



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
*Ministerie van Landbouw,
Natuur en Voedselkwaliteit*

Openbaarmaking roodvleesslachthuizen permanent toezicht

(periode jan-jun 2023)

Datum: 25 januari 2024

Versie: 1 (Definitief)

Roodvleesslachthuizen permanent toezicht

Het uitvoeren van wettelijke controles is één van de kerntaken van de NVWA. Op slachterijen vallen keuring en toezicht onder deze controles.

Bij bedrijven die op alle dagen van de week slachten en op basis van aantallen geslachte dieren of slachtsnelheid daarvoor in aanmerking komen, is de NVWA continu aanwezig tijdens het slachtproces. Dit noemen we permanent toezicht. Op de slachthuizen die niet onder permanent toezicht staan is de NVWA minder aanwezig.

Het is de verantwoordelijkheid van de slachthuizen om zich aan de geldende wet- en regelgeving te houden. De NVWA ziet toe op de naleving hiervan. In aanvulling op de permanente aanwezigheid kan de toezichthouder de bedrijven motiveren om de naleving verder te verhogen door gerichte controles uit te voeren. Wanneer een slachthuis zich niet aan de geldende wet- en regelgeving houdt, treedt de NVWA corrigerend op.

De toezichthouder is verantwoordelijk voor de wettelijke controles (keuring en toezicht) op het slachthuis. Tijdens het uitvoeren van de wettelijke taken kan de toezichthouder een overtreding door het slachthuis constateren. Deze geconstateerde overtredingen kunnen leiden tot sancties zoals opgelegde schriftelijke waarschuwingen en boetes. Dit is niet het enige instrumentarium dat de NVWA tot haar beschikking heeft om de wet- en regelgeving te kunnen handhaven. De NVWA kan ook corrigerende maatregelen opleggen die direct ingrijpen op het proces en het product. Waar schriftelijke waarschuwingen en boetes sancties achteraf betreffen, zijn corrigerende maatregelen direct gericht op de voedselveiligheid en de bescherming van dierenwelzijn en diergezondheid. Bijvoorbeeld een ingreep in het proces om beheersing hiervan af te dwingen zoals het (tijdelijk) stilleggen of vertragen van het slachtproces of een opdracht tot een handeling door het bedrijf zoals schoonmaken of een onderdeel tot dierlijk bijproduct bestemmen. Daarnaast kan de toezichthouder preventieve maatregelen nemen om herhaling van de overtreding in de toekomst te voorkomen. Als laatste behoort het instellen van extra controles en/of specifieke controles tot de mogelijkheden om de naleving van wet- en regelgeving door het bedrijf te bevorderen.

De NVWA kiest ervoor om transparant te zijn. Daarom worden de schriftelijke waarschuwingen en opgelegde boetes die de individuele slachthuizen zijn opgelegd per half jaar actief en niet-geanonimiseerd openbaar gemaakt. Voorafgaand aan de publicatie zijn alle bij openbaarmaking horende procedures met de betreffende bedrijven doorlopen. Zoals toegelicht betreft deze publicatie slechts een deel van de interventies uit het spectrum van NVWA-handhavingsinstrumenten. De NVWA onderzoekt de mogelijkheden om in de toekomst meer inzicht te kunnen geven in andere handhavingsinstrumenten. De huidige vorm van openbaarmaking kan hierbij als een groeimodel worden gezien.

In dit tabellenboek ziet u het aantal controles, het aantal schriftelijke waarschuwingen en boeterapporten die het resultaat zijn van overtredingen van de geldende wettelijke regelgeving door de individuele roodvleesslachthuizen met permanent toezicht in de periode jan-jun 2023. Tabel 1 geeft de gegevens weer van de bedrijven die opgenomen zijn in dit tabellenboek. Deze NAW-gegevens zijn afkomstig uit de Kamer van Koophandel.

Welke type inspectieresultaten bij slachterijen maken we in dit tabellenboek openbaar?

