



## Verificatielijst specifieke eisen voor slachthuizen landbouwhuisdieren

Versie 1.0

Vraag	Toelichting
Zijn er afsluitbare voorzieningen voor aangehouden / afgekeurd vlees?	Er zijn afsluitbare voorzieningen nodig 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 I, hoofdstuk II, punt 5).
Voldoen de stallen gezien het aanbod van slachtdieren?	<p>Bij de beantwoording van deze vraag moet beoordeeld worden of de stal voldoet in relatie tot het aanbod van de verschillende slachtdieren bij het slachthuis. Zo kan een stal die wel geschikt is voor een paar schapen misschien niet voldoen voor het stallen van 5 paarden.</p> <p>Het bedrijf moet beschikken over adequate en hygiënische stallen of, voor zover het weer dat mogelijk maakt, over omheinde terreinen die gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en ontsmet. De afvoer van het afvalwater brengt de voedselveiligheid niet in het gedrang. (Bijlage III, sectie I, hoofdstuk II, punt 1 a).</p> <p>Dieren die niet onmiddellijk na hun aankomst naar de slachtplaats worden gebracht, moeten steeds via adequate voorzieningen over drinkwater kunnen beschikken. (Dieren die twaalf uur na aankomst niet zijn geslacht, moeten op dat moment, en vervolgens matig en met passende tussenpozen, worden gevoederd) Punt 9 II, bijlage A, RL 93/119).</p>
Voldoen de stallen aan de eisen voor welzijn en AM keuring?	<p>De stallen zijn ruim genoeg om het welzijn van de dieren te kunnen garanderen. De stallen zijn zo ontworpen dat de antemortemkeuringen, inclusief de identificatie van de dieren of groepen dieren, gemakkelijk kunnen plaatsvinden. (Bijlage III, sectie I, hoofdstuk II, punt 1 c).</p> <p>De stallen zijn aangepast aan de grootte van de dieren in het geval gekweekt wild wordt geslacht. (Bijlage III, sectie III, punt 1 en 2).</p>
Zijn er afzonderlijke stallen voor zieke	Het bedrijf beschikt over afzonderlijke afsluitbare stallen

dieren aanwezig?	of, voorzover het weer dat mogelijk maakt, over omheinde terreinen voor zieke of verdachte dieren, met een afzonderlijk waterafvoersysteem en zo gelegen dat verontreiniging van andere dieren wordt vermeden, tenzij de bevoegde autoriteit zulke faciliteiten niet nodig acht. (Bijlage III, sectie I, hoofdstuk II, punt 1 b).
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 I, Hoofdstuk II, punt 2 a).  De voorzieningen zijn aangepast aan de grootte van de dieren in het geval er gekweekt wild wordt geslacht. (Bijlage III, sectie III, punt 1 en 2).  Er zijn aparte voorzieningen voor de ontvangst en de opslag van niet gevlide karkassen van op het bedrijf geslacht gekweekt wild en voor vrij wild. (Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 19).
Zijn er afzonderlijke lokalen voor het verwijderen van ingewanden en verdere bewerkingen?	Indien in het slachthuis mest en de inhoud van het spijsverteringskanaal worden opgeslagen, is er een speciaal daarvoor bestemde plaats of lokaal beschikbaar. (Bijlage III, sectie I, hoofdstuk II, punt 8).
Voldoet de wasplaats veetransportmiddelen aan de eisen?	De wasplaats kan slechts met 'voldoet' worden beoordeeld indien deze ook getoetst is, en voldoet aan de Regeling preventie . Om dit naar behoren te kunnen beoordelen dient eerst de ISI-lijst LVNT1271 Audit erkende R&O-plaats of ISI-lijst LVNT1275 Audit eenvoudige R&O-plaats te worden ingevuld.
Voldoen de voorzieningen voor het slachten van zieke dieren?	Er zijn afsluitbare voorzieningen voor het slachten van zieke en verdachte dieren. Een dergelijke afsluitbare voorziening is niet absoluut noodzakelijk indien de betrokken dieren worden geslacht in andere daartoe door de bevoegde autoriteit erkende inrichtingen, of na beëindiging van de normale slachtwerkzaamheden. (Bijlage III, sectie I, hoofdstuk II, punt 7).
Voldoet de opslag voor mest en maagdarminhoud?	Indien in het slachthuis mest en de inhoud van het spijsverteringskanaal worden opgeslagen, is er een speciaal daarvoor bestemde plaats of lokaal beschikbaar. (Bijlage III, sectie I, hoofdstuk II, punt 8).
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 I, hoofdstuk II, punt 9).
Worden er geen andere dieren aangevoerd dan is toegestaan?	Vlees van andere dan de in het volgende blokje vermelde dieren wordt niet voor menselijke consumptie gebruikt indien zij op een andere manier sterven dan door slachting in het slachthuis. (Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 2 a).

