

1. DOEL EN TOEPASSINGSGEBIED

Deze instructie omschrijft aan welke voorwaarden bedrijven moeten voldoen om geregistreerd te worden voor de export van vers varkensvlees, darmen en gesmolten varkensvet/reuzel naar China. Daarnaast beschrijft deze instructie het toezicht op deze bedrijven door de NVWA.

2. WETTELIJKE BASIS

2.1. EU-regelgeving

- Verordening (EG) nr. 999/2001
- Verordening (EG) nr. 852/2004
- Verordening (EG) nr. 853/2004
- Verordening (EG) nr. 854/2004
- Verordening (EG) nr. 1069/2009
- Verordening (EU) nr. 142/2011

2.2. Nationale wetgeving

- Gezondheids- en welzijnswet voor dieren, artikel 79
- Wet dieren

2.3. Overige

- RL-32 China, vers varkensvlees, darmen, gesmolten varkensvet/reuzel en vers kalfsvlees
- Exportprojectprotocol China

3. DEFINITIES

n.v.t.

4. WERKWIJZE

4.1. Bedrijven

De voorwaarden waaraan China-geregistreerde bedrijven moeten voldoen en de controles die de NVWA daarop moet doen, worden beschreven in NVWA-voorschrift RL-32 en in de bijlages van deze instructie. Dit houdt met name in dat er een bedrijfsmap China, een bedrijfsprotocol China en een bedrijfsprotocol kanalisatie voorhanden moet zijn. Voor onderwerpen ten behoeve van een audit (voor toelating en als jaarlijkse audit) op de eisen van China zie bijlage 1 van deze instructie en het exportprojectprotocol China van de NVWA.

4.1.1. Voorwaarden voor slachterijen, uitsnijderijen en koel- en vrieshuizen

De voorwaarden waaraan China-geregistreerde bedrijven moeten voldoen betreffen met name dat er een bedrijfsmap China, een bedrijfsprotocol China en een bedrijfsprotocol kanalisatie beschikbaar moeten zijn. Voor de eisen van het kanalisatieprotocol zie de bijlagen 3 en 4 van deze instructie. Voor een aandachtspuntenlijst ten behoeve van een inspectie op het kanalisatiesysteem zie bijlage 5.

4.1.2. Voorwaarden voor vetsmelterijen

De voorwaarden waaraan China-geregistreerde bedrijven moeten voldoen betreffen met name dat er, een bedrijfsprotocol China beschikbaar moet zijn. Voor de basiselementen van het bedrijfsprotocol: zie bijlage 10.

4.2. Toezicht NVWA

4.2.1. Algemeen

De NVWA (O&O, Team Import en Export) informeert regelmatig (jaarlijks) de Chinese autoriteiten over de dierziektesituatie (dierziekten genoemd in bijlage 6 en bijlage 9 van deze instructie (artikelen 3 en 4 van de protocollen tussen Nederland en China)), het Nationaal Plan, over het "pathogen reducing plan" en de bijhorende jaarverslagen.

Een jaarlijkse pre-audit moet worden uitgevoerd door een NVWA-dierenarts en/of auditor waarbij de volgende uitgangspunten gelden:

- Hij / zij heeft voldoende aantoonbare en specifieke kennis (van bedrijfstype en China-voorwaarden);
- Hij / zij kan zich (indien kennis en/of ervaring ontoereikend zijn) laten bijstaan door iemand van het team audit en inspectie of door een andere (senior) TDA met voldoende kennis en ervaring van het bedrijfstype en/of de China voorwaarden;
- Hij / zij kan de pre-audit uitvoeren op een bedrijf waar hij / zij niet de toezichthouder is. Voordeel is een onafhankelijk oordeel en tevens wordt "bedrijfsblindheid" door op elkaars bedrijven de pre-audit uit te voeren voorkomen. De bedrijvenbeheerder neemt in dit geval deel aan de pre-audit;
- Indien onduidelijk is wie op een specifiek bedrijf de pre-audit moet uitvoeren en welke kosten aan het bedrijf moeten worden doorberekend, dan beslist de teamleider, waarbij bovenstaande criteria en uitgangspunten leidraad zijn.

4.2.2. Toezicht NVWA bij slachthuizen en uitsnijderijen

De werkzaamheden inclusief de pre-audits op slachterijen en uitsnijderijen annex slachthuis worden door de bedrijvenbeheerder c.q. een dierenarts (zie 4.2.1) uitgevoerd, zoals beschreven in hoofdstuk 4.2.1 en de bijlages.

4.2.3. Toezicht NVWA bij koel- en vrieshuizen

Voor koel- en vrieshuizen moet jaarlijks een inspectie op de kanalisatie en de inhoud van de verklaringen van de bedrijven, zie bijlage 2 en volgende van de instructie RL-32 China, vers varkensvlees, darmen, gesmolten varkensvet/reuzel en vers kalfsvlees. Deze inspecties kunnen door de IA worden uitgevoerd.

Dierenartsen en IA kunnen zich laten ondersteunen door een SIA. Ook deze uren zijn retribueerbaar. Voor de inspectielijst zie bijlage 1.

4.2.4. Toezicht NVWA bij vetmelterijen

Bij vetmelterijen moet jaarlijks een/pre-audit worden uitgevoerd door een NVWA-auditor om te toetsen of een bedrijf voldoet aan hetgeen in bijlage 10 vermeld is. De auditlijst in bijlage 11 kan hiervoor gebruikt worden.

5. BEVOEGDHEDEN EN VERANTWOORDELIJKHEDEN

Zie hoofdstuk 4

Registratie handtekeningen.

De handtekening van de dierenarts die het vlees-/vetcertificaat gaat ondertekenen, moet bekend zijn in China. De lijst met dierenartsen van wie de handtekening in China bekend is, is op te vragen bij COA of O&O Team Import en Export. (export@nvwa.nl)

6. TOELICHTING

Deze instructie is aangepast naar aanleiding van de mogelijkheid om gesmolten varkensvet/reuzel te exporteren naar China. Tegelijk heeft het document een update gekregen waar nodig.

BIJLAGEN

Overzicht bijlagen:

Bijlage 1: Inspectielijst

- Bijlage 2: Uitleg China-Nederland protocol (China-map)
- Bijlage 3: Basisvoorwaarden bedrijfsprotocol
- Bijlage 4: Toelichting bedrijfsprotocol
- Bijlage 5: Toetsen bedrijfsprotocol
- Bijlage 6: China-Nederland varkensvlees protocol
- Bijlage 7: Pootjesprotocol
- Bijlage 8: Labeling protocol
- Bijlage 9: China-Nederland varkensvet protocol
- Bijlage 10: Eisen aangaande bedrijven die varkensvet exporteren
- Bijlage 11: Auditlijst China Export Registratie Varkensvet

Bijlage 1: Inspectielijst varkensvlees

Punten van belang voor het bedrijfsprotocol ten behoeve van de export van varkensvlees naar China:

Omschrijving bedrijven

Bedrijven die varkensvlees naar China willen exporteren moeten voldoen aan de Chinese regelgeving. Dit moet worden aangetoond in een door het bedrijf ondertekend bedrijfsprotocol, dat door de bedrijvenbeheerder van de NVWA voor gezien moet zijn ondertekend.

Dit geldt voor:

- slachterijen;
- uitsnijderijen en bedrijven die het vlees verpakken;
- bedrijven die uitsluitend het vlees (gekoeld) opslaan.