NVWA heeft de volgende type controlemomenten/inspecties geregistreerd en verwerkt in dit tabellenboek:

Schema 1: Opbouw toezichtsmomenten

Opbouw toezicht



Het **verdiepte** toezicht bestaat uit een jaarlijkse audit die de NVWA uitvoert. Tijdens deze audit wordt gecontroleerd of het slachthuis de mogelijke risico's die kunnen optreden op het gebied van voedselveiligheid, dierenwelzijn en diergezondheid voldoende heeft onderkend (de HACCP procedures) en of alle risico's zijn geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau zijn gereduceerd. Ook moet de exploitant aantonen dat de slachterij de HACCP procedures voortdurend en naar behoren toepast. Tevens moeten op gebied van dierenwelzijn de standaardwerkwijzen en monitoringsprocedures voldoen aan de minimale wettelijke eisen en moeten deze correct zijn geïmplementeerd en toegepast. De audit richt zich op items die opgenomen zijn in een bedrijfseigen plan, een hygiëncode of een door de branchevereniging opgesteld werkdocument (bijvoorbeeld een nog niet goedgekeurde hygiëncode).

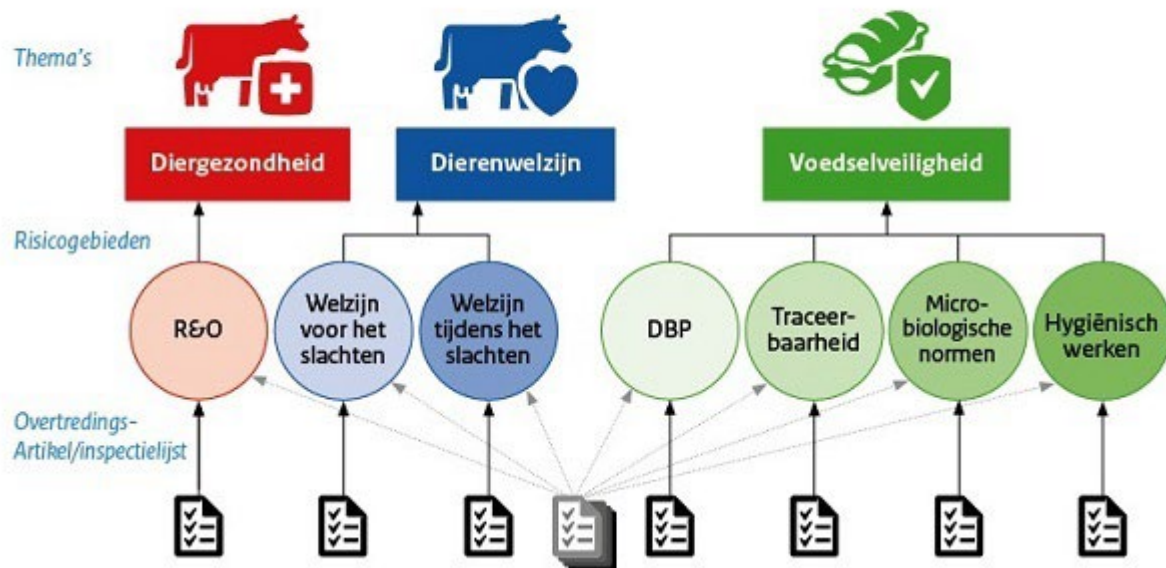
Op **tactisch** niveau voert de NVWA bij de slachterijen systeemininspecties en risicogebaseerde inspecties uit. Een systeemininspectie is een inspectie op een bepaald risicogebied die vooral inzoomt op de uitvoeringsprocedures van het slachthuis. Deze vindt 1 keer per jaar plaats. Tactische inspecties vinden meerdere malen per jaar op risicogerichte basis plaats. Deze richten zich vooral op de uitvoering van de slachthuisprocedures in de praktijk. Risicogericht toezicht in de vleesketen maakt het mogelijk om het toezicht op bedrijven aan te passen aan de mate van naleving van wet- en regelgeving en aan hun specifieke bedrijfsprocessen. Dit noemen we toezicht in het verlengde van keuren. Voorbeelden van specifieke bedrijfskenmerken voor roodvleesslachthuizen: het aantal slachtdieren op jaarbasis, de diersoorten die worden geslacht, bedwelmd of onbedwelmd slachten. Afhankelijk van de uitkomst wordt per inspectielijst de inspectiefrequentie berekend. Deze varieert tussen de 1 tot 52 keer per jaar.

