



Verenigde Staten, eisen aan bedrijven

Code: RE-31 Versie: 1.3.3

Ingangsdatum: 10-01-2024

Eigenaar: NVWA O&O, Team Export

Versie	Datum	Wijziging ten opzichte van vorige versie
1.3.1	18-04-2022	Diverse toevoegingen na FSIS-audit. Het HACCP-plan van kalfsvleesbedrijven hoeft niet langer verplicht, in verband met het STEC-onderzoek, de "intended use" van het vlees te beschrijven, omdat voor de export naar de USA geregistreerde kalverslachterijen STEC inmiddels onafhankelijk van de "intended use" structureel moeten onderzoeken.
1.3.2	21-12-2023	Diverse aanpassingen naar aanleiding van omissies geconstateerd tijdens de FSIS-audit b.v. test & hold, non-ambulante dieren, 2point-vereiste.
1.3.3	10-01-2024	Aanvullende details betreffende de 2points methode toegevoegd.

Inhoud

1	DOEL EN TOEPASSINGSGEBIED	1
2	WETTELIJKE BASIS	1
3	DEFINITIES	2
4	WERKWIJZE	4
5	BEVOEGDHEDEN EN VERANTWOORDELIJKHEDEN	9
6	Bijlagen	10

1 DOEL EN TOEPASSINGSGEBIED

Deze instructie omschrijft aan welke voorwaarden bedrijven moeten voldoen om geregistreerd te worden voor de export van vers vlees van evenhoevigen en/of hiervan geproduceerde vleesproducten naar de VS. Het toezicht op deze bedrijven door de NVWA is beschreven in instructie RE-36 "Verenigde Staten, Toezicht op bedrijven".

2 WETTELIJKE BASIS

2.1 EU-regelgeving

- Verordening (EU) 2016/429
- Verordening (EG) nr. 999/2001
- Verordening (EG) nr. 852/2004
- Verordening (EG) nr. 853/2004
- Verordening (EU) 2017/625
- Verordening (EG) nr. 1069/2009
- Verordening (EU) nr. 142/2011

2.2 Nationale wetgeving

- Gerelateerde nationale regelgeving is van toepassing

2.3 VS-regelgeving

- 9 CFR 300ff.

2.4 Overige

- Instructie RE-29 Verenigde Staten, salmonella, doelgericht onderzoek van karkassen
- Instructie RE-30 Verenigde Staten, salmonella, screeningsonderzoek van karkassen
- Instructie RE-32 Verenigde Staten, microbiologisch verificatieonderzoek bij karkassen en vlees
- Instructie RE-33 Verenigde Staten, NVWA verification and sampling activities for STEC in Raw Beef
- Instructie RE-34 Verenigde Staten, Listeria onderzoek (alleen voor Ready-to-Eat producten)
- Instructie RE-36 Verenigde Staten, Toezicht NVWA op eisen VS
- Instructie RL-159, Verenigde Staten, varkensvlees en rundvlees
- Project Specifieke Bijlage monsteronderzoek (PSB) bij PROJECTPROTOCOL VYKS XX045 (intern document t.b.v. afspraken NVWA/WFSR)
- Audit-checklist VS (HACCP-checklist volgens eisen USA; zie NVWA-website¹)
- HVT-checklist (zie RE-33 Verenigde Staten, NVWA verification and sampling activities for STEC in Raw Beef)

3 DEFINITIES

3.1 Afkortingen

Afkorting	Uitleg
ABB1	Audits & Bedrijvenbeheer en Administratieve Controle, Team 1
FSIS	Food Safety and Inspection Service
HAV	Hazard Analysis Verification
HVT	HACCP Verification Task
Pre-SSOP	Pre- Sanitation Standard Operation procedures
SSOP	Sanitation Standard Operation Procedures
RTE	Ready to eat: Kant-en-klare producten: groep van levensmiddelen die zijn bestemd voor consumptie zonder verdere warmtebehandeling of de be- of verwerking met een gelijkwaardig effect (voorbeeld: gekookte en gefermenteerde worsten, corned beef, sliced ham en luncheon meat, carpaccio). Er wordt gedifferentieerd tussen producten die wel/ niet een gevaar m.b.t. Listeria darstellen, zie hieronder.
RTE - <i>not shelf stable</i>	RTE-producten, die door hun samenstelling en verpakking geen verlengde houdbaarheid hebben (b.v. carpaccio) Listeria onderzoek is vereist.
RTE - <i>not shelf stable – fully cooked</i>	Zie hierboven, maar de producten zijn volledig gegaard. Voorbeelden: gekookte worsten, corned beef, sliced (cooked) ham en luncheon meat. Listeria onderzoek is vereist.
NRTE – not shelf stable	Not Ready to Eat: Levensmiddelen die vóór consumptie nog verhit moeten worden – de nodige verhitting moet op de verpakking duidelijk worden aangegeven, anders worden ze door de VS als <i>RTE not shelf stable</i> beschouwd.

¹ <https://www.nvwa.nl/onderwerpen/export-dieren-dierlijke-producten/landeneisen-en-exportprocedures-dieren-dierlijke-producten-diervoeder#/zoek?PRODUCT=17160&LAND=US>

Thermally processed	Producten die in hun eindverpakking een hittebehandeling ondergaan; hier is geen Listeria-onderzoek nodig. De hittebehandeling vormt een kritisch beheerspunt binnen het HACCP en is gevalideerd. Voorbeeld: ingeblikt vlees
---------------------	--

3.2 Productcategorieën

De VS hanteert diverse productcategorieën, zie tabel hierna.

Als een bedrijf voor de VS geregistreerd wordt, dan moet in de auditdocumenten worden vastgelegd welke te exporteren producten onder de scope van de audit vallen. Aan FSIS worden de producten en de productcategorie(ën) doorgegeven. Zodra bij een al geregistreerd bedrijf een nieuw product voor de export naar de VS toegevoegd moet worden dan moet het bedrijf voor het betreffende product ge-audit worden. Aan FSIS wordt doorgegeven welk product toegevoegd wordt en onder welk categorie het (nieuwe) product van het bedrijf valt.

Voor een gedetailleerde beschrijving van de in de tabel hieronder genoemde productcategorieën zie: <http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/abbf595d-7fc7-4170-b7be-37f812882388/Product-Cateorization.pdf?MOD=AJPERES>

Finished Product Types by Process Category				
Process Categories	Finished Products			
	Raw Product	NRTE Product	RTE Products	Thermally Processed Product
Slaughter	*			
Raw - Non-Intact (Raw Ground)	*			
Raw -Intact (Raw Not-Ground)	*			
Thermally Processed -Commercially Sterile				*
Not Heat-Treated - Shelf Stable		*	*	
Heat Treated – Shelf Stable		*	*	
Fully Cooked -Not Shelf Stable			*	
Heat Treated but Not Fully Cooked - Not Shelf Stable		*		
Product with Secondary Inhibitors -Not Shelf Stable		*	*	
Eggs/Egg Products	Not Applicable			

Als een land in de afgelopen drie jaar een bepaald productsoort of een bepaalde procescategorie niet naar de Verenigde Staten heeft geëxporteerd, komt die productsoort of die procescategorie mogelijk niet langer in aanmerking voor export naar de Verenigde Staten. FSIS kan de equivalentie voor de productsoort of voor de procescategorie uit de betreffende tabel op de FSIS-website halen.

