

Land, product:	Douane Unie, monitoringsplan en aanvullende informatie				
Code:	RE-39	Versie:	1.0.1	Datum:	27-12-2021
Eigenaar:	NVWA O&O, team Import & Export				

Versie-geschiedenis		
Versie	Datum	Wijziging ten opzichte van vorige versie
1.0.0	21-02-2017	Nieuwe instructie
1.0.1	27-12-2021	Verduidelijking over "unconditionally fit animals"

Inhoud

I. Aanvullend privaat monitoringsplan	1
II. Vergelijkingstabel wetgeving Rusland/DU versus EG	12
III. Relevante links	19

Instructies in het kader van de export naar de Douane Unie

RL-235	Douane Unie, rundvlees
PL-50	Douane Unie, pluimveevlees
RL-143	Rusland, varkensvlees en varkensvleesproducten/bereidingen en kant-en-klare producten
RL-217	Rusland, darmen
RE-38	Douane Unie, Toezicht en uitvoering audits
VYNT 0010	Exportprojectprotocol Douane Unie (t.b.v. jaarlijkse audit)

DOEL EN TOEPASSINGSGBIED

Bedrijven die rundvlees (inclusief kalfsvlees en bijhorende slachtbijproducten) , varkensvlees, pluimveevlees en/of vetten naar een van de landen van de Douane Unie (DU) willen exporteren moeten voldoen aan de wetgeving van DU. Kazachstan, de Russische Federatie en Belarus zijn bij de DU aangesloten.

Eén van de door de autoriteiten van de DU gestelde eisen is dat bedrijven die naar de DU exporteren, aanvullende monitoring ondergaan. Ten behoeve hiervan is een privaat monitoringsplan opgesteld dat is gebaseerd op de regelgeving van de Douane Unie (Decision no. 299, Chapter II) en de Russische regelgeving (SanPiN's etcetera).

Middels de NVWA pre-inspectie wordt er op toegezien dat bedrijven voldoen aan de eisen van de DU, waaronder de participatie aan het aanvullende monitoringsplan. Bedrijven dienen dit plan op te nemen in het bedrijfsprotocol Douane Unie.

I. Aanvullend privaat monitoringsplan

Voor bedrijven ten behoeve van de export van rund-, kalfs-, varkens-, pluimveevlees en/of gerelateerde producten naar de Douane Unie (DU).

Begrippen en procedures

In het aanvullende monitoringsplan voor bedrijven die naar de DU exporteren wordt gebruikt gemaakt van een aantal verschillende begrippen en procedures.

Bedrijfstypen

In het monitoringsplan wordt onderscheid gemaakt tussen een viertal specifieke bedrijfstypen voor de export van vers vlees, deze zijn te vinden in de volgende tabel:

Bedrijfstype	Werkzaamheden
Slachten	Slachten van dieren en verwerking tot hele, halve en/of delen van karkassen
Uitsnijden	Het versnijden van karkassen of delen daarvan en het bijtrimmen van vlees

Land, product:	Douane Unie, monitoringsplan en aanvullende informatie				
Code:	RE-39	Versie:	1.0.1	Datum:	27-12-2021
Eigenaar:	NVWA O&O, team Import & Export				

Verpakken	Het verpakken van vlees in verpakkingsmateriaal, inclusief plaatvriezen
Opslag	Het enkel gekoeld/bevroren, reeds verpakt, vlees opslaan, zonder dat de verpakking wordt geopend/aangepast. Te verdelen in de opslag van gekoeld en bevroren vlees
Vetsmelterijen	
Vleesproducten	
Darmenbedrijven	

Daarnaast zijn voor de verwerking van darmen, de productie van verwerkte vleesproducten en vetten aparte categorieën opgenomen. De productie van separatorvlees valt onder de eisen voor uitsnijderij. De uit te voeren analyses verschillen per bedrijfstype, daarom is het van belang in het bedrijfsprotocol Douane Unie duidelijk aan te geven welke activiteiten worden uitgevoerd en welke analyses gedaan zullen worden. Het is mogelijk dat meerdere activiteiten worden uitgevoerd op één bedrijfslocatie, dit moet echter wel duidelijk in het bedrijfsprotocol Douane Unie worden omschreven.

Te gebruiken laboratoria

De analyses ten behoeve van het chemisch fysische deel van het monitoringsplan voor de DU dienen uitgevoerd te worden door het RIKILT.

Analyses die in het kader van het microbiologische deel worden uitgevoerd dienen door een ISO-17025 geaccrediteerd laboratorium, dat zich onderwerpt aan nadere verificatie door het RIVM, worden uitgevoerd. Het laboratorium dient voor alle testen die in dit kader doorgevoerd worden geaccrediteerd te zijn.

Te testen producten

Bedrijven moeten in het bedrijfsprotocol Douane Unie opnemen welke producten worden geëxporteerd naar de DU en daarom worden onderworpen aan het aanvullende monitoringsprogramma. Omdat in de regelgeving van de Douane Unie de eisen ten aanzien van verschillende producten anders zijn, dienen alle producten die in het monitoringsplan specifiek genoemd zijn en waarvoor de eisen verschillend zijn, separaat te worden getest. Wanneer producten niet aan het monitoringsprogramma worden onderworpen is het niet mogelijk deze naar de DU te exporteren.

Te testen batch

Bedrijven dienen in het bedrijfsprotocol Douane Unie aan te geven hoe de te testen batches of partijen zijn gedefinieerd en worden gevormd. Hierin dienen minimaal de kenmerken batchgrootte en type product te worden omschreven. De aangewezen batch, die afhankelijk van de definiëring kan bestaan uit bijvoorbeeld één palet producten of een totale dagproductie van een slachterij, dient voor export naar de DU geschikt te zijn en kan pas worden vrijgegeven nadat alle laboratoriumuitslagen bekend zijn en de in het monitoringsplan gestelde grenzen niet zijn overschreden.

Aanvulling voor eetbare slachtbijproducten (HS codes 0206, 0210 en 1602) en vet (HS codes 1501 en 1502)

Voorafgaand de eerste export naar de DU moeten eerst 10 opeenvolgende partijen op Salmonella, Listeria, E.coli en TPC (Total Plate Count of Totaal Kiemgetal), zoals beschreven in het private monitoring plan, worden onderzocht. De uitslagen moeten negatief zijn c.q. binnen de normen vallen (zie bijlage 3 van de RL-235).

In geval overschrijding maximale waarde:

Wanneer de maximaal toegestane waarde voor één van de parameters wordt overschreden dan kan het vlees uit de betreffende bemonsterde batch niet naar de DU worden geëxporteerd. Vlees dat niet in de bemonsterde batch zit kan, wanneer gewenst, voor de DU worden gecertificeerd. Het bedrijf moet nader onderzoeken hoe deze overschrijding tot stand is gekomen en hoe deze in de toekomst kan worden voorkomen. Van dit nader onderzoek dient een schriftelijke rapportage te

Land, product:	Douane Unie, monitoringsplan en aanvullende informatie				
Code:	RE-39	Versie:	1.0.1	Datum:	27-12-2021
Eigenaar:	NVWA O&O, team Import & Export				

worden geschreven die ter kennisname aan de bedrijfsbeheerder van de NVWA moet worden verzonden. Een nieuwe laboratoriumtest moet de door het bedrijf aangebrachte verbeteringen bevestigen. Dit geldt voor alle overtredingen betreffende monsterplan DU; dus niet alleen als door de DU, naar aanleiding van een positief monster daar, een bedrijf geblokkeerd wordt.

Vlees van niet-Nederlandse bedrijven

Wanneer vlees naar de DU wordt geëxporteerd dat niet afkomstig is van Nederlandse bedrijven, moet aantoonbaar gemaakt worden dat de bedrijven waarvan dit vlees afkomstig is voldoen aan de eisen die door de Douane Unie gesteld worden. Bedrijven die vlees uit andere lidstaten naar de DU exporteren dienen in het bedrijfsprotocol Douane Unie te omschrijven hoe dit geborgd is.

Monitoren fysische- en chemische contaminanten

De uit te voeren analyses op het gebied van fysische en chemische contaminanten zijn identiek voor de verschillende vleessoorten, maar verschillen per bedrijfstype. Een totaaloverzicht van de uit te voeren analyses op niet biologische contaminanten is te vinden in Bijlage I A.

Slachten, uitsnijden en verpakken

De basismonitoring die van kracht is voor bedrijven die naar de Douane Unie exporteren is voor zowel slachterijen, uitsnijderijen als verpakkende bedrijven hetzelfde. Dit betekent echter niet dat er slechts eenmaal bemonsterd hoeft te worden. Ieder bedrijf, dat één, of meerdere, van de genoemde activiteiten uitvoert, dient deze analyses uit te voeren. Wanneer op één locatie meerdere activiteiten worden uitgevoerd dan dient er eenmaal per locatie (dus niet voor alle erkenningnummers) te worden bemonsterd. Deze monsternamen dienen aan het eind van de productieketen na de laatste bewerking te gebeuren.

Slachterij en vleesproducten specifiek

Slachterijen en producenten van vleesproducten dienen, naast de basis monitoring, een aantal specifieke testen uit te voeren. Dit zijn testen op onder andere de contaminatie met antibiotica en pesticide welke in bijlage I A vermeld zijn. Wanneer er op één erkenningsnummer zowel geslacht als uitgesneden wordt, dan dient de reguliere voor uitsnijderijen én slachterij specifieke monitoring uitgevoerd te worden.

In bijlage II C zijn de microbiologische eisen opgenomen die gesteld worden aan bedrijven die vleesproducten produceren.

Opslag

Bedrijven die alleen reeds verpakt vlees, gekoeld of bevroren, opslaan voordat het naar de Douane Unie kan worden geëxporteerd, hoeven niet te monitoren op fysische en chemische contaminaties van het vlees. Er dient wel bemonsterd te worden op eventuele ranzigheid van vette vleesproducten en vette vleesdelen (niet alleen producten). Dit is opgenomen in bijlage I B.

Dioxines

Volgens de Douane Unie regelgeving is bemonstering op dioxines alleen vereist wanneer er gegronde redenen zijn om dit te doen, zoals natuurrampen, ongelukken en problemen met grondstoffen en diervoeders. Bedrijven moeten omschrijven hoe zij geïnformeerd worden over mogelijke dioxinebesmettingen en wanneer zij analyses inzetten om te garanderen dat de voor de Douane Unie bestemde producten voldoen aan de gestelde eisen. Op basis hiervan zijn bedrijven niet verplicht periodiek te bemonsteren op dioxines. Bedrijven worden echter wel geadviseerd om tweemaal per jaar deze analyse te laten uitvoeren ter dossiervorming. Dit omdat bedrijven moeten omschrijven hoe zij bij eventuele calamiteiten garanderen dat de producten voldoen aan de dioxinen eisen van de Douane Unie.

