Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit
*Ministerie van Economische Zaken*

**Divisie Veterinair & import**

Catharijnesingel 59
3511 GG Utrecht
Postbus 43006
3540 AA Utrecht
www.nvwa.nl

# Verificatielijst specifieke eisen voor uitsnijderijen

Versie 1.0

| Vraag | Toelichting |
|---|---|
| Kunnen alle werkzaamheden in de bedrijfsruimten goed worden uitgevoerd? | Het bedrijf is zo gebouwd dat verontreiniging van het vlees voorkomen wordt, in het bijzonder door het mogelijk te maken dat de diverse bewerkingen elkaar zonder onderbreking kunnen opvolgen, of door ervoor te zorgen dat twee opeenvolgende productiepartijen van elkaar gescheiden blijven.<br><br>Voor vlees als landbouwhuisdieren gehouden hoefdieren, grof vrij wild, evenhoevige gekweekte wilde zoogdieren (Cervidae en Suidae):<br>Ver (EG) 853/2004, bijlage III, sectie I, hoofdstuk III, punt 1a.<br><br>Voor vlees van Pluimvee (inclusief gehouden vederwild), lagomorfen, klein vrij wild & loopvogels:<br>Ver. (EG) 853/2004, bijlage III, sectie II, hoofdstuk III, punt 1a. |
| Voldoet de opslag van verpakt en onverpakt vlees? | Het bedrijf beschikt over lokalen om verpakt en onverpakt vlees gescheiden op te slaan, tenzij verpakt en onverpakt vlees nooit tegelijk worden opgeslagen of zodanig worden opgeslagen dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag geen bron van verontreiniging van het vlees kunnen zijn.<br><br>Voor vlees van als landbouwhuisdieren gehouden hoefdieren, grof vrij wild, evenhoevige gekweekte wilde zoogdieren (Cervidae en Suidae)<br>Ver. (EG) 853/2004, bijlage III, sectie I, hoofdstuk III, punt 1b.<br><br>Voor vlees van pluimvee (inclusief gehouden vederwild), lagomorfen, klein vrij wild & loopvogels:<br>Ver (EG) 853/2004, bijlage III, sectie II, hoofdstuk III, punt 1b. |
| Voldoet het uitsnijlokaal m.b.t. temperatuur en hygiene? | Het bedrijf heeft uitsnijlokalen met de nodige voorzieningen om ervoor te zorgen dat de eisen |

| | |
|---|---|
| | (inclusief temperatuurvoorschriften) met betrekking tot hygiëne bij het uitsnijden en uitbenen nageleefd worden.<br><br>Voor vlees van als landbouwhuisdieren gehouden hoefdieren, grof vrij wild, evenhoevige gekweekte wilde zoogdieren (Cervidae en Suidae).<br>Ver. (EG) 853/2004bijlage III, sectie I, hoofdstuk III, punt 1c.<br><br>Voor vlees van pluimvee (inclusief gehouden vederwild), lagomorfen, klein vrij wild & loopvogels.<br>Ver (EG) 853/2004, bijlage III, sectie II, hoofdstuk III, punt 1c. |
| Voldoen de handenwasvoorzieningen aan de eisen? | Voor het personeel dat met onverpakt vlees omgaat heeft het bedrijf voorzieningen voor het wassen van de handen, die zijn uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen.<br><br>Als landbouwhuisdieren gehouden hoefdieren, grof vrij wild, evenhoevige gekweekte wilde zoogdieren (Cervidae en Suidae): bijlage III, sectie I, hoofdstuk III, punt 1d 853/2004/EG;<br><br>Pluimvee (inclusief gehouden veder wild), lagomorfen, klein vrij wild & loopvogels: bijlage III, sectie II, hoofdstuk III, punt 1d 853/2004/EG). |
| Voldoen de voorzieningen om gereedschap te ontsmetten? | Het bedrijf moet beschikken over voorzieningen om gereedschap te ontsmetten met heet water van ten minste 82 ℃, of over een alternatief systeem dat e en gelijkwaardig effect heeft.<br><br>(Als landbouwhuisdieren gehouden hoefdieren, grof vrij wild, evenhoevige gekweekte wilde zoogdieren (Cervidae en Suidae): Ver (EG) 853/2004, bijlage III, sectie I, hoofdstuk III, onder 5.<br><br>Pluimvee (inclusief gehouden vederwild), lagomorfen, klein vrij wild & loopvogels.<br>Ver (EG) 853/2004, bijlage III, sectie II, hoofdstuk III, onder 1e. |
| Voldoen de voorzieningen voor specifieke handelingen? | Voorzover de onderstaande bewerkingen in de uitsnijderij plaatsvinden:<br>a) het verwijderen van de ingewanden van ganzen en eenden die voor de productie van "foie gras" zijn gehouden en die op het mestbedrijf bedwelmd en na verbloedinggeplukt zijn, of<br>b) het verwijderen van de ingewanden van pluimvee waarvan de verwijdering van de ingewanden uitgesteld is, moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven |

