worden gebruikt maar waar regelmatig levensmiddelen worden bereid voor het in de handel brengen, en automaten moeten voorzover dit redelijkerwijs haalbaar is, zo zijn gelegen, ontworpen en geconstrueerd en zo worden schoongehouden en onderhouden dat de risico's in verband met verontreiniging van levensmiddelen door dieren en schadelijke organismen zoveel mogelijk worden voorkomen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk III, punt 1		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R005720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Mobiele en/ of tijdelijke bedrijfsruimten (bv. tenten, marktkramen, winkelwagens), ruimten die voornamelijk als particuliere woning worden gebruikt maar waar regelmatig levensmiddelen worden bereid voor het in de handel brengen, en automaten moeten voorzover dit redelijkerwijs haalbaar is, zo zijn gelegen, ontworpen en geconstrueerd en zo worden schoongehouden en onderhouden dat de risico's in verband met verontreiniging van levensmiddelen door dieren en schadelijke organismen zoveel mogelijk worden voorkomen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk III, punt 1		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R005730	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Mobiele en/ of tijdelijke bedrijfsruimten (bv. tenten, marktkramen, winkelwagens), ruimten die voornamelijk als particuliere woning worden gebruikt maar waar regelmatig levensmiddelen worden bereid voor het in de handel brengen, en automaten moeten voorzover dit redelijkerwijs haalbaar is, zo zijn gelegen, ontworpen en geconstrueerd en zo worden schoongehouden en onderhouden dat de risico's in verband met verontreiniging van levensmiddelen door dieren en schadelijke organismen zoveel mogelijk worden voorkomen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk III, punt 1		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R005820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten (bv. tenten, marktkramen, winkelwagens), ruimten die voornamelijk als particuliere woning worden gebruikt maar waar regelmatig levensmiddelen worden bereid voor het in de handel brengen, en automaten moeten passende voorzieningen aanwezig zijn voor een voldoende persoonlijke hygiëne (waaronder voorzieningen voor het hygiënisch wassen en drogen van de handen, hygiënische sanitaire voorzieningen en kleedruimtes).	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk III, punt 2 onder a		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R005920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten (bv. tenten, marktkramen, winkelwagens), ruimten die voornamelijk als particuliere woning worden gebruikt maar waar regelmatig levensmiddelen worden bereid voor het in de handel brengen, en automaten moeten oppervlakken die in aanraking komen met levensmiddelen, goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat glad, afwasbaar, corrosiebestendig en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen;	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk III, punt 2 onder b		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R006020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten (bv. tenten, marktkramen, winkelwagens), ruimten die voornamelijk als particuliere woning worden gebruikt maar waar regelmatig levensmiddelen worden bereid voor het in de handel brengen, en automaten moeten, indien nodig, passende voorzieningen aanwezig zijn voor het schoonmaken en ontsmetten van gereedschap en apparatuur voorhanden zijn;	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk III, punt 2 onder c		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R006120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten (bv. tenten, marktkramen, winkelwagens), ruimten die voornamelijk als particuliere woning worden gebruikt maar waar regelmatig levensmiddelen worden bereid voor het in de handel brengen, en automaten moeten, indien nodig, passende voorzieningen aanwezig zijn om het schoonmaken van levensmiddelen hygiënisch te laten verlopen;	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk III, punt 2 onder d		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R006220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten (bv. tenten, marktkramen, winkelwagens), ruimten die voornamelijk als particuliere woning worden gebruikt maar waar regelmatig levensmiddelen worden bereid voor het in de handel brengen, en automaten moet voldoende warm en/of koud drinkbaar water beschikbaar zijn;	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk III, punt 2 onder e		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R006320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten (bv. tenten, marktkramen, winkelwagens), ruimten die voornamelijk als particuliere woning worden gebruikt maar waar regelmatig levensmiddelen worden bereid voor het in de handel brengen, en automaten moeten adequate regelingen zijn getroffen en/of voorzieningen aanwezig zijn voor de hygiënische opslag en verwijdering van gevaarlijke en/of oneetbare stoffen en afval (zowel vast als vloeibaar);	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk III, punt 2 onder f		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R006420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten (bv. tenten, marktkramen, winkelwagens), ruimten die voornamelijk als particuliere woning worden gebruikt maar waar regelmatig levensmiddelen worden bereid voor het in de handel brengen, en automaten moeten adequate regelingen zijn getroffen en/of voorzieningen aanwezig zijn voor het handhaven en bewaken van passende voedseltemperaturen;	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk III, punt 2 onder g		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R006520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten (bv. tenten, marktkramen, winkelwagens), ruimten die voornamelijk als particuliere woning worden gebruikt maar waar regelmatig levensmiddelen worden bereid voor het in de handel brengen, en automaten moeten de levensmiddelen zo geplaatst zijn dat de risico's in verband met verontreiniging zoveel mogelijk worden voorkomen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk III, punt 2 onder h		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R006610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IV, punt 1		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R006620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IV, punt 1		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R006630	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IV, punt 1		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R006710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IV, punt 1		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R006720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IV, punt 1		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R006730	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IV, punt 1		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R006820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IV, punt 1		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R006920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Ruimten in voertuigen en/of containers mogen niet voor het vervoer van andere goederen dan levensmiddelen worden gebruikt indien zulks tot verontreiniging kan leiden.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IV, punt 2		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R007020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In vervoermiddelen en/of recipiënten die terzelfder tijd worden gebruikt voor het vervoer van andere producten dan levensmiddelen of voor het vervoer van verschillende levensmiddelen tegelijk, moeten de producten, indien nodig, afdoende van elkaar gescheiden zijn.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IV, punt 3		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R007110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levensmiddelen in bulk in vloeibare, gegranuleerde of poedervormige staat moeten worden vervoerd in ruimten en/of containers/tanks die uitsluitend voor het vervoer van levensmiddelen worden gebruikt. Op de containers moet een duidelijk leesbare, onuitwisbare vermelding worden aangebracht in een of meer talen van de Gemeenschap, waaruit blijkt dat zij voor het vervoer van levensmiddelen worden gebruikt, of zij moeten de vermelding 'uitsluitend voor levensmiddelen' dragen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IV, punt 4		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R007220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levensmiddelen in bulk in vloeibare, gegranuleerde of poedervormige staat moeten worden vervoerd in ruimten en/of containers/tanks die uitsluitend voor het vervoer van levensmiddelen worden gebruikt. Op de containers moet een duidelijk leesbare, onuitwisbare vermelding worden aangebracht in een of meer talen van de Gemeenschap, waaruit blijkt dat zij voor het vervoer van levensmiddelen worden gebruikt, of zij moeten de vermelding 'uitsluitend voor levensmiddelen' dragen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IV, punt 4		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R007310	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het vervoer van andere producten dan levensmiddelen of voor het vervoer van verschillende levensmiddelen, moeten tussen de verschillende vrachten afdoende worden schoongemaakt om verontreiniging te vermijden.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IV, punt 5		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R007320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het vervoer van andere producten dan levensmiddelen of voor het vervoer van verschillende levensmiddelen, moeten tussen de verschillende vrachten afdoende worden schoongemaakt om verontreiniging te vermijden.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IV, punt 5		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R007330	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het vervoer van andere producten dan levensmiddelen of voor het vervoer van verschillende levensmiddelen, moeten tussen de verschillende vrachten afdoende worden schoongemaakt om verontreiniging te vermijden.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IV, punt 5		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R007420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levensmiddelen in vervoermiddelen en/of recipiënten moeten zo worden geplaatst en beschermd dat het risico van verontreiniging tot een minimum wordt beperkt.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IV, punt 6		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R007520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IV, punt 7		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R007610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk V, punt 1 onder a		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R007620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk V, punt 1 onder a		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R007630	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk V, punt 1 onder a		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R007720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk V, punt 1 onder a		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R007810	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Alle artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking komen moeten zodanig zijn geconstrueerd, van zodanige materialen zijn vervaardigd en zodanig worden onderhouden en gerepareerd dat het risico van verontreiniging tot een minimum wordt beperkt.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk V, punt 1 onder b		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R007820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Alle artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking komen moeten zodanig zijn geconstrueerd, van zodanige materialen zijn vervaardigd en zodanig worden onderhouden en gerepareerd dat het risico van verontreiniging tot een minimum wordt beperkt.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk V, punt 1 onder b		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R007830	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Alle artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking komen moeten zodanig zijn geconstrueerd, van zodanige materialen zijn vervaardigd en zodanig worden onderhouden en gerepareerd dat het risico van verontreiniging tot een minimum wordt beperkt.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk V, punt 1 onder b		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R007910	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Alle artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking komen moeten met uitzondering van wegwerprecipiënten en -verpakkingen, zodanig zijn geconstrueerd, van zodanige materialen zijn vervaardigd en zodanig worden onderhouden en gerepareerd dat zij schoon gehouden kunnen worden en indien nodig kunnen worden ontsmet.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk V, punt 1 onder c		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R007920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Alle artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking komen moeten met uitzondering van wegwerprecipiënten en -verpakkingen, zodanig zijn geconstrueerd, van zodanige materialen zijn vervaardigd en zodanig worden onderhouden en gerepareerd dat zij schoon gehouden kunnen worden en indien nodig kunnen worden ontsmet.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk V, punt 1 onder c		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R007930	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Alle artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking komen moeten met uitzondering van wegwerprecipiënten en -verpakkingen, zodanig zijn geconstrueerd, van zodanige materialen zijn vervaardigd en zodanig worden onderhouden en gerepareerd dat zij schoon gehouden kunnen worden en indien nodig kunnen worden ontsmet.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk V, punt 1 onder c		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R008020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Alle artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking komen moeten op een zodanige wijze worden geïnstalleerd dat de apparatuur en de omringende ruimte goed kunnen worden schoongemaakt.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk V, punt 1 onder d		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R008110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De apparatuur moet indien nodig voorzien zijn van passende controlemiddelen om ervoor te zorgen dat de doelstellingen van deze verordening bereikt worden.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk V, punt 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R008120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De apparatuur moet indien nodig voorzien zijn van passende controlemiddelen om ervoor te zorgen dat de doelstellingen van deze verordening bereikt worden.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk V, punt 2		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R008210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Indien chemische toevoegingsmiddelen moeten worden gebruikt ter bestrijding van corrosie van de uitrusting en de recipiënten, moeten deze toevoegingsmiddelen in overeenstemming met de goede praktijken worden gebruikt.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk V, punt 3		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R008220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Indien chemische toevoegingsmiddelen moeten worden gebruikt ter bestrijding van corrosie van de uitrusting en de recipiënten, moeten deze toevoegingsmiddelen in overeenstemming met de goede praktijken worden gebruikt.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk V, punt 3		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R008230	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Indien chemische toevoegingsmiddelen moeten worden gebruikt ter bestrijding van corrosie van de uitrusting en de recipiënten, moeten deze toevoegingsmiddelen in overeenstemming met de goede praktijken worden gebruikt.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk V, punt 3		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R008310	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afvallen moeten zo snel mogelijk uit ruimten met levensmiddelen worden verwijderd om een ophoping ervan te vermijden.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VI, punt 1		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R008320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afvallen moeten zo snel mogelijk uit ruimten met levensmiddelen worden verwijderd om een ophoping ervan te vermijden.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VI, punt 1		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R008330	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afvallen moeten zo snel mogelijk uit ruimten met levensmiddelen worden verwijderd om een ophoping ervan te vermijden.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VI, punt 1		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R008420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afvallen moeten worden gedeponeerd in afsluitbare containers, tenzij de exploitant van het levensmiddelenbedrijf ten genoegen van de bevoegde autoriteit kan aantonen dat andere soorten containers of andere afvoersystemen voldoen. De containers moeten van een adequate constructie zijn, moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk te reinigen en, indien nodig, te ontsmetten zijn.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VI, punt 2		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R008520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afvallen moeten worden gedeponeerd in afsluitbare containers, tenzij de exploitant van het levensmiddelenbedrijf ten genoegen van de bevoegde autoriteit kan aantonen dat andere soorten containers of andere afvoersystemen voldoen. De containers moeten van een adequate constructie zijn, moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk te reinigen en, indien nodig, te ontsmetten zijn.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VI, punt 2		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R008620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De nodige voorzieningen moeten worden getroffen voor de opslag en verwijdering van levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afvallen. Afvalopslagplaatsen moeten zo worden ontworpen en beheerd dat zij schoon en indien nodig vrij van dieren en schadelijke organismen kunnen worden gehouden.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VI, punt 3		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R008710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De nodige voorzieningen moeten worden getroffen voor de opslag en verwijdering van levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afvallen. Afvalopslagplaatsen moeten zo worden ontworpen en beheerd dat zij schoon en indien nodig vrij van dieren en schadelijke organismen kunnen worden gehouden.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VI, punt 3		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R008720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De nodige voorzieningen moeten worden getroffen voor de opslag en verwijdering van levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afvallen. Afvalopslagplaatsen moeten zo worden ontworpen en beheerd dat zij schoon en indien nodig vrij van dieren en schadelijke organismen kunnen worden gehouden.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VI, punt 3		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R008820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Al het afval moet hygiënisch en op een milieuvriendelijke wijze worden afgevoerd overeenkomstig de communautaire regelgeving terzake en mag, rechtstreeks noch onrechtstreeks, een bron zijn van verontreiniging	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VI, punt 4		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R008920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Al het afval moet hygiënisch en op een milieuvriendelijke wijze worden afgevoerd overeenkomstig de communautaire regelgeving terzake en mag, rechtstreeks noch onrechtstreeks, een bron zijn van verontreiniging	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VI, punt 4		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R009020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Drinkwater moet in voldoende hoeveelheden voor handen zijn en worden gebruikt wanneer moet worden gewaarborgd dat de levensmiddelen niet worden verontreinigd.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VII, punt 1 onder a		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R009110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Drinkwater moet in voldoende hoeveelheden voor handen zijn en worden gebruikt wanneer moet worden gewaarborgd dat de levensmiddelen niet worden verontreinigd.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VII, punt 1 onder a		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R009120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Drinkwater moet in voldoende hoeveelheden voor handen zijn en worden gebruikt wanneer moet worden gewaarborgd dat de levensmiddelen niet worden verontreinigd.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VII, punt 1 onder a		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R009210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Voor visserijproducten in gehele staat mag gebruik worden gemaakt van schoon water. Voor levende tweekleppige weekdieren, stekelhuidigen, manteldieren en mariene buikpotigen mag gebruik worden gemaakt van schoon zeewater. Ook voor uitwendig wassen mag schoon water worden gebruikt. Wanneer schoon water wordt gebruikt, dienen er toereikende faciliteiten en procedures voor de aanvoer ervan beschikbaar te zijn om ervoor te zorgen dat dit gebruik geen bron van verontreiniging voor het levensmiddel vormt.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VII, punt 1 onder b		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R009220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Voor visserijproducten in gehele staat mag gebruik worden gemaakt van schoon water. Voor levende tweekleppige weekdieren, stekelhuidigen, manteldieren en mariene buikpotigen mag gebruik worden gemaakt van schoon zeewater. Ook voor uitwendig wassen mag schoon water worden gebruikt. Wanneer schoon water wordt gebruikt, dienen er toereikende faciliteiten en procedures voor de aanvoer ervan beschikbaar te zijn om ervoor te zorgen dat dit gebruik geen bron van verontreiniging voor het levensmiddel vormt.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VII, punt 1 onder b		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R009320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VII, punt 2		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R009410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VII, punt 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R009420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VII, punt 2		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R009510	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VII, punt 3		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R009520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VII, punt 3		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R009610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VII, punt 3		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R009620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VII, punt 3		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R009710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	IJs dat in contact komt met levensmiddelen of dat levensmiddelen zou kunnen verontreinigen moet worden gemaakt met drinkwater of, voor het koelen van visserijproducten in gehele staat, schoon water. Het moet op een zodanige wijze worden gemaakt, gehanteerd en opgeslagen dat het tegen verontreiniging wordt beschermd.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VII, punt 4		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R009720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	IJs dat in contact komt met levensmiddelen of dat levensmiddelen zou kunnen verontreinigen moet worden gemaakt met drinkwater of, voor het koelen van visserijproducten in gehele staat, schoon water. Het moet op een zodanige wijze worden gemaakt, gehanteerd en opgeslagen dat het tegen verontreiniging wordt beschermd.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VII, punt 4		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R009810	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	IJs dat in contact komt met levensmiddelen of dat levensmiddelen zou kunnen verontreinigen moet worden gemaakt met drinkwater of, voor het koelen van visserijproducten in gehele staat, schoon water. Het moet op een zodanige wijze worden gemaakt, gehanteerd en opgeslagen dat het tegen verontreiniging wordt beschermd.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VII, punt 4		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R009820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	IJs dat in contact komt met levensmiddelen of dat levensmiddelen zou kunnen verontreinigen moet worden gemaakt met drinkwater of, voor het koelen van visserijproducten in gehele staat, schoon water. Het moet op een zodanige wijze worden gemaakt, gehanteerd en opgeslagen dat het tegen verontreiniging wordt beschermd.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VII, punt 4		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R009920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	IJs dat in contact komt met levensmiddelen of dat levensmiddelen zou kunnen verontreinigen moet worden gemaakt met drinkwater of, voor het koelen van visserijproducten in gehele staat, schoon water. Het moet op een zodanige wijze worden gemaakt, gehanteerd en opgeslagen dat het tegen verontreiniging wordt beschermd.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VII, punt 4		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R010010	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Stoom die rechtstreeks in contact komt met levensmiddelen, mag geen stoffen bevatten die een gevaar vormen voor de gezondheid of waardoor het levensmiddel kan worden verontreinigd.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VII, punt 5		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R010120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Stoom die rechtstreeks in contact komt met levensmiddelen, mag geen stoffen bevatten die een gevaar vormen voor de gezondheid of waardoor het levensmiddel kan worden verontreinigd.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VII, punt 5		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R010220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer warmtehandeling wordt toegepast bij levensmiddelen in hermetisch gesloten recipiënten, moet erop worden toegezien dat het voor de koeling van de recipiënten na verhitting gebruikte water geen bron is van verontreiniging van het levensmiddel.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VII, punt 6		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R010310	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Eenieder die werkzaam is in een ruimte waar producten worden gehanteerd, dient een zeer goede persoonlijke hygiëne in acht te nemen en dient passende, schone en, voorzover dat nodig is, beschermende kleding te dragen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VIII, onder 1		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R010320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Eenieder die werkzaam is in een ruimte waar producten worden gehanteerd, dient een zeer goede persoonlijke hygiëne in acht te nemen en dient passende, schone en, voorzover dat nodig is, beschermende kleding te dragen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VIII, onder 1		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R010330	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Eenieder die werkzaam is in een ruimte waar producten worden gehanteerd, dient een zeer goede persoonlijke hygiëne in acht te nemen en dient passende, schone en, voorzover dat nodig is, beschermende kleding te dragen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VIII, onder 1		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R010410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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, mogen geen levensmiddelen hanteren of, in welke hoedanigheid ook, ruimten betreden waar levensmiddelen worden gehanteerd, indien er kans bestaat op rechtstreekse of onrechtstreekse verontreiniging.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VIII, onder 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R010420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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, mogen geen levensmiddelen hanteren of, in welke hoedanigheid ook, ruimten betreden waar levensmiddelen worden gehanteerd, indien er kans bestaat op rechtstreekse of onrechtstreekse verontreiniging.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VIII, onder 2		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R010520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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, mogen geen levensmiddelen hanteren of, in welke hoedanigheid ook, ruimten betreden waar levensmiddelen worden gehanteerd, indien er kans bestaat op rechtstreekse of onrechtstreekse verontreiniging. Wanneer dergelijke personen in een levensmiddelenbedrijf werken, dienen zij hun ziekte of de symptomen en indien mogelijk de oorzaken ervan onmiddellijk kenbaar te maken aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk VIII, onder 2		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R010610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf mag geen grondstoffen of ingrediënten andere dan levende dieren, of andere voor verwerking van producten aangewende materialen accepteren waarvan bekend is of waarvan redelijkerwijs mag worden aangenomen dat zij zodanig verontreinigd zijn met parasieten, pathogene micro-organismen of toxische, in ontbinding verkerende of vreemde substanties dat zij, na het normale sorteer- en/of voorbereidings- of verwerkingsproces dat door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf hygiënisch wordt toegepast, nog steeds ongeschikt zouden zijn voor menselijke consumptie.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 1		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R010620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf mag geen grondstoffen of ingrediënten andere dan levende dieren, of andere voor verwerking van producten aangewende materialen accepteren waarvan bekend is of waarvan redelijkerwijs mag worden aangenomen dat zij zodanig verontreinigd zijn met parasieten, pathogene micro-organismen of toxische, in ontbinding verkerende of vreemde substanties dat zij, na het normale sorteer- en/of voorbereidings- of verwerkingsproces dat door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf hygiënisch wordt toegepast, nog steeds ongeschikt zouden zijn voor menselijke consumptie.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 1		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R010710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen en alle ingrediënten die in het bedrijf zijn opgeslagen, moeten worden bewaard in adequate omstandigheden die erop gericht zijn bederf te voorkomen en verontreiniging tegen te gaan.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R010720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen en alle ingrediënten die in het bedrijf zijn opgeslagen, moeten worden bewaard in adequate omstandigheden die erop gericht zijn bederf te voorkomen en verontreiniging tegen te gaan.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 2		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R010730	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen en alle ingrediënten die in het bedrijf zijn opgeslagen, moeten worden bewaard in adequate omstandigheden die erop gericht zijn bederf te voorkomen en verontreiniging tegen te gaan.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 2		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R010820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In alle stadia van de productie, verwerking en distributie moeten levensmiddelen worden beschermd tegen elke vorm van verontreiniging waardoor de levensmiddelen ongeschikt kunnen worden voor menselijke consumptie, schadelijk worden voor de gezondheid, dan wel op een zodanige wijze kunnen worden verontreinigd dat zij redelijkerwijze niet meer in die staat kunnen worden geconsumeerd.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 3		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R010910	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In alle stadia van de productie, verwerking en distributie moeten levensmiddelen worden beschermd tegen elke vorm van verontreiniging waardoor de levensmiddelen ongeschikt kunnen worden voor menselijke consumptie, schadelijk worden voor de gezondheid, dan wel op een zodanige wijze kunnen worden verontreinigd dat zij redelijkerwijze niet meer in die staat kunnen worden geconsumeerd.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 3		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R011020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In alle stadia van de productie, verwerking en distributie moeten levensmiddelen worden beschermd tegen elke vorm van verontreiniging waardoor de levensmiddelen ongeschikt kunnen worden voor menselijke consumptie, schadelijk worden voor de gezondheid, dan wel op een zodanige wijze kunnen worden verontreinigd dat zij redelijkerwijze niet meer in die staat kunnen worden geconsumeerd.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 3		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R011110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Adequate maatregelen moeten worden getroffen om schadelijke organismen te bestrijden. Er moeten ook adequate maatregelen worden 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).	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 4		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R011120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Adequate maatregelen moeten worden getroffen om schadelijke organismen te bestrijden. Er moeten ook adequate maatregelen worden 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).	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 4		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R011130	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Adequate maatregelen moeten worden getroffen om schadelijke organismen te bestrijden. Er moeten ook adequate maatregelen worden 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).	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 4		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R011220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Adequate maatregelen moeten worden getroffen om schadelijke organismen te bestrijden. Er moeten ook adequate maatregelen worden 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).	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 4		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R011310	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen, ingrediënten, halffabrikaten en eindproducten die een voedingsbodem kunnen vormen voor pathogene micro-organismen of voor toxines, mogen niet worden bewaard bij temperaturen die risico's inhouden voor de gezondheid. De koudeketen mag niet worden 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. In levensmiddelenbedrijven waar verwerkte levensmiddelen worden vervaardigd, gehanteerd en verpakt, dienen adequate ruimten aanwezig te zijn die groot genoeg zijn voor de aparte opslag van grondstoffen en verwerkt materiaal, met voldoende aparte gekoelde opslagruimten	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 5		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R011320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen, ingrediënten, halffabrikaten en eindproducten die een voedingsbodem kunnen vormen voor pathogene micro-organismen of voor toxines, mogen niet worden bewaard bij temperaturen die risico's inhouden voor de gezondheid. De koudeketen mag niet worden 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. In levensmiddelenbedrijven waar verwerkte levensmiddelen worden vervaardigd, gehanteerd en verpakt, dienen adequate ruimten aanwezig te zijn die groot genoeg zijn voor de aparte opslag van grondstoffen en verwerkt materiaal, met voldoende aparte gekoelde opslagruimten	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 5		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R011330	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen, ingrediënten, halffabrikaten en eindproducten die een voedingsbodem kunnen vormen voor pathogene micro-organismen of voor toxines, mogen niet worden bewaard bij temperaturen die risico's inhouden voor de gezondheid. De koudeketen mag niet worden 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. In levensmiddelenbedrijven waar verwerkte levensmiddelen worden vervaardigd, gehanteerd en verpakt, dienen adequate ruimten aanwezig te zijn die groot genoeg zijn voor de aparte opslag van grondstoffen en verwerkt materiaal, met voldoende aparte gekoelde opslagruimten	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 5		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R011410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen, ingrediënten, halffabrikaten en eindproducten die een voedingsbodem kunnen vormen voor pathogene micro-organismen of voor toxines, mogen niet worden bewaard bij temperaturen die risico's inhouden voor de gezondheid. De koudeketen mag niet worden 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. In levensmiddelenbedrijven waar verwerkte levensmiddelen worden vervaardigd, gehanteerd en verpakt, dienen adequate ruimten aanwezig te zijn die groot genoeg zijn voor de aparte opslag van grondstoffen en verwerkt materiaal, met voldoende aparte gekoelde opslagruimten	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 5		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R011420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen, ingrediënten, halffabrikaten en eindproducten die een voedingsbodem kunnen vormen voor pathogene micro-organismen of voor toxines, mogen niet worden bewaard bij temperaturen die risico's inhouden voor de gezondheid. De koudeketen mag niet worden 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. In levensmiddelenbedrijven waar verwerkte levensmiddelen worden vervaardigd, gehanteerd en verpakt, dienen adequate ruimten aanwezig te zijn die groot genoeg zijn voor de aparte opslag van grondstoffen en verwerkt materiaal, met voldoende aparte gekoelde opslagruimten	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 5		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R011430	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen, ingrediënten, halffabrikaten en eindproducten die een voedingsbodem kunnen vormen voor pathogene micro-organismen of voor toxines, mogen niet worden bewaard bij temperaturen die risico's inhouden voor de gezondheid. De koudeketen mag niet worden 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. In levensmiddelenbedrijven waar verwerkte levensmiddelen worden vervaardigd, gehanteerd en verpakt, dienen adequate ruimten aanwezig te zijn die groot genoeg zijn voor de aparte opslag van grondstoffen en verwerkt materiaal, met voldoende aparte gekoelde opslagruimten	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 5		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R011520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen, ingrediënten, halffabrikaten en eindproducten die een voedingsbodem kunnen vormen voor pathogene micro-organismen of voor toxines, mogen niet worden bewaard bij temperaturen die risico's inhouden voor de gezondheid. De koudeketen mag niet worden 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. In levensmiddelenbedrijven waar verwerkte levensmiddelen worden vervaardigd, gehanteerd en verpakt, dienen adequate ruimten aanwezig te zijn die groot genoeg zijn voor de aparte opslag van grondstoffen en verwerkt materiaal, met voldoende aparte gekoelde opslagruimten	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 5		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R011610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer levensmiddelen koel moeten worden bewaard of opgediend, moeten zij zo snel mogelijk na de warmtebehandeling, dan wel na de laatste fase van de bereiding wanneer geen warmtebehandeling wordt toegepast, worden gekoeld tot een temperatuur die geen risico's voor de gezondheid oplevert.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 6		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R011620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer levensmiddelen koel moeten worden bewaard of opgediend, moeten zij zo snel mogelijk na de warmtebehandeling, dan wel na de laatste fase van de bereiding wanneer geen warmtebehandeling wordt toegepast, worden gekoeld tot een temperatuur die geen risico's voor de gezondheid oplevert.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 6		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R011630	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer levensmiddelen koel moeten worden bewaard of opgediend, moeten zij zo snel mogelijk na de warmtebehandeling, dan wel na de laatste fase van de bereiding wanneer geen warmtebehandeling wordt toegepast, worden gekoeld tot een temperatuur die geen risico's voor de gezondheid oplevert.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 6		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R011710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levensmiddelen moeten zo worden ontdooid dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen of de vorming van toxines in de levensmiddelen zo gering mogelijk is. Het ontdooien van de levensmiddelen dient plaats te vinden bij een temperatuur die geen risico's inhoudt voor de gezondheid. Indien de tijdens het ontdooien uitlekkende vloeistoffen een gezondheidsrisico kunnen inhouden, moeten zij op een adequate wijze worden afgevoerd. Na het ontdooien moeten de levensmiddelen zo worden behandeld dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen en de vorming van toxines zoveel mogelijk worden uitgesloten.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 7		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R011720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levensmiddelen moeten zo worden ontdooid dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen of de vorming van toxines in de levensmiddelen zo gering mogelijk is. Het ontdooien van de levensmiddelen dient plaats te vinden bij een temperatuur die geen risico's inhoudt voor de gezondheid. Indien de tijdens het ontdooien uitlekkende vloeistoffen een gezondheidsrisico kunnen inhouden, moeten zij op een adequate wijze worden afgevoerd. Na het ontdooien moeten de levensmiddelen zo worden behandeld dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen en de vorming van toxines zoveel mogelijk worden uitgesloten.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 7		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R011730	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levensmiddelen moeten zo worden ontdooid dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen of de vorming van toxines in de levensmiddelen zo gering mogelijk is. Het ontdooien van de levensmiddelen dient plaats te vinden bij een temperatuur die geen risico's inhoudt voor de gezondheid. Indien de tijdens het ontdooien uitlekkende vloeistoffen een gezondheidsrisico kunnen inhouden, moeten zij op een adequate wijze worden afgevoerd. Na het ontdooien moeten de levensmiddelen zo worden behandeld dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen en de vorming van toxines zoveel mogelijk worden uitgesloten.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 7		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R011810	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levensmiddelen moeten zo worden ontdooid dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen of de vorming van toxines in de levensmiddelen zo gering mogelijk is. Het ontdooien van de levensmiddelen dient plaats te vinden bij een temperatuur die geen risico's inhoudt voor de gezondheid. Indien de tijdens het ontdooien uitlekkende vloeistoffen een gezondheidsrisico kunnen inhouden, moeten zij op een adequate wijze worden afgevoerd. Na het ontdooien moeten de levensmiddelen zo worden behandeld dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen en de vorming van toxines zoveel mogelijk worden uitgesloten.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 7		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R011820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levensmiddelen moeten zo worden ontdooid dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen of de vorming van toxines in de levensmiddelen zo gering mogelijk is. Het ontdooien van de levensmiddelen dient plaats te vinden bij een temperatuur die geen risico's inhoudt voor de gezondheid. Indien de tijdens het ontdooien uitlekkende vloeistoffen een gezondheidsrisico kunnen inhouden, moeten zij op een adequate wijze worden afgevoerd. Na het ontdooien moeten de levensmiddelen zo worden behandeld dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen en de vorming van toxines zoveel mogelijk worden uitgesloten.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 7		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R011830	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levensmiddelen moeten zo worden ontdooid dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen of de vorming van toxines in de levensmiddelen zo gering mogelijk is. Het ontdooien van de levensmiddelen dient plaats te vinden bij een temperatuur die geen risico's inhoudt voor de gezondheid. Indien de tijdens het ontdooien uitlekkende vloeistoffen een gezondheidsrisico kunnen inhouden, moeten zij op een adequate wijze worden afgevoerd. Na het ontdooien moeten de levensmiddelen zo worden behandeld dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen en de vorming van toxines zoveel mogelijk worden uitgesloten.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 7		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R011910	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levensmiddelen moeten zo worden ontdooid dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen of de vorming van toxines in de levensmiddelen zo gering mogelijk is. Het ontdooien van de levensmiddelen dient plaats te vinden bij een temperatuur die geen risico's inhoudt voor de gezondheid. Indien de tijdens het ontdooien uitlekkende vloeistoffen een gezondheidsrisico kunnen inhouden, moeten zij op een adequate wijze worden afgevoerd. Na het ontdooien moeten de levensmiddelen zo worden behandeld dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen en de vorming van toxines zoveel mogelijk worden uitgesloten.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 7		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R011920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levensmiddelen moeten zo worden ontdooid dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen of de vorming van toxines in de levensmiddelen zo gering mogelijk is. Het ontdooien van de levensmiddelen dient plaats te vinden bij een temperatuur die geen risico's inhoudt voor de gezondheid. Indien de tijdens het ontdooien uitlekkende vloeistoffen een gezondheidsrisico kunnen inhouden, moeten zij op een adequate wijze worden afgevoerd. Na het ontdooien moeten de levensmiddelen zo worden behandeld dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen en de vorming van toxines zoveel mogelijk worden uitgesloten.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 7		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R011930	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levensmiddelen moeten zo worden ontdooid dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen of de vorming van toxines in de levensmiddelen zo gering mogelijk is. Het ontdooien van de levensmiddelen dient plaats te vinden bij een temperatuur die geen risico's inhoudt voor de gezondheid. Indien de tijdens het ontdooien uitlekkende vloeistoffen een gezondheidsrisico kunnen inhouden, moeten zij op een adequate wijze worden afgevoerd. Na het ontdooien moeten de levensmiddelen zo worden behandeld dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen en de vorming van toxines zoveel mogelijk worden uitgesloten.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 7		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R012010	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levensmiddelen moeten zo worden ontdooid dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen of de vorming van toxines in de levensmiddelen zo gering mogelijk is. Het ontdooien van de levensmiddelen dient plaats te vinden bij een temperatuur die geen risico's inhoudt voor de gezondheid. Indien de tijdens het ontdooien uitlekkende vloeistoffen een gezondheidsrisico kunnen inhouden, moeten zij op een adequate wijze worden afgevoerd. Na het ontdooien moeten de levensmiddelen zo worden behandeld dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen en de vorming van toxines zoveel mogelijk worden uitgesloten.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 7		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R012020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levensmiddelen moeten zo worden ontdooid dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen of de vorming van toxines in de levensmiddelen zo gering mogelijk is. Het ontdooien van de levensmiddelen dient plaats te vinden bij een temperatuur die geen risico's inhoudt voor de gezondheid. Indien de tijdens het ontdooien uitlekkende vloeistoffen een gezondheidsrisico kunnen inhouden, moeten zij op een adequate wijze worden afgevoerd. Na het ontdooien moeten de levensmiddelen zo worden behandeld dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen en de vorming van toxines zoveel mogelijk worden uitgesloten.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 7		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R012030	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levensmiddelen moeten zo worden ontdooid dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen of de vorming van toxines in de levensmiddelen zo gering mogelijk is. Het ontdooien van de levensmiddelen dient plaats te vinden bij een temperatuur die geen risico's inhoudt voor de gezondheid. Indien de tijdens het ontdooien uitlekkende vloeistoffen een gezondheidsrisico kunnen inhouden, moeten zij op een adequate wijze worden afgevoerd. Na het ontdooien moeten de levensmiddelen zo worden behandeld dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen en de vorming van toxines zoveel mogelijk worden uitgesloten.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 7		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R012120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Gevaarlijke en/of oneetbare substanties, met inbegrip van diervoeders, moeten op een adequate wijze worden geëtiketteerd en opgeslagen in aparte en veilige containers.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 8		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R012210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Gevaarlijke en/of oneetbare substanties, met inbegrip van diervoeders, moeten op een adequate wijze worden geëtiketteerd en opgeslagen in aparte en veilige containers.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 8		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R012220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Gevaarlijke en/of oneetbare substanties, met inbegrip van diervoeders, moeten op een adequate wijze worden geëtiketteerd en opgeslagen in aparte en veilige containers.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 8		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R012230	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Gevaarlijke en/of oneetbare substanties, met inbegrip van diervoeders, moeten op een adequate wijze worden geëtiketteerd en opgeslagen in aparte en veilige containers.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk IX, onder 8		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R012310	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het materiaal waaruit de onmiddellijke verpakking en de verpakking bestaan, mag geen bron van verontreiniging zijn.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk X, onder 1		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R012320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het materiaal waaruit de onmiddellijke verpakking en de verpakking bestaan, mag geen bron van verontreiniging zijn.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk X, onder 1		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R012410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De onmiddellijke verpakkingen moeten op een zodanige wijze worden opgeslagen dat zij niet kunnen worden verontreinigd.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk X, onder 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R012420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De onmiddellijke verpakkingen moeten op een zodanige wijze worden opgeslagen dat zij niet kunnen worden verontreinigd.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk X, onder 2		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R012430	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De onmiddellijke verpakkingen moeten op een zodanige wijze worden opgeslagen dat zij niet kunnen worden verontreinigd.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk X, onder 2		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R012510	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk X, onder 3		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R012520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk X, onder 3		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R012530	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk X, onder 3		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R012620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk X, onder 3		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R012720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Onmiddellijke verpakkingen en verpakkingen die opnieuw worden gebruikt voor levensmiddelen, moeten makkelijk kunnen worden gereinigd en indien nodig makkelijk kunnen worden ontsmet.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk X, onder 4		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R012810	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Voor levensmiddelen die in hermetisch gesloten recipiënten in de handel zijn gebracht moet tijdens elk warmtebehandelingsproces bij de verwerking van een onverwerkt product of de verdere verwerking van een verwerkt product elk deel van het behandelde product gedurende een bepaalde tijd op een bepaalde temperatuur worden gebracht.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk XI, onder 1 a		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R012820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Voor levensmiddelen die in hermetisch gesloten recipiënten in de handel zijn gebracht moet tijdens elk warmtebehandelingsproces bij de verwerking van een onverwerkt product of de verdere verwerking van een verwerkt product elk deel van het behandelde product gedurende een bepaalde tijd op een bepaalde temperatuur worden gebracht.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk XI, onder 1 a		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R012830	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Voor levensmiddelen die in hermetisch gesloten recipiënten in de handel zijn gebracht moet tijdens elk warmtebehandelingsproces bij de verwerking van een onverwerkt product of de verdere verwerking van een verwerkt product elk deel van het behandelde product gedurende een bepaalde tijd op een bepaalde temperatuur worden gebracht.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk XI, onder 1 a		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R012910	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Voor levensmiddelen die in hermetisch gesloten recipiënten in de handel zijn gebracht moet tijdens elk warmtebehandelingsproces bij de verwerking van een onverwerkt product of de verdere verwerking van een verwerkt product besmetting van het product tijdens het proces moet worden voorkomen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk XI, onder 1 b		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R012920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Voor levensmiddelen die in hermetisch gesloten recipiënten in de handel zijn gebracht moet tijdens elk warmtebehandelingsproces bij de verwerking van een onverwerkt product of de verdere verwerking van een verwerkt product besmetting van het product tijdens het proces moet worden voorkomen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk XI, onder 1 b		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R012930	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Voor levensmiddelen die in hermetisch gesloten recipiënten in de handel zijn gebracht moet tijdens elk warmtebehandelingsproces bij de verwerking van een onverwerkt product of de verdere verwerking van een verwerkt product besmetting van het product tijdens het proces moet worden voorkomen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk XI, onder 1 b		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R013010	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten voor levensmiddelen die in hermetisch gesloten recipiënten in de handel zijn gebracht regelmatig de voornaamste toepasselijke parameters (in het bijzonder temperatuur, druk, sluiting en microbiologie) controleren, ook door middel van automatische apparatuur, om het toegepaste proces aan de doelstellingen te laten voldoen	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk XI, onder 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R013020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten voor levensmiddelen die in hermetisch gesloten recipiënten in de handel zijn gebracht regelmatig de voornaamste toepasselijke parameters (in het bijzonder temperatuur, druk, sluiting en microbiologie) controleren, ook door middel van automatische apparatuur, om het toegepaste proces aan de doelstellingen te laten voldoen	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk XI, onder 2		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R013030	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten voor levensmiddelen die in hermetisch gesloten recipiënten in de handel zijn gebracht regelmatig de voornaamste toepasselijke parameters (in het bijzonder temperatuur, druk, sluiting en microbiologie) controleren, ook door middel van automatische apparatuur, om het toegepaste proces aan de doelstellingen te laten voldoen	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk XI, onder 2		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R013110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Voor levensmiddelen die in hermetisch gesloten recipiënten in de handel zijn gebracht moet het toegepaste proces voldoen aan een internationaal erkende norm (bv. pasteurisatie, ultrahoge temperatuur of sterilisatie).	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk XI, onder 3		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R013120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Voor levensmiddelen die in hermetisch gesloten recipiënten in de handel zijn gebracht moet het toegepaste proces voldoen aan een internationaal erkende norm (bv. pasteurisatie, ultrahoge temperatuur of sterilisatie).	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk XI, onder 3		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R013130	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Voor levensmiddelen die in hermetisch gesloten recipiënten in de handel zijn gebracht moet het toegepaste proces voldoen aan een internationaal erkende norm (bv. pasteurisatie, ultrahoge temperatuur of sterilisatie).	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk XI, onder 3		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R013210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten erop toezien dat al wie met levensmiddelen omgaat, wordt gecontroleerd en opgeleid en/of gevormd op het gebied van de hygiëne, naar gelang van hun beroepsactiviteit	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk XII, onder 1		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R013220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten erop toezien dat al wie met levensmiddelen omgaat, wordt gecontroleerd en opgeleid en/of gevormd op het gebied van de hygiëne, naar gelang van hun beroepsactiviteit	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk XII, onder 1		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R013230	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten erop toezien dat al wie met levensmiddelen omgaat, wordt gecontroleerd en opgeleid en/of gevormd op het gebied van de hygiëne, naar gelang van hun beroepsactiviteit	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk XII, onder 1		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R013310	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten erop toezien dat al wie verantwoordelijk is voor de ontwikkeling en het onderhoud van de in artikel 5, lid 1, van verordening (EG) 852/2004 bedoelde procedure of voor de toepassing van de desbetreffende gidsen, de nodige opleiding inzake de beginselen van HACCP heeft gekregen;	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk XII, onder 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R013320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten erop toezien dat al wie verantwoordelijk is voor de ontwikkeling en het onderhoud van de in artikel 5, lid 1, van verordening (EG) 852/2004 bedoelde procedure of voor de toepassing van de desbetreffende gidsen, de nodige opleiding inzake de beginselen van HACCP heeft gekregen;	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk XII, onder 2		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R013330	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten erop toezien dat al wie verantwoordelijk is voor de ontwikkeling en het onderhoud van de in artikel 5, lid 1, van verordening (EG) 852/2004 bedoelde procedure of voor de toepassing van de desbetreffende gidsen, de nodige opleiding inzake de beginselen van HACCP heeft gekregen;	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk XII, onder 2		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R013410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten erop toezien dat wordt voldaan aan de nationale voorschriften inzake de opleidingseisen voor personen die werkzaam zijn in bepaalde levensmiddelensectoren.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk XII, onder 3		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R013420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten erop toezien dat wordt voldaan aan de nationale voorschriften inzake de opleidingseisen voor personen die werkzaam zijn in bepaalde levensmiddelensectoren.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk XII, onder 3		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R013430	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten erop toezien dat wordt voldaan aan de nationale voorschriften inzake de opleidingseisen voor personen die werkzaam zijn in bepaalde levensmiddelensectoren.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, tweede lid, in samenhang met bijlage II, hoofdstuk XII, onder 3		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R013520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De exploitant van een levensmiddelenbedrijf voldoet aan specifieke hygiënemaatregelen ten aanzien van het handhaven van het koelcircuit	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 4, derde lid, onder d		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R013610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, eerste lid		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R013620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, eerste lid		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R013630	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, eerste lid		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R013710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor het onderkennen van elk gevaar dat voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moet worden gelet op de HACCP beginselen	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, eerste lid, en tweede lid, onder a		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R013720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor het onderkennen van elk gevaar dat voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moet worden gelet op de HACCP beginselen	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, eerste lid, en tweede lid, onder a		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R013730	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor het onderkennen van elk gevaar dat voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moet worden gelet op de HACCP beginselen	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, eerste lid, en tweede lid, onder a		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R013810	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor het identificeren van de kritische controlepunten in het stadium of de stadia waarin controle essentieel is om een gevaar te voorkomen of te elimineren dan wel tot een aanvaardbaar niveau te reduceren gelet op de HACCP beginselen	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, eerste lid, en tweede lid, onder b		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R013820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor het identificeren van de kritische controlepunten in het stadium of de stadia waarin controle essentieel is om een gevaar te voorkomen of te elimineren dan wel tot een aanvaardbaar niveau te reduceren gelet op de HACCP beginselen	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, eerste lid, en tweede lid, onder b		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R013830	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor het identificeren van de kritische controlepunten in het stadium of de stadia waarin controle essentieel is om een gevaar te voorkomen of te elimineren dan wel tot een aanvaardbaar niveau te reduceren gelet op de HACCP beginselen	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, eerste lid, en tweede lid, onder b		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R013910	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor het vaststellen van kritische grenswaarden voor de kritische controlepunten teneinde te kunnen bepalen wat aanvaardbaar en wat niet aanvaardbaar is op het vlak van preventie, eliminatie of reductie van een onderkend gevaar, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, eerste lid, en tweede lid, onder c		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R013920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor het vaststellen van kritische grenswaarden voor de kritische controlepunten teneinde te kunnen bepalen wat aanvaardbaar en wat niet aanvaardbaar is op het vlak van preventie, eliminatie of reductie van een onderkend gevaar, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, eerste lid, en tweede lid, onder c		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R013930	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor het vaststellen van kritische grenswaarden voor de kritische controlepunten teneinde te kunnen bepalen wat aanvaardbaar en wat niet aanvaardbaar is op het vlak van preventie, eliminatie of reductie van een onderkend gevaar, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, eerste lid, en tweede lid, onder c		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R014010	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor het vaststellen van efficiënte bewakingsprocedures op de kritische controlepunten.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, eerste lid, en tweede lid, onder d		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R014020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor het vaststellen van efficiënte bewakingsprocedures op de kritische controlepunten.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, eerste lid, en tweede lid, onder d		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R014030	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor het vaststellen van efficiënte bewakingsprocedures op de kritische controlepunten.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, eerste lid, en tweede lid, onder d		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R014110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor het toepassen van efficiënte bewakingsprocedures op de kritische controlepunten.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, eerste lid, en tweede lid, onder d		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R014120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor het toepassen van efficiënte bewakingsprocedures op de kritische controlepunten.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, eerste lid, en tweede lid, onder d		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R014130	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor het toepassen van efficiënte bewakingsprocedures op de kritische controlepunten.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, eerste lid, en tweede lid, onder d		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R014210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor het vaststellen van corrigerende maatregelen wanneer uit de bewaking zou blijken dat een kritisch controlepunt niet volledig onder controle is.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, eerste lid, en tweede lid, onder e		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R014220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor het vaststellen van corrigerende maatregelen wanneer uit de bewaking zou blijken dat een kritisch controlepunt niet volledig onder controle is.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, eerste lid, en tweede lid, onder e		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R014230	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor het vaststellen van corrigerende maatregelen wanneer uit de bewaking zou blijken dat een kritisch controlepunt niet volledig onder controle is.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, eerste lid, en tweede lid, onder e		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R014310	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor het vaststellen van procedures om na te gaan of in artikel 5, eerste lid, de onder a) tot en met e) van verordening (EG) 852/2004 bedoelde maatregelen naar behoren functioneren, waarbij regelmatig verificatieprocedures worden uitgevoerd.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, eerste lid, en tweede lid, onder f		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R014320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor het vaststellen van procedures om na te gaan of in artikel 5, eerste lid, de onder a) tot en met e) van verordening (EG) 852/2004 bedoelde maatregelen naar behoren functioneren, waarbij regelmatig verificatieprocedures worden uitgevoerd.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, eerste lid, en tweede lid, onder f		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R014330	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor het vaststellen van procedures om na te gaan of in artikel 5, eerste lid, de onder a) tot en met e) van verordening (EG) 852/2004 bedoelde maatregelen naar behoren functioneren, waarbij regelmatig verificatieprocedures worden uitgevoerd.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, eerste lid, en tweede lid, onder f		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R014410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor het vaststellen van procedures om na te gaan of in artikel 5, eerste lid, de onder a) tot en met e) van verordening (EG) 852/2004 bedoelde maatregelen naar behoren functioneren, waarbij regelmatig verificatieprocedures worden uitgevoerd.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, eerste lid, en tweede lid, onder f		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R014420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor het vaststellen van procedures om na te gaan of in artikel 5, eerste lid, de onder a) tot en met e) van verordening (EG) 852/2004 bedoelde maatregelen naar behoren functioneren, waarbij regelmatig verificatieprocedures worden uitgevoerd.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, eerste lid, en tweede lid, onder f		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R014430	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor het vaststellen van procedures om na te gaan of in artikel 5, eerste lid, de onder a) tot en met e) van verordening (EG) 852/2004 bedoelde maatregelen naar behoren functioneren, waarbij regelmatig verificatieprocedures worden uitgevoerd.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, eerste lid, en tweede lid, onder f		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R014510	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor het opstellen van aan de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf aangepaste documenten en registers, teneinde aan te tonen dat de in artikel 5, eerste lid, in samenhang met tweede lid, onder a) tot en met f) van verordening (EG) 852/2004 omschreven maatregelen daadwerkelijk worden toegepast.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, eerste lid, en tweede lid, onder g		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R014520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor het opstellen van aan de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf aangepaste documenten en registers, teneinde aan te tonen dat de in artikel 5, eerste lid, in samenhang met tweede lid, onder a) tot en met f) van verordening (EG) 852/2004 omschreven maatregelen daadwerkelijk worden toegepast.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, eerste lid, en tweede lid, onder g		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R014530	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor het opstellen van aan de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf aangepaste documenten en registers, teneinde aan te tonen dat de in artikel 5, eerste lid, in samenhang met tweede lid, onder a) tot en met f) van verordening (EG) 852/2004 omschreven maatregelen daadwerkelijk worden toegepast.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, eerste lid, en tweede lid, onder g		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R014610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Bij enige wijziging van het product, de verwerking of een stadium daarvan, dient de exploitant van een levensmiddelenbedrijf één of meer permanente procedures die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen te herzien en waar nodig aan te passen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, eerste lid, en tweede lid, laatste alinea		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R014620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Bij enige wijziging van het product, de verwerking of een stadium daarvan, dient de exploitant van een levensmiddelenbedrijf één of meer permanente procedures die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen te herzien en waar nodig aan te passen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, eerste lid, en tweede lid, laatste alinea		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R014630	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Bij enige wijziging van het product, de verwerking of een stadium daarvan, dient de exploitant van een levensmiddelenbedrijf één of meer permanente procedures die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen te herzien en waar nodig aan te passen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, eerste lid, en tweede lid, laatste alinea		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R014710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen tegenover de bevoegde autoriteit aan te tonen dat zij artikel 5, eerste lid van de verordening (EG) 852/2004 op een zodanige wijze naleven als de bevoegde autoriteit verlangt, rekening houdend met de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, vierde lid, onder a		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R014720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen tegenover de bevoegde autoriteit aan te tonen dat zij artikel 5, eerste lid van de verordening (EG) 852/2004 op een zodanige wijze naleven als de bevoegde autoriteit verlangt, rekening houdend met de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, vierde lid, onder a		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R014730	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen tegenover de bevoegde autoriteit aan te tonen dat zij artikel 5, eerste lid van de verordening (EG) 852/2004 op een zodanige wijze naleven als de bevoegde autoriteit verlangt, rekening houdend met de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, vierde lid, onder a		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R014810	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zorgen ervoor dat alle documenten met de beschrijving van de overeenkomstig artikel 5, eerste lid van de verordening (EG) 852/2004 ontwikkelde procedures altijd geactualiseerd zijn.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, vierde lid, onder b		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R014820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zorgen ervoor dat alle documenten met de beschrijving van de overeenkomstig artikel 5, eerste lid van de verordening (EG) 852/2004 ontwikkelde procedures altijd geactualiseerd zijn.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, vierde lid, onder b		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R014830	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zorgen ervoor dat alle documenten met de beschrijving van de overeenkomstig artikel 5, eerste lid van de verordening (EG) 852/2004 ontwikkelde procedures altijd geactualiseerd zijn.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, vierde lid, onder b		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R014910	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven bewaren alle overige documenten en verslagen gedurende een passende periode.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, vierde lid, onder c		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R014920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven bewaren alle overige documenten en verslagen gedurende een passende periode.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, vierde lid, onder c		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R014930	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven bewaren alle overige documenten en verslagen gedurende een passende periode.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 5, vierde lid, onder c		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R015020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De exploitant van een levensmiddelenbedrijf stelt de bevoegde autoriteit op de door haar met het oog op registratie voorgeschreven wijze op de hoogte van elke inrichting die onder zijn beheer enigerlei activiteit in de stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen uitvoert en zorgen er tevens voor dat de bevoegde autoriteit altijd over actuele informatie over de inrichtingen beschikt, onder meer door elke wezenlijke wijziging van de activiteiten en elke sluiting van een bestaande inrichting te melden.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid Verordening (EG) Nr. 852/2004 artikel 6, tweede lid		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