3.3 Equivalente productcategorieën voor USA-export

Zie hieronder de tabel van FSIS met productcategorieën die door de in Nederland geregistreerde USA-exportbedrijven naar de VS mogen worden geëxporteerd.

Het verlenen van een nieuwe USA-exportregistratie is een proces waarbij ook voor equivalente producten een aantal stappen doorlopen moeten worden. Na aanvraag van een USA-registratie worden deze in afspraak met het betreffende bedrijf en het toezichthoudend NVA-team besproken.

Process Category	Product Category	Eligible products ¹
------------------	------------------	--------------------------------

Raw – Non Intact	Raw Ground, Comminuted, or Otherwise Non-intact Beef	Veal – All Products Eligible except Advanced Meat Recovery Product (AMR); Finely Textured Beef (FTB); Partially Defatted Chopped Beef (PDCB); Partially Defatted Beef Fatty Tissue (PDBFT); and Low Temperature Rendered Product
Raw – Non Intact	Raw Ground, Comminuted, or Otherwise Non-intact Pork	Pork – All Products Eligible except Mechanically Separated and Advanced Meat Recovery Product (AMR)
Raw – Intact	Raw Intact Beef	Veal – All Products Eligible
Raw – Intact	Raw Intact Pork	Pork – All Products Eligible
Thermally Processed – Commercially Sterile	Thermally Processed, Commercially Sterile (TPCS)	Pork – All Products Eligible
Heat Treated but Not Fully Cooked – Not Shelf Stable	Not Ready-to-Eat (NRTE) Otherwise Processed Meat	Pork – All Products Eligible

¹ All source meat used to produce products must originate from eligible countries and establishments certified to export to the United States.

4 WERKWIJZE

Om te kunnen exporteren naar de VS moeten de bedrijven een door de NVWA verleende USA-exportregistratie hebben. De type USA-exportregistratie is gerelateerd aan de te exporteren productsoort. Jaarlijks moet een audit door NVWA, team ABB1, plaatsvinden om aan te tonen dat het bedrijf aan de verschillende voorwaarden voldoet.

Deze voorwaarden zijn, naast de EU-regelgeving, de aanvullende voorwaarden van de FSIS (VS), zoals in deze instructie en de documenten onder 2.4 beschreven.

4.1 Aanvullende eisen VS, alle bedrijfstypen

Alle bedrijven (slachterijen, uitsnijderijen, koel- en vrieshuizen en vleesproducten-bedrijven) beschikken over:

Pre-SSOP en SSOP's

- Een geschreven compleet reinigings- en desinfectieplan en registraties met betrekking tot de toepassing ervan, aantoonbaar geaccordeerd en gedateerd door bedrijfsmanager of bedrijfsleider.
- Registraties op controlelijsten met betrekking tot schoonmaak en reinheid vóór aanvang werkzaamheden.
- Registraties op controlelijsten met betrekking tot hygiëne tijdens werkzaamheden.
- Verificatieplan op de schoonmaakprocedures en de uitvoering ervan.
- Corrigerende en preventieve maatregelen bij onvoldoende resultaat om te voorkomen dat bij een product contaminatie optreedt.
- Voor het bijhouden van de dagelijkse controle- en hercontrole gegevens wordt verwezen naar de sectie "registraties van controles".

Pre-SSOP en SSOP zijn onderdeel HACCP; veranderingen van de controlelijsten dienen met de NVWA gecommuniceerd te worden.

Hazard analysis and Critical Control Point

(Is een verplichting volgens artikel 5 van Verordening (EG) nr. 852/2004)

- HACCP-plan aantoonbaar geaccordeerd en gedateerd door de bedrijfsmanager of de bedrijfsleider.
- Aantoonbare implementatie van het HACCP-plan in de praktijk.
- Dit plan moet 60 dagen na ingebruikneming gevalideerd worden door een deskundige buitenstaander of een deskundige van een zusterbedrijf, die niet betrokken is bij het HACCP-team van het desbetreffende bedrijf.
- De beschrijving en toepassing van de corrigerende maatregelen, naar aanleiding van een overschrijding van de kritische grenswaarde, bestaat uit vier onderdelen:
 - het elimineren van de tekortkoming en het opsporen van de oorzaak;
 - afhankelijk van het soort tekortkoming moet de bestemming en/of de categorie van het product mogelijk worden aangepast;
 - beschrijven hoe het CCP onder controle komt na het nemen van corrigerende maatregelen;
 - maatregelen om herhaling te voorkomen (hiervoor is het nodig de oorzaak te noemen/ te kennen).
- Het HACCP-plan dient te allen tijde beschikbaar te zijn voor de NVWA; er dienen schriftelijke afspraken te zijn met de lokale NVWA over hoe zij tijdig (max. 1 week) worden geïnformeerd over wijzigingen in het HACCP-plan.
Het bedrijf moet STEC in het HACCP-plan opnemen.

Er zijn bovendien eisen, die ook in het HACCP-plan van het betreffende bedrijf opgenomen moeten worden, die alleen voor bepaalde bedrijfstypen van toepassing zijn.

Naast de verificatie van het HACCP-systeem voert het bedrijf dagelijks een verificatie van de monitoring van de CCP's uit. De verificatie wordt gedaan door een andere persoon dan degene die de monitoring uitvoert. De verificatie bestaat uit:

- Verificatie van de fysieke monitoring van de CCP;
- Schaduwcontrole door eigen meting en een vergelijking hiervan met de geverifieerde monitoring;
- Verificatie van de vastlegging van de monitoring in de monitoringslijsten;
- Controle op corrigerende maatregelen.

Pre-shipment Controle

Het bedrijf moet een geschreven procedure voor de registraties van controles hebben. Hierin geeft het bedrijf aan hoe voor verzending van een partij een (papieren) controle plaatsvindt op de beheersing van de CCP's tijdens de productie van die partij. Pre-shipment heeft niet alleen betrekking tot CCP's; als het voor het verifiëren van de USA-waardigheid van een batch nodig is zullen ook andere gegevens meegenomen moeten worden b.v. STEC-uitslagen van de betreffende batch. Voor de registratie van de pre-shipment zie sectie "registraties van controles" (hier is in plaats van paraaf een handtekening verplicht); **de medewerker die de registratie uitvoert mag zelf niet de onderliggende verificatie hebben verricht.**

Registraties van controles:

Alle registraties van controles moeten door de betrokken medewerker geparafeerd worden. De volgende gegevens moeten worden vermeld: datum en tijdstip van vaststelling/ controle en de aard van tekortkoming. Verder moeten de corrigerende maatregelen en hercontroles van datum en tijdstip worden voorzien. Ook de corrigerende maatregelen en hercontroles worden geparafeerd. Het bedrijf moet een actuele lijst met alle parafen van de betrokken (VS-opgeleide) medewerkers hebben.