Monitoring slachtbijproducten

In de regelgeving van de Douane Unie wordt amper onderscheid gemaakt tussen de verschillende typen slachtbijproducten. Wel wordt onderscheid gemaakt tussen slachtbijproducten en vers vlees.

Land, product:	Douane Unie, monitoringsplan en aanvullende informatie				
Code:	RE-39	Versie:	1.0.1	Datum:	27-12-2021
Eigenaar:	NVWA O&O, team Import & Export				

Daarom is in bijlage I A ook geen onderscheid gemaakt. Bedrijven die slachtbijproducten exporteren hoeven niet continu alle typen te bemonsteren, maar moeten omschrijven hoe zij garanderen dat alle typen worden bemonsterd. Hierbij kan ervoor worden gekozen om per kwartaal één type te analyseren.

Monitoren microbiologische contaminanten

De uit te voeren analyses op het gebied van microbiologische contaminanten verschillen per vleessoort en per product dat wordt geëxporteerd. Bedrijven dienen voor alle producten die door het bedrijf worden geproduceerd met het oog op de export naar de Douane Unie microbiologische monitoring uit te voeren. Producten die niet als eindproduct of (indirect) als grondstof (bijvoorbeeld halffabricaten) naar de Douane Unie worden geëxporteerd hoeven niet te worden bemonsterd. Of anders gezegd: het definitieve (eind)product dat naar de Douane Unie gaat, moet wel worden bemonsterd. In het bedrijfsprotocol Douane Unie moet duidelijk aangegeven zijn welke producten naar de DU kunnen worden geëxporteerd. Al deze producten dienen bemonsterd te worden. Een totaaloverzicht van de uit te voeren analyses per product is te vinden in bijlage II.

Monitoring uitsnijderijen

Uitsnijderijen die zowel vlees met been als vlees zonder been ontvangen hoeven niet beide (indien het eindproducten zijn) te testen. Zij kunnen omschrijven hoe zij afwisselend beide vleessoorten testen om zodoende te garanderen dat de producten voldoen aan de eisen van de Douane Unie. Bedrijven die enkel zorg dragen voor koel/vriesopslag zonder dat daarbij vlees wordt verpakt, omgepakt en/of versneden behoeven geen monitoring op microbiologische contaminanten uit te voeren.

Frequentie

De monitoring op microbiologische contaminanten dient maandelijks te worden uitgevoerd. Wanneer drie opeenvolgende resultaten negatief zijn, mag de testfrequentie worden verlaagd naar eenmaal per drie maanden. Indien één van de geteste parameters boven de vastgestelde limiet uitkomt dient de frequentie aangepast te worden naar de basisfrequentie van maandelijks testen.

Aanvulling voor eetbare slachtbijproducten (HS codes 0206, 0210 en 1602) en vet (HS codes 1501 en 1502)

Vooraf de eerste export naar de DU moeten eerst 10 opeenvolgende partijen op Salmonella, Listeria, E.coli en TPC (Total Plate Count of Totaal Kiemgetal), zoals beschreven in het private monitoring plan, worden onderzocht. De uitslagen moeten negatief zijn c.q. binnen de normen vallen (zie bijlage 3 van instructie RL-235).

Let op!

De volgende verklaring: *Only the meat of animals that are unconditionally fit for human consumption is suitable for export to the Russian Federation/CU*, moet geïnterpreteerd worden als: de dieren die niet ziek zijn (*animals which have not been placed in the quarantine section*) dus vlees van alle dieren die am en pm goedgekeurd zijn.

Land, product:	Douane Unie, monitoringsplan en aanvullende informatie				
Code:	RE-39	Versie:	1.0.1	Datum:	27-12-2021
Eigenaar:	NVWA O&O, team Import & Export				

Bijlage I A Monitoren fysische en chemische contaminanten

Contaminant	Te testen materiaal	Maximaal niveau	Basis frequentie	Bedrijfstype					
				Slacht	Uitsnijden	Verpakken	Opslag	Darmen	Vleesproducten, vetten en separatorvlees
Antibiotica									
Levomitsetin (Chloramphenicol)	Vlees(product)	0.0003 mg/kg	ieder kwartaal	X				x	x
Tetracycline	Vlees(product)	<0.01 mg/kg	maandelijks	X				x	x
Grisin		< 0.5 mg/kg	ieder kwartaal	x					x
Bacitracine	Vlees(product)	<0.02 mg/kg	ieder kwartaal	X				x	x
Pesticiden	Vlees(product)								
Hexachloorcyclohexan (HCH) (alpha, beta, gamma)	Vlees(product)	0.1 mg/kg	ieder kwartaal	X				x	x
DDT Alle isomeren	Vlees(product)	0.1 mg/kg	ieder kwartaal	X				x	x
Zware metalen									
Lood	Vlees(product)	0.5 mg/kg 1.0 mg/kg nier*	ieder kwartaal	X	X	X		x	x
Arsenicum	Vlees(product)	0.1 mg/kg	ieder kwartaal	X	X	X		x	x
Cadmium	Vlees(product)	0.05 mg/kg 1.0 mg/kg nier*	ieder kwartaal	X	X	X		x	x
Kwik	Vlees(product)	0.03 mg/kg 0.2 mg/kg nier*	ieder kwartaal	X	X	X		x	x
Lood	Slachtbijproducten	0.6 mg/kg 1.0 mg/kg nier*	ieder kwartaal	X	X	X			X
Arsenicum	Slachtbijproducten	1.0 mg/kg	ieder kwartaal	X	X	X			X

Land, product:	Douane Unie, monitoringsplan en aanvullende informatie				
Code:	RE-39	Versie:	1.0.1	Datum:	27-12-2021
Eigenaar:	NVWA O&O, team Import & Export				

Contaminant	Te testen materiaal	Maximaal niveau	Basis frequentie	Bedrijfstype					
				Slacht	Uitsnijden	Verpakken	Opslag	Darmen	Vleesproducten, vetten en separatorvlees
Cadmium	Slachtbijproducten	0.3 mg/kg 1.0 mg/kg nier*	ieder kwartaal	X	X	X			x
Kwik	Slachtbijproducten	0.1 mg/kg 0.2 mg/kg nier*	ieder kwartaal	X	X	X			
Andere stoffen									
Benzopyrene	Gerookte vleesproducten	0.001mg/kg	ieder kwartaal						x
Nitrosamines	Vleesproducten	0.002 mg/kg 0.004 mg/kg (gerookte prod)	ieder kwartaal						x

- Nieren en vleesproducten waarin nieren verwerkt zijn
- Slachtbijproducten (hier zijn alle soorten bedoeld: nier, hart, lever)

Bijlage I B Monitoren fysische- en chemische contaminanten

Contaminant	Te testen materiaal	Maximaal niveau	Basis frequentie	Bedrijfstype					
				Slacht	Uitsnijden	Verpakken	Opslag	Darmen	Vleesproducten
Radioactiviteit									
Cesium-137 (geen strontium meer).	Vlees	200 Bk/kg	ieder kwartaal	X	X	X		x	X
Dioxine ***									
	Varkensvlees	0.000001 mg/kg	*	X	X	X		x	X
	Rundvlees	0.000003 mg/kg	*	X	X	X		x	X
	Pluimveevlees	0.000002 mg/kg	*	X	X	X			X

Land, product:	Douane Unie, monitoringsplan en aanvullende informatie				
Code:	RE-39	Versie:	1.0.1	Datum:	27-12-2021
Eigenaar:	NVWA O&O, team Import & Export				

	Lever	0.00000 6 mg/kg	*	X	X	X			X
Ranzigheid									
Peroxide of TBARS test 1	Vers vet vlees dat meer dan 3 weken is opgeslagen	Na 3 weken: -PV value boven 20 óf -TBARS boven 0,6	ieder kwartaal				X		
Peroxide of TBARS test 1	Bevroren vet vlees dat meer dan 12 weken is opgeslagen	Na 12 weken: -PV value boven 20 óf -TBARS boven 0,6	ieder kwartaal				X		

Zie het rapport: Measuring fat stability in fresh meat

*** only in case of environment deterioration due to accidents, anthropogenic and natural disasters leading to formation and appearance of dioxins in the environment, and in case of reasonable supposition of their possible presence in food raw materials

Land, product:	Douane Unie, monitoringsplan en aanvullende informatie				
Code:	RE-39	Versie:	1.0.1	Datum:	27-12-2021
Eigenaar:	NVWA O&O, team Import & Export				

Bijlage II A Monitoren microbiologische contaminanten voor bedrijven die varkens- en/of rundvlees naar de DU exporteren

	Methode	Microbiologische contaminant				Aanvullende analyses
		TVC	Coliforms	Salmonella	Listeria monocy	
		(cfu/g)	(afwezig in)	(afwezig in)	(afwezig in)	
Gekoeld						
Karkassen en delen daarvan, onverpakt	Diep weefsel	<1x 10 ³	0.1 gram	25 gram	25 gram	-
Vleesdelen met of zonder been	Diep weefsel	<1x 10 ³	0.1 gram	25 gram	25 gram	Proteus afwezig in 0.1 gram*
Vleesdelen met of zonder been, verpakt in vacuüm of onder beschermende atmosfeer	Diep weefsel	<1x 10 ⁴	0.01 gram	25 gram	25 gram	Gist (CFU/g) <1x10 ³ Sulfiet reducerende Clostridea, afwezig in 0.01 gram
Bevroren						
Karkassen en delen daarvan	Diep weefsel	<1x 10 ⁴	0.01gram	25 gram	25 gram	-
Blokken vlees, met of zonder been getrimd	Diep weefsel	<5x 10 ⁵	0.001 gram	25 gram	25 gram	-
Separatorvlees	Monstername zonder flamberen oppervlakte	<5x 10 ⁶	0.0001 gram	25 gram	25 gram	-
Consumentenverpakkingen (Kant-en-klaar vlees, zonder been, gekoeld en bevroren, inclusief gemarineerd vlees)						
Grote delen	Diep weefsel	<5x 10 ⁵	0.001 gram	25 gram	25 gram	
Kleine porties	Diep weefsel	<1x 10 ⁶	0.001 gram	25 gram	25 gram	-
Slachtbijproducten:						
Gekoeld of bevroren in blokken	Na flamberen	-	-	25 gram	25 gram	-
Vers varkensspek, gekoeld of bevroren	Diep weefsel	<5x 10 ⁴	0.001 gram	25 gram	25 gram	S. aureas, afwezig in 0.1 gram

* voor vlees met een houdbaarheid van meer dan 7 dagen; methode: ISC (Interstate Standards Classifier) 07.100.30

Bijlage II B Monitoren microbiologische contaminanten voor bedrijven die pluimveevlees naar de DU exporteren

	Methode	Microbiologische contaminant		
		TVC	Salmonella	Listeria
		(cfu/g)	(afwezig in)	(afwezig in)

Land, product:	Douane Unie, monitoringsplan en aanvullende informatie				
Code:	RE-39	Versie:	1.0.1	Datum:	27-12-2021
Eigenaar:	NVWA O&O, team Import & Export				