Bedrijfsprotocol China

Op het bedrijf moet een bedrijfsprotocol China aanwezig zijn in zowel de Nederlandse als de Engelse taal, waarin de onderstaande punten (indien van toepassing) zijn opgenomen:

I Chinese wetgeving

- Protocol dat is afgesproken tussen China en Nederland
- Veterinair certificaat dat is afgesproken tussen China en Nederland
- Word-document waarin de belangrijkste Chinese regelgeving is opgenomen Deze documenten dienen eveneens als bijlage bij het protocol aanwezig te zijn.

II Te exporteren product(groep)en

- Geef zo gedetailleerd en volledig mogelijk aan welke product(groep)en u wenst te exporteren naar China, ook indien producten indirect worden geëxporteerd. Denk aan de juiste benaming.

III Monitoring

- In het monitoringsplan voor vlees moet van de te exporteren producten de monitoring zijn opgenomen, indien van toepassing ook voor organen en bijproducten!
- Condensvorming (dit wordt gezien als een tekortkoming)
- Monitoren kwaliteit van het (gebruikte) water (analyses, zeker als bedrijf over een eigen bron beschikt), onder andere informatie over zware metalen. Het water dat gebruikt wordt moet van drinkwaterniveau zijn!
- HACCP, CCP monitoring, resultaten gerelateerd aan HACCP
- Trichinella protocol

IV Inrichtingseisen

- Plattegrond van bedrijf
- Situatieschets directe omgeving bedrijf
- Inrichting buitenterrein, inclusief routing
- Aanvullende maatregelen
- Inrichting interne bedrijfsruimtes, creëren hygiëne zones (flow chart)

V Transport

- Van boerderij naar slachterij

Aandacht voor onder andere gebruik van geleidebiljetten. Ook de hygiënemaatregelen tijdens het transport zijn van belang, inclusief maatregelen ter voorkoming van om- en herverpakken tijdens transport.

- Verpakkingsmateriaal moet aan hygiënestandaard voldoen.

VI Veterinaire aspecten

- Inkomende dieren
- Veterinaire controle aankomende dieren
- Quarantaine

- Luchtbehandeling
- Temperatuurbeheersing
- Verlichting
- VKI
- Algemene hygiëne:
 - Reiniging/desinfectie: welke schoonmaakmiddelen worden door wie, wanneer gebruikt en waar bewaard? Residucontrole in verband met contaminatie (aanwezigheid lijst van chemicaliën).
 - Omgang met de organen/bijproducten moet net zo zijn als met het vlees. Voor China zijn dit HOOGWAARDIGE PRODUCTEN, waar ze juist het meest in zijn geïnteresseerd. Belangrijk is dus dat alles minstens net zo goed geregeld is in bijvoorbeeld een darmenlokaal / organencel. Houd ook hier er rekening mee dat producten niet op de grond mogen vallen en let op aanwezigheid van roestplekken en condens (mogen niet aanwezig zijn!). Ook in een krattenwasserij bijvoorbeeld: geen mensen met bevuilde kleding!
 - Hygiëne werknemers; Werknemers die hoesten/niezen dienen een zakdoek te gebruiken en handen te wassen!
- Kanalisatie:
 - Aantonen "born and bred" Nederland.
 - Indien ook niet China-waardig varkensvlees wordt verwerkt dan moet een duidelijke scheiding in tijd worden aangetoond (batch-gewijze productie). Vermeld, indien van toepassing, ook hygiënemaatregelen na afloop (desinfectie).
 - Er mag beslist geen contaminatie plaats kunnen vinden van varkensvlees met ander vlees (bijvoorbeeld rundvlees). In een slachthuis waar beide diersoorten geslacht worden, dient een strikte scheiding in plaats én tijd te worden aangetoond. Een vrieshuis dient de verschillende soorten vlees strikt gescheiden van elkaar op te slaan en gebruik te maken van aparte vriesplaten. Vermeld, indien van toepassing, ook hygiënemaatregelen na afloop (desinfectie).
 - Denk aan scheiding met categorie 2 en 3 materiaal, kruiscontaminatie mag niet mogelijk zijn (ook gebruik instrumenten!)
 - Merken van het vlees.

VII Algemeen

- Lijst verantwoordelijke medewerkers (inclusief hygiëne-instructies, zie ook het punt algemene hygiëne onder veterinaire aspecten, VI)
- Administratie
- Archivering

Bijlage 2: China-map aangaande varkensvlees

In het protocol Nederland-China zijn de verschillen in regelgeving tussen de EU- en nationale regelgeving en anderzijds de Chinese regelgeving weergegeven. Het betreft:

- de ante- en postmortem keuring, verklaring 5a van het certificaat,
- residu niveaus ten aanzien van diergeneesmiddelen, pesticiden, zware metalen en gifstoffen, verklaring 5b van het certificaat,
- verontreinigingen en pathogenen, verklaring 5c van het certificaat.

Vanwege bovenstaande is besloten een NVWA-China map samen te stellen.

Deze **China-map** moet door het bedrijfsleven worden samengesteld en voor de toezichthoudende dierenarts steeds beschikbaar zijn. Het bedrijf moet ervoor zorgen dat de map volledig en actueel wordt gehouden. De NVWA dient er zorg voor te dragen dat de documenten genoemd onder NVWA-instructies beschikbaar worden gesteld.

Hierin moeten de onderwerpen van de Chinese wetgeving, die betrekking hebben op het te exporteren varkensvlees, aan de toezichthoudende dierenarts beschikbaar worden gesteld. Tevens moet hierin kenbaar worden gemaakt welke onderwerpen ervan wel of niet in de EG-regelgeving c.q. de Nederlandse regelgeving zijn vastgelegd.

In deze map moeten bovendien de eisen worden opgenomen die gesteld worden door de Volksrepubliek China die niet vallen onder EG- en Nederlandse regelgeving. De toezichthoudende dierenarts is op deze wijze geïnformeerd.

De map moet als "hardcopy" op de werkplek aanwezig zijn, digitale mappen zijn niet afdoende.

In de map moeten daarom tenminste de volgende documenten aanwezig zijn:

NVWA-instructies aangaande:

- RL-032: China, vers varkensvlees, darmen, gesmolten varkensvet/reuzel en vers kalfsvlees.
- RE-40, China Toelating, Toezicht bedrijven
- de AM- en PM keuring en de I&R.
- Selectie slachtdieren bij de keuring voor het slachten.
- Verdenking van aangifteplichtige dierziekten op een slachthuis.
- Voedselketeninformatie van landbouwhuisdieren op het slachthuis.

Diversen:

- Bedrijfsprotocol,
- Protocol Nederland-China,
- Inspectielijst China (PVE/VIP),
- Document van Jianrong Wang: China's Food Safety Monitoring System and Relative Laws and Regulations (verspreid door het PVE/VIP op 3 november 2009),
- Voorbeeld van de in verklaring 9 genoemde sticker.

Bijlage 3: Basisvoorwaarden Kanalisatiesysteem

Inhoudsopgave

1. Algemeen
2. Typering bedrijfsactiviteiten
3. Kanalisatiesysteem
 - 3.1 type kanalisatiesysteem
4. Verplichte onderdelen
 - 4.1 product-land(en)combinatie
 - 4.2 certificaateisen
 - 4.3 bedrijfsmanagement & organisatie
 - 4.3.1 benoeming KS-team
 - 4.3.2 verwijzing naar kwaliteitsborgingsysteem procedures
 - 4.4 beschrijving product
 - 4.5 beschrijving proces
 - 4.6 risicomanagement
 - 4.7 aantoonbaarheid van controle op bedrijfsprocessen.