Procedures met betrekking tot opleiding/training van medewerkers:

Het bedrijf moet geschreven procedures hebben met betrekking tot de opleiding van het personeel, in het bijzonder een beschrijving van de jaarlijkse opleidingen/ training betreffende de kennis over de aanvullende VS-eisen.

Op alle bedrijven moeten aanwezig zijn:

- Documenten die betrekking hebben op het verlenen van de EG-erkenning van het bedrijf.

- Documenten met betrekking tot proces-validatie. Hieronder vallen ook validaties van processen die vervangen zijn door apparaten (voorbeeld rookkast).

Niet USA-waardige dieren, karkassen, vlees of vleesproducten

Dieren, karkassen, vlees en vleesproducten die niet VS-waardig zijn moeten gescheiden in ruimte² of tijd verwerkt worden. Het bedrijf moet, als van toepassing, de werkwijze schriftelijk in en USA- (kanalisatie-)protocol vastleggen.

4.2 Aanvullende eisen VS, bepaalde bedrijfstypen**4.2.1 Slachterijen en uitsnijderijen**

Alle slachterijen en uitsnijderijen moeten STEC adresseren in hun HACCP-plan. In het geval van kalverslachterijen en/ of uitsnijderijen dienen de inrichtingen te beschikken over een door de NVWA goedgekeurd STEC-bemonsteringsprotocol volgens bijlage 3 van deze instructie. STEC-positief getest kalfsvlees of producten ervan komen niet in aanmerking voor de export naar de VS. Als STEC-positief in deze context worden onderzoeksresultaten beschouwd waar het volgende wordt gevonden:

1. Een serotype O157: H7 en/of niet-O157 STEC: O26, O45, O103, O111, O121 en O145
én
2. Een toxine-gen (stx)
én
3. Een aanhechtingsgenen: eae/ aagR + aaiC

Het bedrijf moet door middel van preventieve maatregelen de ziekteverwekker bestrijden of voorkomen dat de potentiële ziekteverwekker redelijkerwijs kan optreden. Onderzoek op de STEC-serotypes O104 en O174 is vanaf 1 mei 2020 niet langer vereist.

Als een serotype (zie hierboven punt 1) op een bedrijf niet aangetroffen wordt (zou een bedrijf de serotypering van dit STEC-serotype met een lagere frequentie door kunnen voeren. Deze afwijking van de algemene procedure dient wetenschappelijk onderbouwd te zijn en door doorlopend onderzoek te allen tijde aangetoond te kunnen worden. Als een bedrijf deze werkwijze toe wil passen, is dit op eigen verantwoordelijkheid van het bedrijf. De NVWA (BBH, TL en export@nvwa.nl) moeten over genomen wijziging geïnformeerd worden en de onderbouwende documenten moeten ter beschikking worden gesteld.

In het STEC-verificatieonderzoek (RE-33) van de NVWA wordt steeds, ondanks een mogelijk ander werkwijze door het bedrijf, op alle genoemde serotypen onderzoek uitgevoerd omdat dit de eis van de USA is.

Procedures, aangaande de winning, opslag, scheiding en afvoer van categorie 1, 2 en 3-materiaal, worden uitgevoerd zoals vastgelegd in [Verordening \(EG\) nr. 1069/2009](#)³ en [Verordening \(EU\) nr. 142/2011](#)⁴.

Door de USA wordt in het bijzonder het verwijderen van de linguale tonsillen benadrukt. Zie voor een inschatting en mogelijke werkwijze Bijlage 1, 'Identificatie en verwijderen van linguale tonsillen en het distale ileum'.

4.2.2 Slachterijen:

Slachterijen beschikken over een microbiologisch verificatieprogramma volgens Verordening (EG) nr. 2073/2005 en procedures voor de controle op de herkomst van de slachtdieren.

De pen van de penschiettoestellen mag niet gemaakt zijn van lood of Direct Gereduceerd IJzer (DRI). Projectielen, die in uitzonderlijke gevallen gebruikt worden, mogen ook niet van lood en DRI gemaakt zijn en het mogen bovendien geen breekbare projectielen zijn.

² Een ruimte betekent hier een ruimte die gescheiden is middels vaste wanden, gesloten ramen en deuren (geen gordijnen en dergelijke).

³ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/ALL/?uri=CELEX%3A32009R1069>

⁴ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/?uri=celex%3A32011R0142>

Slachterijen beschikken bovendien over een geschreven plan en registraties met betrekking tot:

- de kanalisatie van slachtdieren met bevindingen⁵ bij de am-keuring. Categorie 3 dieren zijn principieel niet USA-waardig. Non-ambulante kalveren⁶ zijn idem principieel niet USA-waardig en mogen (geen uitzondering) **niet** worden geslacht. Alle niet USA waardige dieren moeten zodanig gekanaliseerd worden. Bij gevaar van besmetting van de slachtlijn moeten deze dieren bij als "eindlijners" of onder toepassing van een andere doeltreffende werkwijze geslacht worden.
- de kanalisatie en registratie van karkassen die bemonsterd zijn in het kader van National Plan Residuen, of in het kader van een vergelijkbaar onderzoek door de bedrijven zelf. Deze karkassen zijn niet USA-waardig en moeten aantoonbaar als niet USA-waardig worden gekanaliseerd. De verplichting betreft alleen het bemonsterd karkas; karkassen van dieren met dezelfde afkomst zijn van de maatregel gevrijwaard⁷. Om de bedrijven in staat te stellen bemonsterde karkassen correct te kanaliseren zal de toezichthoudend dierenarts van de NVWA de nummers van de bemonsterde karkassen met het slachthuis communiceren.

Slachterijen moeten steeds op de hoogte zijn van de verschillen tussen de VS en de EG met betrekking tot de eisen voor residuen. Slachterijen moeten aantoonbaar ervoor zorgen dat de kennis m.b.t. de VS-eisen voor residuen ook bekend is in de primaire fase, op de boerderij.

De slachterij is ervoor verantwoordelijk dat de eisen van de VS worden aangehouden. De slachterijen dienen een geschreven plan te hebben waaruit duidelijk wordt hoe en met welke frequentie het naleven van de eisen in de primaire fase wordt gecontroleerd; verder dient beschreven te worden hoe met ontoereikende resultaten uit deze controles wordt omgegaan.

Post-mortem keuring - methodes

Door de USA zijn alleen de volgende p.m.-keurtechnieken equivalent verklaard:

- Ketenkeuring bij varkens; (zie bijlage 6)
- Traditionele p.m. keuring zoals beschreven in de EG-regelgeving⁸
- Zichtkeuring bij kalveren.

Zodra de CoVo geïmplementeerd is mag alleen vlees van karkassen waar geen aanvullende handelingen in het kader van pm-keuring uitgevoerd moet worden is USA waardig.⁹

4.2.2.1 Varkensslachterijen

De VS-geregistreerde varkensslachthuizen moeten in hun HACCP-systemen schriftelijke procedures ontwikkelen, implementeren en onderhouden ter voorkoming van besmetting van karkassen en delen, tijdens het slachtproces, door darmpathogenen, fecaal materiaal, ingesta en melk. De varkensslachterijen moeten lijsten voor de monitoring ontwikkelen waarmee dagelijks de effectiviteit van de gestelde eisen kan worden onderbouwd. Zie voor de eisen aan de monitoring hieronder:

Monitoren effectiviteit van procesbeheersing (2-point)¹⁰

⁵ Categorie 3 dieren zijn zeker niet USA-waardig, vooral bezoedeling van de slachtlijn moet voorkomen worden; in principe is het mogelijk de niet USA-waardige dieren te slachten als ze duidelijk gekanaliseerd zijn als niet USA-waardig.