Karkassen en vlees					
Gekoeld	Diep weefsel	<1x 10 ⁴	25 gram	25 gram	
Bevroren	Diep weefsel	<1x 10 ⁵	25 gram	25 gram	
Voorverpakt (gekoeld of bevroren)	Diep weefsel	<5x 10 ⁵	25 gram	25 gram	
Separatorvlees	Monstername zonder flamberen oppervlakte	<1x 10 ⁶	25 gram	25 gram	
Huid	Monstername zonder flamberen oppervlakte	<1x 10 ⁶	25 gram	25 gram	
Slachtbijproducten	Na flamberen	<1x 10 ⁶	25 gram	25 gram	

Land, product:	Douane Unie, monitoringsplan en aanvullende informatie				
Code:	RE-39	Versie:	1.0.1	Datum:	27-12-2021
Eigenaar:	NVWA O&O, team Import & Export				

Bijlage II C Monitoren microbiologische contaminanten voor bedrijven die vleesproducten naar de DU exporteren

	Microbiologische contaminant							
	TVC	Coliforms	Salmonella	Listeria monocy	Sulfiet reducerende Clostridia	S.aureus	E.coli	Anders
	(cfu/g)	(afwezig in)	(afwezig in)	(afwezig in)	(afwezig in)	(afwezig in)	(afwezig in)	
Gedroogde (incl vacuüm verpakte)vleesproducten met houdbaarheid >5 dagen		0.1 gram	25 gram	25 gram	0.01 gram	0.1 gram	1 gram	
Gekookte en gerookte (incl vacuüm verpakte)vleesproducten met houdbaarheid >5 dagen		1.0 gram	25 gram	25 gram	0.1 gram	1.0 gram		
Gedroogde vleesconcentraten								
Roodvlees	2.5 x 10 ⁴	1.0 gram	25 gram					Schimmels, < 100 CFU/g
Pluimveevlees	1.0 x 10 ⁴	0.1 gram	25 gram			0.01		Proteus afwezig in 1.0 gram
Worsten met slachtbijproducten								
Pluimvee	5.0 x 10 ³	1.0 gram	25 gram		0.1 gram	1.0 gram		
Varken/rund	2.0 x 10 ³	1.0 gram	25 gram		0.1 gram	1.0 gram		

Bijlage II D Monitoren microbiologische contaminanten voor bedrijven die darmen naar de DU exporteren

	Microbiologische contaminant				
	TVC	Enterobacteriaceae	Salmonella	Sulfiet reducerende Clostridia	S.aureus
	(cfu/g)	(cfu/g)	(afwezig in)	(cfu/g)	(cfu/g)
	5.0 x 10 ⁶	1.0 x 10 ⁴	25 gram	1.0 x 10 ³	1.0 x 10 ³

Bijlage II E Monitoren microbiologische contaminanten en andere specifieke zaken voor bedrijven die vetten naar de DU exporteren

Radioactiviteit			
Cesium-137	Alle vetten	200 Bk/kg	Ieder kwartaal
Dioxine ***			
	Varkensvet	0.000001 mg/kg	
	Rundvet	0.000003 mg/kg	
	Pluimveevet	0.000002 mg/kg	
	Gemengd vet	0.000002 mg/kg	
	Gemengd vet	0.000002 mg/kg	
Microbiologie			
Coli forms	varkensvet	Afwezig in 0.001 g	maandelijks
TVC	Varkensvet	5 x10 ⁴	maandelijks
Listeria	Varkensvet	Afwezig in 25 gram	maandelijks
Salmonella	Varkensvet	Afwezig in 25 gram	maandelijks
Ranzigheid			
peroxide value	Alle vetten	10.0 millimole active oxygen/kg	maandelijks
acid value	Alle vetten	0.4 mg KOH ¹ /g	maandelijks
Mycotoxine			
aflatoxin B1	Alle vetten	0.005 mg/kg	Ieder kwartaal
Zware metalen			
lood	Alle vetten	0.1 mg/kg	Ieder kwartaal
arsenicum	Alle vetten	0.1 mg/kg	Ieder kwartaal
cadmium	Alle vetten	0.03 mg/kg	Ieder kwartaal
kwik	Alle vetten	0.03 mg/kg	Ieder kwartaal
Antibiotica			
Levomitsetin (Chloramphenicol)	Alle vetten	Niet toegestaan	Ieder kwartaal
tetracycline	Alle vetten	Niet toegestaan	Maandelijks
bacitracin	Alle vetten	Niet toegestaan	Ieder kwartaal
nitrosamines	Alle vetten	0.002 mg/kg	Ieder kwartaal

¹ Potassium hydroxide (KOH)

*** only in case of environment deterioration due to accidents, anthropogenic and natural disasters leading to formation and appearance of dioxins in the environment, and in case of reasonable supposition of their possible presence in food raw materials.

II. Vergelijkingstabel wetgeving Rusland/DU versus EG

Analysis of the Russian/Custom Union legislation based on the systematic shortcomings detected during the random joint inspection of the Dutch establishments on the production of animal products.

During the random joint inspection of Dutch establishments in September/October 2008 several systematic shortcomings have been detected. The detection of these systematic shortcomings has led to a comparison of the Russian/CU and European legislation in order to determine the main discrepancies.

The discrepancies between the two types of legislation are predominantly described by the systematic shortcomings detected during the joint inspection of the Dutch meat establishments. However, during the comparison of the legislation some new discrepancies were found.

The following Russian/CU legislation has been analysed:

- Federal Law no.29-FZ of January 2, 2000 on the quality and safety of food products;
- Federal Law no.52-FZ of March 30, 1999 on the sanitary and epidemiological welfare of the population;
- Federal Law no.184-FZ of December 27, 2002 on technical regulation;
- SanPiN 2.3.2.1078-01 of 20 August 2002. Hygienic requirements for safety and nutrition value of foodstuff, sanitary and epidemiologic rules and regulations;
- SanPiN 2.3.5.021-94 of 30 December 1994. Sanitary requirements for the trade in foodstuff;
- GSTP 6.02-92 of 19 July 1993. Sanitary and veterinary requirements for the design of meat industry;
- 4261-87 of 06 May 1987. Veterinary and sanitary regulation for companies producing poultry and egg products;
- 4086-86 of 28 March 1986. Guidelines for the implementation of public health surveillance for meat processing enterprises;
- 3238-85 of 27 March 1986. Sanitary regulations for enterprises of the meat industry.

The systematic shortcomings and the newly found discrepancies can be divided into the following subjects:

- Key issue's on which the Russian/CU legislation is stricter or more demanding than European legislation;
- Key issue's on which the Russian/CU legislation is similar to the European legislation

The analysis is presented in the following tables. The Russian/CU legislation has been used as a base for the comparison, whenever this is (partly) covered by the European legislation the original text of the European legislation is presented. Also the additional requirements the which establishments exporting to Russia/CU have to comply with are presented.

Key issue's on which the Russian/CU legislation is more demanding than European legislation

For the key issue's on which the Russian/CU legislation is more demanding than the European or national legislation, additional guarantees have been made in order to comply with the Russian/CU legislation. These additional demands are presented in the comparative table and are enforced by an additional audits by the Dutch Food, Goods and Safety Authority (NVWA).

Description of the detected shortcoming	Where is this described in the European legislation	The additional requirement(s) that have been made
1 Carrying out of microbiological, physical and chemical, radiological, toxicological tests are	1881/2006, 852/2004, 2075/2005, 178/2002, 2003/99 and 2002/32	Establishments interested in exporting fresh meat to the Russian Federation/CU have to comply with a monitoring plan which is based on the Russian/CU

<p>not organized in accordance with the Russian/CU legislation.</p>		<p>legislation. The NVWA will ensure the participation to the monitoring program by including this into the audit for approval of export to the Russian Federation/CU.</p>
<p>4 The branding of the meat with an oval is done before the results of laboratory tests are received.</p>	<p>2075/2005, Chapter 1, Article 4 Carcasses as referred to in Article 2 or parts thereof, except for those referred to in Article 2(2)(b), may not leave the premises, before the result of the Trichinella examination is found to be negative. Similarly, other parts of an animal intended for human or animal consumption which contain striated muscle tissue may not leave the premises before the result of the Trichinella examination is found to be negative. Where a procedure is in place in the slaughterhouse to ensure that no part of carcasses examined leaves the premises until the result of the Trichinella examination is found to be negative and the procedure is formally approved by the competent authority, the health mark provided for in Article 5(2) of Regulation (EC) No 854/2004 may be applied before the results of the Trichinella examination are available</p>	<p>When establishments have a NVWA approved protocol considering Trichina it is allowed to stamp the meat with an oval before the laboratory results are known. This protocol ensures all carcasses (and meat derived from these carcasses) can be identified and located in case Trichina is found. In order to comply with the Russian/CU legislation this protocol will be put anew under scrutiny by the NVWA before an establishment is approved for export to the Russian Federation/CU. Secondly the protocol will be validated by simulating Trichina infections.</p>
<p>5 There is no disinfection barrier at the entrance on the territory of the establishment.</p>	<p>No EU legislation. Nat. legislation; art 10, 11, 17, 18, 30.</p>	<p>Establishments have to describe in the NVWA approved protocol for export to the Russian Federation/CU, which measures will be taken at the moment a notifiable disease is detected. In most cases this will lead to a complete standstill of the establishment.</p>
<p>5 There are no disinfection mats in front of all entrances (and exits) leading into (or from) the premises of different intended use, as well as passing from clean zone to dirty.</p>	<p>852/2004, Annex II, Chapter I The layout, design, construction, sitting and size of food premises are to: -be such as to protect against the accumulation of dirt, contact with toxic materials, the shedding of particles into food and the formation of condensation or undesirable mould on surfaces; -permit good food hygiene practices, including protection against contamination and, in particular, pest control.</p>	<p>The premises have to be divided into hygiene zones. Only after disinfection of minimally the footwear changing zones is allowed. The NVWA will monitor the enforcement of these hygiene zones in the establishments exporting meat to the Russian Federation/CU.</p>
<p>6 Animals are not examined to the full extend before slaughter.</p>	<p>853/2004, Annex III, Ungulates: Section I, Chapter IV Slaughterhouse operators must follow the instructions of the veterinarian appointed by the</p>	<p>All animals arriving at a slaughterhouse have to be examined by a veterinarian. Suspected cattle and pigs will be placed in a quarantine for further</p>