BIJLAGE 2

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R060110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelen zorgen ervoor dat levensmiddelen voldoen aan de desbetreffende microbiologische criteria zoals aangegeven in bijlage I.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 3, eerste lid		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R060120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelen zorgen ervoor dat levensmiddelen voldoen aan de desbetreffende microbiologische criteria zoals aangegeven in bijlage I.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 3, eerste lid		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R060130	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelen zorgen ervoor dat levensmiddelen voldoen aan de desbetreffende microbiologische criteria zoals aangegeven in bijlage I.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 3, eerste lid		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R060210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelen nemen in alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen, met inbegrip van de detailhandel, de nodige maatregelen, in het kader van hun op HACCP gebaseerde procedures en de toepassing van goede hygiënepraktijken, om te bereiken dat de bevoorrading met en de behandeling en verwerking van de grondstoffen en levensmiddelen onder hun beheer zodanig geschieden dat aan de proceshygiënecriteria wordt voldaan.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 3, eerste lid, onder a		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R060220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelen nemen in alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen, met inbegrip van de detailhandel, de nodige maatregelen, in het kader van hun op HACCP gebaseerde procedures en de toepassing van goede hygiënepraktijken, om te bereiken dat de bevoorrading met en de behandeling en verwerking van de grondstoffen en levensmiddelen onder hun beheer zodanig geschieden dat aan de proceshygiënecriteria wordt voldaan.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 3, eerste lid, onder a		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R060230	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelen nemen in alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen, met inbegrip van de detailhandel, de nodige maatregelen, in het kader van hun op HACCP gebaseerde procedures en de toepassing van goede hygiënepraktijken, om te bereiken dat de bevoorrading met en de behandeling en verwerking van de grondstoffen en levensmiddelen onder hun beheer zodanig geschieden dat aan de proceshygiënecriteria wordt voldaan.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 3, eerste lid, onder a		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R060310	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelen nemen in alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen, met inbegrip van de detailhandel, de nodige maatregelen, in het kader van hun op HACCP gebaseerde procedures en de toepassing van goede hygiënepraktijken, om te bereiken dat de producten onder redelijkerwijs te verwachten omstandigheden bij de distributie, de opslag en het gebruik kunnen voldoen aan de voedselveiligheidscriteria die voor hun hele houdbaarheidstermijn gelden.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 3, eerste lid, onder b		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R060320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelen nemen in alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen, met inbegrip van de detailhandel, de nodige maatregelen, in het kader van hun op HACCP gebaseerde procedures en de toepassing van goede hygiënepraktijken, om te bereiken dat de producten onder redelijkerwijs te verwachten omstandigheden bij de distributie, de opslag en het gebruik kunnen voldoen aan de voedselveiligheidscriteria die voor hun hele houdbaarheidstermijn gelden.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 3, eerste lid, onder b		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R060330	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelen nemen in alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen, met inbegrip van de detailhandel, de nodige maatregelen, in het kader van hun op HACCP gebaseerde procedures en de toepassing van goede hygiënepraktijken, om te bereiken dat de producten onder redelijkerwijs te verwachten omstandigheden bij de distributie, de opslag en het gebruik kunnen voldoen aan de voedselveiligheidscriteria die voor hun hele houdbaarheidstermijn gelden.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 3, eerste lid, onder b		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R060420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Voorzover nodig verrichten de voor de vervaardiging van het product verantwoordelijke exploitanten van levensmiddelenbedrijven studies overeenkomstig bijlage II om na te gaan of gedurende de hele houdbaarheidstermijn aan de criteria wordt voldaan. Dit geldt met name voor kant-en-klare levensmiddelen die als voedingsbodem voor Listeria monocytogenes kunnen dienen en waarbij die bacterie een risico voor de volksgezondheid kan inhouden.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 3, tweede lid		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R060510	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Om hun op HACCP-beginselen gebaseerde procedures en goede hygiënepraktijken te valideren of te verifiëren of die goed functioneren, voeren exploitanten van levensmiddelenbedrijven waar van toepassing testen uit aan de hand van de microbiologische criteria van bijlage I.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 4, eerste lid		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R060520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Om hun op HACCP-beginselen gebaseerde procedures en goede hygiënepraktijken te valideren of te verifiëren of die goed functioneren, voeren exploitanten van levensmiddelenbedrijven waar van toepassing testen uit aan de hand van de microbiologische criteria van bijlage I.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 4, eerste lid		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R060530	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Om hun op HACCP-beginselen gebaseerde procedures en goede hygiënepraktijken te valideren of te verifiëren of die goed functioneren, voeren exploitanten van levensmiddelenbedrijven waar van toepassing testen uit aan de hand van de microbiologische criteria van bijlage I.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 4, eerste lid		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R060610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De exploitanten van levensmiddelenbedrijven stellen zelf de nodige bemonsteringsfrequenties vast, tenzij in bijlage I specifieke bemonsteringsfrequenties zijn aangegeven; in dat geval gelden die bemonsteringsfrequenties als minimum. De exploitanten van levensmiddelenbedrijven bepalen dit in het kader van hun op HACCP-beginselen gebaseerde procedures en goede hygiënepraktijken, met inachtneming van de gebruiksaanwijzing van het levensmiddel. De bemonsteringsfrequentie kan worden afgestemd op de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf, mits de veiligheid van de levensmiddelen hierdoor niet in gevaar komt.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 4, tweede lid		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R060620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De exploitanten van levensmiddelenbedrijven stellen zelf de nodige bemonsteringsfrequenties vast, tenzij in bijlage I specifieke bemonsteringsfrequenties zijn aangegeven; in dat geval gelden die bemonsteringsfrequenties als minimum. De exploitanten van levensmiddelenbedrijven bepalen dit in het kader van hun op HACCP-beginselen gebaseerde procedures en goede hygiënepraktijken, met inachtneming van de gebruiksaanwijzing van het levensmiddel. De bemonsteringsfrequentie kan worden afgestemd op de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf, mits de veiligheid van de levensmiddelen hierdoor niet in gevaar komt.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 4, tweede lid		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R060630	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De exploitanten van levensmiddelenbedrijven stellen zelf de nodige bemonsteringsfrequenties vast, tenzij in bijlage I specifieke bemonsteringsfrequenties zijn aangegeven; in dat geval gelden die bemonsteringsfrequenties als minimum. De exploitanten van levensmiddelenbedrijven bepalen dit in het kader van hun op HACCP-beginselen gebaseerde procedures en goede hygiënepraktijken, met inachtneming van de gebruiksaanwijzing van het levensmiddel. De bemonsteringsfrequentie kan worden afgestemd op de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf, mits de veiligheid van de levensmiddelen hierdoor niet in gevaar komt.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 4, tweede lid		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R060710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De in bijlage I vermelde analysemethoden worden als referentie gebruikt.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 5, eerste lid		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R060720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De in bijlage I vermelde analysemethoden worden als referentie gebruikt.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 5, eerste lid		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R060730	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De in bijlage I vermelde analysemethoden worden als referentie gebruikt.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 5, eerste lid		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R060810	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De in bijlage I vermelde bemonsteringsmethoden worden als referentie gebruikt.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 5, eerste lid		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R060820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De in bijlage I vermelde bemonsteringsmethoden worden als referentie gebruikt.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 5, eerste lid		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R060830	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De in bijlage I vermelde bemonsteringsmethoden worden als referentie gebruikt.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 5, eerste lid		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R060910	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De in bijlage I vermelde bemonsteringsschema's worden als referentie gebruikt.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 5, eerste lid, bijlage I		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R060920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De in bijlage I vermelde bemonsteringsschema's worden als referentie gebruikt.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 5, eerste lid, bijlage I		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R060930	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De in bijlage I vermelde bemonsteringsschema's worden als referentie gebruikt.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 5, eerste lid, bijlage I		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R061010	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De monsters worden genomen in verwerkingsruimten en van voor de voedselproductie gebruikte uitrusting wanneer dat nodig is om na te gaan of aan de criteria wordt voldaan.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 5, tweede lid		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R061020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De monsters worden genomen in verwerkingsruimten en van voor de voedselproductie gebruikte uitrusting wanneer dat nodig is om na te gaan of aan de criteria wordt voldaan.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 5, tweede lid		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R061030	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De monsters worden genomen in verwerkingsruimten en van voor de voedselproductie gebruikte uitrusting wanneer dat nodig is om na te gaan of aan de criteria wordt voldaan.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 5, tweede lid		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R061110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die gedroogde volledige zuigelingenvoeding of gedroogde voeding voor medisch gebruik voor zuigelingen jonger dan zes maanden produceren waaraan een risico als gevolg van Enterobacter sakazakii verbonden is, controleren de verwerkingsruimten en uitrusting in het kader van hun bemonsteringsschema op Enterobacteriaceae.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 5, tweede lid		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R061120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die gedroogde volledige zuigelingenvoeding of gedroogde voeding voor medisch gebruik voor zuigelingen jonger dan zes maanden produceren waaraan een risico als gevolg van Enterobacter sakazakii verbonden is, controleren de verwerkingsruimten en uitrusting in het kader van hun bemonsteringsschema op Enterobacteriaceae.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 5, tweede lid		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R061130	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die gedroogde volledige zuigelingenvoeding of gedroogde voeding voor medisch gebruik voor zuigelingen jonger dan zes maanden produceren waaraan een risico als gevolg van Enterobacter sakazakii verbonden is, controleren de verwerkingsruimten en uitrusting in het kader van hun bemonsteringsschema op Enterobacteriaceae.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 5, tweede lid		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R061210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die kant-en-klare levensmiddelen produceren waaraan een risico voor de volksgezondheid als gevolg van Listeria monocytogenes verbonden kan zijn, bemonsteren de verwerkingsruimten en uitrusting in het kader van hun bemonsteringsschema op Listeria monocytogenes.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 5, tweede lid		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R061220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die kant-en-klare levensmiddelen produceren waaraan een risico voor de volksgezondheid als gevolg van Listeria monocytogenes verbonden kan zijn, bemonsteren de verwerkingsruimten en uitrusting in het kader van hun bemonsteringsschema op Listeria monocytogenes.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 5, tweede lid		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R061230	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die kant-en-klare levensmiddelen produceren waaraan een risico voor de volksgezondheid als gevolg van Listeria monocytogenes verbonden kan zijn, bemonsteren de verwerkingsruimten en uitrusting in het kader van hun bemonsteringsschema op Listeria monocytogenes.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 5, tweede lid		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R061310	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Bij de bemonstering wordt ISO-norm 18593 als referentie gebruikt.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 5, tweede lid		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R061320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Bij de bemonstering wordt ISO-norm 18593 als referentie gebruikt.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 5, tweede lid		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R061330	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Bij de bemonstering wordt ISO-norm 18593 als referentie gebruikt.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 5, tweede lid		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R061410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Indien het testen specifiek tot doel heeft de aanvaardbaarheid van een bepaalde partij levensmiddelen of een bepaald proces te beoordelen, worden de in bijlage I aangegeven bemonsteringsschema's als minimum in acht genomen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 5, vierde lid		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R061420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Indien het testen specifiek tot doel heeft de aanvaardbaarheid van een bepaalde partij levensmiddelen of een bepaald proces te beoordelen, worden de in bijlage I aangegeven bemonsteringsschema's als minimum in acht genomen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 5, vierde lid		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R061430	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Indien het testen specifiek tot doel heeft de aanvaardbaarheid van een bepaalde partij levensmiddelen of een bepaald proces te beoordelen, worden de in bijlage I aangegeven bemonsteringsschema's als minimum in acht genomen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 5, vierde lid		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R061520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer voor gehakt vlees, vleesbereidingen en vleesproducten van alle diersoorten, bedoeld om na verhitting te worden gegeten, aan de eisen voor salmonella van bijlage I wordt voldaan, voorziet de fabrikant de partijen van die producten bij het in de handel brengen van een duidelijke etikettering om de consument erop te wijzen dat de producten vóór consumptie door en door moeten worden verhit.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 6 eerste lid		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R061610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Indien bij het testen aan de hand van de in bijlage I vastgestelde criteria ontoereikende resultaten worden verkregen, nemen de exploitanten van levensmiddelenbedrijven de in de leden 2, 3 en 4 aangegeven maatregelen alsmede andere in hun op HACCP gebaseerde procedures vastgestelde corrigerende maatregelen en andere maatregelen die nodig zijn om de gezondheid van de consument te beschermen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 7, eerste lid		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R061620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Indien bij het testen aan de hand van de in bijlage I vastgestelde criteria ontoereikende resultaten worden verkregen, nemen de exploitanten van levensmiddelenbedrijven de in de leden 2, 3 en 4 aangegeven maatregelen alsmede andere in hun op HACCP gebaseerde procedures vastgestelde corrigerende maatregelen en andere maatregelen die nodig zijn om de gezondheid van de consument te beschermen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 7, eerste lid		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R061630	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Indien bij het testen aan de hand van de in bijlage I vastgestelde criteria ontoereikende resultaten worden verkregen, nemen de exploitanten van levensmiddelenbedrijven de in de leden 2, 3 en 4 aangegeven maatregelen alsmede andere in hun op HACCP gebaseerde procedures vastgestelde corrigerende maatregelen en andere maatregelen die nodig zijn om de gezondheid van de consument te beschermen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 7, eerste lid		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R061710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Bovendien nemen zij maatregelen om de oorzaak van de ontoereikende resultaten op te sporen teneinde te voorkomen dat de onaanvaardbare microbiologische besmetting zich herhaalt. Die maatregelen kunnen wijzigingen van de op HACCP gebaseerde procedures of andere toegepaste maatregelen voor levensmiddelenhygiëne omvatten.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 7, eerste lid		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R061720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Bovendien nemen zij maatregelen om de oorzaak van de ontoereikende resultaten op te sporen teneinde te voorkomen dat de onaanvaardbare microbiologische besmetting zich herhaalt. Die maatregelen kunnen wijzigingen van de op HACCP gebaseerde procedures of andere toegepaste maatregelen voor levensmiddelenhygiëne omvatten.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 7, eerste lid		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R061730	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Bovendien nemen zij maatregelen om de oorzaak van de ontoereikende resultaten op te sporen teneinde te voorkomen dat de onaanvaardbare microbiologische besmetting zich herhaalt. Die maatregelen kunnen wijzigingen van de op HACCP gebaseerde procedures of andere toegepaste maatregelen voor levensmiddelenhygiëne omvatten.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 7, eerste lid		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R061810	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Indien bij het testen aan de hand van de in hoofdstuk 1 van bijlage I vastgestelde voedselveiligheidscriteria ontoereikende resultaten worden verkregen, wordt het product of de partij levensmiddelen uit de handel genomen of teruggehaald overeenkomstig artikel 19 van Verordening (EG) nr. 178/2002.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 7, tweede lid van de		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R061820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Indien bij het testen aan de hand van de in hoofdstuk 1 van bijlage I vastgestelde voedselveiligheidscriteria ontoereikende resultaten worden verkregen, wordt het product of de partij levensmiddelen uit de handel genomen of teruggehaald overeenkomstig artikel 19 van Verordening (EG) nr. 178/2002.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 7, tweede lid van de		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R061830	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Indien bij het testen aan de hand van de in hoofdstuk 1 van bijlage I vastgestelde voedselveiligheidscriteria ontoereikende resultaten worden verkregen, wordt het product of de partij levensmiddelen uit de handel genomen of teruggehaald overeenkomstig artikel 19 van Verordening (EG) nr. 178/2002.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 7, tweede lid van de		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R061910	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De exploitant van een levensmiddelenbedrijf mag de partij voor andere doeleinden gebruiken dan waarvoor zij oorspronkelijk bestemd was, mits dat geen risico voor de volksgezondheid of de diergezondheid oplevert, mits tot dat gebruik is besloten in het kader van de op HACCP-beginselen gebaseerde procedures en goede hygiënepraktijken en mits de bevoegde autoriteit er toestemming voor heeft verleend.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 7, tweede lid		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R061920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De exploitant van een levensmiddelenbedrijf mag de partij voor andere doeleinden gebruiken dan waarvoor zij oorspronkelijk bestemd was, mits dat geen risico voor de volksgezondheid of de diergezondheid oplevert, mits tot dat gebruik is besloten in het kader van de op HACCP-beginselen gebaseerde procedures en goede hygiënepraktijken en mits de bevoegde autoriteit er toestemming voor heeft verleend.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 7, tweede lid		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R061930	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De exploitant van een levensmiddelenbedrijf mag de partij voor andere doeleinden gebruiken dan waarvoor zij oorspronkelijk bestemd was, mits dat geen risico voor de volksgezondheid of de diergezondheid oplevert, mits tot dat gebruik is besloten in het kader van de op HACCP-beginselen gebaseerde procedures en goede hygiënepraktijken en mits de bevoegde autoriteit er toestemming voor heeft verleend.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 7, tweede lid		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R062010	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De exploitant van een levensmiddelenbedrijf mag de partij voor andere doeleinden gebruiken dan waarvoor zij oorspronkelijk bestemd was, mits dat geen risico voor de volksgezondheid of de diergezondheid oplevert, mits tot dat gebruik is besloten in het kader van de op HACCP-beginselen gebaseerde procedures en goede hygiënepraktijken en mits de bevoegde autoriteit er toestemming voor heeft verleend.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 7, tweede lid		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R062020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De exploitant van een levensmiddelenbedrijf mag de partij voor andere doeleinden gebruiken dan waarvoor zij oorspronkelijk bestemd was, mits dat geen risico voor de volksgezondheid of de diergezondheid oplevert, mits tot dat gebruik is besloten in het kader van de op HACCP-beginselen gebaseerde procedures en goede hygiënepraktijken en mits de bevoegde autoriteit er toestemming voor heeft verleend.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 7, tweede lid		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R062030	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De exploitant van een levensmiddelenbedrijf mag de partij voor andere doeleinden gebruiken dan waarvoor zij oorspronkelijk bestemd was, mits dat geen risico voor de volksgezondheid of de diergezondheid oplevert, mits tot dat gebruik is besloten in het kader van de op HACCP-beginselen gebaseerde procedures en goede hygiënepraktijken en mits de bevoegde autoriteit er toestemming voor heeft verleend.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 7, tweede lid		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R062110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De exploitant van een levensmiddelenbedrijf mag de partij voor andere doeleinden gebruiken dan waarvoor zij oorspronkelijk bestemd was, mits dat geen risico voor de volksgezondheid of de diergezondheid oplevert, mits tot dat gebruik is besloten in het kader van de op HACCP-beginselen gebaseerde procedures en goede hygiënepraktijken en mits de bevoegde autoriteit er toestemming voor heeft verleend.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 7, tweede lid		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R062120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De exploitant van een levensmiddelenbedrijf mag de partij voor andere doeleinden gebruiken dan waarvoor zij oorspronkelijk bestemd was, mits dat geen risico voor de volksgezondheid of de diergezondheid oplevert, mits tot dat gebruik is besloten in het kader van de op HACCP-beginselen gebaseerde procedures en goede hygiënepraktijken en mits de bevoegde autoriteit er toestemming voor heeft verleend.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 7, tweede lid		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R062130	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De exploitant van een levensmiddelenbedrijf mag de partij voor andere doeleinden gebruiken dan waarvoor zij oorspronkelijk bestemd was, mits dat geen risico voor de volksgezondheid of de diergezondheid oplevert, mits tot dat gebruik is besloten in het kader van de op HACCP-beginselen gebaseerde procedures en goede hygiënepraktijken en mits de bevoegde autoriteit er toestemming voor heeft verleend.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 7, tweede lid		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R062210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In de handel gebrachte producten die zich nog niet in de detailhandel bevinden en die niet aan voedselveiligheidscriteria voldoen, mogen echter een nadere behandeling ondergaan waardoor het desbetreffende gevaar wordt weggenomen. Deze behandeling mag alleen worden uitgevoerd door exploitanten van levensmiddelenbedrijven die niet in de detailhandel werkzaam zijn.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 7, tweede lid		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R062220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In de handel gebrachte producten die zich nog niet in de detailhandel bevinden en die niet aan voedselveiligheidscriteria voldoen, mogen echter een nadere behandeling ondergaan waardoor het desbetreffende gevaar wordt weggenomen. Deze behandeling mag alleen worden uitgevoerd door exploitanten van levensmiddelenbedrijven die niet in de detailhandel werkzaam zijn.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 7, tweede lid		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R062230	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In de handel gebrachte producten die zich nog niet in de detailhandel bevinden en die niet aan voedselveiligheidscriteria voldoen, mogen echter een nadere behandeling ondergaan waardoor het desbetreffende gevaar wordt weggenomen. Deze behandeling mag alleen worden uitgevoerd door exploitanten van levensmiddelenbedrijven die niet in de detailhandel werkzaam zijn.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 7, tweede lid		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R062310	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Een partij separatorvlees die is geproduceerd met behulp van de in sectie V, hoofdstuk III, punt 3, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 bedoelde technieken, waarvan de testresultaten wat betreft het criterium voor salmonella ontoereikend zijn, mag in de voedselketen alleen worden gebruikt voor de productie van hittebehandelde vleesproducten in inrichtingen die overeenkomstig die verordening erkend zijn.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 7, derde lid		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R062410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Een partij separatorvlees die is geproduceerd met behulp van de in sectie V, hoofdstuk III, punt 3, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 bedoelde technieken, waarvan de testresultaten wat betreft het criterium voor salmonella ontoereikend zijn, mag in de voedselketen alleen worden gebruikt voor de productie van hittebehandelde vleesproducten in inrichtingen die overeenkomstig die verordening erkend zijn.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 7, derde lid		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R062510	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Indien ontoereikende resultaten wat betreft de proceshygiënecriteria worden verkregen, worden de in hoofdstuk 2 van bijlage I genoemde maatregelen genomen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 7, vierde lid		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R062520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Indien ontoereikende resultaten wat betreft de proceshygiënecriteria worden verkregen, worden de in hoofdstuk 2 van bijlage I genoemde maatregelen genomen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 7, vierde lid		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R062530	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Indien ontoereikende resultaten wat betreft de proceshygiënecriteria worden verkregen, worden de in hoofdstuk 2 van bijlage I genoemde maatregelen genomen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 7, vierde lid		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R062610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven onderzoeken trends in de testresultaten. Als zij een trend richting ontoereikende resultaten constateren, nemen zij onverwijld de nodige maatregelen om de situatie te corrigeren en te voorkomen dat zich microbiologische risico's voordoen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 9		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R062620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven onderzoeken trends in de testresultaten. Als zij een trend richting ontoereikende resultaten constateren, nemen zij onverwijld de nodige maatregelen om de situatie te corrigeren en te voorkomen dat zich microbiologische risico's voordoen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 9		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R062630	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven onderzoeken trends in de testresultaten. Als zij een trend richting ontoereikende resultaten constateren, nemen zij onverwijld de nodige maatregelen om de situatie te corrigeren en te voorkomen dat zich microbiologische risico's voordoen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 9		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R062710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven onderzoeken trends in de testresultaten. Als zij een trend richting ontoereikende resultaten constateren, nemen zij onverwijld de nodige maatregelen om de situatie te corrigeren en te voorkomen dat zich microbiologische risico's voordoen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 9		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R062720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven onderzoeken trends in de testresultaten. Als zij een trend richting ontoereikende resultaten constateren, nemen zij onverwijld de nodige maatregelen om de situatie te corrigeren en te voorkomen dat zich microbiologische risico's voordoen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 9		C	(Risico op) gevaar voor mens en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R062730	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven onderzoeken trends in de testresultaten. Als zij een trend richting ontoereikende resultaten constateren, nemen zij onverwijld de nodige maatregelen om de situatie te corrigeren en te voorkomen dat zich microbiologische risico's voordoen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid Verordening (EG) Nr. 2073/2005, artikel 9		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt

BIJLAGE 3

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R020110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die inrichtingen beheren waar gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees worden geproduceerd, moeten erop toezien dat deze zo gebouwd zijn dat verontreiniging van vlees en producten voorkomen wordt, in het bijzonder door het mogelijk te maken dat de diverse bewerkingen elkaar zonder onderbreking kunnen opvolgen,	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk I, punt 1 aanhef en onder a Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R020120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die inrichtingen beheren waar gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees worden geproduceerd, moeten erop toezien dat deze zo gebouwd zijn dat verontreiniging van vlees en producten voorkomen wordt, in het bijzonder door het mogelijk te maken dat de diverse bewerkingen elkaar zonder onderbreking kunnen opvolgen,	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk I, punt 1 aanhef en onder a Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R020210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die inrichtingen beheren waar gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees worden geproduceerd, moeten erop toezien dat deze zo gebouwd zijn dat verontreiniging van vlees en producten voorkomen wordt, in het bijzonder door ervoor te zorgen dat twee opeenvolgende productiepartijen van elkaar gescheiden blijven.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk I, punt 1 aanhef en onder b Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R020220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die inrichtingen beheren waar gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees worden geproduceerd, moeten erop toezien dat deze zo gebouwd zijn dat verontreiniging van vlees en producten voorkomen wordt, in het bijzonder door ervoor te zorgen dat twee opeenvolgende productiepartijen van elkaar gescheiden blijven.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk I, punt 1 aanhef en onder b Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R020310	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die inrichtingen beheren waar gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees worden geproduceerd beschikken over lokalen om verpakt en onverpakt vlees en verpakte en onverpakte producten gescheiden op te slaan, tenzij verpakt en onverpakt vlees of verpakte en onverpakte producten nooit tegelijk worden opgeslagen of zodanig dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag geen bron van verontreiniging van het vlees of de producten kunnen zijn.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk I, onder 2 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R020320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die inrichtingen beheren waar gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees worden geproduceerd beschikken over lokalen om verpakt en onverpakt vlees en verpakte en onverpakte producten gescheiden op te slaan, tenzij verpakt en onverpakt vlees of verpakte en onverpakte producten nooit tegelijk worden opgeslagen of zodanig dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag geen bron van verontreiniging van het vlees of de producten kunnen zijn.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk I, onder 2 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R020410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die inrichtingen beheren waar gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees worden geproduceerd beschikken over lokalen met de nodige voorzieningen beschikken om te kunnen garanderen dat wordt voldaan aan de eisen inzake temperatuur van hoofdstuk III;	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk I, onder 3 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R020420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die inrichtingen beheren waar gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees worden geproduceerd beschikken over lokalen met de nodige voorzieningen beschikken om te kunnen garanderen dat wordt voldaan aan de eisen inzake temperatuur van hoofdstuk III;	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk I, onder 3 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R020510	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die inrichtingen beheren waar gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees worden geproduceerd, zien erop toe dat deze, voor het personeel dat met onverpakt vlees en onverpakte producten omgaat, beschikken over voorzieningen voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk I, onder 4 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R020520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die inrichtingen beheren waar gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees worden geproduceerd, zien erop toe dat deze, voor het personeel dat met onverpakt vlees en onverpakte producten omgaat, beschikken over voorzieningen voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk I, onder 4 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R020610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die inrichtingen beheren waar gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees worden geproduceerd, beschikken over voorzieningen om gereedschap te ontsmetten met heet water van ten minste 82°C, of over een alternatief systeem dat een gelijkwaardig effect heeft.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk I, onder 5 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R020620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die inrichtingen beheren waar gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees worden geproduceerd, beschikken over voorzieningen om gereedschap te ontsmetten met heet water van ten minste 82°C, of over een alternatief systeem dat een gelijkwaardig effect heeft.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk I, onder 5 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R020710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen die worden gebruikt bij de vervaardiging van gehakt vlees moeten voldoen aan de voorschriften voor vers vlees.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk II, onder 1. a) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R020720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen die worden gebruikt bij de vervaardiging van gehakt vlees moeten voldoen aan de voorschriften voor vers vlees.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk II, onder 1. a) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R020810	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen die worden gebruikt bij de vervaardiging van gehakt vlees moeten afkomstig zijn van skeletspieren (met inbegrip van het aanhangend vetweefsel).	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk II, onder 1. b) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R020820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen die worden gebruikt bij de vervaardiging van gehakt vlees moeten afkomstig zijn van skeletspieren (met inbegrip van het aanhangend vetweefsel).	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk II, onder 1. b) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R020910	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen die worden gebruikt bij de vervaardiging van gehakt vlees mogen niet afkomstig zijn van snijresten of afsnijdsels (met uitzondering van volledige spieren).	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk II, onder 1.c i) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R020920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen die worden gebruikt bij de vervaardiging van gehakt vlees mogen niet afkomstig zijn van snijresten of afsnijdsels (met uitzondering van volledige spieren).	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk II, onder 1.c i) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R021010	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen die worden gebruikt bij de vervaardiging van gehakt vlees mogen niet afkomstig zijn van separatorvlees.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk II, onder 1.c ii) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R021020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen die worden gebruikt bij de vervaardiging van gehakt vlees mogen niet afkomstig zijn van separatorvlees.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk II, onder 1.c ii) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R021110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen die worden gebruikt bij de vervaardiging van gehakt vlees mogen niet afkomstig zijn van vlees met beensplinters of huid.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk II, onder 1.c iii) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R021120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen die worden gebruikt bij de vervaardiging van gehakt vlees mogen niet afkomstig zijn van vlees met beensplinters of huid.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk II, onder 1.c iii) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R021210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen die worden gebruikt bij de vervaardiging van gehakt vlees mogen niet afkomstig zijn van hoofdvlees (behalve de kauwspieren), het niet-musculaire deel van de linea alba, vlees uit de omgeving van het voorkniegewricht en het spronggewricht, en vleesresten die van de beenderen zijn geschraapt, en de spieren van het middenrif (tenzij het sereus vlies is weggenomen).	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk II, onder 1.c iv) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R021220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen die worden gebruikt bij de vervaardiging van gehakt vlees mogen niet afkomstig zijn van hoofdvlees (behalve de kauwspieren), het niet-musculaire deel van de linea alba, vlees uit de omgeving van het voorkniegewricht en het spronggewricht, en vleesresten die van de beenderen zijn geschraapt, en de spieren van het middenrif (tenzij het sereus vlies is weggenomen).	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk II, onder 1.c iv) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R021310	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Bij de productie van vleesbereidingen mogen geen andere grondstoffen gebruikt worden dan vers vlees.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk II, onder 2. a) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R021320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Bij de productie van vleesbereidingen mogen geen andere grondstoffen gebruikt worden dan vers vlees.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk II, onder 2. a) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R021410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Bij de productie van vleesbereidingen mogen geen andere grondstoffen gebruikt worden dan: b) vlees dat voldoet aan de in punt 1 genoemde voorwaarden, en c) indien de vleesbereiding duidelijk niet bestemd is om te worden geconsumeerd zonder eerst een hittebehandeling te hebben ondergaan: i) vlees, verkregen door het hakken of vermalen van vlees dat voldoet aan de in punt 1 genoemde voorwaarden, met uitzondering van die van punt 1, onder c), i), en ii) separatorvlees dat voldoet aan de in hoofdstuk III, punt 3, onder d), genoemde voorwaarden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk II, onder 2. b), in samenhang met punt 1 onder a), b) en c i) t/m iv) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R021420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Bij de productie van vleesbereidingen mogen geen andere grondstoffen gebruikt worden dan: b) vlees dat voldoet aan de in punt 1 genoemde voorwaarden, en c) indien de vleesbereiding duidelijk niet bestemd is om te worden geconsumeerd zonder eerst een hittebehandeling te hebben ondergaan: i) vlees, verkregen door het hakken of vermalen van vlees dat voldoet aan de in punt 1 genoemde voorwaarden, met uitzondering van die van punt 1, onder c), i), en ii) separatorvlees dat voldoet aan de in hoofdstuk III, punt 3, onder d), genoemde voorwaarden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk II, onder 2. b), in samenhang met punt 1 onder a), b) en c i) t/m iv) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R021510	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De grondstoffen die worden gebruikt bij de bereiding van separatorvlees moeten voldoen aan de voorschriften voor vers vlees.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk II, onder 3. a) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R021520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De grondstoffen die worden gebruikt bij de bereiding van separatorvlees moeten voldoen aan de voorschriften voor vers vlees.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk II, onder 3. a) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R021610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het is verboden om bij bij de productie van separatorvlees poten, nekvel en kop van pluimvee als grondstoffen te gebruiken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk II, onder 3.b i) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R021620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het is verboden om bij bij de productie van separatorvlees poten, nekvel en kop van pluimvee als grondstoffen te gebruiken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk II, onder 3.b i) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R021710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het is verboden om bij de productie van separatorvlees de beenderen van de kop, de poten, de staart, de beenderen femur, tibia fibula, humerus, radius en/of ulna van dieren (niet zijnde pluimvee) te gebruiken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk II, onder 3.b ii) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R021720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het is verboden om bij de productie van separatorvlees de beenderen van de kop, de poten, de staart, de beenderen femur, tibia fibula, humerus, radius en/of ulna van dieren (niet zijnde pluimvee) te gebruiken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk II, onder 3.b ii) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R021810	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten er voor zorgen dat de bewerkingen van vlees zo worden georganiseerd dat verontreiniging wordt voorkomen of tot een minimum beperkt en dat vlees wordt gebruikt met een temperatuur van ten hoogste 4°C voor pluimvee, 3°C voor slachtafval en 7°C voor ander vlees.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 1. a) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	4°C of meer boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R021820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten er voor zorgen dat de bewerkingen van vlees zo worden georganiseerd dat verontreiniging wordt voorkomen of tot een minimum beperkt en dat vlees wordt gebruikt met een temperatuur van ten hoogste 4°C voor pluimvee, 3°C voor slachtafval en 7°C voor ander vlees.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 1. a) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	Minder dan 4°C boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R021910	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten er voor zorgen dat de bewerkingen van vlees zo worden georganiseerd dat verontreiniging wordt voorkomen of tot een minimum beperkt en dat vlees slechts naar gelang van de behoefte in het productielokaal wordt gebracht.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 1. b) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R021920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten er voor zorgen dat de bewerkingen van vlees zo worden georganiseerd dat verontreiniging wordt voorkomen of tot een minimum beperkt en dat vlees slechts naar gelang van de behoefte in het productielokaal wordt gebracht.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 1. b) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R022010	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Tenzij de bevoegde autoriteit toestaat dat er onmiddellijk vóór het hakken wordt uitgebeend, moet bevroren of diepgevroren vlees dat voor de bereiding van gehakt vlees of vleesbereidingen is bestemd, vóór het invriezen zijn uitgebeend. Het vlees mag slechts gedurende een beperkte tijd worden opgeslagen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 2. a) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R022020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Tenzij de bevoegde autoriteit toestaat dat er onmiddellijk vóór het hakken wordt uitgebeend, moet bevroren of diepgevroren vlees dat voor de bereiding van gehakt vlees of vleesbereidingen is bestemd, vóór het invriezen zijn uitgebeend. Het vlees mag slechts gedurende een beperkte tijd worden opgeslagen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 2. a) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R022110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het is verboden om bij de productie van gehakt vlees afkomstig van pluimvee, gekoeld vlees te gebruiken van dieren die meer dan drie dagen geleden zijn geslacht.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 2. b i) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R022120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het is verboden om bij de productie van gehakt vlees afkomstig van pluimvee, gekoeld vlees te gebruiken van dieren die meer dan drie dagen geleden zijn geslacht.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 2. b i) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R022210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het is verboden om bij de productie van gehakt vlees gekoeld vlees, afkomstig van andere dieren dan pluimvee, die meer dan zes dagen geleden zijn geslacht te gebruiken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 2. b ii) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R022220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het is verboden om bij de productie van gehakt vlees gekoeld vlees, afkomstig van andere dieren dan pluimvee, die meer dan zes dagen geleden zijn geslacht te gebruiken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 2. b ii) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R022310	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het is verboden om bij de productie van gehakt vlees gekoeld vlees, bestaande uit uitgebeend en vacüumverpakt rund- en kalfsvlees, afkomstig van dieren die meer dan 15 dagen geleden zijn geslacht te gebruiken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 2. b iii) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R022320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het is verboden om bij de productie van gehakt vlees gekoeld vlees, bestaande uit uitgebeend en vacüumverpakt rund- en kalfsvlees, afkomstig van dieren die meer dan 15 dagen geleden zijn geslacht te gebruiken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 2. b iii) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R022410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Onmiddellijk na de productie moeten gehakt vlees en vleesbereidingen gekoeld worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste 2°C voor gehakt vlees en 4°C voor vleesbereidingen, of ingevroren worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste –18°C. Deze temperaturen moeten tijdens de opslag en het vervoer worden aangehouden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 2. c) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2	4°C of meer boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R022420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Onmiddellijk na de productie moeten gehakt vlees en vleesbereidingen gekoeld worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste 2°C voor gehakt vlees en 4°C voor vleesbereidingen of , ingevroren worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste –18°C. Deze temperaturen moeten tijdens de opslag en het vervoer worden aangehouden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 2. c) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2	Minder dan 4°C boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R022510	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Onmiddellijk na de productie moeten gehakt vlees en vleesbereidingen gekoeld worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste 2°C voor gehakt vlees en 4°C voor vleesbereidingen, ingevroren worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste –18°C.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 2. c i) of ii) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2	4°C of meer boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R022520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Onmiddellijk na de productie moeten gehakt vlees en vleesbereidingen gekoeld worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste 2°C voor gehakt vlees en 4°C voor vleesbereidingen, ingevroren worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste –18°C.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 2. c i) of ii) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2	Minder dan 4°C boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R022610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Onmiddellijk na de productie moeten gehakt vlees en vleesbereidingen van een onmiddellijke verpakking en/of een verpakking worden voorzien.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 2. c) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R022620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Onmiddellijk na de productie moeten gehakt vlees en vleesbereidingen van een onmiddellijke verpakking en/of een verpakking worden voorzien.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 2. c) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R022710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen die voor uitbening bestemd zijn en afkomstig zijn van een ter plaatste gevestigd slachthuis, mogen niet ouder zijn dan zeven dagen; andere voor uitbening bestemde grondstoffen mogen niet ouder zijn dan vijf dagen. Pluimveekarkassen mogen echter niet ouder zijn dan drie dagen. Deze norm is van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met technieken die de structuur van de voor de productie van het separatorvlees gebruikte beenderen niet wijzigen en waarvan het calciumgehalte niet aanzienlijk hoger is dan dat van gehakt vlees.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 3. a) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R022720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen die voor uitbening bestemd zijn en afkomstig zijn van een ter plaatste gevestigd slachthuis, mogen niet ouder zijn dan zeven dagen; andere voor uitbening bestemde grondstoffen mogen niet ouder zijn dan vijf dagen. Pluimveekarkassen mogen echter niet ouder zijn dan drie dagen. Deze norm is van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met technieken die de structuur van de voor de productie van het separatorvlees gebruikte beenderen niet wijzigen en waarvan het calciumgehalte niet aanzienlijk hoger is dan dat van gehakt vlees.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 3. a) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R022810	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen die voor uitbening bestemd zijn en afkomstig zijn van een ter plaatste gevestigd slachthuis, mogen niet ouder zijn dan zeven dagen; andere voor uitbening bestemde grondstoffen mogen niet ouder zijn dan vijf dagen. Pluimveekarkassen mogen echter niet ouder zijn dan drie dagen. Deze norm is van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met technieken die de structuur van de voor de productie van het separatorvlees gebruikte beenderen niet wijzigen en waarvan het calciumgehalte niet aanzienlijk hoger is dan dat van gehakt vlees.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 3. a) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R022820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen die voor uitbening bestemd zijn en afkomstig zijn van een ter plaatste gevestigd slachthuis, mogen niet ouder zijn dan zeven dagen; andere voor uitbening bestemde grondstoffen mogen niet ouder zijn dan vijf dagen. Pluimveekarkassen mogen echter niet ouder zijn dan drie dagen. Deze norm is van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met technieken die de structuur van de voor de productie van het separatorvlees gebruikte beenderen niet wijzigen en waarvan het calciumgehalte niet aanzienlijk hoger is dan dat van gehakt vlees.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 3. a) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R022910	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen die voor uitbening bestemd zijn en afkomstig zijn van een ter plaatste gevestigd slachthuis, mogen niet ouder zijn dan zeven dagen; andere voor uitbening bestemde grondstoffen mogen niet ouder zijn dan vijf dagen. Pluimveekarkassen mogen echter niet ouder zijn dan drie dagen. Deze norm is van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met technieken die de structuur van de voor de productie van het separatorvlees gebruikte beenderen niet wijzigen en waarvan het calciumgehalte niet aanzienlijk hoger is dan dat van gehakt vlees	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 3. a) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R022920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen die voor uitbening bestemd zijn en afkomstig zijn van een ter plaatste gevestigd slachthuis, mogen niet ouder zijn dan zeven dagen; andere voor uitbening bestemde grondstoffen mogen niet ouder zijn dan vijf dagen. Pluimveekarkassen mogen echter niet ouder zijn dan drie dagen. Deze norm is van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met technieken die de structuur van de voor de productie van het separatorvlees gebruikte beenderen niet wijzigen en waarvan het calciumgehalte niet aanzienlijk hoger is dan dat van gehakt vlees	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 3. a) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R023010	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het separatorvlees moet onmiddellijk na het uitbenen zijn verkregen. Deze norm is van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met technieken die de structuur van de voor de productie van het separatorvlees gebruikte beenderen niet wijzigen en waarvan het calciumgehalte niet aanzienlijk hoger is dan dat van gehakt vlees	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 3. b) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R023020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het separatorvlees moet onmiddellijk na het uitbenen zijn verkregen. Deze norm is van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met technieken die de structuur van de voor de productie van het separatorvlees gebruikte beenderen niet wijzigen en waarvan het calciumgehalte niet aanzienlijk hoger is dan dat van gehakt vlees	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 3. b) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R023110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer separatorvlees niet onmiddellijk na de productie gebruikt wordt, moet het van een onmiddellijke verpakking of een verpakking voorzien worden en vervolgens gekoeld worden tot een temperatuur van ten hoogste 2°C of bevroren worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste –18°C. Deze voorschriften betreffende de temperatuur moeten ook tijdens de opslag en het vervoer nageleefd worden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 3. c) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R023120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer separatorvlees niet onmiddellijk na de productie gebruikt wordt, moet het van een onmiddellijke verpakking of een verpakking voorzien worden en vervolgens gekoeld worden tot een temperatuur van ten hoogste 2°C of bevroren worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste –18°C. Deze voorschriften betreffende de temperatuur moeten ook tijdens de opslag en het vervoer nageleefd worden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 3. c) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R023210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer separatorvlees niet onmiddellijk na de productie gebruikt wordt, moet het van een onmiddellijke verpakking of een verpakking voorzien worden en vervolgens gekoeld worden tot een temperatuur van ten hoogste 2°C of bevroren worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste –18°C. Deze voorschriften betreffende de temperatuur moeten ook tijdens de opslag en het vervoer nageleefd worden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 3. c) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	2°C of meer boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R023220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer separatorvlees niet onmiddellijk na de productie gebruikt wordt, moet het van een onmiddellijke verpakking of een verpakking voorzien worden en vervolgens gekoeld worden tot een temperatuur van ten hoogste 2°C of bevroren worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste –18°C. Deze voorschriften betreffende de temperatuur moeten ook tijdens de opslag en het vervoer nageleefd worden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 3. c) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	Minder dan 2°C boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R023310	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer separatorvlees niet onmiddellijk na de productie gebruikt wordt, moet het van een onmiddellijke verpakking of een verpakking voorzien worden en vervolgens gekoeld worden tot een temperatuur van ten hoogste 2°C of bevroren worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste –18°C. Deze voorschriften betreffende de temperatuur moeten ook tijdens de opslag en het vervoer nageleefd worden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 3. c) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	2°C of meer boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R023320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer separatorvlees niet onmiddellijk na de productie gebruikt wordt, moet het van een onmiddellijke verpakking of een verpakking voorzien worden en vervolgens gekoeld worden tot een temperatuur van ten hoogste 2°C of bevroren worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste –18°C. Deze voorschriften betreffende de temperatuur moeten ook tijdens de opslag en het vervoer nageleefd worden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 3. c) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	Minder dan 2°C boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R023410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer separatorvlees niet onmiddellijk na de productie gebruikt wordt, moet het van een onmiddellijke verpakking of een verpakking voorzien worden en vervolgens gekoeld worden tot een temperatuur van ten hoogste 2°C of bevroren worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste –18°C. Deze voorschriften betreffende de temperatuur moeten ook tijdens de opslag en het vervoer nageleefd worden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 3. c) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	2°C of meer boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R023420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer separatorvlees niet onmiddellijk na de productie gebruikt wordt, moet het van een onmiddellijke verpakking of een verpakking voorzien worden en vervolgens gekoeld worden tot een temperatuur van ten hoogste 2°C of bevroren worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste –18°C. Deze voorschriften betreffende de temperatuur moeten ook tijdens de opslag en het vervoer nageleefd worden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 3. c) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	Minder dan 2°C boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R023510	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer separatorvlees niet onmiddellijk na de productie gebruikt wordt, moet het van een onmiddellijke verpakking of een verpakking voorzien worden en vervolgens gekoeld worden tot een temperatuur van ten hoogste 2°C of bevroren worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste –18°C. Deze voorschriften betreffende de temperatuur moeten ook tijdens de opslag en het vervoer nageleefd worden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 3. c) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	2°C of meer boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R023520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer separatorvlees niet onmiddellijk na de productie gebruikt wordt, moet het van een onmiddellijke verpakking of een verpakking voorzien worden en vervolgens gekoeld worden tot een temperatuur van ten hoogste 2°C of bevroren worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste –18°C. Deze voorschriften betreffende de temperatuur moeten ook tijdens de opslag en het vervoer nageleefd worden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 3. c) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	Minder dan 2°C boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R023610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer separatorvlees niet onmiddellijk na de productie gebruikt wordt, moet het van een onmiddellijke verpakking of een verpakking voorzien worden en vervolgens gekoeld worden tot een temperatuur van ten hoogste 2°C of bevroren worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste –18°C. Deze voorschriften betreffende de temperatuur moeten ook tijdens de opslag en het vervoer nageleefd worden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 3. c) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	2°C of meer boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R023620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer separatorvlees niet onmiddellijk na de productie gebruikt wordt, moet het van een onmiddellijke verpakking of een verpakking voorzien worden en vervolgens gekoeld worden tot een temperatuur van ten hoogste 2°C of bevroren worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste –18°C. Deze voorschriften betreffende de temperatuur moeten ook tijdens de opslag en het vervoer nageleefd worden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 3. c) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	Minder dan 2°C boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R023710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer separatorvlees niet onmiddellijk na de productie gebruikt wordt, moet het van een onmiddellijke verpakking of een verpakking voorzien worden en vervolgens gekoeld worden tot een temperatuur van ten hoogste 2°C of bevroren worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste –18°C. Deze voorschriften betreffende de temperatuur moeten ook tijdens de opslag en het vervoer nageleefd worden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 3. c) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	2°C of meer boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R023720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer separatorvlees niet onmiddellijk na de productie gebruikt wordt, moet het van een onmiddellijke verpakking of een verpakking voorzien worden en vervolgens gekoeld worden tot een temperatuur van ten hoogste 2°C of bevroren worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste –18°C. Deze voorschriften betreffende de temperatuur moeten ook tijdens de opslag en het vervoer nageleefd worden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 3. c) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	Minder dan 2°C boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R023810	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Op separatorvlees dat gebruikt wordt in vleesbereidingen die duidelijk niet bestemd zijn om te worden geconsumeerd zonder eerst een hittebehandeling te hebben ondergaan, en in vleesproducten, moeten analyses zijn uitgevoerd waaruit blijkt dat het separatorvlees voldoet aan de microbiologische criteria voor gehakt vlees van Verordening (EG) nr. 852/2004	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 3. d) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R023910	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Separatorvlees waarvoor niet is aangetoond dat het aan de in punt d) bedoelde criteria voldoet, mag alleen gebruikt worden voor de productie van hittebehandelde vleesproducten in inrichtingen die overeenkomstig deze verordening erkend zijn.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 3. e) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R024010	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen die voor uitbening bestemd zijn en afkomstig zijn van een ter plaatste gevestigd slachthuis, mogen niet ouder zijn dan zeven dagen; andere voor uitbening bestemde grondstoffen mogen niet ouder zijn dan vijf dagen. Pluimveekarkassen mogen echter niet ouder zijn dan drie dagen. Dit voorschrift is van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met andere dan de in punt 3 genoemde technieken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 4. a) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R024020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen die voor uitbening bestemd zijn en afkomstig zijn van een ter plaatste gevestigd slachthuis, mogen niet ouder zijn dan zeven dagen; andere voor uitbening bestemde grondstoffen mogen niet ouder zijn dan vijf dagen. Pluimveekarkassen mogen echter niet ouder zijn dan drie dagen. Dit voorschrift is van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met andere dan de in punt 3 genoemde technieken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 4. a) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R024110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen die voor uitbening bestemd zijn en afkomstig zijn van een ter plaatste gevestigd slachthuis, mogen niet ouder zijn dan zeven dagen; andere voor uitbening bestemde grondstoffen mogen niet ouder zijn dan vijf dagen. Pluimveekarkassen mogen echter niet ouder zijn dan drie dagen. Dit voorschrift is van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met andere dan de in punt 3 genoemde technieken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 4. a) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R024120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen die voor uitbening bestemd zijn en afkomstig zijn van een ter plaatste gevestigd slachthuis, mogen niet ouder zijn dan zeven dagen; andere voor uitbening bestemde grondstoffen mogen niet ouder zijn dan vijf dagen. Pluimveekarkassen mogen echter niet ouder zijn dan drie dagen. Dit voorschrift is van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met andere dan de in punt 3 genoemde technieken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 4. a) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R024210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen die voor uitbening bestemd zijn en afkomstig zijn van een ter plaatste gevestigd slachthuis, mogen niet ouder zijn dan zeven dagen; andere voor uitbening bestemde grondstoffen mogen niet ouder zijn dan vijf dagen. Pluimveekarkassen mogen echter niet ouder zijn dan drie dagen. Dit voorschrift is van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met andere dan de in punt 3 genoemde technieken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 4. a) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R024220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen die voor uitbening bestemd zijn en afkomstig zijn van een ter plaatste gevestigd slachthuis, mogen niet ouder zijn dan zeven dagen; andere voor uitbening bestemde grondstoffen mogen niet ouder zijn dan vijf dagen. Pluimveekarkassen mogen echter niet ouder zijn dan drie dagen. Dit voorschrift is van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met andere dan de in punt 3 genoemde technieken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 4. a) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R024310	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer het separatorvlees niet onmiddellijk na het uitbenen wordt verkregen, moeten de beenderen met het restvlees opgeslagen en vervoerd worden bij een temperatuur van ten hoogste 2°C of indien bevroren, bij een temperatuur van ten hoogste –18°C. Dit voorschrift is van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met andere dan de in punt 3 genoemde technieken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 4. b) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	2°C of meer boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur C: minder dan 2°C boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R024320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer het separatorvlees niet onmiddellijk na het uitbenen wordt verkregen, moeten de beenderen met het restvlees opgeslagen en vervoerd worden bij een temperatuur van ten hoogste 2°C of indien bevroren, bij een temperatuur van ten hoogste –18°C. Dit voorschrift is van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met andere dan de in punt 3 genoemde technieken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 4. b) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	Minder dan 2°C boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R024410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer het separatorvlees niet onmiddellijk na het uitbenen wordt verkregen, moeten de beenderen met het restvlees opgeslagen en vervoerd worden bij een temperatuur van ten hoogste 2°C of indien bevroren, bij een temperatuur van ten hoogste –18°C. Dit voorschrift is van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met andere dan de in punt 3 genoemde technieken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 4. b) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	2°C of meer boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R024420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer het separatorvlees niet onmiddellijk na het uitbenen wordt verkregen, moeten de beenderen met het restvlees opgeslagen en vervoerd worden bij een temperatuur van ten hoogste 2°C of indien bevroren, bij een temperatuur van ten hoogste –18°C. Dit voorschrift is van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met andere dan de in punt 3 genoemde technieken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 4. b) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	Minder dan 2°C boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R024510	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Beenderen met restvlees die van bevroren karkassen afkomstig zijn, mogen niet opnieuw worden ingevroren. Dit voorschrift is van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met andere dan de in punt 3 genoemde technieken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 4. c) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R024520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Beenderen met restvlees die van bevroren karkassen afkomstig zijn, mogen niet opnieuw worden ingevroren. Dit voorschrift is van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met andere dan de in punt 3 genoemde technieken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 4. c) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R024610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Als het separatorvlees niet binnen één uur nadat het is verkregen wordt gebruikt, moet het onmiddellijk worden gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 2°C. Dit voorschrift is van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met andere dan de in punt 3 genoemde technieken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 4. d) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	2°C of meer boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R024620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Als het separatorvlees niet binnen één uur nadat het is verkregen wordt gebruikt, moet het onmiddellijk worden gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 2°C. Dit voorschrift is van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met andere dan de in punt 3 genoemde technieken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 4. d) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	Minder dan 2°C boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R024710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Indien het separatorvlees na koeling niet binnen 24 uur gebruikt wordt, moet het binnen twaalf uur na de productie worden bevroren en binnen zes uur een inwendige temperatuur van ten hoogste –18°C bereiken. Dit voorschrift is van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met andere dan de in punt 3 genoemde technieken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 4. e) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	Geruime tijd en/of 2°C of meer boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R024720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Indien het separatorvlees na koeling niet binnen 24 uur gebruikt wordt, moet het binnen twaalf uur na de productie worden bevroren en binnen zes uur een inwendige temperatuur van ten hoogste –18°C bereiken. Dit voorschrift is van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met andere dan de in punt 3 genoemde technieken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 4. e) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	Geringe tijd en/of minder dan 2°C boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R024810	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Ingevroren separatorvlees moet vóór opslag of vervoer van een onmiddellijke verpakking of een verpakking worden voorzien, mag niet langer dan drie maanden worden opgeslagen en moet tijdens de opslag en het vervoer op een temperatuur van ten hoogste –18°C worden gehouden. Dit voorschrift is van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met andere dan de in punt 3 genoemde technieken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 4. f) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	Geruime tijd en/of 2°C of meer boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R024820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Ingevroren separatorvlees moet vóór opslag of vervoer van een onmiddellijke verpakking of een verpakking worden voorzien, mag niet langer dan drie maanden worden opgeslagen en moet tijdens de opslag en het vervoer op een temperatuur van ten hoogste –18°C worden gehouden. Dit voorschrift is van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met andere dan de in punt 3 genoemde technieken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 4. f) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	Geringe tijd en/of minder dan 2°C boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R024910	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Ingevroren separatorvlees moet vóór opslag of vervoer van een onmiddellijke verpakking of een verpakking worden voorzien, mag niet langer dan drie maanden worden opgeslagen en moet tijdens de opslag en het vervoer op een temperatuur van ten hoogste –18°C worden gehouden. Dit voorschrift is van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met andere dan de in punt 3 genoemde technieken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 4. f) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	Geruime tijd en/of 2°C of meer boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R024920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Ingevroren separatorvlees moet vóór opslag of vervoer van een onmiddellijke verpakking of een verpakking worden voorzien, mag niet langer dan drie maanden worden opgeslagen en moet tijdens de opslag en het vervoer op een temperatuur van ten hoogste –18°C worden gehouden. Dit voorschrift is van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met andere dan de in punt 3 genoemde technieken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 4. f) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	Geringe tijd en/of minder dan 2°C boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R025010	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Ingevroren separatorvlees moet vóór opslag of vervoer van een onmiddellijke verpakking of een verpakking worden voorzien, mag niet langer dan drie maanden worden opgeslagen en moet tijdens de opslag en het vervoer op een temperatuur van ten hoogste –18°C worden gehouden. Dit voorschrift is van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met andere dan de in punt 3 genoemde technieken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 4. f) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	Geruime tijd en/of 2°C of meer boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R025020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Ingevroren separatorvlees moet vóór opslag of vervoer van een onmiddellijke verpakking of een verpakking worden voorzien, mag niet langer dan drie maanden worden opgeslagen en moet tijdens de opslag en het vervoer op een temperatuur van ten hoogste –18°C worden gehouden. Dit voorschrift is van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met andere dan de in punt 3 genoemde technieken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 4. f) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	Geringe tijd en/of minder dan 2°C boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R025110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Ingevroren separatorvlees moet vóór opslag of vervoer van een onmiddellijke verpakking of een verpakking worden voorzien, mag niet langer dan drie maanden worden opgeslagen en moet tijdens de opslag en het vervoer op een temperatuur van ten hoogste –18°C worden gehouden. Dit voorschrift is van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met andere dan de in punt 3 genoemde technieken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 4. f) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	Geruime tijd en/of 2°C of meer boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur C: geringe tijd en/of minder dan 2°C boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R025120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Ingevroren separatorvlees moet vóór opslag of vervoer van een onmiddellijke verpakking of een verpakking worden voorzien, mag niet langer dan drie maanden worden opgeslagen en moet tijdens de opslag en het vervoer op een temperatuur van ten hoogste –18°C worden gehouden. Dit voorschrift is van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met andere dan de in punt 3 genoemde technieken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 4. f) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	Geringe tijd en/of minder dan 2°C boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R025210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Separatorvlees mag alleen worden gebruik voor de productie van hittebehandelde vleesproducten in inrichtingen die overeenkomstig deze verordening erkend zijn. Dit voorschrift is van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met andere dan de in punt 3 genoemde technieken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 4. g) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R025310	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees mogen na ontdooien niet opnieuw worden ingevroren. Dit voorschrift is van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met andere dan de in punt 3 genoemde technieken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 5 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R025320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees mogen na ontdooien niet opnieuw worden ingevroren. Dit voorschrift is van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met andere dan de in punt 3 genoemde technieken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie V, hoofdstuk III, onder 5 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R025410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het is verboden om bij de bereiding van vleesproducten de voortplantingsorganen van zowel vrouwelijke als mannelijke dieren, met uitzondering van de testikels, te gebruiken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VI, onder 1. a) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R025510	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het is verboden om bij de bereiding van vleesproducten de organen van het urinaire apparaat, met uitzondering van de nieren en de blaas te gebruiken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VI, onder 1. b) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R025610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het is verboden om bij de bereiding van vleesproducten het kraakbeen van het strottenhoofd, de luchtpijp en de extralobulaire bronchiën te gebruiken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VI, onder 1. c) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R025710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het is verboden om bij de bereiding van vleesproducten de ogen en de oogleden te gebruiken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VI, onder 1. d) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R025810	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het is verboden om bij de bereiding van vleesproducten de externe gehoorgang te gebruiken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VI, onder 1. e) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R025910	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het is verboden om bij de bereiding van vleesproducten het hoornachtige weefsel te gebruiken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VI, onder 1. f) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R026010	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het is verboden om bij de bereiding van vleesproducten van pluimvee, de kop – met uitzondering van de kam en de oorschelpen, de lellen en de caruncula –, de slokdarm, de krop, de darmen en de voortplantingsorganen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VI, onder 1. g) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R026110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Al het vlees, inclusief gehakt vlees en vleesbereidingen, dat wordt gebruikt voor de vervaardiging van vleesproducten, moet voldoen aan de voorschriften voor vers vlees. Gehakt vlees en vleesbereidingen die bestemd zijn voor de productie van vleesproducten behoeven evenwel niet te voldoen aan andere specifieke voorschriften van sectie V.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VI, onder 2 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R026120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Al het vlees, inclusief gehakt vlees en vleesbereidingen, dat wordt gebruikt voor de vervaardiging van vleesproducten, moet voldoen aan de voorschriften voor vers vlees. Gehakt vlees en vleesbereidingen die bestemd zijn voor de productie van vleesproducten behoeven evenwel niet te voldoen aan andere specifieke voorschriften van sectie V.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VI, onder 2 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R026210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat inrichtingen die grondstoffen verzamelen of verwerken voor de productie van gesmolten dierlijke vetten en kanen voldoen aan het volgende voorschrift: Centra voor het verzamelen van grondstoffen en het verdere transport daarvan naar verwerkingsinrichtingen moeten beschikken over voorzieningen voor de opslag van grondstoffen bij een temperatuur van ten hoogste 7°C.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XII, hoofdstuk I, onder 1 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R026220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat inrichtingen die grondstoffen verzamelen of verwerken voor de productie van gesmolten dierlijke vetten en kanen voldoen aan het volgende voorschrift: Centra voor het verzamelen van grondstoffen en het verdere transport daarvan naar verwerkingsinrichtingen moeten beschikken over voorzieningen voor de opslag van grondstoffen bij een temperatuur van ten hoogste 7°C.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XII, hoofdstuk I, onder 1 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R026310	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat inrichtingen die grondstoffen verzamelen of verwerken voor de productie van gesmolten dierlijke vetten en kanen voldoen aan het volgende voorschrift: Elke verwerkingsinrichting moet beschikken over koelvoorzieningen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XII, hoofdstuk I, onder 2 a) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R026320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat inrichtingen die grondstoffen verzamelen of verwerken voor de productie van gesmolten dierlijke vetten en kanen voldoen aan het volgende voorschrift: Elke verwerkingsinrichting moet beschikken over koelvoorzieningen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XII, hoofdstuk I, onder 2 a) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R026410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat inrichtingen die grondstoffen verzamelen of verwerken voor de productie van gesmolten dierlijke vetten en kanen voldoen aan het volgende voorschrift: Elke verwerkingsinrichting moet beschikken over een verzendingslokaal, tenzij de inrichting gesmolten dierlijke vetten alleen als stortgoed verzendt.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XII, hoofdstuk I, onder 2 b) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R026420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat inrichtingen die grondstoffen verzamelen of verwerken voor de productie van gesmolten dierlijke vetten en kanen voldoen aan het volgende voorschrift: Elke verwerkingsinrichting moet beschikken over een verzendingslokaal, tenzij de inrichting gesmolten dierlijke vetten alleen als stortgoed verzendt.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XII, hoofdstuk I, onder 2 b) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R026510	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat inrichtingen die grondstoffen verzamelen of verwerken voor de productie van gesmolten dierlijke vetten en kanen voldoen aan het volgende voorschrift: Elke verwerkingsinrichting moet beschikken over, indien nodig, adequate apparatuur voor de bereiding van producten bestaande uit gesmolten dierlijke vetten, vermengd met andere levensmiddelen en/of kruiderijen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XII, hoofdstuk I, onder 2 c) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R026520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat inrichtingen die grondstoffen verzamelen of verwerken voor de productie van gesmolten dierlijke vetten en kanen voldoen aan het volgende voorschrift: Elke verwerkingsinrichting moet beschikken over, indien nodig, adequate apparatuur voor de bereiding van producten bestaande uit gesmolten dierlijke vetten, vermengd met andere levensmiddelen en/of kruiderijen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XII, hoofdstuk I, onder 2 c) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R026610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De grondstoffen voor de bereiding van gesmolten dierlijke vetten en kanen moeten afkomstig zijn van dieren die geslacht zijn in een slachthuis en die op grond van een keuring vóór en na het slachten geschikt voor menselijke consumptie zijn bevonden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XII, hoofdstuk II, onder 1 a) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R026710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De grondstoffen voor de bereiding van gesmolten dierlijke vetten en kanen moeten bestaan uit vetweefsel of beenderen die zo weinig mogelijk bloed en onzuiverheden bevatten.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XII, hoofdstuk II, onder 1 b) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R026720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De grondstoffen voor de bereiding van gesmolten dierlijke vetten en kanen moeten bestaan uit vetweefsel of beenderen die zo weinig mogelijk bloed en onzuiverheden bevatten.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XII, hoofdstuk II, onder 1 b) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R026810	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De grondstoffen voor de bereiding van gesmolten dierlijke vetten en kanen moeten afkomstig zijn van inrichtingen die erkend of geregistreerd zijn op grond van Verordening (EG) nr. 852/2004 of op grond van deze verordening.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XII, hoofdstuk II, onder 1 c) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R026920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De grondstoffen voor de bereiding van gesmolten dierlijke vetten en kanen moeten afkomstig zijn van inrichtingen die erkend of geregistreerd zijn op grond van Verordening (EG) nr. 852/2004 of op grond van deze verordening.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XII, hoofdstuk II, onder 1 c) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R027010	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De grondstoffen voor de bereiding van gesmolten dierlijke vetten en kanen die niet binnen twaalf uur na de dag waarop zij zijn verkregen worden gesmolten, moeten in goede hygiënische omstandigheden en bij een inwendige temperatuur van ten hoogste 7°C worden vervoerd tot met het smelten wordt begonnen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XII, hoofdstuk II, onder 1 d) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	4°C of meer boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur C: minder dan 4°C boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R027020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De grondstoffen voor de bereiding van gesmolten dierlijke vetten en kanen die niet binnen twaalf uur na de dag waarop zij zijn verkregen worden gesmolten, moeten in goede hygiënische omstandigheden en bij een inwendige temperatuur van ten hoogste 7°C worden vervoerd tot met het smelten wordt begonnen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XII, hoofdstuk II, onder 1 d) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	Minder dan 4°C boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R027110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De grondstoffen voor de bereiding van gesmolten dierlijke vetten en kanen die niet binnen twaalf uur na de dag waarop zij zijn verkregen worden gesmolten, moeten in goede hygiënische omstandigheden en bij een inwendige temperatuur van ten hoogste 7°C worden opgeslagen tot met het smelten wordt begonnen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XII, hoofdstuk II, onder 1 d) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	4°C of meer boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R027120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De grondstoffen voor de bereiding van gesmolten dierlijke vetten en kanen die niet binnen twaalf uur na de dag waarop zij zijn verkregen worden gesmolten, moeten in goede hygiënische omstandigheden en bij een inwendige temperatuur van ten hoogste 7°C worden opgeslagen tot met het smelten wordt begonnen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XII, hoofdstuk II, onder 1 d) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	Minder dan 4°C boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R027210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Tijdens het smelten van grondstoffen voor de bereiding van dierlijke vetten en kanen is het gebruik van oplosmiddelen verboden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XII, hoofdstuk II, onder 2 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R027320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Gesmolten dierlijke vetten moeten, naar gelang van het type, voldoen aan de normen als genoemd in bijlage III, sectie XII, hoofdstuk II, onder 4 van verordening (EG) 853/2004.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XII, hoofdstuk II, onder 4 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R027410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De voor menselijke consumptie bestemde kanen, verkregen bij een temperatuur van ten hoogste 70°C, moeten worden opgeslagen bij een temperatuur van ten hoogste 7°C gedurende ten hoogste 24 uur.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XII, hoofdstuk II, onder 5.a i) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	4°C of meer boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R027420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De voor menselijke consumptie bestemde kanen, verkregen bij een temperatuur van ten hoogste 70°C, moeten worden opgeslagen bij een temperatuur van ten hoogste 7°C gedurende ten hoogste 24 uur.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XII, hoofdstuk II, onder 5.a i) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	Minder dan 4°C boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R027510	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De voor menselijke consumptie bestemde kanen, verkregen bij een temperatuur van ten hoogste 70°C, moeten worden opgeslagen bij een temperatuur van ten hoogste –18°C.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XII, hoofdstuk II, onder 5.a ii) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2	4°C of meer boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R027520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De voor menselijke consumptie bestemde kanen, verkregen bij een temperatuur van ten hoogste 70°C, moeten worden opgeslagen bij een temperatuur van ten hoogste –18°C.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XII, hoofdstuk II, onder 5.a ii) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2	Minder dan 4°C boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R027610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De voor menselijke consumptie bestemde kanen, verkregen bij een temperatuur van meer dan 70°C en ten minste 10% (m/m) vocht bevattend, moeten worden opgeslagen bij een temperatuur van ten hoogste 7°C gedurende ten hoogste 48 uur.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XII, hoofdstuk II, onder 5.b i) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2	4°C of meer boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R027620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De voor menselijke consumptie bestemde kanen, verkregen bij een temperatuur van meer dan 70°C en ten minste 10% (m/m) vocht bevattend, moeten worden opgeslagen bij een temperatuur van ten hoogste 7°C gedurende ten hoogste 48 uur.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XII, hoofdstuk II, onder 5.b i) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2	Minder dan 4°C boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R027710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De voor menselijke consumptie bestemde kanen, verkregen bij een temperatuur van meer dan 70°C en ten minste 10% (m/m) vocht bevattend, moeten worden opgeslagen bij een temperatuur van ten hoogste –18°C.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XII, hoofdstuk II, onder 5.b ii) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2	4°C of meer boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R027720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De voor menselijke consumptie bestemde kanen, verkregen bij een temperatuur van meer dan 70°C en ten minste 10% (m/m) vocht bevattend, moeten worden opgeslagen bij een temperatuur van ten hoogste –18°C.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XII, hoofdstuk II, onder 5.b ii) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2	Minder dan 4°C boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R027810	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Dierlijke darmen, blazen en magen mogen alleen op de markt worden gebracht indien zij afkomstig zijn van dieren die geslacht zijn in een slachthuis en die op grond van een keuring vóór en na het slachten geschikt voor menselijke consumptie zijn bevonden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIII, onder 1 a) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R027820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Dierlijke darmen, blazen en magen mogen alleen op de markt worden gebracht indien zij afkomstig zijn van dieren die geslacht zijn in een slachthuis en die op grond van een keuring vóór en na het slachten geschikt voor menselijke consumptie zijn bevonden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIII, onder 1 a) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R027910	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Dierlijke darmen, blazen en magen mogen alleen op de markt worden gebracht indien zij gezouten, verhit of gedroogd zijn.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIII, onder 1 b) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R027920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Dierlijke darmen, blazen en magen mogen alleen op de markt worden gebracht indien zij gezouten, verhit of gedroogd zijn.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIII, onder 1 b) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R028010	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Dierlijke darmen, blazen en magen mogen alleen op de markt worden gebracht indien, nadat zij gezouten, verhit of gedroogd zijn, doeltreffende maatregelen zijn getroffen om nieuwe verontreiniging te voorkomen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIII, onder 1 c) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R028020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Dierlijke darmen, blazen en magen mogen alleen op de markt worden gebracht indien, nadat zij gezouten, verhit of gedroogd zijn, doeltreffende maatregelen zijn getroffen om nieuwe verontreiniging te voorkomen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIII, onder 1 c) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R028110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Behandelde magen, blazen en darmen die niet bij omgevingstemperatuur mogen worden bewaard, moeten tot het moment van verzending worden opgeslagen en gekoeld met behulp van voorzieningen die voor dat doel zijn bestemd. In het bijzonder moeten niet-gezouten of niet-gedroogde producten bij een temperatuur van ten hoogste 3°C worden bewaard.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIII, onder 2 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R028120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Behandelde magen, blazen en darmen die niet bij omgevingstemperatuur mogen worden bewaard, moeten tot het moment van verzending worden opgeslagen en gekoeld met behulp van voorzieningen die voor dat doel zijn bestemd. In het bijzonder moeten niet-gezouten of niet-gedroogde producten bij een temperatuur van ten hoogste 3°C worden bewaard.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIII, onder 2 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R028210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Behandelde magen, blazen en darmen die niet bij omgevingstemperatuur mogen worden bewaard, moeten tot het moment van verzending worden opgeslagen en gekoeld met behulp van voorzieningen die voor dat doel zijn bestemd. In het bijzonder moeten niet-gezouten of niet-gedroogde producten bij een temperatuur van ten hoogste 3°C worden bewaard.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIII, onder 2 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	4°C of meer boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R028220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Behandelde magen, blazen en darmen die niet bij omgevingstemperatuur mogen worden bewaard, moeten tot het moment van verzending worden opgeslagen en gekoeld met behulp van voorzieningen die voor dat doel zijn bestemd. In het bijzonder moeten niet-gezouten of niet-gedroogde producten bij een temperatuur van ten hoogste 3°C worden bewaard.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIII, onder 2 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	Minder dan 4°C boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R028310	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Voor de vervaardiging van voor gebruik in levensmiddelen bestemde gelatine mogen geen andere grondstoffen gebruikt worden dan die genoemd in bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk I, a) t/m g) van verordening (EG) 853/2004	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk I, onder 1 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R028320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Voor de vervaardiging van voor gebruik in levensmiddelen bestemde gelatine mogen geen andere grondstoffen gebruikt worden dan die genoemd in bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk I, a) t/m g) van verordening (EG) 853/2004.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk I, onder 1 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R028410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Voor de vervaardiging van voor gebruik in levensmiddelen bestemde gelatine is het gebruik van huiden die een looiprocédé hebben ondergaan verboden, ongeacht of dit procédé is voltooid.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk I, onder 2 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R028420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Voor de vervaardiging van voor gebruik in levensmiddelen bestemde gelatine is het gebruik van huiden die een looiprocédé hebben ondergaan verboden, ongeacht of dit procédé is voltooid.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk I, onder 2 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R028510	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De huiden van vrij wild, die als grondstof gebruikt worden voor de vervaardiging van voor gebruik in levensmiddelen bestemde gelatine, moeten afkomstig zijn van vrij wild dat voor menselijke consumptie geschikt is bevonden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk I, onder 3 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R028520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De huiden van vrij wild, die als grondstof gebruikt worden voor de vervaardiging van voor gebruik in levensmiddelen bestemde gelatine, moeten afkomstig zijn van vrij wild dat voor menselijke consumptie geschikt is bevonden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk I, onder 3 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R028610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De grondstoffen voor de vervaardiging van voor gebruik in levensmiddelen bestemde gelatine, genoemd in bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk. I, punt 1, a) t/m e), van verordening (EG) 853/2004, waren niet afkomstig van dieren die in een slachthuis zijn geslacht en die op grond van een keuring vóór en na het slachten geschikt voor menselijke consumptie zijn bevonden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk I, onder 3 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R028620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De grondstoffen voor de vervaardiging van voor gebruik in levensmiddelen bestemde gelatine, genoemd in bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk. I, punt 1, a) t/m e), van verordening (EG) 853/2004, waren niet afkomstig van dieren die in een slachthuis zijn geslacht en die op grond van een keuring vóór en na het slachten geschikt voor menselijke consumptie zijn bevonden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk I, onder 3 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R028710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen voor de vervaardiging van voor gebruik in levensmiddelen bestemde gelatine die buiten koelen, invriezen of diepvriezen geen enkele behandeling hebben ondergaan om de houdbaarheid te bevorderen, moeten afkomstig zijn van inrichtingen die erkend of geregistreerd zijn overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004 of overeenkomstig verordening (EG) 853/2004	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk I, onder 4 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R028720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen voor de vervaardiging van voor gebruik in levensmiddelen bestemde gelatine die buiten koelen, invriezen of diepvriezen geen enkele behandeling hebben ondergaan om de houdbaarheid te bevorderen, moeten afkomstig zijn van inrichtingen die erkend of geregistreerd zijn overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004 of overeenkomstig verordening (EG) 853/2004.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk I, onder 4 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R028810	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Verzamelcentra en leerlooierijen mogen ook grondstoffen voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemde gelatine leveren indien zij daarvoor door de bevoegde autoriteit specifiek worden gemachtigd.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk I, onder 5 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R028820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Verzamelcentra en leerlooierijen mogen ook grondstoffen voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemde gelatine leveren indien zij daarvoor door de bevoegde autoriteit specifiek worden gemachtigd.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk I, onder 5 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R028910	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Verzamelcentra en leerlooierijen die grondstoffen voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemde gelatine leveren moeten beschikken over opslaglokaal met een harde vloer en gladde muren die gemakkelijk gereinigd en ontsmet kunnen worden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk I, onder 5 a) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R028920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Verzamelcentra en leerlooierijen die grondstoffen voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemde gelatine leveren moeten beschikken over opslaglokaal met een harde vloer en gladde muren die gemakkelijk gereinigd en ontsmet kunnen worden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk I, onder 5 a) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R028930	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Verzamelcentra en leerlooierijen die grondstoffen voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemde gelatine leveren moeten beschikken over opslaglokaal met een harde vloer en gladde muren die gemakkelijk gereinigd en ontsmet kunnen worden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk I, onder 5 a) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		D	(Risico op) gering gevaar voor mens, dier en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R029010	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Verzamelcentra en leerlooierijen die grondstoffen voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemde gelatine leveren moeten beschikken over opslaglokaal met een harde vloer en gladde muren die gemakkelijk gereinigd en ontsmet kunnen worden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk I, onder 5 a) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R029020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Verzamelcentra en leerlooierijen die grondstoffen voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemde gelatine leveren moeten beschikken over opslaglokaal met een harde vloer en gladde muren die gemakkelijk gereinigd en ontsmet kunnen worden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk I, onder 5 a) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R029030	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Verzamelcentra en leerlooierijen die grondstoffen voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemde gelatine leveren moeten beschikken over opslaglokaal met een harde vloer en gladde muren die gemakkelijk gereinigd en ontsmet kunnen worden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk I, onder 5 a) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		D	(Risico op) gering gevaar voor mens, dier en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R029110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Verzamelcentra en leerlooierijen die grondstoffen voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemde gelatine leveren moeten beschikken over opslaglokaal waar, indien nodig, in een koelsysteem is voorzien.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk I, onder 5 a) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R029120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Verzamelcentra en leerlooierijen die grondstoffen voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemde gelatine leveren moeten beschikken over opslaglokaal waar, indien nodig, in een koelsysteem is voorzien.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk I, onder 5 a) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R029210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De opslaglokalen van verzamelcentra en leerlooierijen die grondstoffen voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemde gelatine leveren, moeten schoon worden gehouden en goed worden onderhouden zodat zij geen bron van verontreiniging zijn voor de grondstoffen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk I, onder 5 b) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R029220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De opslaglokalen van verzamelcentra en leerlooierijen die grondstoffen voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemde gelatine leveren, moeten schoon worden gehouden en goed worden onderhouden zodat zij geen bron van verontreiniging zijn voor de grondstoffen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk I, onder 5 b) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R029230	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De opslaglokalen van verzamelcentra en leerlooierijen die grondstoffen voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemde gelatine leveren, moeten schoon worden gehouden en goed worden onderhouden zodat zij geen bron van verontreiniging zijn voor de grondstoffen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk I, onder 5 b) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		D	(Risico op) gering gevaar voor mens, dier en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R029310	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De opslaglokalen van verzamelcentra en leerlooierijen die grondstoffen voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemde gelatine leveren, moeten schoon worden gehouden en goed worden onderhouden zodat zij geen bron van verontreiniging zijn voor de grondstoffen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk I, onder 5 b) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R029320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De opslaglokalen van verzamelcentra en leerlooierijen die grondstoffen voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemde gelatine leveren, moeten schoon worden gehouden en goed worden onderhouden zodat zij geen bron van verontreiniging zijn voor de grondstoffen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk I, onder 5 b) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R029330	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De opslaglokalen van verzamelcentra en leerlooierijen die grondstoffen voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemde gelatine leveren, moeten schoon worden gehouden en goed worden onderhouden zodat zij geen bron van verontreiniging zijn voor de grondstoffen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk I, onder 5 b) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		D	(Risico op) gering gevaar voor mens, dier en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R029410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer grondstoffen die niet aan de in dit hoofdstuk vastgestelde voorschriften voldoen, in deze gebouwen worden opgeslagen en/of verwerkt, moeten zij in elk stadium van ontvangst, opslag, verwerking en verzending gescheiden worden gehouden van grondstoffen die wel aan de voorschriften van dit hoofdstuk voldoen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk I, onder 5 c) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R029420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer grondstoffen die niet aan de in dit hoofdstuk vastgestelde voorschriften voldoen, in deze gebouwen worden opgeslagen en/of verwerkt, moeten zij in elk stadium van ontvangst, opslag, verwerking en verzending gescheiden worden gehouden van grondstoffen die wel aan de voorschriften van dit hoofdstuk voldoen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk I, onder 5 c) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R029520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen voor de vervaardiging van voor gebruik in levensmiddelen bestemde gelatine die worden afgeleverd bij een verzamelcentrum of leerlooierij of bij de gelatineverwerkende inrichting, moeten vergezeld gaan van een document dat de inrichting van herkomst vermeldt en de in het aanhangsel bij deze bijlage vermelde gegevens bevat, zulks in plaats van het in bijlage II, sectie I, vastgestelde identificatiemerk.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk II, onder 1 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R029610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen voor de vervaardiging van voor gebruik in levensmiddelen bestemde gelatine moeten gekoeld of bevroren worden vervoerd en opgeslagen, tenzij zij binnen 24 uur na verzending worden verwerkt.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk II, onder 2 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R029620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen voor de vervaardiging van voor gebruik in levensmiddelen bestemde gelatine moeten gekoeld of bevroren worden vervoerd en opgeslagen, tenzij zij binnen 24 uur na verzending worden verwerkt.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk II, onder 2 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R029710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De exploitant van het levensmiddelenbedrijf ziet erop toe dat de productie van gelatine voldoet aan de eisen als genoemd in bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk III, onder 1 van verordening (EG) 853/2004. .	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk III, onder 1 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R029720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De exploitant van het levensmiddelenbedrijf ziet erop toe dat de productie van gelatine voldoet aan de eisen als genoemd in bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk III, onder 1 van verordening (EG) 853/2004. .	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk III, onder 1 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R029810	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten waarborgen dat gelatine voldoet aan de grenswaarden zoals genoemd in bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk IV van verordening (EG) 853/2004.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk IV Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R029820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten waarborgen dat gelatine voldoet aan de grenswaarden zoals genoemd in bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk IV van verordening (EG) 853/2004.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XIV, hoofdstuk IV Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R029910	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Voor de vervaardiging van voor gebruik in levensmiddelen bestemd collageen mogen geen andere grondstoffen gebruikt worden dan die genoemd in bijlage III, sectie XV, hoofdstuk I, a) t/m g) van verordening (EG) 853/2004.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk I, onder 1 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R029920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Voor de vervaardiging van voor gebruik in levensmiddelen bestemd collageen mogen geen andere grondstoffen gebruikt worden dan die genoemd in bijlage III, sectie XV, hoofdstuk I, a) t/m g) van verordening (EG) 853/2004.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk I, onder 1 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R030010	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Voor de vervaardiging van voor gebruik in levensmiddelen bestemd collageen is het gebruik van huiden die een looiprocédé hebben ondergaan verboden, ongeacht of dit procédé is voltooid.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk I, onder 2 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R030020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Voor de vervaardiging van voor gebruik in levensmiddelen bestemd collageen is het gebruik van huiden die een looiprocédé hebben ondergaan verboden, ongeacht of dit procédé is voltooid.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk I, onder 2 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R030110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De grondstoffen, die gebruikt worden voor de vervaardiging van voor gebruik in levensmiddelen bestemd collageen, genoemd in bijlage III, sectie XV, hoofdstuk I, punt 1, a) t/m d), van verordening (EG) 853/2004, moeten afkomstig zijn van dieren die op grond van een antemortem en een postmortem keuring geschikt voor menselijke consumptie zijn bevonden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk I, onder 3 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R030120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De grondstoffen, die gebruikt worden voor de vervaardiging van voor gebruik in levensmiddelen bestemd collageen, genoemd in bijlage III, sectie XV, hoofdstuk I, punt 1, a) t/m d), van verordening (EG) 853/2004, moeten afkomstig zijn van dieren die op grond van een antemortem en een postmortem keuring geschikt voor menselijke consumptie zijn bevonden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk I, onder 3 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R030210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De huiden van vrij wild, die als grondstof gebruikt worden voor de vervaardiging van voor gebruik in levensmiddelen bestemd collageen, moeten afkomstig zijn van vrij wild dat voor menselijke consumptie geschikt is bevonden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk I, onder 3 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R030220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De huiden van vrij wild, die als grondstof gebruikt worden voor de vervaardiging van voor gebruik in levensmiddelen bestemd collageen, moeten afkomstig zijn van vrij wild dat voor menselijke consumptie geschikt is bevonden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk I, onder 3 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R030310	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen die buiten koelen, invriezen of diepvriezen geen enkele behandeling hebben ondergaan om de houdbaarheid te bevorderen, moeten afkomstig zijn van inrichtingen die zijn erkend of geregistreerd overeenkomstig Verordening (EG) Nr. 852/2004 of overeenkomstig deze verordening.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk I, onder 4 a) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R030320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen die buiten koelen, invriezen of diepvriezen geen enkele behandeling hebben ondergaan om de houdbaarheid te bevorderen, moeten afkomstig zijn van inrichtingen die zijn erkend of geregistreerd overeenkomstig Verordening (EG) Nr. 852/2004 of overeenkomstig deze verordening.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk I, onder 4 a) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R030410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Verzamelcentra en leerlooierijen die grondstoffen voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemd collageen leveren, moeten door de bevoegde autoriteit specifiek zijn gemachtigd.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk I, onder 5 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R030420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Verzamelcentra en leerlooierijen die grondstoffen voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemd collageen leveren, moeten door de bevoegde autoriteit specifiek zijn gemachtigd.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk I, onder 5 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R030510	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Verzamelcentra en leerlooierijen die grondstoffen voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemd collageen leveren, moeten beschikken over opslaglokaal met een harde vloer die gemakkelijk gereinigd en ontsmet kan worden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk I, onder 5 a Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R030520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Verzamelcentra en leerlooierijen die grondstoffen voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemd collageen leveren, moeten beschikken over opslaglokaal met een harde vloer die gemakkelijk gereinigd en ontsmet kan worden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk I, onder 5 a Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R030530	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Verzamelcentra en leerlooierijen die grondstoffen voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemd collageen leveren, moeten beschikken over opslaglokaal met een harde vloer die gemakkelijk gereinigd en ontsmet kan worden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk I, onder 5 a Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		D	(Risico op) gering gevaar voor mens, dier en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R030610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Verzamelcentra en leerlooierijen die grondstoffen voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemd collageen leveren, moeten beschikken over opslaglokaal met gladde muren die gemakkelijk gereinigd en ontsmet kunnen worden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk I, onder 5 a) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R030620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Verzamelcentra en leerlooierijen die grondstoffen voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemd collageen leveren, moeten beschikken over opslaglokaal met gladde muren die gemakkelijk gereinigd en ontsmet kunnen worden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk I, onder 5 a) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R030630	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Verzamelcentra en leerlooierijen die grondstoffen voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemd collageen leveren, moeten beschikken over opslaglokaal met gladde muren die gemakkelijk gereinigd en ontsmet kunnen worden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk I, onder 5 a) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		D	(Risico op) gering gevaar voor mens, dier en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R030710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Verzamelcentra en leerlooierijen die grondstoffen voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemd collageen leveren, moeten beschikken over opslaglokaal waar, indien nodig, in een koelsysteem is voorzien.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk I, onder 5 a) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R030720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Verzamelcentra en leerlooierijen die grondstoffen voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemd collageen leveren, moeten beschikken over opslaglokaal waar, indien nodig, in een koelsysteem is voorzien.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk I, onder 5 a) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R030810	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De opslaglokalen van verzamelcentra en leerlooierijen die grondstoffen voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemd collageen leveren, moeten schoon worden gehouden en goed worden onderhouden zodat zij geen bron van verontreiniging zijn voor de grondstoffen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk I, onder 5 b) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R030820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De opslaglokalen van verzamelcentra en leerlooierijen die grondstoffen voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemd collageen leveren, moeten schoon worden gehouden en goed worden onderhouden zodat zij geen bron van verontreiniging zijn voor de grondstoffen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk I, onder 5 b) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R030830	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De opslaglokalen van verzamelcentra en leerlooierijen die grondstoffen voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemd collageen leveren, moeten schoon worden gehouden en goed worden onderhouden zodat zij geen bron van verontreiniging zijn voor de grondstoffen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk I, onder 5 b) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		D	(Risico op) gering gevaar voor mens, dier en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R030910	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De opslaglokalen van verzamelcentra en leerlooierijen die grondstoffen voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemd collageen leveren, moeten schoon worden gehouden en goed worden onderhouden zodat zij geen bron van verontreiniging zijn voor de grondstoffen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk I, onder 5 b) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R030920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De opslaglokalen van verzamelcentra en leerlooierijen die grondstoffen voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemd collageen leveren, moeten schoon worden gehouden en goed worden onderhouden zodat zij geen bron van verontreiniging zijn voor de grondstoffen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk I, onder 5 b) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R030930	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De opslaglokalen van verzamelcentra en leerlooierijen die grondstoffen voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemd collageen leveren, moeten schoon worden gehouden en goed worden onderhouden zodat zij geen bron van verontreiniging zijn voor de grondstoffen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk I, onder 5 b) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		D	(Risico op) gering gevaar voor mens, dier en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R031010	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer grondstoffen die niet aan de in dit hoofdstuk vastgestelde voorschriften voldoen, in deze gebouwen worden opgeslagen en/of verwerkt, moeten zij in elk stadium van ontvangst, opslag, verwerking en verzending gescheiden worden gehouden van grondstoffen die wel aan de voorschriften van dit hoofdstuk voldoen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk I, onder 5 c) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R031020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer grondstoffen die niet aan de in dit hoofdstuk vastgestelde voorschriften voldoen, in deze gebouwen worden opgeslagen en/of verwerkt, moeten zij in elk stadium van ontvangst, opslag, verwerking en verzending gescheiden worden gehouden van grondstoffen die wel aan de voorschriften van dit hoofdstuk voldoen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk I, onder 5 c) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R031120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen voor collageen die worden afgeleverd bij een verzamelcentrum of leerlooierij of bij de collageenverwerkende inrichting, moeten vergezeld gaan van een document dat de inrichting van herkomst vermeldt en de in het aanhangsel bij deze bijlage vermelde gegevens bevat, zulks in plaats van het in bijlage II, sectie I, vastgestelde identificatiemerk.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk II, onder 1 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R031210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen moeten gekoeld of bevroren worden vervoerd en opgeslagen, tenzij zij binnen 24 uur na verzending worden verwerkt.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk II, onder 2 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R031220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Grondstoffen moeten gekoeld of bevroren worden vervoerd en opgeslagen, tenzij zij binnen 24 uur na verzending worden verwerkt.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk II, onder 2 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R031310	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De exploitant van het levensmiddelenbedrijf ziet erop toe dat de productie van collageen voldoet aan de eisen als genoemd in bijlage III, sectie XV, hoofdstuk III, onder 1 van verordening (EG) 853/2004.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk III, onder 1 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R031320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De exploitant van het levensmiddelenbedrijf ziet erop toe dat de productie van collageen voldoet aan de eisen als genoemd in bijlage III, sectie XV, hoofdstuk III, onder 1 van verordening (EG) 853/2004.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk III, onder 1 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R031410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten waarborgen dat gelatine voldoet aan de grenswaarden zoals genoemd in bijlage III, sectie XV, hoofdstuk IV van verordening (EG) 853/2004.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk IV Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R031420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten waarborgen dat gelatine voldoet aan de grenswaarden zoals genoemd in bijlage III, sectie XV, hoofdstuk IV van verordening (EG) 853/2004.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk IV Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R031520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Op de onmiddellijke verpakking en de verpakking van collageen moet de bereidingsdatum vermeld staan.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk V Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R031620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Op de onmiddellijke verpakking en de verpakking van collageen moet 'Voor menselijke consumptie geschikt collageen' vermeld staan.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XV, hoofdstuk V Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R031710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven gebruiken geen andere stoffen dan drinkwater – of, indien Verordening (EG) Nr. 852/2004 of de onderhavige verordening het gebruik daarvan toestaat, schoon water – om de buitenkant van producten van dierlijke oorsprong te reinigen, tenzij het gebruik van de stof door de Commissie is goedgekeurd.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, tweede lid Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R031720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven gebruiken geen andere stoffen dan drinkwater – of, indien Verordening (EG) Nr. 852/2004 of de onderhavige verordening het gebruik daarvan toestaat, schoon water – om de buitenkant van producten van dierlijke oorsprong te reinigen, tenzij het gebruik van de stof door de Commissie is goedgekeurd.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, tweede lid Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R031810	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Een inrichting die aan de in lid 2 bedoelde erkenning is onderworpen, mag niet in bedrijf zijn, tenzij de bevoegde autoriteit, overeenkomstig Verordening (EG) Nr. 854/2004 van het Europees parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong (1): a) de inrichting erkend heeft na een inspectiebezoek ter plaatse, of b) de inrichting voorwaardelijk erkend heeft.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 4, derde lid Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R031910	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven brengen alleen in de Gemeenschap vervaardigde producten van dierlijke oorsprong in de handel, indien ze uitsluitend bewerkt en gehanteerd zijn in inrichtingen: a) die voldoen aan de toepasselijke voorschriften van Verordening (EG) Nr. 852/2004, van de bijlagen II en III bij deze verordening en andere toepasselijke voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, en b) die door de bevoegde autoriteit geregistreerd of, indien lid 2 zulks vereist, erkend zijn.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 4, eerste lid Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R032010	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zorgen er met name voor dat een inrichting ophoudt in bedrijf te zijn wanneer de bevoegde autoriteit de erkenning intrekt of, in geval van voorwaardelijke erkenning, nalaat deze te verlengen of een volwaardige erkenning te verlenen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 4, vierde lid, tweede volzin Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R032110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven werken samen met de bevoegde autoriteiten overeenkomstig Verordening (EG) Nr. 854/2004.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 4, vierde lid eerste volzin Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R032210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer zulks overeenkomstig de artikelen 5 en 6 vereist is, moeten, onverminderd het bepaalde in bijlage III, exploitanten van levensmiddelenbedrijven ervoor zorgen dat producten van dierlijke oorsprong een identificatiemerk dragen dat wordt aangebracht voordat het product de productieinrichting verlaat.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 5, eerste lid, onder b, in samenhang met bijlage II, sectie I, onder A.1 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R032220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer zulks overeenkomstig de artikelen 5 en 6 vereist is, moeten, onverminderd het bepaalde in bijlage III, exploitanten van levensmiddelenbedrijven ervoor zorgen dat producten van dierlijke oorsprong een identificatiemerk dragen dat wordt aangebracht voordat het product de productieinrichting verlaat.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 5, eerste lid, onder b, in samenhang met bijlage II, sectie I, onder A.1 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R032310	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer zulks overeenkomstig de artikelen 5 en 6 vereist is, moeten, onverminderd het bepaalde in bijlage III, exploitanten van levensmiddelenbedrijven ervoor zorgen dat als de verpakking en/of de onmiddellijke verpakking van een product wordt verwijderd of als het product verder wordt verwerkt in een andere inrichting, een nieuw merk op het product wordt aangebracht. In dat geval moet het nieuwe merk het erkenningsnummer vermelden van de inrichting waar deze bewerkingen plaatsvinden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 5, eerste lid, onder b, in samenhang met bijlage II, sectie I, onder A.2 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R032320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer zulks overeenkomstig de artikelen 5 en 6 vereist is, moeten, onverminderd het bepaalde in bijlage III, exploitanten van levensmiddelenbedrijven ervoor zorgen dat als de verpakking en/of de onmiddellijke verpakking van een product wordt verwijderd of als het product verder wordt verwerkt in een andere inrichting, een nieuw merk op het product wordt aangebracht. In dat geval moet het nieuwe merk het erkenningsnummer vermelden van de inrichting waar deze bewerkingen plaatsvinden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 5, eerste lid, onder b, in samenhang met bijlage II, sectie I, onder A.2 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R032410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 5, eerste lid, onder b, in samenhang met bijlage II, sectie I, onder A.4 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2	Procedures en/of systemen ontbreken	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R032420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	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.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 5, eerste lid, onder b, in samenhang met bijlage II, sectie I, onder A.4 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2	Procedures en/of systemen zijn onvolledig	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R032510	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het identificatiemerk van een product van dierlijke oorsprong, gehanteerd in een erkende inrichting, dat in de handel wordt gebracht moet leesbaar en onuitwisbaar en in duidelijke cijfer- en lettertekens worden aangebracht. Het moet duidelijk zichtbaar zijn voor de bevoegde autoriteiten.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 5, eerste lid, onder b, in samenhang met bijlage II, sectie I, onder B.5 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R032520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het identificatiemerk van een product van dierlijke oorsprong, gehanteerd in een erkende inrichting, dat in de handel wordt gebracht moet leesbaar en onuitwisbaar en in duidelijke cijfer- en lettertekens worden aangebracht. Het moet duidelijk zichtbaar zijn voor de bevoegde autoriteiten.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 5, eerste lid, onder b, in samenhang met bijlage II, sectie I, onder B.5 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R032610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het identificatiemerk van een product van dierlijke oorsprong, gehanteerd in een erkende inrichting, dat in de handel wordt gebracht moet de naam van het land vermelden waar de inrichting gevestigd is, voluit geschreven of aangegeven met een uit twee letters bestaande code overeenkomstig de desbetreffende ISO-norm. Voor de lidstaten luiden deze codes evenwel als volgt: BE, BG, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, HR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE en UK.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 5, eerste lid, onder b, in samenhang met bijlage II, sectie I, onder B.6 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R032620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het identificatiemerk van een product van dierlijke oorsprong, gehanteerd in een erkende inrichting, dat in de handel wordt gebracht moet de naam van het land vermelden waar de inrichting gevestigd is, voluit geschreven of aangegeven met een uit twee letters bestaande code overeenkomstig de desbetreffende ISO-norm. Voor de lidstaten luiden deze codes evenwel als volgt: BE, BG, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, HR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE en UK.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 5, eerste lid, onder b, in samenhang met bijlage II, sectie I, onder B.6 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R032710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het identificatiemerk van een product van dierlijke oorsprong, gehanteerd in een erkende inrichting, dat in de handel wordt gebracht moet het erkenningsnummer van de inrichting vermelden. Indien een inrichting zowel levensmiddelen waarop deze verordening van toepassing is, als levensmiddelen waarvoor dat niet het geval is, produceert, kan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf hetzelfde identificatiemerk op beide soorten levensmiddelen aanbrengen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 5, eerste lid, onder b, in samenhang met bijlage II, sectie I, onder B.7 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R032720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het identificatiemerk van een product van dierlijke oorsprong, gehanteerd in een erkende inrichting, dat in de handel wordt gebracht moet het erkenningsnummer van de inrichting vermelden. Indien een inrichting zowel levensmiddelen waarop deze verordening van toepassing is, als levensmiddelen waarvoor dat niet het geval is, produceert, kan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf hetzelfde identificatiemerk op beide soorten levensmiddelen aanbrengen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 5, eerste lid, onder b, in samenhang met bijlage II, sectie I, onder B.7 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R032810	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer het merk in een in de Gemeenschap gevestigde inrichting wordt aangebracht, moet het ovaal zijn en de afkorting CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EU, EK, EZ of WE bevatten. Merken die zijn aangebracht op producten die uit inrichtingen buiten de Gemeenschap in de Gemeenschap worden ingevoerd, mogen die afkortingen niet bevatten.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 5, eerste lid, onder b, in samenhang met bijlage II, sectie I, onder B.8 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R032820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer het merk in een in de Gemeenschap gevestigde inrichting wordt aangebracht, moet het ovaal zijn en de afkorting CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK, EZ of WE bevatten. Merken die zijn aangebracht op producten die uit inrichtingen buiten de Gemeenschap in de Gemeenschap worden ingevoerd, mogen die afkortingen niet bevatten.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 5, eerste lid, onder b, in samenhang met bijlage II, sectie I, onder B.8 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R032910	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer het merk in een in de Gemeenschap gevestigde inrichting wordt aangebracht, moet het ovaal zijn en de afkorting CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK, EZ of WE bevatten. Merken die zijn aangebracht op producten die uit inrichtingen buiten de Gemeenschap in de Gemeenschap worden ingevoerd, mogen die afkortingen niet bevatten.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 5, eerste lid, onder b, in samenhang met bijlage II, sectie I, onder B.8 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R032920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer het merk in een in de Gemeenschap gevestigde inrichting wordt aangebracht, moet het ovaal zijn en de afkorting CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK, EZ of WE bevatten. Merken die zijn aangebracht op producten die uit inrichtingen buiten de Gemeenschap in de Gemeenschap worden ingevoerd, mogen die afkortingen niet bevatten.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 5, eerste lid, onder b, in samenhang met bijlage II, sectie I, onder B.8 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R033010	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In geval van een verpakking die uitgesneden vlees of slachtafval bevat, moet het merk worden aangebracht op een etiket dat op de verpakking is bevestigd, dan wel op de verpakking worden gedrukt, en wel zodanig dat het bij het openen van de verpakking wordt vernietigd.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 5, eerste lid, onder b, in samenhang met bijlage II, sectie I, onder C.10 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R033020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In geval van een verpakking die uitgesneden vlees of slachtafval bevat, moet het merk worden aangebracht op een etiket dat op de verpakking is bevestigd, dan wel op de verpakking worden gedrukt, en wel zodanig dat het bij het openen van de verpakking wordt vernietigd.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 5, eerste lid, onder b, in samenhang met bijlage II, sectie I, onder C.10 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R033110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Voor vloeibare, korrelvormige en poedervormige producten van dierlijke oorsprong die in bulk worden vervoerd, is een identificatiemerk niet vereist indien de begeleidende documenten de in de punten 6, 7 en, zo nodig, 8 bedoelde gegevens bevatten.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 5, eerste lid, onder b, in samenhang met bijlage II, sectie I, onder C.12 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R033120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Voor vloeibare, korrelvormige en poedervormige producten van dierlijke oorsprong die in bulk worden vervoerd, is een identificatiemerk niet vereist indien de begeleidende documenten de in de punten 6, 7 en, zo nodig, 8 bedoelde gegevens bevatten.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 5, eerste lid, onder b, in samenhang met bijlage II, sectie I, onder C.12 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R033210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Voor visserijproducten die in bulk worden vervoerd, is een identificatiemerk niet vereist indien de begeleidende documenten de in de punten 6, 7 en, zo nodig, 8 bedoelde gegevens bevatten.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 5, eerste lid, onder b, in samenhang met bijlage II, sectie I, onder C.12 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R033220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Voor visserijproducten die in bulk worden vervoerd, is een identificatiemerk niet vereist indien de begeleidende documenten de in de punten 6, 7 en, zo nodig, 8 bedoelde gegevens bevatten.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 5, eerste lid, onder b, in samenhang met bijlage II, sectie I, onder C.12 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R033310	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Als het identificatiemerk rechtstreeks wordt aangebracht op producten van dierlijke oorsprong, mogen slechts die kleuren worden gebruikt die zijn toegestaan op grond van de communautaire voorschriften inzake het gebruik van kleurstoffen in levensmiddelen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 5, eerste lid, onder b, in samenhang met bijlage II, sectie I, onder C.14 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R033320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Als het identificatiemerk rechtstreeks wordt aangebracht op producten van dierlijke oorsprong, mogen slechts die kleuren worden gebruikt die zijn toegestaan op grond van de communautaire voorschriften inzake het gebruik van kleurstoffen in levensmiddelen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 5, eerste lid, onder b, in samenhang met bijlage II, sectie I, onder C.14 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R033410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven brengen producten van dierlijke oorsprong die gehanteerd zijn in een inrichting die overeenkomstig artikel 4, lid 2, moet worden erkend, alleen in de handel met een gezondheidsmerk aangebracht overeenkomstig Verordening (EG) Nr. 854/2004.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 5, eerste lid, onder a Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R033420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven brengen producten van dierlijke oorsprong die gehanteerd zijn in een inrichting die overeenkomstig artikel 4, lid 2, moet worden erkend, alleen in de handel met een gezondheidsmerk aangebracht overeenkomstig Verordening (EG) Nr. 854/2004.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 5, eerste lid, onder a Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R033510	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven brengen producten van dierlijke oorsprong die gehanteerd zijn in een inrichting die overeenkomstig artikel 4, lid 2, moet worden erkend, alleen in de handel met een gezondheidsmerk aangebracht overeenkomstig artikel 5, tweede lid, van de verordening (EG) Nr. 854/2004 door of onder de verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts, wanneer bij officiële controles geen gebreken aan het licht zijn gekomen die het vlees ongeschikt voor menselijke consumptie maken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 5, eerste lid, onder a van de verordening (EG) 853/2004, in samenhang met artikel 5, tweede lid, van de verordening (EG) 854/2004 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R033520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven brengen producten van dierlijke oorsprong die gehanteerd zijn in een inrichting die overeenkomstig artikel 4, lid 2, moet worden erkend, alleen in de handel met een gezondheidsmerk aangebracht overeenkomstig artikel 5, tweede lid, van de verordening (EG) Nr. 854/2004 door of onder de verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts, wanneer bij officiële controles geen gebreken aan het licht zijn gekomen die het vlees ongeschikt voor menselijke consumptie maken;	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 5, eerste lid, onder a van de verordening (EG) 853/2004, in samenhang met artikel 5, tweede lid, van de verordening (EG) 854/2004 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R033610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven brengen producten van dierlijke oorsprong die gehanteerd zijn in een inrichting die overeenkomstig artikel 4, lid 2, moet worden erkend, in de handel met een identificatiemerk, aangebracht overeenkomstig bijlage II, sectie I, van deze verordening, wanneer genoemde verordening niet in het aanbrengen van een gezondheidsmerk voorziet.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 5, eerste lid, onder b Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R033620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven brengen producten van dierlijke oorsprong die gehanteerd zijn in een inrichting die overeenkomstig artikel 4, lid 2, moet worden erkend, in de handel met een identificatiemerk, aangebracht overeenkomstig bijlage II, sectie I, van deze verordening, wanneer genoemde verordening niet in het aanbrengen van een gezondheidsmerk voorziet.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 5, eerste lid, onder b Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R033710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen alleen een identificatiemerk op een product van dierlijke oorsprong aanbrengen indien dat product in overeenstemming met deze verordening is vervaardigd in inrichtingen die voldoen aan de voorschriften van artikel 4 van de verordening (EG) Nr. 853/2004.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 5, tweede lid Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R033810	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Indien vereist overeenkomstig bijlage II of III, zorgen de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ervoor dat de zendingen producten van dierlijke oorsprong vergezeld gaan van certificaten of andere documenten.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 7, eerste lid Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R033820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Indien vereist overeenkomstig bijlage II of III, zorgen de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ervoor dat de zendingen producten van dierlijke oorsprong vergezeld gaan van certificaten of andere documenten.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 7, eerste lid Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2	Incomplete documentatie	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R033910	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die voornemens zijn de volgende producten van dierlijke oorsprong in Zweden of Finland in de handel te brengen, moeten voldoen aan de voorschriften van lid 2 met betrekking tot salmonella: a) vlees van runderen en varkens, inclusief gehakt vlees, maar met uitzondering van vleesbereidingen en separatorvlees; b) vlees van pluimvee van de volgende diersoorten: kippen, kalkoenen, parelhoenders, eenden en ganzen, inclusief gehakt vlees, doch met uitzondering van vleesbereidingen en separatorvlees, en c) eieren.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 8, eerste lid Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R033920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die voornemens zijn de volgende producten van dierlijke oorsprong in Zweden of Finland in de handel te brengen, moeten voldoen aan de voorschriften van lid 2 met betrekking tot salmonella: a) vlees van runderen en varkens, inclusief gehakt vlees, maar met uitzondering van vleesbereidingen en separatorvlees; b) vlees van pluimvee van de volgende diersoorten: kippen, kalkoenen, parelhoenders, eenden en ganzen, inclusief gehakt vlees, doch met uitzondering van vleesbereidingen en separatorvlees, en c) eieren.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 8, eerste lid Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

