



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

Openbaarmaking Roodvlees permanent toezicht

(periode jan-jun 2019)

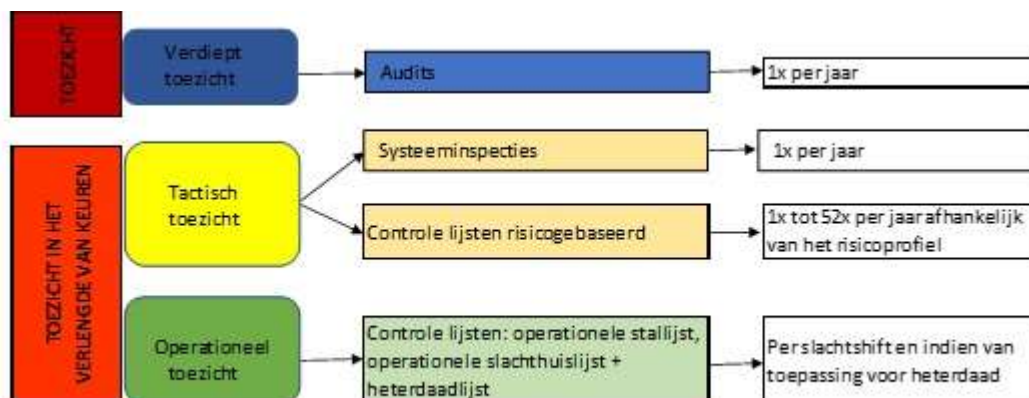
Introductie

Dit tabellenboek geeft gegevens weer over het aantal controlemomenten en overtredingen van de geldende wettelijke regelgeving door de individuele Roodvleesslachthuizen met permanent toezicht in de periode 1 januari 2019 tot en met 30 juni 2019. Dit zijn slachterijen waar de NVWA permanent toezicht houdt. Of een slachterij permanent toezicht heeft, hangt af van een combinatie van factoren. De belangrijkste factor is het slachtvolume. Andere factoren die meewegen zijn onder meer het gegeven of de slachterij op alle dagen van de week slacht en de bandsnelheid. 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.

Hoe ziet het toezicht bij de slachthuizen eruit

Binnen de NVWA is het toezicht als volgt opgebouwd:

Schema 1: Opbouw toezicht



In het **verdiepte toezicht** worden bij de slachterijen jaarlijks audits uitgevoerd. Een audit wordt 1x per jaar uitgevoerd. Tijdens deze audit wordt nagegaan of in de HACCP procedures alle risico's zijn onderkend die voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moeten worden. Vervolgens wordt nagegaan of de exploitant de HACCP procedures voortdurend en naar behoren toepassen.

De audit richt zich op items die opgenomen kunnen zijn in een eigen plan, een hygiëncode of een door de branchevereniging opgesteld werkdocument (bijvoorbeeld een nog niet goedgekeurde hygiëncode).

Op **tactisch** niveau worden bij de slachterijen systeeminspecties en risico-gebaseerde inspecties uitgevoerd. Een systeeminspectie wordt 1x per jaar uitgevoerd. Zo wordt bijvoorbeeld gecontroleerd of de erkenning die in het NVWA erkenningenbestand is opgenomen overeenkomt met de situatie bij het bedrijf.

De systeeminspectie doden van dieren wordt jaarlijks uitgevoerd op de slachthuizen met permanent toezicht. Hierbij wordt dieper ingegaan op het toezicht op dierenwelzijn bij het doden.

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 hun specifieke bedrijfsprocessen. Dit is het toezicht in het verlengde van keuren.

Voorbeelden van specifieke bedrijfsprocessen bij Roodvleesslachthuizen: wat is het aantal slachtdieren op jaarbasis, welke soorten dieren worden er geslacht, wordt er bedwelmd of onbedwelmd geslacht enz.

