

Erkenningsvoorwaarden voor de productieplaatsen van kiemgroenten

Wetgeving

- Bijlage van Verordening (EU) nr. 210/2013 van de Commissie van 11 maart 2013 betreffende de erkenning van inrichtingen die kiemgroenten produceren overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad
- Bijlage I van Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne
- Leidraad voor de toepassing van een aantal bepalingen van Verordening (EG) nr. 852/2004 inzake levensmiddelenhygiëne

Activiteit : Kiemgroenten Productie.

Code Plaats : PL42 Landbouwbedrijf

Code Activiteit : AC64 Productie

Code Product : PR197 Kiemgroenten

Bijkomende informatie :

Infrastructuur	Uitrusting	Exploitatie
Het ontwerp en de indeling van de inrichtingen moeten goede voedselhygiënepraktijken mogelijk maken, waaronder bescherming tegen besmetting tussen en tijdens bewerkingen. Met name moeten oppervlakken (met inbegrip van oppervlakken van apparatuur) in zones waar levensmiddelen worden gehanteerd en oppervlakken die in aanraking komen met levensmiddelen, goed worden onderhouden en gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet.	Er moet worden gezorgd voor adequate voorzieningen voor het schoonmaken, ontsmetten en opslaan van gereedschap en apparatuur. Deze voorzieningen moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en van koud en warm water zijn voorzien.	Indien nodig moet worden gezorgd voor de nodige voorzieningen om de levensmiddelen te kunnen wassen. Elke spoelbak of vergelijkbare inrichting, bestemd voor het wassen van voedsel, moet voorzien zijn van drinkwater en moet schoon worden gehouden en, zo nodig, worden ontsmet.
	Alle apparatuur waarmee zaden en kiemen in aanraking komen, moet zodanig worden gebouwd, uit zodanige materialen bestaan en in een zodanige staat van onderhoud worden gehouden dat het risico van besmetting wordt geminimaliseerd en dat het mogelijk wordt gemaakt dat zij schoon wordt gehouden en zo nodig wordt ontsmet.	Er moeten passende procedures worden opgesteld om ervoor te zorgen dat: a) de inrichting die kiemgroenten produceert schoon wordt gehouden en zo nodig wordt ontsmet; b) alle apparatuur waarmee zaden en kiemen in aanraking komen, effectief wordt schoongemaakt en zo nodig ontsmet. De reiniging en ontsmetting van dergelijke apparatuur moet plaatsvinden in een frequentie die toereikend is om elk risico van besmetting te vermijden.