



Verificatielijst specifieke eisen voor slachthuis pluimvee en lagomorfen

Versie 1.0

SI	
Vraag	Toelichting
Voldoet het materiaal waarin pluimvee en lagomorfen worden aangevoerd aan de eisen?	Kratten voor de levering van dieren aan het slachthuis en modules, zo die worden gebruikt, zijn vervaardigd uit niet-corrosief materiaal dat gemakkelijk kan worden schoongemaakt en ontsmet. (Bijlage III, sectie II, hoofdstuk I punt 3).
Beschikt het bedrijf over een aanvoerlokaal?	Het slachthuis moet beschikken over een lokaal of overdekt lokaal om de dieren te verzamelen en vóór het slachten te keuren. (Bijlage III, sectie II, hoofdstuk II, punt 1).
Zijn er voldoende geschikte lokalen aanwezig?	Het bedrijf beschikt over een voldoende aantal lokalen die geschikt zijn om er de nodige bewerkingen uit te voeren. (Bijlage III, sectie II, hoofdstuk II, punt 2 a).
Zijn er afzonderlijke lokalen voor het verwijderen van ingewanden en verdere bewerkingen?	Het bedrijf beschikt over een afzonderlijk lokaal voor het verwijderen van ingewanden en verder bewerken, waaronder de toevoeging van kruiden aan pluimveekarkassen, tenzij de bevoegde autoriteit per geval toestaat dat deze bewerkingen in een bepaald slachthuis in tijd worden gescheiden. (Bijlage III, sectie II, hoofdstuk II, punt 2 b).
Worden de bewerkingen gescheiden in plaats of tijd uitgevoerd?	Slachthuizen waar pluimvee, lagomorfen en/of loopvogels worden geslacht zorgen voor een scheiding in lokaal of tijd tussen de volgende bewerkingen: i) het bedwelmen en verbloeden; ii) het plukken of onthuiden en het broeien, en iii) het verzenden van het vlees; (Bijlage III, sectie II, hoofdstuk II, punt 2 c).
Wordt contact met vloeren, muren en installaties voorkomen?	Het bedrijf beschikt over de nodige voorzieningen om te vermijden dat het vlees in contact komt met vloeren, muren of installaties. (Bijlage III, sectie II, hoofdstuk II, punt 2 d).
Wordt het slachtproces niet onderbroken en kruisverontreiniging voorkomen?	Het bedrijf beschikt (indien van toepassing) over slachtlijnen die zo zijn ontworpen dat het slachtproces niet wordt onderbroken en dat kruisverontreiniging

	<p>tussen de verschillende onderdelen van de slachtlijn wordt vermeden. Indien in hetzelfde lokaal meer dan één slachtlijn wordt gebruikt, dient tussen deze lijnen een adequate scheiding te zijn aangebracht om kruisverontreiniging te voorkomen. (Bijlage III, sectie II, hoofdstuk II, punt 2 e).</p>
Voldoen de voorzieningen om gereedschap te ontsmetten?	<p>Het bedrijf beschikt over de nodige voorzieningen om gereedschap te ontsmetten met heet water van tenminste 82 °C of over een alternatief systeem met een gelijkwaardig effect. (Bijlage III, sectie II, hoofdstuk II, punt 3).</p>
Voldoen de handenwasvoorzieningen aan de eisen?	<p>Het slachthuis beschikt over voorzieningen voor het wassen van de handen, die worden gebruikt door personeel dat omgaat met onverpakt vlees, deze zijn uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen. (Bijlage III, sectie II, hoofdstuk II, punt 4).</p>
Zijn de opslagvoorzieningen voor aangehouden en afgekeurd vlees afsluitbaar?	<p>Er zijn afsluitbare voorzieningen voor de gekoelde opslag van voor nadere keuring aangehouden vlees, en aparte afsluitbare voorzieningen voor de opslag van voor menselijke consumptie ongeschikt verklaard vlees. (Bijlage III, sectie II, hoofdstuk II, punt 5).</p>
Voldoet de wasplaats veetransportmiddelen aan de eisen?	<p>Primair dient voor de beoordeling van deze vraag de Engelse versie van de Verordening 853/2004 te worden aangehouden. Hierin is opgenomen dat er een separate place (afgescheiden plaats) aanwezig moet zijn met de nodige voorzieningen voor het reinigen, wassen en ontsmetten van a) bij het transport gebruikte voorzieningen, bijvoorbeeld kratten, en b) vervoermiddelen. Het R&O proces moet ruimtelijk gescheiden zijn van andere processen en niet van invloed zijn of beïnvloed worden door andere processen. Een apart lokaal zoals in de Nederlandse versie van de Verordening is opgenomen is hiervoor niet noodzakelijk. Deze plaatsen en voorzieningen zijn niet vereist wanneer in de directe omgeving officieel erkende plaatsen en voorzieningen beschikbaar zijn. (Bijlage III, sectie II, hfd. II punt 6)."</p> <p>Indien aan een pluimveeslachthuis ook een registratie als aangewezen wasplaats is verleend (zoals bedoeld in artikel 2.6 van de Regeling dierziekten) dan dient deze wasplaats tevens aan bepaalde technische eisen te voldoen en een door de NVWA goedgekeurd protocol te bezitten. (Op grond van artikel 26 van de Regeling preventie.) Hiermee moet de bioveiligheid geborgd worden en met name een uitbraak van aviaire influenza voorkomen worden. Hiervoor dient ook de ISI-lijst LPNT1274 PT "Aangewezen R&O-plaats" te worden</p>