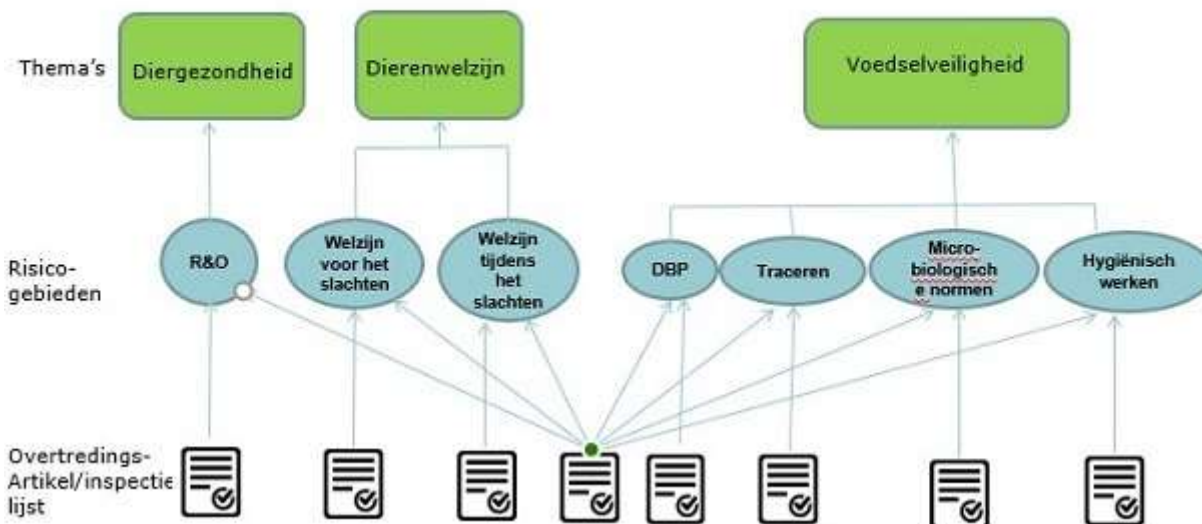
Afhankelijk van de uitkomst hiervan wordt per inspectielijst de inspectiefrequentie berekend. Deze varieert tussen de 1 tot 52x per jaar.

Op **operationeel** niveau wordt dagelijks per slachtschift een operationele stallijst en slachthallijst voor de Roodvleesslachthuizen ingevuld. Er zijn slachthuizen die per dag een dubbele slachtschift 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.

Indien tijdens de dagelijkse controle een overtreding wordt begaan die niet op de operationele lijst kan worden vastgelegd dan is de Heterdaadlijst beschikbaar om daar de overtreding op te kunnen registreren.

Schema 2: Opbouw openbaarmaking stap 2

Opbouw Openbaarmaking Stap 2



Thema's

Voor de slachthuizen zijn de thema's Diergezondheid, Dierenwelzijn en Voedselveiligheid van toepassing.

Onder het thema Diergezondheid vallen de inspectielijsten en overtredingen die behoren bij het risicogebied Reinigen en Ontsmetten van diertransportmiddelen.

Onder het thema Dierenwelzijn vallen de inspectielijsten en overtredingen die behoren bij het risicogebied Welzijn van de dieren voor het slachten en Welzijn van de dieren tijdens het slachten.

Onder het thema Voedselveiligheid vallen de inspectielijsten en overtredingen die behoren bij het risicogebied Dierlijke Bijproducten, Traceren, Microbiologische normen en Hygiënisch werken.

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

Schema 3: Inspectieprogramma versus risicogebied en thema

Programma	label	Dierenwelzijn		Diergezondheid	Voedselveiligheid			
		Welzijn voor het slachten	Welzijn tijdens het slachten	Reinigen en ontsmetten	Dierlijke bijproducten	Hygienisch Werken	Traceerbaarheid	Microbiologie
CL Slachthal operationeel	operationeel		x		x	x	x	
CL Stal operationeel	operationeel	x	x	x				
CL Heterdaad SP	heterdaad	x	x	x	x	x	x	
CL Beheerssystemen Tactisch	afhankelijk	x	x	x	x	x	x	
AL Audit Systeemtoezicht	inspectie	x				x		x
CL Dierlijke bijproducten RV	inspectie				x			
CL Diertransport tactisch	inspectie	x						
CL Hygienisch werken / fecale bez	inspectie					x	x	
CL RenD Veevoermiddelen	inspectie			x				
CL Traceerbaarheid RV	inspectie					x	x	x
CL Vleestemperatuur bij aflevering RV	inspectie					x		
CL VMC RV	inspectie					x		x
CL WZ Aanvoer en onderbrengen	inspectie	x						
CL WZ Bedwelmen en doden	inspectie		x					
Onbedwelmd slachten RV < 10 GVE	inspectie		x					
Onbedwelmd slachten RV > 10 GVE	inspectie		x					
SI Beh. magen, blazen, darmen	inspectie					x		
SI Erkenningsverl. en onderhoud	inspectie	x	x	x		x	x	
SI Gehakt, vleesb, separatorvl.	inspectie					x	x	
SI Gesmolten vetten en kanen	inspectie					x		
SI RV Cameratoezicht	inspectie	x	x					
SI Traceerbaarheid	inspectie						x	
SI Uitsnijderijen	inspectie					x		
SI Verificatie IenR	inspectie					x	x	
SI WZ Doden van dieren	inspectie	x	x					