⁶ Slachtdieren die niet of alleen met grote moeite kunnen bewegen. De definitie van FSIS, in het Engels, is: *Non-ambulatory disabled cattle are cattle that cannot rise from a recumbent position or that cannot walk. Non-ambulatory cattle may include, but are not limited to, those animals with broken appendages, severed tendons or ligaments, nerve paralysis, fractured vertebral column, or metabolic conditions (see 9 CFR 309.2(b)).*

⁷ In December 2012, FSIS published Federal Register Notice, "Not Applying the Mark of Inspection Pending Acceptable Test Results" ([77 CFR 73401](#)). Naar aanleiding van de FSIS-audit 2023 werd de mogelijkheid een op residuen bemonsterd karkas, op basis van een negatieve testuitslag, wel USA-waardig te verklaren ingetrokken.

⁸ FSIS heeft de zichtkeuring voor varkens zoals die in de 2017/625/EC staat niet equivalent verklaard. De werkwijze die hier met "traditioneel" wordt bedoeld is de pm-keuring zoals die in de vervallen 854/2004/EC werd beschreven. Om op een varkensslachthuis de zichtkeuring (anders dan ketenkeuring) voor varkens toe te passen zal eerst een equivalentie door FSIS moeten worden afgegeven; het laatste is een langdurig proces.

⁹ De NVWA heeft besloten dat de aanvullende pm-onderzoeken af te wijken van de eisen in de CoVo.

¹⁰ Vastgelegd in 9 CFR 310.18 en 9 CFR 310.25

Om de effectiviteit van de procesbeheersing voor entero-pathogenen, fecaal materiaal, ingesta en melk tijdens de slacht en de opknopwerkzaamheden te bewaken, worden monsters genomen van elk duizendste karkas op twee verschillende locaties van varkensvlees.

De volgende indicatoren zijn mogelijk:

- E. coli
- Enterobacteriaceae
- Pathogenen zoals Salmonella
- Aeroob kiemgetal
- Totaal aantal coliformen

Locatie 1: vóór het verwijderen van de ingewanden (pre-evisceration), dit verwijst naar het slachtproces voorafgaand aan het verwijderen van de ingewanden van het varken.

Locatie 2: na het koelen (post-chill), dit verwijst naar een later punt in het slachtproces nadat karkassen zijn gekoeld en alle opknopwerkzaamheden zijn toegepast, maar voorafgaande verwerking/ uitsnijden.

Het is niet nodig dat de monsters op beide locaties afkomstig zijn van hetzelfde karkas. De salmonella-screening bij varkensvlees is niet meer vereist als gevolg van deze aanpak.

Zie voor een Guideline van FSIS: [FSIS Guideline: Modernization of Swine Slaughter Inspection Developing Microbiological Sampling Programs in Swine \(usda.gov\)](https://www.usda.gov/food-safety/inspection-and-enforcement-service/fsis/modernization-of-swine-slaughter-inspection-developing-microbiological-sampling-programs-in-swine)

Alternatief: een bedrijf kan andere procedures toepassen/vastleggen die een vergelijkbaar niveau van bescherming van de volksgezondheid bereiken.

De procedure (zoals beschreven door FSIS of het alternatief) moet door de NVWA, een auditor van het team ABB1, goedgekeurd worden.¹¹ Bij het gebruik van een alternatieve methode moet deze echter door FSIS-equivalent worden verklaard. Tot de equivalentie verleend is moet het bedrijf de standaard FSIS-procedure toepassen.

Gezien de veranderde zichtwijze hierop is er een overgangperiode tot 1 februari 2024.

Het bedrijf zal de werkwijze (2-point of alternatief) in het eigen USA-protocol op moeten nemen. Daarbij zullen normen moeten worden vastgelegd die bij de situatie van het bedrijf passen; ook de corrigerende acties, b.v. bij afwijkingen van de vastgelegde norm, moeten worden beschreven. Het bedrijf legt de trends van het onderzoek regelmatig voor aan de BBH.

4.2.3 Vleesproductenbedrijven

Ook voor Ready-to-Eat (RTE) producten zijn er aanvullende eisen. Het betreft producten welke werden bemonsterd op *Listeria monocytogenes* (Lm), *Salmonella* of STEC (beef products) c.q. RTE-producten die in contact zijn gekomen met oppervlaktes die op de aanwezigheid van Lm en/of Salmonella werden getest. Ook deze producten zijn alleen USA-waardig als er een conforme test uitslag is.

Als een bedrijf een sluitend systeem voorstelt waardoor de RTE-producten wel onder controle blijven tot er een conforme testuitslag voorgelegd kan worden, dan zal de werkwijze te overwegen zijn; NVWA zal schriftelijk toestemming moeten geven.

Vleesproductenbedrijven moeten voor labels zorgen die aan de eisen van de VS voldoen.

4.3 Monstername

De door de VS vereiste bemonstering, wordt door de NVWA uitgevoerd, zie hiervoor:

- Instructie RE-36, Verenigde Staten, Toezicht NVWA op eisen VS;
- De specifieke instructie genoemd in hoofdstuk 2.4.

De kosten verbonden aan de VS-monsters worden bij het betreffende bedrijf in rekening gebracht. Voor details betreffende monstername "species testing" zie bijlage 4; voor details betreffende monstername "pff-beheer" zie bijlage 5.

Waar van toepassing moeten, in het kader van USA-registraties, op alle productiedagen (inclusieve **zaterdag**) monsters worden genomen.

¹¹ FSIS eist van de competente autoriteit, de NVWA, dat aan de eisen van de USA m.b.t. het microbiologisch onderzoek wordt voldaan – daarom is het nodig dat de NVWA de procedures goedkeurt.

4.4 Toezicht op de eisen van de VS

Voor werkzaamheden van de NVWA met betrekking tot de toelating van bedrijven voor de export naar de VS en het toezicht op reeds geregistreerde bedrijven zie RE-36, "Toezicht NVWA op eisen VS". Als een bedrijf het proces voor het verkrijgen van een USA-exportregistratie doorloopt zal het toezicht door de NVWA (zoals beschreven in RE-36) uiterlijk vanaf de eerste on-site audit structureel toegepast moeten worden; reden hiervoor is dat ook het ontwikkelen van het USA-toezicht door het betrokken NVWA-team tijd nodig heeft; de individuele situatie van/ op ieder bedrijf vraagt om op maat gemaakte afspraken. Bovendien is het toezicht door de NVWA en de documentatie ervan belangrijk voor de beoordeling van de compliance van het bedrijf tijdens de 2^e audit.