| | |
|---|---|
| | ervoor zorgen dat daarvoor afzonderlijke lokalen beschikbaar zijn.<br>(Bijlage III, sectie II, hoofdstuk III, punt 2 853/2004/EG). |
| Wordt voldaan aan de temperatuurseisen bij uitsnijden? | De bewerkingen van het vlees zijn zo georganiseerd dat verontreiniging wordt voorkomen of tot een minimum wordt beperkt. Daartoe moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven er in het bijzonder voor zorgen dat:<br>a) voor uitsnijding bestemd vlees slechts naar gelang van de behoefte in de uitsnijlokalen wordt binnengebracht.<br>b) tijdens het uitsnijden, het uitbenen, het schoonsnijden, het in plakken snijden, het in dobbelstenen snijden, het aanbrengen van een onmiddellijke verpakking en het verpakken, het vlees op ten hoogste 3 ℃(.slachtafvallen roodvlees)/ 7 ℃ ( ander roodvlees)/ 4 ℃ (in het geval van vlees van pluimv ee en/of lagomorfen) wordt gehouden, door middel van een omgevingstemperatuur van ten hoogste 12 C° of een alternatief systeem met een gelijkwaardig effect.<br><br>Als landbouwhuisdieren gehouden hoefdieren, grof vrij wild, evenhoevige gekweekte wilde zoogdieren (Cervidae en Suidae): Ver (EG) 853/2004, bijlage III, sectie I, hoofdstuk V, punt 2a en 2b.<br><br>Pluimvee (inclusief gehouden vederwild), lagomorfen, klein vrij wild & loopvogels.<br>Ver. (EG) 853/2004, bijlage III, sectie II, hoofdstuk V, punt 1a en 1b. |
| Wordt kruisverontreiniging voorkomen wanneer verschillende diersoorten uitgesneden worden? | Als een uitsnijderij is erkend voor het uitsnijden van vlees van verschillende diersoorten, voorzorgen worden genomen om kruisverontreiniging te voorkomen, indien nodig door de werkzaamheden naar gelang van de diersoort op een andere plaats of op een ander tijdstip uit te voeren.<br><br>Als landbouwhuisdieren gehouden hoefdieren, grof vrij wild, evenhoevige gekweekte wilde zoogdieren (Cervidae en Suidae): Ver. (EG) 853/2004, bijlage III, sectie I, hoofdstuk V, punt 2c.<br><br>Pluimvee(inclusief gehouden vederwild), lagomorfen, klein vrij wild & loopvogels.<br>Ver. (EG) 853/2004, bijlage III, sectie II, hoofdstuk V, punt 1c. |
| Wordt bij warm uitsnijden en uitbenen aan de eisen voldaan? | Vlees mag evenwel uitgebeend en uitgesneden worden voordat het de in de toelichting voorgeschreven temperatuur (3 ℃ (slachtafvallen roodvlees)/ 7 ℃ (ander roodvlees)/ 4 ℃ (in het geval van vlees van |