In schema 3 is aangegeven welke inspectieprogramma's (inspectielijst) onder welke risicogebieden vallen en onder welke thema's. Er zijn inspectielijsten die slechts aan 1 risicogebied zijn toe te wijzen, maar er zijn ook inspectielijsten die meerdere risicogebieden raken. Indien dat zo is, dan wordt op vraag-/overtredingsniveau gekeken om te kunnen bepalen bij welk risicogebied dat onderdeel behoort. Hierdoor is het mogelijk het aantal controlemomenten op een risicogebied te tellen en de overtredingen die daarbij horen. Vervolgens is het dan mogelijk om het aantal overtredingen uit te drukken in een percentage ten opzichte van het aantal controlemomenten op dat risicogebied.

Waar is naar gekeken per risicogebied?

Reinigen en ontsmetten diertransportmiddelen

Dit is het risicogebied dat valt onder het thema diergezondheid, en omvat het reinigen en ontsmetten van diertransportmiddelen, na lossing van de dieren op de roodvleesslachthuizen.

De NVWA stelt, middels risicogebaseerd toezicht, vast of roodvleesslachthuizen die beschikken over een apart lokaal voor het reinigen, wassen en ontsmetten van veetransportmiddelen én over een erkende reinigings- en ontsmettingsplaats (R&O-plaats-), voldoen aan de hygiëne- en erkenningsvoorwaarden, en daarmee samenhangende verplichtingen. Deze voorwaarden worden nader genoemd in bijlage III, sectie I, hoofdstuk II punt 6 én bijlage II, sectie II, punt 1 van Verordening (EG) nr. 853/2004 juncto artikel 5 van Verordening (EG) nr. 852/2004 én artikel 18 tweede lid én artikel 26, eerste en tweede lid van de Regeling preventie, bestrijding en monitoring van besmettelijke dierziekten en zoönosen en TSE's.

Het roodvleesslachthuis moet volgens de eerdere genoemde Europese Hygiëneverordeningen zorgdragen voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures, die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen. Het slachthuis beschrijft dergelijke permanente procedures in eigen werkinstructies, die nader worden vastgelegd in een door de minister goedgekeurd protocol. Beoordeeld wordt of het slachthuis de controle t.a.v. de kwaliteit van reiniging en ontsmetting van diertransportmiddelen juist uitvoert, en haar eigen werkinstructie (R&O-protocol) correct naleeft of handhaaft.

Een roodvleesslachthuis, met een erkende R&O-plaats, moet volgens de Preventieregelgeving zorgdragen dat de reiniging en ontsmetting van diertransportmiddelen plaatsvindt met voor dat doel toegelaten ontsmettingsmiddelen en op zodanige wijze dat de bioveiligheid niet in gevaar komt (met het oog op de wering van besmettelijke dierziekten). Het slachthuis beschrijft de exploitatie van de R&O-plaats én de reiniging en ontsmetting van diertransportmiddelen in een door minister goedgekeurd R&O-protocol. Door de NVWA wordt gecontroleerd of het bedrijf doet, wat in bedrijfsprotocol zegt te doen.

In het geval dat tekortkomingen worden vastgesteld worden maatregelen genomen volgens het Algemeen interventiebeleid NVWA of Specifiek interventiebeleid preventie dierziekten.

Welzijn voor het slachten

Dit omvat alle welzijnsaspecten die zich voor de slacht voordoen, ook als deze pas na de dood worden geconstateerd. Dit omvat ook de aanvoer en het onderbrengen van de dieren.

Er wordt op toegezien dat bedrijfsexploitanten ervoor zorgen dat de dieren 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 853/2004 moet hij een procedure opstellen en invoeren die garandeert dat het welzijn van de dieren bij aankomst bevredigend is.

Welzijn tijdens het slachten

Dit risicogebied valt onder het thema dierenwelzijn en omvat het bedwelmen en doden en alle handelingen welke hierbij worden uitgevoerd.

Er wordt toezicht gehouden waarbij bedrijfsexploitanten ervoor dienen te zorgen dat de dieren elke vorm van vermijdbare pijn, spanning en/of lijden wordt bespaard.

Dierlijke Bijproducten

Er wordt gecontroleerd of de bedrijven de dierlijke bijproducten identificeren, verzamelen en vervoeren in overeenstemming met de dierlijke bijproducten- en TSE-regelgeving.