Op **operationeel** niveau wordt dagelijks per slachtshift een operationele stallijst en slachthallijst voor de roodvleesslachthuizen ingevuld. Er zijn slachthuizen die per dag een dubbele slachtshift hebben en daardoor wordt een dubbele hoeveelheid operationele lijsten ingevuld. Deze inspectielijsten vervullen een signaalfunctie in het kader van dierenwelzijn, hygiënisch werken en dierziekten. Ook dit is toezicht in het verlengde van keuren. Vanaf 2022 worden deze operationele lijsten per medewerker ingevuld in plaats van per slachtshift.

Waarop is gelet per thema

Schema 2: Opbouw openbaarmaking

Opbouw openbaarmaking



Thema's

Voor de slachthuizen zijn de thema's diergezondheid, dierenwelzijn en voedselveiligheid van toepassing.

Onder het thema diergezondheid zijn de gegevens opgenomen ten aanzien van de risico's rond het reinigen en ontsmetten (R&O) van diertransportmiddelen.

Onder het thema dierenwelzijn zijn de gegevens opgenomen ten aanzien van de risico's op het gebied van dierenwelzijn vóór en tijdens het slachten.

Onder het thema voedselveiligheid zijn de gegevens opgenomen ten aanzien van de risico's op de gebieden dierlijke bijproducten (DBP), traceerbaarheid, microbiologische normen en hygiënisch werken.

Per risicogebied is vastgesteld welke controles en overtredingen erbij horen. Indien een controle of overtreding bij meerdere risicogebieden hoort, zal deze ook bij al deze risicogebieden meetellen.

Waarop is gelet per risicogebied?

Reinigen en Ontsmetten diertransportmiddelen (R&O)

Dit risicogebied valt onder het thema diergezondheid en omvat de diergezondheidsaspecten die zich bij de aanvoer van levende dieren op het slachthuis voordoen. Dit omvat specifiek het deugdelijk en efficiënt reinigen en ontsmetten van veevervoermiddelen (inclusief kratten en containers), na lossing van de dieren.

De NVWA stelt via risicogebaseerd toezicht vast of roodvleesslachthuizen die beschikken over een apart lokaal voor het reinigen, wassen en ontsmetten van veevervoermiddelen voldoen aan de hygiëne- en erkenningsvoorwaarden. En daarmee samenhangende verplichtingen.

Een roodvleesslachthuis moet er bovendien voor zorgen dat de reiniging en ontsmetting van vervoermiddelen plaatsvindt met voor dat doel toegelaten ontsmettingsmiddelen. En op zodanige wijze dat de bioveiligheid niet in gevaar komt. Dit met het oog op de preventie van dierziekten.

Het slachthuis beschrijft de exploitatie van de R&O-plaats en de wijze van reiniging en ontsmetting van vervoermiddelen in een door de NVWA getoetst R&O-protocol. De NVWA controleert of het bedrijf doet wat ze in bedrijfsprotocol zegt te doen en of dit in overeenstemming is met de wet- en regelgeving.

Daarnaast hebben slachthuizen de zorgplicht om op zorgvuldige wijze om te gaan met veewagendesinfectiemiddelen en deze te gebruiken volgens voorschrift. Zodat de gezondheid van mens, dier en milieu geen gevaar lopen.