Invulformulier*

*Voor toelichting per voorwaarde zie bijlage 4.

1	ALGEMEEN	
1.1	naam bedrijf	
1.2	adres	
1.3	postcode	
1.4	plaats	
1.5	telefoonnummer	
1.6	faxnr en/of e-mailadres	
1.7	EG-nummer	
1.8	erkenningstype	
1.9	registratie 3 ^e land	Land/landen:
2	TYPERING BEDRIJFSACTIVITEITEN	
3	KANALISATIESYSTEEM	
3.1	type kanalisatiesysteem: KS = Kanalisatie Systeem	
4	VERPLICHTE ONDERDELEN VAN HET KS:	
4.1	product – land(en)combinatie	

4.2	Certificatieisen
4.3	bedrijfsmanagement & organisatie
	4.3.1. benoeming kanalisatiesysteemteam
	4.3.2. verwijzing naar kwaliteitsborgingsysteem procedures

4.4	beschrijving product
4.5	beschrijving proces
4.6	Risicomanagement
4.7	aantoonbaarheid van controle op bedrijfsprocessen

Bijlage 4: Toelichting basisvoorwaarden kanalisatiesysteem.

ALGEMEEN

Toelichting: indien van toepassing, moet bedrijf zelf zorgen voor registratie voor het betreffende land. Deze registratie moet bij export bekend gemaakt zijn aan de NVWA. (Zie hiervoor RL-032: China, vers varkensvlees, darmen, gesmolten varkensvet/reuzel en vers kalfsvlees)

TYPERING BEDRIJFSACTIVITEITEN

Toelichting: hierbij moet aangegeven worden: erkenningstype(n) waarvoor het kanalisatiesysteem geldt, bijvoorbeeld in roodvlees- / witvleessector voor bijvoorbeeld slachterij, uitsnijderij of koel- en vrieshuis of het eindproduct rechtstreeks wordt geëxporteerd naar het desbetreffende 3^e land of dat het eerst nog voor verdere bewerking en opslag wordt doorgeleverd met behulp van een geleidebiljet / pre-certificaat, alvorens te worden geëxporteerd.

KANALISATIESYSTEEM

Toelichting: in een kwaliteitssysteem (onderdeel hiervan is het kanalisatiesysteem) moeten herkenbaarheid, identificeerbaarheid en controleerbaarheid gegarandeerd en praktisch realiseerbaar zijn.

Verder dient het KS:

te voldoen aan de specificaties volgend uit de certificaateisen, in harmonie te zijn met voedselveiligheids- en / of andere kwaliteitssystemen, de herkomst van dieren / producten aan te tonen, de directe toeleverancier en afnemer binnen de keten te onderkennen (step up and step down), de verificatie van specifieke informatie over het product mogelijk te maken, de informatie aan belanghebbenden mogelijk te maken,

- Een belangrijk onderdeel in het KS is de inventarisatie en benoeming van de belangrijkste risico's in het gehele traject, inclusief de corrigerende en preventieve maatregelen. Bij een certificaateis "born and bred in The Netherlands" zal speciale aandacht moeten uitgaan naar de inkoop-/inslagprocessen en de identificatie en kwalificatie van de aangevoerde dieren / producten.

1.1 type kanalisatiesysteem

Toelichting: het KS dekt al de certificaateisen voor een bepaalde product/land(en)combinatie, voor zover deze door het bedrijf gegarandeerd moeten worden en focust daarnaast op het risicomangement.

Wanneer een concern op meerdere locaties produceert voor dezelfde product-land(en)combinatie, dan kan men deels volstaan met één centraal beheerd kanalisatiesysteem, maar dient per locatie een locatie-specifieke uitwerking van het kanalisatiesysteem aanwezig te zijn.

ONDERDELEN VAN HET KS

1.2 product – land(en)combinatie

Toelichting: hier moet worden aangegeven op welke product-land(en)combinatie het KS van toepassing is. In dit geval varkensvlees, varkensvleesproducten en gesmolten varkensvet/reuzel naar China.

1.3 certificaateisen

Toelichting: dit betreft alle certificaateisen, die gedekt worden op bedrijfsniveau vanuit het kanalisatiesysteem. In dit onderdeel worden de certificaateisen, waar het bedrijf aan voldoet afzonderlijk beschreven.

De eisen staan in de recente versie van het certificaat en zijn tevens te vinden in E-CertNL en op de website van de NVWA. Een kopie van de recente versie van het desbetreffende certificaat moet aanwezig zijn.

Een certificaat kan ook eisen bevatten, die door één of meer overheidsverklaring(en) gedekt worden bijvoorbeeld de dierziektevrijverklaring of verklaringen op basis van EU- en/of nationale regelgeving; deze overheidsverklaringen hoeven hier niet te worden beschreven.

1.4 management & organisatie

1.4.1 benoeming kanalisatiesysteemteam (KS)

Toelichting: de teamomschrijving mag als tekst of in een organogram weergegeven worden.

Binnen het bedrijf moet een organisatiestructuur zijn, waarin een persoon is aangewezen als verantwoordelijke voor het uitvoeren van de bedrijfsprocessen binnen het kanalisatiesysteem. Deze persoon moet goed op de hoogte zijn van de inhoud van het kanalisatiesysteem.

Daarnaast kunnen eventuele teamleden genoemd worden.

De aangewezen verantwoordelijke persoon moet zorgen dat de inhoud van het KS aansluit op de geldende certificatieisen. Bij wijziging(en) hiervan dient hij om export zeker te stellen het KS aan te passen en ter toetsing voor te leggen aan de NVWA.

Bij wijziging in het KS moeten de betrokken medewerkers op de hoogte gesteld worden van de veranderingen en indien nodig ook de belanghebbenden buiten het bedrijf.

Hiervoor moet een procedure aanwezig zijn in het KS, waarin tevens is opgenomen, dat het bedrijf dit moeten kunnen aantonen.

Als wijziging extra opleiding/instructie vereist van de medewerkers, dient het bedrijf hiervoor zorg te dragen en aantoonbaar te maken. Te allen tijde moet het bedrijf aantonen, dat het kan werken met het ontworpen kanalisatiesysteem en dat bij voortdurend voldaan wordt aan de eisen van het 3^e land.

1.4.2 verwijzing naar kwaliteitsborgingsysteem procedures (ISO-22000 of equivalent systeem)

Toelichting: indien procedures van het kanalisatieprotocol deel uitmaken van een kwaliteitsborgingsysteem van het bedrijf (beschreven in een handboek), mag in het bedrijfsprotocol hiernaar verwezen worden. De verwijzing naar procedures in het handboek moet exact zijn: met versienummer en goedkeuringsdatum; tevens dient een kopie van de desbetreffende procedure uit het kwaliteitsborgingsysteem als bijlage aanwezig te zijn in het kanalisatiesysteem. Het gebruik van kruistabellen is hierbij toegestaan. Bij een digitaal handboek dient op moment van toetsing de meest recente versie van de procedures, die opgenomen zijn in het kanalisatiesysteem voor de NVWA beschikbaar te zijn. Aanbevolen wordt om het kanalisatiesysteem als geheel ook als onderdeel op te nemen in het kwaliteitsborgingsysteem. Dit dient dan in het kanalisatiesysteem apart vermeld te worden. Wijzigingen in procedures in het kwaliteitsborgingsysteem kunnen van invloed zijn op het voldoen aan de eisen van het 3^e land in het kanalisatiesysteem. Aan de desbetreffende procedures in het kanalisatiesysteem moet dus apart aandacht worden besteed. Hoe om te gaan met wijzigingen in de procedures van het kwaliteitsmanagementsysteem dient te worden vastgelegd in een aparte procedure. In het geval men in op afstand staande vestigingen gebruik maakt van procedures uit het centraal kwaliteitsborgingsysteem, mag men verwijzen naar de procedures in dit centrale systeem. Kopieën van de betreffende procedures uit dit centrale systeem dienen dan toegevoegd te zijn aan het kanalisatiesysteem van de vestiging. Bij wijzigingen in het voortbrengingsproces, die invloed hebben op de exportwaardigheid van het product naar het desbetreffende 3^e land moet de NVWA per direct geïnformeerd worden.

