

'Goedemorgen. Keuringsdienst van Waren, ik kom voor een inspectie van uw bedrijf.'

'Werkt u met een Hygiëncode?' Dit is de standaard openingszin van een controleur-food van de voornoemde Keuringsdienst van Waren. Belangrijk onderdeel van het werk van een controleur van de Keuringsdienst van Waren is het toetsen of de ondernemer in het bezit is van een eigen geschreven voedselveiligheidsplan of van een goedgekeurde Hygiëncode en, wat belangrijker is, of de ondernemer er ook mee werkt!

VEILIGE EET- EN DRINKWAAR

Alle bedrijven die zich bezighouden met de productie, bewerking, opslag en/of transport van levensmiddelen voor menselijke consumptie, dienen in het bezit te zijn van een voedselveiligheidsplan dat gebaseerd is op het

22

'Een enkele Hygiëncode geeft aan dat de verdelging door de ondernemer zelf ook goed uitgevoerd kan worden... Wij weten beter! Afgezien van het ontbreken van de noodzakelijke vakennis, is het op grond van het Wettelijk Gebruiksvoorschrift domweg verboden om met de gangbare toxische middelen bedrijfsmatig ongedierte te verdelgen'.

ER MOET WEL EEN PLAN ZIJN

Wat in de meeste Hygiëncodes staat aangegeven, is dat een ondernemer een plan of programma ter bestrijding van ongedierte dient te hebben. Een ondernemer dient met een zekere regelmaat zijn bedrijf 'onder de loep' te nemen en mag zelf beoordelen of er sprake is van de aanwezigheid van ongedierte. Bij het aantreffen van ongedierte, of de sporen hiervan, wordt de ondernemer geadviseerd een gespecialiseerd bedrijf in de arm te nemen. Een enkele code geeft, zoals eerder geschreven, aan dat de ondernemer ook zelf het gif ter hand mag nemen...

Gelukkig zijn de meeste Hygiëncodes beter doordacht en geven aan dat de verdelging moet worden overgelaten aan professionals. Het is daarom voor professionele dierplaagbestrijders van belang om een logboek achter te laten en de ondernemer goed op de hoogte te brengen van hun inspectiebevindingen. Afspraken met betrekking tot acties die de klant dient te ondernemen, moeten eveneens in het logboek worden aangetekend.

LOGBOEK

Een goed logboek bevat ten minste de volgende onderdelen:

- Overeenkomst met uw klant.
- Bestrijdingsplan.
- Plattegrond van het object waarop alle lokaaspunten en eventuele lijmvallen staan aangegeven.
- Gegevens met betrekking tot het door u toegepaste verdelgingsmiddel.
- Inspectierapporten waarin u uw klant zo goed mogelijk op de hoogte brengt van de situatie en tevens aanbevelingen doet ter verbetering van de bedrijfsvoering.

Wanneer de ongedierteoverlast, met name muizen en ratten, tot het nulpunt is gereduceerd, kunt u overgaan tot het plaatsen van non-tox lokaas, want het onnodig binnenbrengen van vergiftigd lokaas in een levensmiddelenbedrijf is absoluut ongewenst.

Dit artikel van Arno Berg, controleur-food van de Voedsel en Waren Autoriteit / Keuringsdienst van Waren wordt vervolgd. In DIERPLAGEN Informatie nr. 1 2005 zal hij dieper ingaan op de onvolkomenheden die hij in de praktijk tegenkomt.



De Hygiëncode voor de supermarkten is sinds 2002 van kracht. Toenmalig minister Bomhoff van VWS nam de eerste CBL-Hygiëncode in ontvangst van CBL-voorzitter Klaas van den Doel.



HACCP-systeem. HACCP is de afkorting van het Engelstalige 'Hazard Analysis Critical Control Point', in goed Nederlands vertaald: Gevaren Analyse Kritische Beheers Punten. Een voedselveiligheidsplan kan door een onderneming zelf geschreven worden, of men kan gebruikmaken van een kant en klare Hygiëncode zoals die voor de verschillende branches geschreven zijn en die door bijvoorbeeld de betreffende Productschappen gepubliceerd worden.

Voorbeelden van goedgekeurde Hygiëncodes zijn: de CBL Hygiëncode (supermarkten), Hygiëncode voor de horeca, Hygiëncode voor het poeliersbedrijf, Hygiëncode voor de brood- en banketbakkerij enz. Standaard terugkerende items in een voedselveiligheidsplan zijn de bedrijfsprocessen, zoals de ontvangst, opslag, bereiding, presentatie, reiniging en desinfectie en de persoonlijke hygiëne. In theorie leidt het correct toepassen van een voedselveiligheidsplan tot de verkoop van veilige eet- en drinkwaar.