BIJLAGE 4

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R040110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De vaartuigen moeten zodanig ontworpen en gebouwd zijn dat de producten niet verontreinigd kunnen worden door lenswater, afvalwater, rook, brandstof, olie, vet of andere schadelijke stoffen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.A.1 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R040120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De oppervlakken van vaartuigen waarmee visserijproducten in aanraking komen, moeten bestaan uit adequaat, corrosiebestendig materiaal dat glad is en gemakkelijk kan worden schoongemaakt.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.A.2, eerste volzin Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R040210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Beschermlagen van vaartuigen waarmee visserijproducten in aanraking komen moeten duurzaam en niet-toxisch zijn.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.A.2, tweede volzin Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R040220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Vaartuigen die zodanig ontworpen en uitgerust zijn dat visserijproducten gedurende meer dan 24 uur aan boord kunnen worden bewaard, moeten uitgerust zijn met ruimen, tanks of containers waarin de visserijproducten kunnen worden opgeslagen bij de in verordening (EG) 853/2004 bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VII voorgeschreven temperaturen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.B.1 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R040310	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Aan boord van vaartuigen die uitgerust zijn om visserijproducten te koelen in gekoeld schoon zeewater moeten de tanks uitgerust zijn met een systeem dat een homogene temperatuur in de tanks garandeert.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.B.3, eerste volzin Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R040320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Aan boord van vaartuigen die uitgerust zijn om visserijproducten te koelen moet het systeem van koeling waarborgen dat het mengsel van vis en schoon zeewater uiterlijk zes uur na het vullen tot 3°C en uiterlijk 16 uur na het vullen tot 0°C daalt, en de bewaking en, indien nodig, de registratie van de temperatuur mogelijk maken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.B.3, tweede volzin Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R040420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Vriesvaartuigen moeten een vriesinstallatie hebben die krachtig genoeg is om de temperatuur van de producten snel te doen dalen tot een kerntemperatuur van ten hoogste –18°C;	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.C.1 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R040520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Vriesvaartuigen moeten een koelinstallatie hebben die krachtig genoeg is om visserijproducten in de opslagruimen te bewaren bij ten hoogste –18°C.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.C.2, eerste volzin Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R040610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Vriesvaartuigen die zodanig ontworpen en uitgerust zijn dat de verse visserijproducten gedurende meer dan 24 uur aan boord kunnen worden bewaard, moeten voldoen aan de in verordening (EG) 853/2004 bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, paragraaf I onderdeel B, punt 2 vermelde eisen voor vaartuigen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.C.3 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R040620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Als aan boord van een fabrieksvaartuig een installatie voor de behandeling van afval in bedrijf is, moet het afval in een afzonderlijk, speciaal daarvoor bestemd ruim worden opgeslagen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.D.1 d) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R040720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Op fabrieksvaartuigen worden aparte lokalen gebruikt voor de opslag en behandeling van afval dat met het oog op zuivering aan boord was opgeslagen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.D.1 f) tweede volzin Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R040820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Fabrieksvaartuigen moeten ten minste beschikken over een voorziening voor het handenwassen voor het personeel dat blootgestelde visserijproducten bewerkt, met kranen die zodanig ontworpen zijn dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.D.1 h) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R040910	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Fabrieksvaartuigen waar visserijproducten worden ingevroren, moeten beschikken over uitrusting die aan de in verordening (EG) 853/2004 bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, paragraaf I onderdeel C, punten 1 en 2, vermelde eisen voor vriesvaartuigen voldoet.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.D.3 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R040920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De gedeelten van vaartuigen of recipiënten die bestemd zijn voor de opslag van visserijproducten dienen, wanneer zij worden gebruikt, schoon te zijn en goed te worden onderhouden. Zij mogen met name niet verontreinigd worden door brandstof of lenswater.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder II, punt 1 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R041010	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Zodra de visserijproducten aan boord zijn, moeten zij zo snel mogelijk worden beschermd tegen verontreiniging en tegen de inwerking van de zon of andere warmtebronnen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder II, punt 2 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R041020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer de vis aan boord wordt ontkopt en/of gestript moeten de ingewanden en de delen van de vis die een gevaar kunnen vormen voor de volksgezondheid zo spoedig mogelijk worden verwijderd en gescheiden worden gehouden van de voor menselijke consumptie bestemde producten.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder II, punt 6 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R041110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die verantwoordelijk zijn voor het lossen en het aanlanden van visserijproducten moeten erop toezien dat de voorzieningen voor het lossen en aanlanden die in contact komen met de visserijproducten bestaan uit materiaal dat gemakkelijk kan worden gereinigd en ontsmet.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk II, onder 1 a) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R041120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die verantwoordelijk zijn voor het lossen en het aanlanden van visserijproducten moeten erop toezien dat de voorzieningen voor het lossen en aanlanden die in contact komen met de visserijproducten in een goede staat van onderhoud verkeren en schoon zijn.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk II, onder 1 a) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R041210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die verantwoordelijk zijn voor het lossen en het aanlanden van visserijproducten zorgen ervoor dat de visserijproducten onverwijld in een beschermde omgeving ondergebracht worden bij de in de verordening (EG) 853/2004 bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VII gespecificeerde temperatuur.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk II, onder 1.b ii) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R041220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die verantwoordelijk zijn voor het lossen en het aanlanden van visserijproducten moeten verontreininging van visserijproducten bij het lossen en aanlanden voorkomen, met name door geen voorzieningen te gebruiken en geen behandelingen uit te voeren die de eetbare delen van de visserijproducten onnodig kunnen aantasten.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk II, onder 1.b iii) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R041320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die verantwoordelijk zijn voor afslagen en groothandelsmarkten, of gedeelten daarvan, waar visserijproducten met het oog op verkoop worden uitgestald, moeten beschikken over aparte afsluitbare voorzieningen voor de opslag van voor menselijke consumptie ongeschikt verklaarde visserijproducten.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk II, onder 2.a i) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R041410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die verantwoordelijk zijn voor afslagen en groothandelsmarkten, of gedeelten daarvan, waar visserijproducten met het oog op verkoop worden uitgestald, moeten beschikken over afsluitbare voorzieningen voor de gekoelde opslag vanaangehouden visserijproducten.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk II, onder 2.a i) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R041420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die verantwoordelijk zijn voor afslagen en groothandelsmarkten, of gedeelten daarvan, waar visserijproducten met het oog op verkoop worden uitgestald, moeten aan de volgende eis voldoen: Wanneer er visserijproducten worden uitgestald of opgeslagen mogen voertuigen waarvan de uitlaatgassen een negatieve invloed kunnen hebben op de kwaliteit van de visserijproducten geen toegang hebben tot de lokalen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk II, onder 2.b ii) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R041520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die verantwoordelijk zijn voor afslagen en groothandelsmarkten, of gedeelten daarvan, waar visserijproducten met het oog op verkoop worden uitgestald, moeten aan de volgende eis voldoen: Wanneer er visserijproducten worden uitgestald of opgeslagen mogen personen die toegang hebben tot de lokalen geen andere dieren binnenbrengen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk II, onder 2.b iii) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R041620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer koeling aan boord van het vaartuig niet mogelijk is, moeten verse visserijproducten, tenzij zij levend worden bewaard, zo snel mogelijk na het aanlanden worden gekoeld en worden opgeslagen bij een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk II, onder 3 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R041720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Inrichtingen op het vasteland die visserijproducten invriezen, moeten beschikken over vriesinstallaties die in overeenstemming zijn met de voorschriften voor vriesvaartuigen in de verordening (EG) 853/2004 bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, deel I, onderdeel. C, punten 1 en 2.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, onder B Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R041820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die mechanisch gescheiden visserijproducten vervaardigen, moeten ervoor zorgen dat wordt voldaan aan de volgende voorschriften voor gebruikte grondstoffen: a) Voor de productie van mechanisch gescheiden visserijproducten mogen alleen hele vissen en de na het fileren overblijvende graten worden gebruikt. b) De grondstoffen mogen geen ingewanden bevatten.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, onder C.1 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R041920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het vervaardigingsprocédé moet voldoen aan de volgende voorschriften: a) Het mechanisch van de graten scheiden moet zo snel mogelijk na het fileren plaatsvinden. b) Indien de hele vis wordt gebruikt, moet die vooraf worden gestript en gewassen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, onder C.2 a) en b) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R042010	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De mechanisch gescheiden visserijproducten moeten zo spoedig mogelijk na de productie worden ingevroren of worden verwerkt in een product dat bestemd is om te worden ingevroren of een stabiliserende behandeling te ondergaan	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, onder C.2 c) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R042020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Visserijproducten waarop de vriesbehandeling bedoeld in bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, onder D.1 en D.2 van de verordening (EG) 853/2004 niet uitgevoerd hoeft te worden, moeten voldoen aan het gestelde onder D3.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, onder D.3 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R042120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Behalve bij levering aan de eindverbruiker moeten visserijproducten op basis van vinvis of koppotige weekdieren wanneer ze in de handel worden gebracht, vergezeld gaan van een door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf die de vriesbehandeling heeft uitgevoerd, afgegeven document waarin het soort vriesbehandeling dat de producten hebben ondergaan is aangegeven.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, onder D.4a Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R042210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Alvorens de in bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, onder D3 c en d van de verordening (EG) 853/2004 bedoelde visserijproducten in de handel te brengen die geen vriesbehandeling hebben ondergaan of die niet bestemd zijn om voor verbruik een behandeling te ondergaan die levensvatbare parasieten doodt die een gevaar voor de gezondheid opleveren, moet een exploitant van een levensmiddelenbedrijf erop toezien dat de visserijproducten afkomstig zijn van een visgrond of uit een viskwekerij die voldoet aan de in een of beide van die punten genoemde specifieke voorwaarden. Aan dit voorschrift kan worden voldaan door middel van informatie in het handelsdocument of door andere informatie die bij de visserijproducten wordt verstrekt.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, onder D.4b Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R042220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die de volgende visserijproducten op basis van vinvis of koppotige weekdieren in de handel brengen: a) visserijproducten bestemd om rauw te worden verbruikt, of b) gemarineerde, gezouten en alle andere behandelde visserijproducten, indien de behandeling niet volstaat om de levensvatbare parasiet te doden, moeten erop toezien dat het rauwe materiaal of het eindproduct een vriesbehandeling ondergaat om de *levensvatbare parasieten* te doden die een gevaar voor de gezondheid van de consument kunnen opleveren.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, onder D1. Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R042320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Voor andere parasieten dan trematoden moet bij de vriesbehandeling de temperatuur in alle delen van het product worden verlaagd tot ten minste: a) –20°C gedurende ten minste 24 uur, of b) –35°C gedurende ten minste 15 uur.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, onder D2. Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R042410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De schalen en schelpen moeten op hygiënische wijze worden verwijderd, waarbij verontreiniging van het product moet worden voorkomen. Als dit met de hand gebeurt, moet het personeel de handen zeer zorgvuldig wassen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk IV, onder A.2 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R042420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Na het koken van schaal en weekdieren moeten deze producten snel worden afgekoeld. Als geen andere conserveringsmethoden worden gebruikt, moet de afkoeling worden voortgezet totdat een temperatuur is bereikt welke die van smeltend ijs benadert.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk IV, onder A.1 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R042510	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Na het verwijderen van schalen of schelpen moeten de gekookte producten onmiddellijk worden ingevroren, of zo snel mogelijk worden gekoeld tot de in hoofdstuk VII vermelde temperatuur.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk IV, onder A.3 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R042520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten een organoleptisch onderzoek van de visserijproducten uitvoeren. Daarbij moet er met name op worden toegezien dat de visserijproducten voldoen aan alle versheidsnormen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk V, onder A Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R042610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Visserijproducten afkomstig van giftige vis van de volgende families mogen niet in de handel worden gebracht: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae en Canthigasteridae.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk V, onder E.1 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R042620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Verse, bereide, ingevroren en verwerkte visserijproducten van de familie Gempylidae, met name Ruvettus pretiosus en Lepidocybium flavobrunneum, mogen uitsluitend in een onmiddellijke verpakking of verpakking in de handel worden gebracht en moeten een etiket dragen met de nodige consumenteninformatie over de bereidingswijze en het risico van de aanwezigheid van stoffen die maag- en darmklachten kunnen veroorzaken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk V, onder E.1 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R042710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Op het etiket van verse, bereide, ingevroren en verwerkte visserijproducten van de familie *Gempylidae* moet naast de gewone naam ook de wetenschappelijke naam van de visserijproducten worden vermeld.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk V, onder E.1 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R042720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Visserijproducten die biotoxines, zoals ciguatoxine of spierverlammende toxines bevatten, mogen niet in de handel worden gebracht.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk V, onder E.2 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R042820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De recipiënten waarin verse visserijproducten onder ijs worden bewaard, moeten waterbestendig zijn en zodanig geconstrueerd zijn dat het smeltwater niet in contact met de producten blijft.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VI, onder 1 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R042920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Bevroren blokken die geproduceerd zijn aan boord van vaartuigen moeten van een adequate onmiddellijke verpakking worden voorzien voordat zij aan land worden gebracht.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VI, onder 2 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R043020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer visserijproducten aan boord van het vaartuig van een onmiddellijke verpakking worden voorzien, zien de exploitanten van levensmiddelenbedrijven erop toe dat het materiaal voor onmiddellijke verpakking geen bron van besmetting vormt.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VI, onder 3 a) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R043110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer visserijproducten aan boord van het vaartuig van een onmiddellijke verpakking worden voorzien, zien de exploitanten van levensmiddelenbedrijven erop toe dat het materiaal voor onmiddellijke verpakking op zodanige wijze wordt opgeslagen dat het niet kan worden verontreinigd	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VI, onder 3 b) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R043120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer visserijproducten aan boord van het vaartuig van een onmiddellijke verpakking worden voorzien, zien de exploitanten van levensmiddelenbedrijven erop toe dat het materiaal voor onmiddellijke verpakking indien het bestemd is voor hergebruik, gemakkelijk kan worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VI, onder 3 c) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R043220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die visserijproducten opslaan, moeten ervoor zorgen dat verse visserijproducten, ontdooide onverwerkte visserijproducten en gekookte en gekoelde producten van schaal- en weekdieren die worden opgeslagen op een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert, worden gehouden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VII, onder 1 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R043320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Ingevroren visserijproducten moeten op een temperatuur van ten hoogste –18°C in alle delen van het product worden gehouden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VII, onder 2 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R043420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Hele in pekel ingevroren vissen die voor de vervaardiging van conserven bestemd zijn, moeten bewaard worden bij een temperatuur van ten hoogste –9°C.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VII, onder 2 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R043520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levend bewaarde visserijproducten moeten worden bewaard bij een temperatuur en op een manier die de voedselveiligheid of de houdbaarheid ervan niet aantast.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VII, onder 3 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R043610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Verse visserijproducten, ontdooide onverwerkte visserijproducten en gekookte en gekoelde producten van schaal- en weekdieren moeten tijdens het vervoer op een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert, worden gehouden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VIII, onder 1 a) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R043620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De vaartuigen moeten zodanig ontworpen en gebouwd zijn dat de producten niet verontreinigd kunnen worden door lenswater, afvalwater, rook, brandstof, olie, vet of andere schadelijke stoffen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.A.1 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R043710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De oppervlakken van vaartuigen waarmee visserijproducten in aanraking komen, moeten bestaan uit adequaat, corrosiebestendig materiaal dat glad is en gemakkelijk kan worden schoongemaakt.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.A.2, eerste volzin Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R043720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Beschermlagen van vaartuigen waarmee visserijproducten in aanraking komen moeten duurzaam en niet-toxisch zijn.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.A.2, tweede volzin Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R043820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Uitrusting en gereedschap van vaartuigen voor bewerking van visserijproducten moeten bestaan uit corrosiebestendig materiaal dat gemakkelijk kan worden schoongemaakt en ontsmet.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.A.3 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R043910	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer vaartuigen een punt voor watervang hebben voor water dat met visserijproducten wordt gebruikt, moet die zo gelegen zijn dat verontreiniging van het water voorkomen wordt.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.A.4 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R043920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Vaartuigen die zodanig ontworpen en uitgerust zijn dat visserijproducten gedurende meer dan 24 uur aan boord kunnen worden bewaard, moeten uitgerust zijn met ruimen, tanks of containers waarin de visserijproducten kunnen worden opgeslagen bij de in verordening (EG) 853/2004 bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VII voorgeschreven temperaturen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.B.1 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R044010	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Ruimen, tanks of containers in vaartuigen waarin de visserijproducten kunnen worden opgeslagen moeten van de machinekamer en van de voor de bemanning bestemde lokalen gescheiden zijn door wanden die een voldoende hermetische afsluiting vormen om verontreiniging van de opgeslagen visserijproducten te voorkomen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.B.2 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R044020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De lokalen en recipiënten die in vaartuigen worden gebruikt voor de opslag van de visserijproducten, moeten van dien aard zijn dat de producten onder bevredigende hygiënische omstandigheden kunnen worden bewaard en dat, waar nodig, het smeltwater niet in contact blijft met de producten.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.B.2 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R044110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Aan boord van vaartuigen die uitgerust zijn om visserijproducten te koelen in gekoeld schoon zeewater moeten de tanks uitgerust zijn met een systeem dat een homogene temperatuur in de tanks garandeert.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.B.3, eerste volzin Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R044120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Aan boord van vaartuigen die uitgerust zijn om visserijproducten te koelen moet het systeem van koeling waarborgen dat het mengsel van vis en schoon zeewater uiterlijk zes uur na het vullen tot 3°C en uiterlijk 16 uur na het vullen tot 0°C daalt, en de bewaking en, indien nodig, de registratie van de temperatuur mogelijk maken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.B.3, tweede volzin Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R044210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Vriesvaartuigen moeten een vriesinstallatie hebben die krachtig genoeg is om de temperatuur van de producten snel te doen dalen tot een kerntemperatuur van ten hoogste –18°C;	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.C.1 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R044220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Vriesvaartuigen moeten een koelinstallatie hebben die krachtig genoeg is om visserijproducten in de opslagruimen te bewaren bij ten hoogste –18°C.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.C.2, eerste volzin Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R044330	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De opslagruimen van vriesvaartuigen moeten voorzien zijn van een thermograaf die gemakkelijk kan worden afgelezen. De sonde moet zich bevinden in het gedeelte van het ruim waar de temperatuur het hoogste is.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.C.2, tweede en derde volzin Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R044420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Vriesvaartuigen die zodanig ontworpen en uitgerust zijn dat de verse visserijproducten gedurende meer dan 24 uur aan boord kunnen worden bewaard, moeten voldoen aan de in verordening (EG) 853/2004 bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, paragraaf I onderdeel B, punt 2 vermelde eisen voor vaartuigen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.C.3 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R044510	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Fabrieksvaartuigen moeten ten minste beschikken over een ontvangstzone die uitsluitend bestemd is om visserijproducten aan boord te nemen en die zo ontworpen is dat elke aan boord genomen hoeveelheid producten van de volgende hoeveelheid kan worden gescheiden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.D.1 a), eerste volzin Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R044520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De ontvangstzone van fabrieksvaartuigen moet gemakkelijk kunnen worden gereinigd en zodanig ontworpen zijn dat de producten beschermd zijn tegen zon en slecht weer en tegen elke bron van verontreiniging.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.D.1 a), tweede volzin Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R044610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Fabrieksvaartuigen moeten ten minste beschikken over een hygiënisch systeem voor het vervoer van de visserijproducten van de ontvangstzone naar de werkplaats.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.D.1 b) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R044620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Fabrieksvaartuigen moeten ten minste beschikken over werkplaatsen die groot genoeg zijn om de bewerking en de verwerking van visserijproducten onder hygiënische omstandigheden te laten verlopen, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en ontsmet en die zodanig ontworpen en ingedeeld zijn dat verontreiniging van de producten wordt voorkomen;	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.D.1 c) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R044730	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Fabrieksvaartuigen moeten ten minste beschikken over opslagplaatsen voor de eindproducten die groot genoeg zijn en die zodanig ontworpen zijn dat zij gemakkelijk kunnen worden gereinigd.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.D.1 d) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R044810	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Als aan boord van een fabrieksvaartuig een installatie voor de behandeling van afval in bedrijf is, moet het afval in een afzonderlijk, speciaal daarvoor bestemd ruim worden opgeslagen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.D.1 d) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R044820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Fabrieksvaartuigen moeten ten minste beschikken over een opslaglokaal voor het verpakkingsmateriaal die gescheiden is van de lokalen voor de bewerking en de verwerking van de producten.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.D.1 e) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R044930	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Op fabrieksvaartuigen worden aparte lokalen gebruikt voor de opslag en behandeling van afval dat met het oog op zuivering aan boord was opgeslagen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.D.1 f) tweede volzin Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R045020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Fabrieksvaartuigen moeten ten minste beschikken over een watervang die zich op een zodanige plaats bevindt dat verontreiniging van de watervoorraad voorkomen wordt.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.D.1 g) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R045120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Fabrieksvaartuigen moeten ten minste beschikken over een voorziening voor het handenwassen voor het personeel dat blootgestelde visserijproducten bewerkt, met kranen die zodanig ontworpen zijn dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.D.1 h) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R045220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Fabrieksvaartuigen waar visserijproducten worden ingevroren, moeten beschikken over uitrusting die aan de in verordening (EG) 853/2004 bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, paragraaf I onderdeel C, punten 1 en 2, vermelde eisen voor vriesvaartuigen voldoet.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder I.D.3 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R045320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De gedeelten van vaartuigen of recipiënten die bestemd zijn voor de opslag van visserijproducten dienen, wanneer zij worden gebruikt, schoon te zijn en goed te worden onderhouden. Zij mogen met name niet verontreinigd worden door brandstof of lenswater.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder II, punt 1 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R045420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Zodra de visserijproducten aan boord zijn, moeten zij zo snel mogelijk worden beschermd tegen verontreiniging en tegen de inwerking van de zon of andere warmtebronnen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder II, punt 2 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R045520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De visserijproducten aan boord van vaartuigen moeten zodanig worden gehanteerd en opgeslagen dat beschadiging wordt voorkomen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder II, punt 3 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R045620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De visserijproducten moeten, tenzij zij levend worden bewaard, zo snel mogelijk na het aan boord brengen worden gekoeld. Als de visserijproducten niet kunnen worden gekoeld, moeten zij zo snel mogelijk aan land worden gebracht.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder II, punt 4 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R045720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer de vis aan boord wordt ontkopt en/of gestript, moeten die bewerkingen zo snel mogelijk na het vangen onder hygiënische omstandigheden worden uitgevoerd en moeten de producten onmiddellijk en grondig worden gewassen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder II, punt 6 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R045820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer de vis aan boord wordt ontkopt en/of gestript moeten de ingewanden en de delen van de vis die een gevaar kunnen vormen voor de volksgezondheid zo spoedig mogelijk worden verwijderd en gescheiden worden gehouden van de voor menselijke consumptie bestemde producten.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder II, punt 6 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R045910	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De voor menselijke consumptie bestemde levers, kuit en hom, wanneer de vis aan boord wordt ontkopt en/of gestript, moeten onder ijs worden bewaard bij de temperatuur welke die van smeltend ijs benadert, of worden ingevroren.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder II, punt 6 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R045920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer de hele vis die bestemd is voor de bereiding van conserven, wordt ingevroren in pekel, moet het product op een temperatuur van ten hoogste –9°C worden gebracht.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder II, punt 7 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R046010	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer de hele vis die bestemd is voor de bereiding van conserven, wordt ingevroren in pekel, de pekel mag voor de vis geen bron van verontreiniging zijn.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, onder II, punt 7 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R046020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Fabrieksvaartuigen moeten ten minste beschikken over speciale voorzieningen om afval en niet voor menselijke consumptie geschikte visserijproducten rechtstreeks in zee of, als de omstandigheden dat vereisen, in een uitsluitend daarvoor bestemde waterdichte tank te verwijderen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, paragraaf I, onder D.1 f) eerste volzin Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R046110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die verantwoordelijk zijn voor het lossen en het aanlanden van visserijproducten moeten erop toezien dat de voorzieningen voor het lossen en aanlanden die in contact komen met de visserijproducten bestaan uit materiaal dat gemakkelijk kan worden gereinigd en ontsmet.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk II, onder 1 a) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R046120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die verantwoordelijk zijn voor het lossen en het aanlanden van visserijproducten moeten erop toezien dat de voorzieningen voor het lossen en aanlanden die in contact komen met de visserijproducten in een goede staat van onderhoud verkeren en schoon zijn.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk II, onder 1 a) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R046210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die verantwoordelijk zijn voor het lossen en het aanlanden van visserijproducten moeten verontreininging van visserijproducten bij het lossen en aanlanden voorkomen, met name door ervoor te zorgen dat het lossen en aanlanden snel geschieden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk II, onder 1.b i) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R046220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die verantwoordelijk zijn voor het lossen en het aanlanden van visserijproducten zorgen ervoor dat de visserijproducten onverwijld in een beschermde omgeving ondergebracht worden bij de in de verordening (EG) 853/2004 bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VII gespecificeerde temperatuur.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk II, onder 1.b ii) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R046310	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die verantwoordelijk zijn voor het lossen en het aanlanden van visserijproducten moeten verontreininging van visserijproducten bij het lossen en aanlanden voorkomen, met name door geen voorzieningen te gebruiken en geen behandelingen uit te voeren die de eetbare delen van de visserijproducten onnodig kunnen aantasten.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk II, onder 1.b iii) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R046320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die verantwoordelijk zijn voor afslagen en groothandelsmarkten, of gedeelten daarvan, waar visserijproducten met het oog op verkoop worden uitgestald, moeten beschikken over aparte afsluitbare voorzieningen voor de opslag van voor menselijke consumptie ongeschikt verklaarde visserijproducten.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk II, onder 2.a i) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R046410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die verantwoordelijk zijn voor afslagen en groothandelsmarkten, of gedeelten daarvan, waar visserijproducten met het oog op verkoop worden uitgestald, moeten beschikken over afsluitbare voorzieningen voor de gekoelde opslag vanaangehouden visserijproducten.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk II, onder 2.a i) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R046510	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die verantwoordelijk zijn voor afslagen en groothandelsmarkten, of gedeelten daarvan, waar visserijproducten met het oog op verkoop worden uitgestald, moeten aan de volgende eis voldoen: Wanneer er visserijproducten worden uitgestald of opgeslagen mogen de lokalen niet voor andere doeleinden worden gebruikt.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk II, onder 2.b i) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R046610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die verantwoordelijk zijn voor afslagen en groothandelsmarkten, of gedeelten daarvan, waar visserijproducten met het oog op verkoop worden uitgestald, moeten aan de volgende eis voldoen: Wanneer er visserijproducten worden uitgestald of opgeslagen mogen voertuigen waarvan de uitlaatgassen een negatieve invloed kunnen hebben op de kwaliteit van de visserijproducten geen toegang hebben tot de lokalen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk II, onder 2.b ii) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R046710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die verantwoordelijk zijn voor afslagen en groothandelsmarkten, of gedeelten daarvan, waar visserijproducten met het oog op verkoop worden uitgestald, moeten aan de volgende eis voldoen: Wanneer er visserijproducten worden uitgestald of opgeslagen mogen personen die toegang hebben tot de lokalen geen andere dieren binnenbrengen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk II, onder 2.b iii) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R046720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer koeling aan boord van het vaartuig niet mogelijk is, moeten verse visserijproducten, tenzij zij levend worden bewaard, zo snel mogelijk na het aanlanden worden gekoeld en worden opgeslagen bij een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk II, onder 3 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R046810	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer gekoelde, onverpakte producten niet onmiddellijk na aankomst in een inrichting aan land worden gedistribueerd, verzonden, bewerkt of verwerkt, moeten zij in een passend lokaal onder ijs worden opgeslagen. Het ijs moet zo vaak als nodig worden vervangen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, onder A.1 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	Bewaartemperatuur > 0°	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R046910	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Verpakte verse visserijproducten moeten worden gekoeld tot een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, onder A.1 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	Bewaartemperatuur > 0°	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R047010	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Bij bewerkingen zoals koppen en strippen moet de nodige hygiëne in acht worden genomen. Wanneer strippen vanuit technisch en commercieel oogpunt mogelijk is, moet dit zo snel mogelijk na het vangen of het lossen geschieden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, onder A.2 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R047020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Bij bewerkingen zoals koppen en strippen moet de nodige hygiëne in acht worden genomen. De producten moeten onmiddellijk na deze bewerkingen grondig worden gewassen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, onder A.2 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R047110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Bij bewerkingen zoals koppen en strippen moet de nodige hygiëne in acht worden genomen. Wanneer strippen vanuit technisch en commercieel oogpunt mogelijk is, moet dit zo snel mogelijk na het vangen of het lossen geschieden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, onder A.2 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R047120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Filets en moten moeten zo spoedig mogelijk na de bewerking worden gekoeld.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, onder A.3 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R047220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Bewerkingen zoals fileren en in moten verdelen dienen op zodanige wijze te worden uitgevoerd dat verontreiniging of bevuiling van de filets en de moten wordt voorkomen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, onder A.3 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R047310	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Filets en moten mogen niet langer op de werktafel blijven dan nodig is voor de bewerking. Filets en moten moeten in een onmiddellijke verpakking worden geplaatst en, indien nodig, worden verpakt, en moeten zo spoedig mogelijk na de bewerking worden gekoeld.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, onder A.3 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R047410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De voor de verzending of opslag van onverpakte bewerkte verse, onder ijs bewaarde visserijproducten gebruikte recipiënten moeten op zodanige wijze vervaardigd zijn dat gewaarborgd is dat het smeltwater niet in contact met de producten blijft.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, onder A.4 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R047510	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Inrichtingen op het vasteland die visserijproducten invriezen, moeten beschikken over vriesinstallaties die in overeenstemming zijn met de voorschriften voor vriesvaartuigen in de verordening (EG) 853/2004 bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, deel I, onderdeel. C, punten 1 en 2.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, onder B Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R047520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die mechanisch gescheiden visserijproducten vervaardigen, moeten ervoor zorgen dat wordt voldaan aan de volgende voorschriften voor gebruikte grondstoffen: a) Voor de productie van mechanisch gescheiden visserijproducten mogen alleen hele vissen en de na het fileren overblijvende graten worden gebruikt. b) De grondstoffen mogen geen ingewanden bevatten.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, onder C.1 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R047610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het vervaardigingsprocédé moet voldoen aan de volgende voorschriften: a) Het mechanisch van de graten scheiden moet zo snel mogelijk na het fileren plaatsvinden. b) Indien de hele vis wordt gebruikt, moet die vooraf worden gestript en gewassen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, onder C.2 a) en b) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R047710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De mechanisch gescheiden visserijproducten moeten zo spoedig mogelijk na de productie worden ingevroren of worden verwerkt in een product dat bestemd is om te worden ingevroren of een stabiliserende behandeling te ondergaan	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, onder C.2 c) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R047720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Visserijproducten waarop de vriesbehandeling bedoeld in bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, onder D.1 en D.2 van de verordening (EG) 853/2004 niet uitgevoerd hoeft te worden, moeten voldoen aan het gestelde onder D3.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, onder D.3 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R047810	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Voor andere parasieten dan trematoden moet bij de vriesbehandeling de temperatuur in alle delen van het product worden verlaagd tot ten minste: a) –20°C gedurende ten minste 24 uur, of b) –35°C gedurende ten minste 15 uur.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, onder D2. Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R047820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Na het verwijderen van schalen of schelpen moeten de gekookte producten onmiddellijk worden ingevroren, of zo snel mogelijk worden gekoeld tot de in hoofdstuk VII vermelde temperatuur.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk IV, onder A.3 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R047910	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten een organoleptisch onderzoek van de visserijproducten uitvoeren. Daarbij moet er met name op worden toegezien dat de visserijproducten voldoen aan alle versheidsnormen.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk V, onder A Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R047920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat vis en visserijproducten, voordat zij in de handel worden gebracht, zijn onderworpen aan een visuele controle ter opsporing van zichtbare parasieten. Duidelijk met parasieten verontreinigde visserijproducten mogen zij niet in de handel brengen voor menselijke consumptie.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk V, onder D Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R048010	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Op het etiket moet naast de gewone naam ook de wetenschappelijke naam van de visserijproducten worden vermeld.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk V, onder E.1 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R048020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De recipiënten waarin verse visserijproducten onder ijs worden bewaard, moeten waterbestendig zijn en zodanig geconstrueerd zijn dat het smeltwater niet in contact met de producten blijft.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VI, onder 1 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R048110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Bevroren blokken die geproduceerd zijn aan boord van vaartuigen moeten van een adequate onmiddellijke verpakking worden voorzien voordat zij aan land worden gebracht.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VI, onder 2 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R048120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer visserijproducten aan boord van het vaartuig van een onmiddellijke verpakking worden voorzien, zien de exploitanten van levensmiddelenbedrijven erop toe dat het materiaal voor onmiddellijke verpakking geen bron van besmetting vormt.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VI, onder 3 a) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R048210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer visserijproducten aan boord van het vaartuig van een onmiddellijke verpakking worden voorzien, zien de exploitanten van levensmiddelenbedrijven erop toe dat het materiaal voor onmiddellijke verpakking op zodanige wijze wordt opgeslagen dat het niet kan worden verontreinigd	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VI, onder 3 b) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R048220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer visserijproducten aan boord van het vaartuig van een onmiddellijke verpakking worden voorzien, zien de exploitanten van levensmiddelenbedrijven erop toe dat het materiaal voor onmiddellijke verpakking indien het bestemd is voor hergebruik, gemakkelijk kan worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VI, onder 3 c) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R048310	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die visserijproducten opslaan, moeten ervoor zorgen dat verse visserijproducten, ontdooide onverwerkte visserijproducten en gekookte en gekoelde producten van schaal- en weekdieren die worden opgeslagen op een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert, worden gehouden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VII, onder 1 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R048320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Ingevroren visserijproducten moeten op een temperatuur van ten hoogste –18°C in alle delen van het product worden gehouden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VII, onder 2 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R048410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Hele in pekel ingevroren vissen die voor de vervaardiging van conserven bestemd zijn, moeten bewaard worden bij een temperatuur van ten hoogste –9°C.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VII, onder 2 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R048420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levend bewaarde visserijproducten moeten worden bewaard bij een temperatuur en op een manier die de voedselveiligheid of de houdbaarheid ervan niet aantast.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VII, onder 3 Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R048510	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Verse visserijproducten, ontdooide onverwerkte visserijproducten en gekookte en gekoelde producten van schaal- en weekdieren moeten tijdens het vervoer op een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert, worden gehouden.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VIII, onder 1 a) Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R048520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Ingevroren visserijproducten, met uitzondering van oorspronkelijk in pekel ingevroren hele vissen die voor de vervaardiging van conserven bestemd zijn, moeten tijdens het vervoer op een constante temperatuur van ten hoogste –18°C in alle delen van het product worden gehouden met eventuele korte schommelingen naar boven van maximaal 3°C.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VIII, onder 1 b) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2	Bewaartemperatuur > -15°C	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R048610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Indien de visserijproducten onder ijs worden bewaard, moet ervoor worden gezorgd dat het smeltwater niet in contact blijft met de producten.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VIII, onder 3 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R048620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Visserijproducten die bestemd zijn om levend in de handel te worden gebracht, moeten onder zodanige omstandigheden worden vervoerd dat de voedselveiligheid of de houdbaarheid ervan niet worden aangetast.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VIII, onder 4 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R048720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die verantwoordelijk zijn voor afslagen en groothandelsmarkten, of gedeelten daarvan, waar visserijproducten met het oog op verkoop worden uitgestald, moeten indien de bevoegde autoriteit dit verlangt, beschikken over een afsluitbare voorziening of, waar nodig, een apart lokaal met een adequate uitrusting die uitsluitend door de bevoegde autoriteit mag worden gebruikt.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk II, onder 2.a ii) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		D	(Risico op) gering gevaar voor mens, dier en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	
39R048820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die verantwoordelijk zijn voor afslagen en groothandelsmarkten, of gedeelten daarvan, waar visserijproducten met het oog op verkoop worden uitgestald, moeten aan de volgende eis voldoen: Wanneer er visserijproducten worden uitgestald of opgeslagen moeten de lokalen goed verlicht zijn om officiële controles te vergemakkelijken.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk II, onder 2.b iv) Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		D	(Risico op) gering gevaar voor mens, dier en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R048920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven werken samen met de relevante bevoegde autoriteiten, zodat deze overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004 de officiële controles kunnen uitvoeren, in het bijzonder wat betreft de procedures voor de kennisgeving van het aanlanden van visserijproducten die nodig worden geacht door de bevoegde autoriteit van de lidstaat waarvan het vissersvaartuig de vlag voert of door de bevoegde autoriteit van de lidstaat waar de visserijproducten aan land worden gebracht.	Verordening (EG) Nr. 853/2004 artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk II, onder 4 Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen artikel 2, lid 2		D	(Risico op) gering gevaar voor mens, dier en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	

BIJLAGE 5

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R940110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levende tweekleppige weekdieren mogen alleen voor detailverkoop in de handel worden gebracht via een verzendingscentrum waar een identificatiemerk moet worden aangebracht overeenkomstig hoofdstuk VII.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie VII, hoofdstuk I, onder 1		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R940120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen een partij levende tweekleppige weekdieren alleen aanvaarden indien aan de documentatievereisten van de punten 3 tot en met 7 is voldaan.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk I, onder 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R940210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer een exploitant van een levensmiddelenbedrijf een partij levende tweekleppige weekdieren van één inrichting naar een andere verplaatst, moet die partij tot en met de aankomst in het verzendingscentrum of de verwerkingsinstallatie vergezeld gaan van een registratiedocument.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk I, onder 3		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R940220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Een registratiedocument bevat de onder 4 genoemde gegevens.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk I, onder 4		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R940310	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven vullen de desbetreffende onderdelen van het registratiedocument zo in dat ze gemakkelijk leesbaar zijn en niet gewijzigd kunnen worden.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk I, onder 5		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R940320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven bewaren een afschrift van het registratiedocument gedurende ten minste twaalf maanden na de verzending of de ontvangst van de partij.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk I, onder 6		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R940420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Producenten mogen levende tweekleppige weekdieren alleen verzamelen in productiegebieden met een vaste ligging en vaste grenzen die door de bevoegde autoriteit, waar nodig in samenwerking met de exploitanten van levensmiddelenbedrijven, overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004 in klasse A, klasse B of klasse C zijn ingedeeld.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk II, onder A.1		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R940520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen levende tweekleppige weekdieren die in een klasse A-productiegebied zijn verzameld voor menselijke consumptie in de handel brengen als zij aan de voorschriften van hoofdstuk V voldoen.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk II, onder A.2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R940610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen levende tweekleppige weekdieren die in een klasse B-productiegebied zijn verzameld alleen na behandeling in een zuiveringscentrum of na heruitzetting voor menselijke consumptie in de handel brengen.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk II, onder A.3		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R940620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen levende tweekleppige weekdieren die in een klasse C-productiegebied zijn verzameld alleen na een ruime heruitzettingsperiode overeenkomstig punt C van dit hoofdstuk voor menselijke consumptie in de handel brengen.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk II, onder A.4		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R940720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Na zuivering of heruitzetting moeten levende tweekleppige weekdieren uit de productiegebieden van klasse B en klasse C aan de voorschriften van hoofdstuk V voldoen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk II, onder A.5, eerste volzin		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R940820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levende tweekleppige weekdieren uit de productiegebieden van klasse B en klasse C die niet gezuiverd of heruitgezet zijn, mogen naar een verwerkende inrichting worden verzonden, waar zij een behandeling ondergaan om pathogene micro-organismen te elimineren (in voorkomend geval, na verwijdering van zand, slik of slijm in dezelfde of een andere inrichting), mits de behandelingsmethode is toegestaan.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk II, onder A.5, tweede volzin en verder		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R940910	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen geen levende tweekleppige weekdieren produceren of verzamelen in gebieden die niet door de bevoegde autoriteit ingedeeld zijn of om gezondheidsredenen ongeschikt zijn. Zij moeten rekening houden met alle informatie over de geschiktheid van gebieden voor productie en verzameling, waaronder informatie uit eigen onderzoek en van de bevoegde autoriteit. Zij moeten die informatie, met name informatie over milieutechnische en meteorologische omstandigheden, gebruiken om te bepalen welke behandeling het best op de verzamelde partijen kan worden toegepast.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk II, onder A.6		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier en/of milieu.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R940920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die levende tweekleppige weekdieren verzamelen of onmiddellijk na het verzamelen hanteren moeten ervoor zorgen dat dat dit niet leidt tot andere wijzigingen die ernstig afbreuk doen aan de mogelijkheid om de weekdieren te zuiveren, te verwerken of opnieuw uit te zetten. De exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten de levende tweekleppige weekdieren op adequate wijze beschermen tegen overdreven druk, schuring of trilling.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk II, onder B.1 a)		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R941010	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die levende tweekleppige weekdieren verzamelen of onmiddellijk na het verzamelen, hanteren, mogen de levende tweekleppige weekdieren niet blootstellen aan extreme temperaturen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk II, onder B.1 b)		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R941020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen de levende tweekleppige weekdieren niet opnieuw onderdompelen in water dat de oorzaak kan zijn van extra verontreiniging.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk II, onder B.1 c)		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R941110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die levende tweekleppige weekdieren verzamelen of onmiddellijk na het verzamelen, hanteren, moeten, wanneer de verwatering op natuurlijke gronden plaatsvindt, alleen gebieden gebruiken die de bevoegde autoriteit heeft ingedeeld als gebied van klasse A.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk II, onder B.1 d)		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R941120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De vervoermiddelen moeten een adequate waterafvoer mogelijk maken en zo uitgerust zijn dat de dieren maximale overlevingskansen hebben en verontreiniging wordt voorkomen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk II, onder B.2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R941210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Bassins en watercontainers moeten aan de volgende eis voldoen: a) de inwendige oppervlakken moeten glad, hard en ondoordringbaar zijn en gemakkelijk gereinigd kunnen worden.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk III, onder 2. a)		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R941220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Bassins en watercontainers moeten aan de volgende eisen voldoen: b) zij moeten zo gebouwd zijn dat alle water kan worden afgevoerd; c) elk punt voor watertoevoer moet zo gelegen zijn dat verontreiniging van het water voorkomen wordt.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk III, onder 2. b) en c)		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R941320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Zuiveringsbassins van zuiveringscentra moeten geschikt zijn voor de hoeveelheid die en het soort producten dat gezuiverd moet worden.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk III, onder 3		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R941410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De te zuiveren hoeveelheid levende tweekleppige weekdieren mag de capaciteit van het zuiveringscentrum niet overschrijden.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IV, onder A.3, eerste volzin		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R941420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levende tweekleppige weekdieren moeten continu worden gezuiverd gedurende een periode die lang genoeg is om ze te laten voldoen aan de gezondheidsnormen van hoofdstuk V en aan de overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004 aangenomen microbiologische normen.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IV, onder A.3, tweede volzin		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R941520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Indien een zuiveringsbassin verscheidene partijen levende tweekleppige weekdieren bevat, moeten deze van dezelfde soort zijn en moet de duur van de behandeling gebaseerd zijn op de tijd die nodig is voor de partij die het langste zuiveringsproces behoeft.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IV, onder A.4		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R941620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De containers voor levende tweekleppige weekdieren in zuiveringsinstallaties moeten zo gebouwd zijn dat er schoon zeewater doorheen kan stromen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IV, onder A.5, eerste volzin		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R941720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De levende tweekleppige weekdieren mogen niet in te dikke lagen worden gestapeld, zodat de schelpen zich tijdens het zuiveringsproces ongehinderd kunnen openen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IV, onder A.5, tweede volzin		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R941820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In de zuiveringsbassins mogen op het moment waarop levende tweekleppige weekdieren er een zuiveringsproces ondergaan, geen schaaldieren, vissen of andere mariene diersoorten aanwezig zijn.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IV, onder A.6		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R941920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Elke verpakking met gezuiverde levende tweekleppige weekdieren die naar een verzendingscentrum wordt gezonden, moet worden voorzien van een etiket waaruit blijkt dat de weekdieren zijn gezuiverd.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IV, onder A.7		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R942010	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het hanteren van levende tweekleppige weekdieren, met name verwatering, groottesortering, onmiddellijke verpakking en verpakking, mag geen verontreiniging van het product veroorzaken, noch de houdbaarheid van de weekdieren aantasten.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IV, onder B.1		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R942020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Vóór verzending moeten de schelpen van levende tweekleppige weekdieren grondig gewassen worden met schoon water.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IV, onder B.2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R942120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levende tweekleppige weekdieren moeten afkomstig zijn van: a) een productiegebied van klasse A; b) een heruitzettingsgebied; c) een zuiveringscentrum, of d) een ander verzendingscentrum.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IV, onder B.3		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R942210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Verzendingscentra aan boord van schepen hanteren alleen weekdieren die afkomstig zijn van een productiegebied klasse A of een heruitzettingsgebied	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IV, onder B.4		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R942220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten voldoen aan de microbiologische citeria overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk V, eerste volzin? (minus normen in dit hoofdstuk)		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R942320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat levende tweekleppige weekdieren die in de handel worden gebracht voor menselijke consumptie de organoleptische kenmerken vertonen die in verband worden gebracht met versheid en houdbaarheid, de schelpen moeten vrij zijn van vuil, de dieren moeten adequaat reageren op beklopping en moeten een normale hoeveelheid lichaamsvocht bevatten.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk V, onder 1		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R942410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat levende tweekleppige weekdieren die in de handel worden gebracht voor menselijke consumptie geen mariene biotoxinen bevatten die in totale hoeveelheden (gemeten in het hele dier of elk afzonderlijk eetbaar deel) de maximumwaarden overschrijden.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk V, onder 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R942420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Oesters moeten met de holle kant naar beneden in de onmiddellijke verpakking worden geplaatst.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk VI, onder 1		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R942510	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Alle verpakkingen van levende tweekleppige weekdieren, die verzendingscentra verlaten of bestemd zijn voor een ander verzendingscentrum, moeten worden gesloten. Verpakkingen van levende tweekleppige weekdieren, bestemd voor directe verkoop in de detailhandel, moeten gesloten blijven totdat zij voor verkoop aan de eindverbruiker worden gepresenteerd.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk VI, onder 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R942520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Onverminderd de in bijlage II, sectie I, vermelde algemene voorschriften voor identificatiemerken, moet het etiket moet de volgende gegevens bevatten: a) de soort tweekleppige weekdieren (gebruikelijke naam en wetenschappelijke naam), en b) de datum van verpakking, met vermelding van ten minste de dag en de maand. In afwijking van Richtlijn 2000/13/EG mag de datum van minimale houdbaarheid worden vervangen door de vermelding 'Deze dieren moeten bij verkoop levend zijn'.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk VII, onder 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R942610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het op de verpakking van levende tweekleppige weekdieren die niet in individuele consumentenverpakking zijn verpakt, aangebrachte etiket moet door de detailhandelaar worden bewaard gedurende ten minste 60 dagen nadat hij de inhoud van de zending heeft gesplitst.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk VII, onder 3		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R942620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die levende tweekleppige weekdieren opslaan en vervoeren zorgen ervoor dat deze bewaard worden bij een temperatuur die de voedselveiligheid en de houdbaarheid van de weekdieren niet aantast.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk VIII, onder 1		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R942710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levende tweekleppige weekdieren mogen niet opnieuw in water worden ondergedompeld of met water worden besproeid nadat zij verpakt zijn voor de detailverkoop en het verzendingscentrum hebben verlaten.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk VIII, onder 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R942720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Pectinidae en mariene buikpotigen, die geen filtrerende dieren zijn, mogen niet in de handel gebracht worden, tenzij zij overeenkomstig hoofdstuk II, punt B, verzameld en gehanteerd zijn, en gestaafd door een systeem van interne controles voldoen aan de normen van hoofdstuk V.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IX, onder 1		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R942820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Pectinidae en mariene buikpotigen, die geen filtrerende dieren zijn, mogen alleen via een visveiling, een verzendingscentrum of een verwerkingsbedrijf voor menselijke consumptie in de handel worden gebracht.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IX, onder 3, eerste volzin		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R942920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dergelijke inrichtingen (visveiling, verzendingscentrum of een verwerkingsbedrijf die pectinidae en mariene buikpotigen in de handel brengen) beheren, moeten de bevoegde autoriteit ervan in kennis stellen dat zij ook pectinidae en/of mariene buikpotigen, die geen filtrerende dieren zijn, hanteren, en wat de verzendingscentra betreft, aan de desbetreffende eisen van de hoofdstukken III en IV voldoen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IX, onder 3, tweede volzin		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R943020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die pectinidae en levende mariene buikpotigen, die geen filtrerende dieren zijn, hanteren, moeten voldoen: aan de in hoofdstuk I, punten 3 tot en met 7, bedoelde documentenvereisten, indien deze van toepassing zijn.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IX, onder 4 a), eerste volzin		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R943110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In het registratiedocument moet duidelijk vermeld worden waar de pectinidae en/of levende mariene buikpotigen verzameld zijn.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IX, onder 4 a), tweede volzin		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R943120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die pectinidae en levende mariene buikpotigen, die geen filtrerende dieren zijn, hanteren, *moeten voldoen aan de voorschriften van hoofdstuk VI, punt 2, betreffende het sluiten van alle verpakkingen van levende pectinidae en levende mariene buikpotigen die voor verkoop in de detailhandel worden verzonden,* en hoofdstuk VII betreffende het aanbrengen van een identificatiemerk en eikettering.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IX, onder 4 b)		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R943220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die kikkerbilletjes of slakken bereiden voor menselijke consumptie moeten ervoor zorgen dat kikkers en slakken worden gedood in een inrichting die voor dat doel gebouwd, ingedeeld en uitgerust is.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XI, onder 1		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R943320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die kikkerbilletjes of slakken bereiden voor menselijke consumptie moeten beschikken over een inrichting waarin kikkerbilletjes worden bereid, moet beschikken over een afzonderlijk lokaal voor het slachten en het uitbloeden van de kikkers en dit lokaal moet fysiek gescheiden zijn van het bereidingslokaal.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XI, onder 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R943420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die kikkerbilletjes of slakken bereiden voor menselijke consumptie moeten beschikken over een inrichting waarin kikkerbilletjes worden bereid, moet beschikken over een afzonderlijk lokaal voor de opslag en het wassen van de levende kikkers.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XI, onder 2		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R943520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die kikkerbilletjes of slakken bereiden voor menselijke consumptie mogen kikkers en slakken die anders gestorven zijn dan door doding in de inrichting, niet voor menselijke consumptie gebruiken.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XI, onder 3		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R943610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die kikkerbilletjes of slakken bereiden voor menselijke consumptie moeten kikkers en slakken steekproefsgewijs organoleptisch onderzoeken. Indien bij dat onderzoek blijkt dat zij een risico opleveren, mogen zij niet voor menselijke consumptie worden gebruikt.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XI, onder 4		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R943620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die kikkerbilletjes of slakken bereiden voor menselijke consumptie moeten kikkerbilletjes na de bereiding onmiddellijk overvloedig met stromend drinkwater wassen en onmiddellijk koelen tot de temperatuur welke die van smeltend ijs benadert, ofwel worden bevroren tot een temperatuur van ten hoogste –18°C, ofwel worden verwerkt.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XI, onder 5		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R943710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die kikkerbilletjes of slakken bereiden voor menselijke consumptie moeten de hepatopancreas van slakken, indien hij een risico kan opleveren, na de slacht verwijderen en mag niet voor menselijke consumptie worden gebruikt.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XI, onder 6		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	
39R943720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levende tweekleppige weekdieren mogen alleen voor detailverkoop in de handel worden gebracht via een verzendingscentrum waar een identificatiemerk moet worden aangebracht overeenkomstig hoofdstuk VII.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie VII, hoofdstuk I, onder 1		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R943820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen een partij levende tweekleppige weekdieren alleen aanvaarden indien aan de documentatievereisten van de punten 3 tot en met 7 is voldaan.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk I, onder 2		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R943910	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer een exploitant van een levensmiddelenbedrijf een partij levende tweekleppige weekdieren van één inrichting naar een andere verplaatst, moet die partij tot en met de aankomst in het verzendingscentrum of de verwerkingsinstallatie vergezeld gaan van een registratiedocument.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk I, onder 3		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R943920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het registratiedocument is opgesteld in ten minste één officiële taal van de lidstaat waar de ontvangende inrichting is gevestigd.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk I, onder 4		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R944010	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Een registratiedocument bevat de onder 4 genoemde gegevens.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk I, onder 4		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R944020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven vullen de desbetreffende onderdelen van het registratiedocument zo in dat ze gemakkelijk leesbaar zijn en niet gewijzigd kunnen worden.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk I, onder 5		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R944110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven bewaren een afschrift van het registratiedocument gedurende ten minste twaalf maanden na de verzending of de ontvangst van de partij.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk I, onder 6		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R944120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Producenten mogen levende tweekleppige weekdieren alleen verzamelen in productiegebieden met een vaste ligging en vaste grenzen die door de bevoegde autoriteit, waar nodig in samenwerking met de exploitanten van levensmiddelenbedrijven, overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004 in klasse A, klasse B of klasse C zijn ingedeeld.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk II, onder A.1		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R944210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen levende tweekleppige weekdieren die in een klasse A-productiegebied zijn verzameld voor menselijke consumptie in de handel brengen als zij aan de voorschriften van hoofdstuk V voldoen.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk II, onder A.2		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R944220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen levende tweekleppige weekdieren die in een klasse B-productiegebied zijn verzameld alleen na behandeling in een zuiveringscentrum of na heruitzetting voor menselijke consumptie in de handel brengen.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk II, onder A.3		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R944330	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen levende tweekleppige weekdieren die in een klasse C-productiegebied zijn verzameld alleen na een ruime heruitzettingsperiode overeenkomstig punt C van dit hoofdstuk voor menselijke consumptie in de handel brengen.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk II, onder A.4		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R944420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Na zuivering of heruitzetting moeten levende tweekleppige weekdieren uit de productiegebieden van klasse B en klasse C aan de voorschriften van hoofdstuk V voldoen.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk II, onder A.5, eerste volzin		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R944510	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levende tweekleppige weekdieren uit de productiegebieden van klasse B en klasse C die niet gezuiverd of heruitgezet zijn, mogen naar een verwerkende inrichting worden verzonden, waar zij een behandeling ondergaan om pathogene micro-organismen te elimineren (in voorkomend geval, na verwijdering van zand, slik of slijm in dezelfde of een andere inrichting), mits de behandelingsmethode is toegestaan.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk II, onder A.5, tweede volzin en verder		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R944520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen geen levende tweekleppige weekdieren produceren of verzamelen in gebieden die niet door de bevoegde autoriteit ingedeeld zijn of om gezondheidsredenen ongeschikt zijn. Zij moeten rekening houden met alle informatie over de geschiktheid van gebieden voor productie en verzameling, waaronder informatie uit eigen onderzoek en van de bevoegde autoriteit. Zij moeten die informatie, met name informatie over milieutechnische en meteorologische omstandigheden, gebruiken om te bepalen welke behandeling het best op de verzamelde partijen kan worden toegepast.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk II, onder A.6		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier en/of milieu.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R944610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die levende tweekleppige weekdieren verzamelen of onmiddellijk na het verzamelen hanteren moeten ervoor zorgen dat dat dit niet leidt tot andere wijzigingen die ernstig afbreuk doen aan de mogelijkheid om de weekdieren te zuiveren, te verwerken of opnieuw uit te zetten. De exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten de levende tweekleppige weekdieren op adequate wijze beschermen tegen overdreven druk, schuring of trilling.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk II, onder B.1 a)		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R944620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die levende tweekleppige weekdieren verzamelen of onmiddellijk na het verzamelen, hanteren, mogen de levende tweekleppige weekdieren niet blootstellen aan extreme temperaturen.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk II, onder B.1 b)		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R944730	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen de levende tweekleppige weekdieren niet opnieuw onderdompelen in water dat de oorzaak kan zijn van extra verontreiniging.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk II, onder B.1 c)		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R944810	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die levende tweekleppige weekdieren verzamelen of onmiddellijk na het verzamelen, hanteren, moeten, wanneer de verwatering op natuurlijke gronden plaatsvindt, alleen gebieden gebruiken die de bevoegde autoriteit heeft ingedeeld als gebied van klasse A.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk II, onder B.1 d)		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R944820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De vervoermiddelen moeten een adequate waterafvoer mogelijk maken en zo uitgerust zijn dat de dieren maximale overlevingskansen hebben en verontreiniging wordt voorkomen.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk II, onder B.2		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R944930	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Bassins en watercontainers moeten aan de volgende eis voldoen: a) de inwendige oppervlakken moeten glad, hard en ondoordringbaar zijn en gemakkelijk gereinigd kunnen worden.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk III, onder 2. a)		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R945020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Bassins en watercontainers moeten aan de volgende eisen voldoen: b) zij moeten zo gebouwd zijn dat alle water kan worden afgevoerd; c) elk punt voor watertoevoer moet zo gelegen zijn dat verontreiniging van het water voorkomen wordt.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk III, onder 2. b) en c)		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R945120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Zuiveringsbassins van zuiveringscentra moeten geschikt zijn voor de hoeveelheid die en het soort producten dat gezuiverd moet worden.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk III, onder 3		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R945220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De te zuiveren hoeveelheid levende tweekleppige weekdieren mag de capaciteit van het zuiveringscentrum niet overschrijden.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IV, onder A.3, eerste volzin		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R945320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levende tweekleppige weekdieren moeten continu worden gezuiverd gedurende een periode die lang genoeg is om ze te laten voldoen aan de gezondheidsnormen van hoofdstuk V en aan de overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004 aangenomen microbiologische normen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IV, onder A.3, tweede volzin		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R945420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Indien een zuiveringsbassin verscheidene partijen levende tweekleppige weekdieren bevat, moeten deze van dezelfde soort zijn en moet de duur van de behandeling gebaseerd zijn op de tijd die nodig is voor de partij die het langste zuiveringsproces behoeft.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IV, onder A.4		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R945520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De containers voor levende tweekleppige weekdieren in zuiveringsinstallaties moeten zo gebouwd zijn dat er schoon zeewater doorheen kan stromen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IV, onder A.5, eerste volzin		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R945620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De levende tweekleppige weekdieren mogen niet in te dikke lagen worden gestapeld, zodat de schelpen zich tijdens het zuiveringsproces ongehinderd kunnen openen.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IV, onder A.5, tweede volzin		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R945720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In de zuiveringsbassins mogen op het moment waarop levende tweekleppige weekdieren er een zuiveringsproces ondergaan, geen schaaldieren, vissen of andere mariene diersoorten aanwezig zijn.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IV, onder A.6		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R945820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Elke verpakking met gezuiverde levende tweekleppige weekdieren die naar een verzendingscentrum wordt gezonden, moet worden voorzien van een etiket waaruit blijkt dat de weekdieren zijn gezuiverd.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IV, onder A.7		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R945910	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het hanteren van levende tweekleppige weekdieren, met name verwatering, groottesortering, onmiddellijke verpakking en verpakking, mag geen verontreiniging van het product veroorzaken, noch de houdbaarheid van de weekdieren aantasten.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IV, onder B.1		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R945920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Vóór verzending moeten de schelpen van levende tweekleppige weekdieren grondig gewassen worden met schoon water.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IV, onder B.2		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R946010	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levende tweekleppige weekdieren moeten afkomstig zijn van: a) een productiegebied van klasse A; b) een heruitzettingsgebied; c) een zuiveringscentrum, of d) een ander verzendingscentrum.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IV, onder B.3		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R946020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Verzendingscentra aan boord van schepen hanteren alleen weekdieren die afkomstig zijn van een productiegebied klasse A of een heruitzettingsgebied	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IV, onder B.4		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R946110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten voldoen aan de microbiologische citeria overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk V, eerste volzin? (minus normen in dit hoofdstuk)		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R946120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat levende tweekleppige weekdieren die in de handel worden gebracht voor menselijke consumptie de organoleptische kenmerken vertonen die in verband worden gebracht met versheid en houdbaarheid, de schelpen moeten vrij zijn van vuil, de dieren moeten adequaat reageren op beklopping en moeten een normale hoeveelheid lichaamsvocht bevatten.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk V, onder 1		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R946210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat levende tweekleppige weekdieren die in de handel worden gebracht voor menselijke consumptie geen mariene biotoxinen bevatten die in totale hoeveelheden (gemeten in het hele dier of elk afzonderlijk eetbaar deel) de maximumwaarden overschrijden.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk V, onder 2		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R946220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Oesters moeten met de holle kant naar beneden in de onmiddellijke verpakking worden geplaatst.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk VI, onder 1		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R946310	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Alle verpakkingen van levende tweekleppige weekdieren, die verzendingscentra verlaten of bestemd zijn voor een ander verzendingscentrum, moeten worden gesloten. Verpakkingen van levende tweekleppige weekdieren, bestemd voor directe verkoop in de detailhandel, moeten gesloten blijven totdat zij voor verkoop aan de eindverbruiker worden gepresenteerd.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk VI, onder 2		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R946320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het etiket, met inbegrip van het identificatiemerk, moet waterbestendig zijn.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk VII, onder 1		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R946410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Onverminderd de in bijlage II, sectie I, vermelde algemene voorschriften voor identificatiemerken, moet het etiket moet de volgende gegevens bevatten: a) de soort tweekleppige weekdieren (gebruikelijke naam en wetenschappelijke naam), en b) de datum van verpakking, met vermelding van ten minste de dag en de maand. In afwijking van Richtlijn 2000/13/EG mag de datum van minimale houdbaarheid worden vervangen door de vermelding 'Deze dieren moeten bij verkoop levend zijn'.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk VII, onder 2		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R946510	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het op de verpakking van levende tweekleppige weekdieren die niet in individuele consumentenverpakking zijn verpakt, aangebrachte etiket moet door de detailhandelaar worden bewaard gedurende ten minste 60 dagen nadat hij de inhoud van de zending heeft gesplitst.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk VII, onder 3		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R946610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die levende tweekleppige weekdieren opslaan en vervoeren zorgen ervoor dat deze bewaard worden bij een temperatuur die de voedselveiligheid en de houdbaarheid van de weekdieren niet aantast.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk VIII, onder 1		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R946710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levende tweekleppige weekdieren mogen niet opnieuw in water worden ondergedompeld of met water worden besproeid nadat zij verpakt zijn voor de detailverkoop en het verzendingscentrum hebben verlaten.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk VIII, onder 2		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R946720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Pectinidae en mariene buikpotigen, die geen filtrerende dieren zijn, mogen niet in de handel gebracht worden, tenzij zij overeenkomstig hoofdstuk II, punt B, verzameld en gehanteerd zijn, en gestaafd door een systeem van interne controles voldoen aan de normen van hoofdstuk V.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IX, onder 1		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R946810	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Pectinidae en mariene buikpotigen, die geen filtrerende dieren zijn, mogen alleen via een visveiling, een verzendingscentrum of een verwerkingsbedrijf voor menselijke consumptie in de handel worden gebracht.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IX, onder 3, eerste volzin		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R946910	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dergelijke inrichtingen (visveiling, verzendingscentrum of een verwerkingsbedrijf die pectinidae en mariene buikpotigen in de handel brengen) beheren, moeten de bevoegde autoriteit ervan in kennis stellen dat zij ook pectinidae en/of mariene buikpotigen, die geen filtrerende dieren zijn, hanteren, en wat de verzendingscentra betreft, aan de desbetreffende eisen van de hoofdstukken III en IV voldoen.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IX, onder 3, tweede volzin		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R947010	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die pectinidae en levende mariene buikpotigen, die geen filtrerende dieren zijn, hanteren, moeten voldoen: aan de in hoofdstuk I, punten 3 tot en met 7, bedoelde documentenvereisten, indien deze van toepassing zijn.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IX, onder 4 a), eerste volzin		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R947020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In het registratiedocument moet duidelijk vermeld worden waar de pectinidae en/of levende mariene buikpotigen verzameld zijn.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IX, onder 4 a), tweede volzin		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R947110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die pectinidae en levende mariene buikpotigen, die geen filtrerende dieren zijn, hanteren, *moeten voldoen aan de voorschriften van hoofdstuk VI, punt 2, betreffende het sluiten van alle verpakkingen van levende pectinidae en levende mariene buikpotigen die voor verkoop in de detailhandel worden verzonden,* en hoofdstuk VII betreffende het aanbrengen van een identificatiemerk en eikettering.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IX, onder 4 b)		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R947120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die kikkerbilletjes of slakken bereiden voor menselijke consumptie moeten ervoor zorgen dat kikkers en slakken worden gedood in een inrichting die voor dat doel gebouwd, ingedeeld en uitgerust is.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XI, onder 1		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R947220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die kikkerbilletjes of slakken bereiden voor menselijke consumptie moeten beschikken over een inrichting waarin kikkerbilletjes worden bereid, moet beschikken over een afzonderlijk lokaal voor het slachten en het uitbloeden van de kikkers en dit lokaal moet fysiek gescheiden zijn van het bereidingslokaal.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XI, onder 2		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R947310	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die kikkerbilletjes of slakken bereiden voor menselijke consumptie moeten beschikken over een inrichting waarin kikkerbilletjes worden bereid, moet beschikken over een afzonderlijk lokaal voor de opslag en het wassen van de levende kikkers.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XI, onder 2		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R947410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die kikkerbilletjes of slakken bereiden voor menselijke consumptie mogen kikkers en slakken die anders gestorven zijn dan door doding in de inrichting, niet voor menselijke consumptie gebruiken.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XI, onder 3		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R947510	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die kikkerbilletjes of slakken bereiden voor menselijke consumptie moeten kikkers en slakken steekproefsgewijs organoleptisch onderzoeken. Indien bij dat onderzoek blijkt dat zij een risico opleveren, mogen zij niet voor menselijke consumptie worden gebruikt.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XI, onder 4		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R947520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die kikkerbilletjes of slakken bereiden voor menselijke consumptie moeten kikkerbilletjes na de bereiding onmiddellijk overvloedig met stromend drinkwater wassen en onmiddellijk koelen tot de temperatuur welke die van smeltend ijs benadert, ofwel worden bevroren tot een temperatuur van ten hoogste –18°C, ofwel worden verwerkt.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XI, onder 5		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	
39R947610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die kikkerbilletjes of slakken bereiden voor menselijke consumptie moeten de hepatopancreas van slakken, indien hij een risico kan opleveren, na de slacht verwijderen en mag niet voor menselijke consumptie worden gebruikt.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie XI, onder 6		C	(Risico op) ernstig gevaar voor mens en/of dier.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R947710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levende tweekleppige weekdieren mogen alleen voor detailverkoop in de handel worden gebracht via een verzendingscentrum waar een identificatiemerk moet worden aangebracht overeenkomstig hoofdstuk VII.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie VII, hoofdstuk I, onder 1		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of dier.	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	
39R947720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen een partij levende tweekleppige weekdieren alleen aanvaarden indien aan de documentatievereisten van de punten 3 tot en met 7 is voldaan.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk I, onder 2		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of dier.	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	
39R947810	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Wanneer een exploitant van een levensmiddelenbedrijf een partij levende tweekleppige weekdieren van één inrichting naar een andere verplaatst, moet die partij tot en met de aankomst in het verzendingscentrum of de verwerkingsinstallatie vergezeld gaan van een registratiedocument.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk I, onder 3		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of dier.	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	
39R947820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het registratiedocument is opgesteld in ten minste één officiële taal van de lidstaat waar de ontvangende inrichting is gevestigd.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk I, onder 4		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of dier.	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	
39R947910	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Een registratiedocument bevat de onder 4 genoemde gegevens.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk I, onder 4		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of dier.	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R947920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven vullen de desbetreffende onderdelen van het registratiedocument zo in dat ze gemakkelijk leesbaar zijn en niet gewijzigd kunnen worden.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk I, onder 5		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of dier.	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	
39R948010	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven bewaren een afschrift van het registratiedocument gedurende ten minste twaalf maanden na de verzending of de ontvangst van de partij.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk I, onder 6		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of dier.	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	
39R948020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Producenten mogen levende tweekleppige weekdieren alleen verzamelen in productiegebieden met een vaste ligging en vaste grenzen die door de bevoegde autoriteit, waar nodig in samenwerking met de exploitanten van levensmiddelenbedrijven, overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004 in klasse A, klasse B of klasse C zijn ingedeeld.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk II, onder A.1		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of dier.	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	
39R948110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen levende tweekleppige weekdieren die in een klasse A-productiegebied zijn verzameld voor menselijke consumptie in de handel brengen als zij aan de voorschriften van hoofdstuk V voldoen.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk II, onder A.2		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of dier.	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	
39R948120	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen levende tweekleppige weekdieren die in een klasse B-productiegebied zijn verzameld alleen na behandeling in een zuiveringscentrum of na heruitzetting voor menselijke consumptie in de handel brengen.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk II, onder A.3		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of dier.	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R948210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen levende tweekleppige weekdieren die in een klasse C-productiegebied zijn verzameld alleen na een ruime heruitzettingsperiode overeenkomstig punt C van dit hoofdstuk voor menselijke consumptie in de handel brengen.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk II, onder A.4		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of dier.	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	
39R948220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die levende tweekleppige weekdieren verzamelen of onmiddellijk na het verzamelen hanteren moeten ervoor zorgen dat dat dit niet leidt tot andere wijzigingen die ernstig afbreuk doen aan de mogelijkheid om de weekdieren te zuiveren, te verwerken of opnieuw uit te zetten. De exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten de levende tweekleppige weekdieren op adequate wijze beschermen tegen overdreven druk, schuring of trilling.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk II, onder B.1 a)		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of dier.	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	
39R948310	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die levende tweekleppige weekdieren verzamelen of onmiddellijk na het verzamelen, hanteren, mogen de levende tweekleppige weekdieren niet blootstellen aan extreme temperaturen.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk II, onder B.1 b)		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of dier.	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	
39R948320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen de levende tweekleppige weekdieren niet opnieuw onderdompelen in water dat de oorzaak kan zijn van extra verontreiniging.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk II, onder B.1 c)		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of dier.	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	
39R948410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die levende tweekleppige weekdieren verzamelen of onmiddellijk na het verzamelen, hanteren, moeten, wanneer de verwatering op natuurlijke gronden plaatsvindt, alleen gebieden gebruiken die de bevoegde autoriteit heeft ingedeeld als gebied van klasse A.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk II, onder B.1 d)		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of dier.	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R948420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Elke verpakking met gezuiverde levende tweekleppige weekdieren die naar een verzendingscentrum wordt gezonden, moet worden voorzien van een etiket waaruit blijkt dat de weekdieren zijn gezuiverd.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IV, onder A.7		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of dier.	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	
39R948510	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levende tweekleppige weekdieren moeten afkomstig zijn van: a) een productiegebied van klasse A; b) een heruitzettingsgebied; c) een zuiveringscentrum, of d) een ander verzendingscentrum.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IV, onder B.3		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of dier.	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	
39R948520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Oesters moeten met de holle kant naar beneden in de onmiddellijke verpakking worden geplaatst.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk VI, onder 1		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of dier.	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	
39R948610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Alle verpakkingen van levende tweekleppige weekdieren, die verzendingscentra verlaten of bestemd zijn voor een ander verzendingscentrum, moeten worden gesloten. Verpakkingen van levende tweekleppige weekdieren, bestemd voor directe verkoop in de detailhandel, moeten gesloten blijven totdat zij voor verkoop aan de eindverbruiker worden gepresenteerd.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk VI, onder 2		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of dier.	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	
39R948620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het etiket, met inbegrip van het identificatiemerk, moet waterbestendig zijn.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk VII, onder 1		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of dier.	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R948720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Onverminderd de in bijlage II, sectie I, vermelde algemene voorschriften voor identificatiemerken, moet het etiket moet de volgende gegevens bevatten: a) de soort tweekleppige weekdieren (gebruikelijke naam en wetenschappelijke naam), en b) de datum van verpakking, met vermelding van ten minste de dag en de maand. In afwijking van Richtlijn 2000/13/EG mag de datum van minimale houdbaarheid worden vervangen door de vermelding 'Deze dieren moeten bij verkoop levend zijn'.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk VII, onder 2		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of dier.	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	
39R948820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Het op de verpakking van levende tweekleppige weekdieren die niet in individuele consumentenverpakking zijn verpakt, aangebrachte etiket moet door de detailhandelaar worden bewaard gedurende ten minste 60 dagen nadat hij de inhoud van de zending heeft gesplitst.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk VII, onder 3		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of dier.	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	
39R948920	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Pectinidae en mariene buikpotigen, die geen filtrerende dieren zijn, mogen alleen via een visveiling, een verzendingscentrum of een verwerkingsbedrijf voor menselijke consumptie in de handel worden gebracht.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IX, onder 3, eerste volzin		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of dier.	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	
39R948921	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dergelijke inrichtingen (visveiling, verzendingscentrum of een verwerkingsbedrijf die pectinidae en mariene buikpotigen in de handel brengen) beheren, moeten de bevoegde autoriteit ervan in kennis stellen dat zij ook pectinidae en/of mariene buikpotigen, die geen filtrerende dieren zijn, hanteren, en wat de verzendingscentra betreft, aan de desbetreffende eisen van de hoofdstukken III en IV voldoen.	Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IX, onder 3, tweede volzin		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of dier.	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R948922	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die pectinidae en levende mariene buikpotigen, die geen filtrerende dieren zijn, hanteren, moeten voldoen: aan de in hoofdstuk I, punten 3 tot en met 7, bedoelde documentenvereisten, indien deze van toepassing zijn.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IX, onder 4 a), eerste volzin		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of dier.	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	
39R948923	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In het registratiedocument moet duidelijk vermeld worden waar de pectinidae en/of levende mariene buikpotigen verzameld zijn.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IX, onder 4 a), tweede volzin		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of dier.	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	
39R948924	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die pectinidae en levende mariene buikpotigen, die geen filtrerende dieren zijn, hanteren, *moeten voldoen aan de voorschriften van hoofdstuk VI, punt 2, betreffende het sluiten van alle verpakkingen van levende pectinidae en levende mariene buikpotigen die voor verkoop in de detailhandel worden verzonden,* en hoofdstuk VII betreffende het aanbrengen van een identificatiemerk en eikettering.	Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, lid 2 Verordening (EG) 853/2004, artikel 2.4, eerste lid onder b, artikel 3, eerste lid, in samenhang met bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IX, onder 4 b)		D	(Risico op) gering gevaar voor mens en/of dier.	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	