	ingevuld en als voldoende zijn beoordeeld.
Is er een aanvoerlokaal aanwezig?	Het slachthuis moet beschikken over een lokaal of overdekt lokaal om de dieren te verzamelen en vóór het slachten te keuren. (Bijlage III, sectie II, hoofdstuk II, punt 1).
Voldoet het materiaal waarin pluimvee en lagomorfen worden aangevoerd aan de eisen?	Kratten voor de levering van dieren aan het slachthuis en modules, zo die worden gebruikt, zijn vervaardigd uit niet-corrosief materiaal dat gemakkelijk kan worden schoongemaakt en ontsmet. (Bijlage III, sectie II, hoofdstuk I punt 3).
Voldoen de voorzieningen voor de veterinaire dienst aan de eisen?	Er is een afsluitbare voorziening of, waar nodig, een apart lokaal met een adequate uitrusting die uitsluitend door de veterinaire dienst gebruikt mag worden. (Bijlage III, sectie II, hoofdstuk II, punt 7).
Zijn er voorzieningen voor het slachten van gekweekte loopvogels en vrij wild?	Er moeten aparte voorzieningen zijn voor de ontvangst en de opslag van karkassen van op het bedrijf geslachte gekweekte loopvogels en voor vrij wild. Ver. 853/2004 bijlage III, sectie I, hfd. IV punt 19. De voorzieningen zijn aangepast aan de grootte van de dieren. Ver. 853/2004, bijlage III, sectie III, punt 2.
Wordt tijdens het verzamelen en vervoer voorzichtig met de dieren omgegaan?	Bij het verzamelen en tijdens het vervoer moet met de dieren voorzichtig worden omgegaan, zonder onnodig leed te veroorzaken. (Bijlage III, sectie II, hoofdstuk I, punt 1).
Wordt al het materiaal direct na afleveren van de dieren gereinigd, gewassen en ontsmet?	Al het materieel dat is gebruikt om levende dieren te verzamelen en af te leveren moet onmiddellijk na lediging en, indien van toepassing, vóór hergebruik worden gereinigd, gewassen en ontsmet. (Bijlage III, sectie II, hoofdstuk I, punt 3).
Worden er geen andere dieren aangevoerd dan toegestaan?	Slachthuizen waarin pluimvee of lagomorfen worden geslacht, moeten ervoor zorgen dat aan de volgende voorschriften wordt voldaan: Vlees wordt alleen gebruikt voor menselijke consumptie wanneer de dieren gestorven zijn door slachting op het slachthuis tenzij het om de hieronder vermelde uitzonderingen gaat. (Bijlage III, sectie II, hoofdstuk IV, punt 1 a). In de slachtinrichting mogen alleen voor de slacht bestemde levende dieren worden binnengebracht, met uitzondering van: i) pluimvee waarvan de verwijdering van de ingewanden uitgesteld is, ganzen en eenden die voor de productie van "foie gras" zijn gehouden en vogels die niet als landbouwhuisdier worden beschouwd, maar wel als landbouwhuisdier worden gekweekt, indien zij overeenkomstig hoofdstuk VI op het bedrijf geslacht zijn; ii) gekweekt wild dat op de productieplaats overeenkomstig sectie III is geslacht, en