Welzijn voor het slachten

Dit risicogebied omvat alle welzijnsaspecten die zich voor de slacht voordoen, inclusief de aanvoer en het onderbrengen van de dieren.

De NVWA ziet erop toe dat bedrijfsexploitanten ervoor zorgen dat de dieren voorafgaand aan het slachten elke vorm van vermijdbare pijn, spanning of lijden wordt bespaard.

De exploitant van het slachthuis is (mede-)verantwoordelijk voor het welzijn van de slachtdieren tijdens het vervoer naar het slachthuis: volgens Vo (EU) 853/2004 moet hij een op HACCP – beginselen gebaseerde procedure opstellen en invoeren die garandeert dat het welzijn van elk dier of elke groep dieren dat of die op het terrein van het slachthuis aankomt, gewaarborgd is.

De NVWA ziet erop toe of de onderstaande onderwerpen voldoen:

- Ontwerp, bouw, onderhoud en gebruik van voorzieningen
- Getuigschrift van vakbekwaamheid
- Benoeming functionaris voor dierenwelzijn
- Gebruiks- en onderhoudsinstructies, onderhoudsregisters
- Standaardwerkwijzen voor elke activiteit tot bedwelmen

Welzijn tijdens het slachten

Dit omvat alle welzijnsaspecten die zich tijdens de slacht voordoen: onbedwelmd doden, bedwelmen, steken/snijden, verbloeden. Bedrijfsexploitanten moeten ervoor zorgen dat de dieren elke vorm van vermijdbare pijn, spanning of lijden wordt bespaard.

Onder meer ziet de NVWA erop toe of de onderstaande onderwerpen voldoen:

- Ontwerp, bouw, onderhoud en gebruik van voorzieningen
- Bedwelmingapparatuur (waaronder back-up apparatuur)
- Getuigschrift van vakbekwaamheid
- Benoeming functionaris voor dierenwelzijn
- Gebruiks- en onderhoudsinstructies, onderhoudsregisters
- Standaardwerkwijzen voor elke activiteit tot de eerste slachthandeling

Dierlijke Bijproducten

Het doel is te controleren of de bedrijven de dierlijke bijproducten identificeren, verzamelen en vervoeren in overeenstemming met de regelgeving voor dit risicogebied.

Traceerbaarheid

De NVWA beoordeelt in hoeverre het bedrijf de tracering van producten heeft geborgd. Dit betreft het hele proces: vanaf de aanvoer van grondstoffen of levende dieren tot en met de afvoerstromen van eindproducten. Hiervoor controleert de NVWA de documenten bij aanvoer en levering en ook de etikettering van fysieke voorraden en producten die gereed staan voor aflevering. Zo nodig vindt onderzoek plaats in de boekhouding. Bij de afvoerstromen gaat het niet alleen over vlees geschikt voor humane consumptie, maar ook over dierlijke bijproducten.

Microbiologische normen

Bij de jaarlijkse audit (verdiept toezicht) beoordeelt de NVWA of het Verordening Microbiologische Criteria (VMC) plan van het bedrijf voldoet aan alle voorschriften van de VMC en kijkt zij specifiek naar de benodigde bemonsteringsfrequenties. De VMC geeft een minimumfrequentie voor slachthuizen in relatie tot de proceshygiëncriteria. Het slachthuis moet aantonen dat de minimumfrequentie inderdaad volstaat om hun procedures en goede hygiënepraktijken te valideren of te verifiëren op goede functionaliteit. Er wordt ook gecontroleerd of het bedrijf trendanalyses uitvoert en hoe het bedrijf omgaat met ontoereikende testresultaten. Bij het toezicht op tactisch niveau wordt getoetst of het bedrijf zich houdt aan dit plan en de procedures

Hygiënisch werken

Dit omvat zowel de hygiënevoorschriften als ook de hygiëne zelf bij onder andere het slachten, de opslag van vlees, de verpakkingen, de bedrijfsruimtes, de materialen en de persoonlijke hygiëne.