	<p>In de slachthinrichting mogen alleen voor de slacht bestemde levende dieren worden binnengebracht, met uitzondering van:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i) dieren waarbij overeenkomstig VO 853 Bijlage III, sectie I, hoofdstuk VI een noodslachting is uitgevoerd buiten het slachthuis,</li> <li>ii) dieren die overeenkomstig VO 853 Bijlage III, sectie III op de productieplaats zijn geslacht, en</li> <li>iii) vrij wild, als bedoeld in VO 853 Bijlage III, sectie IV, hoofdstuk II.</li> </ul> <p>(Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 2 b).</p> <p>Vlees van dieren die worden geslacht na een ongeval in een slachthuis mag voor menselijke consumptie worden gebruikt als bij inspectie geen andere ernstige laesies zijn gevonden dan die welke bij het ongeval opgelopen zijn. (Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 2 c).</p>
<p>Is de identificatie van de dieren correct?</p>	<p>Naar het slachthuis verzonden dieren of partijen dieren, zijn zo geïdentificeerd dat hun oorsprong kan worden getraceerd. (Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 3).</p>
<p>Zijn de dieren schoon?</p>	<p>De dieren moeten schoon zijn. (Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 4).</p>
<p>Voldoet de medewerking bij de AM keuring?</p>	<p>De exploitant van het slachthuis volgt de instructies van de officiële dierenarts op om te garanderen dat de AM keuring van ieder te slachten dier onder adequate omstandigheden wordt uitgevoerd. (Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 5).</p>
<p>Worden de dieren na binnenbrengen in het slachtlokaal direct geslacht?</p>	<p>Dieren die in het slachtlokaal zijn binnengebracht, worden onverwijld geslacht. (Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 6).</p>
<p>Worden de dieren hygiënisch geslacht?</p>	<p>Het bedwelmen, het verbloeden, het villen of plukken, het verwijderen van de ingewanden en andere vormen van uitslachten vindt zo spoedig mogelijk plaats en op zodanige wijze dat verontreiniging van het vlees wordt voorkomen. In het bijzonder geldt het volgende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) de luchtpijp en de slokdarm blijven tijdens het verbloeden intact, behalve bij rituele slachtingen.</li> <li>b) tijdens het verwijderen van huiden en vachten: <ul style="list-style-type: none"> <li>i) komt de buitenkant daarvan niet in aanraking met het karkas, en</li> <li>ii) komen personeelsleden en apparatuur die met de buitenkant van huiden en vachten in contact zijn geweest, niet meer in aanraking met het vlees.</li> </ul> </li> <li>c) worden er maatregelen genomen om te voorkomen dat bij en na het verwijderen van de ingewanden de inhoud van maag en darmen wordt gemorst en om het verwijderen van de ingewanden zo snel mogelijk na het bedwelmen te voltooien.</li> </ul>