	iii) klein vrij wild, als bedoeld in sectie IV, hoofdstuk III. (Bijlage III, sectie II, hoofdstuk IV, punt 1 b).
Voldoet de medewerking bij de AM keuring?	Exploitanten van een slachthuis dienen de instructies van de bevoegde autoriteit te volgen om te garanderen dat de AM keuring onder adequate omstandigheden wordt uitgevoerd. (Bijlage III, sectie II, hoofdstuk IV, punt 2).
Wordt kruisverontreiniging voorkomen wanneer verschillende diersoorten geslacht worden?	Als inrichtingen zijn erkend voor het slachten van verschillende diersoorten of voor het bewerken van gekweekte loopvogels en klein vrij wild, moeten voorzorgen worden genomen om kruisverontreiniging te voorkomen, door ervoor te zorgen dat de werkzaamheden bij de verschillende diersoorten worden verricht op een ander tijdstip of op een andere plaats. (Bijlage III, sectie II, hoofdstuk IV, punt 3).
Worden de geslachte dieren na de keuring zo spoedig mogelijk schoongemaakt en gekoeld?	Na keuring en verwijdering van de ingewanden moeten geslachte dieren zo spoedig mogelijk worden schoongemaakt en gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 4 °C, tenzij het vlees warm wordt uitgesned en. (Bijlage III, sectie II, hoofdstuk IV, punt 8).
Worden de dieren hygiënisch geslacht?	<p>Het bedwelmen, het verbloeden, het villen of plukken, het verwijderen van de ingewanden en andere vormen van uitslachten moeten zonder onnodig uitstel plaatsvinden op zodanige wijze dat verontreiniging van het vlees wordt voorkomen. Met name moeten maatregelen worden getroffen om te voorkomen dat bij het uitnemen van de ingewanden de inhoud van maag en darmen wordt gemorst. (Bijlage III, sectie II, hoofdstuk IV, punt 5).</p> <p>Op het bedrijf geslacht pluimvee voor de productie van "foie gras" wordt binnen 24 uur na het slachten onder toezicht van de bevoegde autoriteit van de ingewanden ontdaan. (Bijlage III, sectie II, hoofdstuk VI, punt 8).</p> <p>Pluimvee waarvan de verwijdering van de ingewanden is uitgesteld en dat is verkregen op het bedrijf van herkomst, kan tot 15 dagen worden bewaard bij een temperatuur van ten hoogste 4°C. Vervolgens wordt het van de ingewanden ontdaan in een pluimveeslachthuis of uitsnijderij die gelegen is in dezelfde lidstaat als het productiebedrijf. (Bijlage III, sectie II, hoofdstuk VI punt 9).</p>
Worden de instructies van de bevoegde autoriteit bij de PM keuring opgevolgd?	De exploitant van het slachthuis volgt de instructies van de officiële dierenarts op om te garanderen dat de verplichte PM keuring onder adequate omstandigheden kan worden uitgevoerd; hij ziet er met name op toe dat geslachte dieren naar behoren kunnen worden gekeurd.

	(Bijlage III, sectie II, hoofdstuk IV, punt 6).
Wordt verontreiniging van de karkassen bij dompelkoeling voorkomen?	<p>Voor karkassen die door onderdompeling worden gekoeld, dient rekening te worden gehouden met de onderstaande voorschriften.</p> <p>a) De nodige voorzorgen moeten worden genomen om verontreiniging van de karkassen te voorkomen, rekening houdend met factoren als karkasgewicht, watertemperatuur, volume en stroomrichting van het water, en koeltijd.</p> <p>b) De apparatuur moet telkens als dat nodig is en ten minste eenmaal per dag, volledig worden leeggemaakt, gereinigd en ontsmet.</p>
Wordt voldaan aan de eisen bij het slachten van zieke of verdachte dieren?	<p>(Bijlage III, sectie II, hoofdstuk IV, punt 9).</p> <p>Zieke of verdachte dieren en dieren die worden geslacht in het kader van een programma voor de bestrijding en de uitroeiing van een dierziekte mogen niet in de inrichting worden geslacht, tenzij de bevoegde autoriteit daarvoor toestemming heeft gegeven. In dat geval moet het slachten onder officieel toezicht plaatsvinden en moeten er maatregelen worden genomen om verontreiniging te voorkomen. De gebouwen moeten worden gereinigd en ontsmet voordat zij opnieuw worden gebruikt.</p> <p>(Bijlage III, sectie II, hoofdstuk IV, punt 10).</p>