Tijdens het slachten beoordeelt de NVWA of er voldoende hygiënisch gewerkt wordt. Daarbij worden een aantal basisvoorwaarden expliciet bekeken zoals de persoonlijke hygiëne, de functionaliteit van de sterilisatoren en de reinheid van het materiaal. De wijze waarop het slachthuis omgaat met eventuele bezoedelingen is ook onderdeel van de beoordeling. Wanneer bezoedeling optreedt, moet het bedrijf de correcte corrigerende maatregelen instellen om de bezoedeling te verwijderen en het proces zodanig te beheersen dat de bezoedeling niet structureel optreedt. Ook controleert de NVWA of het eindproduct vrij is van bezoedeling.

Toelichting gegevens en overtredingen

Toelichting gegevens

De NVWA beoogt met de openbaarmaking van de controlegegevens de transparantie binnen de roodvleesketen te bevorderen en om het vertrouwen van de consument in het handelen van de overheid te vergroten. Door openbaarmaking van de controlegegevens kan in één oogopslag een actueel en algemeen beeld worden verkregen van de controlebevindingen.

De controlegegevens over de periode jan-jun 2023 zijn hierbij een momentopname: de (status van de) controlegegevens zoals bekend op 25 januari 2024.

Echter stonden sommige geconstateerde overtredingen op dat moment nog niet onherroepelijk vast. Dit in verband met lopende bezwaar- en/of beroepsprocedures. In de tabellen is daarom gekozen voor een onderscheid tussen op dat moment vaststaande- en niet vaststaande overtredingen. Dit betekent dat de aantallen genoemd 'niet vaststaande boetewaardige overtredingen', 'vaststaande boetewaardige overtredingen' en 'aantal overtredingen' niet definitief zijn.

Na publicatie worden de controlegegevens in deze tabellen niet meer bijgewerkt.

Toelichting overtredingen

Bij de openbaarmaking wordt gekeken naar hoeveel overtredingen er bij een bedrijf geconstateerd worden die leiden tot een schriftelijke waarschuwing of boeterapport.

Alle overtredingen die verband houden met een controle tellen mee. Ook in geval van bezwaar en beroep blijft een overtreding meewegen. Indien een inspectie of overtreding over meerdere risicogebieden gaat, telt deze bij alle relevante risicogebieden mee. Wanneer er geen gegevens zijn voor de betreffende onderdelen of bedrijven in deze periode, staat er een 0 bij het aantal controles in de tabel.

Een slachthuis kan een beroep of bezwaarprocedure starten tegen een boetebeschikking. Als een dergelijk traject nog openstaat of gaande is ten tijde van het vaststellen van de gegevens voor deze rapportage, wordt de boete als niet vaststaand geregistreerd.

In de tabellen 5, 6 en 7 ziet u een overzicht van de gegevens op drie thema's over de periode jan-jun 2023:

- Diergezondheid
- Dierenwelzijn
- Voedselveiligheid

In de tabellen 8 tot en met 14 ziet u eenzelfde soort overzicht over de periode jan-jun 2023, uitgesplitst op het niveau van het risicogebied:

- Reinigen en ontsmetten diertransportmiddelen
- Welzijn vóór het slachten
- Welzijn tijdens het slachten
- Dierlijke bijproducten
- Traceerbaarheid
- Microbiologische normen
- Hygiënisch werken

Duiding tabellenboek roodvleesslachthuizen met permanent toezicht jan-jun 2023

Voedselveiligheid:

Dierenwelzijn:

Diergezondheid:

Tabel 2: Overzicht van de trend van de overtredingen voor de roodvleesslachthuizen

Periode	aantal controles totaal	schriftelijke waarschuwing waardige overtredingen totaal	niet vaststaande boetewaardige overtredingen totaal	vaststaande boetewaardige overtredingen totaal	aantal overtredingen totaal

Tabel 3: Overzicht van de controles per thema voor de roodvleesslachthuizen

periode	aantal controles diergezondheid	aantal controles dierenwelzijn	aantal controles voedselveiligheid