| | |
|---|---|
| | pluimvee en/of lagomorfen)) heeft bereikt, indien het uitsnijlokaal zich op dezelfde locatie als het slachtlokaal bevindt en het vlees:<br>a) rechtstreeks van het slachtlokaal naar het uitsnijlokaal worden gebracht; of<br>b) na een wachttijd naar een koel- of vrieslokaal wordt gebracht. Zodra het is uitgesneden en, waar nodig, verpakt, moet het worden gekoeld tot voorgeschreven temperatuur. (3 ℃ (slachtafvallen roodvlees)/ 7 ℃ (ander roodvlees)/ 4 ℃ (in het geval van vlees van pluimvee en/of lagomorfen))<br><br>Als landbouwhuisdieren gehouden hoefdieren, grof vrij wild, evenhoevige gekweekte wilde zoogdieren (Cervidae en Suidae). Ver (EG) 853/2004, bijlage III, sectie I, hoofdstuk V, punt 3 & 4.<br><br>Pluimvee (inclusief gehouden vederwild), lagomorfen, klein vrij wild & loopvogels.<br>Ver. (EG) 853/2004, bijlage III, sectie II, hoofdstuk V, punt 2 & 3. |
| Wordt bij warm vervoer aan de eisen voldaan? | Nota bene: deze mogelijkheid geldt alleen voor vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, onder de volgende voorwaarden. Vlees moet de voorgeschreven temperatuur hebben bereikt alvorens het kan wordenvervoerd, 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:<br>a) een dergelijk transport verloopt in overeenstemming met de voorwaarden die debevoegde autoriteiten vaststelt met betrekking tot het vervoer tussen bepaaldeinrichtingen; en<br>b) het vlees onmiddellijk het slachthuis of een zich aldaar bevindende uitsnijderij verlaaten het vervoer niet meer dan twee uur duurt.<br>Ver. (EG) 853/2004, bijlage III, sectie I, hoofdstuk VII, punt 3. |
| Opslag en vervoer combinatie onverpakt en verpakt vlees. | 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.<br><br>(Als landbouwhuisdieren gehouden hoefdieren, grof vrij wild, evenhoevige gekweekte wilde zoogdieren (Cervidae en Suidae): bijlage III, sectie I, hoofdstuk VII, punt 5853/2004/EG; pluimvee(inclusief gehouden |

| | |
|---|---|
| | vederwild), lagomorfen, klein vrij wild & loopvogels: bijlage III, sectie II, hoofdstuk V, punt 4, 853/2004/EG). |
| Kunnen alle werkzaamheden in de bedrijfsruimten goed worden uitgevoerd? | Het bedrijf is zo gebouwd dat verontreiniging van het vlees voorkomen wordt, in het bijzonder door het mogelijk te maken dat de diverse bewerkingen elkaar zonder onderbreking kunnen opvolgen, of door ervoor te zorgen dat twee opeenvolgende productiepartijen van elkaar gescheiden blijven.<br><br>Voor vlees als landbouwhuisdieren gehouden hoefdieren, grof vrij wild, evenhoevige gekweekte wilde zoogdieren (Cervidae en Suidae):<br>Ver (EG) 853/2004, bijlage III, sectie I, hoofdstuk III, punt 1a.<br><br>Voor vlees van Pluimvee (inclusief gehouden vederwild), lagomorfen, klein vrij wild & loopvogels:<br>Ver. (EG) 853/2004, bijlage III, sectie II, hoofdstuk III, punt 1a. |
| Voldoet de opslag van verpakt en onverpakt vlees? | Het bedrijf beschikt over lokalen om verpakt en onverpakt vlees gescheiden op te slaan, tenzij verpakt en onverpakt vlees nooit tegelijk worden opgeslagen of zodanig worden opgeslagen dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag geen bron van verontreiniging van het vlees kunnen zijn.<br><br>Voor vlees van als landbouwhuisdieren gehouden hoefdieren, grof vrij wild, evenhoevige gekweekte wilde zoogdieren (Cervidae en Suidae)<br>Ver. (EG) 853/2004, bijlage III, sectie I, hoofdstuk III, punt 1b.<br><br>Voor vlees van pluimvee (inclusief gehouden vederwild), lagomorfen, klein vrij wild & loopvogels:<br>Ver (EG) 853/2004, bijlage III, sectie II, hoofdstuk III, punt 1b. |