	<p>competent authority in accordance with Regulation (EC) No 853/2004 - to ensure that ante-mortem inspection of every animal to be slaughtered is carried out under suitable conditions.</p> <p>Poultry: Section II, Chapter IV 2 Slaughterhouse operators must follow the instructions of the competent authority to ensure that ante-mortem inspection is carried out under suitable conditions.</p>	<p>examination. For poultry applies that when a significant number of the animals shows signs of disease, the whole batch has to be slaughtered separate of the healthy birds and the used equipment will be disinfected afterwards. The meat from these birds is not suitable for human consumption.</p>
<p>6 Quarantine of incoming animals does not comply with Russian/CU standards.</p>	<p>853/2004, Annex III, Section I, Chapter II</p> <p>To avoid contaminating meat, slaughterhouses in which domestic ungulates are slaughtered must have separate lockable facilities or, climate permitting, pens for sick or suspect animals with separate draining and sited in such a way as to avoid contamination of other animals, unless the competent authority considers that such facilities are unnecessary.</p>	<p>All cattle and pigs which are suspected of diseases have to be placed in a quarantine which complies at least with the following demands:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Separate entrance and exit; o No possibility of physical contact with other animals; o Veterinary investigation of the animals has to be possible; o Easy to clean and disinfect. All animals in the quarantine have to be examined, during this examination the temperature has to be measured. If necessary other measures are taken.
<p>7 Documents accompanying the animals do not provide sufficient information on laboratory tests, vaccination and holding conditions prior to slaughter.</p>	<p>853/2004 Annex II, Section III</p> <p>Slaughterhouse operators must not accept animals onto the slaughterhouse premises unless they have requested and been provided with relevant food safety information contained in the records kept at the holding of provenance in accordance with Regulation (EC) No 853/2004, in particular:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) the status of the holding of provenance or the regional animal health status; (b) the animals' health status; (c) veterinary medicinal products or other treatments administered to the animals within a relevant period and with a withdrawal period greater than zero, together with their dates of administration and withdrawal periods; (d) the occurrence of diseases that may affect the safety of meat; (e) the results, if they are relevant to the protection of public health, of any analysis carried out on samples taken from the animals or other samples taken to diagnose diseases that may affect the 	<p>Batches of incoming animals have to be accompanied by Food Chain Information documents.</p>

	<p>safety of meat, including samples taken in the framework of the monitoring and control of zoonoses and residues; (f) relevant reports about previous ante- and post-mortem inspections of animals from the same holding of provenance including, in particular, reports from the official veterinarian; (g) production data, when this might indicate the presence of disease; and (h) the name and address of the private veterinarian normally attending the holding of provenance.</p>	
<p>8 Incoming carcasses are not examined sufficiently, and are sent for incineration without the definition of a diagnose.</p>	<p>EU legislation Vo (EC) no 853/2004</p>	<p>All incoming carcasses at the slaughterhouses have to be (clinically) examined by a veterinarian. When this veterinarian deems it necessary further analysis has to be conducted which can imply sending samples (or whole animals) to the Animal Health Service. Beside the examination of incoming carcasses the quantity of carcasses per transport has to be taken into account. Whenever more than 1% of the animals has died during transport (cattle, pigs and/or poultry) further investigation is necessary.</p>
<p>9 The routes of vehicles with live animals intersect the routes of vehicles with finished products.</p>	<p>Partly covered by: 853/2004 annex III Ungulates: Section I Chapter II There must be a separate place with appropriate facilities for the cleaning, washing and disinfection of means of transport for livestock. However, slaughterhouses need not have these places and facilities if the competent authority so permits and official authorised places and facilities exist nearby. Poultry: Section II, Chapter II There must be a separate place with appropriate facilities for the cleaning, washing and disinfection of: (a) transport equipment such as crates; and (b) means of transport. These places and facilities are not compulsory for (b) if officially authorised places and facilities exist nearby.</p>	<p>Establishments are obliged to have a ground plan of the site on which the transport route of live animals (and products which come into contact with them) and the route of finished meat are marked in red and green respectively. Both routes have to be clearly marked on the premises as well. The NVWA will enforce that these routes are separated as much as is feasible.</p>
<p>12 There is no guarantee for consecutive numeration</p>	<p>853/2004, Annex III, Section I, Chapter IV</p>	<p>The synchronisation between lines that move different parts of the carcasses is regularly tested by the</p>

of carcass, head, internal organs and intestines.	Until post-mortem inspection is completed, parts of a slaughtered animal subject to such inspection must remain identifiable as belonging to a given carcass and come into contact with no other carcass, offal or viscera, including those that have already undergone post-mortem inspection.	NVWA. Establishments have to provide additional guarantees, based on company testing, information of the producer etc, which is examined and found sufficient by the NVWA.
15 Employees violate general sanitary and hygienic rules.	852/2004, Annex II, Chapter XII Food business operators are to ensure: -that food handlers are supervised and instructed and/or trained in food hygiene matters commensurate with their work activity; -that those responsible for the development and maintenance of the procedure referred to in Article 5 of this Regulation or for the operation of relevant guides have received adequate training in the application of the HACCP principles; -compliance with any requirements of national law concerning training programmes for persons working in certain food sectors.	Strict sanitary and hygienic rules are enforced at meat processing establishments in the Netherlands. In order to create more awareness, all personnel at establishments exporting meat to the Russian Federation/CU has to have received a training in hygienic working.
All employees should be declared fit to work by a physician and free of by the product transmittable diseases.	852/2004, Annex II, Chapter VIII No person suffering from, or being a carrier of a disease likely to be transmitted through food or afflicted, for example, with infected wounds, skin infections, sores or diarrhea is to be permitted to handle food or enter any food-handling area in any capacity if there is any likelihood of direct or indirect contamination. Any person so affected and employed in a food business and who is likely to come into contact with food is to report immediately the illness or symptoms, and if possible their causes, to the food business operator.	Establishments exporting meat to Russia have to ensure that all personnel on site, except staff from the NVWA, are declared fit to work in the meat industry.
Only the meat of animals that are unconditionally fit for human consumption is suitable for export to the Russian Federation/CU.	No EU or National legislation	Slaughterhouses have to guarantee that the meat labeled for export to Russia is not derived from animals which have been placed in the quarantine section. The procedure for selecting meat that is suitable for export to Russia has to be described in the export protocol for Russia and will be monitored by the NVWA.
The water used by establishments exporting meat to	852/2004, Annex II, Chapter VII There is to be an adequate supply of potable water, which is to be	Establishments producing meat for the internal and for the export market use water that meets high

Russia has to be tested at least 4 times per year (E. Coli and Enterococcon (max. 0 kve/100 ml)	used whenever necessary to ensure that foodstuffs are not contaminated.	standards. In order to provide additional guarantees periodical test results of the used water have to be provided. The water has to be tested at least 4 times per year and has to meet the standards for drinking water to be suitable to be used in the meat processing industry.
Within 1000 meters of the meat establishment there should be no primary farms.	No specific legislation	Most meat establishments are located in industrial locations, it can however not be excluded that there are primary farms within 1000 meters. Therefore, establishments that export meat to the Russian Federation/CU have to map the surrounding area. When a primary farm is within 1000 meters, it should be made clear which measures have been taken to reduce the potential risk.
The relative humidity should be measured and kept below 70%.	852/2004, Annex II, Chapter I The layout, design, construction, sitting and size of food premises are to be such as to protect against the accumulation of dirt, contact with toxic materials, the shedding of particles into food and the formation of condensation or undesirable mould on surfaces.	According the Russian/CU legislation the relative humidity has to be measured and kept below 70%. A study of the Wageningen University and Research group showed that due to the climatic conditions this threshold is not feasible in the Netherlands. Therefore, the demand has been made that establishments exporting meat to the Russian Federation/CU should take preventive measures to battle condensation. The NVWA monitors these preventive measures and condensation in these establishments is not accepted.

Key issue's on which the Russian/CU legislation is similar to the European legislation

During the random joint inspection of September/October 2008 shortcomings were detected that proved to be based on both the Russian/CU as well as the European legislation. The Dutch Food, Goods and Safety Authority (NVWA) regularly inspects establishments handling meat for the internal market as well as for the export market. All establishments which were included in the joint random inspection complied with the European legislation, in accordance with European and national legislation, during last inspection of the NVWA. All shortcomings based on European legislation detected during the random joint inspection have been notified so measures could be taken if necessary.

General description of the detected shortcoming	Where is this described in the European legislation
2 High quality products are stored together with partially fit products.	853/2004, Annex III, Ungulates: Section I, Chapter III Cutting plants handling meat of domestic ungulates should have rooms for the separate storage of packaged and exposed meat, unless stored at different times or in such a way that the packaging material and the manner of storage cannot be a source of contamination for the meat. Poultry: Section II, Chapter III

	Food business operators must ensure that cutting plants handling meat from poultry or Lagomorphs have rooms for the separate storage of packaged and exposed meat, unless stored at different times or in such a way that the packaging material and the manner of storage cannot be a source of contamination for the meat.
3 There are unlabeled products in the premises of expedition.	853/2004, Annex II, Section I -The identification mark must be applied before the product leaves the establishment -However, a new mark need not be applied to a product unless its packaging and/or wrapping is removed or it is further processed in another establishment, in which case the new mark must indicate the approval number of the establishment where these operations take place.
4 Oval brands are sometimes blurred, unclear and/or unreadable.	853/2004, Annex II, Section I The mark must be legible and indelible, and the characters easily decipherable. It must be clearly displayed for the competent authorities.
10 The temperature in the refrigeration chambers and meat tendering room does not meet the standards.	853/2004 Annex III Ungulates: Section I, V, 2b Food business operators must ensure that during cutting, boning, trimming, slicing, dicing, wrapping and packaging, the meat is maintained at not more than 3°C for offal and 7°C for other meat, by means of an ambient temperature of not more than 12°C or an alternative system having an equivalent effect. Poultry : Section II, IV and V After inspection and evisceration, slaughtered animals must be cleaned and chilled to not more than 4°C as soon as possible, unless the meat is cut while warm Food business operators must ensure that during cutting, boning, trimming, slicing, dicing, wrapping and packaging, the temperature of the meat is maintained at not more than 4°C by means of an ambient temperature of 12°C or an alternative system having an equivalent effect.
11 The temperature regime of the sterilization does not meet the standards.	853/2004, Annex III Ungulates: Section I, Chapter II To avoid contaminating meat, slaughterhouses in which domestic ungulates are slaughtered must have facilities for disinfecting tools with hot water supplied at not less than 82°C, or an alternative system having an equivalent effect. Poultry: Section II, Chapter II 3 They must have facilities for disinfecting tools with hot water supplied at not less than 82°C, or an alternative system having an equivalent effect.
13 Conveyor lines of pork and beef cross.	853/2004, Annex III, Section I, Chapter II and V To avoid contaminating meat, slaughterhouses in which domestic ungulates are slaughtered must have slaughter lines (where operated) that are designed to allow constant progress of the slaughter process and to avoid cross-contamination between the different parts of the slaughter line. Where more than one slaughter line is operated in the same premises, there must be adequate separation of the lines to prevent cross-contamination. Where the premises are approved for the cutting of meat of different animal species, precautions are taken to avoid cross-contamination, where necessary by separation of the operations on the different species in either space or time.
14 Half-carcasses are placed back-to-back in the cooling chambers. Clearance necessary	852/2004, Annex II, Chapter IX Raw materials and all ingredients stored in a food business are to be kept in appropriate conditions designed to prevent harmful deterioration and protect them from contamination.

for timely and quality meat tendering is not observed.	
--	--

III. Relevante links (aanvullende informatie)

Website van de NVWA (www.nvwa.nl)

Hier is meer informatie te vinden over certificeringseisen voor export naar de Douane Unie. Verder is op deze website meer informatie te vinden over welke bedrijven door de NVWA zijn erkend voor de export naar Rusland.