5 BEVOEGDHEDEN EN VERANTWOORDELIJKHEDEN

Voor werkzaamheden van de NVWA met betrekking tot de toelating van bedrijven voor de export naar de VS en het toezicht op reeds geregistreerde bedrijven zie RE-36, "Toezicht NVWA op eisen VS". Als vleesproductenbedrijven voor de USA produceren moet bij ieder ploeg, die daadwerkelijk product voor de USA produceert, toezicht door de NVWA worden gehouden¹². Het bedrijf is verantwoordelijk voor het aanvragen van toezicht voor alle ploegen waar het nodig is. Bedrijven (vleesproducten, koel- & vrieshuizen) zijn ook verantwoordelijk, met name als er geen USA-productie plaatsvindt, het maandelijks toezicht door een dierenarts en het maandelijks toezicht op SSOP aan te vragen.

6 Toelichting

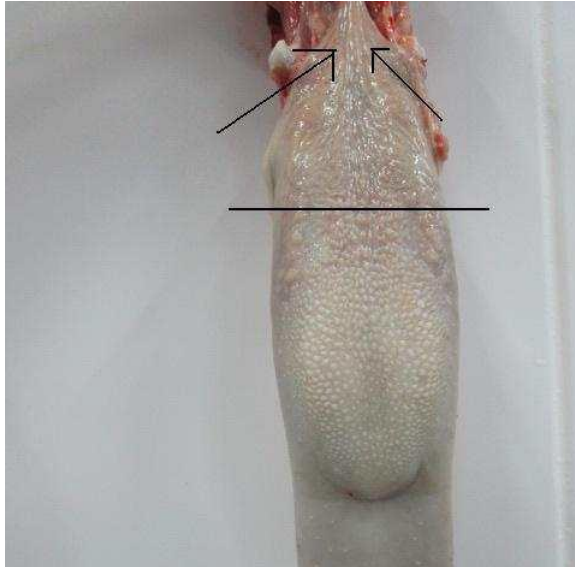
Gebaseerd op de FSIS-audit, de uitspraken van de FSIS-auditoren en het report van FSIS (FINAL), moesten een aantal onderwerpen en werkwijzen aangepast worden. Dit betreft de "non-ambulante" kalveren, de 2-point methode op varkensslachterijen en het "Test & Hold" systeem m.b.t. residuen onderzoek. Zie de gerelateerde hoofdstukken in deze instructie. Betreffende "Test & Hold" moet nu het bemonsterde karkas definitief als niet USA-waardig gekanaliseerd worden - de mogelijkheid van "Hold" is vervallen; het is ook op basis van een testresultaat niet meer mogelijk het karkas alsnog als USA-waardig te kanaliseren.

¹² Er is geen permanent toezicht nodig, wel bij iedere ploeg. Er moet voornamelijk toezicht op de CCP's worden gehouden. Zie RE-36.

7 Bijlagen

Bijlage 1: Identificatie en verwijderen van linguale tonsillen en het distale ileum

- a) Tonsillen (oral) zijn op vier anatomische plekken te vinden: palatinum, pharynx, tong buccal en tong lingual; linguaal wordt in NL niet volledig verwijderd, daarom de aanvullende eisen. De verwijdering van linguale tonsillen, minimale eisen (verwijderen zichtbaar weefsel tonsillen).
- b) Distaal ileum (wordt in Nederland verwijderd).



De onderste begrenzing van het tonsillaire weefsel in de tong wordt weergegeven met de zwarte streep, ter hoogte van de meest achter op de tong gelegen omwalde papillen.

De bovenste begrenzing is zichtbaar tot waar er gaatjes in het slijmvlies zichtbaar zijn (de crypten). Hier liggen, tot een diepte van enkele millimeters, de linguale tonsillen. De linguale tonsillen bevinden zich niet aan de zijkant van de tong, alleen aan de bovenkant.

Een mogelijke werkwijze is:

het aangegeven gebied wordt verwijderd door een snede van ten minste 5 mm diep, waarbij al het boven beschreven slijmvlies met onderliggend weefsel verwijderd wordt. De tong ziet er daarna als volgt uit:



Het verwijderd materiaal wordt door FSIS beschouwd als mogelijk categorie 1 materiaal. FSIS wil niet dat het materiaal in humane consumptie terecht komt. Nederland is (nog) niet equivalent verklaard voor kalfsvleesproducten waarin tonsillen en/ of distaal ileum terecht zouden kunnen komen. In de huidige situatie is daarom van belang dat het materiaal aantoonbaar verwijderd wordt. Zodra er een equivalentie voor een product toegekend wordt waarin het materiaal wel terecht zou kunnen komen moeten maatregelen worden vastgelegd, inclusieve NVWA-verificatie, om het materiaal als niet USA-waardig te kanaliseren.

Bijlage 2: STEC-bemonstering programma (kalfsvlees)

Iedere kalverslachterij en/of uitsnijderij moet werken volgens zijn eigen STEC-monstername- protocol. Dit protocol moet eerst voor goedkeuring door de NVWA verzonden worden naar export@nvwa.nl. Het is pas geldig nadat het ondertekend is door de teamleider van het team O&O export. Alle STEC-monsternameprotocollen worden geëvalueerd en alleen goedgekeurd als ze overeenkomen met de VS-wetgeving.

Het STEC-monsternameprotocol moet de volgende zaken bevatten:

- Producten die getest moeten worden
Het monsternameprotocol moet in ieder geval alle snijresten en andere materialen bevatten die gebruikt kunnen worden als ingrediënt voor gehakt en andere producten. Het is niet toegestaan om alleen karkassen te gebruiken als testmateriaal.
- Grootte van de partij
Het bedrijf moet definiëren hoeveel product samengevoegd gaat worden om een "partij" te vormen, bijvoorbeeld gecombineerde vaten van snijresten, kratten met verpakt kopvlees of wang. Deze partij definitie kan niet veranderd worden aan de hand van testresultaten. Partijen moeten microbiologisch onafhankelijk zijn van elkaar; er moet duidelijk worden hoe de microbiologische onafhankelijkheid gegarandeerd is. Een partij mag nooit meer dan één dag productie bevatten.
- Frequentie
Van iedere microbiologisch onafhankelijke partij, zoals in het monsternameprotocol vastgelegd, moet ten minste één STEC-monsters genomen worden.
- Grootte van een plak en aantal plakken
Definieer de grootte van het monster door, bij de N-60 methode, specifiek de grootte van iedere plak en het aantal plakken vast te leggen; voor monsters waar N-60 niet mogelijk is beschrijf de "grab-methode" voor de te bemonsteren partij (welk vlees/organen; hoeveelheid etc.).
- Monsternameprotocol voor de steekproeven
Voor alle monsternames moeten specificaties opgesteld worden om er zeker van te zijn dat een hoog percentage van het verzamelde product dat getest gaat worden de buitenzijde van het vlees bevat. Het bedrijf moet een monsternameprotocol opstellen waarbij voldoende bemonsterd wordt binnen een partij ofwel op verschillende plaatsen ofwel op verschillende tijdstippen. Zodat de kans op het vinden van haarden van verontreiniging zo groot mogelijk is. Potentiële verontreinigingen zullen op de buitenzijde van het product zitten dat is blootgesteld aan het slachtproces. Daarom moeten de steekproeven meer materiaal van de buitenzijde bevatten waardoor de sensitiviteit van de steekproef wordt verhoogd.
- Protocol voor het klaarmaken van de monsters
Het bedrijf moet een duidelijk protocol hebben voor het verzamelen van de monsters met gemakkelijk te volgen instructies.
- Grootte van het monster dat geanalyseerd wordt in het laboratorium
Beschrijf welk deel van het monster wordt onderzocht in het laboratorium. Het is mogelijk om monsters te poolen maar dit moet gevalideerd zijn.