1.5 beschrijving product

Toelichting: alle kenmerken van het product die bepalend kunnen zijn bij de dekking van de certificatieisen, dienen beschreven te worden.

Deze productbeschrijving dient in te gaan op eisen, die het 3^e land eisen stelt aan:

- identificatie van bovengenoemde typen producten. Hierbij moet ook een eventuele deelpartij- of lotnummeridentificatie worden opgenomen.
- producten of ingrediënten, zowel inkomend, als tussenproduct als uitgangsmateriaal (bijvoorbeeld dieren): naast de eisen gesteld in Verordening (EG) nr. 853/2004 bijlage II, sectie II lid 2, kan het 3^e land nog extra eisen stellen met betrekking tot herkomst, identificatie, transport.
- dierziektesituatie op het herkomstbedrijf van de aangevoerde dieren: dit is meestal ter toetsing door de NVWA. Soms kan door middel van herkomstverklaringen ook informatie van het herkomstbedrijf met betrekking tot dierziekten geëist worden.

1.6 beschrijving proces

Toelichting: bij de beschrijving van het proces kan gebruik gemaakt worden van flowdiagrammen. Het volledige proces waar het kanalisatiesysteem op van toepassing is, moet beschreven worden. Hierbij kan men denken aan:

- planning: de werkzaamheden die vallen onder het KS moeten gepland zijn door het bedrijf. Deze planning moet zichtbaar zijn binnen de bedrijfsplanning en in het KS benoemd zijn. Indien deze werkzaamheden op vaste dagen of tijdstippen gepland zijn of er wordt de volle werkweek alleen volledig volgens dit protocol gewerkt, moet dit opgenomen worden in het KS. Als werkzaamheden voor een specifieke export onregelmatig uitgevoerd worden in het bedrijf, moet dat in het KS worden opgenomen. Hierdoor is controle op werkwijze en uitvoering KS mogelijk.
- locaties van aanlevering, productie, aflevering en opslag (infrastructuur).
- procesbeschrijving omvat de volgende bedrijfsprocessen: inkoop, inslag, productie, verpakken, opslag, uitslag, transport. Hierbij kan gebruik gemaakt worden van processchema's of flowdiagrammen, met aandacht voor de plaats van het product binnen de interne productieketen.
- verplicht onderdeel: controles op de bovengenoemde bedrijfsprocessen. Hierbij moet extra aandacht gegeven worden aan de controles van processen, die met de gewogen risico's van punt 4.6 in relatie staan (zie verder punt 4.7).
- controle op reinheid transportmiddelen vóór het laden.
- voor de uitvoering van dit kanalisatiesysteem dient bijzondere aandacht besteed te worden aan de vaardigheid, vakbekwaamheid en kennis van de medewerkers die bij de betreffende processen betrokken zijn.
- beheersing en onderhoud van de uitrusting, dit betreft alle middelen in de bedrijfsprocessen: machines, transportmiddelen, werktuigen en hulpmiddelen evenzo computers voor processturing en gegevensverwerking.
- laboratoriumonderzoeken en -methoden (laboratoria dienen gekwalificeerd te zijn).
- de beheersing van informatiestromen en documenten, al dan niet geautomatiseerd, inclusief archivering (= documentenbeheer, minimaal 2 jaar!); bruikbaar bij tracing en tracking.
- het gebruik van labels, al dan niet elektronisch van aard.
- procedures ter identificatie van partijen, meet- en weegprocedures.
- afstemming binnen de externe productieketen ("step up and step down").
- verplicht onderdeel: een procedure waarin wordt aangegeven hoe de NVWA door het bedrijf op de hoogte wordt gesteld van significante wijzigingen in het kanalisatiesysteem.

Dit alles indien het van belang is voor de dekking van de certificatieisen.

(Delen van) bovengenoemde procedures mogen opgenomen zijn in een overkoepelend kwaliteitsborgingsysteem van het bedrijf. Indien permanent toezicht door de NVWA tijdens productie geëist wordt door het ontvangende 3e land, dient het bedrijf dit tijdig aan te vragen bij de planning van de NVWA (zie planningskader). Bij wijzigingen in het voortbrengingsproces, die invloed hebben op de exportwaardigheid van het product naar het desbetreffende 3^e land moet de NVWA worden geïnformeerd.

Daarbij is het zaak gradatie te onderkennen, omdat niet alle wijzigingen direct hoeven te worden gemeld.

Wijzigingen, die wel meteen moeten worden gemeld, zijn wijzigingen, die direct dan wel indirect verband houden met het beheersen van risico's en wijzigingen, die ingrijpend en/of structureel van aard zijn (bijvoorbeeld implementatie van een nieuwe productielijn). Kleine wijzigingen hoeven niet meteen te worden gemeld aan de NVWA, maar moeten wel onder de aandacht van de NVWA worden gebracht tijdens een procescontrole of audit.

1.7 risicomanagement

Toelichting: benoem hier de risico's met bijbehorende herstelacties, corrigerende- en preventieve maatregelen.

Er moet een risico-inventarisatie en een risico-evaluatie uitgevoerd worden met betrekking tot de belangrijkste risico's (komende van intern en/of extern), die van invloed zijn op de productconformiteit met de certificatieisen (3^e landen eisen). In relatie tot deze risico's moeten passende corrigerende- en preventieve maatregelen beschreven zijn. Hierbij is leidend, dat het product voldoet aan de gestelde certificatieisen. Het benoemen en het wegen van de risico's met

hun corrigerende en preventieve maatregelen maakt het voortbrengingsproces inzichtelijker en faciliteert het toezicht. Bij de risico-inventarisatie en evaluatie wordt niet uitsluitend gedacht aan risico's op het gebied van voedselveiligheid, maar aan procesrisico's waarbij de exportwaardigheid van het product naar het desbetreffende 3^e land, in gevaar kan komen. Bijvoorbeeld: het verlies van etiketten of labels, problemen met omlabeling van partijen tijdens productie, problemen met identificatie tijdens het samenstellen en hergroeperen van partijen.

1.8 Aantoonbaarheid van controle op bedrijfsprocessen

Toelichting: het bedrijf moet een vorm van vastlegging hebben om aantoonbaar te maken dat er controles worden uitgevoerd op de relevante bedrijfsprocessen, die betrekking hebben op de voortbrenging van de betreffende exportpartij(en). Hierbij moet met name aandacht zijn gegeven aan de processen, die in relatie staan met de gewogen risico's genoemd in punt 4.6. Bij deze aantoonbare vastlegging behoort naast een registratie van de controles op zich ook een incidentenlijst en een lijst met herstelacties. Tevens wordt een adequate controlefrequentie door het bedrijf toegepast. Bij de audit alsmede bij de procesbeoordeling geeft de auditor aandacht aan de vorm en de inhoud hoe het bedrijf dit heeft ingericht.