Website van de Europese Unie over de Russische regelgeving en aanvullende eisen die hieruit voortkomen: <http://ec.europa.eu/food/internatio> **Inhoud**

I. Aanvullend privaat monitoringsplan	1
II. Vergelijkingstabel wetgeving Rusland/DU versus EG	12
III. Relevante links	19

Instructies in het kader van de export naar de Douane Unie

RL-235	Douane Unie, rundvlees
PL-50	Douane Unie, pluimveevlees
RL-143	Rusland, varkensvlees en varkensvleesproducten/bereidingen en kant-en-klare producten
RL-217	Rusland, darmen
RE-38	Douane Unie, Toezicht en uitvoering audits
VYNT 0010	Exportprojectprotocol Douane Unie (t.b.v. jaarlijkse audit)

DOEL EN TOEPASSINGSGEBIED

Bedrijven die rundvlees (inclusief kalfsvlees en bijhorende slachtbijproducten), varkensvlees, pluimveevlees en/of vetten naar een van de landen van de Douane Unie (DU) willen exporteren moeten voldoen aan de wetgeving van DU. Kazachstan, de Russische Federatie en Belarus zijn bij de DU aangesloten.

Eén van de door de autoriteiten van de DU gestelde eisen is dat bedrijven die naar de DU exporteren, aanvullende monitoring ondergaan. Ten behoeve hiervan is een privaat monitoringsplan opgesteld dat is gebaseerd op de regelgeving van de Douane Unie (Decision no. 299, Chapter II) en de Russische regelgeving (SanPiN's etcetera).

Middels de NVWA pre-inspectie wordt er op toegezien dat bedrijven voldoen aan de eisen van de DU, waaronder de participatie aan het aanvullende monitoringsplan. Bedrijven dienen dit plan op te nemen in het bedrijfsprotocol Douane Unie.

IV. Aanvullend privaat monitoringsplan

Voor bedrijven ten behoeve van de export van rund-, kalfs-, varkens-, pluimveevlees en/of gerelateerde producten naar de Douane Unie (DU).

Begrippen en procedures

In het aanvullende monitoringsplan voor bedrijven die naar de DU exporteren wordt gebruikt gemaakt van een aantal verschillende begrippen en procedures.

Bedrijfstypen

In het monitoringsplan wordt onderscheid gemaakt tussen een viertal specifieke bedrijfstypen voor de export van vers vlees, deze zijn te vinden in de volgende tabel:

Bedrijfstype	Werkzaamheden
Slachten	Slachten van dieren en verwerking tot hele, halve en/of delen van karkassen
Uitsnijden	Het versnijden van karkassen of delen daarvan en het bijtrimmen van vlees
Verpakken	Het verpakken van vlees in verpakkingsmateriaal, inclusief plaatvriezen
Opslag	Het enkel gekoeld/bevroren, reeds verpakt, vlees opslaan, zonder dat de verpakking wordt geopend/aangepast. Te verdelen in de opslag van gekoeld en bevroren vlees
Vetsmelterijen	
Vleesproducten	
Darmenbedrijven	

Daarnaast zijn voor de verwerking van darmen, de productie van verwerkte vleesproducten en vetten aparte categorieën opgenomen. De productie van separatorvlees valt onder de eisen voor uitsnijderij. De uit te voeren analyses verschillen per bedrijfstype, daarom is het van belang in het bedrijfsprotocol Douane Unie duidelijk aan te geven welke activiteiten worden uitgevoerd en welke analyses gedaan zullen worden. Het is mogelijk dat meerdere activiteiten worden uitgevoerd op één bedrijfslocatie, dit moet echter wel duidelijk in het bedrijfsprotocol Douane Unie worden omschreven.

Te gebruiken laboratoria

De analyses ten behoeve van het chemisch fysische deel van het monitoringsplan voor de DU dienen uitgevoerd te worden door het RIKILT.

Analyses die in het kader van het microbiologische deel worden uitgevoerd dienen door een ISO-17025 geaccrediteerd laboratorium, dat zich onderwerpt aan nadere verificatie door het RIVM, worden uitgevoerd. Het laboratorium dient voor alle testen die in dit kader doorgevoerd worden geaccrediteerd te zijn.

Te testen producten

Bedrijven moeten in het bedrijfsprotocol Douane Unie opnemen welke producten worden geëxporteerd naar de DU en daarom worden onderworpen aan het aanvullende monitoringsprogramma. Omdat in de regelgeving van de Douane Unie de eisen ten aanzien van verschillende producten anders zijn, dienen alle producten die in het monitoringsplan specifiek genoemd zijn en waarvoor de eisen verschillend zijn, separaat te worden getest. Wanneer producten niet aan het monitoringsprogramma worden onderworpen is het niet mogelijk deze naar de DU te exporteren.

Te testen batch

Bedrijven dienen in het bedrijfsprotocol Douane Unie aan te geven hoe de te testen batches of partijen zijn gedefinieerd en worden gevormd. Hierin dienen minimaal de kenmerken batchgrootte en type product te worden omschreven. De aangewezen batch, die afhankelijk van de definitie kan bestaan uit bijvoorbeeld één palet producten of een totale dagproductie van een slachterij, dient voor export naar de DU geschikt te zijn en kan pas worden vrijgegeven nadat alle laboratoriumuitslagen bekend zijn en de in het monitoringsplan gestelde grenzen niet zijn overschreden.

Aanvulling voor eetbare slachtbijproducten (HS codes 0206, 0210 en 1602) en vet (HS codes 1501 en 1502)

Voorafgaand de eerste export naar de DU moeten eerst 10 opeenvolgende partijen op Salmonella, Listeria, E.coli en TPC (Total Plate Count of Totaal Kiemgetal), zoals beschreven in het private monitoring plan, worden onderzocht. De uitslagen moeten negatief zijn c.q. binnen de normen vallen (zie bijlage 3 van de RL-235).

In geval overschrijding maximale waarde:

Wanneer de maximaal toegestane waarde voor één van de parameters wordt overschreden dan kan het vlees uit de betreffende bemonsterde batch niet naar de DU worden geëxporteerd. Vlees dat niet in de bemonsterde batch zit kan, wanneer gewenst, voor de DU worden gecertificeerd.

Het bedrijf moet nader onderzoeken hoe deze overschrijding tot stand is gekomen en hoe deze in de toekomst kan worden voorkomen. Van dit nader onderzoek dient een schriftelijke rapportage te worden geschreven die ter kennisname aan de bedrijfsbeheerder van de NVWA moet worden verzonden. Een nieuwe laboratoriumtest moet de door het bedrijf aangebrachte verbeteringen bevestigen. Dit geldt voor alle overtredingen betreffende monsterplan DU; dus niet alleen als door de DU, naar aanleiding van een positief monster daar, een bedrijf geblokkeerd wordt.

Vlees van niet-Nederlandse bedrijven

Wanneer vlees naar de DU wordt geëxporteerd dat niet afkomstig is van Nederlandse bedrijven, moet aantoonbaar gemaakt worden dat de bedrijven waarvan dit vlees afkomstig is voldoen aan de eisen die door de Douane Unie gesteld worden. Bedrijven die vlees uit andere lidstaten naar de DU exporteren dienen in het bedrijfsprotocol Douane Unie te omschrijven hoe dit geborgd is.

Monitoren fysische- en chemische contaminanten

De uit te voeren analyses op het gebied van fysische en chemische contaminanten zijn identiek voor de verschillende vleessoorten, maar verschillen per bedrijfstype. Een totaaloverzicht van de uit te voeren analyses op niet biologische contaminanten is te vinden in Bijlage I A.

Slachten, uitsnijden en verpakken

De basismonitoring die van kracht is voor bedrijven die naar de Douane Unie exporteren is voor zowel slachterijen, uitsnijderijen als verpakkende bedrijven hetzelfde. Dit betekent echter niet dat er slechts eenmaal bemonsterd hoeft te worden. Ieder bedrijf, dat één, of meerdere, van de genoemde activiteiten uitvoert, dient deze analyses uit te voeren. Wanneer op één locatie meerdere activiteiten worden uitgevoerd dan dient er eenmaal per locatie (dus niet voor alle erkenningnummers) te worden bemonsterd.

Deze monsternamen dienen aan het eind van de productieketen na de laatste bewerking te gebeuren.

Slachterij en vleesproducten specifiek

Slachterijen en producenten van vleesproducten dienen, naast de basis monitoring, een aantal specifieke testen uit te voeren. Dit zijn testen op onder andere de contaminatie met antibiotica en pesticide welke in bijlage I A vermeld zijn. Wanneer er op één erkenningsnummer zowel geslacht als uitgesneden wordt, dan dient de reguliere voor uitsnijderijen én slachterij specifieke monitoring uitgevoerd te worden.

In bijlage II C zijn de microbiologische eisen opgenomen die gesteld worden aan bedrijven die vleesproducten produceren.

Opslag

Bedrijven die alleen reeds verpakt vlees, gekoeld of bevroren, opslaan voordat het naar de Douane Unie kan worden geëxporteerd, hoeven niet te monitoren op fysische en chemische contaminaties van het vlees. Er dient wel bemonsterd te worden op eventuele ranzigheid van vette vleesproducten en vette vleesdelen (niet alleen producten). Dit is opgenomen in bijlage I B.

Dioxines

Volgens de Douane Unie regelgeving is bemonstering op dioxines alleen vereist wanneer er gegronde redenen zijn om dit te doen, zoals natuurrampen, ongelukken en problemen met grondstoffen en diervoeders. Bedrijven moeten omschrijven hoe zij geïnformeerd worden over mogelijke dioxinebesmettingen en wanneer zij analyses inzetten om te garanderen dat de voor de Douane Unie bestemde producten voldoen aan de gestelde eisen. Op basis hiervan zijn bedrijven niet verplicht periodiek te bemonsteren op dioxines. Bedrijven worden echter wel geadviseerd om tweemaal per jaar deze analyse te laten uitvoeren ter dossiervorming. Dit omdat bedrijven moeten omschrijven hoe zij bij eventuele calamiteiten garanderen dat de producten voldoen aan de dioxinen eisen van de Douane Unie.

Monitoring slachtbijproducten

In de regelgeving van de Douane Unie wordt amper onderscheid gemaakt tussen de verschillende typen slachtbijproducten. Wel wordt onderscheid gemaakt tussen slachtbijproducten en vers vlees. Daarom is in bijlage I A ook geen onderscheid gemaakt. Bedrijven die slachtbijproducten

exporteren hoeven niet continu alle typen te bemonsteren, maar moeten omschrijven hoe zij garanderen dat alle typen worden bemonsterd. Hierbij kan ervoor worden gekozen om per kwartaal één type te analyseren.