Laboratorium testmethode

De laboratoriumtest moet gevalideerd zijn voor het testen van relevant voedsel door:

- a. een erkende onafhankelijke organisatie (bijv., AOAC, AFNOR, MicroVal, NordVal), of
- b. een regelgevende instantie (bijvoorbeeld FSIS MLG of FDA BAM), of
- c. de NVWA, of
- d. een ISO-methode

De gevalideerde methode moet:

- a. geschikt zijn voor het beoogde doel en gebruik, en
- b. uitgevoerd worden onder de gestandaardiseerde omstandigheden door een laboratorium dat de kwaliteit van de resultaten waarborgt.

Acties bij afwijkende resultaten

Corrigerende maatregelen moeten in dit protocol opgenomen worden. De maatregelen richten zich op de bemonsterde partij, de bestemming ervan, de CCP als dit van toepassing is en het proces. Corrigerende maatregelen moeten het identificeren en elimineren van de oorzaak bevatten en/of heroverwegen van de HACCP en vaststellen of veranderingen hiervan noodzakelijk zijn. Extra corrigerende maatregelen moeten opgeschreven worden in het geval van een "High Event Period".

Voor verdere ondersteuning bij het opstellen van een STEC-monsternameprotocol kan het bedrijf gebruik maken [van FSIS Compliance Guideline for Establishments Sampling Beef Trimmings for Shiga Toxin-Producing Escherichia coli \(STEC\) Organisms or Virulence Markers](#) (2014)

[FSIS-GD-2021-0007.pdf](#) (2021)

Acties bij verificatie van de STEC-monstername door NVWA

Het bedrijf is ervoor verantwoordelijk dat partijen, waar de STEC-monstername door NVWA werd geverifieerd door een verificatie monster, niet eerder worden vrijgegeven¹³ dan dat de testuitslag van het NVWA-verificatiemonster beschikbaar is. Deze partijen mogen het koel- en vrieshuis niet verlaten voordat de uitslag bekend is. Als de uitslag van de NVWA STEC verificatie positief is heeft dit tot gevolg dat de betrokken partij niet USA waardig is. Als de testuitslag van het door het bedrijf genomen monster, in tegenstelling tot de (positieve) verificatie van de NVWA, negatief is zullen bovendien aanvullende maatregelen door de NVWA toegepast worden - zie instructie RE-33 Verenigde Staten, NVWA verification and sampling activities for STEC in Raw Beef.

Voor acties met betrekking van de STEC-verificatie zie idem instructie RE-33, Verenigde Staten, NVWA verification and sampling activities for STEC in Raw Beef.

Let op: het verificatiemonster van de NVWA wordt door het laboratorium i.v.m. technische redenen in drie submonsters verdeelt. Het resultaat van het verificatiemonster is als positief c.q. niet negatief of zonder uitslag te beoordelen als één of meer submonsters STEC-positief zijn c.q. bij het analyseresultaat "geen uitslag" wordt aangegeven. Als een monster "geen uitslag" of niet negatief is moet het verificatie monster opnieuw worden genomen.

¹³ De batches moeten onder controle van het bedrijf blijven tot de STEC-verificatie uitslag binnen is. Het vervoer naar het KVH is daarbij mogelijk.

Bijlage 3: Key Points

The establishments and the laboratories involved have to meet the following requirements:

- 1. Sampling method:** N60 has to be used for sampling both beef manufacturing trimmings and bench trim; ground beef/ground beef products: see "RE-33 Verenigde Staten, NVWA verification and sampling activities for STEC in Raw Beef", Chapter 5;
- 2. Sample size:** at least 325g (beef/veal, organs);
Ground beef: 2lb (ca.900 gram) sample of ground beef product from the current day's production in final packaged form;
- 3. Testing method:** equal to ISO/TR 13136:2012;
- 4. E.coli serogroups:** O157:H7 and the following non-O157 STEC: O26, O45, O103, O111, O121, O145, and stx, and eae/aagR+aaIC genes present;
- 5. Detection limit:** The detection limit of the method of the NVWA was determined to be **3CFU/25g;** the laboratories, testing for the establishments, has to reach at least the same detection limit;
- 6. HEP:** Positive rate, diverging statistically significantly more than 5% from the long term mean of positive STEC-results. Therefore, frequently evaluation of the STEC (positive) rate is necessary.

Bijlage 4: Species bepaling in vleesproducten bestemd voor de export naar de Verenigde Staten**Taakomschrijving**

Op grond van de Federal Meat Inspection Act en de Poultry Products Inspection Act moeten alle landen die vleesproducten naar de Verenigde Staten exporteren, beschikken over een "species monitoring program".

Gecontroleerd moet worden of de diersoort (= species) zoals vermeld op het label overeenkomt met de diersoort verwerkt in het product. De huidige werkwijze is dat er gecontroleerd wordt op de afwezigheid van rund- en pluimveevlees.

1. De procedure van een species monitoring programma, zoals beschreven in de bovengenoemde wetgeving, wordt door de NVWA aan de desbetreffende bedrijven opgelegd. Het exporterende bedrijf moet zelf over een species monitoring programma beschikken.
2. De resultaten van dit onderzoeksprogramma moeten aan de NVWA ter beschikking worden gesteld. Steekproefsgewijs zullen de onderzoeksresultaten van het bedrijf worden gecontroleerd door een geaccrediteerd laboratorium, middels een geaccrediteerd onderzoek.
3. De monstername geschiedt door medewerkers van de NVWA.

I.v.m. het jaarplan van het WFSR (er moet op tijd verantwoording kunnen worden afgelegd aan de NVWA over de realisatie van het jaarplan) vraagt het WFSR om de laatste monsters voor de species testing in november te nemen zodat in december onderzoek uitgevoerd kan worden.

Definities

Accreditatie	: Door Raad van Accreditatie geaccrediteerd onderzoek en laboratorium.
Species	: Diersoort: pluimvee/varken/rund en meer.
Vleesproduct	: Product vervaardigd van of met zodanig behandeld vlees dat, aan de hand van de hartdoorsnijding, de verdwijning van de kenmerken van vers vlees kan worden vastgesteld.
Productgroep	: Vleesproducten samengesteld uit fijnverdeeld vlees (bijvoorbeeld: chopped ham, luncheon meat, sausages).
Eenheid product	: Kleinste verpakkingseenheid van het product.
Monster	: Eenheid rauw of gereed product die voor onderzoek bestemd wordt.
Charge	: Hoeveelheid vleesproduct die in één en dezelfde procesgang gemaakt wordt.
Methode	: De methode van onderzoek die door de Amerikaanse autoriteiten wordt geaccepteerd, te weten: <ul style="list-style-type: none">- IEF-methode, waarbij het rauwe product wordt onderzocht, nadat het in de recipiënt is gedaan maar voordat het is verhit,- ELISA-methode (Cortex/ ABC), waarbij het gereede product na verhitting wordt onderzocht,- PCR-methode, waarmee de eventuele positieve onderzoeksresultaten, verkregen met de ELISA methode bevestigd kunnen worden.
Positief onderzoeksresultaat	: De door onderzoek aangetoonde diersoort komt niet overeen met de op het label vermelde diersoort.