	d) het verwijderen van de uier leidt niet tot verontreiniging van het karkas met melk of colostrum. (Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 7).
Worden de karkassen en delen bestemd voor consumptie volledig gevild?	Het karkas van de dieren en de andere, voor menselijke consumptie bestemde delen wordt volledig gevild, behalve wat betreft varkens, de koppen en poten van schapen en geiten en kalveren. Koppen en poten worden zo gehanteerd dat elke verontreiniging van vlees wordt voorkomen. (Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 8).
Worden de haren van de varkens onmiddellijk verwijderd?	Wanneer varkens niet worden gevild, worden de haren onmiddellijk verwijderd. Het risico van verontreiniging van het vlees met broeiwater moet zo klein mogelijk zijn. Hierbij mogen alleen erkende additieven worden gebruikt. Nadien moeten de varkens grondig met drinkwater worden afgespoeld. (Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 9).
Zijn de karkassen niet zichtbaar verontreinigd met uitwerpselen?	Karkassen zijn niet zichtbaar met uitwerpselen verontreinigd zijn. Elke zichtbare verontreiniging wordt onmiddellijk verwijderd door bijsnijden of door een andere behandeling met een gelijkwaardig effect. (Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 10).
Is de handelwijze na de PM keuring correct?	Na de postmortemkeuring: a) worden bij runderen en eenhoevigen de tonsillen op hygiënische wijze worden verwijderd. b) moeten de niet voor menselijke consumptie geschikte delen zo spoedig mogelijk uit de schone afdeling van de inrichting verwijderd. c) mogen voor nadere keuring aangehouden vlees, vlees dat ongeschikt voor menselijke consumptie is verklaard en niet voor consumptie geschikte bijproducten niet in contact komen met vlees dat geschikt is verklaard voor menselijke consumptie. d) moeten ingewanden of delen van ingewanden die in het karkas blijven, met uitzondering van nieren, in hun geheel en zo spoedig mogelijk worden verwijderd, tenzij de bevoegde autoriteit iets anders toestaat. (Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 16).
Voldoet de opslag en vervoer van het vlees aan de eisen?	Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat de opslag en het vervoer van vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren geschiedt volgens de volgende eisen: 1.a) Tenzij andere specifieke bepalingen in een andere regeling voorzien, moet de postmortemkeuring onmiddellijk worden gevolgd door koeling in het slachthuis om via een continue daling van de temperatuur overal in het vlees een temperatuur van niet meer dan 3 °C voor slachtafvallen en 7 °C voor ander vlees te verzekeren. Vlees mag evenwel

	<p>overeenkomstig het bepaalde in VO 853, Bijlage III, hoofdstuk V, punt 4, tijdens het koelen worden versneden en uitgebeend.</p> <p>b) Tijdens het koelen dient voldoende ventilatie aanwezig te zijn om condensvorming aan de oppervlakte van het vlees te voorkomen.</p> <p>2. Vlees moet de in punt 1 bedoelde temperatuur hebben bereikt en moet die temperatuur behouden tijdens de opslag.</p> <p>3. Vlees moet de in punt 1 bedoelde temperatuur hebben bereikt alvorens het kan worden vervoerd, en moet die temperatuur tijdens het vervoer behouden. Vlees mag evenwel ook worden vervoerd indien de bevoegde autoriteit zulks toestaat om de bereiding van specifieke producten mogelijk te maken, op voorwaarde dat:</p> <p>a) een dergelijk transport verloopt in overeenstemming met de voorwaarden die de bevoegde autoriteiten vaststelt met betrekking tot het vervoer tussen bepaalde inrichtingen, en</p> <p>b) het vlees onmiddellijk het slachthuis of een zich aldaar bevindende uitsnijderij verlaat en het vervoer niet meer dan twee uur duurt.</p> <p>4. Vlees dat bestemd is om te worden ingevroren, moet onverwijld worden ingevroren, zo nodig na een stabilisatieperiode.</p> <p>5. Onverpakt vlees mag niet samen met verpakt vlees worden opgeslagen en vervoerd, tenzij de opslag of het vervoer in verschillende periodes plaatsvindt of op een dergelijke wijze dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag of vervoer geen bron van verontreiniging van het vlees kunnen zijn.</p> <p>(Bijlage III, sectie I, hoofdstuk VII, punt 1 t/m 5).</p>
<p>Worden de magen, darmen, koppen en poten verder correct verwerkt?</p>	<p>Wanneer zij bestemd zijn voor verdere verwerking worden:</p> <p>a) magen gebroeid of schoongemaakt</p> <p>b) darmen geledigd en schoongemaakt</p> <p>c) koppen en poten gevild of gebroeid en onthaard.</p> <p>(Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 18).</p>
<p>Worden de karkassen in het slachthuis niet verder opgedeeld dan toegestaan?</p>	<p>Karkassen van als huisdier gehouden hoefdieren, gekweekt wild en grof vrij wild mogen in de slachthuizen worden verdeeld in ten hoogste halve karkassen of in kwartieren, en halve karkassen in ten hoogste drie voor de groothandel bestemde deelstukken.</p> <p>Ver. 853/2004 Bijlage III, sectie I, hoofdstuk V, punt 1 resp. Bijlage III, sectie III onder 1 resp. Bijlage III, sectie IV, hfd. II onder 9.</p>
<p>Worden de voorzieningen na het slachten van zieke dieren gereinigd en ontsmet?</p>	<p>Indien het slachthuis niet over afsluitbare voorzieningen voor het slachten van zieke of verdachte dieren beschikt, dienen de voorzieningen voor het slachten van</p>