BIJLAGE 6

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R065110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	1. Levensmiddelen worden niet in de handel gebracht indien zij onveilig zijn. 2. Levensmiddelen worden geacht onveilig te zijn indien zij worden beschouwd als: a) schadelijk voor de gezondheid	Verordening (EG) Nr. 178/2002, artikel 14, eerste lid en artikel 14, tweede lid, onder a Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen artikel 2, tiende lid	Ernstige overtreding	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R065310	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levensmiddelen, diervoeders, voedselproducerende dieren en alle andere stoffen die bestemd zijn om in een levensmiddel of diervoeder te worden verwerkt of waarvan kan worden verwacht dat zij daarin worden verwerkt, zijn in alle stadia van de productie, verwerking en distributie traceerbaar.	Verordening (EG) Nr. 178/2002, artikel 18, eerste lid Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen artikel 2, tiende lid	Ernstige overtreding	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R065410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De exploitanten van levensmiddelenbedrijven en diervoederbedrijven moeten kunnen nagaan wie hun levensmiddelen, diervoeders, voedselproducerende dieren of andere stoffen die bestemd zijn om in levensmiddelen of diervoeders te worden verwerkt of waarvan kan worden verwacht dat zij daarin worden verwerkt, heeft geleverd. Hiertoe moeten deze exploitanten beschikken over systemen en procedures met behulp waarvan deze informatie op verzoek aan de bevoegde autoriteiten kan worden verstrekt.	Verordening (EG) Nr. 178/2002, artikel 18, tweede lid Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen artikel 2, tiende lid	Ernstige overtreding	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R065510	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De exploitanten van levensmiddelenbedrijven en diervoederbedrijven moeten beschikken over systemen en procedures waarmee kan worden vastgesteld aan welke bedrijven zij hun producten hebben geleverd. Deze informatie wordt op verzoek aan de bevoegde autoriteiten verstrekt.	Verordening (EG) Nr. 178/2002, artikel 18, derde lid Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen artikel 2, tiende lid	Ernstige overtreding	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R065610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levensmiddelen of diervoeders die in de Gemeenschap op de markt worden of vermoedelijk zullen worden gebracht, worden met het oog op hun traceerbaarheid adequaat geëtiketteerd of gekenmerkt door middel van relevante documentatie of informatie overeenkomstig de desbetreffende voorschriften van meer specifieke bepalingen.	Verordening (EG) Nr. 178/2002, artikel 18, vierde lid Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen artikel 2, tiende lid	Ernstige overtreding	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R065710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Indien een exploitant van een levensmiddelenbedrijf van mening is of redenen heeft om aan te nemen dat een levensmiddel dat hij ingevoerd, geproduceerd, verwerkt, vervaardigd of gedistribueerd heeft niet aan de voedselveiligheidsvoorschriften voldoet, leidt hij onmiddellijk de procedures in om het betrokken levensmiddel uit de handel te nemen wanneer dit de directe controle van de exploitant van een levensmiddelenbedrijf heeft verlaten, en de bevoegde autoriteiten daarvan in kennis te stellen. Indien het product de consument bereikt kan hebben, stelt de exploitant de consumenten op doeltreffende en nauwkeurige wijze in kennis van de redenen voor het uit de handel nemen en roept zo nodig, wanneer andere maatregelen niet volstaan om een hoog niveau van gezondheidsbescherming te verwezenlijken, de reeds aan consumenten geleverde producten terug.	Verordening (EG) Nr. 178/2002, artikel 19, eerste lid Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen artikel 2, tiende lid	Ernstige overtreding	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R065910	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Indien een exploitant van een levensmiddelenbedrijf van mening is of redenen heeft om aan te nemen dat een levensmiddel dat hij ingevoerd, geproduceerd, verwerkt, vervaardigd of gedistribueerd heeft niet aan de voedselveiligheidsvoorschriften voldoet, leidt hij onmiddellijk de procedures in om het betrokken levensmiddel uit de handel te nemen wanneer dit de directe controle van de exploitant van een levensmiddelenbedrijf heeft verlaten, en de bevoegde autoriteiten daarvan in kennis te stellen. Indien het product de consument bereikt kan hebben, stelt de exploitant de consumenten op doeltreffende en nauwkeurige wijze in kennis van de redenen voor het uit de handel nemen en roept zo nodig, wanneer andere maatregelen niet volstaan om een hoog niveau van gezondheidsbescherming te verwezenlijken, de reeds aan consumenten geleverde producten terug.	Verordening (EG) Nr. 178/2002, artikel 19, eerste lid Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen artikel 2, tiende lid	Ernstige overtreding	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R066110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Indien een exploitant van een levensmiddelenbedrijf van mening is of redenen heeft om aan te nemen dat een levensmiddel dat hij ingevoerd, geproduceerd, verwerkt, vervaardigd of gedistribueerd heeft niet aan de voedselveiligheidsvoorschriften voldoet, leidt hij onmiddellijk de procedures in om het betrokken levensmiddel uit de handel te nemen wanneer dit de directe controle van de exploitant van een levensmiddelenbedrijf heeft verlaten, en de bevoegde autoriteiten daarvan in kennis te stellen. Indien het product de consument bereikt kan hebben, stelt de exploitant de consumenten op doeltreffende en nauwkeurige wijze in kennis van de redenen voor het uit de handel nemen en roept zo nodig, wanneer andere maatregelen niet volstaan om een hoog niveau van gezondheidsbescherming te verwezenlijken, de reeds aan consumenten geleverde producten terug.	Verordening (EG) Nr. 178/2002, artikel 19, eerste lid Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen artikel 2, tiende lid	Ernstige overtreding	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R066210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Indien een exploitant van een levensmiddelenbedrijf van mening is of redenen heeft om aan te nemen dat een levensmiddel dat hij ingevoerd, geproduceerd, verwerkt, vervaardigd of gedistribueerd heeft niet aan de voedselveiligheidsvoorschriften voldoet, leidt hij onmiddellijk de procedures in om het betrokken levensmiddel uit de handel te nemen wanneer dit de directe controle van de exploitant van een levensmiddelenbedrijf heeft verlaten, en de bevoegde autoriteiten daarvan in kennis te stellen. Indien het product de consument bereikt kan hebben, stelt de exploitant de consumenten op doeltreffende en nauwkeurige wijze in kennis van de redenen voor het uit de handel nemen en roept zo nodig, wanneer andere maatregelen niet volstaan om een hoog niveau van gezondheidsbescherming te verwezenlijken, de reeds aan consumenten geleverde producten terug.	Verordening (EG) Nr. 178/2002, artikel 19, eerste lid Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen artikel 2, tiende lid	Ernstige overtreding	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R066310	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf die verantwoordelijk is voor activiteiten met betrekking tot de distributie die niet van invloed zijn op de verpakking, etikettering, veiligheid en integriteit van het levensmiddel leidt, binnen het bestek van zijn activiteiten, procedures in om producten die niet aan de voedselveiligheidsvoorschriften voldoen, uit de handel te nemen en draagt bij tot de voedselveiligheid door relevante informatie door te geven die nodig is om een levensmiddel te traceren, waarbij hij meewerkt aan de door de producenten, de verwerkers, de fabrikanten en/of de bevoegde autoriteiten ondernomen actie.	Verordening (EG) Nr. 178/2002, artikel 19, tweede lid Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen artikel 2, tiende lid	Ernstige overtreding	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R066410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf die verantwoordelijk is voor activiteiten met betrekking tot de detailhandel die niet van invloed zijn op de verpakking, etikettering, veiligheid en integriteit van het levensmiddel leidt, binnen het bestek van zijn activiteiten, procedures in om producten die niet aan de voedselveiligheidsvoorschriften voldoen, uit de handel te nemen en draagt bij tot de voedselveiligheid door relevante informatie door te geven die nodig is om een levensmiddel te traceren, waarbij hij meewerkt aan de door de producenten, de verwerkers, de fabrikanten en/of de bevoegde autoriteiten ondernomen actie.	Verordening (EG) Nr. 178/2002, artikel 19, tweede lid Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen artikel 2, tiende lid	Ernstige overtreding	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R066510	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf die verantwoordelijk is voor activiteiten met betrekking tot de distributie die niet van invloed zijn op de verpakking, etikettering, veiligheid en integriteit van het levensmiddel leidt, binnen het bestek van zijn activiteiten, procedures in om producten die niet aan de voedselveiligheidsvoorschriften voldoen, uit de handel te nemen.	Verordening (EG) Nr. 178/2002, artikel 19, tweede lid Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen artikel 2, tiende lid	Ernstige overtreding	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R066610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf die verantwoordelijk is voor activiteiten met betrekking tot de detailhandel die niet van invloed zijn op de verpakking, etikettering, veiligheid en integriteit van het levensmiddel leidt, binnen het bestek van zijn activiteiten, procedures in om producten die niet aan de voedselveiligheidsvoorschriften voldoen, uit de handel te nemen.	Verordening (EG) Nr. 178/2002, artikel 19, tweede lid Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen artikel 2, tiende lid	Ernstige overtreding	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R066710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf die verantwoordelijk is voor activiteiten met betrekking tot de distributie die niet van invloed zijn op de verpakking, etikettering, veiligheid en integriteit van het levensmiddel leidt, binnen het bestek van zijn activiteiten, procedures in om producten die niet aan de voedselveiligheidsvoorschriften voldoen, uit de handel te nemen en draagt bij tot de voedselveiligheid door relevante informatie door te geven die nodig is om een levensmiddel te traceren.	Verordening (EG) Nr. 178/2002, artikel 19, tweede lid Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen artikel 2, tiende lid	Ernstige overtreding	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R066810	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf die verantwoordelijk is voor activiteiten met betrekking tot de detailhandel die niet van invloed zijn op de verpakking, etikettering, veiligheid en integriteit van het levensmiddel leidt, binnen het bestek van zijn activiteiten, procedures in om producten die niet aan de voedselveiligheidsvoorschriften voldoen, uit de handel te nemen en draagt bij tot de voedselveiligheid door relevante informatie door te geven die nodig is om een levensmiddel te traceren.	Verordening (EG) Nr. 178/2002, artikel 19, tweede lid Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen artikel 2, tiende lid	Ernstige overtreding	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R066910	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf stelt de bevoegde autoriteiten onverwijld in kennis als hij van mening is of redenen heeft om aan te nemen dat een door hem in de handel gebracht levensmiddel schadelijk voor de menselijke gezondheid kan zijn. Hij stelt de bevoegde autoriteiten in kennis van de maatregelen die hij heeft genomen om risico's voor de eindgebruiker te voorkomen en verhindert of ontmoedigt niemand om overeenkomstig de nationale wetgeving en de juridische praktijk, met de bevoegde autoriteiten samen te werken, indien hierdoor een risico in verband met een levensmiddel kan worden voorkomen, beperkt of weggenomen.	Verordening (EG) Nr. 178/2002, artikel 19, derde lid Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen artikel 2, tiende lid	Ernstige overtreding	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R067010	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De exploitanten van levensmiddelenbedrijven werken samen met de bevoegde autoriteiten aan maatregelen om risico's, verbonden aan een levensmiddel dat zij leveren of geleverd hebben, te vermijden of te beperken.	Verordening (EG) Nr. 178/2002, artikel 19, vierde lid Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen artikel 2, tiende lid	Ernstige overtreding	B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R065220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	1. Levensmiddelen worden niet in de handel gebracht indien zij onveilig zijn. 2. Levensmiddelen worden geacht onveilig te zijn indien zij worden beschouwd als: b) ongeschikt voor menselijke consumptie	Verordening (EG) Nr. 178/2002, artikel 14, eerste lid en artikel 14, tweede lid, onder b Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen artikel 2, tiende lid	Overtreding	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R065320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levensmiddelen, diervoeders, voedselproducerende dieren en alle andere stoffen die bestemd zijn om in een levensmiddel of diervoeder te worden verwerkt of waarvan kan worden verwacht dat zij daarin worden verwerkt, zijn in alle stadia van de productie, verwerking en distributie traceerbaar.	Verordening (EG) Nr. 178/2002, artikel 18, eerste lid Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen artikel 2, tiende lid	Overtreding	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R065420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De exploitanten van levensmiddelenbedrijven en diervoederbedrijven moeten kunnen nagaan wie hun levensmiddelen, diervoeders, voedselproducerende dieren of andere stoffen die bestemd zijn om in levensmiddelen of diervoeders te worden verwerkt of waarvan kan worden verwacht dat zij daarin worden verwerkt, heeft geleverd. Hiertoe moeten deze exploitanten beschikken over systemen en procedures met behulp waarvan deze informatie op verzoek aan de bevoegde autoriteiten kan worden verstrekt.	Verordening (EG) Nr. 178/2002, artikel 18, tweede lid Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen artikel 2, tiende lid	Overtreding	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R065520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De exploitanten van levensmiddelenbedrijven en diervoederbedrijven moeten beschikken over systemen en procedures waarmee kan worden vastgesteld aan welke bedrijven zij hun producten hebben geleverd. Deze informatie wordt op verzoek aan de bevoegde autoriteiten verstrekt.	Verordening (EG) Nr. 178/2002, artikel 18, derde lid Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen artikel 2, tiende lid	Overtreding	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R065620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Levensmiddelen of diervoeders die in de Gemeenschap op de markt worden of vermoedelijk zullen worden gebracht, worden met het oog op hun traceerbaarheid adequaat geëtiketteerd of gekenmerkt door middel van relevante documentatie of informatie overeenkomstig de desbetreffende voorschriften van meer specifieke bepalingen.	Verordening (EG) Nr. 178/2002, artikel 18, vierde lid Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen artikel 2, tiende lid	Overtreding	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R065820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Indien een exploitant van een levensmiddelenbedrijf van mening is of redenen heeft om aan te nemen dat een levensmiddel dat hij ingevoerd, geproduceerd, verwerkt, vervaardigd of gedistribueerd heeft niet aan de voedselveiligheidsvoorschriften voldoet, leidt hij onmiddellijk de procedures in om het betrokken levensmiddel uit de handel te nemen wanneer dit de directe controle van de exploitant van een levensmiddelenbedrijf heeft verlaten, en de bevoegde autoriteiten daarvan in kennis te stellen. Indien het product de consument bereikt kan hebben, stelt de exploitant de consumenten op doeltreffende en nauwkeurige wijze in kennis van de redenen voor het uit de handel nemen en roept zo nodig, wanneer andere maatregelen niet volstaan om een hoog niveau van gezondheidsbescherming te verwezenlijken, de reeds aan consumenten geleverde producten terug.	Verordening (EG) Nr. 178/2002, artikel 19, eerste lid Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen artikel 2, tiende lid	Overtreding	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R066020	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Indien een exploitant van een levensmiddelenbedrijf van mening is of redenen heeft om aan te nemen dat een levensmiddel dat hij ingevoerd, geproduceerd, verwerkt, vervaardigd of gedistribueerd heeft niet aan de voedselveiligheidsvoorschriften voldoet, leidt hij onmiddellijk de procedures in om het betrokken levensmiddel uit de handel te nemen wanneer dit de directe controle van de exploitant van een levensmiddelenbedrijf heeft verlaten, en de bevoegde autoriteiten daarvan in kennis te stellen. Indien het product de consument bereikt kan hebben, stelt de exploitant de consumenten op doeltreffende en nauwkeurige wijze in kennis van de redenen voor het uit de handel nemen en roept zo nodig, wanneer andere maatregelen niet volstaan om een hoog niveau van gezondheidsbescherming te verwezenlijken, de reeds aan consumenten geleverde producten terug.	Verordening (EG) Nr. 178/2002, artikel 19, eerste lid Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen artikel 2, tiende lid	Overtreding	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R066220	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Indien een exploitant van een levensmiddelenbedrijf van mening is of redenen heeft om aan te nemen dat een levensmiddel dat hij ingevoerd, geproduceerd, verwerkt, vervaardigd of gedistribueerd heeft niet aan de voedselveiligheidsvoorschriften voldoet, leidt hij onmiddellijk de procedures in om het betrokken levensmiddel uit de handel te nemen wanneer dit de directe controle van de exploitant van een levensmiddelenbedrijf heeft verlaten, en de bevoegde autoriteiten daarvan in kennis te stellen. Indien het product de consument bereikt kan hebben, stelt de exploitant de consumenten op doeltreffende en nauwkeurige wijze in kennis van de redenen voor het uit de handel nemen en roept zo nodig, wanneer andere maatregelen niet volstaan om een hoog niveau van gezondheidsbescherming te verwezenlijken, de reeds aan consumenten geleverde producten terug.	Verordening (EG) Nr. 178/2002, artikel 19, eerste lid Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen artikel 2, tiende lid	Overtreding	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R066320	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf die verantwoordelijk is voor activiteiten met betrekking tot de distributie die niet van invloed zijn op de verpakking, etikettering, veiligheid en integriteit van het levensmiddel leidt, binnen het bestek van zijn activiteiten, procedures in om producten die niet aan de voedselveiligheidsvoorschriften voldoen, uit de handel te nemen en draagt bij tot de voedselveiligheid door relevante informatie door te geven die nodig is om een levensmiddel te traceren, waarbij hij meewerkt aan de door de producenten, de verwerkers, de fabrikanten en/of de bevoegde autoriteiten ondernomen actie.	Verordening (EG) Nr. 178/2002, artikel 19, tweede lid Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen artikel 2, tiende lid	Overtreding	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R066420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf die verantwoordelijk is voor activiteiten met betrekking tot de detailhandel die niet van invloed zijn op de verpakking, etikettering, veiligheid en integriteit van het levensmiddel leidt, binnen het bestek van zijn activiteiten, procedures in om producten die niet aan de voedselveiligheidsvoorschriften voldoen, uit de handel te nemen en draagt bij tot de voedselveiligheid door relevante informatie door te geven die nodig is om een levensmiddel te traceren, waarbij hij meewerkt aan de door de producenten, de verwerkers, de fabrikanten en/of de bevoegde autoriteiten ondernomen actie.	Verordening (EG) Nr. 178/2002, artikel 19, tweede lid Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen artikel 2, tiende lid	Overtreding	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R066520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf die verantwoordelijk is voor activiteiten met betrekking tot de distributie die niet van invloed zijn op de verpakking, etikettering, veiligheid en integriteit van het levensmiddel leidt, binnen het bestek van zijn activiteiten, procedures in om producten die niet aan de voedselveiligheidsvoorschriften voldoen, uit de handel te nemen.	Verordening (EG) Nr. 178/2002, artikel 19, tweede lid Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen artikel 2, tiende lid	Overtreding	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R066620	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf die verantwoordelijk is voor activiteiten met betrekking tot de detailhandel die niet van invloed zijn op de verpakking, etikettering, veiligheid en integriteit van het levensmiddel leidt, binnen het bestek van zijn activiteiten, procedures in om producten die niet aan de voedselveiligheidsvoorschriften voldoen, uit de handel te nemen.	Verordening (EG) Nr. 178/2002, artikel 19, tweede lid Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen artikel 2, tiende lid	Overtreding	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R066720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf die verantwoordelijk is voor activiteiten met betrekking tot de distributie die niet van invloed zijn op de verpakking, etikettering, veiligheid en integriteit van het levensmiddel leidt, binnen het bestek van zijn activiteiten, procedures in om producten die niet aan de voedselveiligheidsvoorschriften voldoen, uit de handel te nemen en draagt bij tot de voedselveiligheid door relevante informatie door te geven die nodig is om een levensmiddel te traceren.	Verordening (EG) Nr. 178/2002, artikel 19, tweede lid Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen artikel 2, tiende lid	Overtreding	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R066820	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf die verantwoordelijk is voor activiteiten met betrekking tot de detailhandel die niet van invloed zijn op de verpakking, etikettering, veiligheid en integriteit van het levensmiddel leidt, binnen het bestek van zijn activiteiten, procedures in om producten die niet aan de voedselveiligheidsvoorschriften voldoen, uit de handel te nemen en draagt bij tot de voedselveiligheid door relevante informatie door te geven die nodig is om een levensmiddel te traceren.	Verordening (EG) Nr. 178/2002, artikel 19, tweede lid Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen artikel 2, tiende lid	Overtreding	C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R066330	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf die verantwoordelijk is voor activiteiten met betrekking tot de distributie die niet van invloed zijn op de verpakking, etikettering, veiligheid en integriteit van het levensmiddel leidt, binnen het bestek van zijn activiteiten, procedures in om producten die niet aan de voedselveiligheidsvoorschriften voldoen, uit de handel te nemen en draagt bij tot de voedselveiligheid door relevante informatie door te geven die nodig is om een levensmiddel te traceren, waarbij hij meewerkt aan de door de producenten, de verwerkers, de fabrikanten en/of de bevoegde autoriteiten ondernomen actie.	Verordening (EG) Nr. 178/2002, artikel 19, tweede lid Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen artikel 2, tiende lid	Geringe overtreding	D	(Risico op) gering gevaar voor mens, dier en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R066430	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf die verantwoordelijk is voor activiteiten met betrekking tot de detailhandel die niet van invloed zijn op de verpakking, etikettering, veiligheid en integriteit van het levensmiddel leidt, binnen het bestek van zijn activiteiten, procedures in om producten die niet aan de voedselveiligheidsvoorschriften voldoen, uit de handel te nemen en draagt bij tot de voedselveiligheid door relevante informatie door te geven die nodig is om een levensmiddel te traceren, waarbij hij meewerkt aan de door de producenten, de verwerkers, de fabrikanten en/of de bevoegde autoriteiten ondernomen actie.	Verordening (EG) Nr. 178/2002, artikel 19, tweede lid Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen artikel 2, tiende lid	Geringe overtreding	D	(Risico op) gering gevaar voor mens, dier en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R066730	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf die verantwoordelijk is voor activiteiten met betrekking tot de distributie die niet van invloed zijn op de verpakking, etikettering, veiligheid en integriteit van het levensmiddel leidt, binnen het bestek van zijn activiteiten, procedures in om producten die niet aan de voedselveiligheidsvoorschriften voldoen, uit de handel te nemen en draagt bij tot de voedselveiligheid door relevante informatie door te geven die nodig is om een levensmiddel te traceren.	Verordening (EG) Nr. 178/2002, artikel 19, tweede lid Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen artikel 2, tiende lid	Geringe overtreding	D	(Risico op) gering gevaar voor mens dier en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt
39R066830	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf die verantwoordelijk is voor activiteiten met betrekking tot de detailhandel die niet van invloed zijn op de verpakking, etikettering, veiligheid en integriteit van het levensmiddel leidt, binnen het bestek van zijn activiteiten, procedures in om producten die niet aan de voedselveiligheidsvoorschriften voldoen, uit de handel te nemen en draagt bij tot de voedselveiligheid door relevante informatie door te geven die nodig is om een levensmiddel te traceren.	Verordening (EG) Nr. 178/2002, artikel 19, tweede lid Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen artikel 2, tiende lid	Geringe overtreding	D	(Risico op) gering gevaar voor mens, dier en/of milieu	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp.	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	nvt

BIJLAGE 7

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R070100	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken, oogsten of bejagen, of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, nemen afdoende maatregelen om, indien nodig toevoegingsmiddelen voor diervoeders correct toe te passen overeenkomstig de toepasselijke wetgeving.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.II, punt 4, sub j Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen	niet correct toegepast	B	(Risico op) ernstig gevaar voor dier- en/of volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R070200	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken, oogsten of bejagen, of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, nemen afdoende maatregelen om, indien nodig toevoegingsmiddelen voor diervoeders correct toe te passen overeenkomstig de toepasselijke wetgeving.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.II, punt 4, sub j Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen	onvoldoende correct toegepast	C	(Risico op) gevaar voor dier- en/of volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie en/of eventueel nalevingshulp	nvt
39R070300	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken, oogsten of bejagen, of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, nemen afdoende maatregelen om, indien nodig geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik correct toe te passen overeenkomstig de toepasselijke wetgeving.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.II, punt 4, sub j Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen	niet correct toegepast	B	(Risico op) ernstig gevaar voor dier- en/of volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R070410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken, oogsten of bejagen, of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, nemen afdoende maatregelen om, indien nodig geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik correct toe te passen overeenkomstig de toepasselijke wetgeving.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.II, punt 4, sub j Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen	onvoldoende correct toegepast	C	(Risico op) gevaar voor dier- en/of volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie en/of eventueel nalevingshulp	nvt
39R070420	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zien er in de mate van het mogelijke op toe dat primaire producten beschermd worden tegen verontreiniging met betrekking tot elke verdere verwerking van primaire producten.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.II, punt 2 Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen		C	(Risico op) gevaar voor dier- en/of volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie en/of eventueel nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R070510	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Onverminderd de in punt 2, Bijlage I, deel A.II van Verordening (EG) 852/2004 bedoelde algemene verplichting, moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven voldoen aan de toepasselijke communautaire en nationale wettelijke bepalingen betreffende het onder controle houden van gevaren voor de primaire productie en daarmee verband houdende bewerkingen, met inbegrip van maatregelen voor het onder controle houden van verontreiniging door lucht, bodem, water, diervoeder, meststoffen, geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik, gewasbeschermingsmiddelen en biociden, en de opslag, het hanteren en verwijderen van afvalstoffen.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.II, punt 3, sub a Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen		C	(Risico op) gevaar voor dier- en/of volksgezondheid of milieu	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie en/of eventueel nalevingshulp	nvt
39R070520	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Onverminderd de in punt 2, Bijlage I, deel A.II van Verordening (EG) 852/2004 bedoelde algemene verplichting moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven voldoen aan de toepasselijke communautaire en nationale wettelijke bepalingen betreffende het onder controle houden van gevaren voor de primaire productie en daarmee verband houdende bewerkingen, met inbegrip van maatregelen die verband houden met de gezondheid en het welzijn van dieren en de gezondheid van planten en die gevolgen hebben voor de gezondheid van de mens, inclusief programma's voor bewaking en bestrijding van zoönosen en zoönoseverwekkers.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.II, punt 3, sub b Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen		C	(Risico op) gevaar voor dier- en/of volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie en/of eventueel nalevingshulp	nvt
39R070625	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken, oogsten of bejagen, of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, nemen afdoende maatregelen om, indien nodig alle infrastructuur die voor primaire productie en daarmee verband houdende bewerkingen gebruikt worden, inclusief infrastructuur voor de opslag en hantering van diervoeder, schoon te maken.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.II, punt 4, sub a Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen		C	(Risico op) gevaar voor dier- en/of volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie en/of eventueel nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R070630	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken, oogsten of bejagen, of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, nemen afdoende maatregelen om, indien nodig alle infrastructuur die voor primaire productie en daarmee verband houdende bewerkingen gebruikt worden, inclusief infrastructuur voor de opslag en hantering van diervoeder, na het schoonmaken op een passende wijze te ontsmetten.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.II, punt 4, sub a Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen		C	(Risico op) gevaar voor dier- en/of volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie en/of eventueel nalevingshulp	nvt
39R070635	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken, oogsten of bejagen, of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, nemen afdoende maatregelen om, indien nodig uitrusting, recipiënten, kratten, voertuigen en vaartuigen, schoon te houden.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.II, punt 4, sub b Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen		C	(Risico op) gevaar voor dier- en/of volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie en/of eventueel nalevingshulp	nvt
39R070640	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken, oogsten of bejagen, of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, nemen afdoende maatregelen om, indien nodig uitrusting, recipiënten, kratten, voertuigen en vaartuigen, na het schoonmaken op een passende wijze te ontsmetten.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.II, punt 4, sub b Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen		C	(Risico op) gevaar voor dier- en/of volksgezondheid of milieu	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie en/of eventueel nalevingshulp	nvt
39R070645	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken, oogsten of bejagen, of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, nemen afdoende maatregelen om, indien nodig in de mate van het mogelijke toe te zien op de reinheid van slachtdieren en indien nodig van productiedieren.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.II, punt 4, sub c Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen		C	(Risico op) gevaar voor dier- en/of volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie en/of eventueel nalevingshulp	nvt
39R070650	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken, oogsten of bejagen, of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, nemen afdoende maatregelen om, indien nodig altijd drinkwater of schoon water te gebruiken, wanneer zulks noodzakelijk is om verontreiniging te voorkomen.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.II, punt 4, sub d Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen		C	(Risico op) gevaar voor dier- en/of volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie en/of eventueel nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R070655	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken, oogsten of bejagen, of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, nemen afdoende maatregelen om, indien nodig erop toe te zien dat personeel dat levensmiddelen hanteert in goede gezondheid verkeert.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.II, punt 4, sub e Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen		C	(Risico op) gevaar voor dier- en/of volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie en/of eventueel nalevingshulp	nvt
39R070660	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken, oogsten of bejagen, of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, nemen afdoende maatregelen om, indien nodig erop toe te zien dat personeel dat levensmiddelen hanteert onderricht wordt in gezondheidsrisico's.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.II, punt 4, sub e Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen		C	(Risico op) gevaar voor dier- en/of volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie en/of eventueel nalevingshulp	nvt
39R070665	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken, oogsten of bejagen, of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, nemen afdoende maatregelen om, indien nodig voorzover mogelijk te voorkomen dat dieren en schadelijke organismen verontreiniging veroorzaken.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.II, punt 4, sub f Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen		C	(Risico op) gevaar voor dier- en/of volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie en/of eventueel nalevingshulp	nvt
39R070670	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken, oogsten of bejagen, of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, nemen afdoende maatregelen om, indien nodig afval en gevaarlijke stoffen zo op te slaan en te hanteren dat verontreiniging voorkomen wordt.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.II, punt 4, sub g Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen		C	(Risico op) gevaar voor dier- en/of volksgezondheid of milieu	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie en/of eventueel nalevingshulp	nvt
39R070675	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken, oogsten of bejagen, of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, nemen afdoende maatregelen om, indien nodig de insleep en verspreiding van besmettelijke, via levensmiddelen op de mens overdraagbare ziekten te voorkomen, onder meer door voorzorgsmaatregelen te nemen wanneer nieuwe dieren worden binnengebracht.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.II, punt 4, sub h Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen	geen voorzorgsmaatregelen genomen	B	(Risico op) ernstig gevaar voor dier- en/of volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R070680	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken, oogsten of bejagen, of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, nemen afdoende maatregelen om, indien nodig de insleep en verspreiding van besmettelijke, via levensmiddelen op de mens overdraagbare ziekten te voorkomen, onder meer door voorzorgsmaatregelen te nemen wanneer nieuwe dieren worden binnengebracht.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.II, punt 4, sub h Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen	onvolledige voorzorgsmaatregelen genomen	C	(Risico op) gevaar voor dier- en/of volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie en/of eventueel nalevingshulp	nvt
39R070685	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken, oogsten of bejagen, of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, nemen afdoende maatregelen om, indien nodig verdachte haarden van besmettelijke, via levensmiddelen op de mens overdraagbare ziekten aan de bevoegde autoriteit te melden.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.II, punt 4, sub h Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen		B	(Risico op) ernstig gevaar voor dier- en/of volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R070690	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken, oogsten of bejagen, of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, nemen afdoende maatregelen om, indien nodig verdachte haarden van besmettelijke, via levensmiddelen op de mens overdraagbare ziekten aan de bevoegde autoriteit te melden.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.II, punt 4, sub h Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen		C	(Risico op) gevaar voor dier- en/of volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie en/of eventueel nalevingshulp	nvt
39R070695	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken, oogsten of bejagen, of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, nemen afdoende maatregelen om, indien nodig rekening te houden met de voor de volksgezondheid relevante analyses van bij dieren genomen monsters of van andere monsters.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.II, punt 4, sub i Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen		B	(Risico op) ernstig gevaar voor volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R070696	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten passende herstelmaatregelen nemen wanneer zij in kennis worden gesteld van tijdens de officiële controles vastgestelde problemen.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.II, punt 6 Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen		B	(Risico op) ernstig gevaar voor dier- en/of volksgezondheid of milieu	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R070697	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten registers inzake maatregelen ter beheersing van gevaren voor levensmiddelen bijhouden, zulks op een passende wijze die afgestemd is op de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.III, punt 7 Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen	geen register	B	(Risico op) ernstig gevaar voor dier- en/of volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R070698	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten registers inzake maatregelen ter beheersing van gevaren voor levensmiddelen bijhouden, zulks op een passende wijze die afgestemd is op de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.III, punt 7 Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen	onvolledig register	C	(Risico op) gevaar voor dier- en/of volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie en/of eventueel nalevingshulp	nvt
39R070699	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten registers inzake maatregelen ter beheersing van gevaren voor levensmiddelen bewaren, zulks gedurende een passende tern die afgestemd is op de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.III, punt 7 Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen	geen register	B	(Risico op) ernstig gevaar voor dier- en/of volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R070700	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten registers inzake maatregelen ter beheersing van gevaren voor levensmiddelen bewaren, zulks gedurende een passende tern die afgestemd is op de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.III, punt 7 Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen	onvolledig register	C	(Risico op) gevaar voor dier- en/of volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie en/of eventueel nalevingshulp	nvt
39R070705	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten de relevante informatie in registers inzake maatregelen ter beheersing van gevaren voor levensmiddelen, desgevraagd ter beschikking stellen van de bevoegde autoriteit en van de ontvangende exploitanten van levensmiddelenbedrijven.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.III, punt 7 Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen	geen register ter beschikking kunnen stellen	B	(Risico op) ernstig gevaar voor dier- en/of volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R070710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten de relevante informatie in registers inzake maatregelen ter beheersing van gevaren voor levensmiddelen, desgevraagd ter beschikking stellen van de bevoegde autoriteit en van de ontvangende exploitanten van levensmiddelenbedrijven.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.III, punt 7 Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen	onvolledig register ter beschikking kunnen stellen	C	(Risico op) gevaar voor dier- en/of volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie en/of eventueel nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R070720	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, moeten in het bijzonder registers bijhouden over de aard van aan de dieren gevoerde diervoeders.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.III, punt 8, sub a Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen		C	(Risico op) gevaar voor dier- en/of volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie en/of eventueel nalevingshulp	nvt
39R070725	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, moeten in het bijzonder registers bijhouden over de oorsprong van aan de dieren gevoerde diervoeders.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.III, punt 8, sub a Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen		C	(Risico op) gevaar voor dier- en/of volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie en/of eventueel nalevingshulp	nvt
39R070730	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, moeten in het bijzonder registers bijhouden over de toegediende geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik of andere behandelingen die de dieren hebben ondergaan, data van toediening of behandeling en wachttijden.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.III, punt 8, sub b Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen	geen register	B	(Risico op) ernstig gevaar voor dier- en/of volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R070735	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, moeten in het bijzonder registers bijhouden over de toegediende geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik of andere behandelingen die de dieren hebben ondergaan, data van toediening of behandeling en wachttijden.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.III, punt 8, sub b Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen	onvolledig register	C	(Risico op) gevaar voor dier- en/of volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie en/of eventueel nalevingshulp	nvt
39R070740	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, moeten in het bijzonder registers bijhouden over de aanwezigheid van ziekten die de veiligheid van producten van dierlijke oorsprong in het gedrang kunnen brengen.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.III, punt 8, sub c Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen	geen register	B	(Risico op) ernstig gevaar voor dier- en/of volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R070745	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, moeten in het bijzonder registers bijhouden over de aanwezigheid van ziekten die de veiligheid van producten van dierlijke oorsprong in het gedrang kunnen brengen.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.III, punt 8, sub c Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen	onvolledig register	C	(Risico op) gevaar voor dier- en/of volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie en/of eventueel nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R070750	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, moeten in het bijzonder registers bijhouden over de voor de volksgezondheid belangrijke resultaten van analyses van bij de dieren genomen monsters of van andere monsters voor diagnosedoeleinden.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.III, punt 8, sub d Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen		C	(Risico op) gevaar voor volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie en/of eventueel nalevingshulp	nvt
39R070755	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, moeten in het bijzonder registers bijhouden over alle toepasselijke controles van dieren of producten van dierlijke oorsprong.	artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A.III, punt 8, sub e Verordening (EG) 852/2004, artikel 2.4, eerste lid, sub d, en artikel 2.2, tweede lid. Warenwetbesluit Hygïene van levensmiddelen		C	(Risico op) gevaar voor dier- en/of volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie en/of eventueel nalevingshulp	nvt
39R070760	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die plantaardige producten produceren of oogsten	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zich bezighouden met primaire productie en de in bijlage I bedoelde, daarmee verband houdende bewerkingen, houden zich aan de algemene hygiënevoorschriften van bijlage I, deel A, alsmede aan alle andere specifieke voorschriften van Verordening (EG) nr. 853/2004.	artikel 4, eerste lid, Bijlage I, van Verordening (EG) Nr. 852/2004, artikel 2, eerste lid, van Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen,		B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R070765	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die plantaardige producten produceren of oogsten	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zich bezighouden met primaire productie en de in bijlage I bedoelde, daarmee verband houdende bewerkingen, houden zich aan de algemene hygiënevoorschriften van bijlage I, deel A, alsmede aan alle andere specifieke voorschriften van Verordening (EG) nr. 853/2004.	artikel 4, eerste lid, Bijlage I, van Verordening (EG) Nr. 852/2004, artikel 2, eerste lid, van Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen,	structurele situatie	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie en/of eventueel nalevingshulp	nvt

BIJLAGE 8

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120010	Zuivelbereiders (monsterneming boerderijmelk)	Uitsluitend melk van melkveehouders ontvangen die zijn beoordeeld op het voldoen aan de voorschriften van Verordening (EG) nr. 853/2004, hoofdstuk I. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die rauwe melk en colostrum produceren of ophalen, moeten ervoor zorgen dat aan de voorschriften van dit hoofdstuk wordt voldaan. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, eerste zin)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, eerste zin Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee
39R120020	Zuivelbereiders (monsterneming boerderijmelk)	Uitsluitend melk van melkveehouders ontvangen die zijn beoordeeld op het voldoen aan de voorschriften van Verordening (EG) nr. 853/2004, hoofdstuk I. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die rauwe melk en colostrum produceren of ophalen, moeten ervoor zorgen dat aan de voorschriften van dit hoofdstuk wordt voldaan. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, eerste zin)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, eerste zin Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Inter-ventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
39R120030	Zuivelbereiders (monsterneming boerderijmelk)	Adequate monsterneming Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 2. Een representatief aantal steekproefsgewijs genomen monsters van bij melkproductiebedrijven opgehaalde rauwe melk en colostrum moet worden gecontroleerd om na te gaan of de rauwe melk voldoet aan de punten 3 en 4 en of het colostrum voldoet aan de in punt 1, onder b), bedoelde nationale criteria. De controles kunnen worden uitgevoerd door of namens: a) de exploitant van het levensmiddelenbedrijf dat de melk produceert; b) de exploitant van het levensmiddelenbedrijf dat de melk ophaalt of verwerkt; c) een groep exploitanten van levensmiddelenbedrijven; of d) in het kader van de nationale of regionale controleregeling. 4. Onverminderd Richtlijn 96/23/EG moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven procedures toepassen om ervoor te zorgen dat rauwe melk niet in de handel wordt gebracht indien: a) deze een gehalte aan antibioticaresiduen bevat dat de bij Verordening (EEG) nr. 2377/90 (15) toegestane gehalten voor één van de in de bijlagen I en III bij die verordening genoemde stoffen overschrijdt; of b) het gecombineerde totaal van antibioticaresiduen hoger is dan een toegestane maximumwaarde. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub III.2 en 4)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub III.2 en 4 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele of incidentele situatie**	B	((Risico op)) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120040	Zuivelbereiders (monsterneming boerderijmelk)	Adequate monsterneming Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 2. Een representatief aantal steekproefsgewijs genomen monsters van bij melkproductiebedrijven opgehaalde rauwe melk en colostrum moet worden gecontroleerd om na te gaan of de rauwe melk voldoet aan de punten 3 en 4 en of het colostrum voldoet aan de in punt 1, onder b), bedoelde nationale criteria. De controles kunnen worden uitgevoerd door of namens: a) de exploitant van het levensmiddelenbedrijf dat de melk produceert; b) de exploitant van het levensmiddelenbedrijf dat de melk ophaalt of verwerkt; c) een groep exploitanten van levensmiddelenbedrijven; of d) in het kader van de nationale of regionale controleregeling. 3. a) Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten procedures toepassen om ervoor te zorgen dat rauwe melk voldoet aan de volgende criteria: i) voor rauwe koemelk: Kiemgetal bij 30°C (per ml): ≤ 100 000 (1) Aantal somatische cellen (per ml): ≤ 400 000 (2) (*1) Voortschrijdend meetkundig gemiddelde over een periode van twee maanden, met ten minste twee monsternemingen per maand. (*2) Voortschrijdend meetkundig gemiddelde over een periode van drie maanden, met ten minste één monsterneming per maand, tenzij de bevoegde autoriteit een andere methode voorschrijft om seizoensschommelingen in de productie te verdisconteren. ii) voor rauwe melk van andere diersoorten: Kiemgetal bij 30°C (per ml): ≤ 1 500 000 (1) (*1) Voortschrijdend meetkundig gemiddelde over een periode van twee maanden, met ten minste twee monsternemingen per maand. b) Indien rauwe melk van andere dieren dan koeien bestemd is voor de vervaardiging van producten met rauwe melk volgens een procedé zonder warmtebehandeling, moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven de nodige maatregelen nemen om ervoor te zorgen dat de gebruikte rauwe melk aan het volgende criterium voldoet:	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub III.2 en 3 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Inter-ventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
		Kiemgetal bij 30°C (per ml) ≤ 500 000 (1) (*1) Voortschrijdend meetkundig gemiddelde over een periode van twee maanden, met ten minste twee monsternemingen per maand. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub III.2 en 3)							
39R120050	Zuivelbereiders (monsterneming boerderijmelk)	Adequate monsterneming Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 2. Een representatief aantal steekproefsgewijs genomen monsters van bij melkproductiebedrijven opgehaalde rauwe melk en colostrum moet worden gecontroleerd om na te gaan of de rauwe melk voldoet aan de punten 3 en 4 en of het colostrum voldoet aan de in punt 1, onder b), bedoelde nationale criteria. De controles kunnen worden uitgevoerd door of namens: a) de exploitant van het levensmiddelenbedrijf dat de melk produceert; b) de exploitant van het levensmiddelenbedrijf dat de melk ophaalt of verwerkt; c) een groep exploitanten van levensmiddelenbedrijven; of d) in het kader van de nationale of regionale controleregeling. 3. a) Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten procedures toepassen om ervoor te zorgen dat rauwe melk voldoet aan de volgende criteria: i) voor rauwe koemelk: Kiemgetal bij 30°C (per ml): ≤ 100 000 (1) Aantal somatische cellen (per ml): ≤ 400 000 (2) (*1) Voortschrijdend meetkundig gemiddelde over een periode van twee maanden, met ten minste twee monsternemingen per maand. (*2) Voortschrijdend meetkundig gemiddelde over een periode van drie maanden, met ten minste één monsterneming per maand, tenzij de bevoegde autoriteit een andere methode voorschrijft om seizoensschommelingen in de productie te verdisconteren.	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub III.2 en 3 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Inter-ventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
		ii) voor rauwe melk van andere diersoorten: Kiemgetal bij 30°C (per ml): ≤ 1 500 000 (1) (*1) Voortschrijdend meetkundig gemiddelde over een periode van twee maanden, met ten minste twee monsternemingen per maand. b) Indien rauwe melk van andere dieren dan koeien bestemd is voor de vervaardiging van producten met rauwe melk volgens een procedé zonder warmtebehande-ling, moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven de nodige maatregelen nemen om ervoor te zorgen dat de gebruikte rauwe melk aan het volgende criterium voldoet: Kiemgetal bij 30°C (per ml) ≤ 500 000 (1) (*1) Voortschrijdend meetkundig gemiddelde over een periode van twee maanden, met ten minste twee monsternemingen per maand. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub III.2 en 3)							
39R120060	Zuivelbereiders (monsterneming boerderijmelk)	Adequate monsterneming Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 2. Een representatief aantal steekproefsgewijs genomen monsters van bij melkproductiebedrijven opgehaalde rauwe melk en colostrum moet worden gecontroleerd om na te gaan of de rauwe melk voldoet aan de punten 3 en 4 en of het colostrum voldoet aan de in punt 1, onder b), bedoelde nationale criteria. De controles kunnen worden uitgevoerd door of namens: a) de exploitant van het levensmiddelenbedrijf dat de melk produceert; b) de exploitant van het levensmiddelenbedrijf dat de melk ophaalt of verwerkt; c) een groep exploitanten van levensmiddelenbedrijven; of d) in het kader van de nationale of regionale controleregeling.	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub III.2 en 3 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksgezondheid	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Inter-ventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
		3. a) Exploitanten van levensmidde-lenbedrijven moeten procedures toepassen om ervoor te zorgen dat rauwe melk voldoet aan de volgende criteria: i) voor rauwe koemelk: Kiemgetal bij 30°C (per ml): ≤ 100 000 (1) Aantal somatische cellen (per ml): ≤ 400 000 (2) (*1) Voortschrijdend meetkundig gemiddelde over een periode van twee maanden, met ten minste twee monsternemingen per maand. (*2) Voortschrijdend meetkundig gemiddelde over een periode van drie maanden, met ten minste één monsterneming per maand, tenzij de bevoegde autoriteit een andere methode voorschrijft om seizoens-schommelingen in de productie te verdisconteren. ii) voor rauwe melk van andere diersoorten: Kiemgetal bij 30°C (per ml): ≤ 1 500 000 (1) (*1) Voortschrijdend meetkundig gemiddelde over een periode van twee maanden, met ten minste twee monsternemingen per maand. b) Indien rauwe melk van andere dieren dan koeien bestemd is voor de vervaardiging van producten met rauwe melk volgens een procedé zonder warmtebehande-ling, moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven de nodige maatregelen nemen om ervoor te zorgen dat de gebruikte rauwe melk aan het volgende criterium voldoet: Kiemgetal bij 30°C (per ml) ≤ 500 000 (1) (*1) Voortschrijdend meetkundig gemiddelde over een periode van twee maanden, met ten minste twee monsternemingen per maand. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub III.2 en 3)							
39R120070	Zuivelbereiders (monsterneming boerderijmelk)	Treffen van corrigerende maatregelen Exploitanten van levensmiddelen-bedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Indien rauwe melk niet in overeen-stemming is met punt 3 of 4 moeten exploitanten van levens-middelenbedrijven de bevoegde autoriteit daarvan in kennis stellen en corrigerende maatregelen treffen. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub III.5)	Verorde-ning (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub III.5 Warenwet-besluit hygiëne van levens-middelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele of inciden-tele situ-atie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksge-zondheid	Bestuur-lijke boete en eventueel corrige-rende interventie	Bestuur-lijke boete en eventueel corrige-rende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120080	Zuivelbereiders (monsterneming boerderijmelk)	Treffen van corrigerende maatregelen Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Indien rauwe melk niet in overeenstemming is met punt 3 of 4 moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven de bevoegde autoriteit daarvan in kennis stellen en corrigerende maatregelen treffen. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub III.5)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub III.5 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele of incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee
39R120090	Zuivelbereiders (monsterneming boerderijmelk)	Treffen van corrigerende maatregelen Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Indien rauwe melk niet in overeenstemming is met punt 3 of 4 moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven de bevoegde autoriteit daarvan in kennis stellen en corrigerende maatregelen treffen. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub III.5)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub III.5 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie of Procedurele situatie, administratie/ registratie niet volledig**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksgezondheid	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	Nee
39R120110	Zuivelbereiders (diergezondheid)	Melden van overschrijdingen aan bevoegde autoriteit Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Indien rauwe melk niet in overeenstemming is met punt 3 of 4 moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven de bevoegde autoriteit daarvan in kennis stellen en corrigerende maatregelen treffen. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub III.5)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub III.5 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele of incidentele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Inter-ventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
39R120120	Zuivelbereiders (diergezondheid)	Melden van overschrijdingen aan bevoegde autoriteit Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Indien rauwe melk niet in overeenstemming is met punt 3 of 4 moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven de bevoegde autoriteit daarvan in kennis stellen en corrigerende maatregelen treffen. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub III.5)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub III.5 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee
39R120130	Zuivelbereiders (criteria boerderijmelk)	Voldoen aan de voorschriften m.b.t. het behandelen en verwerken van rauwe melk afkomstig van melkveehouderijen met een status brucellose- en/of tuberculoseverdacht, alsmede van voor menselijke consumptie of voor diervoeder bestemde zijstromen die bij de behandeling en verwerking van deze melk ontstaan. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 1. Rauwe melk en colostrum moeten afkomstig zijn van dieren: a) die geen symptomen vertonen van een besmettelijke ziekte die via melk en colostrum op de mens kan worden overgebracht; b) die in een goede algemene gezondheidstoestand verkeren, geen ziekteverschijnselen vertonen die in besmetting van de melk en het colostrum zouden kunnen resulteren en, in het bijzonder, niet lijden aan aandoeningen van de voortplantingsorganen waarbij afscheiding plaatsvindt, aan darmontsteking waarbij diarree en koorts optreden of aan een zichtbare uierontsteking; c) die geen uierlaesies vertonen waardoor de melk en het colostrum kunnen worden aangetast; d) waaraan geen verboden stoffen of producten zijn toegediend en die geen illegale behandeling in de zin van Richtlijn 96/23/EG hebben ondergaan; e) waarbij in het geval van toediening van toegestane stoffen of producten de daarvoor voorgeschreven wachttijd in acht is genomen.	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub I.1 t/m I.4 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele of incidentele situatie: onveilige situatie/product**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Inter-ventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
		2. a) Met name met betrekking tot brucellose moeten rauwe melk en colostrum afkomstig zijn van: i) koeien of buffelkoeien die behoren tot een beslag dat brucellosevrij of officieel brucello-sevrij is in de zin van Richtlijn 64/432/EEG (12); ii) schapen of geiten die behoren tot een officieel brucellosevrij of brucellosevrij bedrijf in de zin van Richtlijn 91/68/EEG (13); of iii) vrouwelijke dieren van andere soorten die, voor soorten die vatbaar zijn voor brucellose, behoren tot beslagen die regelma-tig op deze ziekte worden gecontro-leerd in het kader van een door de bevoegde autoriteit erkend controleprogramma. b) Met betrekking tot tuberculose moeten rauwe melk en colostrum afkomstig zijn van: i) koeien of buffelkoeien die behoren tot een beslag dat officieel tuberculosevrij is in de zin van Richtlijn 64/432/EEG; of ii) vrouwelijke dieren van andere soorten die, voor soorten die vatbaar zijn voor tuberculose, behoren tot beslagen die regelma-tig op deze ziekte worden gecontro-leerd in het kader van een door de bevoegde autoriteit erkend controleprogramma. c) Indien op een bedrijf naast runderen ook geiten worden gehouden, moeten ook de geiten op tuberculose worden onderzocht en getest. 3. Rauwe melk van dieren die niet voldoet aan de voorschriften van punt 2, kan evenwel met toestem-ming van de bevoegde autoriteit worden gebruikt: a) in het geval van koeien of buffelkoeien die niet positief hebben gereageerd op een tuberculose- of een brucellosetest en geen symptomen van die ziekten vertonen, nadat de melk een warmtebehandeling heeft ondergaan die volstaat om een negatieve reactie te veroorzaken op een alkalische-fosfatasetest; b) in het geval van schapen of geiten die niet positief hebben gereageerd op een brucellosetest of die in het kader van een goedgekeurd uitroeiingspro-gramma tegen brucellose zijn gevaccineerd, en geen symptomen van die ziekte vertonen, hetzij:							

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Inter-ventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
		i) voor de vervaardiging van kaas met een rijpingsperiode van ten minste twee maanden; of ii) nadat de melk een warmtebe-handeling heeft ondergaan die volstaat om een negatieve reactie te veroorzaken op een alkalische-fosfatasetest; c) in het geval van vrouwelijke dieren van andere soorten die niet positief hebben gereageerd op een tuberculose- of een brucellosetest en geen symptomen van die ziekten vertonen, maar behoren tot een beslag waarbij brucellose of tuberculose is geconstateerd bij de in punt 2, onder a) iii), of b) ii), bedoelde controles, mits de melk is behandeld om de veiligheid ervan te garanderen. 4. Rauwe melk en colostrum van dieren die niet voldoen aan de desbetreffende voorschriften van de punten 1, 2 en 3, in het bijzonder dieren die individueel positief hebben gereageerd op de preventieve tuberculose- of brucellosetest als bedoeld in Richtlijn 64/432/EEG en Richtlijn 91/68/EEG, mogen niet voor menselijke consumptie worden gebruikt. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub I.1 t/m I.4)							

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Inter-ventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
39R120140	Zuivelbereiders (criteria boerderijmelk)	Voldoen aan de voorschriften m.b.t. het behandelen en verwerken van rauwe melk afkomstig van melkveehouderijen met een status brucellose- en/of tuberculose-verdacht, alsmede van voor menselijke consumptie of voor diervoeder bestemde zijstromen die bij de behandeling en verwerking van deze melk ontstaan. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 1. Rauwe melk en colostrum moeten afkomstig zijn van dieren: a) die geen symptomen vertonen van een besmettelijke ziekte die via melk en colostrum op de mens kan worden overgebracht; b) die in een goede algemene gezondheidstoestand verkeren, geen ziekteverschijnselen vertonen die in besmetting van de melk en het colostrum zouden kunnen resulteren en, in het bijzonder, niet lijden aan aandoeningen van de voortplantingsorganen waarbij afscheiding plaatsvindt, aan darmontsteking waarbij diarree en koorts optreden of aan een zichtbare uierontsteking; c) die geen uierlaesies vertonen waardoor de melk en het colostrum kunnen worden aangetast; d) waaraan geen verboden stoffen of producten zijn toegediend en die geen illegale behandeling in de zin van Richtlijn 96/23/EG hebben ondergaan; e) waarbij in het geval van toediening van toegestane stoffen of producten de daarvoor voorgeschreven wachttijd in acht is genomen.	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub I.1 t/m I.4 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele of incidentele situatie: onveilige situatie/product**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Inter-ventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
		2. a) Met name met betrekking tot brucellose moeten rauwe melk en colostrum afkomstig zijn van: i) koeien of buffelkoeien die behoren tot een beslag dat brucellosevrij of officieel brucellosevrij is in de zin van Richtlijn 64/432/EEG (12); ii) schapen of geiten die behoren tot een officieel brucellosevrij of brucellosevrij bedrijf in de zin van Richtlijn 91/68/EEG (13); of iii) vrouwelijke dieren van andere soorten die, voor soorten die vatbaar zijn voor brucellose, behoren tot beslagen die regelmatig op deze ziekte worden gecontroleerd in het kader van een door de bevoegde autoriteit erkend controleprogramma. b) Met betrekking tot tuberculose moeten rauwe melk en colostrum afkomstig zijn van: i) koeien of buffelkoeien die behoren tot een beslag dat officieel tuberculosevrij is in de zin van Richtlijn 64/432/EEG; of ii) vrouwelijke dieren van andere soorten die, voor soorten die vatbaar zijn voor tuberculose, behoren tot beslagen die regelmatig op deze ziekte worden gecontroleerd in het kader van een door de bevoegde autoriteit erkend controleprogramma. c) Indien op een bedrijf naast runderen ook geiten worden gehouden, moeten ook de geiten op tuberculose worden onderzocht en getest.							

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Inter-ventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
		3. Rauwe melk van dieren die niet voldoet aan de voorschriften van punt 2, kan evenwel met toestem-ming van de bevoegde autoriteit worden gebruikt: a) in het geval van koeien of buffelkoeien die niet positief hebben gereageerd op een tuberculose- of een brucellosetest en geen symptomen van die ziekten vertonen, nadat de melk een warmtebehandeling heeft ondergaan die volstaat om een negatieve reactie te veroorzaken op een alkalische-fosfatasetest; b) in het geval van schapen of geiten die niet positief hebben gereageerd op een brucellosetest of die in het kader van een goedgekeurd uitroeiingspro-gramma tegen brucellose zijn gevaccineerd, en geen symptomen van die ziekte vertonen, hetzij: i) voor de vervaardiging van kaas met een rijpingsperiode van ten minste twee maanden; of ii) nadat de melk een warmtebe-handeling heeft ondergaan die volstaat om een negatieve reactie te veroorzaken op een alkalische-fosfatasetest; c) in het geval van vrouwelijke dieren van andere soorten die niet positief hebben gereageerd op een tuberculose- of een brucellosetest en geen symptomen van die ziekten vertonen, maar behoren tot een beslag waarbij brucellose of tuberculose is geconstateerd bij de in punt 2, onder a) iii), of b) ii), bedoelde controles, mits de melk is behandeld om de veiligheid ervan te garanderen. 4. Rauwe melk en colostrum van dieren die niet voldoen aan de desbetreffende voorschriften van de punten 1, 2 en 3, in het bijzonder dieren die individueel positief hebben gereageerd op de preventieve tuberculose- of brucellosetest als bedoeld in Richtlijn 64/432/EEG en Richtlijn 91/68/EEG, mogen niet voor menselijke consumptie worden gebruikt. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub I.1 t/m I.4)							

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120150	Zuivelbereiders (criteria boerderijmelk)	Voldoen aan de voorschriften m.b.t. het behandelen en verwerken van rauwe melk afkomstig van melkveehouderijen met een status brucellose- en/of tuberculoseverdacht, alsmede van voor menselijke consumptie of voor diervoeder bestemde zijstromen die bij de behandeling en verwerking van deze melk ontstaan. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 1. Rauwe melk en colostrum moeten afkomstig zijn van dieren: a) die geen symptomen vertonen van een besmettelijke ziekte die via melk en colostrum op de mens kan worden overgebracht; b) die in een goede algemene gezondheidstoestand verkeren, geen ziekteverschijnselen vertonen die in besmetting van de melk en het colostrum zouden kunnen resulteren en, in het bijzonder, niet lijden aan aandoeningen van de voortplantingsorganen waarbij afscheiding plaatsvindt, aan darmontsteking waarbij diarree en koorts optreden of aan een zichtbare uierontsteking; c) die geen uierlaesies vertonen waardoor de melk en het colostrum kunnen worden aangetast; d) waaraan geen verboden stoffen of producten zijn toegediend en die geen illegale behandeling in de zin van Richtlijn 96/23/EG hebben ondergaan; e) waarbij in het geval van toediening van toegestane stoffen of producten de daarvoor voorgeschreven wachttijd in acht is genomen. 2. a) Met name met betrekking tot brucellose moeten rauwe melk en colostrum afkomstig zijn van: i) koeien of buffelkoeien die behoren tot een beslag dat brucellosevrij of officieel brucellosevrij is in de zin van Richtlijn 64/432/EEG (12); ii) schapen of geiten die behoren tot een officieel brucellosevrij of brucellosevrij bedrijf in de zin van Richtlijn 91/68/EEG (13); of iii) vrouwelijke dieren van andere soorten die, voor soorten die vatbaar zijn voor brucellose, behoren tot beslagen die regelmatig op deze ziekte worden gecontroleerd in het kader van een door de bevoegde autoriteit erkend controleprogramma. b) Met betrekking tot tuberculose moeten rauwe melk en colostrum afkomstig zijn van:	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub I.1 t/m I.4 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele of incidentele situatie: onveilige situatie/product**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Inter-ventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
		i) koeien of buffelkoeien die behoren tot een beslag dat officieel tuberculosevrij is in de zin van Richtlijn 64/432/EEG; of ii) vrouwelijke dieren van andere soorten die, voor soorten die vatbaar zijn voor tuberculose, behoren tot beslagen die regelmatig op deze ziekte worden gecontroleerd in het kader van een door de bevoegde autoriteit erkend controleprogramma. c) Indien op een bedrijf naast runderen ook geiten worden gehouden, moeten ook de geiten op tuberculose worden onderzocht en getest. 3. Rauwe melk van dieren die niet voldoet aan de voorschriften van punt 2, kan evenwel met toestemming van de bevoegde autoriteit worden gebruikt: a) in het geval van koeien of buffelkoeien die niet positief hebben gereageerd op een tuberculose- of een brucellosetest en geen symptomen van die ziekten vertonen, nadat de melk een warmtebehandeling heeft ondergaan die volstaat om een negatieve reactie te veroorzaken op een alkalische-fosfatasetest; b) in het geval van schapen of geiten die niet positief hebben gereageerd op een brucellosetest of die in het kader van een goedgekeurd uitroeiingsprogramma tegen brucellose zijn gevaccineerd, en geen symptomen van die ziekte vertonen, hetzij: i) voor de vervaardiging van kaas met een rijpingsperiode van ten minste twee maanden; of ii) nadat de melk een warmtebehandeling heeft ondergaan die volstaat om een negatieve reactie te veroorzaken op een alkalische-fosfatasetest; c) in het geval van vrouwelijke dieren van andere soorten die niet positief hebben gereageerd op een tuberculose- of een brucellosetest en geen symptomen van die ziekten vertonen, maar behoren tot een beslag waarbij brucellose of tuberculose is geconstateerd bij de in punt 2, onder a) iii), of b) ii), bedoelde controles, mits de melk is behandeld om de veiligheid ervan te garanderen.							