Materialen

Een door het bedrijf ter beschikking gestelde afsluitbare diepvriesvoorziening (-18°C), onder toezicht van de NVWA, voor het bewaren van controlemonsters.

Indien gekozen wordt voor de methode van onderzoek van het gereede product (ELISA-methode) en dit product heeft een F^o-waarde 3.00 of meer, dan kan worden volstaan met een afsluitbare voorziening (onder toezicht van de NVWA) zonder speciale klimaatbeheersing.

Een registratiemap voor het bewaren van de onderzoeksresultaten en registratie van de identificatiekenmerken en status van de onder NVWA-toezicht opgeslagen controlemonsters. De registratiemap is bij de NVWA in beheer.

Te verrichten handelingen - genummerde rolplombes/sluitzegel**Monstername**

Per productgroep worden per productie dag twee monsters genomen van het nog niet verhitte (rauwe) product ingeval van onderzoek met de IEF-methode. De monstername moet geschieden vlak voordat het blik gesloten wordt of direct erna; ingeval van onderzoek met de ELISA-methode worden de monsters genomen als hermetisch gesloten verpakking van het verhitte en gereede product.

De monsters moeten afkomstig zijn uit één en dezelfde charge en worden genomen door de lokale NVWA-functionaris.

Eén monster wordt aan het bedrijf overhandigd, het andere monster wordt onder NVWA-toezicht verzegeld en voorzien van de voorgeschreven identificatie-kenmerken, bij -18°C, of -afhankelijk van de aard van het gereede product- onder koeling of bij omgevingstemperatuur opgeslagen.

Identificatie monsters

De monsters moeten worden voorzien van de volgende identificatie-kenmerken:

- Datum monstername;
- Volgnummer monster;
- Productgroep aanduiding;
- Naam bedrijf;
- Productie-identificatie;
- Naam en paraaf monsternemer;
- Aanduiding van de in het product verwerkte diersoort (V=varken).

De controlemonsters moeten afzonderlijk in een plastic zakje worden verpakt. Deze plastic zakjes moeten met een genummerde rolplombe/sluitzegel worden verzegeld. De NVWA-functionaris moet de rolplombenummers en de bijbehorende identificatie-kenmerken in de registratiemap noteren.

Onderzoek monsters

Het bedrijf analyseert de aan haar overhandigde monsters.

Ieder kwartaal worden de monsters (max. 5, gekozen door de NVWA) voor onderzoek opgestuurd.

Deze monsters worden begeleid door een overzicht waarop de identificatie-kenmerken van de te onderzoeken monsters door de NVWA zijn vermeld.

De monsters worden gebundeld en verzegeld door de NVWA. De NVWA draagt zorg voor de verzending van de verzegelde monsters naar een geaccrediteerd laboratorium, waar deze middels een geaccrediteerde methode worden onderzocht ter controle van de species monitoring op het bedrijf.

Aanvullende informatie

De lokale NVWA ontvangt periodiek de resultaten van de door het bedrijf onderzochte monsters.

De onderzoeksresultaten van het geaccrediteerd laboratorium worden opgestuurd naar NVWA-Utrecht (O&O, Team Export), de lokale NVWA en het bedrijf.

Positief onderzoeksresultaat

Controlemonsters, geaccrediteerd laboratorium (NVWA-lab/RIKILT)

Het geaccrediteerde laboratorium vindt bij onderzoek van de controlemonsters, met behulp van de ELISA-methode, een positief monster.

Dit monster wordt opnieuw onderzocht door het geaccrediteerd laboratorium ter bevestiging van het ELISA onderzoek. Onderzoek geschiedt nu op aanwezigheid van DNA volgens de PCR-methode.

Bij positief resultaat gaan het geaccrediteerd laboratorium, NVWA en het bedrijf gezamenlijk na wat de oorzaak geweest is. Op grond van de bevindingen van dit onderzoek moeten afspraken worden gemaakt betreffende de laboratoriumtechniek, de productiemethode en toekomstige certificering voor de Verenigde Staten.

Partijmonster, bedrijfslaboratorium

Acties als het bedrijfslaboratorium een positief monster vindt:

Indien de bewuste partij nog op het bedrijf aanwezig is dan wordt deze voor export naar de Verenigde Staten geblokkeerd.

Indien de bewuste partij reeds onderweg is naar de Verenigde Staten moet het bedrijf ervoor zorgdragen dat de bewuste partij naar Nederland wordt teruggehaald en het certificaat ongeldig wordt verklaard.

Het bij de bewuste partij behorende controlemonster wordt door de NVWA naar een geaccrediteerd laboratorium opgestuurd.

Onafhankelijk van de uitslag van het bedrijfscontrolemonster (positief/negatief) is de partij niet USA-waardig.

In beide gevallen zal de NVWA nagaan wat de oorzaak is geweest. Op grond van de bevindingen van dit onderzoek zullen afspraken worden gemaakt betreffende de productiemethode en de toekomstige certificering. De NVWA behoudt het recht om - indien nodig - de certificering voor de Verenigde Staten stop te zetten en/of de Amerikaanse autoriteiten op de hoogte te laten brengen.

De verantwoordelijkheid voor een correcte productiemethode ligt bij het bedrijf.

Als het vleesproduct (nog steeds) aan de EG-eisen voldoet mag het, met correcte labelling volgens de eisen van de EG, binnen de EG in handel worden gebracht. Als het vleesproduct (nog steeds) aan de eisen van een ander derde land voldoet mag het in afspraak met c.q. na toestemming van de NVWA-bedrijfsbeheerder geëxporteerd worden.

Bewaren resultaten

Alle onderzoeksresultaten moeten ten minste een jaar door de NVWA worden bewaard.

Bijlage 5: pff-beheer (proteïn fat free) ten behoeve van de export van varkensvleesproducten naar de Verenigde Staten

Productgroepen

De volgende productgroepen vallen onder deze regeling:

- Ham
 - ham with natural juices
 - ham water added
- Shoulder
 - shoulder with natural juices
 - shoulder water added
- Chopped ham
 - chopped ham with natural juices
 - chopped ham water added

Indien productgroepen als "picnic", "loin" en dergelijke worden aangeduid horen ze ook onder deze regeling. Luncheon meat en sausages vallen erbuiten.

Producten

Monsternameregels gelden per product!