Bijlage 5: Aandachtspuntenlijst met toelichting ten behoeve van audit van een aangevraagd kanalisatiesysteem

Lijst te gebruiken bij:

- een audit van dit kanalisatiesysteem (KS)

Instructies voor gebruik kolom "beoordeling":

- Als "opmerking" of "voldoet niet" van toepassing zijn, wordt u verzocht in de rubriek "toelichting" beknopt weer te geven welke tekortkomingen zijn geconstateerd.

Vorbereiding audit:

- Referentiekader document, zie bijlage 3.
- De auditor kan gebruik maken van bevindingen van reeds getoetste kanalisatiesystemen en/of eerdere bevindingen.

Verslaglegging

1.	Algemeen	Notitie
1.1	Naam bedrijf:	
1.2	Telefoonnummer:	
1.3	EG-nummer:	
1.4	Erkenningstype:	
2.	Typering kanalisatiesysteem (KS)	Beoordeling
	Op welke product-land(-en) combinatie(-s) heeft het aangevraagde KS betrekking? <i>Vul hierbij het betreffende product en het bijbehorende 3^e land c.q. de bijbehorende 3^e landen in. Bijvoorbeeld: rundvlees-Rusland varkensvlees-Japan varkensvlees -China of: varkensvlees-werelddekking (alleen geleidebiljetten)</i>	product(en): land(en):
3.	Controle op volledigheid en geldigheid KS	Beoordeling
3.1	Zijn alle specifieke eisen die gesteld worden door het derde land opgenomen in het KS? <i>Het bedrijf dient het KS zodanig te hebben opgesteld dat aan alle eisen van het ontvangende 3^e land voldaan wordt, voor zover dit binnen de invloedssfeer van het bedrijf ligt. Hierbij dient in aanmerking te worden genomen dat het bedrijf geen garanties kan geven op het terrein waar overheidsverklaringen van toepassing zijn.</i> Zijn deze eisen voldoende gedocumenteerd, zodat duidelijk is welke eisen het precies betreft?	<input type="checkbox"/> geen opmerking <input type="checkbox"/> opmerking <input type="checkbox"/> voldoet niet <input type="checkbox"/> niet van toepassing toelichting: <input type="checkbox"/> geen opmerking <input type="checkbox"/> opmerking <input type="checkbox"/> voldoet niet <input type="checkbox"/> niet van toepassing toelichting:
3.2	Staat het KS, samen met de documenten waarnaar eventueel verwezen wordt, volledig ter beschikking van het auditteam?	<input type="checkbox"/> geen opmerking

	<p><i>Het KS dient een volledige beschrijving van de relevante bedrijfsprocessen alsmede van het product te omvatten om beoordeling door de NVWA mogelijk te maken. Het is toegestaan om in een KS te verwijzen naar documenten, beschrijving werkwijze of andere procedures in een kwaliteitsborgingssysteem van het bedrijf. Hierbij is het gebruik van een kruistabel toegestaan.</i></p> <p><i>Als er sprake is van verwijzingen zijn er twee opties: er moeten kopieën van deze documenten, beschrijving van de werkwijze of andere procedures aanwezig zijn in het KS, of de documentatie waarnaar verwezen wordt moet volledig beschikbaar zijn voor de toezichthouder, fysiek dan wel elektronisch.</i></p>	<input type="checkbox"/> opmerking <input type="checkbox"/> voldoet niet toelichting:
3.3	<p>Is het KS ondertekend door een bevoegde functionaris van het bedrijf?</p> <p><i>De bevoegde functionaris kan in het algemeen een directielid zijn, of anderszins deel uitmaken van de leiding van het bedrijf.</i></p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee toelichting:
4.	Controle inhoud KS	Beoordeling
4.1	<p>Heeft het bedrijf een team ingesteld dat de toepassing van het KS bewaakt en het systeem ook beheert?</p> <p>Zijn de relevante functiegroepen hierin opgenomen?</p> <p>Kan dit team naar behoren werken? <i>Heeft het team al ervaring opgedaan met het werkende KS bijvoorbeeld omdat het reeds in operatie is of omdat men schaduw draait?</i></p> <p><i>Het bedrijf moet een organisatiestructuur hebben waarin tenminste een verantwoordelijke is aangewezen voor toepassing en beheer van het kanalisatieprotocol.</i></p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee toelichting: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee toelichting: <input type="checkbox"/> geen opmerking <input type="checkbox"/> opmerking <input type="checkbox"/> voldoet niet toelichting:
4.2	<p>Heeft het bedrijf een effectief intern tracking and tracingsysteem?</p> <p><i>Een belangrijke eis bij export naar 3^e landen heeft vaak betrekking op de herkomst van de grondstoffen of slachtdieren. Om de partijen goed gescheiden te kunnen houden is naast een goede identificatie van de partij vanaf de ontvangst, ook een goede scheiding tussen partijen tijdens productie noodzakelijk. Hiervoor heeft een bedrijf ook een effectief intern tracking and tracingsysteem nodig.</i></p> <p><i>Kan het bedrijf de effectiviteit van dit systeem aantonen en zo ja, hoe?</i></p>	<input type="checkbox"/> geen opmerking <input type="checkbox"/> opmerking <input type="checkbox"/> voldoet niet <input type="checkbox"/> niet van toepassing toelichting: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee toelichting:
4.3	<p>Maakt het bedrijf bij voorgeschreven onderzoeken gebruik van gekwalificeerde instellingen (onder andere laboratoria), die erkend zijn door de overheid en/of geaccrediteerd zijn door de Raad voor Accreditatie voor de specifieke verrichtingen?</p> <p><i>Voor verplichte aanvullende onderzoeken zie omschrijving product.</i></p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> niet van toepassing <input type="checkbox"/> toelichting:

