

Hygiëncode

De vakgroep LTO Schapenhouderij en het PVE geven op verschillende data en locaties een praktische toelichting op hoe u de Hygiëncode Schapenhouderij op uw bedrijf kunt toepassen.



Hygiëncode Schapenhouderij

Als agrarische ondernemers in de lamsvleesproductie leveren we een hoogwaardig product: voedsel. De nieuwe Europese Levensmiddelen Verordening (EG852/2004) legt de verantwoordelijkheid voor de borging van voedselveiligheid en de kwaliteit van levering van levensmiddelen bij de primaire producent. Dus ook bij ons, schapenhouders.

De vakgroep LTO Schapenhouderij heeft de regelgeving vertaald naar de Hygiëncode Schapenhouderij. Daardoor hoeft u zich niet verdiepen in complexe regelgeving en de opzet van een eigen controlesysteem, en kunt u eenvoudig toetsen of uw bedrijf aan de EG-eisen voldoet. De Hygiëncode is tot stand gekomen in samenspraak met praktiserende schapenhouders, en is goedgekeurd door het Ministerie van LNV.

Bijeenkomsten

De vakgroep LTO Schapenhouderij en het PVE lichten de Hygiëncode op verschillende data en locaties praktisch toe, waarbij u de Hygiëncode in een handige map ontvangt. Deze gratis bijeenkomsten beginnen steeds om 20:00 uur, en duren ongeveer anderhalf uur:

- ontvangst met koffie (vanaf 19.30 uur)
- opening door vertegenwoordiger van PVE
- introductie over belang van voedselveiligheid en aansprakelijkheid
- film
- "Het hoe, waarom en belang van de Hygiëncode voor de schapenhouderij" door Berdien van Everdingen
- "Stapsgewijs, interactief en praktisch doornemen van de belangrijkste elementen van de Hygiëncode Schapenhouderij" door Berdien van Everdingen
- vervolg in keten en rol van PVE
- toelichting door vertegenwoordiger van PVE
- afsluiting en napraten

Vooraf aanmelden is gewenst, online via het [aanmeldformulier](#) of telefonisch via de Informatielijn: 0900-235 95 86 (€ 0,05 per minuut).