Binnen een productgroep worden verschillende producten onderscheiden, wat voor de monsternamen door de keuringsambtenaar van belang is. Binnen een productgroep worden producten verschillend geacht, als ze verschillen qua netto inhoud en/of receptuur (pekel-, samenstelling, toevoeging als gelatine en dergelijke).

Binnen de groep "Ham with natural juices" zijn dus als verschillende producten aan te merken:

- 8 oz Ham with natural juices, gelatin added
- 1 lb Ham with natural juices, gelatin added
- 2 lbs Ham with natural juices, gelatin added
- 5 lbs Ham with natural juices, gelatin added
- 10 lbs Ham with natural juices
- 21 lbs Ham with natural juices

Productieperiode

De monsternamen door de keuringsambtenaar moet, afhankelijk van het gewicht der eenheden, geschieden per dagproductie of per weekproductie. Bepalend voor een dag respectievelijk week is de inblikdatum.

Techniek monsternamen

Bij de monsternamen door de NVWA-controleur wordt, nadat het product gepasteuriseerd of gesteriliseerd is, één monster van twee bussen uit dezelfde korf (voor éénzelfde product en datum) genomen.

De keuringsambtenaar noteert de monstergegevens (product, korfnummer, formaat, gewicht, slagmerk) van het monster en het contra-monster.

Eén van beide bussen is bestemd voor het bedrijfslaboratorium en de andere wordt onder beheer van de NVWA gekoeld opgeslagen.

Het individuele bedrijf geeft iedere week aan de toezichthoudende dierenarts een overzicht met de individuele gegevens van de onderzochte monsters.

Belangrijk is dat de keuringsambtenaar de feitelijke monsternamen zó uitvoert, dat het voor het bedrijf onvoorspelbaar blijft uit welke korf en - voor zover van toepassing - op welke dag de monsters zullen worden genomen. Tevens moet het bedrijf in het ongewisse blijven of het contra-monster wel of niet door HET GEACCREDITEERD LABORATORIUM onderzocht gaat worden, tot de bedrijfsanalyses bij de NVWA zijn ingeleverd.

Als gevolg van het gekozen systeem is herbemonstering niet mogelijk.

Monsterfrequentie

- Producten t/m 5 lbs:
Voor producten t/m 5 lbs. geldt dat per product per dagproductie door de keuringsambtenaar minimaal één monster van twee verpakkingen uit één korf moet worden genomen.
- Producten zwaarder dan 5 lbs:
Voor producten zwaarder dan 5 lbs geldt dat per product per weekproductie minimaal één monster van twee verpakkingen uit één korf moet worden genomen.

Onderzoek monsters

Het bedrijf analyseert de aan haar overhandigde monsters.

Per kwartaal worden de monsters (max. 5, gekozen door de NVWA) voor onderzoek opgestuurd. Deze monsters worden gebundeld, verzegeld en begeleid door een overzicht waarop de identificatiekenmerken van de te onderzoeken monsters door de NVWA zijn vermeld.

De NVWA zorgt voor verzending van de monsters naar een voor dit onderzoek geaccrediteerd laboratorium. Deze monsters worden door het geaccrediteerde laboratorium onderzocht ter controle van het PFF-monitoring programma van het bedrijf.

Analyseresultaten versturen

Het bedrijf levert binnen 5 werkdagen na productie de bijgewerkte verzamelstaten in bij de NVWA-locatie.

De NVWA-bedrijvenbeheerder controleert de gegevens aan de hand van het contramonster en slaat hiervan een kopie op de T-schijf op en bewaart het origineel (min. 2 jaar).

De NVWA geeft de contra monsters, die niet door de NVWA-medewerker voor analyse door een geaccrediteerd laboratorium zijn gekozen en waarvan de bedrijfsanalyseresultaten in orde zijn bevonden, terug aan het bedrijf.

Waarschuwingfase

Indien voor een bepaalde groep de waarschuwingsgrens wordt overschreden, worden onmiddellijk adequate maatregelen genomen in overleg met de NVWA-bedrijvenbeheerder.

De NVWA-bedrijvenbeheerder kan de monsternamfrequentie voor de bewuste productgroep verdubbelen.

De waarschuwingfase is pas weer opgeheven als de NVWA-bedrijvenbeheerder dit meldt aan de NVWA (O&O, Team Export).

Preventiestellingsfase

Indien voor een bepaalde productgroep de preventiestellingsgrens wordt overschreden, dan worden onmiddellijk adequate maatregelen genomen in overleg met de NVWA-bedrijvenbeheerder.

De NVWA-bedrijvenbeheerder laat vervolgens van elke dagproductie na de analysedatum van de productgroep 5 monsters ten behoeve van een analyse door een onafhankelijk laboratorium nemen.

De preventiestellingsfase van een onderzochte partij is pas weer opgeheven als het gemiddelde van de 5 analyse-uitkomsten voldoet aan de minimum PFF-eis van de productgroep.

Productgroep %-PFF

Ham with natural juices	18,5
Ham water added	17,0
Shoulder with natural juices	18,0
Shoulder water added	16,5
Chopped ham with natural juices	17,5
Chopped ham water added	16,0

Indien niet wordt voldaan aan deze eis is de partij als niet USA-waardig te beschouwen.

Ingeval van afkeuring van een partij "Ham" of "Shoulder with natural juices" bestaat in principe de mogelijkheid het product als "... water added" naar de Verenigde Staten te exporteren, mits aan de PFF-eisen daarvoor is voldaan. De preventiestellingsfase is pas weer opgeheven als de NVWA-bedrijvenbeheerder dit aan NVWA, O&O Export, heeft gemeld.

Rapportage

Het geaccrediteerde laboratorium neemt de analyseresultaten en de ontvangen monsters, onder vermelding van de PFF-volgnummers, op in haar gebruikelijke rapportage aan de NVWA.

Percentage te corrigeren eiwit:

Bij de PFF-berekening moet het "ruwe" eiwitgehalte van het product worden gecorrigeerd voor eiwit of stikstof bevattende toevoegingen, zoals gelatine, eiwithydrolysaat (HVP) of mononatriumglutaminaat (MSG). Het percentage te corrigeren eiwit, dat moet worden ingevuld is afhankelijk van de wijze waarop de toevoegingen op het certificaat moeten worden gedeclareerd:

Vermelding percentage eiwit:

Wordt het percentage eiwit in het eindproduct vermeld, dat overeenkomt met genoemde toevoegingen, dan geldt dat gehalte als correctie.

Vermelding (percentage) gelatine:

Wordt "gelatin added" vermeld dan geldt een vaste correctie van 0,6% eiwit.

Wordt tevens het percentage gelatine (g%) in het eindproduct genoemd, dan geldt een correctie van g% eiwit.

Vermelding percentage HVP/MSG:

Wordt "HVP added" en/of "MSG added" vermeld, dan geldt voor elk van deze toevoegingen een correctie van 0,2% eiwit.

Is tevens het percentage HVP (h%) en/of MSG (m%) in het eindproduct vermeld, dan geldt een correctie van $h \times 0,50\%$ eiwit resp. $m \times 0,50\%$ eiwit.



Bijlage 6: Ketenkeuring (varkensslachterijen)

Wordt binnenkort geplaatst.