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Inter-ventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
		4. Rauwe melk en colostrum van dieren die niet voldoen aan de desbetreffende voorschriften van de punten 1, 2 en 3, in het bijzonder dieren die individueel positief hebben gereageerd op de preventieve tuberculose- of brucellosetest als bedoeld in Richtlijn 64/432/EEG en Richtlijn 91/68/EEG, mogen niet voor menselijke consumptie worden gebruikt. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub I.1 t/m I.4)							

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Inter-ventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
39R120160	Zuivelbereiders (criteria boerderijmelk)	Voldoen aan de voorschriften m.b.t. het behandelen en verwerken van rauwe melk afkomstig van melkveehouderijen met een status brucellose- en/of tuberculose-verdacht, alsmede van voor menselijke consumptie of voor diervoeder bestemde zijstromen die bij de behandeling en verwerking van deze melk ontstaan. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 1. Rauwe melk en colostrum moeten afkomstig zijn van dieren: a) die geen symptomen vertonen van een besmettelijke ziekte die via melk en colostrum op de mens kan worden overgebracht; b) die in een goede algemene gezondheidstoestand verkeren, geen ziekteverschijnselen vertonen die in besmetting van de melk en het colostrum zouden kunnen resulteren en, in het bijzonder, niet lijden aan aandoeningen van de voortplantingsorganen waarbij afscheiding plaatsvindt, aan darmontsteking waarbij diarree en koorts optreden of aan een zichtbare uierontsteking; c) die geen uierlaesies vertonen waardoor de melk en het colostrum kunnen worden aangetast; d) waaraan geen verboden stoffen of producten zijn toegediend en die geen illegale behandeling in de zin van Richtlijn 96/23/EG hebben ondergaan; e) waarbij in het geval van toediening van toegestane stoffen of producten de daarvoor voorgeschreven wachttijd in acht is genomen. 2. a) Met name met betrekking tot brucellose moeten rauwe melk en colostrum afkomstig zijn van: i) koeien of buffelkoeien die behoren tot een beslag dat brucellosevrij of officieel brucellosevrij is in de zin van Richtlijn 64/432/EEG (12); ii) schapen of geiten die behoren tot een officieel brucellosevrij of brucellosevrij bedrijf in de zin van Richtlijn 91/68/EEG (13); of	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub I.1 t/m I.4 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksgezondheid	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Inter-ventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
		iii) vrouwelijke dieren van andere soorten die, voor soorten die vatbaar zijn voor brucellose, behoren tot beslagen die regelmatig op deze ziekte worden gecontroleerd in het kader van een door de bevoegde autoriteit erkend controleprogramma. b) Met betrekking tot tuberculose moeten rauwe melk en colostrum afkomstig zijn van: i) koeien of buffelkoeien die behoren tot een beslag dat officieel tuberculosevrij is in de zin van Richtlijn 64/432/EEG; of ii) vrouwelijke dieren van andere soorten die, voor soorten die vatbaar zijn voor tuberculose, behoren tot beslagen die regelmatig op deze ziekte worden gecontroleerd in het kader van een door de bevoegde autoriteit erkend controleprogramma. c) Indien op een bedrijf naast runderen ook geiten worden gehouden, moeten ook de geiten op tuberculose worden onderzocht en getest. 3. Rauwe melk van dieren die niet voldoet aan de voorschriften van punt 2, kan evenwel met toestemming van de bevoegde autoriteit worden gebruikt: a) in het geval van koeien of buffelkoeien die niet positief hebben gereageerd op een tuberculose- of een brucellosetest en geen symptomen van die ziekten vertonen, nadat de melk een warmtebehandeling heeft ondergaan die volstaat om een negatieve reactie te veroorzaken op een alkalische-fosfatasetest; b) in het geval van schapen of geiten die niet positief hebben gereageerd op een brucellosetest of die in het kader van een goedgekeurd uitroeiingsprogramma tegen brucellose zijn gevaccineerd, en geen symptomen van die ziekte vertonen, hetzij: i) voor de vervaardiging van kaas met een rijpingsperiode van ten minste twee maanden; of ii) nadat de melk een warmtebehandeling heeft ondergaan die volstaat om een negatieve reactie te veroorzaken op een alkalische-fosfatasetest; c) in het geval van vrouwelijke dieren van andere soorten die niet positief hebben gereageerd op een tuberculose- of een brucellosetest en geen symptomen van die ziekten vertonen, maar behoren tot een beslag waarbij brucellose of tuberculose is geconstateerd bij de in punt 2, onder a) iii), of b) ii), bedoelde controles, mits de melk is behandeld om de veiligheid ervan te garanderen.							

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Inter-ventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
		4. Rauwe melk en colostrum van dieren die niet voldoen aan de desbetreffende voorschriften van de punten 1, 2 en 3, in het bijzonder dieren die individueel positief hebben gereageerd op de preventieve tuberculose- of brucellosetest als bedoeld in Richtlijn 64/432/EEG en Richtlijn 91/68/EEG, mogen niet voor menselijke consumptie worden gebruikt. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub I.1 t/m I.4)							
39R120170	Zuivelbereiders (transport en ontvangst boerderijmelk)	Reiniging en desinfectie na vervoer Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Na gebruik moeten dergelijke oppervlakken gereinigd en zo nodig ontsmet worden. Na elke rit of, indien het tijdsverloop tussen lossen en opnieuw laden zeer kort is, na elke reeks ritten, maar in elk geval ten minste één maal per dag, moeten de recipiënten en tanks die worden gebruikt voor het vervoer van melk en colostrum worden gereinigd en op passende wijze worden ontsmet alvorens zij opnieuw worden gebruikt. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.A.4)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.A.4 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele of incidentele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee
39R120180	Zuivelbereiders (transport en ontvangst boerderijmelk)	Reiniging en desinfectie na vervoer Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Na gebruik moeten dergelijke oppervlakken gereinigd en zo nodig ontsmet worden. Na elke rit of, indien het tijdsverloop tussen lossen en opnieuw laden zeer kort is, na elke reeks ritten, maar in elk geval ten minste één maal per dag, moeten de recipiënten en tanks die worden gebruikt voor het vervoer van melk en colostrum worden gereinigd en op passende wijze worden ontsmet alvorens zij opnieuw worden gebruikt. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.A.4)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.A.4 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele of incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120190	Zuivelbereiders (transport en ontvangst boerderijmelk)	Reiniging en desinfectie na vervoer Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Na gebruik moeten dergelijke oppervlakken gereinigd en zo nodig ontsmet worden. Na elke rit of, indien het tijdsverloop tussen lossen en opnieuw laden zeer kort is, na elke reeks ritten, maar in elk geval ten minste één maal per dag, moeten de recipiënten en tanks die worden gebruikt voor het vervoer van melk en colostrum worden gereinigd en op passende wijze worden ontsmet alvorens zij opnieuw worden gebruikt. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.A.4)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.A.4 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksgezondheid	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	Nee
39R120200	Zuivelbereiders (transport en ontvangst boerderijmelk)	Aantoonbaar instandhouden van de koudeketen tijdens vervoer van boerderijmelk, behoudens wettelijk toegelaten uitzonderingen Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 3. Tijdens het vervoer moet de koudeketen in stand worden gehouden en bij aankomst in de inrichting van bestemming mag de temperatuur van de melk en het colostrum ten hoogste 10°C bedragen. 4. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven hoeven niet te voldoen aan de temperatuurvoorschriften in de punten 2 en 3 mits de melk voldoet aan de in deel III vastgestelde criteria en mits: a) de melk binnen twee uur na het melken wordt verwerkt; of b) een hogere temperatuur noodzakelijk is om technologische redenen in verband met de vervaardiging van sommige zuivelproducten en de bevoegde autoriteit dit toestaat. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.3 en 4)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.3 en 4 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele of incidentele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120210	Zuivelbereiders (transport en ontvangst boerderijmelk)	Aantoonbaar instandhouden van de koudeketen tijdens vervoer van boerderijmelk, behoudens wettelijk toegelaten uitzonderingen Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 3. Tijdens het vervoer moet de koudeketen in stand worden gehouden en bij aankomst in de inrichting van bestemming mag de temperatuur van de melk en het colostrum ten hoogste 10°C bedragen. 4. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven hoeven niet te voldoen aan de temperatuurvoorschriften in de punten 2 en 3 mits de melk voldoet aan de in deel III vastgestelde criteria en mits: a) de melk binnen twee uur na het melken wordt verwerkt; of b) een hogere temperatuur noodzakelijk is om technologische redenen in verband met de vervaardiging van sommige zuivelproducten en de bevoegde autoriteit dit toestaat. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.3 en 4)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.3 en 4 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele of incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee
39R120220	Zuivelbereiders (transport en ontvangst boerderijmelk)	Aantoonbaar instandhouden van de koudeketen tijdens vervoer van boerderijmelk, behoudens wettelijk toegelaten uitzonderingen Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 3. Tijdens het vervoer moet de koudeketen in stand worden gehouden en bij aankomst in de inrichting van bestemming mag de temperatuur van de melk en het colostrum ten hoogste 10°C bedragen. 4. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven hoeven niet te voldoen aan de temperatuurvoorschriften in de punten 2 en 3 mits de melk voldoet aan de in deel III vastgestelde criteria en mits: a) de melk binnen twee uur na het melken wordt verwerkt; of b) een hogere temperatuur noodzakelijk is om technologische redenen in verband met de vervaardiging van sommige zuivelproducten en de bevoegde autoriteit dit toestaat. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.3 en 4)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.3 en 4 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Indicentele situatie**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksgezondheid	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120230	Zuivelbereiders (transport en ontvangst boerderijmelk)	Na ontvangst van boerderijmelk deze snel terugkoelen tot max. 6°C en aldus bewaren tot verwerking plaatsvindt, tenzij verwerking binnen 4 uur na ontvangst plaatsvindt, dan wel de bevoegde autoriteit om productgerelateerde technische redenen een hogere temperatuur toestaat. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat na ontvangst in een verwerkende inrichting: a) melk snel wordt gekoeld tot ten hoogste 6°C; b) colostrum snel wordt gekoeld tot ten hoogste 6°C of wordt ingevroren; en dat melk en colostrum bij die temperatuur worden bewaard totdat zij worden verwerkt. 2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen melk en colostrum echter bij een hogere temperatuur bewaren mits: a) met de verwerking wordt begonnen onmiddellijk na het melken of binnen vier uur na ontvangst in de verwerkende inrichting; of b) de bevoegde autoriteit een hogere temperatuur toestaat om technische redenen met betrekking tot de vervaardiging van bepaalde zuivelproducten of producten op basis van colostrum. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk II, sub I.1 en I.2)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk II, sub I.1 en I.2 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele of incidentele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120240	Zuivelbereiders (transport en ontvangst boerderijmelk)	Na ontvangst van boerderijmelk deze snel terugkoelen tot max. 6°C en aldus bewaren tot verwerking plaatsvindt, tenzij verwerking binnen 4 uur na ontvangst plaatsvindt, dan wel de bevoegde autoriteit om productgerelateerde technische redenen een hogere temperatuur toestaat. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat na ontvangst in een verwerkende inrichting: a) melk snel wordt gekoeld tot ten hoogste 6°C; b) colostrum snel wordt gekoeld tot ten hoogste 6°C of wordt ingevroren; en dat melk en colostrum bij die temperatuur worden bewaard totdat zij worden verwerkt. 2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen melk en colostrum echter bij een hogere temperatuur bewaren mits: a) met de verwerking wordt begonnen onmiddellijk na het melken of binnen vier uur na ontvangst in de verwerkende inrichting; of b) de bevoegde autoriteit een hogere temperatuur toestaat om technische redenen met betrekking tot de vervaardiging van bepaalde zuivelproducten of producten op basis van colostrum. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk II, sub I.1 en I.2)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk II, sub I.1 en I.2 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Inter-ventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
39R120250	Zuivelbereiders (transport en ontvangst boerderijmelk)	Na ontvangst van boerderijmelk deze snel terugkoelen tot max. 6°C en aldus bewaren tot verwerking plaatsvindt, tenzij verwerking binnen 4 uur na ontvangst plaatsvindt, dan wel de bevoegde autoriteit om productgerelateerde technische redenen een hogere temperatuur toestaat. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat na ontvangst in een verwerkende inrichting: a) melk snel wordt gekoeld tot ten hoogste 6°C; b) colostrum snel wordt gekoeld tot ten hoogste 6°C of wordt ingevroren; en dat melk en colostrum bij die temperatuur worden bewaard totdat zij worden verwerkt. 2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen melk en colostrum echter bij een hogere temperatuur bewaren mits: a) met de verwerking wordt begonnen onmiddellijk na het melken of binnen vier uur na ontvangst in de verwerkende inrichting; of b) de bevoegde autoriteit een hogere temperatuur toestaat om technische redenen met betrekking tot de vervaardiging van bepaalde zuivelproducten of producten op basis van colostrum. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk II, sub I.1 en I.2)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk II, sub I.1 en I.2 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Procedurele situatie, administratie/ registratie niet volledig**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksgezondheid	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Inter-ventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
39R120260	Zuivelbereiders (warmtebehandelingen)	Producent van zuivelproducten: toepassen van procedures ter borging dat koemelk (voor de bereiding van zuivelproducten) onmiddellijk voor de warmtebehandeling en bij overschrijding van de termijn voor aanvaarding van de melk voldoet aan de desbetreffende criteria, corrigerende maatregelen treffen en de bevoegde autoriteit in kennis stellen, indien niet wordt voldaan: – kiemgetal rauwe koemelk < 300.000 kve per ml, – kiemgetal warmtebehandelde koemelk < 100.000 kve per ml Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zuivelproducten vervaardigen, moeten procedures toepassen om ervoor te zorgen dat onmiddellijk voor de warmtebehandeling en als de termijn voor aanvaarding die bepaald is in de op HACCP gebaseerde procedures wordt overschreden: a) rauwe koemelk die bij de bereiding van zuivelproducten gebruikt wordt, een kiemgetal bij 30°C heeft van minder dan 300 000 per ml; en b) warmtebehandelde koemelk die bij de bereiding van zuivelproducten gebruikt wordt, een kiemgetal bij 30°C heeft van minder dan 100 000 per ml. 2. Indien melk niet voldoet aan de criteria van punt 1 moet de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de bevoegde autoriteit daarvan in kennis stellen en corrigerende maatregelen treffen. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk II, sub III.1 en 2)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk II, sub III.1 en 2 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele of incidentele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120270	Zuivelbereiders (warmtebehandelingen)	Producent van zuivelproducten: toepassen van procedures ter borging dat koemelk (voor de bereiding van zuivelproducten) onmiddellijk voor de warmtebehandeling en bij overschrijding van de termijn voor aanvaarding van de melk voldoet aan de desbetreffende criteria, corrigerende maatregelen treffen en de bevoegde autoriteit in kennis stellen, indien niet wordt voldaan: – kiemgetal rauwe koemelk < 300.000 kve per ml, – kiemgetal warmtebehandelde koemelk < 100.000 kve per ml Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zuivelproducten vervaardigen, moeten procedures toepassen om ervoor te zorgen dat onmiddellijk voor de warmtebehandeling en als de termijn voor aanvaarding die bepaald is in de op HACCP gebaseerde procedures wordt overschreden: a) rauwe koemelk die bij de bereiding van zuivelproducten gebruikt wordt, een kiemgetal bij 30°C heeft van minder dan 300 000 per ml; en b) warmtebehandelde koemelk die bij de bereiding van zuivelproducten gebruikt wordt, een kiemgetal bij 30°C heeft van minder dan 100 000 per ml. 2. Indien melk niet voldoet aan de criteria van punt 1 moet de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de bevoegde autoriteit daarvan in kennis stellen en corrigerende maatregelen treffen. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk II, sub III.1 en 2)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk II, sub III.1 en 2 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele of incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120280	Zuivelbereiders (warmtebehandelingen)	Producent van zuivelproducten: toepassen van procedures ter borging dat koemelk (voor de bereiding van zuivelproducten) onmiddellijk voor de warmtebehandeling en bij overschrijding van de termijn voor aanvaarding van de melk voldoet aan de desbetreffende criteria, corrigerende maatregelen treffen en de bevoegde autoriteit in kennis stellen, indien niet wordt voldaan: – kiemgetal rauwe koemelk < 300.000 kve per ml, – kiemgetal warmtebehandelde koemelk < 100.000 kve per ml Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zuivelproducten vervaardigen, moeten procedures toepassen om ervoor te zorgen dat onmiddellijk voor de warmtebehandeling en als de termijn voor aanvaarding die bepaald is in de op HACCP gebaseerde procedures wordt overschreden: a) rauwe koemelk die bij de bereiding van zuivelproducten gebruikt wordt, een kiemgetal bij 30°C heeft van minder dan 300 000 per ml; en b) warmtebehandelde koemelk die bij de bereiding van zuivelproducten gebruikt wordt, een kiemgetal bij 30°C heeft van minder dan 100 000 per ml. 2. Indien melk niet voldoet aan de criteria van punt 1 moet de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de bevoegde autoriteit daarvan in kennis stellen en corrigerende maatregelen treffen. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk II, sub III.1 en 2)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk II, sub III.1 en 2 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksgezondheid	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Inter-ventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
39R120290	Zuivelbereiders (warmtebehandelingen)	Producent van zuivelproducten wanneer rauwe melk en zuivelproducten een warmtebehandeling ondergaan, erop toezien: – dat daarbij aan de desbetreffende temperatuur/tijd-voorschriften wordt voldaan; – dat de toepasselijke HACCP-procedures worden gevolgd; – dat eventueel door de bevoegde autoriteit ter zake gestelde voorschriften worden nageleefd. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 1. Wanneer rauwe melk, colostrum, zuivelproducten of producten op basis van colostrum een warmtebehandeling ondergaan, zien exploitanten van levensmiddelenbedrijven erop toe dat daarbij wordt voldaan aan de voorschriften van hoofdstuk XI van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 852/2004. Met name zien zij erop toe dat bij de volgende processen aan de volgende specificaties wordt voldaan. a) Pasteurisatie wordt verricht door een behandeling: i) bij een hoge temperatuur gedurende korte tijd (ten minste 72°C gedurende 15 seconden); ii) bij een lage temperatuur gedurende lange tijd (ten minste 63°C gedurende 30 minuten); of iii) met een andere combinatie van temperatuur en tijd die een gelijkwaardig effect geeft, zodat de producten onmiddellijk na de behandeling in voorkomend geval negatief reageren op een alkalische-fosfatasetest.	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk II, sub II.1 en 2 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Inter-ventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
		b) Ultrahogetemperatuur (UHT)-behandeling wordt verricht door een behandeling: i) bestaande uit een ononderbroken verhitting tot een hoge temperatuur gedurende korte tijd (ten minste 135°C gedurende voldoende lange tijd), zodat er geen levensvatbare micro-organismen of sporen in het behandelde product kunnen groeien wanneer het bij omgevingstemperatuur in een aseptische, gesloten recipiënt wordt bewaard; en ii) die voldoende is om ervoor te zorgen dat de producten microbiologisch stabiel blijven na een incubatie gedurende 15 dagen bij 30°C in gesloten recipiënten, een incubatie gedurende 7 dagen bij 55°C in gesloten recipiënten of een andere methode die aantoont dat de nodige warmtebehandeling is verricht. 2. Wanneer wordt overwogen rauwe melk en colostrum aan een warmtebehandeling te onderwerpen, moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven: a) rekening houden met de procedures die zijn ontwikkeld volgens de HACCP-beginselen overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004, en b) voldoen aan alle voorschriften die de bevoegde autoriteit in dit verband kan opleggen bij de erkenning van inrichtingen of de uitvoering van controles overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk II, sub II.1 en I.2)							

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Inter-ventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
39R120300	Zuivelbereiders (warmtebehandelingen)	Producent van zuivelproducten wanneer rauwe melk en zuivelproducten een warmtebehandeling ondergaan, erop toezien: – dat daarbij aan de desbetreffende temperatuur/tijd-voorschriften wordt voldaan; – dat de toepasselijke HACCP-procedures worden gevolgd; – dat eventueel door de bevoegde autoriteit ter zake gestelde voorschriften worden nageleefd. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 1. Wanneer rauwe melk, colostrum, zuivelproducten of producten op basis van colostrum een warmtebehandeling ondergaan, zien exploitanten van levensmiddelenbedrijven erop toe dat daarbij wordt voldaan aan de voorschriften van hoofdstuk XI van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 852/2004. Met name zien zij erop toe dat bij de volgende processen aan de volgende specificaties wordt voldaan. a) Pasteurisatie wordt verricht door een behandeling: i) bij een hoge temperatuur gedurende korte tijd (ten minste 72°C gedurende 15 seconden); ii) bij een lage temperatuur gedurende lange tijd (ten minste 63°C gedurende 30 minuten); of iii) met een andere combinatie van temperatuur en tijd die een gelijkwaardig effect geeft, zodat de producten onmiddellijk na de behandeling in voorkomend geval negatief reageren op een alkalische-fosfatasetest.	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk II, sub II.1 en 2 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Inter-ventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
		b) Ultrahogetemperatuur (UHT)-behandeling wordt verricht door een behandeling: i) bestaande uit een ononderbroken verhitting tot een hoge temperatuur gedurende korte tijd (ten minste 135°C gedurende voldoende lange tijd), zodat er geen levensvatbare micro-organismen of sporen in het behandelde product kunnen groeien wanneer het bij omgevingstemperatuur in een aseptische, gesloten recipiënt wordt bewaard; en ii) die voldoende is om ervoor te zorgen dat de producten microbiologisch stabiel blijven na een incubatie gedurende 15 dagen bij 30°C in gesloten recipiënten, een incubatie gedurende 7 dagen bij 55°C in gesloten recipiënten of een andere methode die aantoont dat de nodige warmtebehandeling is verricht. 2. Wanneer wordt overwogen rauwe melk en colostrum aan een warmtebehandeling te onderwerpen, moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven: a) rekening houden met de procedures die zijn ontwikkeld volgens de HACCP-beginselen overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004, en b) voldoen aan alle voorschriften die de bevoegde autoriteit in dit verband kan opleggen bij de erkenning van inrichtingen of de uitvoering van controles overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk II, sub II.1 en I.2)							

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Inter-ventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
39R120310	Zuivelbereiders (warmtebehandelingen)	Producent van zuivelproducten wanneer rauwe melk en zuivelproducten een warmtebehandeling ondergaan, erop toezien: – dat daarbij aan de desbetreffende temperatuur/tijd-voorschriften wordt voldaan; – dat de toepasselijke HACCP-procedures worden gevolgd; – dat eventueel door de bevoegde autoriteit ter zake gestelde voorschriften worden nageleefd. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 1. Wanneer rauwe melk, colostrum, zuivelproducten of producten op basis van colostrum een warmtebehandeling ondergaan, zien exploitanten van levensmiddelenbedrijven erop toe dat daarbij wordt voldaan aan de voorschriften van hoofdstuk XI van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 852/2004. Met name zien zij erop toe dat bij de volgende processen aan de volgende specificaties wordt voldaan. a) Pasteurisatie wordt verricht door een behandeling: i) bij een hoge temperatuur gedurende korte tijd (ten minste 72°C gedurende 15 seconden); ii) bij een lage temperatuur gedurende lange tijd (ten minste 63°C gedurende 30 minuten); of iii) met een andere combinatie van temperatuur en tijd die een gelijkwaardig effect geeft, zodat de producten onmiddellijk na de behandeling in voorkomend geval negatief reageren op een alkalische-fosfatasetest.	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk II, sub II.1 en 2 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksgezondheid	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Inter-ventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
		b) Ultrahogetemperatuur (UHT)-behandeling wordt verricht door een behandeling: i) bestaande uit een ononderbroken verhitting tot een hoge temperatuur gedurende korte tijd (ten minste 135°C gedurende voldoende lange tijd), zodat er geen levensvatbare micro-organismen of sporen in het behandelde product kunnen groeien wanneer het bij omgevingstemperatuur in een aseptische, gesloten recipiënt wordt bewaard; en ii) die voldoende is om ervoor te zorgen dat de producten microbiologisch stabiel blijven na een incubatie gedurende 15 dagen bij 30°C in gesloten recipiënten, een incubatie gedurende 7 dagen bij 55°C in gesloten recipiënten of een andere methode die aantoont dat de nodige warmtebehandeling is verricht. 2. Wanneer wordt overwogen rauwe melk en colostrum aan een warmtebehandeling te onderwerpen, moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven: a) rekening houden met de procedures die zijn ontwikkeld volgens de HACCP-beginselen overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004, en b) voldoen aan alle voorschriften die de bevoegde autoriteit in dit verband kan opleggen bij de erkenning van inrichtingen of de uitvoering van controles overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk II, sub II.1 en I.2)							
39R120320	Zuivelbereiders (verpakking en etikettering)	Het sluiten van de verpakkingen moet onmiddellijk na het vullen plaatsvinden door middel van een sluiting die besmetting voorkomt. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) De consumentenverpakkingen moeten in de inrichting waar de laatste warmtebehandeling van vloeibare zuivelproducten en producten op basis van colostrum plaatsvindt, onmiddellijk na het vullen worden gesloten met een sluiting die besmetting voorkomt. Het sluitingssysteem moet zo zijn ontworpen dat na opening het bewijs van opening duidelijk zichtbaar en gemakkelijk controleerbaar blijft. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk III)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk III Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120330	Zuivelbereiders (verpakking en etikettering)	Het sluiten van de verpakkingen moet onmiddellijk na het vullen plaatsvinden door middel van een sluiting die besmetting voorkomt. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) De consumentenverpakkingen moeten in de inrichting waar de laatste warmtebehandeling van vloeibare zuivelproducten en producten op basis van colostrum plaatsvindt, onmiddellijk na het vullen worden gesloten met een sluiting die besmetting voorkomt. Het sluitingssysteem moet zo zijn ontworpen dat na opening het bewijs van opening duidelijk zichtbaar en gemakkelijk controleerbaar blijft. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk III)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk III Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee
39R120340	Zuivelbereiders (verpakking en etikettering)	Het sluiten van de verpakkingen moet onmiddellijk na het vullen plaatsvinden door middel van een sluiting die besmetting voorkomt. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) De consumentenverpakkingen moeten in de inrichting waar de laatste warmtebehandeling van vloeibare zuivelproducten en producten op basis van colostrum plaatsvindt, onmiddellijk na het vullen worden gesloten met een sluiting die besmetting voorkomt. Het sluitingssysteem moet zo zijn ontworpen dat na opening het bewijs van opening duidelijk zichtbaar en gemakkelijk controleerbaar blijft. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk III)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk III Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele of incidentele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120350	Zuivelbereiders (verpakking en etikettering)	Het sluiten van de verpakkingen moet onmiddellijk na het vullen plaatsvinden door middel van een sluiting die besmetting voorkomt. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) De consumentenverpakkingen moeten in de inrichting waar de laatste warmtebehandeling van vloeibare zuivelproducten en producten op basis van colostrum plaatsvindt, onmiddellijk na het vullen worden gesloten met een sluiting die besmetting voorkomt. Het sluitingssysteem moet zo zijn ontworpen dat na opening het bewijs van opening duidelijk zichtbaar en gemakkelijk controleerbaar blijft. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk III)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk III Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee
39R120360	Zuivelbereiders (verpakking en etikettering)	Het sluitingssysteem moet zo zijn ontworpen dat na opening het bewijs van opening duidelijk aanwezig en gemakkelijk controleerbaar blijft. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) De consumentenverpakkingen moeten in de inrichting waar de laatste warmtebehandeling van vloeibare zuivelproducten en producten op basis van colostrum plaatsvindt, onmiddellijk na het vullen worden gesloten met een sluiting die besmetting voorkomt. Het sluitingssysteem moet zo zijn ontworpen dat na opening het bewijs van opening duidelijk zichtbaar en gemakkelijk controleerbaar blijft. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk III)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage II, sectie IX, hoofdstuk III Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele of incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Inter-ventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
39R120370	Zuivelbereiders (verpakking en etikettering)	Op verpakking moet de letterlijk voorgeschreven vermelding 'bereid met rauwe melk' staan bij producten welke bereid zijn uit of met rauwe melk, of indien bereid met of uit colostrum de letterlijk voorgeschreven vermelding 'bereid met colostrum'. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 1. In aanvulling op de voorschriften van Richtlijn 2000/13/EG moet, uitgezonderd in de gevallen als bedoeld in artikel 13, leden 4 en 5, van die richtlijn bedoelde gevallen, op het etiket duidelijk het volgende voorkomen: a) in het geval van rauwe melk bestemd voor rechtstreekse menselijke consumptie, de vermelding 'rauwe melk'; b) in het geval van met rauwe melk bereide producten waarvan het fabricageprocedé noch een warmtebehandeling, noch een fysische of chemische behandeling omvat, de vermelding 'bereid met rauwe melk'; c) in het geval van colostrum, de vermelding 'colostrum'; d) in het geval van met colostrum bereide producten, de vermelding 'bereid met colostrum'. 2. De voorschriften van punt 1 zijn van toepassing op producten bestemd voor de detailhandel. De term 'etikettering' omvat verpakkingen, documenten, briefjes, etiketten, ringen en banden die deze producten vergezellen of er betrekking op hebben. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk IV)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk IV Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele of incidentele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120380	Zuivelbereiders (verpakking en etikettering)	Op verpakking moet de letterlijk voorgeschreven vermelding 'bereid met rauwe melk' staan bij producten welke bereid zijn uit of met rauwe melk, of indien bereid met of uit colostrum de letterlijk voorgeschreven vermelding 'bereid met colostrum'. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 1. In aanvulling op de voorschriften van Richtlijn 2000/13/EG moet, uitgezonderd in de gevallen als bedoeld in artikel 13, leden 4 en 5, van die richtlijn bedoelde gevallen, op het etiket duidelijk het volgende voorkomen: a) in het geval van rauwe melk bestemd voor rechtstreekse menselijke consumptie, de vermelding 'rauwe melk'; b) in het geval van met rauwe melk bereide producten waarvan het fabricageprocedé noch een warmtebehandeling, noch een fysische of chemische behandeling omvat, de vermelding 'bereid met rauwe melk'; c) in het geval van colostrum, de vermelding 'colostrum'; d) in het geval van met colostrum bereide producten, de vermelding 'bereid met colostrum'. 2. De voorschriften van punt 1 zijn van toepassing op producten bestemd voor de detailhandel. De term 'etikettering' omvat verpakkingen, documenten, briefjes, etiketten, ringen en banden die deze producten vergezellen of er betrekking op hebben. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk IV)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk IV Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele of incidentele situatie**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksgezondheid	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	Nee
39R120390	Melkveehouderij (basiseisen)	Gevaar voor verontreiniging van de melk en colostrum moet bij opslag, het hanteren en koelen moet zoveel mogelijk worden beperkt. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Melkinstallaties en lokalen waar melk en colostrum worden opgeslagen, gehanteerd of gekoeld, moeten zo zijn gelegen en gebouwd dat het risico van verontreiniging van de melk en het colostrum zoveel mogelijk wordt beperkt. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.A.1)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.A.1 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Ja

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120400	Melkveehouderij (basiseisen)	Gevaar voor verontreiniging van de melk en colostrum moet bij opslag, het hanteren en koelen moet zoveel mogelijk worden beperkt. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Melkinstallaties en lokalen waar melk en colostrum worden opgeslagen, gehanteerd of gekoeld, moeten zo zijn gelegen en gebouwd dat het risico van verontreiniging van de melk en het colostrum zoveel mogelijk wordt beperkt. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.A.1)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.A.1 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele of incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Ja
39R120410	Melkveehouderij (basiseisen)	Gevaar voor verontreiniging van de melk en colostrum moet bij opslag, het hanteren en koelen moet zoveel mogelijk worden beperkt. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Melkinstallaties en lokalen waar melk en colostrum worden opgeslagen, gehanteerd of gekoeld, moeten zo zijn gelegen en gebouwd dat het risico van verontreiniging van de melk en het colostrum zoveel mogelijk wordt beperkt. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.A.1)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.A.1 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksgezondheid	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	Ja
39R120420	Melkveehouderij (basiseisen/ opslag)	Gevaar voor verontreiniging van de melk en colostrum moet bij opslag zoveel mogelijk worden beperkt. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Na het melken moeten de melk en het colostrum onmiddellijk worden opgeslagen in een schoon lokaal dat is ontworpen en uitgerust om verontreiniging te voorkomen. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.2)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.2 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Ja

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120430	Melkveehouderij (basiseisen/ opslag)	Gevaar voor verontreiniging van de melk en colostrum moet bij opslag zoveel mogelijk worden beperkt. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Na het melken moeten de melk en het colostrum onmiddellijk worden opgeslagen in een schoon lokaal dat is ontworpen en uitgerust om verontreiniging te voorkomen. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.2)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.2 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele of incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Ja
39R120440	Melkveehouderij (basiseisen/ opslag)	Gevaar voor verontreiniging van de melk en colostrum moet bij opslag zoveel mogelijk worden beperkt. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Na het melken moeten de melk en het colostrum onmiddellijk worden opgeslagen in een schoon lokaal dat is ontworpen en uitgerust om verontreiniging te voorkomen. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.2)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.2 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksgezondheid	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	Ja

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120450	Melkveehouderij (basiseisen)	Gevaar voor verontreiniging van de melk en colostrum door gedierte en ongedierte moet tijdens opslag zoveel mogelijk worden beperkt. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Lokalen waar melk en colostrum worden opgeslagen, moeten beschermd zijn tegen ongedierte, goed zijn afgescheiden van lokalen waar dieren worden ondergebracht (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.A.2) Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zich bezighouden met primaire productie en de in bijlage I bedoelde, daarmee verband houdende bewerkingen, houden zich aan de algemene hygiënevoorschriften van bijlage I, deel A, alsmede aan alle andere specifieke voorschriften van Verordening (EG) nr. 853/2004. (852/2004, art 4, lid 1) Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken, oogsten of bejagen, of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, nemen afdoende maatregelen om, indien nodig: voorzover mogelijk te voorkomen dat dieren en schadelijke organismen verontreiniging veroorzaken; (852/2004, bijlage I, deel A.II.4.f)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.A.2 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid Verordening (EG) nr. 852/2004, artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A, II.4.f Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid	**Structurele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee
39R120460	Melkveehouderij (basiseisen)	Gevaar voor verontreiniging van de melk en colostrum door gedierte en ongedierte moet tijdens opslag zoveel mogelijk worden beperkt. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Lokalen waar melk en colostrum worden opgeslagen, moeten beschermd zijn tegen ongedierte, goed zijn afgescheiden van lokalen waar dieren worden ondergebracht (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.A.2)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.A.2 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele of incidentele situatie waarbij zichtbaar is dat de dieren met de melk of colostrum in aanraking komen**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120470	Melkveehouderij (basiseisen)	Gevaar voor verontreiniging van de melk en colostrum door gedierte en ongedierte moet tijdens opslag zoveel mogelijk worden beperkt. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Lokalen waar melk en colostrum worden opgeslagen, moeten beschermd zijn tegen ongedierte, goed zijn afgescheiden van lokalen waar dieren worden ondergebracht (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.A.2)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.A.2 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie waarbij zichtbaar is dat de dieren in de opslag aanwezig zijn**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee
39R120480	Melkveehouderij (basiseisen)	Gevaar voor verontreiniging van de melk en colostrum door gedierte en ongedierte moet tijdens opslag zoveel mogelijk worden beperkt. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Lokalen waar melk en colostrum worden opgeslagen, moeten beschermd zijn tegen ongedierte, goed zijn afgescheiden van lokalen waar dieren worden ondergebracht (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.A.2)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.A.2 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele of incidentele situatie waarbij zichtbaar is dat de dieren in de opslag aanwezig (kunnen) zijn**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksgezondheid	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	Nee
39R120490	Melkveehouderij (basiseisen)	Gevaar voor verontreiniging van de melk en colostrum via oppervlakken van uitrusting, die bestemd zijn om met melk en colostrum in contact te komen, moet zoveel mogelijk worden beperkt. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Oppervlakken van uitrusting die bestemd zijn om met melk en colostrum in contact te komen (gereedschap, recipiënten, tanks enz. die bestemd zijn voor melken, ophalen of vervoer), moeten gemakkelijk te reinigen en zo nodig te ontsmetten zijn en goed worden onderhouden. Dat houdt in dat glad, afwasbaar en niettoxisch materiaal wordt gebruikt. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.A.3)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.A.3 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120500	Melkveehouderij (basiseisen)	Gevaar voor verontreiniging van de melk en colostrum via oppervlakken van uitrusting, die bestemd zijn om met melk en colostrum in contact te komen, moet zoveel mogelijk worden beperkt. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Oppervlakken van uitrusting die bestemd zijn om met melk en colostrum in contact te komen (gereedschap, recipiënten, tanks enz. die bestemd zijn voor melken, ophalen of vervoer), moeten gemakkelijk te reinigen en zo nodig te ontsmetten zijn en goed worden onderhouden. Dat houdt in dat glad, afwasbaar en niettoxisch materiaal wordt gebruikt. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.A.3)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.A.3 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksgezondheid	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	Nee
39R120510	Melkveehouderij (basiseisen)	Na gebruik moeten oppervlakken van uitrusting, die bestemd zijn om met melk en colostrum in contact te komen, worden gereinigd en zo nodig worden ontsmet. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Na gebruik moeten dergelijke oppervlakken gereinigd en zo nodig ontsmet worden. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.A.4)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.A.4 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee
39R120520	Melkveehouderij (basiseisen)	Na gebruik moeten oppervlakken van uitrusting, die bestemd zijn om met melk en colostrum in contact te komen, worden gereinigd en zo nodig worden ontsmet. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Na gebruik moeten dergelijke oppervlakken gereinigd en zo nodig ontsmet worden. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.A.4)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.A.4 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120530	Melkveehouderij (basiseisen)	Na gebruik moeten oppervlakken van uitrusting, die bestemd zijn om met melk en colostrum in contact te komen, worden gereinigd en zo nodig worden ontsmet. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Na gebruik moeten dergelijke oppervlakken gereinigd en zo nodig ontsmet worden. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.A.4)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.A.4 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksgezondheid	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	Nee
39R120540	Melkveehouderij (melken)	Melken moet onder hygiënische omstandigheden worden verricht. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Het melken moet onder hygiënische omstandigheden worden verricht, en er moet in het bijzonder op worden toegezien dat: a) voordat met het melken wordt begonnen, de tepels, de uier en de nabijgelegen delen schoon zijn; (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.1a)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.1a Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Ja
39R120550	Melkveehouderij (melken)	Melken moet onder hygiënische omstandigheden worden verricht. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Het melken moet onder hygiënische omstandigheden worden verricht, en er moet in het bijzonder op worden toegezien dat: a) voordat met het melken wordt begonnen, de tepels, de uier en de nabijgelegen delen schoon zijn; (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.1a)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.1a Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Ja

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120560	Melkveehouderij (melken)	Melken moet onder hygiënische omstandigheden worden verricht. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Het melken moet onder hygiënische omstandigheden worden verricht, en er moet in het bijzonder op worden toegezien dat: a) voordat met het melken wordt begonnen, de tepels, de uier en de nabijgelegen delen schoon zijn; (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.1a)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.1a Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksgezondheid	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	Ja
39R120610	Melkveehouderij (melken/diergezondheid)	Melk en colostrum moet van elk dier op de aanwezigheid van abnormale organoleptische of fysisch-chemische eigenschappen worden gecontroleerd. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Het melken moet onder hygiënische omstandigheden worden verricht, en er moet in het bijzonder op worden toegezien dat: b) de melk en het colostrum van elk dier op de aanwezigheid van abnormale organoleptische of fysisch-chemische eigenschappen worden gecontroleerd, hetzij door de melker, hetzij op een wijze die gelijkwaardige resultaten oplevert, en dat melk en colostrum met dergelijke eigenschappen niet voor menselijke consumptie worden gebruikt; (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.1b)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.1b Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele of incidentele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120620	Melkveehouderij (melken/diergezondheid)	Melk en colostrum moet van elk dier op de aanwezigheid van abnormale organoleptische of fysisch-chemische eigenschappen worden gecontroleerd. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Het melken moet onder hygiënische omstandigheden worden verricht, en er moet in het bijzonder op worden toegezien dat: b) de melk en het colostrum van elk dier op de aanwezigheid van abnormale organoleptische of fysisch-chemische eigenschappen worden gecontroleerd, hetzij door de melker, hetzij op een wijze die gelijkwaardige resultaten oplevert, en dat melk en colostrum met dergelijke eigenschappen niet voor menselijke consumptie worden gebruikt; (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.1b)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.1b Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele of incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee
39R120630	Melkveehouderij (melken/diergezondheid)	Melk en colostrum moet van elk dier op de aanwezigheid van abnormale organoleptische of fysisch-chemische eigenschappen worden gecontroleerd. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Het melken moet onder hygiënische omstandigheden worden verricht, en er moet in het bijzonder op worden toegezien dat: b) de melk en het colostrum van elk dier op de aanwezigheid van abnormale organoleptische of fysisch-chemische eigenschappen worden gecontroleerd, hetzij door de melker, hetzij op een wijze die gelijkwaardige resultaten oplevert, en dat melk en colostrum met dergelijke eigenschappen niet voor menselijke consumptie worden gebruikt; (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.1b)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.1b Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksgezondheid	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120640	Melkveehouderij (melken/diergezondheid)	Melk en colostrum van dieren met klinische symptomen van uierziekte mag niet voor menselijk consumptie worden bestemd. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Het melken moet onder hygiënische omstandigheden worden verricht, en er moet in het bijzonder op worden toegezien dat: c) melk en colostrum van dieren met klinische symptomen van een uierziekte niet voor menselijke consumptie worden gebruikt, behoudens volgens de instructies van een dierenarts; (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.1c)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.1c Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele of incidentele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee
39R120650	Melkveehouderij (melken)	Melk en colostrum van dieren met klinische symptomen van uierziekte mag niet voor menselijk consumptie worden bestemd. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Het melken moet onder hygiënische omstandigheden worden verricht, en er moet in het bijzonder op worden toegezien dat: c) melk en colostrum van dieren met klinische symptomen van een uierziekte niet voor menselijke consumptie worden gebruikt, behoudens volgens de instructies van een dierenarts; (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.1c)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.1c Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele of incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee
39R120660	Melkveehouderij (melken)	Melk en colostrum van dieren met klinische symptomen van uierziekte mag niet voor menselijk consumptie worden bestemd. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Het melken moet onder hygiënische omstandigheden worden verricht, en er moet in het bijzonder op worden toegezien dat: c) melk en colostrum van dieren met klinische symptomen van een uierziekte niet voor menselijke consumptie worden gebruikt, behoudens volgens de instructies van een dierenarts; (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.1c)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.1c Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksgezondheid	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120670	Melkveehouderij (melken/diergeneesmiddelen)	Tijdens het melken moet er op worden toegezien dat van dieren die een behandeling hebben ondergaan waardoor er mogelijk residuen van geneesmiddelen in melk en colostrum terecht kan komen niet voor menselijke consumptie wordt bestemd. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Het melken moet onder hygiënische omstandigheden worden verricht, en er moet in het bijzonder op worden toegezien dat: d) dieren die een behandeling hebben ondergaan waardoor residuen van geneesmiddelen in de melk en het colostrum kunnen terechtkomen, kunnen worden opgespoord, en dat melk en colostrum van deze dieren die vóór het verstrijken van de voorgeschreven wachttijd zijn verkregen, niet voor menselijke consumptie wordt gebruikt; (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.1d)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.1d Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele (>2e keer recidieve in 24 maanden) of Incidentele situatie (> 4x overschrijding van de gestelde norm)**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Ja
39R120680	Melkveehouderij (melken/diergeneesmiddelen)	Tijdens het melken moet er op worden toegezien dat van dieren die een behandeling hebben ondergaan waardoor er mogelijk residuen van geneesmiddelen in melk en colostrum terecht kan komen niet voor menselijke consumptie wordt bestemd. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Het melken moet onder hygiënische omstandigheden worden verricht, en er moet in het bijzonder op worden toegezien dat: d) dieren die een behandeling hebben ondergaan waardoor residuen van geneesmiddelen in de melk en het colostrum kunnen terechtkomen, kunnen worden opgespoord, en dat melk en colostrum van deze dieren die vóór het verstrijken van de voorgeschreven wachttijd zijn verkregen, niet voor menselijke consumptie wordt gebruikt; (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.1d)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.1d Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Ja

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120690	Melkveehouderij (melken/residuen)	Er mogen enkel goedgekeurde speendippers of sprays worden gebruikt. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Het melken moet onder hygiënische omstandigheden worden verricht, en er moet in het bijzonder op worden toegezien dat: e) speendippers of sprays uitsluitend worden gebruikt na erkenning of registratie volgens de procedures van Richtlijn 98/8/EG van het Europees parlement en de Raad van 16 februari 1998 betreffende het op de markt brengen van biociden (1); (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.1e)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.1e Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee
39R120710	Melkveehouderij (melken)	Colostrum en rauwe melk moeten afzonderlijk worden afgemolken en mogen niet worden gemengd. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Het melken moet onder hygiënische omstandigheden worden verricht, en er moet in het bijzonder op worden toegezien dat: f) colostrum afzonderlijk wordt afgemolken en niet met rauwe melk wordt gemengd. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.1f)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.1f Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele of incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee
39R120720	Melkveehouderij (melken)	Tijdens het melken moet verontreiniging door het personeel worden voorkomen. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 1. Personen die rauwe melk en colostrum afmelken en/of hanteren, moeten aangepaste schone kleding dragen. 2. Melkers moeten een zeer goede persoonlijke hygiëne in acht nemen. Dicht bij de melkplaats moeten geschikte voorzieningen aanwezig zijn om de personen die rauwe melk en colostrum afmelken en/of hanteren, de gelegenheid te geven hun handen en armen te wassen. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.C)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.C Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120730	Melkveehouderij (melken)	Tijdens het melken moet verontreiniging door personen worden voorkomen. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 1. Personen die rauwe melk en colostrum afmelken en/of hanteren, moeten aangepaste schone kleding dragen. 2. Melkers moeten een zeer goede persoonlijke hygiëne in acht nemen. Dicht bij de melkplaats moeten geschikte voorzieningen aanwezig zijn om de personen die rauwe melk en colostrum afmelken en/of hanteren, de gelegenheid te geven hun handen en armen te wassen. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.C)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.C Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee
39R120740	Melkveehouderij (melken)	Tijdens het melken moet verontreiniging door het personeel worden voorkomen. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 1. Personen die rauwe melk en colostrum afmelken en/of hanteren, moeten aangepaste schone kleding dragen. 2. Melkers moeten een zeer goede persoonlijke hygiëne in acht nemen. Dicht bij de melkplaats moeten geschikte voorzieningen aanwezig zijn om de personen die rauwe melk en colostrum afmelken en/of hanteren, de gelegenheid te geven hun handen en armen te wassen. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.C)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.C Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksgezondheid	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	Nee
39R120750	Melkveehouderij (basiseisen/opslag)	Gevaar voor verontreiniging van de melk en colostrum moet bij opslag zoveel mogelijk worden beperkt. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Na het melken moeten de melk en het colostrum onmiddellijk worden opgeslagen in een schoon lokaal dat is ontworpen en uitgerust om verontreiniging te voorkomen. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.2)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.2 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Ja