Monitoren microbiologische contaminanten

De uit te voeren analyses op het gebied van microbiologische contaminanten verschillen per vleessoort en per product dat wordt geëxporteerd. Bedrijven dienen voor alle producten die door het bedrijf worden geproduceerd met het oog op de export naar de Douane Unie microbiologische monitoring uit te voeren. Producten die niet als eindproduct of (indirect) als grondstof (bijvoorbeeld halffabricaten) naar de Douane Unie worden geëxporteerd hoeven niet te worden bemonsterd. Of anders gezegd: het definitieve (eind)product dat naar de Douane Unie gaat, moet wel worden bemonsterd. In het bedrijfsprotocol Douane Unie moet duidelijk aangegeven zijn welke producten naar de DU kunnen worden geëxporteerd. Al deze producten dienen bemonsterd te worden. Een totaaloverzicht van de uit te voeren analyses per product is te vinden in bijlage II.

Monitoring uitsnijderijen

Uitsnijderijen die zowel vlees met been als vlees zonder been ontvangen hoeven niet beide (indien het eindproducten zijn) te testen. Zij kunnen omschrijven hoe zij afwisselend beide vleessoorten testen om zodoende te garanderen dat de producten voldoen aan de eisen van de Douane Unie. Bedrijven die enkel zorg dragen voor koel/vriesopslag zonder dat daarbij vlees wordt verpakt, omgepakt en/of versneden behoeven geen monitoring op microbiologische contaminanten uit te voeren.

Frequentie

De monitoring op microbiologische contaminanten dient maandelijks te worden uitgevoerd. Wanneer drie opeenvolgende resultaten negatief zijn, mag de testfrequentie worden verlaagd naar eenmaal per drie maanden. Indien één van de geteste parameters boven de vastgestelde limiet uitkomt dient de frequentie aangepast te worden naar de basisfrequentie van maandelijks testen.

Aanvulling voor eetbare slachtbijproducten (HS codes 0206, 0210 en 1602) en vet (HS codes 1501 en 1502)

Vooraf de eerste export naar de DU moeten eerst 10 opeenvolgende partijen op Salmonella, Listeria, E.coli en TPC (Total Plate Count of Totaal Kiemgetal), zoals beschreven in het private monitoring plan, worden onderzocht. De uitslagen moeten negatief zijn c.q. binnen de normen vallen (zie bijlage 3 van instructie RL-235).

Bijlage I A Monitoren fysische en chemische contaminanten

Contaminant	Te testen materiaal	Maximaal niveau	Basis frequentie	Bedrijfstype					
				Slacht	Uitsnijden	Verpakken	Opslag	Darmen	Vleesproducten, vetten en separatorvlees
Antibiotica									
Levomitsetin (Chloramphenicol)	Vlees(product)	0.0003 mg/kg	ieder kwartaal	X				x	x
Tetracycline	Vlees(product)	<0.01 mg/kg	maandelijks	X				x	x
Grisin		< 0.5 mg/kg	ieder kwartaal	x					x
Bacitracine	Vlees(product)	<0.02 mg/kg	ieder kwartaal	X				x	x
Pesticiden	Vlees(product)								
Hexachloorcyclohexan (HCH) (alpha, beta, gamma)	Vlees(product)	0.1 mg/kg	ieder kwartaal	X				x	x
DDT Alle isomeren	Vlees(product)	0.1 mg/kg	ieder kwartaal	X				x	x
Zware metalen									
Lood	Vlees(product)	0.5 mg/kg 1.0 mg/kg nier*	ieder kwartaal	X	X	X		x	x
Arsenicum	Vlees(product)	0.1 mg/kg	ieder kwartaal	X	X	X		x	x
Cadmium	Vlees(product)	0.05 mg/kg 1.0 mg/kg nier*	ieder kwartaal	X	X	X		x	x
Kwik	Vlees(product)	0.03 mg/kg 0.2 mg/kg nier*	ieder kwartaal	X	X	X		x	x
Lood	Slachtbijproducten	0.6 mg/kg 1.0 mg/kg nier*	ieder kwartaal	X	X	X			X
Arsenicum	Slachtbijproducten	1.0 mg/kg	ieder kwartaal	X	X	X			X
Cadmium	Slachtbijproducten	0.3 mg/kg 1.0 mg/kg nier*	ieder kwartaal	X	X	X			x

Contaminant	Te testen materiaal	Maximaal niveau	Basis frequentie	Bedrijfstype					
				Slacht	Uitsnijden	Verpakken	Opslag	Darmen	Vleesproducten, vetten en separatorvlees
Kwik	Slachtbijproducten	0.1 mg/kg 0.2 mg/kg nier *	ieder kwartaal	X	X	X			
Andere stoffen									
Benzopyrene	Gerookte vleesproducten	0.001mg/kg	ieder kwartaal						x
Nitrosamines	Vleesproducten	0.002 mg/kg 0.004 mg/kg (gerookte prod)	ieder kwartaal						x

- **Nieren en vleesproducten waarin nieren verwerkt zijn**
- **Slachtbijproducten (hier zijn alle soorten bedoeld: nier, hart, lever)**

Bijlage I B Monitoren fysische- en chemische contaminanten

Contaminant	Te testen materiaal	Maximaal niveau	Basis frequentie	Bedrijfstype					
				Slacht	Uitsnijden	Verpakken	Opslag	Darmen	Vleesproducten
Radioactiviteit									
Cesium-137 (geen strontium meer).	Vlees	200 Bk/kg	ieder kwartaal	X	X	X		x	X
Dioxine ***									
	Varkensvlees	0.00001 mg/kg	*	X	X	X		x	X
	Rundvlees	0.00003 mg/kg	*	X	X	X		x	X
	Pluimveevlees	0.00002 mg/kg	*	X	X	X			X
	Lever	0.00006 mg/kg	*	X	X	X			X
Ranzigheid									
Peroxide of TBARS test 1	Vers vet vlees dat meer dan 3	Na 3 weken:	ieder kwartaal				X		

	weken is opgeslagen	-PV value boven 20 óf -TBARS boven 0,6							
Peroxide of TBARS test 1	Bevroren vet vlees dat meer dan 12 weken is opgeslagen	Na 12 weken: -PV value boven 20 óf -TBARS boven 0,6	ieder kwartaal				X		

Zie het rapport: Measuring fat stability in fresh meat

*** only in case of environment deterioration due to accidents, anthropogenic and natural disasters leading to formation and appearance of dioxins in the environment, and in case of reasonable supposition of their possible presence in food raw materials

Bijlage II A Monitoren microbiologische contaminanten voor bedrijven die varkens- en/of rundvlees naar de DU exporteren

	Methode	Microbiologische contaminant				
		TVC	Coliforms	Salmonella	Listeria monocy	Aanvullende analyses
		(cfu/g)	(afwezig in)	(afwezig in)	(afwezig in)	
Gekoeld						
Karkassen en delen daarvan, onverpakt	Diep weefsel	<1x 10 ³	0.1 gram	25 gram	25 gram	-
Vleesdelen met of zonder been	Diep weefsel	<1x 10 ³	0.1 gram	25 gram	25 gram	Proteus afwezig in 0.1 gram*
Vleesdelen met of zonder been, verpakt in vacuüm of onder beschermende atmosfeer	Diep weefsel	<1x 10 ⁴	0.01 gram	25 gram	25 gram	Gist (CFU/g) <1x10 ³ Sulfiet reducerende Clostridea, afwezig in 0.01 gram
Bevroren						
Karkassen en delen daarvan	Diep weefsel	<1x 10 ⁴	0.01gram	25 gram	25 gram	-
Blokken vlees, met of zonder been getrimd	Diep weefsel	<5x 10 ⁵	0.001 gram	25 gram	25 gram	-
Separatorvlees	Monstername zonder flamberen oppervlakte	<5x 10 ⁶	0.0001 gram	25 gram	25 gram	-
Consumentenverpakkingen (Kant-en-klaar vlees, zonder been, gekoeld en bevroren, inclusief gemarineerd vlees)						
Grote delen	Diep weefsel	<5x 10 ⁵	0.001 gram	25 gram	25 gram	
Kleine porties	Diep weefsel	<1x 10 ⁶	0.001 gram	25 gram	25 gram	-
Slachtbijproducten:						
Gekoeld of bevroren in blokken	Na flamberen	-	-	25 gram	25 gram	-
Vers varkensspek, gekoeld of bevroren	Diep weefsel	<5x 10 ⁴	0.001 gram	25 gram	25 gram	S. aureas, afwezig in 0.1 gram

* voor vlees met een houdbaarheid van meer dan 7 dagen; methode: ISC (Interstate Standards Classifier) 07.100.30

Bijlage II B Monitoren microbiologische contaminanten voor bedrijven die pluimveevlees naar de DU exporteren

	Methode	Microbiologische contaminant		
		TVC	Salmonella	Listeria
		(cfu/g)	(afwezig in)	(afwezig in)
Karkassen en vlees				
Gekoeld	Diep weefsel	<1x 10 ⁴	25 gram	25 gram

Bevroren	Diep weefsel	<1x 10 ⁵	25 gram	25 gram
Voorverpakt (gekoeld of bevroren)	Diep weefsel	<5x 10 ⁵	25 gram	25 gram
Separatorvlees	Monstername zonder flamberen oppervlakte	<1x 10 ⁶	25 gram	25 gram
Huid	Monstername zonder flamberen oppervlakte	<1x 10 ⁶	25 gram	25 gram
Slachtbijproducten	Na flamberen	<1x 10 ⁶	25 gram	25 gram

Bijlage II C Monitoren microbiologische contaminanten voor bedrijven die vleesproducten naar de DU exporteren

	Microbiologische contaminant							
	TVC	Coliforms	Salmonella	Listeria monocytogenes	Sulfiet reducerende Clostridia	S.aureus	E.coli	Anders
	(cfu/g)	(afwezig in)	(afwezig in)	(afwezig in)	(afwezig in)	(afwezig in)	(afwezig in)	
Gedroogde (incl vacuüm verpakte)vleesproducten met houdbaarheid >5 dagen		0.1 gram	25 gram	25 gram	0.01 gram	0.1 gram	1 gram	
Gekookte en gerookte (incl vacuüm verpakte)vleesproducten met houdbaarheid >5 dagen		1.0 gram	25 gram	25 gram	0.1 gram	1.0 gram		
Gedroogde vleesconcentraten								
Roodvlees	2.5 x 10 ⁴	1.0 gram	25 gram					Schimmels, < 100 CFU/g
Pluimveevlees	1.0 x 10 ⁴	0.1 gram	25 gram			0.01		Proteus afwezig in 1.0 gram
Worsten met slachtbijproducten								
Pluimvee	5.0 x 10 ³	1.0 gram	25 gram		0.1 gram	1.0 gram		
Varken/rund	2.0 x 10 ³	1.0 gram	25 gram		0.1 gram	1.0 gram		