Tabel 4: Totaaloverzicht van de overtredingen per roodvleesslachthuis in jan-jun 2023

Bedrijf	aantal controles totaal	schriftelijke waarschuwing waardige overtredingen totaal	niet vaststaande boetewaardige overtredingen totaal	vaststaande boetewaardige overtredingen totaal	aantal overtredingen totaal

Tabel 5: Overtredingen van het thema diergezondheid per roodvleeslachthuis in jan-jun 2023

bedrijf	aantal controles diergezondheid	schriftelijke waarschuwing waardige overtredingen diergezondheid	niet vaststaande boetewaardige overtredingen diergezondheid	vaststaande boetewaardige overtredingen diergezondheid	aantal overtredingen diergezondheid

Tabel 6: Overtredingen van het thema dierenwelzijn per roodvleesslachthuis in jan-jun 2023

bedrijf	aantal controles dierenwelzijn	schriftelijke waarschuwing waardige overtredingen dierenwelzijn	niet vaststaande boetewaardige overtredingen dierenwelzijn	vaststaande boetewaardige overtredingen dierenwelzijn	aantal overtredingen dierenwelzijn

Tabel 7: Overtredingen van het thema voedselveiligheid per roodvleesslachthuis in jan-jun 2023

bedrijf	aantal controles voedselveiligheid	schriftelijke waarschuwing waardige overtredingen voedselveiligheid	niet vaststaande boetewaardige overtredingen voedselveiligheid	vaststaande boetewaardige overtredingen voedselveiligheid	aantal overtredingen voedselveiligheid

Tabel 8: Overtredingen van het risicogebied reinigen en ontsmetten van diertransportmiddelen per roodvleesslachthuis in jan-jun 2023

bedrijf	aantal controles reinigen en ontsmetten van diertransportmiddelen	schriftelijke waarschuwing waardige overtredingen	niet vaststaande boetewaardige overtredingen	vaststaande boetewaardige overtredingen	aantal overtredingen reinigen en ontsmetten van diertransportmiddelen

Tabel 9: Overtredingen van het risicogebied welzijn voor het slachten per roodvleesslachthuis in jan-jun 2023

bedrijf	aantal controles welzijn voor het slachten	schriftelijke waarschuwing waardige overtredingen	niet vaststaande boetwaardige overtredingen	vaststaande boetwaardige overtredingen	aantal overtredingen welzijn voor het slachten

Tabel 11: Overtredingen van het risicogebied dierlijke bijproducten per roodvleesslachthuis in jan-jun 2023

bedrijf	aantal controles dierlijke bijproducten	schriftelijke waarschuwing waardige overtredingen	niet vaststaande boetewaardige overtredingen	vaststaande boetewaardige overtredingen	aantal overtredingen dierlijke bijproducten

Tabel 12: Overtredingen van het risicogebied traceerbaarheid per roodvleesslachthuis in jan-jun 2023

bedrijf	aantal controles traceerbaarheid	schriftelijke waarschuwing waardige overtredingen	niet vaststaande boetewaardige overtredingen	vaststaande boetewaardige overtredingen	aantal overtredingen traceerbaarheid

Tabel 13: Overtredingen van het risicogebied microbiologische normen per roodvleesslachthuis in jan-jun 2023

bedrijf	aantal controles microbiologische normen	schriftelijke waarschuwing waardige overtredingen	niet vaststaande boetewaardige overtredingen	vaststaande boetewaardige overtredingen	aantal overtredingen microbiologische normen

Tabel 14: Overtredingen van het risicogebied hygiënisch werken per roodvleesslachthuis in jan-jun 2023

bedrijf	aantal controles hygiënisch werken	schriftelijke waarschuwing waardige overtredingen	niet vaststaande boetewaardige overtredingen	vaststaande boetewaardige overtredingen	aantal overtredingen hygiënisch werken