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120760	Melkveehouderij (basiseisen/ opslag)	Gevaar voor verontreiniging van de melk en colostrum moet bij opslag zoveel mogelijk worden beperkt. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Na het melken moeten de melk en het colostrum onmiddellijk worden opgeslagen in een schoon lokaal dat is ontworpen en uitgerust om verontreiniging te voorkomen. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.2)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.2 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele of incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Ja
39R120770	Melkveehouderij (basiseisen/ opslag)	Gevaar voor verontreiniging van de melk en colostrum moet bij opslag zoveel mogelijk worden beperkt. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Na het melken moeten de melk en het colostrum onmiddellijk worden opgeslagen in een schoon lokaal dat is ontworpen en uitgerust om verontreiniging te voorkomen. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.2)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.2 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksgezondheid	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	Ja
39R120780	Melkveehouderij (temperatuur opslag)	Melk en colostrum moet onmiddellijk na het melken op de juiste wijze worden opgeslagen. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) a) Melk moet onmiddellijk tot ten hoogste 8°C worden gekoeld indien deze dagelijks wordt opgehaald en tot ten hoogste 6°C indien dat niet het geval is. b) Colostrum moet afzonderlijk worden opgeslagen en hetzij onmiddellijk tot ten hoogste 8°C worden gekoeld indien het dagelijks wordt opgehaald en tot ten hoogste 6°C indien dat niet het geval is, hetzij worden ingevroren. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.2.a en b)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.2. a en b Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120790	Melkveehouderij (temperatuur opslag)	Melk en colostrum moet onmiddelijk na het melken op de juiste wijze worden opgeslagen. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) a) Melk moet onmiddellijk tot ten hoogste 8°C worden gekoeld indien deze dagelijks wordt opgehaald en tot ten hoogste 6°C indien dat niet het geval is. b) Colostrum moet afzonderlijk worden opgeslagen en hetzij onmiddellijk tot ten hoogste 8°C worden gekoeld indien het dagelijks wordt opgehaald en tot ten hoogste 6°C indien dat niet het geval is, hetzij worden ingevroren. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.2.a en b)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.2. a en b Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee
39R120800	Melkveehouderij (temperatuur opslag)	Melk en colostrum moet onmiddelijk na het melken op de juiste wijze worden opgeslagen. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) a) Melk moet onmiddellijk tot ten hoogste 8°C worden gekoeld indien deze dagelijks wordt opgehaald en tot ten hoogste 6°C indien dat niet het geval is. b) Colostrum moet afzonderlijk worden opgeslagen en hetzij onmiddellijk tot ten hoogste 8°C worden gekoeld indien het dagelijks wordt opgehaald en tot ten hoogste 6°C indien dat niet het geval is, hetzij worden ingevroren. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.2.a en b)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub II.B.2. a en b Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksgezondheid	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	Nee
39R120810	Melkveehouderij (diergezondheid)	Eisen bedrijfsvoering: uitsluitend toegelaten diergeneesmiddelen toepassen Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Rauwe melk en colostrum moeten afkomstig zijn van dieren: d) waaraan geen verboden stoffen of producten zijn toegediend en die geen illegale behandeling in de zin van Richtlijn 96/23/EG hebben ondergaan; (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub I.1d)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub I.1d Richtlijn 96/23/EG Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Inter-ventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
39R120820	Melkveehou-derij (dierge-neesmidde-len)	Eisen bedrijfsvoering: uitsluitend toegelaten diergenees-middelen toepassen Exploitanten van levensmiddelen-bedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Rauwe melk en colostrum moeten afkomstig zijn van dieren: d) waaraan geen verboden stoffen of producten zijn toegediend en die geen illegale behandeling in de zin van Richtlijn 96/23/EG hebben ondergaan; (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub I.1d)	Verorde-ning (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub I.1d Richtlijn 96/23/EG Warenwet-besluit hygiëne van levens-middelen, artikel 2, tweede lid	**Inci-dentele situ-atie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksge-zondheid	Schrifte-lijke waarschu-wing en/of corrige-rende interventie en/of nalevings-hulp	Schrifte-lijke waarschu-wing en eventueel specifiek te noemen: corrige-rende interventie en/of nalevings-hulp	Nee
39R120830	Melkveehou-derij (dierge-neesmidde-len)	Eisen bedrijfsvoering: In geval van toediening van toegestanne stoffen of producten moet de daarvoor voorschreven wachttijd in acht worden genomen Exploitanten van levensmiddelen-bedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Rauwe melk en colostrum moeten afkomstig zijn van dieren: e) waarbij in het geval van toediening van toegestane stoffen of producten de daarvoor voorge-schreven wachttijd in acht is genomen. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub I.1e)	Verorde-ning (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub I.1e Richtlijn 96/23/EG Warenwet-besluit hygiëne van levens-middelen, artikel 2, tweede lid	**Struc-turele of inci-den-tele situ-atie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksge-zondheid	Bestuur-lijke boete en eventueel corrige-rende interventie	Bestuur-lijke boete en eventueel corrige-rende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120840	Melkveehouderij (diergeneesmiddelen)	Het volgens bewaarvoorschrift (waaronder houdbaarheidstermijn), ordelijk en schoon in een afsluitbare (koel)kast bewaren van diergeneesmiddelen; het vermelden van de aanprikdatum op in gebruik zijnde diergeneesmiddelen; hulpmiddelen schoon en in goede staat gebruiken Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zich bezighouden met primaire productie en de in bijlage I bedoelde, daarmee verband houdende bewerkingen, houden zich aan de algemene hygiënevoorschriften van bijlage I, deel A, alsmede aan alle andere specifieke voorschriften van Verordening (EG) nr. 853/2004. (852/2004, art 4, lid 1) Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken, oogsten of bejagen, of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, nemen afdoende maatregelen om, indien nodig: j) toevoegingsmiddelen voor diervoeders en geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik correct toe te passen overeenkomstig de toepasselijke wetgeving. (852/2004, bijlage I, deel A, sub II.4.j)	Verordening (EG) nr. 852/2004, artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A, sub II.4.j Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele situatie: mogelijk onveilige situatie/product**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee
39R120850	Melkveehouderij (diergeneesmiddelen)	Het volgens bewaarvoorschrift (waaronder houdbaarheidstermijn), ordelijk en schoon in een afsluitbare (koel)kast bewaren van diergeneesmiddelen; het vermelden van de aanprikdatum op in gebruik zijnde diergeneesmiddelen; hulpmiddelen schoon en in goede staat gebruiken Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zich bezighouden met primaire productie en de in bijlage I bedoelde, daarmee verband houdende bewerkingen, houden zich aan de algemene hygiënevoorschriften van bijlage I, deel A, alsmede aan alle andere specifieke voorschriften van Verordening (EG) nr. 853/2004. (852/2004, art 4, lid 1) Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken, oogsten of bejagen, of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, nemen afdoende maatregelen om, indien nodig: j) toevoegingsmiddelen voor diervoeders en geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik correct toe te passen overeenkomstig de toepasselijke wetgeving. (852/2004, bijlage I, deel A, sub II.4.j)	Verordening (EG) nr. 852/2004, artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A, sub II.4.j Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie: geen onveilige situatie/product**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksgezondheid	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Inter-ventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
39R120860	Melkveehou-derij (dierge-zondheid)	Het zodanig beheersen van de diergezondheid en het dierwelzijn dat er geen risico is voor de te leveren melk Exploitanten van levensmiddelen-bedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 1. Rauwe melk en colostrum moeten afkomstig zijn van dieren: a) die geen symptomen vertonen van een besmettelijke ziekte die via melk en colostrum op de mens kan worden overgebracht; b) die in een goede algemene gezondheidstoestand verkeren, geen ziekteverschijnselen vertonen die in besmetting van de melk en het colostrum zouden kunnen resulteren en, in het bijzonder, niet lijden aan aandoeningen van de voortplantingsorganen waarbij afscheiding plaatsvindt, aan darmontsteking waarbij diarree en koorts optreden of aan een zichtbare uierontsteking; c) die geen uierlaesies vertonen waardoor de melk en het colostrum kunnen worden aangetast; (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub I.a, b en c)	Verorde-ning (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub I.1.a, b en c Warenwet-besluit hygiëne van levens-middelen, artikel 2, tweede lid	**Strctu-rele situ-atie: levert aan-toon-baar een onvei-lige situ-atie op**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksge-zondheid	Bestuur-lijke boete en eventueel corrige-rende interventie	Bestuur-lijke boete en eventueel corrige-rende interventie	Nee
39R120870	Melkveehou-derij (dierge-zondheid)	Het zodanig beheersen van de diergezondheid en het dierwelzijn dat er geen risico is voor de te leveren melk Exploitanten van levensmiddelen-bedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 1. Rauwe melk en colostrum moeten afkomstig zijn van dieren: a) die geen symptomen vertonen van een besmettelijke ziekte die via melk en colostrum op de mens kan worden overgebracht; b) die in een goede algemene gezondheidstoestand verkeren, geen ziekteverschijnselen vertonen die in besmetting van de melk en het colostrum zouden kunnen resulteren en, in het bijzonder, niet lijden aan aandoeningen van de voortplantingsorganen waarbij afscheiding plaatsvindt, aan darmontsteking waarbij diarree en koorts optreden of aan een zichtbare uierontsteking; c) die geen uierlaesies vertonen waardoor de melk en het colostrum kunnen worden aangetast; (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub I.a, b en c)	Verorde-ning (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub I.1.a, b en c Warenwet-besluit hygiëne van levens-middelen, artikel 2, tweede lid	**Inci-den-tele situ-atie: levert moge-lijk aan-toon-baar een onvei-lige situ-atie op**	C	(Risico op) gevaar voor de volksge-zondheid	Schrifte-lijke waarschu-wing en/of corrige-rende interventie en/of nalevings-hulp	Schrifte-lijke waarschu-wing en eventueel specifiek te noemen: corrige-rende interventie en/of nalevings-hulp	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120880	Melkveehouderij (diergezondheid)	Het voorkomen van insleep van dierziekten Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zich bezighouden met primaire productie en de in bijlage I bedoelde, daarmee verband houdende bewerkingen, houden zich aan de algemene hygiënevoorschriften van bijlage I, deel A, alsmede aan alle andere specifieke voorschriften van Verordening (EG) nr. 853/2004. (852/2004, art 4, lid 1) Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken, oogsten of bejagen, of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, nemen afdoende maatregelen om, indien nodig: h) de insleep en verspreiding van besmettelijke, via levensmiddelen op de mens overdraagbare ziekten te voorkomen, onder meer door voorzorgsmaatregelen te nemen wanneer nieuwe dieren worden binnengebracht en verdachte haarden van dit soort ziekten aan de bevoegde autoriteit te melden. (832/2004, bijlage I, deel A, sub II.4.h)	Verordening (EG) nr. 852/2004, artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A, sub II.4.h Verordening (EG) nr. 178/2002 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele situatie: levert direct aantoonbaar een onveilige situatie op**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee
39R120890	Melkveehouderij (diergezondheid)	Het voorkomen van insleep van dierziekten Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zich bezighouden met primaire productie en de in bijlage I bedoelde, daarmee verband houdende bewerkingen, houden zich aan de algemene hygiënevoorschriften van bijlage I, deel A, alsmede aan alle andere specifieke voorschriften van Verordening (EG) nr. 853/2004. (852/2004, art 4, lid 1) Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken, oogsten of bejagen, of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, nemen afdoende maatregelen om, indien nodig: h) de insleep en verspreiding van besmettelijke, via levensmiddelen op de mens overdraagbare ziekten te voorkomen, onder meer door voorzorgsmaatregelen te nemen wanneer nieuwe dieren worden binnengebracht en verdachte haarden van dit soort ziekten aan de bevoegde autoriteit te melden. (832/2004, bijlage I, deel A, sub II.4.h)	Verordening (EG) nr. 852/2004, artikel 4, eerste lid, bijlage I, deel A, sub II.4.h Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie: levert mogelijk aantoonbaar een onveilige situatie op**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120900	Melkveehouderij (diergezondheid)	Het voorkomen van het overdragen via de melk van voor dier en/of mens besmettelijke ziekten Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 2. a) Met name met betrekking tot brucellose moeten rauwe melk en colostrum afkomstig zijn van: i) koeien of buffelkoeien die behoren tot een beslag dat brucellosevrij of officieel brucellosevrij is in de zin van Richtlijn 64/432/EEG (12); ii) schapen of geiten die behoren tot een officieel brucellosevrij of brucellosevrij bedrijf in de zin van Richtlijn 91/68/EEG (13); of iii) vrouwelijke dieren van andere soorten die, voor soorten die vatbaar zijn voor brucellose, behoren tot beslagen die regelmatig op deze ziekte worden gecontroleerd in het kader van een door de bevoegde autoriteit erkend controleprogramma. b) Met betrekking tot tuberculose moeten rauwe melk en colostrum afkomstig zijn van: i) koeien of buffelkoeien die behoren tot een beslag dat officieel tuberculosevrij is in de zin van Richtlijn 64/432/EEG; of ii) vrouwelijke dieren van andere soorten die, voor soorten die vatbaar zijn voor tuberculose, behoren tot beslagen die regelmatig op deze ziekte worden gecontroleerd in het kader van een door de bevoegde autoriteit erkend controleprogramma. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub I.2.a en b)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub I.2.a en b Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele of incidentele situatie: levert direct aantoonbaar een onveilige situatie op**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120910	Melkveehouderij (diergezondheid)	Het voorkomen van het overdragen via de melk van voor dier en/of mens besmettelijke ziekten Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 2. a) Met name met betrekking tot brucellose moeten rauwe melk en colostrum afkomstig zijn van: i) koeien of buffelkoeien die behoren tot een beslag dat brucellosevrij of officieel brucellosevrij is in de zin van Richtlijn 64/432/EEG (12); ii) schapen of geiten die behoren tot een officieel brucellosevrij of brucellosevrij bedrijf in de zin van Richtlijn 91/68/EEG (13); of iii) vrouwelijke dieren van andere soorten die, voor soorten die vatbaar zijn voor brucellose, behoren tot beslagen die regelmatig op deze ziekte worden gecontroleerd in het kader van een door de bevoegde autoriteit erkend controleprogramma. b) Met betrekking tot tuberculose moeten rauwe melk en colostrum afkomstig zijn van: i) koeien of buffelkoeien die behoren tot een beslag dat officieel tuberculosevrij is in de zin van Richtlijn 64/432/EEG; of ii) vrouwelijke dieren van andere soorten die, voor soorten die vatbaar zijn voor tuberculose, behoren tot beslagen die regelmatig op deze ziekte worden gecontroleerd in het kader van een door de bevoegde autoriteit erkend controleprogramma. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub I.2.a en b)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub I.2.a en b Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele of incidentele situatie: levert direct aantoonbaar een onveilige situatie op**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee
39R120920	Melkveehouderij (diergezondheid)	Indien op een bedrijf naast runderen ook geiten worden gehouden, moeten ook de geiten op tuberculose worden onderzocht en getest Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Indien op een bedrijf naast runderen ook geiten worden gehouden, moeten ook de geiten op tuberculose worden onderzocht en getest. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub I.2.c)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub I.2.c Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele situatie: levert direct aantoonbaar een onveilige situatie op**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Inter-ventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
39R120930	Melkveehou-derij (dierge-zondheid)	Indien op een bedrijf naast runderen ook geiten worden gehouden, moeten ook de geiten op tuberculose worden onderzocht en getest Exploitanten van levensmiddelen-bedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Indien op een bedrijf naast runderen ook geiten worden gehouden, moeten ook de geiten op tuberculose worden onderzocht en getest. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub I.2.c)	Verorde-ning (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub I.2.c Warenwet-besluit hygiëne van levens-middelen, artikel 2, tweede lid	**Inci-dentele situ-atie: levert moge-lijk aan-toon-baar een onvei-lige situ-atie op**	C	(Risico op) gevaar voor de volksge-zondheid	Schrifte-lijke waarschu-wing en/of corrige-rende interventie en/of nalevings-hulp	Schrifte-lijke waarschu-wing en eventueel specifiek te noemen: corrige-rende interventie en/of nalevings-hulp	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Inter-ventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
39R120940	Melkveehou-derij (dierge-zondheid)	Rauwe melk van koeien of buffelkoeien van tuberculose- of brucelloseverdachte bedrijven mag uitsluitend met toestemming van de bevoegde autoriteit worden gebruikt, en wel uitsluitend nadat de melk is gepasteuriseerd (is specifiek van toepassing bij boerderijzuivel-bereiders) Exploitanten van levensmiddelen-bedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 3. Rauwe melk van dieren die niet voldoet aan de voorschriften van punt 2, kan evenwel met toestem-ming van de bevoegde autoriteit worden gebruikt: a) in het geval van koeien of buffelkoeien die niet positief hebben gereageerd op een tuberculose- of een brucellosetest en geen symptomen van die ziekten vertonen, nadat de melk een warmtebehandeling heeft ondergaan die volstaat om een negatieve reactie te veroorzaken op een alkalische-fosfatasetest; b) in het geval van schapen of geiten die niet positief hebben gereageerd op een brucellosetest of die in het kader van een goedgekeurd uitroeiingspro-gramma tegen brucellose zijn gevaccineerd, en geen symptomen van die ziekte vertonen, hetzij: i) voor de vervaardiging van kaas met een rijpingsperiode van ten minste twee maanden; of ii) nadat de melk een warmtebe-handeling heeft ondergaan die volstaat om een negatieve reactie te veroorzaken op een alkalische-fosfatasetest; c) in het geval van vrouwelijke dieren van andere soorten die niet positief hebben gereageerd op een tuberculose- of een brucellosetest en geen symptomen van die ziekten vertonen, maar behoren tot een beslag waarbij brucellose of tuberculose is geconstateerd bij de in punt 2, onder a) iii), of b) ii), bedoelde controles, mits de melk is behandeld om de veiligheid ervan te garanderen. (853/2004, bijlage III, sectie IX, h oofdstuk I, sub I.3)	Verorde-ning (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub I.3 Warenwet-besluit hygiëne van levens-middelen, artikel 2, tweede lid	**Levert direct aan-toon-baar een onvei-lige situ-atie op**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksge-zondheid	Bestuur-lijke boete en eventueel corrige-rende interventie	Bestuur-lijke boete en eventueel corrige-rende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Inter-ventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
39R120950	Melkveehou-derij (dierge-zondheid)	Rauwe melk van koeien of buffelkoeien van tuberculose- of brucelloseverdachte bedrijven mag uitsluitend met toestemming van de bevoegde autoriteit worden gebruikt, en wel uitsluitend nadat de melk is gepasteuriseerd (is specifiek van toepassing bij boerderijzuivel-bereiders) Exploitanten van levensmiddelen-bedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 3. Rauwe melk van dieren die niet voldoet aan de voorschriften van punt 2, kan evenwel met toestem-ming van de bevoegde autoriteit worden gebruikt: a) in het geval van koeien of buffelkoeien die niet positief hebben gereageerd op een tuberculose- of een brucellosetest en geen symptomen van die ziekten vertonen, nadat de melk een warmtebehandeling heeft ondergaan die volstaat om een negatieve reactie te veroorzaken op een alkalische-fosfatasetest; b) in het geval van schapen of geiten die niet positief hebben gereageerd op een brucellosetest of die in het kader van een goedgekeurd uitroeiingspro-gramma tegen brucellose zijn gevaccineerd, en geen symptomen van die ziekte vertonen, hetzij: i) voor de vervaardiging van kaas met een rijpingsperiode van ten minste twee maanden; of ii) nadat de melk een warmtebe-handeling heeft ondergaan die volstaat om een negatieve reactie te veroorzaken op een alkalische-fosfatasetest; c) in het geval van vrouwelijke dieren van andere soorten die niet positief hebben gereageerd op een tuberculose- of een brucellosetest en geen symptomen van die ziekten vertonen, maar behoren tot een beslag waarbij brucellose of tuberculose is geconstateerd bij de in punt 2, onder a) iii), of b) ii), bedoelde controles, mits de melk is behandeld om de veiligheid ervan te garanderen. (853/2004, bijlage III, sectie IX, h oofdstuk I, sub I.3)	Verorde-ning (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub I.3 Warenwet-besluit hygiëne van levens-middelen, artikel 2, tweede lid	**Levert moge-lijk aan-toon-baar een onvei-lige situ-atie op**	C	(Risico op) gevaar voor de volksge-zondheid	Schrifte-lijke waarschu-wing en/of corrige-rende interventie en/of nalevings-hulp	Schrifte-lijke waarschu-wing en eventueel specifiek te noemen: corrige-rende interventie en/of nalevings-hulp	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120960	Melkveehouderij (diergezondheid)	Bedrijf moet er van op de hoogte zijn hoe en wanneer gehandeld moet worden in geval (delen van) zijn melkveebeslag verdacht wordt (worden) van brucellose of tuberculose Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 4. Rauwe melk en colostrum van dieren die niet voldoen aan de desbetreffende voorschriften van de punten 1, 2 en 3, in het bijzonder dieren die individueel positief hebben gereageerd op de preventieve tuberculose- of brucellosetest als bedoeld in Richtlijn 64/432/EEG en Richtlijn 91/68/EEG, mogen niet voor menselijke consumptie worden gebruikt. 5. Dieren die besmet zijn of waarvan vermoed wordt dat zij besmet zijn met een van de in de punten 1 en 2 vermelde ziekten, moeten op doeltreffende wijze worden geïsoleerd om negatieve gevolgen voor de melk en het colostrum van andere dieren te voorkomen. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub I.4 en I.5)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub I.4 en I.5 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Levert mogelijk aantoonbaar een onveilige situatie op**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee
39R120970	Melkveehouderij (verontreiniging melk)	Bij toepassing van diergeneesmiddelen de voorgeschreven wachttermijn in acht nemen Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 1. Rauwe melk en colostrum moeten afkomstig zijn van dieren: e) waarbij in het geval van toediening van toegestane stoffen of producten de daarvoor voorgeschreven wachttijd in acht is genomen. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub I.1.e) 4. Onverminderd Richtlijn 96/23/EG moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven procedures toepassen om ervoor te zorgen dat rauwe melk niet in de handel wordt gebracht indien: a) deze een gehalte aan antibioticaresiduen bevat dat de bij Verordening (EEG) nr. 2377/90 (15) toegestane gehalten voor één van de in de bijlagen I en III bij die verordening genoemde stoffen overschrijdt; of b) het gecombineerde totaal van antibioticaresiduen hoger is dan een toegestane maximumwaarde. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub III.e)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub I.1.e en III.4 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Niet toegestaan**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120980	Melkveehouderij (verontreiniging melk)	Bij toepassing van diergeneesmiddelen de voorgeschreven wachttermijn in acht nemen Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 1. Rauwe melk en colostrum moeten afkomstig zijn van dieren: e) waarbij in het geval van toediening van toegestane stoffen of producten de daarvoor voorgeschreven wachttijd in acht is genomen. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub I.1.e) 4. Onverminderd Richtlijn 96/23/EG moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven procedures toepassen om ervoor te zorgen dat rauwe melk niet in de handel wordt gebracht indien: a) deze een gehalte aan antibioticaresiduen bevat dat de bij Verordening (EEG) nr. 2377/90 (15) toegestane gehalten voor één van de in de bijlagen I en III bij die verordening genoemde stoffen overschrijdt; of b) het gecombineerde totaal van antibioticaresiduen hoger is dan een toegestane maximumwaarde. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub III.e)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub I.1.e en III.4 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Niet toegestaan**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120990	Melkveehouderij (verontreiniging melk)	Treffen van corrigerende maatregelen bij overschrijding van de criteria voor kiemgetal en/of celgetal Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 3. a) Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten procedures toepassen om ervoor te zorgen dat rauwe melk voldoet aan de volgende criteria: i) voor rauwe koemelk: Kiemgetal bij 30°C (per ml): ≤ 100 000 (1) Aantal somatische cellen (per ml): ≤ 400 000 (2) (*1) Voortschrijdend meetkundig gemiddelde over een periode van twee maanden, met ten minste twee monsternemingen per maand. (*2) Voortschrijdend meetkundig gemiddelde over een periode van drie maanden, met ten minste één monsterneming per maand, tenzij de bevoegde autoriteit een andere methode voorschrijft om seizoensschommelingen in de productie te verdisconteren. ii) voor rauwe melk van andere diersoorten: Kiemgetal bij 30°C (per ml): ≤ 1 500 000 (1) (*1) Voortschrijdend meetkundig gemiddelde over een periode van twee maanden, met ten minste twee monsternemingen per maand. b) Indien rauwe melk van andere dieren dan koeien bestemd is voor de vervaardiging van producten met rauwe melk volgens een procedé zonder warmtebehandeling, moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven de nodige maatregelen nemen om ervoor te zorgen dat de gebruikte rauwe melk aan het volgende criterium voldoet: Kiemgetal bij 30°C (per ml): ≤ 500 000 (1) (*1) Voortschrijdend meetkundig gemiddelde over een periode van twee maanden, met ten minste twee monsternemingen per maand. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub III.3) 5. Indien rauwe melk niet in overeenstemming is met punt 3 of 4 moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven de bevoegde autoriteit daarvan in kennis stellen en corrigerende maatregelen treffen. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub III.5)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub III.3 en III.5 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Verschillende maatregelen werden niet, of niet aantoonbaar (op de juiste wijze) getroffen**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Inter-ventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
39R120982	Melkveehou-derij (verontreini-ging melk)	Treffen van corrigerende maatrege-len bij overschrijding van de criteria voor kiemgetal en/of celgetal Exploitanten van levensmiddelen-bedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 3. a) Exploitanten van levensmidde-lenbedrijven moeten procedures toepassen om ervoor te zorgen dat rauwe melk voldoet aan de volgende criteria: i) voor rauwe koemelk: Kiemgetal bij 30°C (per ml): ≤ 100 000 (1) Aantal somatische cellen (per ml): ≤ 400 000 (2) (*1) Voortschrijdend meetkundig gemiddelde over een periode van twee maanden, met ten minste twee monsternemingen per maand. (*2) Voortschrijdend meetkundig gemiddelde over een periode van drie maanden, met ten minste één monsterneming per maand, tenzij de bevoegde autoriteit een andere methode voorschrijft om seizoens-schommelingen in de productie te verdisconteren. ii) voor rauwe melk van andere diersoorten: Kiemgetal bij 30°C (per ml): ≤ 1 500 000 (1) (*1) Voortschrijdend meetkundig gemiddelde over een periode van twee maanden, met ten minste twee monsternemingen per maand. b) Indien rauwe melk van andere dieren dan koeien bestemd is voor de vervaardiging van producten met rauwe melk volgens een procedé zonder warmtebehande-ling, moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven de nodige maatregelen nemen om ervoor te zorgen dat de gebruikte rauwe melk aan het volgende criterium voldoet: Kiemgetal bij 30°C (per ml): ≤ 500 000 (1) (*1) Voortschrijdend meetkundig gemiddelde over een periode van twee maanden, met ten minste twee monsternemingen per maand. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub III.3) 5. Indien rauwe melk niet in overeenstemming is met punt 3 of 4 moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven de bevoegde autoriteit daarvan in kennis stellen en corrigerende maatregelen treffen. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub III.5)	Verorde-ning (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub III.3 en III.5 Warenwet-besluit hygiëne van levens-middelen, artikel 2, tweede lid	**Slechts een enkele maat-regel die getroff-fen had moe-ten wor-den, is niet, of niet aan-toon-baar (op de juiste wijze) getroff-fen**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksge-zondheid	Mededе-ling ter plaatse en/of nalevings-hulp	Beoorde-len wel/niet opheffen geringe overtre-ding en/of nalevings-hulp en/of waarschu-wing en herinspec-tie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Inter-ventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
39R120983	Melkveehou-derij (verontreini-ging melk)	Treffen van corrigerende maatrege-len bij overschrijding van de maximumwaarden voor (het gecombineerde totaal van) antibioticaresiduen Exploitanten van levensmiddelen-bedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 4. Onverminderd Richtlijn 96/23/EG moeten exploitanten van levens-middelenbedrijven procedures toepassen om ervoor te zorgen dat rauwe melk niet in de handel wordt gebracht indien: a) deze een gehalte aan antibiotica-residuen bevat dat de bij Verorde-ning (EEG) nr. 2377/90 (15) toegestane gehalten voor één van de in de bijlagen I en III bij die verordening genoemde stoffen overschrijdt; of b) het gecombineerde totaal van antibioticaresiduen hoger is dan een toegestane maximumwaarde. 5. Indien rauwe melk niet in overeenstemming is met punt 3 of 4 moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven de bevoegde autoriteit daarvan in kennis stellen en corrigerende maatregelen treffen. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub III.4 en III.5)	Verorde-ning (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub III.4 en III.5 Warenwet-besluit hygiëne van levens-middelen, artikel 2, tweede lid	**Struc-turele of inci-den-tele situ-atie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksge-zondheid	Bestuur-lijke boete en eventueel corrige-rende interventie	Bestuur-lijke boete en eventueel corrige-rende interventie	Nee
39R120984	Melkveehou-derij (verontreini-ging melk)	Melden van overschrijdingen aan bevoegde autoriteit – antibioticaresiduen Exploitanten van levensmiddelen-bedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 4. Onverminderd Richtlijn 96/23/EG moeten exploitanten van levens-middelenbedrijven procedures toepassen om ervoor te zorgen dat rauwe melk niet in de handel wordt gebracht indien: a) deze een gehalte aan antibiotica-residuen bevat dat de bij Verorde-ning (EEG) nr. 2377/90 (15) toegestane gehalten voor één van de in de bijlagen I en III bij die verordening genoemde stoffen overschrijdt; of b) het gecombineerde totaal van antibioticaresiduen hoger is dan een toegestane maximumwaarde. 5. Indien rauwe melk niet in overeenstemming is met punt 3 of 4 moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven de bevoegde autoriteit daarvan in kennis stellen en corrigerende maatregelen treffen. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub III.4 en III.5)	Verorde-ning (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub III.4 en III.5 Warenwet-besluit hygiëne van levens-middelen, artikel 2, tweede lid	**Struc-turele of inci-den-tele situ-atie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksge-zondheid	Bestuur-lijke boete en eventueel corrige-rende interventie	Bestuur-lijke boete en eventueel corrige-rende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120985	Melkveehouderij (verontreiniging melk)	Melden van overschrijdingen aan bevoegde autoriteit – kiemgetal en/of celgetal Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 2. Een representatief aantal steekproefsgewijs genomen monsters van bij melkproductiebedrijven opgehaalde rauwe melk en colostrum moet worden gecontroleerd om na te gaan of de rauwe melk voldoet aan de punten 3 en 4 en of het colostrum voldoet aan de in punt 1, onder b), bedoelde nationale criteria. De controles kunnen worden uitgevoerd door of namens: a) de exploitant van het levensmiddelenbedrijf dat de melk produceert; b) de exploitant van het levensmiddelenbedrijf dat de melk ophaalt of verwerkt; c) een groep exploitanten van levensmiddelenbedrijven; of d) in het kader van de nationale of regionale controleregeling. 5. Indien rauwe melk niet in overeenstemming is met punt 3 of 4 moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven de bevoegde autoriteit daarvan in kennis stellen en corrigerende maatregelen treffen. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub III.2 en III.5)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub III.2 en III.5 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120993	Melkveehouderij (verontreiniging melk)	Melden van overschrijdingen aan bevoegde autoriteit – kiemgetal en/of celgetal Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 2. Een representatief aantal steekproefsgewijs genomen monsters van bij melkproductiebedrijven opgehaalde rauwe melk en colostrum moet worden gecontroleerd om na te gaan of de rauwe melk voldoet aan de punten 3 en 4 en of het colostrum voldoet aan de in punt 1, onder b), bedoelde nationale criteria. De controles kunnen worden uitgevoerd door of namens: a) de exploitant van het levensmiddelenbedrijf dat de melk produceert; b) de exploitant van het levensmiddelenbedrijf dat de melk ophaalt of verwerkt; c) een groep exploitanten van levensmiddelenbedrijven; of d) in het kader van de nationale of regionale controleregeling. 5. Indien rauwe melk niet in overeenstemming is met punt 3 of 4 moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven de bevoegde autoriteit daarvan in kennis stellen en corrigerende maatregelen treffen. (853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub III.2 en III.5)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, sub III.2 en III.5 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksgezondheid	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R120994	Melkveehouderij (bemonsteringsplan)	Er moet i.g.v. rauwe melk voor directe aflevering aan particulieren voldaan worden aan de gestelde eisen m.b.t. microbiologische criteria. 1 Rauwe koemelk, bestemd voor directe aflevering aan particulieren, ... en voldoet aan de volgende eisen: a. kiemgetal bij 30°C ≤ 50.000 per ml1; b. Staphylococcus aureus (per ml): m=100, M=500, n=5, c=22; en c. Salmonella is afwezig in 25 g: n=5, c=0. 1 Meetkundig gemiddelde, geconstateerd over een periode van twee maanden, met ten minste twee monsternemingen per maand. 2 n: aantal eenheden waaruit een monster bestaat; m: drempelwaarde voor het aantal bacteriën: het resultaat is bevredigend als het aantal bacteriën in alle eenheden gelijk is aan of groter is dan m; M: maximumwaarde voor het aantal bacteriën: het resultaat is onbevredigend als het aantal bacteriën in één 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 is als het aantal bacteriën in de andere eenheden gelijk is aan of kleiner is dan m. (Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 8, lid 1 a-c)	Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 8, eerste lid, onder a –c	**Structurele of incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee
39R120995	Melkveehouderij (verkoop rauwe melk particulieren)	Er moet i.g.v. rauwe melk voor directe aflevering aan particulieren worden voldaan aan de vereisten m.b.t. koeling van de melk, indien de melk niet binnen twee uur na het melken aan de consument wordt verkocht 2 De in het eerste lid bedoelde melk wordt, wanneer zij niet binnen twee uur na het melken aan de consument wordt verkocht, gekoeld tot: a. indien die melk binnen 24 uur na het melken verkocht wordt: een temperatuur van 8°C of lager; b. indien die melk niet binnen 24 uur na het melken verkocht wordt: een temperatuur van 6°C of lager. (Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 8, tweede lid)	Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 8, tweede lid	**4°C of meer boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Inter-ventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
39R120996	Melkveehou-derij (verkoop rauwe melk particulieren)	Er moet i.g.v. rauwe melk voor directe aflevering aan particulieren worden voldaan aan de vereisten m.b.t. koeling van de melk, indien de melk niet binnen twee uur na het melken aan de consument wordt verkocht 2 De in het eerste lid bedoelde melk wordt, wanneer zij niet binnen twee uur na het melken aan de consu-ment wordt verkocht, gekoeld tot: a. indien die melk binnen 24 uur na het melken verkocht wordt: een temperatuur van 8°C of lager; b. indien die melk niet binnen 24 uur na het melken verkocht wordt: een temperatuur van 6°C of lager. (Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 8, tweede lid)	Warenwet-besluit hygiëne van levens-middelen, artikel 8, tweede lid	**min-der dan 4°C boven de wette-lijk voorge-schre-ven maxi-mum tem-pera-tuur**	C	(Risico op) gevaar voor de volksge-zondheid	Schrifte-lijke waarschu-wing en/of corrige-rende interventie en/of nalevings-hulp	Schrifte-lijke waarschu-wing en eventueel specifiek te noemen: corrige-rende interventie en/of nalevings-hulp	Nee
39R120997	Melkveehou-derij (verkoop rauwe melk particulieren)	I.g.v. rauwe melk voor directe aflevering aan particulieren wordt de rauwe melk uitsluitend geleverd op het bedrijf van de melkveehou-der waar de melk gewonnen is en is niet aanwezig in een recipiënt die geschikt is om met de inhoud afgeleverd te worden aan particu-lieren. 1 Rauwe koemelk, bestemd voor directe aflevering aan particulieren, is uitsluitend aanwezig: 1°. op het bedrijf van de melkvee-houder waar die melk gewonnen is; en 2°. in een recipiënt die niet geschikt is om met de inhoud afgeleverd te worden aan particulieren; (Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 8, eerste lid, onder 1 –2)	Warenwet-besluit hygiëne van levens-middelen, artikel 8, eerste lid, onder 1 –2	**Levert moge-lijk een onvei-lige situ-atie op**	C	(Risico op) gevaar voor de volksge-zondheid	Schrifte-lijke waarschu-wing en/of corrige-rende interventie en/of nalevings-hulp	Schrifte-lijke waarschu-wing en eventueel specifiek te noemen: corrige-rende interventie en/of nalevings-hulp	Nee
39R120998	Melkveehou-derij (verkoop rauwe melk particulieren)	I.g.v. rauwe melk voor directe aflevering aan particulieren wordt op of in de directe omgeving van de recipiënt waarin de betreffende melk aanwezig is duidelijk leesbaar de volgende vermelding gebezigd: RAUWE MELK VOOR GEBRUIK KOKEN. 3 Op of in de directe omgeving van de in het eerste lid bedoelde recipiënt wordt duidelijk leesbaar de volgende vermelding gebezigd: RAUWE MELK VOOR GEBRUIK KOKEN. (Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 8, derde lid)	Warenwet-besluit hygiëne van levens-middelen, artikel 8, derde lid	**Levert een onvei-lige situ-atie op**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksge-zondheid	Bestuur-lijke boete en eventueel corrige-rende interventie	Bestuur-lijke boete en eventueel corrige-rende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Inter-ventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
39R120999	Melkveehou-derij (verkoop rauwe melk particulieren)	l.g.v. rauwe melk voor directe aflevering aan particulieren wordt op of in de directe omgeving van de recipiënt waarin de betreffende melk aanwezig is duidelijk leesbaar de volgende vermelding gebezigd: RAUWE MELK VOOR GEBRUIK KOKEN. 3 Op of in de directe omgeving van de in het eerste lid bedoelde recipiënt wordt duidelijk leesbaar de volgende vermelding gebezigd: RAUWE MELK VOOR GEBRUIK KOKEN. (Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 8, derde lid)	Warenwet-besluit hygiëne van levens-middelen, artikel 8, derde lid	õ	C	(Risico op) gevaar voor de volksge-zondheid	Schrifte-lijke waarschu-wing en/of corrige-rende interventie en/of nalevings-hulp	Schrifte-lijke waarschu-wing en eventueel specifiek te noemen: corrige-rende interventie en/of nalevings-hulp	Nee

BIJLAGE 9

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R100100	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die de in artikel 1, tweede lid, Verordening (EU) 2017/2158, bedoelde levensmiddelen produceren en op de markt brengen.	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zich bezighouden met de productie en het op de markt brengen van levensmiddelen als bedoeld in lid 2 overeenkomstig artikel 2 de in de bijlagen I en II van Verordening (EG) 2017/2158, opgenomen risicobeperkende maatregelen, dienen deze toe te passen met het oog op het bereiken van acrylamidegehalten die zo laag als redelijkerwijs mogelijk zijn, onder de in bijlage IV van Verordening (EG) 2017/2158, vastgestelde referentieniveaus.	Verordening (EG) 2017/2158, artikel 1, Verordening (EG) 852/2004, artikel 4, vierde lid, Warenwetbesluit hygiene van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid.		C	(Risico op) gevaar voor de gezondheid van de mens	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R100200	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die de in artikel 1, tweede lid, Verordening (EU) 2017/2158, bedoelde levensmiddelen produceren en op de markt brengen.	De exploitanten van levensmiddelenbedrijven die de in artikel 1, lid 2, van Verordening (EG) 2017/2158, bedoelde levensmiddelen produceren en op de markt brengen, passen de in bijlage I van Verordening (EG) 2017/2158, vastgestelde risicobeperkende maatregelen toe.	Verordening (EG) 2017/2158, artikel 2, eerste lid, Verordening (EG) 852/2004, artikel 4, vierde lid, Warenwetbesluit hygiene van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid.	structureel geen risicobeperkende maatregelen treffen	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de gezondheid van de mens	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R100300	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die de in artikel 1, tweede lid, Verordening (EU) 2017/2158, bedoelde levensmiddelen produceren en op de markt brengen.	De exploitanten van levensmiddelenbedrijven die de in artikel 1, lid 2, van Verordening (EG) 2017/2158, bedoelde levensmiddelen produceren en op de markt brengen, passen de in bijlage I van Verordening (EG) 2017/2158, vastgestelde risicobeperkende maatregelen toe.	Verordening (EG) 2017/2158, artikel 2, eerste lid, Verordening (EG) 852/2004, artikel 4, vierde lid, Warenwetbesluit hygiene van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid.	incidenteel geen risicobeperkende maatregelen treffen	C	(Risico op) gevaar voor de gezondheid van de mens	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R100400	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die de in artikel 1, tweede lid, Verordening (EU) 2017/2158, bedoelde levensmiddelen produceren en die detailhandelsactiviteiten verrichten en/of rechtstreeks leveren aan uitsluitend plaatselijke detailhandelszaken	De exploitanten van levensmiddelenbedrijven die de in artikel 1, lid 2, van Verordening (EG) 2017/2158, bedoelde levensmiddelen produceren en die detailhandelsactiviteiten verrichten en/of rechtstreeks leveren aan uitsluitend plaatselijke detailhandelszaken, passen de in deel A van bijlage II van Verordening (EG) 2017/2158, vastgestelde risicobeperkende maatregelen toe.	Verordening (EG) 2017/2158, artikel 2, tweede lid, Verordening (EG) 852/2004, artikel 4, vierde lid, Warenwetbesluit hygiene van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid.	structureel geen risicobeperkende maatregelen treffen	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de gezondheid van de mens	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R100500	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die de in artikel 1, tweede lid, Verordening (EU) 2017/2158, bedoelde levensmiddelen produceren en die detailhandelsactiviteiten verrichten en/of rechtstreeks leveren aan uitsluitend plaatselijke detailhandelszaken	De exploitanten van levensmiddelenbedrijven die de in artikel 1, lid 2, van Verordening (EG) 2017/2158, bedoelde levensmiddelen produceren en die detailhandelsactiviteiten verrichten en/of rechtstreeks leveren aan uitsluitend plaatselijke detailhandelszaken, passen de in deel A van bijlage II van Verordening (EG) 2017/2158, vastgestelde risicobeperkende maatregelen toe.	Verordening (EG) 2017/2158, artikel 2, tweede lid, Verordening (EG) 852/2004, artikel 4, vierde lid, Warenwetbesluit hygiene van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid.	incidenteel geen risicobeperkende maatregelen treffen	C	(Risico op) gevaar voor de gezondheid van de mens	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R100600	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die centrale toelevering van de de in artikel 1, tweede lid, Verordening (EU) 2017/2158, bedoelde levensmiddelen verzorgen en die in faciliteiten onder rechtstreekse controle werken en onder één handelsmerk of handelsvergunning actief zijn, als onderdeel of franchise van een grotere, onderling verbonden structuur.	De exploitanten van levensmiddelenbedrijven die in faciliteiten onder rechtstreekse controle werken en onder één handelsmerk of handelsvergunning actief zijn, als onderdeel of franchise van een grotere, onderling verbonden structuur en volgens de instructies van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf dat de centrale toelevering van de in artikel 1, lid 2, van Verordening (EG) 2017/2158, bedoelde levensmiddelen verzorgt, passen de in deel B van bijlage II bedoelde aanvullende voorzorgsmaatregelen toe.	Verordening (EG) 2017/2158, artikel 2, derde lid, Verordening (EG) 852/2004, artikel 4, vierde lid, Warenwetbesluit hygiene van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid.	structureel geen risicobeperkende maatregelen treffen	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de gezondheid van de mens	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R100700	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die centrale toelevering van de de in artikel 1, tweede lid, Verordening (EU) 2017/2158, bedoelde levensmiddelen verzorgen en die in faciliteiten onder rechtstreekse controle werken en onder één handelsmerk of handelsvergunning actief zijn, als onderdeel of franchise van een grotere, onderling verbonden structuur.	De exploitanten van levensmiddelenbedrijven die in faciliteiten onder rechtstreekse controle werken en onder één handelsmerk of handelsvergunning actief zijn, als onderdeel of franchise van een grotere, onderling verbonden structuur en volgens de instructies van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf dat de centrale toelevering van de in artikel 1, lid 2, van Verordening (EG) 2017/2158, bedoelde levensmiddelen verzorgt, passen de in deel B van bijlage II bedoelde aanvullende voorzorgsmaatregelen toe.	Verordening (EG) 2017/2158, artikel 2, derde lid, Verordening (EG) 852/2004, artikel 4, vierde lid, Warenwetbesluit hygiene van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid.	incidenteel geen risicobeperkende maatregelen treffen	C	(Risico op) gevaar voor de gezondheid van de mens	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R100800	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die de in artikel 1, tweede lid, Verordening (EU) 2017/2158, bedoelde levensmiddelen produceren en op de markt brengen.	De in artikel 2, lid 1, van Verordening (EG) 2017/2158, bedoelde exploitanten van levensmiddelenbedrijven ontwikkelen een programma voor hun eigen bemonstering en analyse van de acrylamidegehalten in de in artikel 1, lid 2, van Verordening (EG) 2017/2158, opgenomen levensmiddelen.	Verordening (EG) 2017/2158, artikel 4, eerste lid, Verordening (EG) 852/2004, artikel 4, vierde lid, Warenwetbesluit hygiene van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid.		C	(Risico op) gevaar voor de gezondheid van de mens	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R100900	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die de in artikel 1, tweede lid, Verordening (EU) 2017/2158, bedoelde levensmiddelen produceren en op de markt brengen.	De in artikel 2, lid 1, van Verordening (EG) 2017/2158, bedoelde exploitanten van levensmiddelenbedrijven houden een register bij van de in bijlage I van Verordening (EG) 2017/2158, vastgestelde risicobeperkende maatregelen die worden toegepast.	Verordening (EG) 2017/2158, artikel 4, tweede lid, Verordening (EG) 852/2004, artikel 4, vierde lid, Warenwetbesluit hygiene van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid.		C	(Risico op) gevaar voor de gezondheid van de mens	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R101000	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die centrale toelevering van de de in artikel 1, tweede lid, Verordening (EU) 2017/2158, bedoelde levensmiddelen verzorgen en die in faciliteiten onder rechtstreekse controle werken en onder één handelsmerk of handelsvergunning actief zijn, als onderdeel of franchise van een grotere, onderling verbonden structuur.	De in artikel 2, lid 3, van Verordening (EG) 2017/2158, bedoelde exploitanten van levensmiddelenbedrijven houden een register bij van de in deel A en deel B van bijlage II van Verordening (EG) 2017/2158, vastgestelde risicobeperkende maatregelen die worden toegepast.	Verordening (EG) 2017/2158, artikel 4, derde lid, Verordening (EG) 852/2004, artikel 4, vierde lid, Warenwetbesluit hygiene van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid.		C	(Risico op) gevaar voor de gezondheid van de mens	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R101100	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die de in artikel 1, tweede lid, Verordening (EU) 2017/2158, bedoelde levensmiddelen produceren, op de markt brengen of die centrale toelevering hiervan verzorgen en die in faciliteiten onder rechtstreekse controle werken en onder één handelsmerk of handelsvergunning actief zijn, als onderdeel of franchise van een grotere, onderling verbonden structuur.	De in artikel 2, leden 1 en 3, van Verordening (EG) 2017/2158, bedoelde exploitanten van levensmiddelenbedrijven maken gebruik van bemonsterings- en analysemethoden om de acrylamidegehalten in levensmiddelen te bepalen overeenkomstig de vereisten van bijlage III van Verordening (EG) 2017/2158, en registreren de resultaten van de bemonstering en analyse.	Verordening (EG) 2017/2158, artikel 4, vierde lid, Verordening (EG) 852/2004, artikel 4, vierde lid, Warenwetbesluit hygiene van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid.	Geen monstername	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de gezondheid van de mens	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R101200	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die de in artikel 1, tweede lid, Verordening (EU) 2017/2158, bedoelde levensmiddelen produceren, op de markt brengen of die centrale toelevering hiervan verzorgen en die in faciliteiten onder rechtstreekse controle werken en onder één handelsmerk of handelsvergunning actief zijn, als onderdeel of franchise van een grotere, onderling verbonden structuur.	De in artikel 2, leden 1 en 3, van Verordening (EG) 2017/2158, bedoelde exploitanten van levensmiddelenbedrijven maken gebruik van bemonsterings- en analysemethoden om de acrylamidegehalten in levensmiddelen te bepalen overeenkomstig de vereisten van bijlage III van Verordening (EG) 2017/2158.	Verordening (EG) 2017/2158, artikel 4, vierde lid, Verordening (EG) 852/2004, artikel 4, vierde lid, Warenwetbesluit hygiene van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid.	onvoldoende monstername	C	(Risico op) gevaar voor de gezondheid van de mens	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R101300	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die de in artikel 1, tweede lid, Verordening (EU) 2017/2158, bedoelde levensmiddelen produceren, op de markt brengen of die centrale toelevering hiervan verzorgen en die in faciliteiten onder rechtstreekse controle werken en onder één handelsmerk of handelsvergunning actief zijn, als onderdeel of franchise van een grotere, onderling verbonden structuur.	De in artikel 2, leden 1 en 3, van Verordening (EG) 2017/2158, bedoelde exploitanten van levensmiddelenbedrijven registreren de resultaten van de bemonstering en analyse overeenkomstig de vereisten van bijlage III van Verordening (EG) 2017/2158.	Verordening (EG) 2017/2158, artikel 4, vierde lid, Verordening (EG) 852/2004, artikel 4, vierde lid, Warenwetbesluit hygiene van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid.		C	(Risico op) gevaar voor de gezondheid van de mens	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R101400	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die de in artikel 1, tweede lid, Verordening (EU) 2017/2158, bedoelde levensmiddelen produceren, op de markt brengen of die centrale toelevering hiervan verzorgen en die in faciliteiten onder rechtstreekse controle werken en onder één handelsmerk of handelsvergunning actief zijn, als onderdeel of franchise van een grotere, onderling verbonden structuur.	De in artikel 2, leden 1 en 3, van Verordening (EG) 2017/2158, bedoelde exploitanten van levensmiddelenbedrijven zorgen ervoor dat het monster representatief is voor de bemonsterde partij.	Verordening (EG) 2017/2158, artikel 4, vierde lid, Bijlage III, Hoofdstuk I, punt 1, Verordening (EG) 852/2004, artikel 4, vierde lid, Warenwetbesluit hygiene van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid.		C	(Risico op) gevaar voor de gezondheid van de mens	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R101500	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die de in artikel 1, tweede lid, Verordening (EU) 2017/2158, bedoelde levensmiddelen produceren, op de markt brengen of die centrale toelevering hiervan verzorgen en die in faciliteiten onder rechtstreekse controle werken en onder één handelsmerk of handelsvergunning actief zijn, als onderdeel of franchise van een grotere, onderling verbonden structuur.	De in artikel 2, leden 1 en 3, van Verordening (EG) 2017/2158, bedoelde exploitanten van levensmiddelenbedrijven verstrekken voldoende gegevens met het oog op een evaluatie van het acrylamidegehalte en van het risico dat het referentieniveau wordt overschreden voor de productsoort.	Verordening (EG) 2017/2158, artikel 4, vierde lid, Bijlage III, Hoofdstuk II, punt 1, Verordening (EG) 852/2004, artikel 4, vierde lid, Warenwetbesluit hygiene van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid.		C	(Risico op) gevaar voor de gezondheid van de mens	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R101600	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die de in artikel 1, tweede lid, Verordening (EU) 2017/2158, bedoelde levensmiddelen produceren, op de markt brengen of die centrale toelevering hiervan verzorgen en die in faciliteiten onder rechtstreekse controle werken en onder één handelsmerk of handelsvergunning actief zijn, als onderdeel of franchise van een grotere, onderling verbonden structuur.	De in artikel 2, leden 1 en 3, van Verordening (EG) 2017/2158, bedoelde exploitanten van levensmiddelenbedrijven controleren bij producten waarvan bekend is dat zij acrylamide bevatten en waarbij dit gehalte goed onder controle is, minstens een keer per jaar de acrylamidegehaltes via bemonstering en analyse.	Verordening (EG) 2017/2158, artikel 4, vierde lid, Bijlage III, Hoofdstuk III, punt 1, Verordening (EG) 852/2004, artikel 4, vierde lid, Warenwetbesluit hygiene van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid.		C	(Risico op) gevaar voor de gezondheid van de mens	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R101700	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die de in artikel 1, tweede lid, Verordening (EU) 2017/2158, bedoelde levensmiddelen produceren, op de markt brengen of die centrale toelevering hiervan verzorgen en die in faciliteiten onder rechtstreekse controle werken en onder één handelsmerk of handelsvergunning actief zijn, als onderdeel of franchise van een grotere, onderling verbonden structuur.	De in artikel 2, leden 1 en 3, van Verordening (EG) 2017/2158, bedoelde exploitanten van levensmiddelenbedrijven zullen vaker bemonsteringen en analyses uitvoeren op producten die het referentieniveau kunnen overschrijden en indien er verdere risicobeperkende maatregelen haalbaar zijn oordelen op basis van de mogelijke risico's.	Verordening (EG) 2017/2158, artikel 4, vierde lid, Bijlage III, Hoofdstuk III, punt 1, Verordening (EG) 852/2004, artikel 4, vierde lid, Warenwetbesluit hygiene van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid.		C	(Risico op) gevaar voor de gezondheid van de mens	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R101800	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die de in artikel 1, tweede lid, Verordening (EU) 2017/2158, bedoelde levensmiddelen produceren, op de markt brengen of die centrale toelevering hiervan verzorgen en die in faciliteiten onder rechtstreekse controle werken en onder één handelsmerk of handelsvergunning actief zijn, als onderdeel of franchise van een grotere, onderling verbonden structuur.	Indien het analyseresultaat, gecorrigeerd voor het terugwinningspercentage, maar ongeacht de meetonzekerheid, aangeeft dat een product het referentieniveau heeft overschreden of een onverwacht hoog acrylamidegehalte heeft (in vergelijking met eerdere analyses, hoewel lager dan het referentieniveau), evalueren de in artikel 2, leden 1 en 3, van Verordening (EG) 2017/2158, bedoelde exploitanten van levensmiddelenbedrijven de toegepaste risicobeperkende maatregelen en nemen zij aanvullende risicobeperkende maatregelen om ervoor te zorgen dat het acrylamidegehalte in het eindproduct onder het referentieniveau blijft. Dit wordt aangetoond met een nieuwe representatieve bemonstering en analyse nadat de aanvullende risicobeperkende maatregelen zijn ingevoerd.	Verordening (EG) 2017/2158, artikel 4, vierde lid, Bijlage III, Hoofdstuk IV, Verordening (EG) 852/2004, artikel 4, vierde lid, Warenwetbesluit hygiene van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid.	structureel geen evaluatie van de risicobeperkende maatregelen	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de gezondheid van de mens	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R101900	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die de in artikel 1, tweede lid, Verordening (EU) 2017/2158, bedoelde levensmiddelen produceren, op de markt brengen of die centrale toelevering hiervan verzorgen en die in faciliteiten onder rechtstreekse controle werken en onder één handelsmerk of handelsvergunning actief zijn, als onderdeel of franchise van een grotere, onderling verbonden structuur.	Indien het analyseresultaat, gecorrigeerd voor het terugwinningspercentage, maar ongeacht de meetonzekerheid, aangeeft dat een product het referentieniveau heeft overschreden of een onverwacht hoog acrylamidegehalte heeft (in vergelijking met eerdere analyses, hoewel lager dan het referentieniveau), evalueren de in artikel 2, leden 1 en 3, van Verordening (EG) 2017/2158, bedoelde exploitanten van levensmiddelenbedrijven de toegepaste risicobeperkende maatregelen en nemen zij aanvullende risicobeperkende maatregelen om ervoor te zorgen dat het acrylamidegehalte in het eindproduct onder het referentieniveau blijft. Dit wordt aangetoond met een nieuwe representatieve bemonstering en analyse nadat de aanvullende risicobeperkende maatregelen zijn ingevoerd.	Verordening (EG) 2017/2158, artikel 4, vierde lid, Bijlage III, Hoofdstuk IV, Verordening (EG) 852/2004, artikel 4, vierde lid, Warenwetbesluit hygiene van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid.	incidenteel geen evaluatie van de risicobeperkende maatregelen	C	(Risico op) gevaar voor de gezondheid van de mens	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R102000	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die de in artikel 1, tweede lid, Verordening (EU) 2017/2158, bedoelde levensmiddelen produceren, op de markt brengen of die centrale toelevering hiervan verzorgen en die in faciliteiten onder rechtstreekse controle werken en onder één handelsmerk of handelsvergunning actief zijn, als onderdeel of franchise van een grotere, onderling verbonden structuur.	De in artikel 2, leden 1 en 3, van Verordening (EG) 2017/2158, bedoelde exploitanten van levensmiddelenbedrijven stellen de analyseresultaten van de jaarlijkse analyse op verzoek ter beschikking van de bevoegde autoriteit, samen met beschrijvingen van de geanalyseerde producten.	Verordening (EG) 2017/2158, artikel 4, vierde lid, Bijlage III, Hoofdstuk V, Verordening (EG) 852/2004, artikel 4, vierde lid, Warenwetbesluit hygiene van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid.		C	(Risico op) gevaar voor de gezondheid van de mens	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R102100	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die de in artikel 1, tweede lid, Verordening (EU) 2017/2158, bedoelde levensmiddelen produceren, op de markt brengen of die centrale toelevering hiervan verzorgen en die in faciliteiten onder rechtstreekse controle werken en onder één handelsmerk of handelsvergunning actief zijn, als onderdeel of franchise van een grotere, onderling verbonden structuur.	Als uit de resultaten van de bemonstering en analyse blijkt dat de acrylamidegehalten niet onder de in bijlage IV van Verordening (EG) 2017/2158, vastgestelde referentieniveaus liggen, evalueren de in artikel 2, leden 1 en 3, van Verordening (EG) 2017/2158, bedoelde exploitanten van levensmiddelenbedrijven onverwijld de risicobeperkende maatregelen overeenkomstig artikel 2, lid 4, van Verordening (EG) 2017/2158.	Verordening (EG) 2017/2158, artikel 4, vijfde lid, Verordening (EG) 852/2004, artikel 4, vierde lid, Warenwetbesluit hygiene van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid.	structureel geen evaluatie van de risicobeperkende maatregelen	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de gezondheid van de mens	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R102200	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die de in artikel 1, tweede lid, Verordening (EU) 2017/2158, bedoelde levensmiddelen produceren, op de markt brengen of die centrale toelevering hiervan verzorgen en die in faciliteiten onder rechtstreekse controle werken en onder één handelsmerk of handelsvergunning actief zijn, als onderdeel of franchise van een grotere, onderling verbonden structuur.	Als uit de resultaten van de bemonstering en analyse blijkt dat de acrylamidegehalten niet onder de in bijlage IV van Verordening (EG) 2017/2158, vastgestelde referentieniveaus liggen, evalueren de in artikel 2, leden 1 en 3, van Verordening (EG) 2017/2158, bedoelde exploitanten van levensmiddelenbedrijven onverwijld de risicobeperkende maatregelen overeenkomstig artikel 2, lid 4, van Verordening (EG) 2017/2158.	Verordening (EG) 2017/2158, artikel 4, vijfde lid, Verordening (EG) 852/2004, artikel 4, vierde lid, Warenwetbesluit hygiene van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid.	incidenteel geen evaluatie van de risicobeperkende maatregelen	C	(Risico op) gevaar voor de gezondheid van de mens	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

BIJLAGE 10

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R080110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Materialen en voorwerpen, inclusief actieve en intelligente materialen en voorwerpen, dienen overeenkomstig goede fabricagemethoden te worden vervaardigd, zodat zij bij normaal of te verwachten gebruik geen bestanddelen afgeven aan levensmiddelen in hoeveelheden die voor de gezondheid van de mens gevaar kunnen opleveren	Verordening (EG) nr. 1935/2004, artikel 3, eerste lid onder a Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid. Warenwetbesluit verpakkingen en gebruiksartikelen.		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu en/of ernstige misleiding.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R080210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Materialen en voorwerpen, inclusief actieve en intelligente materialen en voorwerpen, dienen overeenkomstig goede fabricagemethoden te worden vervaardigd, zodat zij bij normaal of te verwachten gebruik geen bestanddelen afgeven aan levensmiddelen in hoeveelheden die tot een onaanvaardbare wijziging in de samenstelling van de levensmiddelen kunnen leiden, op voorwaarde dat deze veranderingen voldoen aan de communautaire bepalingen die van toepassing zijn op levensmiddelen, zoals die van Richtlijn 89/107/EEG betreffende levensmiddelenadditieven en de daarmee verband houdende uitvoeringsmaatregelen of, indien er geen communautaire bepalingen bestaan, aan de nationale bepalingen die van toepassing zijn op levensmiddelen.	Verordening (EG) nr. 1935/2004, artikel 3, eerste lid onder b, gelet op artikel 4 eerste lid Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid. Warenwetbesluit verpakkingen en gebruiksartikelen.		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu en/of ernstige misleiding.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R080310	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Materialen en voorwerpen, inclusief actieve en intelligente materialen en voorwerpen, dienen overeenkomstig goede fabricagemethoden te worden vervaardigd, zodat zij bij normaal of te verwachten gebruik geen bestanddelen afgeven aan levensmiddelen in hoeveelheden die tot een aantasting van de organoleptische eigenschappen van de levensmiddelen kunnen leiden, op voorwaarde dat deze veranderingen voldoen aan de communautaire bepalingen die van toepassing zijn op levensmiddelen, zoals die van Richtlijn 89/107/EEG betreffende levensmiddelenadditieven en de daarmee verband houdende uitvoeringsmaatregelen of, indien er geen communautaire bepalingen bestaan, aan de nationale bepalingen die van toepassing zijn op levensmiddelen.	Verordening (EG) nr. 1935/2004, artikel 3,eerste lid onder c, gelet op artikel 4, eerste lid Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid. Warenwetbesluit verpakkingen en gebruiksartikelen.		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu en/of misleiding.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R080410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De etikettering van, de reclame voor en de aanbiedingsvorm van een materiaal of voorwerp mogen de consument niet misleiden.	Verordening (EG) nr. 1935/2004, artikel 3, tweede lid Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu en/of misleiding.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R080510	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Stoffen die doelbewust geïntroduceerd worden in actieve materialen en voorwerpen om aan de levensmiddelen of de omgeving daarvan te worden afgegeven, *worden beschouwd als ingrediënten in de zin van artikel 6, lid 4, onder a), van Richtlijn 2000/13/EG (10) en*worden toegelaten en gebruikt in overeenstemming met de toepasselijke communautaire bepalingen inzake levensmiddelen en moeten voldoen aan de bepalingen van deze verordening en aan de maatregelen ter uitvoering daarvan.	Verordening (EG) nr. 1935/2004, artikel 3, tweede lid Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid. Warenwetbesluit verpakkingen en gebruiksartikelen.		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu en/of ernstige misleiding.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R080610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Actieve materialen en voorwerpen mogen niet leiden tot veranderingen van de samenstelling of de organoleptische eigenschappen van de levensmiddelen, bijvoorbeeld door voedselbederf te verhullen, welke de consument kunnen misleiden.	Verordening (EG) nr. 1935/2004, artikel 4, derde lid Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid. Warenwetbesluit verpakkingen en gebruiksartikelen.		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu en/of ernstige misleiding.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R080710	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Intelligente materialen en voorwerpen mogen over de toestand van de levensmiddelen geen informatie geven die de consument kan misleiden	Verordening (EG) nr. 1935/2004, artikel 4, vierde lid Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid. Warenwetbesluit verpakkingen en gebruiksartikelen.		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu en/of misleiding.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R080810	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Actieve en intelligente materialen en voorwerpen die reeds met levensmiddelen in contact zijn, worden op adequate wijze geëtiketteerd zodat de consument de niet-eetbare delen kan identificeren.	Verordening (EG) nr. 1935/2004, artikel 4, vijfde lid Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid. Warenwetbesluit verpakkingen en gebruiksartikelen.		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu en/of ernstige misleiding.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R080910	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Actieve en intelligente materialen en voorwerpen worden op adequate wijze geëtiketteerd om aan te geven dat de materialen of voorwerpen actief en/of intelligent zijn.	Verordening (EG) nr. 1935/2004, artikel 4, zesde lid Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid. Warenwetbesluit verpakkingen en gebruiksartikelen.		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu en/of ernstige misleiding.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R081010	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Onverminderd de bijzondere maatregelen als bedoeld in Verordening (EG) nr. 1935/2004, artikel 5 moeten materialen en voorwerpen, die nog niet met levensmiddelen in contact zijn gebracht, bij het in de handel brengen van de vereiste aanduidingen zijn voorzien	Verordening (EG) nr. 1935/2004, artikel 15, eerste lid Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid. Warenwetbesluit verpakkingen en gebruiksartikelen.		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu en/of ernstige misleiding.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R081110	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Materialen en voorwerpen, die nog niet met levensmiddelen in contact zijn gebracht, bij het in de handel brengen zijn voorzien van hetzij de aanduiding 'voor levensmiddelen', hetzij een specifieke aanwijzing voor het gebruik, zoals koffiezetapparaat, wijnfles, soeplepel, dan wel het in bijlage II afgebeelde symbool, tenzij de voorwerpen, gelet op hun kenmerken, duidelijk bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen.	Verordening (EG) nr. 1935/2004, artikel 15, eerste lid onder a Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid. Warenwetbesluit verpakkingen en gebruiksartikelen.		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu en/of ernstige misleiding.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R081210	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Materialen en voorwerpen, die nog niet met levensmiddelen in contact zijn gebracht, bij het in de handel brengen zijn, indien nodig, voorzien van speciale instructies die voor een veilig en passend gebruik moeten worden opgevolgd.	Verordening (EG) nr. 1935/2004, artikel 15, eerste lid onder b Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid. Warenwetbesluit verpakkingen en gebruiksartikelen.		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu en/of ernstige misleiding.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R081310	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Materialen en voorwerpen, die nog niet met levensmiddelen in contact zijn gebracht, bij het in de handel brengen zijn voorzien van de naam of de handelsnaam en in elk geval het adres of de statutaire zetel van de fabrikant of de verwerker, dan wel van een in de Gemeenschap gevestigde verkoper die verantwoordelijk is voor het in de handel brengen	Verordening (EG) nr. 1935/2004, artikel 15, eerste lid onder c Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid. Warenwetbesluit verpakkingen en gebruiksartikelen.		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu en/of misleiding.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R081410	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Materialen en voorwerpen, die nog niet met levensmiddelen in contact zijn gebracht, bij het in de handel brengen zijn voorzien van adequate etikettering of identificatie om de in Verordening (EG) nr. 1935/2004 artikel 17 bedoelde traceerbaarheid van het materiaal of voorwerp te garanderen	Verordening (EG) nr. 1935/2004, artikel 15, eerste lid onder d Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid. Warenwetbesluit verpakkingen en gebruiksartikelen.		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu en/of misleiding.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R081510	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Materialen en voorwerpen, die nog niet met levensmiddelen in contact zijn gebracht, bij het in de handel brengen, in het geval van actieve materialen en voorwerpen, zijn voorzien van informatie over de toegestane gebruikswijze(n) en andere relevante informatie, zoals de naam en de hoeveelheid van de door het werkzame bestanddeel afgegeven stoffen, om de exploitanten van levensmiddelenbedrijven die deze materialen en voorwerpen gebruiken in staat te stellen te voldoen aan andere relevante communautaire bepalingen of – bij ontstentenis daarvan – aan de nationale bepalingen die van toepassing zijn op levensmiddelen, met inbegrip van de bepalingen inzake levensmiddelenetikettering.	Verordening (EG) nr. 1935/2004, artikel 15, eerste lid onder e Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid. Warenwetbesluit verpakkingen en gebruiksartikelen.		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu en/of ernstige misleiding.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R081610	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De krachtens Verordening (EG) nr. 1935/2004, artikel 15, lid 1 vereiste informatie is goed zichtbaar, duidelijk leesbaar en onuitwisbaar	Verordening (EG) nr. 1935/2004, artikel 15, derde lid Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu en/of ernstige misleiding.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R081810	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De detailhandel in de materialen en voorwerpen is verboden, indien de krachtens lid 1, onder a), b) en e), vereiste informatie niet wordt verstrekt in een voor de koper gemakkelijk te begrijpen taal.	Verordening (EG) nr. 1935/2004, artikel 15, vierde lid Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu en/of ernstige misleiding.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R080915	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In de fase van de detailhandel wordt de krachtens lid 1 vereiste informatie aangebracht op: a) de materialen en voorwerpen of hun verpakking, of b) de etiketten die op de materialen en voorwerpen of op de verpakking daarvan zijn aangebracht, of c) een schriftelijke mededeling die zich in de onmiddellijke nabijheid van de materialen en voorwerpen bevindt en die voor de kopers duidelijk zichtbaar is; ten aanzien van de in Verordening (EG) nr. 1935/2004, artikel 15, lid 1, onder c), bedoelde informatie (*de naam of de handelsnaam en in elk geval het adres of de statutaire zetel van de fabrikant of de verwerker, dan wel van een in de Gemeenschap gevestigde verkoper die verantwoordelijk is voor het in de handel brengen*) mag van deze mogelijkheid echter alleen gebruik worden gemaakt, indien deze informatie of een etiket met deze informatie om technische redenen noch in het stadium van vervaardiging, noch in dat van het in de handel brengen op genoemde materialen en voorwerpen kan worden aangebracht.	Verordening (EG) nr. 1935/2004, artikel 15, zevende lid Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid. Warenwetbesluit verpakkingen en gebruiksartikelen.		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu en/of ernstige misleiding.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R081015	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	In de andere stadia van de handelscyclus dan de detailhandel wordt de krachtens Verordening (EG) nr. 1935/2004, artikel 15, lid 1 vereiste informatie aangebracht op: a) de begeleidende documenten, of b) de etiketten of de verpakking, of c) de materialen en voorwerpen zelf.	Verordening (EG) nr. 1935/2004, artikel 15, achtste lid Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid. Warenwetbesluit verpakkingen en gebruiksartikelen.		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu en/of ernstige misleiding.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R081115	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De in Verordening (EG) nr. 1935/2004, artikel 15, lid 1, onder a), b) en e), bedoelde informatie is voorbehouden aan materialen en voorwerpen die voldoen aan: a) de criteria van artikel 3 en, indien van toepassing, artikel 4, en b) de in artikel 5 bedoelde bijzondere maatregelen of – bij ontstentenis daarvan – de nationale bepalingen die op deze materialen en voorwerpen van toepassing zijn.	Verordening (EG) nr. 1935/2004, artikel 15, negende lid Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid. Warenwetbesluit verpakkingen en gebruiksartikelen.		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu en/of ernstige misleiding.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R081215	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	1. In de in artikel 5 bedoelde bijzondere maatregelen wordt bepaald dat deze materialen en voorwerpen vergezeld moeten gaan van een schriftelijke verklaring waaruit blijkt dat zij aan de desbetreffende voorschriften voldoen. Er dient adequate documentatie beschikbaar te zijn, waaruit blijkt dat aan deze verplichting voldaan is. Deze documentatie wordt op verzoek aan de bevoegde autoriteiten verstrekt. 2. Bij ontstentenis van bijzondere maatregelen belet deze verordening de lidstaten niet om nationale bepalingen voor verklaringen van overeenstemming inzake materialen en voorwerpen te handhaven of vast te stellen.	Verordening (EG) nr. 1935/2004, artikel 16, eerste en tweede lid Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid. Warenwetbesluit verpakkingen en gebruiksartikelen.		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu en/of ernstige misleiding.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R081315	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De traceerbaarheid van de materialen en voorwerpen wordt in alle stadia gegarandeerd, om het toezicht, het terugroepen van producten met gebreken, de voorlichting van de consument en de vaststelling van de aansprakelijkheid te vergemakkelijken.	Verordening (EG) nr. 1935/2004, artikel 17, eerste lid Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid. Warenwetbesluit verpakkingen en gebruiksartikelen.		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu en/of ernstige misleiding.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R081415	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Rekening houdend met de technologische haalbaarheid, beschikken exploitanten van bedrijven over systemen en procedures waarmee kan worden vastgesteld door en aan welke bedrijven de onder deze verordening en de uitvoeringsmaatregelen ervan vallende materialen en voorwerpen en, in voorkomend geval, bij hun productie gebruikte stoffen of producten, zijn geleverd. Deze informatie wordt op verzoek aan de bevoegde autoriteiten verstrekt.	Verordening (EG) nr. 1935/2004, artikel 17, tweede lid Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid. Warenwetbesluit verpakkingen en gebruiksartikelen.		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu en/of misleiding.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R081515	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De materialen en voorwerpen die binnen de Gemeenschap in de handel worden gebracht, moeten kunnen worden geïdentificeerd aan de hand van een passend systeem dat de traceerbaarheid ervan waarborgt door middel van etikettering of relevante documentatie of informatie.	Verordening (EG) nr. 1935/2004, artikel 17, derde lid Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid. Warenwetbesluit verpakkingen en gebruiksartikelen.		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu en/of misleiding.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R081615	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	Verpakkingen of gebruiksartikelen zijn, indien bij het gebruik daarvan bijzondere voorwaarden in acht moeten worden genomen, voorzien van een gebruiksaanwijzing, gesteld in de Nederlandse taal.	Verordening (EG) nr. 1935/2004, artikel 15, zevende lid Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid. Warenwetbesluit verpakkingen en gebruiksartikelen.		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu en/of misleiding.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R081815	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De vermeldingen, bedoeld in artikel 15, vijfde lid, van verordening (EG) 1935/2004, geschieden in de Nederlandse taal.	Verordening (EG) nr. 1935/2004, artikel 15, zevende lid Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid. Warenwetbesluit verpakkingen en gebruiksartikelen.		C	(Risico op) gevaar voor mens, dier en/of milieu en/of misleiding.	Schriftelijke waarschuwing, en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	nvt
39R081825	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De bepalingen, in verordening (EU) 10/2011, betreffende materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met levensmiddelen in contact te komen, worden geborgd en nageleefd.	Verordening (EU) nr. 10/2011. Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid. Warenwetbesluit verpakkingen en gebruiksartikelen.		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu en/of misleiding.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R081835	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De bepalingen, in verordening (EU) 213/2018, betreffende het gebruik van bisfenol-a in vernissen en coatings bestemd om met levensmiddelen in contact te komen, worden geborgd en nageleefd.	Verordening (EU) nr. 213/2018. Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid. Warenwetbesluit verpakkingen en gebruiksartikelen.		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu en/of misleiding.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R081845	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De bepalingen, in verordening (EU) 1895/2005, inzake de beperking van het gebruik van bepaalde epoxyderivaten in materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen, worden geborgd en nageleefd.	Verordening (EU) nr. 1895/2005. Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid. Warenwetbesluit verpakkingen en gebruiksartikelen.		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu en/of misleiding.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R081855	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De bepalingen, in verordening (EU) 2023/2006, over goede fabricagemethoden voor materialen en voorwerpen om met levensmiddelen in aanraking te komen, worden geborgd en nageleefd.	Verordening (EU) nr. 2023/2006. Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid. Warenwetbesluit verpakkingen en gebruiksartikelen.		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu en/of misleiding.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt
39R081865	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De bepalingen, in verordening (EU) 282/2008, betreffende materialen en voorwerpen van gerecycleerde kunststof bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen, worden geborgd en nageleefd.	Verordening (EU) nr. 282/2008. Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid. Warenwetbesluit verpakkingen en gebruiksartikelen.		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu en/of misleiding.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