Bijlage II D Monitoren microbiologische contaminanten voor bedrijven die darmen naar de DU exporteren

	Microbiologische contaminant				
	TVC	Entero-bacteriaceae	Salmonella	Sulfiet reducerende Clostridia	S.aureus
	(cfu/g)	(cfu/g)	(afwezig in)	(cfu/g)	(cfu/g)
	5.0 x 10 ⁶	1.0 x 10 ⁴	25 gram	1.0 x 10 ³	1.0 x 10 ³

Bijlage II E Monitoren microbiologische contaminanten en andere specifieke zaken voor bedrijven die vetten naar de DU exporteren

Radioactiviteit			
Cesium-137	Alle vetten	200 Bk/kg	Ieder kwartaal
Dioxine ***			
	Varkensvet	0.000001 mg/kg	
	Rundvet	0.000003 mg/kg	
	Pluimveevet	0.000002 mg/kg	
	Gemengd vet	0.000002 mg/kg	
	Gemengd vet	0.000002 mg/kg	
Microbiologie			
Coli forms	varkensvet	Afwezig in 0.001 g	maandelijks
TVC	Varkensvet	5 x10 ⁴	maandelijks
Listeria	Varkensvet	Afwezig in 25 gram	maandelijks
Salmonella	Varkensvet	Afwezig in 25 gram	maandelijks
Ranzigheid			
peroxide value	Alle vetten	10.0 millimole active oxygen/kg	maandelijks
acid value	Alle vetten	0.4 mg KOH ¹ /g	maandelijks
Mycotoxine			
aflatoxin B1	Alle vetten	0.005 mg/kg	Ieder kwartaal
Zware metalen			
lood	Alle vetten	0.1 mg/kg	Ieder kwartaal
arsenicum	Alle vetten	0.1 mg/kg	Ieder kwartaal
cadmium	Alle vetten	0.03 mg/kg	Ieder kwartaal
kwik	Alle vetten	0.03 mg/kg	Ieder kwartaal
Antibiotica			
Levomitsetin (Chloramphenicol)	Alle vetten	Niet toegestaan	Ieder kwartaal
tetracycline	Alle vetten	Niet toegestaan	Maandelijks
bacitracin	Alle vetten	Niet toegestaan	Ieder kwartaal
nitrosamines	Alle vetten	0.002 mg/kg	Ieder kwartaal

¹ Potassium hydroxide (KOH)

*** only in case of environment deterioration due to accidents, anthropogenic and natural disasters leading to formation and appearance of dioxins in the environment, and in case of reasonable supposition of their possible presence in food raw materials.

V. Vergelijkingstabel wetgeving Rusland/DU versus EG

Analysis of the Russian/Custom Union legislation based on the systematic shortcomings detected during the random joint inspection of the Dutch establishments on the production of animal products.

During the random joint inspection of Dutch establishments in September/October 2008 several systematic shortcomings have been detected. The detection of these systematic shortcomings has led to a comparison of the Russian/CU and European legislation in order to determine the main discrepancies. The discrepancies between the two types of legislation are predominantly described by the systematic shortcomings detected during the joint inspection of the Dutch meat establishments. However, during the comparison of the legislation some new discrepancies were found.

The following Russian/CU legislation has been analysed:

- Federal Law no.29-FZ of January 2, 2000 on the quality and safety of food products;
- Federal Law no.52-FZ of March 30, 1999 on the sanitary and epidemiological welfare of the population;
- Federal Law no.184-FZ of December 27, 2002 on technical regulation;
- SanPiN 2.3.2.1078-01 of 20 August 2002. Hygienic requirements for safety and nutrition value of foodstuff, sanitary and epidemiologic rules and regulations;
- SanPiN 2.3.5.021-94 of 30 December 1994. Sanitary requirements for the trade in foodstuff;
- GSTP 6.02-92 of 19 July 1993. Sanitary and veterinary requirements for the design of meat industry;
- 4261-87 of 06 May 1987. Veterinary and sanitary regulation for companies producing poultry and egg products;
- 4086-86 of 28 March 1986. Guidelines for the implementation of public health surveillance for meat processing enterprises;
- 3238-85 of 27 March 1986. Sanitary regulations for enterprises of the meat industry.

The systematic shortcomings and the newly found discrepancies can be divided into the following subjects:

- Key issue's on which the Russian/CU legislation is stricter or more demanding than European legislation;
- Key issue's on which the Russian/CU legislation is similar to the European legislation

The analysis is presented in the following tables. The Russian/CU legislation has been used as a base for the comparison, whenever this is (partly) covered by the European legislation the original text of the European legislation is presented. Also the additional requirements the which establishments exporting to Russia/CU have to comply with are presented.

Key issue's on which the Russian/CU legislation is more demanding than European legislation

For the key issue's on which the Russian/CU legislation is more demanding than the European or national legislation, additional guarantees have been made in order to comply with the Russian/CU legislation. These additional demands are presented in the comparative table and are enforced by an additional audits by the Dutch Food, Goods and Safety Authority (NVWA).

Description of the detected shortcoming	Where is this described in the European legislation	The additional requirement(s) that have been made
1 Carrying out of microbiological, physical and chemical, radiological, toxicological tests are not organized in accordance with the Russian/CU legislation.	1881/2006, 852/2004, 2075/2005, 178/2002, 2003/99 and 2002/32	Establishments interested in exporting fresh meat to the Russian Federation/CU have to comply with a monitoring plan which is based on the Russian/CU legislation. The NVWA will ensure the participation to

		the monitoring program by including this into the audit for approval of export to the Russian Federation/CU.
4 The branding of the meat with an oval is done before the results of laboratory tests are received.	2075/2005, Chapter 1, Article 4 Carcasses as referred to in Article 2 or parts thereof, except for those referred to in Article 2(2)(b), may not leave the premises, before the result of the Trichinella examination is found to be negative. Similarly, other parts of an animal intended for human or animal consumption which contain striated muscle tissue may not leave the premises before the result of the Trichinella examination is found to be negative. Where a procedure is in place in the slaughterhouse to ensure that no part of carcasses examined leaves the premises until the result of the Trichinella examination is found to be negative and the procedure is formally approved by the competent authority, the health mark provided for in Article 5(2) of Regulation (EC) No 854/2004 may be applied before the results of the Trichinella examination are available	When establishments have a NVWA approved protocol considering Trichina it is allowed to stamp the meat with an oval before the laboratory results are known. This protocol ensures all carcasses (and meat derived from these carcasses) can be identified and located in case Trichina is found. In order to comply with the Russian/CU legislation this protocol will be put anew under scrutiny by the NVWA before an establishment is approved for export to the Russian Federation/CU. Secondly the protocol will be validated by simulating Trichina infections.
5 There is no disinfection barrier at the entrance on the territory of the establishment.	No EU legislation. Nat. legislation; art 10, 11, 17, 18, 30.	Establishments have to describe in the NVWA approved protocol for export to the Russian Federation/CU, which measures will be taken at the moment a notifiable disease is detected. In most cases this will lead to a complete standstill of the establishment.
5 There are no disinfection mats in front of all entrances (and exits) leading into (or from) the premises of different intended use, as well as passing from clean zone to dirty.	852/2004, Annex II, Chapter I The layout, design, construction, sitting and size of food premises are to: -be such as to protect against the accumulation of dirt, contact with toxic materials, the shedding of particles into food and the formation of condensation or undesirable mould on surfaces; -permit good food hygiene practices, including protection against contamination and, in particular, pest control.	The premises have to be divided into hygiene zones. Only after disinfection of minimally the footwear changing zones is allowed. The NVWA will monitor the enforcement of these hygiene zones in the establishments exporting meat to the Russian Federation/CU.
6 Animals are not examined to the full extend before slaughter.	853/2004, Annex III, Ungulates: Section I, Chapter IV Slaughterhouse operators must follow the instructions of the veterinarian appointed by the competent authority in accordance with Regulation (EC) No 853/2004 - to ensure that ante-mortem inspection of every animal to be slaughtered is carried out under suitable conditions. Poultry: Section II, Chapter IV 2 Slaughterhouse operators must	All animals arriving at a slaughterhouse have to be examined by a veterinarian. Suspected cattle and pigs will be placed in a quarantine for further examination. For poultry applies that when a significant number of the animals shows signs of disease, the whole batch has to be slaughtered separate of the healthy birds and the used equipment will be disinfected afterwards. The meat from these

	follow the instructions of the competent authority to ensure that ante-mortem inspection is carried out under suitable conditions.	birds is not suitable for human consumption.
6 Quarantine of incoming animals does not comply with Russian/CU standards.	853/2004, Annex III, Section I, Chapter II To avoid contaminating meat, slaughterhouses in which domestic ungulates are slaughtered must have separate lockable facilities or, climate permitting, pens for sick or suspect animals with separate draining and sited in such a way as to avoid contamination of other animals, unless the competent authority considers that such facilities are unnecessary.	All cattle and pigs which are suspected of diseases have to be placed in a quarantine which complies at least with the following demands: o Separate entrance and exit; o No possibility of physical contact with other animals; o Veterinary investigation of the animals has to be possible; o Easy to clean and disinfect. All animals in the quarantine have to be examined, during this examination the temperature has to be measured. If necessary other measures are taken.
7 Documents accompanying the animals do not provide sufficient information on laboratory tests, vaccination and holding conditions prior to slaughter.	853/2004 Annex II, Section III Slaughterhouse operators must not accept animals onto the slaughterhouse premises unless they have requested and been provided with relevant food safety information contained in the records kept at the holding of provenance in accordance with Regulation (EC) No 853/2004, in particular: (a) the status of the holding of provenance or the regional animal health status; (b) the animals' health status; (c) veterinary medicinal products or other treatments administered to the animals within a relevant period and with a withdrawal period greater than zero, together with their dates of administration and withdrawal periods; (d) the occurrence of diseases that may affect the safety of meat; (e) the results, if they are relevant to the protection of public health, of any analysis carried out on samples taken from the animals or other samples taken to diagnose diseases that may affect the safety of meat, including samples taken in the framework of the monitoring and control of zoonoses and residues; (f) relevant reports about previous ante- and post-mortem inspections of animals from the same holding of provenance including, in particular, reports from the official veterinarian; (g) production data, when this might indicate the presence of disease; and (h) the name and address of the private veterinarian normally attending the holding of provenance.	Batches of incoming animals have to be accompanied by Food Chain Information documents.