4.4	<p>Zijn in het KS de risico's met bijbehorende corrigerende en preventieve maatregelen benoemd?</p> <p><i>Het bedrijf moet een inventarisatie gedaan hebben van de belangrijkste risico's in de bedrijfsprocessen (risico = kans x gevaar).</i></p> <p><i>Deze risico's betreffen niet in eerste instantie de voedselveiligheidsaspecten, maar onder andere de risico's waarbij de producteisen gesteld door het 3^e land door storingen in de aanvoer, verwerking en/of opslag binnen het bedrijf in gevaar kunnen komen.</i></p> <p><i>Bijvoorbeeld verlies van etiketten of labels, problemen met omlabeling van partijen tijdens productie, problemen met identificatie van (deel-)partijen tijdens het samenstellen en hergroeperen van partijen, productiewisselingen in tijd en plaats en vervanging bij vakantie etcetera.</i></p> <p><i>Scheiding van vlesstromen binnen de productieprocessen levert vaak ook risico's op.</i></p> <p><i>Het bedrijf moet de afgewogen risico's met hun corrigerende en preventieve maatregelen in hun KS opgenomen hebben.</i></p>	<p><input type="checkbox"/> geen opmerking</p> <p><input type="checkbox"/> opmerking</p> <p><input type="checkbox"/> voldoet niet</p> <p><input type="checkbox"/> niet van toepassing</p> <p>toelichting:</p>
4.5	<p>Hebben er corrigerende maatregelen plaatsgevonden en zo ja, welke?</p>	<p><input type="checkbox"/> ja</p> <p><input type="checkbox"/> nee</p> <p><input type="checkbox"/> niet van toepassing</p> <p><input type="checkbox"/> toelichting:</p>
4.6	<p>Zijn er herstelacties (naar aanleiding van niet voorziene incidenten) nodig geweest en zo ja, welke?</p> <p><i>Benoem de herstelactie beknopt in de toelichting.</i></p> <p><i>Zie incidentenlijst.</i></p>	<p><input type="checkbox"/> ja</p> <p><input type="checkbox"/> nee</p> <p><input type="checkbox"/> toelichting:</p>
4.7	<p>Hebben de herstelacties invloed gehad op de exportstatus van een of meer product(en)?</p> <p><i>Als een bedrijf de in het KS beschreven werkwijze niet goed uitvoert op de werkvloer, is het mogelijk dat het geproduceerde product niet meer voldoet aan de eisen gesteld door het ontvangende 3^e land.</i></p> <p><i>Deze statusverandering moet door het bedrijf opgemerkt worden, en het bedrijf moet er actie op ondernemen.</i></p> <p><i>Een actie kan zijn, dat er een herstelactie mogelijk is op het product, zodat dit weer aan de eisen van het ontvangende 3^e land voldoet. Dit kan bijvoorbeeld door het aanpassen van de vereiste verpakking of merking en labeling van de partij.</i></p> <p><i>Benoem de invloed van de herstelacties beknopt in de toelichting.</i></p> <p><i>De toekomstige bestemming van de partij is wel of nog niet bekend.</i></p> <p><i>Vul "nvt" in als er geen herstelacties uitgevoerd zijn door het bedrijf.</i></p>	<p><input type="checkbox"/> ja</p> <p><input type="checkbox"/> nee</p> <p><input type="checkbox"/> niet van toepassing</p> <p><input type="checkbox"/> toelichting:</p>
4.8	<p>Zijn er nieuwe corrigerende en/of preventieve maatregelen doorgevoerd en zo ja, welke?</p>	<p><input type="checkbox"/> ja</p> <p><input type="checkbox"/> nee</p>

	Kan het bedrijf de effectiviteit van deze maatregelen aantonen en zo ja, hoe?	<input type="checkbox"/> toelichting: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee toelichting:
4.9	<p>Zijn de wijzigingen en/of correcties van dien aard dat dit gemeld moest worden aan de NVWA?</p> <p>Heeft het bedrijf dit aangegeven in het inleidend gesprek?</p> <p>Heeft het bedrijf de wijzigingen en/of correcties goed ingeschat met betrekking tot de meldingsplicht aan de NVWA?</p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> toelichting: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> toelichting:
5.	Wijziging in "achterliggende" procedures	Beoordeling
5.1	<p>Zijn er wijzigingen geconstateerd in gerelateerde bedrijfsprocedures, waarnaar het KS verwijst? Zo ja, welke?</p> <p><i>In een KS wordt verwezen naar procedures, die elders of binnen het bedrijf in bedrijfssystemen of -programma's worden bijgehouden. Zoals procedures voor inkoop, inslag, opslag en uitslag.</i></p> <p><i>Dan dient het bedrijf er voor te waken, dat bij veranderingen in deze procedures, deze veranderingen ook in het KS worden aangebracht.</i></p> <p><i>Tevens moet er rekening gehouden worden met de invloed die deze veranderingen kunnen hebben op het eisenpakket van het ontvangende land.</i></p> <p><i>Indien geen afwijkingen zijn geconstateerd, vul "nvt" in.</i></p> <p><i>Zie ook 4.2.</i></p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> niet van toepassing <input type="checkbox"/> toelichting:
5.2	<p>Heeft het bedrijf actie ondernomen bij de geconstateerde wijzigingen? Zo ja, welke?</p> <p><i>Indien er geen afwijkingen en dus geen acties zijn geconstateerd, vul "nvt" in.</i></p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> niet van toepassing <input type="checkbox"/> toelichting:
5.3	<p>Had de actie invloed op de exportstatus van een of meer product(en) voor het ontvangende land?</p> <p><i>Indien geen actie ondernomen, vul "nvt" in.</i></p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee <input type="checkbox"/> niet van toepassing <input type="checkbox"/> toelichting:
6.	Toepasbaarheid van KS	Beoordeling
6.1	<p>Is het KS, zoals het is beschreven, goed toepasbaar op de werkvloer?</p> <p><i>Er moet naast de beschrijving van de processen en procedures in het KS, ook bij de rondgang op het bedrijf getoetst worden of de beschreven werkwijze ook daadwerkelijk uitgevoerd kan worden in het bedrijf.</i></p> <p><i>Bijvoorbeeld met betrekking tot de infrastructuur van het bedrijf of logistiek binnen het bedrijf.</i></p>	<input type="checkbox"/> geen opmerking <input type="checkbox"/> opmerking <input type="checkbox"/> voldoet niet <input type="checkbox"/> niet van toepassing toelichting:

	<i>Tevens moet hierbij de maat en inrichting van de bedrijfsruimtes beoordeeld worden.</i>	
6.2	Blijkt in de praktijk of via een vervangende representatieve praktijktoets dat de beschreven werkwijze goed wordt uitgevoerd op de werkvloer?	<input type="checkbox"/> geen opmerking <input type="checkbox"/> opmerking <input type="checkbox"/> voldoet niet <input type="checkbox"/> niet van toepassing toelichting:
7.	1.1 Eindoordeel audit	Beoordeling
7.1	Voldoet het KS aan de daaraan te stellen eisen? <i>Is het KS effectief, met andere woorden biedt het systeem voldoende garanties dat de eisen waaraan de daaruit voortkomende partijen moeten voldoen inderdaad worden gerealiseerd?</i> <i>Is het proces herhaalbaar zonder dat aan kwaliteit wordt ingeboet?</i> Zijn belangrijke wijzigingen doorgegeven aan de NVWA (zie basisvoorwaarde punt 4.5)? <i>Als het antwoord "nee" is, wordt onder toelichting een beknopte uitleg gegeven.</i>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee toelichting:

Bijlage 6: China-Nederland varkensvlees protocol

**PROTOCOL BETWEEN
THE DEPARTMENT OF AGRICULTURE, NATURE AND FOOD
QUALITY OF NETHERLANDS KINGDOM AND
THE GENERAL ADMINISTRATION OF QUALITY SUPERVISION,
INSPECTION AND QUARANTINE OF
THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA
ON VETERINARY AND HEALTH REQUIREMENTS FOR PORK
TO BE EXPORTED FROM NETHERLANDS TO
THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA**

The Department of Agriculture, Nature and Food Quality of Netherlands Kingdom (DANF, hereinafter referred to as Dutch side) and the General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine of the People's Republic of China (AQSIQ, hereinafter referred to as Chinese side) through friendly negotiations, have agreed the following veterinary and health requirements for pork to be exported from Netherlands to the People's Republic of China:

Article 1

The DANF shall be responsible for inspection and quarantine on the pork to be exported to China, and the issuance of the health certificate.

Article 2

The DANF shall provide AQSIQ with the managing regulations on slaughtering and processing plants, the inspection and testing items, methods, procedures as well as the standards for the exported pork.

DANF shall provide AQSIQ with the prevention and control system related with the diseases listed in article 3 and 4, and provide AQSIQ with disease bulletin periodically, and Dutch residue control and monitoring program and its annual report, as well as the pathogen reducing control program and its annual report etc.

Before the first exportation and the following operation if necessary, AQSIQ may designate experts to Netherlands to do on-site inspection visit of the above-mentioned control system and management status within the obligatory assistance provided by DANF.

Article 3

The Dutch side officially confirms that its territory is free from Foot-and-Mouth Disease, Rinderpest, Classical Swine Fever, African swine fever, Swine Vesicular Disease and Teschen Disease.