Traceerbaarheid

Bij het toezicht wordt beoordeeld in hoeverre het bedrijf de tracering van producten geborgd heeft. Dit betreft het hele proces vanaf de aanvoer van grondstoffen of levende dieren tot en met de afvoerstromen van eindproducten. Hiervoor worden de documenten bij aanvoer en levering gecontroleerd maar ook de etikettering van fysieke voorraden en producten die gereed staan om afgeleverd te worden. Bij twijfel 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

Er wordt gecontroleerd of de bedrijven voldoen aan de verplichtingen zoals deze beschreven zijn in de Verordening (EG) 2073/2005 Microbiologische criteria voor levensmiddelen (VMC).

Tijdens de jaarlijkse audit wordt het totale pakket aan verplichtingen beoordeeld, in samenhang met de HACCP-procedures. Daarbij is specifieke aandacht voor het bemonsteringsplan en de procedure(s) zoals deze door het bedrijf zijn vastgesteld. Bij het toezicht op tactisch niveau wordt getoetst of het bedrijf zich houdt aan dit plan en de procedure(s).

Hygiënisch werken

Bij het toezicht op hygiënisch werken, worden verschillende onderdelen beoordeeld. Wanneer dieren onvoldoende schoon zijn bij aanvoer, moet de exploitant maatregelen nemen om ervoor te zorgen dat deze dieren wel schoon geslacht kunnen worden. Tijdens het slachten wordt beoordeeld of er voldoende hygiënisch gewerkt wordt. Wanneer bezoedeling optreedt, wordt beoordeeld of het bedrijf de correcte corrigerende maatregelen instelt om de bezoedeling die ontstaan is te verwijderen en het proces zodanig te beheersen dat de bezoedeling niet structureel optreedt. Ook het eindproduct wordt beoordeeld of het vrij is van bezoedeling.

Naast het slachtproces, persoonlijke hygiëne en de reinheid van het materiaal wordt ook toegezien op de bedrijfsruimtes, opslag en verpakkingen van vlees en de temperatuur bij afvoer.

Toelichting berekeningen

Bij de openbaarmaking wordt een rekenmethode gehanteerd waarin wordt gekeken naar hoeveel overtredingen er bij een bedrijf geconstateerd worden die leiden tot een schriftelijke waarschuwing of boeterapport (vaststaand of nog niet vaststaand). Naast de aantallen zelf worden de overtredingen ook als een percentage uitgedrukt, hierbij wordt gekeken naar het aantal overtredingen ten opzichte van het aantal controles. Wanneer er bijvoorbeeld 1 overtreding volgt uit 100 controles dan leidt dit tot een percentage van 1%. Dit maakt de data toegankelijker en vergelijkbaar, omdat niet alle bedrijven evenveel controles krijgen. Alhoewel de bedrijven onder permanent toezicht staan, verschillen de bedrijven bijvoorbeeld in grootte en is het toezicht van de NVWA bovendien risico gebaseerd.

Sector gemiddelde

Het sectorgemiddelde laat het gemiddelde zien van alle Roodvleesslachthuizen met permanent toezicht. Het geeft het totaal aantal overtredingen weer, uitgedrukt als een percentage van het aantal controlemomenten. De overtredingen zijn gesplitst in schriftelijke waarschuwingen, vaststaande boetewaardige overtredingen en niet-vaststaande boetewaardige overtredingen. Door het gemiddelde van de sector naast een te kiezen bedrijf te plotten, kan gekeken worden hoe goed een bedrijf het doet ten opzichte van de sector in zijn geheel.

Tabel 2 geeft de trend weer voor alle Roodvleesslachthuizen met permanent toezicht. De metingen voor de Roodvleesslachthuizen zijn gestart in de 2e helft van 2014 en lopen door tot de 1e helft van 2019.

U ziet hier:

- Het totaal aan controlemomenten bij deze slachterijen
- Schriftelijke waarschuwing-waardige overtredingen betreft het aantal overtredingen van de regelgeving waarvoor een schriftelijke waarschuwing is gegeven.
- Het aantal vaststaande boetewaardige overtredingen betreft het aantal opgelegde bestuurlijke boetes die niet meer in behandeling zijn (afgehandeld).
- Het aantal niet-vaststaande boetewaardige overtredingen betreft het aantal boetewaardige overtredingen die nog in behandeling zijn. Ook in geval van bezwaar en beroep telt deze overtreding mee.
- Het aantal overtredingen totaal is een optelsom van alle bovengenoemde overtredingen bij elkaar.
- Het percentage overtredingen totaal geeft aan bij hoeveel procent van de controles een overtreding is vastgesteld.