<p>8 Incoming carcasses are not examined sufficiently, and are sent for incineration without the definition of a diagnose.</p>	<p>EU legislation Vo (EC) no 853/2004</p>	<p>All incoming carcasses at the slaughterhouses have to be (clinically) examined by a veterinarian. When this veterinarian deems it necessary further analysis has to be conducted which can imply sending samples (or whole animals) to the Animal Health Service. Beside the examination of incoming carcasses the quantity of carcasses per transport has to be taken into account. Whenever more than 1% of the animals has died during transport (cattle, pigs and/or poultry) further investigation is necessary.</p>
<p>9 The routes of vehicles with live animals intersect the routes of vehicles with finished products.</p>	<p>Partly covered by: 853/2004 annex III Ungulates: Section I Chapter II There must be a separate place with appropriate facilities for the cleaning, washing and disinfection of means of transport for livestock. However, slaughterhouses need not have these places and facilities if the competent authority so permits and official authorised places and facilities exist nearby. Poultry: Section II, Chapter II There must be a separate place with appropriate facilities for the cleaning, washing and disinfection of: (a) transport equipment such as crates; and (b) means of transport. These places and facilities are not compulsory for (b) if officially authorised places and facilities exist nearby.</p>	<p>Establishments are obliged to have a ground plan of the site on which the transport route of live animals (and products which come into contact with them) and the route of finished meat are marked in red and green respectively. Both routes have to be clearly marked on the premises as well. The NVWA will enforce that these routes are separated as much as is feasible.</p>
<p>12 There is no guarantee for consecutive numeration of carcass, head, internal organs and intestines.</p>	<p>853/2004, Annex III, Section I, Chapter IV Until post-mortem inspection is completed, parts of a slaughtered animal subject to such inspection must remain identifiable as belonging to a given carcass and come into contact with no other carcass, offal or viscera, including those that have already undergone post-mortem inspection.</p>	<p>The synchronisation between lines that move different parts of the carcasses is regularly tested by the NVWA. Establishments have to provide additional guarantees, based on company testing, information of the producer etc, which is examined and found sufficient by the NVWA.</p>
<p>15 Employees violate general sanitary and hygienic rules.</p>	<p>852/2004, Annex II, Chapter XII Food business operators are to ensure: -that food handlers are supervised and instructed and/or trained in food hygiene matters commensurate with their work activity; -that those responsible for the development and maintenance of the procedure referred to in Article 5 of this Regulation or for the operation of relevant guides have received</p>	<p>Strict sanitary and hygienic rules are enforced at meat processing establishments in the Netherlands. In order to create more awareness, all personnel at establishments exporting meat to the Russian Federation/CU has to have received a training in hygienic working.</p>

	adequate training in the application of the HACCP principles; -compliance with any requirements of national law concerning training programmes for persons working in certain food sectors.	
All employees should be declared fit to work by a physician and free of by the product transmittable diseases.	852/2004, Annex II, Chapter VIII No person suffering from, or being a carrier of a disease likely to be transmitted through food or afflicted, for example, with infected wounds, skin infections, sores or diarrhea is to be permitted to handle food or enter any food-handling area in any capacity if there is any likelihood of direct or indirect contamination. Any person so affected and employed in a food business and who is likely to come into contact with food is to report immediately the illness or symptoms, and if possible their causes, to the food business operator.	Establishments exporting meat to Russia have to ensure that all personnel on site, except staff from the NVWA, are declared fit to work in the meat industry.
Only the meat of animals that are unconditionally fit for human consumption is suitable for export to the Russian Federation/CU.	No EU or National legislation	Slaughterhouses have to guarantee that the meat labeled for export to Russia is not derived from animals which have been placed in the quarantine section. The procedure for selecting meat that is suitable for export to Russia has to be described in the export protocol for Russia and will be monitored by the NVWA.
The water used by establishments exporting meat to Russia has to be tested at least 4 times per year (E. Coli and Enterococcen (max. 0 kve/100 ml)	852/2004, Annex II, Chapter VII There is to be an adequate supply of potable water, which is to be used whenever necessary to ensure that foodstuffs are not contaminated.	Establishments producing meat for the internal and for the export market use water that meets high standards. In order to provide additional guarantees periodical test results of the used water have to be provided. The water has to be tested at least 4 times per year and has to meet the standards for drinking water to be suitable to be used in the meat processing industry.
Within 1000 meters of the meat establishment there should be no primary farms.	No specific legislation	Most meat establishments are located in industrial locations, it can however not be excluded that there are primary farms within 1000 meters. Therefore, establishments that export meat to the Russian Federation/CU have to map the surrounding area. When a primary farm is within 1000 meters, it should be made clear which measures have been taken to reduce the potential risk.
The relative humidity should be measured and kept below 70%.	852/2004, Annex II, Chapter I The layout, design, construction, sitting and size of food premises are to be such as to protect against the accumulation of dirt, contact with toxic materials, the shedding of particles into food and the formation	According the Russian/CU legislation the relative humidity has to be measured and kept below 70%. A study of the Wageningen University and Research group showed that due to the climatic conditions this threshold is not feasible in the Netherlands. Therefore, the demand

	of condensation or undesirable mould on surfaces.	has been made that establishments exporting meat to the Russian Federation/CU should take preventive measures to battle condensation. The NVWA monitors these preventive measures and condensation in these establishments is not accepted.
--	---	---

Key issue's on which the Russian/CU legislation is similar to the European legislation

During the random joint inspection of September/October 2008 shortcomings were detected that proved to be based on both the Russian/CU as well as the European legislation. The Dutch Food, Goods and Safety Authority (NVWA) regularly inspects establishments handling meat for the internal market as well as for the export market. All establishments which were included in the joint random inspection complied with the European legislation, in accordance with European and national legislation, during last inspection of the NVWA. All shortcomings based on European legislation detected during the random joint inspection have been notified so measures could be taken if necessary.

General description of the detected shortcoming	Where is this described in the European legislation
2 High quality products are stored together with partially fit products.	853/2004, Annex III, Ungulates: Section I, Chapter III Cutting plants handling meat of domestic ungulates should have rooms for the separate storage of packaged and exposed meat, unless stored at different times or in such a way that the packaging material and the manner of storage cannot be a source of contamination for the meat. Poultry: Section II, Chapter III Food business operators must ensure that cutting plants handling meat from poultry or Lagomorphs have rooms for the separate storage of packaged and exposed meat, unless stored at different times or in such a way that the packaging material and the manner of storage cannot be a source of contamination for the meat.
3 There are unlabeled products in the premises of expedition.	853/2004, Annex II, Section I -The identification mark must be applied before the product leaves the establishment -However, a new mark need not be applied to a product unless its packaging and/or wrapping is removed or it is further processed in another establishment, in which case the new mark must indicate the approval number of the establishment where these operations take place.
4 Oval brands are sometimes blurred, unclear and/or unreadable.	853/2004, Annex II, Section I The mark must be legible and indelible, and the characters easily decipherable. It must be clearly displayed for the competent authorities.
10 The temperature in the refrigeration chambers and meat tendering room does not meet the standards.	853/2004 Annex III Ungulates: Section I, V, 2b Food business operators must ensure that during cutting, boning, trimming, slicing, dicing, wrapping and packaging, the meat is maintained at not more than 3°C for offal and 7°C for other meat, by means of an ambient temperature of not more than 12°C or an alternative system having an equivalent effect. Poultry : Section II, IV and V After inspection and evisceration, slaughtered animals must be cleaned and chilled to not more than 4°C as soon as possible, unless the meat is cut while warm Food business operators must ensure that during cutting, boning, trimming, slicing, dicing, wrapping and packaging, the temperature of the meat is maintained at not more than 4°C by means of an ambient temperature of 12°C or an alternative system having an equivalent effect.

11 The temperature regime of the sterilization does not meet the standards.	853/2004, Annex III Ungulates: Section I, Chapter II To avoid contaminating meat, slaughterhouses in which domestic ungulates are slaughtered must have facilities for disinfecting tools with hot water supplied at not less than 82°C, or an alternative system having an equivalent effect. Poultry: Section II, Chapter II 3 They must have facilities for disinfecting tools with hot water supplied at not less than 82°C, or an alternative system having an equivalent effect.
13 Conveyor lines of pork and beef cross.	853/2004, Annex III, Section I, Chapter II and V To avoid contaminating meat, slaughterhouses in which domestic ungulates are slaughtered must have slaughter lines (where operated) that are designed to allow constant progress of the slaughter process and to avoid cross-contamination between the different parts of the slaughter line. Where more than one slaughter line is operated in the same premises, there must be adequate separation of the lines to prevent cross-contamination. Where the premises are approved for the cutting of meat of different animal species, precautions are taken to avoid cross-contamination, where necessary by separation of the operations on the different species in either space or time.
14 Half-carcasses are placed back-to-back in the cooling chambers. Clearance necessary for timely and quality meat tendering is not observed.	852/2004, Annex II, Chapter IX Raw materials and all ingredients stored in a food business are to be kept in appropriate conditions designed to prevent harmful deterioration and protect them from contamination.

VI. Relevante links (aanvullende informatie)

Website van de NVWA (www.nvwa.nl)

Hier is meer informatie te vinden over certificeringseisen voor export naar de Douane Unie. Verder is op deze website meer informatie te vinden over welke bedrijven door de NVWA zijn erkend voor de export naar Rusland.

Website van de Europese Unie over de Russische regelgeving en aanvullende eisen die hieruit voortkomen: http://ec.europa.eu/food/international/trade/eu-russia_spsissues_en.htm

Website van de Europese Unie over de Douane Unieregelgeving en recente ontwikkelingen hierop: http://ec.europa.eu/food/international/trade/sps_requirements_en.htm

Website van de Russische autoriteiten (www.fsvps.ru)

Hier is meer informatie te vinden over de lijsten van erkende bedrijven. Om toegang hiertoe te krijgen: Selecteer rechts, bovenaan de pagina [English version], klik daarna op het menu aan de linkerkant van de pagina [Import, Export, Transit] en selecteer vervolgens het land en daarna product.

Website van de Douane Unie autoriteiten (<http://www.eurasiancommission.org>)

Hier is meer informatie te vinden over de wetgeving en recente ontwikkelingen. Deze pagina is enkel in het Russisch beschikbaar, maar is wel via de verschillende zoekmachines op internet te vertalen.

[nal/trade/eu-russia_spsissues_en.htm](http://ec.europa.eu/food/international/trade/eu-russia_spsissues_en.htm)

Website van de Europese Unie over de Douane Unieregelgeving en recente ontwikkelingen hierop: http://ec.europa.eu/food/international/trade/sps_requirements_en.htm

Website van de Russische autoriteiten (www.fsvps.ru)

Hier is meer informatie te vinden over de lijsten van erkende bedrijven. Om toegang hiertoe te krijgen: Selecteer rechts, bovenaan de pagina [English version], klik daarna op het menu aan de linkerkant van de pagina [Import, Export, Transit] en selecteer vervolgens het land en daarna product.

Website van de Douane Unie autoriteiten (<http://www.eurasiancommission.org>)

Hier is meer informatie te vinden over de wetgeving en recente ontwikkelingen. Deze pagina is enkel in het Russisch beschikbaar, maar is wel via de verschillende zoekmachines op internet te vertalen.