

CERTIFICAAT HYGIËNECODE 2026*

HIERBIJ VERKLAART DE NEDERLANDSE AARDAPPEL ORGANISATIE DAT

VERHAGEN HOLLAND

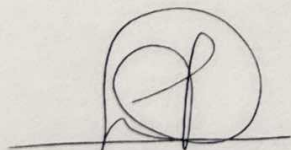
TE DINTELOORD

**DE HYGIËNECODE ONGESCHILDE (ZOETE) AARDAPPELEN,
GOEDGEKEURD DOOR HET MINISTERIE VAN VOLKSGEZONDHEID,
WELZIJN EN SPORT OP 22 AUGUSTUS 2017, HEEFT GETEKEND.**

**BOVENGENOEMD BEDRIJF LEEFT DE HYGIËNECODE NAAR INHOUD EN
STREKKING NA EN WORDT DAAROP GECONTROLEERD.**

**"DE NEDERLANDSE AARDAPPEL ORGANISATIE SLUIT ELKE
AANSPRAKELIJKHEID UIT OP GROND VAN DE AFGIFTE VAN DIT
CERTIFICAAT EN DE CONTROLE OP GENOEMDE HYGIËNECODE. TE
DIEN AANZIEN VRIJWAART GENOEMD BEDRIJF DE NEDERLANDSE
AARDAPPEL ORGANISATIE JEGENS DERDEN."**

NEDERLANDSE AARDAPPEL ORGANISATIE



**J.H. Luten
DIRECTEUR NAO**

*** Dit certificaat is geldig van 1 januari 2026 t/m 15 januari 2027**

Toelichting op het certificaat

NAO Hygiënecode ongeschilde (zoete) aardappelen

Deze code is opgesteld door de NAO. Hoewel deze code met de grootst mogelijke zorg is samengesteld, aanvaardt de NAO geen aansprakelijkheid voor de eventuele onjuiste of ontbrekende gegevens en de mogelijke gevolgen daarvan.

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vermenigvuldigd en of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze dan ook zonder voorafgaande toestemming van de uitgever of auteur

(NAO, Van Stolkweg 31, 2585 JN Den Haag, T: 070-3589331, E: nao@nao.nl, I: www.nao.nl)

Reikwijdte

Dit is de Hygiënecode voor ongeschilde (zoete) aardappelen versie 7 juli 2017. Deze code is bedoeld voor handelaren in en (klein)verpakkers van ongeschilde (zoete) aardappelen. Onder handelaren worden ook verstaan bureau-exporteurs en makelaars. Onder reikwijdte van de code vallen eveneens was-, klei-, zout- en sorteerbedrijven.

HACCP Hygiëne-eisen

Vanaf 1 januari 2006 is EU-verordening (EG) nr. 852/2004 betreffende levensmiddelenhygiëne van kracht. In deze verordening staat dat ieder levensmiddelenbedrijf zelf de mogelijke gevaren voor de voedselveiligheid moet inventariseren die bij zijn productiewijze kunnen optreden. Voor ieder risico dat ontdekt wordt moet een maatregel komen waarmee het beheerst kan worden. Als dit allemaal op papier staat is er sprake van een systeem om de voedselveiligheid te waarborgen. In vaktaal heet dit een HACCP systeem (Hazard Analysis and Critical Control Points).

NAO Hygiënecode (klein)verpakkers ongeschilde aardappelen

De wet geeft brancheorganisaties de mogelijkheid een hygiënecode samen te stellen. Uitgangspunt hierbij is dat de handelaar en (klein)verpakker via de hygiënecode aan EU-verordening (EG) nr. 852/2004 en aan een aantal basisvoorwaarden voldoet zonder hem onnodig te hinderen in zijn onderneming.

De in deze hygiënecode omschreven procedures zijn een uitwerking van de HACCP-beginselen (Hazard Analysis of Critical Control Points) én de basishygiënevoorschriften van Verordening (EG) nr. 852/2004. Deze beginselen zijn van toepassing op alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen. Het handelen in strijd met deze beginselen is verboden op grond van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen.

Wanneer een levensmiddelenbedrijf overeenkomstig de in een goedgekeurde hygiënecode omschreven procedures handelt, kan het er in principe van uitgaan dat aan de HACCP-beginselen van Verordening (EG) nr. 852/2004 wordt voldaan.

Relatie wetgeving

Op 1 januari 2006 is de Warenwetregeling Hygiëne van levensmiddelen (WHI) veranderd in het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen. Dit besluit eist uitvoering van de Europese Verordening (EG) nr. 852/2004 inzake levensmiddelenhygiëne. Deze verordening is één van de uitwerkingen van de Algemene Levensmiddelen Verordening (EG) nr. 178/2002. Een aantal specifieke eisen zijn echter letterlijk opgenomen in het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen.

Als een eis of hoofdstuk in deze hygiënecode specifiek uit deze regelingen voortvloeit, is er een verwijzing naar het betreffende artikel uit het besluit of de regeling opgenomen.

Consequentiecode

Bedrijven kunnen deze code op hun bedrijf van toepassing doen zijn door te verklaren de voorschriften hygiënecode voor ongeschilde (zoete) aardappelen naar inhoud en strekking na te leven.

- De tekst van de code dient ruim te worden geïnterpreteerd. In de code staat bijvoorbeeld dat de teler van de geleverde aardappelen beschikt over VVAK, GlobalG.A.P. of een gelijkwaardig certificaat.. Mocht het bedrijf echter een indicatie hebben dat de aardappelen zijn behandeld (mededeling teler enz.), dan dient hij evenzeer steekproeven te doen;
- Door de code te tekenen en na te leven kan het bedrijf zijn klanten mededelen te voldoen aan de HACCP en voor consumptieaardappelen tevens aan GMP+ . Daartoe heeft de NAO aan alle deelnemers een verklaring verstrekt. De namen van bedrijven die de code hebben getekend worden aan de NVWA medegedeeld.

Het tekenen is een vrijwillige aangelegenheid. Bedrijven die zich niet bij deze code aansluiten zullen desalniettemin aan de Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen en de Europese Verordening (EG) nr. 852/2004 inzake levensmiddelenhygiëne moeten voldoen. De controle hierop wordt verricht door de NVWA.

Den Haag, 5 oktober 2017
Nederlandse Aardappel Organisatie