Article 4

The slaughtered swine for pork exported to the People's Republic of China shall:

- a) Be born, raised and slaughtered in Netherlands;
- b) Come from farms on which there have been no occurrence of Anthrax, Atrophic rhinitis of swine, Brucellosis, Tuberculosis, Aujeszky's disease, Transmissible Gastroenteritis and Trichinellosis for the last six (6) months;
- c) Originate from farms on which there has been no clinical occurrence of Porcine Reproductive and Respiratory syndrome (PRRS) for the last six (6) months; and
- d) Originate from farms where no restriction or surveillance zone has been established due to noticeable diseases in swine, which should be reported in accordance with the relevant European animal health regulations.

Article 5

The slaughtering and processing plants for exporting pork to the People's Republic of China shall meet the requirements on veterinary health and public health of Chinese and European laws and regulations.

Registration is handled according to the Regulations for Administration of Registration of Foreign Food Establishments Intended to be Imported into the People's Republic of China by Certification and Accreditation Administration of the People's Republic of China (CNCA). Products from manufacturing establishments that have not got the registration from CNCA must not be imported into the People's Republic of China.

Article 6

The Dutch official veterinarian shall carry out the following functions:

- a) ante-mortem and post-mortem quarantine and inspections to the swine from which the exporting pork originated in accordance with the related Dutch and Chinese laws and regulations;
- b) certify that the slaughtered swine are healthy, no clinical signs of infectious disease have

been found, no lesion has been found on the carcass and viscera.

- c) certify that the residue level of veterinary medicine, pesticides, heavy metals, poisonous, hazardous articles contained in the products is below the limits stipulated by China and EU.
- d) certify that the products are free from the pollution of pathogenic agent in conformity with the Chinese and Dutch laws.
- e) certify the hygiene and safety of the produce and fit for human consumption.

Article 7

The slaughtering and processing plants for exporting pork to the People's Republic of China, shall not slaughter swine not complying with the requirements in Article 4 and shall not process pork not complying with the requirements in Article 6 of this protocol at the same time. A specific area within a cold store house shall be available exclusive for the storage of pork exported to the People's Republic of China.

Article 8

The exported pork shall be wrapped in the new packaging materials complying with the international hygienic standards. The names, weight of the product, name and address of manufacturer, its registration number, storage conditions, production date should be labeled on the outside package both in Chinese and in English. The surface of the package shall have the marks of passing inspection and quarantine, and filed by AQSIQ. The name of the product and registration number of the slaughterhouse/plant shall be marked on the internal package.

Article 9

During the package, storage and transportation, the pork to be exported to the People's Republic of China shall meet the veterinary hygienic requirements, and shall be prevented from being contaminated by poisonous and harmful substances.

The pork should be stored under the core temperature below -18°C

After it has been loaded with the products, the container should be sealed under the supervision of Dutch veterinary officer. The seal number should be indicated in the health certificate. The package of the products cannot be unwrapped or changed during the transportation.

Article 10

Each container of the pork intended for the export to the People's Republic of China shall be accompanied by an original veterinary health certificate, having a statement that the shipment complies with Dutch laws and regulations on veterinary and public health as well as this protocol.

The health certificate should be done in Chinese and English, the formula and content of the certificate should be agreed by both sides.

Dutch side shall provide AQSIQ with the sample of the stamping mark, and the health certificate, signatures of the veterinarians authorized to issue the health certificate, inspected legend for registration.

AQSIQ shall be notified of any possible modifications and changes to any of the above at least one month before the changes take effect.

Article 11

If there is any occurrence in Netherlands of infectious and contagious disease(s) listed in Article 3 of this protocol and listed A in OIE formerly recommended which will contaminate the pork potentially or possibly, DANF shall immediately stop exporting pork to the People's Republic of China and notify AQSIQ, provide the detailed information about the occurrence and the elimination of the disease(s). If there is any occurrence in Netherlands of infectious and contagious disease(s) listed in Article 4 of this protocol and listed B in OIE formerly recommended, and any contamination crisis, DANF shall immediately notify AQSIQ, provide the detailed information about the occurrence of the disease(s) and its control measures, and the contamination crisis, stop exporting pork from the relevant crisis area to the People's Republic of China. When disease(s) has/have been eliminated completely or the contamination crisis is over and if the export of products need to be resumed renewing, DANF shall consult with AQSIQ for approval in advance.

Article 12

If pork imported by China is found by AQSIQ not to be in compliance with the requirements of this Protocol, AQSIQ will immediately notify DANF, and should seek the return, detention, destruction, or other disposal of the product. DANF will cooperate with AQSIQ to investigate in addressing any problems, including notifying AQSIQ of any remedial actions to be taken, such as the recall of any other potentially affected products and to prevent recurrence of the

non-compliance.

Article 13

For the purposes of this Protocol, pork refers to any edible parts, including the offal and internal organs.

Article 14

This Protocol can be amended with the mutual consent of both sides.

Article 15

This protocol shall come into force on the date of signing.

Article 16

This protocol is signed in Beijing, on 23 Oct. 2008, done in duplicate in Chinese and English, two versions being equally authentic.

For

the Department of Agriculture, Nature and
Food Quality of the Netherlands

For

The General Administration of Quality
Supervision, Inspection and Quarantine of
the People's Republic of China.

Bijlage 7: Pootjesprotocol

Processing Hygiene Standard of Dutch Establishment for Exporting Trotters to the People's Republic of China

Aim: To specify the standards applying to production of trotters of pigs for export to the people's republic of China.

Method:

- This procedure is based on bilateral agreements between the People's Republic of China and the Netherlands.
- The competent authority inspects and supervises the slaughterhouses and meat processing and storage area's.
- The food business operator is responsible for complying with these guidelines whenever producing trotters destined for export to the People's Republic of China.

Processing

Requirements for production of trotters

- 1) Trotters are to be produced in a production area where the ambient temperature complies with legal requirements for meat processing areas, as laid down in Regulation (EC) no. 852/2004. The maximum temperature therefore shall not exceed 12 degrees Celsius during production, i.e. removing from the carcass, checking and packing of trotters. Therefore trotters eligible for further export to China shall be removed from the carcass after chilling the carcass.
- 2) The temperature of the trotters must comply with the same requirements as meat before they are removed from the carcass. This means that the core temperature of the trotters shall be below 7 degrees Celsius during production and removal of the carcass.
- 3) The temperature of the trotters during production must be monitored daily. Records of this monitoring must be kept for minimum 1 year.
- 4) The production area where the trotters are removed from the carcass, checked and packed, must comply with pork cutting room requirements. Therefore hygienic processing of trotters must be monitored by daily SSOP checks. Sufficient lighting must be present to be able to critically assess the quality of the products.
- 5) All products with quality defects (e.g. hairs, hooves) have to be deemed unfit for export to the People's Republic of China, these trotters must be collected in recipients that are clearly characterized as Categorie 3 recipients with the text "unfit for human consumption".
- 6) All products with other defects (e.g. abscesses, sores, traces of lubricating oil etc) have to be deemed unfit for human consumption, these trotters must be collected in recipients that are clearly characterized as Categorie 2 recipients with the text "unfit for human consumption".
- 7) Trotters must meet the additional microbiological criteria mentioned in this document (table 1). These microbiological criteria are fully in line with the process criteria for pig carcasses as laid down in Regulation (EC) no. 2073/2005.
- 8) Before dispatch monitoring of the product temperature of each consignment of trotters against legal standards (Regulation (EC) no. 852/2004) must be implemented as a critical control point.