	deze dieren onder officieel toezicht te worden gereinigd, gewassen en ontsmet, vóórdat het slachten van andere dieren wordt hervat. (Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 20).
Wordt kruisverontreiniging voorkomen wanneer verschillende diersoorten geslacht worden?	Als inrichtingen zijn erkend voor het slachten van verschillende diersoorten of voor het hanteren van karkassen van gekweekt wild en vrij wild, zijn er voorzorgsmaatregelen nodig om kruisverontreiniging te voorkomen; de werkzaamheden bij de verschillende diersoorten worden ook op verschillende tijdstippen of plaatsen verricht. Er moeten aparte voorzieningen zijn voor de ontvangst en de opslag van niet gevilde karkassen van op het bedrijf geslacht gekweekt wild en voor vrij wild. (Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 19).
Zijn de cat. en gewichtsklas. van dieren voor de fixatie- of bedwelm. app. bekend bij de NVWA ?	Voor de toepassing van deze verordening leggen de bedrijfsexploitanten op verzoek aan de bevoegde autoriteit bedoeld in artikel 4 van Verordening (EG) nr. 853/2004, voor elk slachthuis ten minste de volgende gegevens voor: b) de categorieën en gewichtsklassen van dieren waarvoor de beschikbare fixatie- of bedwelmingsapparatuur gebruikt mag worden. Ver. (EG) 1099/2009, art. 14 lid 2 onder b.
Is het maximum aantal dieren per uur voor elke slachtlijn aan de NVWA bekend gemaakt?	Voor de toepassing van deze verordening leggen de bedrijfsexploitanten op verzoek aan de bevoegde autoriteit bedoeld in artikel 4 van Verordening (EG) nr. 853/2004, voor elk slachthuis ten minste de volgende gegevens voor c) de maximale capaciteit voor elke onderbrengvoorziening. De capaciteit van de stal moet voldoende groot zijn zodat gedurende de slachtdag deze capaciteit geen negatief effect heeft op het welzijn van de dieren. Ver. (EG) 1099/2009, art. 14 lid 2 onder c.
Is de benodigde maximale capaciteit van de stallen aan de NVWA bekend gemaakt?	Voor de toepassing van deze verordening leggen de bedrijfsexploitanten op verzoek aan de bevoegde autoriteit bedoeld in artikel 4 van Verordening (EG) nr. 853/2004, voor elk slachthuis ten minste de volgende gegevens voor c) de maximale capaciteit voor elke onderbrengvoorziening. De capaciteit van de stal moet voldoende groot zijn zodat gedurende de slachtdag deze capaciteit geen negatief effect heeft op het welzijn van de dieren. Ver. (EG) 1099/2009, art. 14 lid 2 onder c.