Tabel 3 geeft de trend weer per thema voor Roodvleesslachthuizen met permanent toezicht.

Tabel 4 geeft de gegevens weer over het aantal controlemomenten op totaal-niveau met de daarbij behorende aantallen schriftelijke waarschuwing-waardige overtredingen, niet vaststaande boetewaardige overtredingen, vaststaande boetewaardige overtredingen en totaal aantal overtredingen. Dit totaal aantal overtredingen wordt uitgedrukt in een percentage van het totaal aantal overtredingen.

Alle overtredingen die verband houden met een controle tellen in de openbaarmaking mee. In geval van bezwaar en beroep blijft een overtreding meewegen. Indien een inspectie of overtredingen over meerdere risicogebieden gaat, zal deze bij alle relevante risicogebieden meetellen.

Indien er geen gegevens zijn voor de betreffende onderdelen in deze periode, staat er een 0 in de tabel.

In de tabellen 5, 6 en 7 ziet u een overzicht van de gegevens op de drie thema's:

- Diergezondheid
- Dierenwelzijn
- Voedselveiligheid

In de tabellen 8 t/m 14 ziet u een zelfde soort overzicht uitgesplitst op het niveau van het risicogebied te weten:

- Reinigen en ontsmetten diertransportmiddelen
- Welzijn voor het slachten
- Welzijn tijdens het slachten
- Dierlijke Bijproducten
- Traceerbaarheid
- Microbiologische normen
- Hygiënisch werken

Tabel 1: Naam en adresgegevens Roodvleesslachterijen met permanent toezicht

Nr.	Bedrijf	Erkenning	Straat	Postcode	Plaats
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					

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	Percentage overtredingen Totaal

Tabel 3: Overzicht van de trend van de overtredingen per thema voor de Roodvleesslachthuizen

Periode	Aantal controles Diergezondheid	Percentage overtredingen Diergezondheid	Aantal controles Dierenwelzijn	Percentage overtredingen Dierenwelzijn	Aantal controles Voedselveiligheid	Percentage overtredingen Voedselveiligheid

Tabel 5: Overtredingen van het thema Diergezondheid per Roodvleesslachthuis in jan-jun 2019

Bedrijf	Aantal controles Diergezondheid	Schriftelijke waarschuwing waardige overtredingen Diergezondheid	Niet vaststaande boetewaardige overtredingen Diergezondheid	Vaststaande boetewaardige overtredingen Diergezondheid	Aantal overtredingen Diergezondheid	Percentage overtredingen Diergezondheid

Tabel 7: Overtredingen van het thema Voedselveiligheid per Roodvleesslachthuis in jan-jun 2019

Bedrijf	Aantal controles Voedselveiligheid	Schriftelijke waarschuwing waardige overtredingen Voedselveiligheid	Niet vaststaande boetewaardige overtredingen Voedselveiligheid	Vaststaande boetewaardige overtredingen Voedselveiligheid	Aantal overtredingen Voedselveiligheid	Percentage overtredingen Voedselveiligheid

Tabel 8: Overtredingen van het risicogebied Reinigen en ontsmetten van diertransportmiddelen per Roodvleesslachthuis in jan-jun 2019

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	Percentage overtredingen reinigen en ontsmetten van diertransportmiddelen

Tabel 9: Overtredingen van het risicogebied Welzijn voor het slachten per Roodvleesslachthuis in jan-jun 2019

Bedrijf	Aantal controles Welzijn voor het slachten	Schriftelijke waarschuwing waardige overtredingen	Niet vaststaande boetewaardige overtredingen	Vaststaande boetewaardige overtredingen	Aantal overtredingen Welzijn voor het slachten	Percentage overtredingen Welzijn voor het slachten

Tabel 10: Overtredingen van het risicogebied Welzijn tijdens het slachten per Roodvleesslachthuis in jan-jun 2019

Bedrijf	Aantal controles Welzijn tijdens het slachten	Schriftelijke waarschuwing waardige overtredingen	Niet vaststaande boetewaardige overtredingen	Vaststaande boetewaardige overtredingen	Aantal overtredingen Welzijn tijdens het slachten	Percentage overtredingen Welzijn tijdens het slachten

Tabel 11: Overtredingen van het risicogebied Dierlijke bijproducten per Roodvleesslachthuis in jan-jun 2019

Bedrijf	Aantal controles dierlijke bijproducten	Schriftelijke waarschuwing waardige overtredingen	Niet vaststaande boetwaardige overtredingen	Vaststaande boetwaardige overtredingen	Aantal overtredingen dierlijke bijproducten	Percentage overtredingen dierlijke bijproducten