ID regel	Norm-adressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R081875	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven	De bepalingen, in verordening (EU) 450/2009, betreffende actieve en intelligente materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen, worden geborgd en nageleefd.	Verordening (EU) nr. 450/2009. Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, derde lid. Warenwetbesluit verpakkingen en gebruiksartikelen.		B	(Risico op) ernstig gevaar voor mens, dier en/of milieu en/of misleiding.	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	nvt

BIJLAGE 11

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
39R110010	Producent eiproducten (hygiëne)	Exploitanten van levensmiddelenbe-drijven die zich bezighouden met enigerlei stadium van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen dat volgt op de stadia waarop lid 1 van toepassing is, houden zich aan de algemene hygiënevoorschriften van bijlage II, alsmede aan alle specifieke voor-schriften van Verordening (EG) nr, 853/2004. (852/2004, art 4, lid 2). Een exploitant van een levensmidde-lenbedrijf mag geen grondstoffen of ingrediënten andere dan levende dieren, of andere voor verwerking van producten aangewende materialen accepteren waarvan bekend is of waarvan redelijkerwijs mag worden aangenomen dat zij zodanig verontrei-nigd zijn met parasieten, pathogene micro-organismen of toxische, in ontbinding verkerende of vreemde substanties dat zij, na het normale sorteer- en/of voorbereidings- of verwerkingsproces dat door de exploitant van het levensmiddelenbe-drijf hygiënisch wordt toegepast, nog steeds ongeschikt zouden zijn voor menselijke consumptie. (852/2004, bijlage II, hoofdstuk IX.1)	Verordening (EG) nr. 852/2004, artikel 4, tweede lid, bijlage II, hoofdstuk IX.1 Warenwetbe-sluit hygiëne van levensmid-delen, artikel 2, eerste lid	**Structu-rele of inciden-tele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksge-zondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee
39R110020	Producent eiproducten (hygiëne)	Exploitanten van levensmiddelenbe-drijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Exploitanten van levensmiddelenbe-drijven brengen alleen in de Gemeen-schap vervaardigde producten van dierlijke oorsprong in de handel, indien ze uitsluitend bewerkt en gehanteerd zijn in inrichtingen: a) die voldoen aan de toepasselijke voorschriften van Verordening (EG) nr. 852/2004, van de bijlagen II en III bij deze verordening en andere toepasselijke voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, en b) die door de bevoegde autoriteit geregistreerd of, indien lid 2 zulks vereist, erkend zijn. (853/2004, art 4, lid 1) Een identificatiemerk is niet nodig op verpakkingen van eieren wanneer een pakstationcode wordt aangebracht overeenkomstig deel VI van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 van de Raad. (853/2004, bijlage II, sectie I, sub A.3)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage II, sectie I, sub A.3 Warenwetbe-sluit hygiëne van levensmid-delen, artikel 2, tweede lid	**Structu-rele of inciden-tele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksge-zondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R110030	Producent eiproducten (hygiëne)	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zich bezighouden met enigerlei stadium van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen dat volgt op de stadia waarop lid 1 van toepassing is, houden zich aan de algemene hygiënevoorschriften van bijlage II, alsmede aan alle specifieke voorschriften van Verordening (EG) nr. 853/2004. (852/2004, art 4, lid 2) Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf mag geen grondstoffen of ingrediënten andere dan levende dieren, of andere voor verwerking van producten aangewende materialen accepteren waarvan bekend is of waarvan redelijkerwijs mag worden aangenomen dat zij zodanig verontreinigd zijn met parasieten, pathogene micro-organismen of toxische, in ontbinding verkerende of vreemde substanties dat zij, na het normale sorteer- en/of voorbereidings- of verwerkingsproces dat door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf hygiënisch wordt toegepast, nog steeds ongeschikt zouden zijn voor menselijke consumptie. (852/2004, bijlage II, hoofdstuk IX.1)	Verordening (EG) nr. 852/2004, artikel 4, tweede lid, bijlage II, hoofdstuk IX.1 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid	**Incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee
39R110040	Producent eiproducten (hygiëne)	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Exploitanten van levensmiddelenbedrijven brengen alleen in de Gemeenschap vervaardigde producten van dierlijke oorsprong in de handel, indien ze uitsluitend bewerkt en gehanteerd zijn in inrichtingen: a) die voldoen aan de toepasselijke voorschriften van Verordening (EG) nr. 852/2004, van de bijlagen II en III bij deze verordening en andere toepasselijke voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, en b) die door de bevoegde autoriteit geregistreerd of, indien lid 2 zulks vereist, erkend zijn. (853/2004, art 4, lid 1) Een identificatiemerk is niet nodig op verpakkingen van eieren wanneer een pakstationcode wordt aangebracht overeenkomstig deel VI van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 van de Raad. (853/2004, bijlage II, sectie I, sub A.3)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage II, sectie I, sub A.3 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R110050	Producent eiproducten (hygiëne)	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zich bezighouden met enigerlei stadium van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen dat volgt op de stadia waarop lid 1 van toepassing is, houden zich aan de algemene hygiënevoorschriften van bijlage II, alsmede aan alle specifieke voorschriften van Verordening (EG) nr. 853/2004. (852/2004, art 4, lid 2) Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf mag geen grondstoffen of ingrediënten andere dan levende dieren, of andere voor verwerking van producten aangewende materialen accepteren waarvan bekend is of waarvan redelijkerwijs mag worden aangenomen dat zij zodanig verontreinigd zijn met parasieten, pathogene micro-organismen of toxische, in ontbinding verkerende of vreemde substanties dat zij, na het normale sorteer- en/of voorbereidings- of verwerkingsproces dat door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf hygiënisch wordt toegepast, nog steeds ongeschikt zouden zijn voor menselijke consumptie. (852/2004, bijlage II, hoofdstuk IX.1)	Verordening (EG) nr. 852/2004, artikel 4, tweede lid, bijlage II, hoofdstuk IX.1 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid	**Procedurele situatie, administratie/ registratie niet volledig**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksgezondheid	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	Nee
39R110060	Producent eiproducten (hygiëne)	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Exploitanten van levensmiddelenbedrijven brengen alleen in de Gemeenschap vervaardigde producten van dierlijke oorsprong in de handel, indien ze uitsluitend bewerkt en gehanteerd zijn in inrichtingen: a) die voldoen aan de toepasselijke voorschriften van Verordening (EG) nr. 852/2004, van de bijlagen II en III bij deze verordening en andere toepasselijke voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, en b) die door de bevoegde autoriteit geregistreerd of, indien lid 2 zulks vereist, erkend zijn. (853/2004, art 4, lid 1) Een identificatiemerk is niet nodig op verpakkingen van eieren wanneer een pakstationcode wordt aangebracht overeenkomstig deel VI van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 van de Raad. (853/2004, bijlage II, sectie I, sub A.3)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage II, sectie I, sub A.3 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Procedurele situatie, administratie/ registratie niet volledig**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksgezondheid	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R110070	Producent eiproducten (verontreiniging)	1. De in de bijlage opgenomen levensmiddelen worden niet in de handel gebracht indien hun gehalte aan verontreinigingen het in de bijlage vastgestelde maximumgehalte overschrijdt. 2. De maximumgehalten die in de bijlage zijn vastgesteld, gelden voor het eetbare gedeelte van de genoemde levensmiddelen, tenzij in de bijlage iets anders wordt bepaald. (1881/2006, art 1) 1. Levensmiddelen die niet voldoen aan de in de bijlage vastgestelde maximumgehalten, worden niet gebruikt als ingrediënt in levensmiddelen. 2. Levensmiddelen die voldoen aan de in de bijlage vastgestelde maximumgehalten, worden niet gemengd met levensmiddelen die deze maximumgehalten overschrijden. 3. Levensmiddelen die bestemd zijn om te worden gesorteerd of volgens een andere fysische methode te worden behandeld om het niveau van verontreiniging te verlagen, worden niet gemengd met levensmiddelen die bestemd zijn voor rechtstreekse menselijke consumptie of om te worden gebruikt als ingrediënt in levensmiddelen. 4. Levensmiddelen die in afdeling 2 van de bijlage vermelde verontreinigingen bevatten (mycotoxinen), ondergaan geen doelbewuste chemische behandelingen waarmee deze verontreinigingen worden verwijderd. (1881/2006, art 3) Maximumgehalten – Som van dioxinen (WHO-PCDD/F-TEQ) --> 2,5 pg/g vet voor kippeneieren en eiproducten – Som van dioxinen en dionineactige PCB'S (WHO-PCDD/T-PCB-TEQ) --> 5,0 pg/g vet voor kippeneieren en eiproducten – Som van PCB 28, PVB52, PVB101, PCB138, PCB153 en PCB180 (ICES – 6) --> 40 ng/g vet voor kippeneieren en eiproducten (1881/2006, bijlage, afd sub 5.9) Voetnoten 31 en 33...	Verordening (EG) nr. 1881/2006, artikel 1, artikel 3, bijlage, afd sub 5.9 en voetnoten 31 en 33 Warenwetbesluit bereiding en behandeling van levensmiddelen, artikel 2, negende lid	**Structurele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
39R110080	Producent eiproducten (verontreiniging)	Exploitanten van levensmiddelenbe-drijven die zich bezighouden met enigerlei stadium van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen dat volgt op de stadia waarop lid 1 van toepassing is, houden zich aan de algemene hygiënevoorschriften van bijlage II, alsmede aan alle specifieke voor-schriften van Verordening (EG) nr. 853/2004. (852/2004, art 4, lid 2) Een exploitant van een levensmidde-lenbedrijf mag geen grondstoffen of ingrediënten andere dan levende dieren, of andere voor verwerking van producten aangewende materialen accepteren waarvan bekend is of waarvan redelijkerwijs mag worden aangenomen dat zij zodanig verontrei-nigd zijn met parasieten, pathogene micro-organismen of toxische, in ontbinding verkerende of vreemde substanties dat zij, na het normale sorteer- en/of voorbereidings- of verwerkingsproces dat door de exploitant van het levensmiddelenbe-drijf hygiënisch wordt toegepast, nog steeds ongeschikt zouden zijn voor menselijke consumptie. (852/2004, bijlage II, hoofdstuk IX.1)	Verordening (EG) nr. 852/2004, artikel 4, tweede lid, bijlage II, hoofdstuk IX.1 Warenwetbe-sluit hygiëne van levensmid-delen, artikel 2, eerste lid	**Structu-rele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksge-zondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R110090	Producent eiproducten (verontreiniging)	1. De in de bijlage opgenomen levensmiddelen worden niet in de handel gebracht indien hun gehalte aan verontreinigingen het in de bijlage vastgestelde maximumgehalte overschrijdt. 2. De maximumgehalten die in de bijlage zijn vastgesteld, gelden voor het eetbare gedeelte van de genoemde levensmiddelen, tenzij in de bijlage iets anders wordt bepaald. (1881/2006, art 1) 1. Levensmiddelen die niet voldoen aan de in de bijlage vastgestelde maximumgehalten, worden niet gebruikt als ingrediënt in levensmiddelen. 2. Levensmiddelen die voldoen aan de in de bijlage vastgestelde maximumgehalten, worden niet gemengd met levensmiddelen die deze maximumgehalten overschrijden. 3. Levensmiddelen die bestemd zijn om te worden gesorteerd of volgens een andere fysische methode te worden behandeld om het niveau van verontreiniging te verlagen, worden niet gemengd met levensmiddelen die bestemd zijn voor rechtstreekse menselijke consumptie of om te worden gebruikt als ingrediënt in levensmiddelen. 4. Levensmiddelen die in afdeling 2 van de bijlage vermelde verontreinigingen bevatten (mycotoxinen), ondergaan geen doelbewuste chemische behandelingen waarmee deze verontreinigingen worden verwijderd. (1881/2006, art 3) Maximumgehalten – Som van dioxinen (WHO-PCDD/F-TEQ) --> 2,5 pg/g vet voor kippeneieren en eiproducten – Som van dioxinen en dionineactige PCB'S (WHO-PCDD/T-PCB-TEQ) --> 5,0 pg/g vet voor kippeneieren en eiproducten – Som van PCB 28, PVB52, PVB101, PCB138, PCB153 en PCB180 (ICES – 6) --> 40 ng/g vet voor kippeneieren en eiproducten (1881/2006, bijlage, afd sub 5.9) Voetnoten 31 en 33	Verordening (EG) nr. 1881/2006, artikel 1, artikel 3, bijlage, afd sub 5.9 en voetnoten 31 en 33 Warenwetbesluit bereiding en behandeling van levensmiddelen, artikel 2, negende lid	**Incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R110110	Producent eiproducten (verontreiniging)	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zich bezighouden met enigerlei stadium van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen dat volgt op de stadia waarop lid 1 van toepassing is, houden zich aan de algemene hygiënevoorschriften van bijlage II, alsmede aan alle specifieke voorschriften van Verordening (EG) nr. 853/2004. (852/2004, art 4, lid 2) Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf mag geen grondstoffen of ingrediënten andere dan levende dieren, of andere voor verwerking van producten aangewende materialen accepteren waarvan bekend is of waarvan redelijkerwijs mag worden aangenomen dat zij zodanig verontreinigd zijn met parasieten, pathogene micro-organismen of toxische, in ontbinding verkerende of vreemde substanties dat zij, na het normale sorteer- en/of voorbereidings- of verwerkingsproces dat door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf hygiënisch wordt toegepast, nog steeds ongeschikt zouden zijn voor menselijke consumptie. (852/2004, bijlage II, hoofdstuk IX.1)	Verordening (EG) nr. 852/2004, artikel 4, tweede lid, bijlage II, hoofdstuk IX.1 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid	**Incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee
39R110120	Producent eiproducten (verontreiniging)	Verontreiniging van de eiproducten wordt voorkomen en met name door ervoor te zorgen dat eieren schoon en droog zijn op het moment waarop ze worden verwerkt. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Vloeibaar ei, verkregen in een daartoe erkende inrichting, mag als grondstof worden gebruikt. Vloeibaar ei moet worden verkregen met inachtneming van de in de punten 1, 2, 3, 4 en 7 van deel III vastgestelde voorschriften. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub II.2) Eieren mogen niet gebroken worden, tenzij ze schoon en droog zijn. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.1)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub II.2 en III.1 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R110130	Producent eiproducten (verontreiniging)	Verontreiniging van de eiproducten wordt voorkomen en met name door ervoor te zorgen dat eieren schoon en droog zijn op het moment waarop ze worden verwerkt. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Vloeibaar ei, verkregen in een daartoe erkende inrichting, mag als grondstof worden gebruikt. Vloeibaar ei moet worden verkregen met inachtneming van de in de punten 1, 2, 3, 4 en 7 van deel III vastgestelde voorschriften. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub II.2) Eieren mogen niet gebroken worden, tenzij ze schoon en droog zijn. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.1)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub II.2 en III.1 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee
39R110140	Producent eiproducten (verontreiniging)	Verontreiniging van de eiproducten wordt voorkomen en met name door ervoor te zorgen dat eieren schoon en droog zijn op het moment waarop ze worden verwerkt. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Vloeibaar ei, verkregen in een daartoe erkende inrichting, mag als grondstof worden gebruikt. Vloeibaar ei moet worden verkregen met inachtneming van de in de punten 1, 2, 3, 4 en 7 van deel III vastgestelde voorschriften. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub II.2) Eieren mogen niet gebroken worden, tenzij ze schoon en droog zijn. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.1)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub II.2 en III.1 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Procedurele situatie, administratie/ registratie niet volledig**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksgezondheid	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	Nee
39R110150	Producent eiproducten (verontreiniging)	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Het gehalte aan 3 OH-boterzuur mag niet hoger zijn dan 10 mg/kg niet-gemodificeerd eiproduct, berekend op de droge stof. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub IV.1) Het melkzuurgehalte van grondstoffen voor de productie van eiproducten mag niet hoger zijn dan 1 g/kg, berekend op de droge stof. Voor gefermenteerde producten moet evenwel worden uitgegaan van de waarde die is gemeten vóór het fermentatieproces. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub IV.2)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub IV.1 en IV.2 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
39R110160	Producent eiproducten (verontreiniging)	Exploitanten van levensmiddelenbe-drijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Het gehalte aan 3 OH-boterzuur mag niet hoger zijn dan 10 mg/kg niet-gemodificeerd eiproduct, berekend op de droge stof. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub IV.1) Het melkzuurgehalte van grondstoffen voor de productie van eiproducten mag niet hoger zijn dan 1 g/kg, berekend op de droge stof. Voor gefermenteerde producten moet evenwel worden uitgegaan van de waarde die is gemeten vóór het fermentatieproces. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub IV.2)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub IV.1 en IV.2 Warenwetbe-sluit hygiëne van levensmid-delen, artikel 2, tweede lid	**Inciden-tele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksge-zondheid	Schriftelijke waarschu-wing en/of corrigerende interventie en/of nalevings-hulp	Schriftelijke waarschu-wing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevings-hulp	Nee
39R110170	Producent eiproducten (verontreiniging)	Exploitanten van levensmiddelenbe-drijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Het gehalte aan 3 OH-boterzuur mag niet hoger zijn dan 10 mg/kg niet-gemodificeerd eiproduct, berekend op de droge stof. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub IV.1) Het melkzuurgehalte van grondstoffen voor de productie van eiproducten mag niet hoger zijn dan 1 g/kg, berekend op de droge stof. Voor gefermenteerde producten moet evenwel worden uitgegaan van de waarde die is gemeten vóór het fermentatieproces. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub IV.2)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub IV.1 en IV.2 Warenwetbe-sluit hygiëne van levensmid-delen, artikel 2, tweede lid	**Procedu-rele situatie, adminis-tratie/ regis-stratie niet volledig**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksge-zondheid	Mededeling ter plaatse en/of nalevings-hulp	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevings-hulp en/of waarschu-wing en herinspectie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
39R110180	Producent eiproducten (grondstoffen)	Te verwerken eieren moeten zijn voorzien van een volledig ontwikkelde schaal zonder gebreken. Exploitanten van levensmiddelenbe-drijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Exploitanten van levensmiddelenbe-drijven dienen ervoor te zorgen dat grondstoffen voor de bereiding van eiproducten aan de volgende voorschriften voldoen. 1. De schaal van voor de bereiding van eiproducten gebruikte eieren moet volledig ontwikkeld zijn en mag geen gebreken vertonen. Gebarsten eieren mogen echter voor de bereiding van vloeibaar ei of eiproducten worden gebruikt, indien de productie-inrichting of het pakstation de eieren rechtstreeks aan een voor de vervaardiging van vloeibaar ei erkende inrichting of een verwerkingsinrichting levert, waar zij zo snel mogelijk moeten worden gebroken. 2. Vloeibaar ei, verkregen in een daartoe erkende inrichting, mag als grondstof worden gebruikt. Vloeibaar ei moet worden verkregen met inachtneming van de in de punten 1, 2, 3, 4 en 7 van deel III vastgestelde voorschriften. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub II)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub II Warenwetbe-sluit hygiëne van levensmid-delen, artikel 2, tweede lid	**Structu-rele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksge-zondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
39R110190	Producent eiproducten (grondstoffen)	Te verwerken eieren moeten zijn voorzien van een volledig ontwikkelde schaal zonder gebreken. Exploitanten van levensmiddelenbe-drijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Exploitanten van levensmiddelenbe-drijven dienen ervoor te zorgen dat grondstoffen voor de bereiding van eiproducten aan de volgende voorschriften voldoen. 1. De schaal van voor de bereiding van eiproducten gebruikte eieren moet volledig ontwikkeld zijn en mag geen gebreken vertonen. Gebarsten eieren mogen echter voor de bereiding van vloeibaar ei of eiproducten worden gebruikt, indien de productie-inrichting of het pakstation de eieren rechtstreeks aan een voor de vervaardiging van vloeibaar ei erkende inrichting of een verwerkingsinrichting levert, waar zij zo snel mogelijk moeten worden gebroken. 2. Vloeibaar ei, verkregen in een daartoe erkende inrichting, mag als grondstof worden gebruikt. Vloeibaar ei moet worden verkregen met inachtneming van de in de punten 1, 2, 3, 4 en 7 van deel III vastgestelde voorschriften. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub II)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub II Warenwetbe-sluit hygiëne van levensmid-delen, artikel 2, tweede lid	**Inciden-tele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksge-zondheid	Schriftelijke waarschu-wing en/of corrigerende interventie en/of nalevings-hulp	Schriftelijke waarschu-wing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevings-hulp	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R110200	Producent eiproducten (grondstoffen)	Te verwerken eieren moeten zijn voorzien van een volledig ontwikkelde schaal zonder gebreken. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen ervoor te zorgen dat grondstoffen voor de bereiding van eiproducten aan de volgende voorschriften voldoen. 1. De schaal van voor de bereiding van eiproducten gebruikte eieren moet volledig ontwikkeld zijn en mag geen gebreken vertonen. Gebarsten eieren mogen echter voor de bereiding van vloeibaar ei of eiproducten worden gebruikt, indien de productie-inrichting of het pakstation de eieren rechtstreeks aan een voor de vervaardiging van vloeibaar ei erkende inrichting of een verwerkingsinrichting levert, waar zij zo snel mogelijk moeten worden gebroken. 2. Vloeibaar ei, verkregen in een daartoe erkende inrichting, mag als grondstof worden gebruikt. Vloeibaar ei moet worden verkregen met inachtneming van de in de punten 1, 2, 3, 4 en 7 van deel III vastgestelde voorschriften. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub II)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub II Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Procedurele situatie, administratie/ registratie niet volledig**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksgezondheid	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	Nee
39R110210	Producent eiproducten (grondstoffen)	Verwerking gebarsten eieren. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Vloeibaar ei, verkregen in een daartoe erkende inrichting, mag als grondstof worden gebruikt. Vloeibaar ei moet worden verkregen met inachtneming van de in de punten 1, 2, 3, 4 en 7 van deel III vastgestelde voorschriften. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub II.2)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub II.2 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee
39R110220	Producent eiproducten (grondstoffen)	Verwerking gebarsten eieren. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Vloeibaar ei, verkregen in een daartoe erkende inrichting, mag als grondstof worden gebruikt. Vloeibaar ei moet worden verkregen met inachtneming van de in de punten 1, 2, 3, 4 en 7 van deel III vastgestelde voorschriften. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub II.2)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub II.2 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R110230	Producent eiproducten (grondstoffen)	Verwerking gebarsten eieren. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Vloeibaar ei, verkregen in een daartoe erkende inrichting, mag als grondstof worden gebruikt. Vloeibaar ei moet worden verkregen met inachtneming van de in de punten 1, 2, 3, 4 en 7 van deel III vastgestelde voorschriften. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub II.2) Andere eieren dan die van kippen, kalkoenen en parelhoenders, moeten afzonderlijk worden behandeld en verwerkt. Alle voorzieningen moeten worden schoongemaakt en ontsmet voordat weer met de verwerking van eieren van kippen, kalkoenen of parelhoenders wordt begonnen. (853/2004, bijlage III, sectie X, sub III.2)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub II.2 en III.2 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee
39R110240	Producent eiproducten (grondstoffen)	Verwerking gebarsten eieren. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Vloeibaar ei, verkregen in een daartoe erkende inrichting, mag als grondstof worden gebruikt. Vloeibaar ei moet worden verkregen met inachtneming van de in de punten 1, 2, 3, 4 en 7 van deel III vastgestelde voorschriften. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub II.2) Het breken van de eieren moet zo geschieden dat verontreiniging tot een minimum wordt beperkt, met name door het breken afdoende van de andere handelingen te scheiden. Gebarsten eieren moeten zo spoedig mogelijk worden verwerkt. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.2)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub II.2 en III.2 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee
39R110250	Producent eiproducten (grondstoffen)	Verwerking gebarsten eieren. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Vloeibaar ei, verkregen in een daartoe erkende inrichting, mag als grondstof worden gebruikt. Vloeibaar ei moet worden verkregen met inachtneming van de in de punten 1, 2, 3, 4 en 7 van deel III vastgestelde voorschriften. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub II.2) Het breken van de eieren moet zo geschieden dat verontreiniging tot een minimum wordt beperkt, met name door het breken afdoende van de andere handelingen te scheiden. Gebarsten eieren moeten zo spoedig mogelijk worden verwerkt. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.2)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub II.2 en III.2 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Procedurele situatie, administratie/ registratie niet volledig**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksgezondheid	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R110260	Producent eiproducten (verwerkingsruimte)	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen ervoor te zorgen dat inrichtingen voor de bereiding van eiproducten zo worden gebouwd, ingedeeld en uitgerust dat de volgende handelingen van elkaar gescheiden blijven: 1. het wassen, drogen en ontsmetten van vuile eieren, indien dit wordt uitgevoerd; 2. het breken en opvangen van de inhoud van eieren, alsmede het verwijderen van de delen van schalen en vliezen, en 3. andere dan de in de punten 1 en 2 bedoelde handelingen.	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub I Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee
39R110270	Producent eiproducten (verwerkingsruimte)	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen ervoor te zorgen dat inrichtingen voor de bereiding van eiproducten zo worden gebouwd, ingedeeld en uitgerust dat de volgende handelingen van elkaar gescheiden blijven: 1. het wassen, drogen en ontsmetten van vuile eieren, indien dit wordt uitgevoerd; 2. het breken en opvangen van de inhoud van eieren, alsmede het verwijderen van de delen van schalen en vliezen, en 3. andere dan de in de punten 1 en 2 bedoelde handelingen.	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub I Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee
39R110280	Producent eiproducten (verwerkingsruimte)	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen ervoor te zorgen dat inrichtingen voor de bereiding van eiproducten zo worden gebouwd, ingedeeld en uitgerust dat de volgende handelingen van elkaar gescheiden blijven: 1. het wassen, drogen en ontsmetten van vuile eieren, indien dit wordt uitgevoerd; 2. het breken en opvangen van de inhoud van eieren, alsmede het verwijderen van de delen van schalen en vliezen, en 3. andere dan de in de punten 1 en 2 bedoelde handelingen.	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub I Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Procedurele situatie, administratie/ registratie niet volledig**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksgezondheid	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R110290	Legeindpluimveehouder, verzamelaar, pakstation, producent eiproducten (kwaliteit)	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Eieren moeten op het bedrijf van de producent en tot op het moment van verkoop aan de consument schoon, droog en vrij van vreemde geuren worden gehouden, en op afdoende wijze worden beschermd tegen schokken en rechtstreeks zonlicht. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk I.1)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk I.1 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Ja
39R110300	Legeindpluimveehouder, verzamelaar, pakstation, producent eiproducten (kwaliteit)	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Eieren moeten op het bedrijf van de producent en tot op het moment van verkoop aan de consument schoon, droog en vrij van vreemde geuren worden gehouden, en op afdoende wijze worden beschermd tegen schokken en rechtstreeks zonlicht. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk I.1)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk I.1 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Ja
39R110310	Legeindpluimveehouder, verzamelaar, pakstation, producent eiproducten (kwaliteit)	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Eieren moeten op het bedrijf van de producent en tot op het moment van verkoop aan de consument schoon, droog en vrij van vreemde geuren worden gehouden, en op afdoende wijze worden beschermd tegen schokken en rechtstreeks zonlicht. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk I.1)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk I.1 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Procedurele situatie, administratie/ registratie niet volledig**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksgezondheid	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	Ja
39R110320	Legeindpluimveehouder, verzamelaar, pakstation, producent eiproducten (kwaliteit)	De eieren worden opgeslagen bij een constante en juiste temperatuur. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) De eieren moeten tot de verkoop aan de eindconsument worden opgeslagen en vervoerd bij een bij voorkeur constante temperatuur die de meeste garanties biedt voor het behoud van hun hygiënische kwaliteit, tenzij de bevoegde autoriteit nationale temperatuurvoorschriften vaststelt voor voorzieningen voor de opslag van eieren en voor voertuigen die eieren van de ene naar de andere voorziening vervoeren. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk I.2)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk I.2 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R110330	Legeindpluimveehouder, verzamelaar, pakstation, producent eiproducten (kwaliteit)	De eieren worden opgeslagen bij een constante en juiste temperatuur. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) De eieren moeten tot de verkoop aan de eindconsument worden opgeslagen en vervoerd bij een bij voorkeur constante temperatuur die de meeste garanties biedt voor het behoud van hun hygiënische kwaliteit, tenzij de bevoegde autoriteit nationale temperatuurvoorschriften vaststelt voor voorzieningen voor de opslag van eieren en voor voertuigen die eieren van de ene naar de andere voorziening vervoeren. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk I.2)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk I.2 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee
39R110340	Legeindpluimveehouder, verzamelaar, pakstation, producent eiproducten (kwaliteit)	De eieren worden opgeslagen bij een constante en juiste temperatuur. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) De eieren moeten tot de verkoop aan de eindconsument worden opgeslagen en vervoerd bij een bij voorkeur constante temperatuur die de meeste garanties biedt voor het behoud van hun hygiënische kwaliteit, tenzij de bevoegde autoriteit nationale temperatuurvoorschriften vaststelt voor voorzieningen voor de opslag van eieren en voor voertuigen die eieren van de ene naar de andere voorziening vervoeren. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk I.2)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk I.2 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Procedurele situatie, administratie/ registratie niet volledig**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksgezondheid	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	Nee
39R110350	Producent eiproducten (kwaliteit)	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) De hoeveelheid resten van schalen, vliezen en eventuele andere deeltjes in het eiproduct mag niet groter zijn dan 100 mg per kg eiproduct. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub IV.3)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub IV.3 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R110360	Producent eiproducten (kwaliteit)	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) De hoeveelheid resten van schalen, vliezen en eventuele andere deeltjes in het eiproduct mag niet groter zijn dan 100 mg per kg eiproduct. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub IV.3)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub IV.3 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee
39R110370	Producent eiproducten (kwaliteit)	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) De hoeveelheid resten van schalen, vliezen en eventuele andere deeltjes in het eiproduct mag niet groter zijn dan 100 mg per kg eiproduct. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub IV.3)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub IV.3 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Procedurele situatie, administratie/ registratie niet volledig**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksgezondheid	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	Nee
39R110380	Legeindpluimveehouder, verzamelaar, pakstation (kwaliteit)	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) De eieren moeten uiterlijk 21 dagen na de legdatum aan de consument worden geleverd. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk I.3)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk I.3 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee
39R110390	Legeindpluimveehouder, verzamelaar, pakstation (kwaliteit)	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) De eieren moeten uiterlijk 21 dagen na de legdatum aan de consument worden geleverd. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk I.3)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk I.3 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R110400	Producent eiproducten (microbiologische besmetting)	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Andere eieren dan die van kippen, kalkoenen en parelhoenders, moeten afzonderlijk worden behandeld en verwerkt. Alle voorzieningen moeten worden schoongemaakt en ontsmet voordat weer met de verwerking van eieren van kippen, kalkoenen of parelhoenders wordt begonnen. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.3)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.3 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele of incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee
39R110410	Producent eiproducten (microbiologische besmetting)	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Andere eieren dan die van kippen, kalkoenen en parelhoenders, moeten afzonderlijk worden behandeld en verwerkt. Alle voorzieningen moeten worden schoongemaakt en ontsmet voordat weer met de verwerking van eieren van kippen, kalkoenen of parelhoenders wordt begonnen. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.3)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.3 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Procedurele situatie, administratie/ registratie niet volledig**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksgezondheid	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	Nee
39R110420	Producent eiproducten (microbiologische besmetting)	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Ei-inhoud mag niet worden verkregen door centrifugering of persing van de eieren, noch door centrifugering van de lege schalen om het resterende eiwit eruit te halen met het oog op menselijke consumptie. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.4)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.4 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R110430	Producent eiproducten (microbiologische besmetting)	Na het breken moeten alle delen van het vloeibare ei zo spoedig mogelijk worden verwerkt om elk microbiologisch risico uit te sluiten of tot een aanvaardbaar minimum te beperken. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Na het breken moeten alle delen van het vloeibare ei zo spoedig mogelijk worden verwerkt om elk microbiologisch risico uit te sluiten of tot een aanvaardbaar niveau te beperken. Een partij die niet op afdoende wijze is verwerkt, mag onverwijld een nieuwe verwerking ondergaan in dezelfde inrichting, mits deze verwerking de partij geschikt maakt voor menselijke consumptie. Indien wordt geconstateerd dat een partij niet geschikt is voor menselijke consumptie, moet deze worden gedenatureerd zodat ze niet voor menselijke consumptie kan worden gebruikt. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.5) Voor eiwit dat bestemd is voor de bereiding van gedroogde of gekristalliseerde albumine die vervolgens een warmtebehandeling dient te ondergaan, is geen verwerking vereist. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.6) Indien de ei-inhoud niet onmiddellijk na het breken wordt verwerkt, moet het vloeibaar ei bevroren worden of bewaard worden bij een temperatuur van ten hoogste 4°C. Bewaring bij 4°C vóór verwerking mag niet langer dan 48 uur duren. Deze voorschriften gelden evenwel niet voor producten die ontsuikerd moeten worden, op voorwaarde dat de ontsuikering zo spoedig mogelijk plaatsvindt. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.7)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.5, 6 en 7 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R110440	Producent eiproducten (microbiologische besmetting)	Na het breken moeten alle delen van het vloeibare ei zo spoedig mogelijk worden verwerkt om elk microbiologisch risico uit te sluiten of tot een aanvaardbaar minimum te beperken. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Na het breken moeten alle delen van het vloeibare ei zo spoedig mogelijk worden verwerkt om elk microbiologisch risico uit te sluiten of tot een aanvaardbaar niveau te beperken. Een partij die niet op afdoende wijze is verwerkt, mag onverwijld een nieuwe verwerking ondergaan in dezelfde inrichting, mits deze verwerking de partij geschikt maakt voor menselijke consumptie. Indien wordt geconstateerd dat een partij niet geschikt is voor menselijke consumptie, moet deze worden gedenatureerd zodat ze niet voor menselijke consumptie kan worden gebruikt. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.5) Voor eiwit dat bestemd is voor de bereiding van gedroogde of gekristalliseerde albumine die vervolgens een warmtebehandeling dient te ondergaan, is geen verwerking vereist. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.6) Indien de ei-inhoud niet onmiddellijk na het breken wordt verwerkt, moet het vloeibaar ei bevroren worden of bewaard worden bij een temperatuur van ten hoogste 4°C. Bewaring bij 4°C vóór verwerking mag niet langer dan 48 uur duren. Deze voorschriften gelden evenwel niet voor producten die ontsuikerd moeten worden, op voorwaarde dat de ontsuikering zo spoedig mogelijk plaatsvindt. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.7)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.5, 6 en 7 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R110450	Producent eiproducten (microbiologische besmetting)	Na het breken moeten alle delen van het vloeibare ei zo spoedig mogelijk worden verwerkt om elk microbiologisch risico uit te sluiten of tot een aanvaardbaar minimum te beperken. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Na het breken moeten alle delen van het vloeibare ei zo spoedig mogelijk worden verwerkt om elk microbiologisch risico uit te sluiten of tot een aanvaardbaar niveau te beperken. Een partij die niet op afdoende wijze is verwerkt, mag onverwijld een nieuwe verwerking ondergaan in dezelfde inrichting, mits deze verwerking de partij geschikt maakt voor menselijke consumptie. Indien wordt geconstateerd dat een partij niet geschikt is voor menselijke consumptie, moet deze worden gedenatureerd zodat ze niet voor menselijke consumptie kan worden gebruikt. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.5) Voor eiwit dat bestemd is voor de bereiding van gedroogde of gekristalliseerde albumine die vervolgens een warmtebehandeling dient te ondergaan, is geen verwerking vereist. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.6) Indien de ei-inhoud niet onmiddellijk na het breken wordt verwerkt, moet het vloeibaar ei bevroren worden of bewaard worden bij een temperatuur van ten hoogste 4°C. Bewaring bij 4°C vóór verwerking mag niet langer dan 48 uur duren. Deze voorschriften gelden evenwel niet voor producten die ontsuikerd moeten worden, op voorwaarde dat de ontsuikering zo spoedig mogelijk plaatsvindt. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.7)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.5, 6 en 7 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Procedurele situatie, administratie/ registratie niet volledig**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksgezondheid	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R110460	Producent eiproducten (temperatuur)	Indien de ei-inhoud niet onmiddellijk na het breken wordt verwerkt, moet het vloeibaar ei – bevroren worden bewaard, of – maximaal 48 uur worden bewaard bij ten hoogste 4°C. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Na het breken moeten alle delen van het vloeibare ei zo spoedig mogelijk worden verwerkt om elk microbiologisch risico uit te sluiten of tot een aanvaardbaar niveau te beperken. Een partij die niet op afdoende wijze is verwerkt, mag onverwijld een nieuwe verwerking ondergaan in dezelfde inrichting, mits deze verwerking de partij geschikt maakt voor menselijke consumptie. Indien wordt geconstateerd dat een partij niet geschikt is voor menselijke consumptie, moet deze worden gedenatureerd zodat ze niet voor menselijke consumptie kan worden gebruikt. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.5) Indien de ei-inhoud niet onmiddellijk na het breken wordt verwerkt, moet het vloeibaar ei bevroren worden of bewaard worden bij een temperatuur van ten hoogste 4°C. Bewaring bij 4°C vóór verwerking mag niet langer dan 48 uur duren. Deze voorschriften gelden evenwel niet voor producten die ontsuikerd moeten worden, op voorwaarde dat de ontsuikering zo spoedig mogelijk plaatsvindt. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.7)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.5 en III.7 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**4°C of meer boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R110470	Producent eiproducten (temperatuur)	Indien de ei-inhoud niet onmiddellijk na het breken wordt verwerkt, moet het vloeibaar ei – bevroren worden bewaard, of – maximaal 48 uur worden bewaard bij ten hoogste 4°C. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Na het breken moeten alle delen van het vloeibare ei zo spoedig mogelijk worden verwerkt om elk microbiologisch risico uit te sluiten of tot een aanvaardbaar niveau te beperken. Een partij die niet op afdoende wijze is verwerkt, mag onverwijld een nieuwe verwerking ondergaan in dezelfde inrichting, mits deze verwerking de partij geschikt maakt voor menselijke consumptie. Indien wordt geconstateerd dat een partij niet geschikt is voor menselijke consumptie, moet deze worden gedenatureerd zodat ze niet voor menselijke consumptie kan worden gebruikt. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.5) Indien de ei-inhoud niet onmiddellijk na het breken wordt verwerkt, moet het vloeibaar ei bevroren worden of bewaard worden bij een temperatuur van ten hoogste 4°C. Bewaring bij 4°C vóór verwerking mag niet langer dan 48 uur duren. Deze voorschriften gelden evenwel niet voor producten die ontsuikerd moeten worden, op voorwaarde dat de ontsuikering zo spoedig mogelijk plaatsvindt. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.7)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.5 en III.7 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**minder dan 4°C boven de wettelijk voorgeschreven maximum temperatuur**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee
39R110480	Producent eiproducten (temperatuur)	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Producten die niet zijn gestabiliseerd om bij kamertemperatuur te worden bewaard, moeten worden afgekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 4°C. Wanneer producten moeten worden bevroren, dient zulks onmiddellijk na verwerking te gebeuren. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.8)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.8 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R110490	Producent eiproducten (temperatuur)	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Producten die niet zijn gestabiliseerd om bij kamertemperatuur te worden bewaard, moeten worden afgekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 4°C. Wanneer producten moeten worden bevroren, dient zulks onmiddellijk na verwerking te gebeuren. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.8)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.8 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee
39R110500	Producent eiproducten (temperatuur)	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Producten die niet zijn gestabiliseerd om bij kamertemperatuur te worden bewaard, moeten worden afgekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 4°C. Wanneer producten moeten worden bevroren, dient zulks onmiddellijk na verwerking te gebeuren. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.8)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.8 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Procedurele situatie, administratie/ registratie niet volledig**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksgezondheid	Mededeling ter plaatse en/of nalevingshulp	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevingshulp en/of waarschuwing en herinspectie	Nee
39R110510	Producent eiproducten (temperatuur)	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 1. Naast de in bijlage II, sectie I, vastgestelde algemene voorschriften inzake identificatiemerken moeten partijen eiproducten die niet voor de kleinhandel zijn bestemd, maar als ingrediënt voor de bereiding van een ander product worden gebruikt, voorzien zijn van een etiket waarop is aangegeven bij welke temperatuur de eiproducten moeten worden bewaard en hoe lang ze bij die temperatuur houdbaar zijn. 2. Voor vloeibaar ei moet op het in punt 1 bedoelde etiket ook het volgende staan: 'niet-gepasteuriseerd vloeibaar ei – te behandelen op de plaats van bestemming' en moeten de datum en het tijdstip van het breken worden vermeld. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub V)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub V Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
39R110520	Producent eiproducten (temperatuur)	Exploitanten van levensmiddelenbe-drijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) 1. Naast de in bijlage II, sectie I, vastgestelde algemene voorschriften inzake identificatiemerken moeten partijen eiproducten die niet voor de kleinhandel zijn bestemd, maar als ingrediënt voor de bereiding van een ander product worden gebruikt, voorzien zijn van een etiket waarop is aangegeven bij welke temperatuur de eiproducten moeten worden bewaard en hoe lang ze bij die temperatuur houdbaar zijn. 2. Voor vloeibaar ei moet op het in punt 1 bedoelde etiket ook het volgende staan: 'niet-gepasteuriseerd vloeibaar ei – te behandelen op de plaats van bestemming' en moeten de datum en het tijdstip van het breken worden vermeld. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub V)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub V Warenwetbe-sluit hygiëne van levensmid-delen, artikel 2, tweede lid	**Inciden-tele situatie: etiketten op een of enkele partijen niet goed leesbaar**	C	(Risico op) gevaar voor de volksge-zondheid	Schriftelijke waarschu-wing en/of corrigerende interventie en/of nalevings-hulp	Schriftelijke waarschu-wing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevings-hulp	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R110530	Producent eiproducten (overige eisen)	Een partij die niet op afdoende wijze is verwerkt mag onverwijld een nieuwe verwerking ondergaan in dezelfde inrichting, mits deze verwerking de partij geschikt maakt voor menselijke consumptie. Partijen die niet geschikt blijken voor menselijke consumptie, moeten worden gedenatureerd, zodat ze niet voor menselijke consumptie kunnen worden gebruikt. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Na het breken moeten alle delen van het vloeibare ei zo spoedig mogelijk worden verwerkt om elk microbiologisch risico uit te sluiten of tot een aanvaardbaar niveau te beperken. Een partij die niet op afdoende wijze is verwerkt, mag onverwijld een nieuwe verwerking ondergaan in dezelfde inrichting, mits deze verwerking de partij geschikt maakt voor menselijke consumptie. Indien wordt geconstateerd dat een partij niet geschikt is voor menselijke consumptie, moet deze worden gedenatureerd zodat ze niet voor menselijke consumptie kan worden gebruikt. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.5) Indien de ei-inhoud niet onmiddellijk na het breken wordt verwerkt, moet het vloeibaar ei bevroren worden of bewaard worden bij een temperatuur van ten hoogste 4°C. Bewaring bij 4°C vóór verwerking mag niet langer dan 48 uur duren. Deze voorschriften gelden evenwel niet voor producten die ontsuikerd moeten worden, op voorwaarde dat de ontsuikering zo spoedig mogelijk plaatsvindt. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.7)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.5 en III.7 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Structurele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R110540	Producent eiproducten (overige eisen)	Een partij die niet op afdoende wijze is verwerkt mag onverwijld een nieuwe verwerking ondergaan in dezelfde inrichting, mits deze verwerking de partij geschikt maakt voor menselijke consumptie. Partijen die niet geschikt blijken voor menselijke consumptie, moeten worden gedenatureerd, zodat ze niet voor menselijke consumptie kunnen worden gebruikt. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III. (853/2004, art 3, lid 1) Na het breken moeten alle delen van het vloeibare ei zo spoedig mogelijk worden verwerkt om elk microbiologisch risico uit te sluiten of tot een aanvaardbaar niveau te beperken. Een partij die niet op afdoende wijze is verwerkt, mag onverwijld een nieuwe verwerking ondergaan in dezelfde inrichting, mits deze verwerking de partij geschikt maakt voor menselijke consumptie. Indien wordt geconstateerd dat een partij niet geschikt is voor menselijke consumptie, moet deze worden gedenatureerd zodat ze niet voor menselijke consumptie kan worden gebruikt. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.5) Indien de ei-inhoud niet onmiddellijk na het breken wordt verwerkt, moet het vloeibaar ei bevroren worden of bewaard worden bij een temperatuur van ten hoogste 4°C. Bewaring bij 4°C vóór verwerking mag niet langer dan 48 uur duren. Deze voorschriften gelden evenwel niet voor producten die ontsuikerd moeten worden, op voorwaarde dat de ontsuikering zo spoedig mogelijk plaatsvindt. (853/2004, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.7)	Verordening (EG) nr. 853/2004, artikel 3, eerste lid, bijlage III, sectie X, hoofdstuk II, sub III.5 en III.7 Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, tweede lid	**Incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R110550	Producent eiproducten (overige eisen)	De temperatuur/tijdverhouding voor warmtebehandeling moet in overeenstemming zijn met de eisen die hieraan krachtens het bepaalde in hoofdstuk XI van bijlage II van Verordening (EG) nr. 852/2004 worden gesteld. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zich bezighouden met enigerlei stadium van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen dat volgt op de stadia waarop lid 1 van toepassing is, houden zich aan de algemene hygiënevoorschriften van bijlage II, alsmede aan alle specifieke voorschriften van Verordening (EG) nr. 853/2004. (852/2004, art 4, lid 2) **Warmtebehandeling** De volgende voorschriften gelden alleen voor levensmiddelen die in hermetisch gesloten recipiënten in de handel zijn gebracht. 1. Elk warmtebehandelingsproces bij de verwerking van een onverwerkt product of de verdere verwerking van een verwerkt product moet aan de volgende eisen voldoen: a) elk deel van het behandelde product moet gedurende een bepaalde tijd op een bepaalde temperatuur worden gebracht, en b) besmetting van het product tijdens het proces moet worden voorkomen. 2. Om het toegepaste proces aan de doelstellingen te laten voldoen, moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven regelmatig de voornaamste toepasselijke parameters (in het bijzonder temperatuur, druk, sluiting en microbiologie) controleren, ook door middel van automatische apparatuur. 3. Het toegepaste proces moet voldoen aan een internationaal erkende norm (bv. pasteurisatie, ultrahoge temperatuur of sterilisatie). (852/2004, bijlage II, hoofdstuk XI)	Verordening (EG) nr. 852/2004, artikel 4, tweede lid, bijlage II, hoofdstuk XI Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid	**Structurele of incidentele situatie**	B	(Risico op) ernstig gevaar voor de volksgezondheid	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Bestuurlijke boete en eventueel corrigerende interventie	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regelgeving	Afwijking van de norm	Overtredingsklasse	Motivering overtredingsklasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross compliance (in het kader van gemeenschappelijk landbouwbeleid)
39R110560	Producent eiproducten (overige eisen)	De temperatuur/tijdverhouding voor warmtebehandeling moet in overeenstemming zijn met de eisen die hieraan krachtens het bepaalde in hoofdstuk XI van bijlage II van Verordening (EG) nr. 852/2004 worden gesteld. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zich bezighouden met enigerlei stadium van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen dat volgt op de stadia waarop lid 1 van toepassing is, houden zich aan de algemene hygiënevoorschriften van bijlage II, alsmede aan alle specifieke voorschriften van Verordening (EG) nr. 853/2004. (852/2004, art 4, lid 2) **Warmtebehandeling** De volgende voorschriften gelden alleen voor levensmiddelen die in hermetisch gesloten recipiënten in de handel zijn gebracht. 1. Elk warmtebehandelingsproces bij de verwerking van een onverwerkt product of de verdere verwerking van een verwerkt product moet aan de volgende eisen voldoen: a) elk deel van het behandelde product moet gedurende een bepaalde tijd op een bepaalde temperatuur worden gebracht, en b) besmetting van het product tijdens het proces moet worden voorkomen. 2. Om het toegepaste proces aan de doelstellingen te laten voldoen, moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven regelmatig de voornaamste toepasselijke parameters (in het bijzonder temperatuur, druk, sluiting en microbiologie) controleren, ook door middel van automatische apparatuur. 3. Het toegepaste proces moet voldoen aan een internationaal erkende norm (bv. pasteurisatie, ultrahoge temperatuur of sterilisatie). (852/2004, bijlage II, hoofdstuk XI)	Verordening (EG) nr. 852/2004, artikel 4, tweede lid, bijlage II, hoofdstuk XI Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen, artikel 2, eerste lid	**Structurele of incidentele situatie**	C	(Risico op) gevaar voor de volksgezondheid	Schriftelijke waarschuwing en/of corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Schriftelijke waarschuwing en eventueel specifiek te noemen: corrigerende interventie en/of nalevingshulp	Nee

ID regel	Normadressaat	Normbeschrijving	Wet- en regel-geving	Af-wijking van de norm	Overtre-dings-klasse	Motivering overtre-dings-klasse	Interventie bij eerste overtreding	Interventie bij herhaalde overtreding	doormelding cross com-pliance (in het kader van gemeen-schappelijk landbouw-beleid)
39R110570	Producent eiproducten (overige eisen)	De temperatuur/tijdverhouding voor warmtebehandeling moet in overeenstemming zijn met de eisen die hieraan krachtens het bepaalde in hoofdstuk XI van bijlage II van Verordening (EG) nr. 852/2004 worden gesteld. Exploitanten van levensmiddelenbe-drijven die zich bezighouden met enigerlei stadium van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen dat volgt op de stadia waarop lid 1 van toepassing is, houden zich aan de algemene hygiënevoorschriften van bijlage II, alsmede aan alle specifieke voor-schriften van Verordening (EG) nr. 853/2004. (852/2004, art 4, lid 2) **Warmtebehandeling** De volgende voorschriften gelden alleen voor levensmiddelen die in hermetisch gesloten recipiënten in de handel zijn gebracht. 1. Elk warmtebehandelingsproces bij de verwerking van een onverwerkt product of de verdere verwerking van een verwerkt product moet aan de volgende eisen voldoen: a) elk deel van het behandelde product moet gedurende een bepaalde tijd op een bepaalde temperatuur worden gebracht, en b) besmetting van het product tijdens het proces moet worden voorkomen. 2. Om het toegepaste proces aan de doelstellingen te laten voldoen, moeten exploitanten van levensmid-delenbedrijven regelmatig de voornaamste toepasselijke parame-ters (in het bijzonder temperatuur, druk, sluiting en microbiologie) controleren, ook door middel van automatische apparatuur. 3. Het toegepaste proces moet voldoen aan een internationaal erkende norm (bv. pasteurisatie, ultrahoge temperatuur of sterilisatie). (852/2004, bijlage II, hoofdstuk XI)	Verordening (EG) nr. 852/2004, artikel 4, tweede lid, bijlage II, hoofdstuk XI Warenwetbe-sluit hygiëne van levensmid-delen, artikel 2, eerste lid	**Inciden-tele situatie**	D	(Risico op) gering gevaar voor de volksge-zondheid	Mededeling ter plaatse en/of nalevings-hulp	Beoordelen wel/niet opheffen geringe overtreding en/of nalevings-hulp en/of waarschu-wing en herinspectie	Nee