Corrective action

The food business operator must undertake appropriate corrective action when either the company or the competent authority determines that its quality program or implementation/maintenance of the program may have failed to prevent direct contamination.

Corrective actions must include procedures to ensure:

- to restore sanitary conditions of the product
- to restore sanitary conditions of the process
- prevent the recurrence of direct contamination

Microbiological criteria (In line with EU microbiological criteria for carcasses as laid down in Regulation (EC) no. 2073/2005):

Definition:

Trotters; front and/or hind trotters of pigs

Product	Analysis	Limit			
		n	c	m	M
Trotters	Aerobic plate count	5	3	4.0	5.0
	Enterobacteriaceae	5	3	2.0	3.0
	Salmonella	5	0	Absent	

Table 1. Microbiological criteria for trotters of swine

n = number of samples

c = number of samples > m

m = target value (in log n/cm²)

M = maximum value (in log n/cm²)

Collection of samples

Item	Method	Sample site	Analysis
Trotters	<ul style="list-style-type: none"> Samples are taken from prepared products, in the processing areas. The samples are taken using a cork borer instrument. Four samples are taken from outer (rind) surface. The four cork borer rind samples are combined to form a single sample. 	<ul style="list-style-type: none"> Each cork borer sample is taken from a different side of the trotter; <ol style="list-style-type: none"> 1) Front side 2) Back side 3) Left side 4) Right side 	<ul style="list-style-type: none"> Aerobic plate count Enterobacteriaceae Salmonella (pooled sample)

Table 2. Collection of samples

Sampling Frequency

On a weekly basis five samples must be taken from trotters. If satisfactory results (table 3) are achieved in six consecutive weeks, the sampling frequency may be reduced to five samples every two weeks.

Interpretation of results

Category	Plate count and Enterobacteriaceae	Salmonella
Satisfactory	Average value < m	Absent
Acceptable	Average value between m and M	---
Unsatisfactory	Average value > M	Present

Table 3. Interpretation of the results of microbiological analysis.

If the results for three consecutive samples are *Acceptable*, or if the result for one sample is *Unsatisfactory*, the following action must be taken:

- The cause has to be established by reference to internal process control data (= temperature, hygiene, faults, other abnormalities, etc.).
- Appropriate corrective actions have to be taken to eliminate the cause.
- Additional sampling has to be conducted to verify effectiveness of the corrective action.
- The cause of the problem and details of the corrective action have to be documented.

Competent authority

This trotter processing hygiene standard on the production of trotters is an inextricable part of the certification of these products for export to the People's Republic of China. Compliance with this standard is verified by the competent authority during supervision at the abattoir prior to certification.

In case of any non-compliance to this procedure is found, the competent authority will not certify the trotters as eligible for export to the People's Republic of China.

Additionally, the competent authority will verify corrective and preventive actions taken by the food business operator, prior to resumption of certification.

Bijlage 8: labelingprotocol

Product Labeling Standard of Dutch Establishment for exporting pork products to the People's Republic of China

Aim: To specify the labelling standards applying to export to the People's Republic of China.

Method:

- This procedure is based on bilateral agreements between the People's Republic of China and the Netherlands.
- The competent Dutch authority inspects and supervises the slaughterhouses and meat processing and storage areas approved for export to People's Republic of China .
- The food business operator is responsible for complying with these guidelines whenever producing pork products destined for export to the People's Republic of China.

Reference AQSIQ Decree No 136:

AQSIQ Decree No 136: Decree of General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine of the People's Republic of China

Article 14 The packaging of chilled and frozen meat products that import into China shall meet the following requirements:

- (1) The materials that used as internal and external package shall be nontoxic and non-harmful, complete without any damage;
- (2) Country of origin, commodity name, establishment register number, and product batch number shall be indicated both on the internal and external package;
- (3) The items, including product specifications, place of origin (specific to prefecture/province/municipality), destination, manufacture date, shelf life, storage temperature, and etc. shall be indicated on the external package in Chinese; The official inspection and quarantine mark of the export country or region shall be stamped on the external package of the products; The destination shall be the People's Republic of China.

Labeling Requirements

Exterior and inner labels should contain following information:

- A. Exterior Label: (Chinese and English).
1. Product name
 2. Place and country of origin
 3. Establishment number
 4. Production date
 5. Expiration date or best before date
 6. Storage temperature
 7. Country of destination
 8. Net weight (English)
 9. Oval inspection mark
 10. Producer name and address (English)
 11. Production Lot number (as defined by the exporter)
 12. Specification
- B. Inner Label: English and/or Chinese
1. Product name
 2. Place and country of origin
 3. Establishment number
 4. Production Lot number (as defined by the exporter)

Information required for exterior label may appear on an independent label or be present somewhere on the primary display panel.

There are no restrictions on the label size, colour, size of the wording, or any other format characteristics as long as the label is legible and easy to read.

Supervision by Competent authority

- This product labeling standard is an inextricable part of the certification of these products for export to the People's Republic of China. Compliance with this standard is verified by the competent Dutch authority during supervision at the slaughterhouses and meat processing and storage area's.

Interpretation of labelling requirements

A. Exterior Label (Chinese and English)

Requirement	Interpretation
1. Product name	Description of product
2. Place and country of origin	Notified as City and Country. E.g. "Amsterdam, The Netherlands"
3. Establishment number	Establishment number of company where product is packed to be described conform registration at AQSIQ registration list: NL-(Number)-EG
4. Production date	Description of date of production/packing
5. Expiration date or Best before date	Description of Best Before Date
6. Storage temperature	Storage temperature of the fresh or frozen product in Degree Celsius. E.g. "Keep frozen at minus 18 degrees Celsius"
7. Country of destination	"People's Republic of China"
8. Net weight	Net weight in kilogram (kg)
9. Oval inspection mark	Separate oval EG label on the carton or oval EG mark integrated at the product label
10. Producer name and address	Name and address of company where product is manufactured
11. Production lot number	AQSIQ allows exporters to define their own lot number. There is no minimum or maximum time period that a production lot number may cover. Lot numbers on the exterior label must match those on the inner label
12. Specification	Description of product and/or type of packaging.

B. Inner Label (English or Chinese)

Requirement	Interpretation
1. Product name	Description of product
2. Place and country of origin	Notified as City and Country. E.g. "Amsterdam, The Netherlands"
3. Establishment number	Establishment number to be described conform registration at AQSIQ registration list: NL-(Number)-EG
4. Production lot number	AQSIQ allows exporters to define their own lot number. There is no minimum or maximum time period that a production lot number may cover. Lot numbers on the exterior label must match those on the inner label

Bijlage 9: China – Nederland varkensvet protocol

**PROTOCOL BETWEEN
THE MINISTRY OF AGRICULTURE, NATURE AND FOOD
QUALITY OF THE KINGDOM OF THE NETHERLANDS
AND THE GENERAL ADMINISTRATIONS OF CUSTOMS
OF THE PEOPLE’S REPUBLIC OF CHINA ON
QUARANTINE INSPECTION AND VETERINARY HEALTH
REQUIREMENTS FOR DUTCH LARD FOR FOOD TO BE
IMPORTED FROM THE NETHERLANDS TO CHINA**

The Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality of the Kingdom of the Netherlands (hereinafter referred to as “the Dutch side”) and the General Administration of Customs of the People’s Republic of China (hereinafter referred to as “the Chinese side”), through friendly consultations, have reached the following agreement on quarantine inspection and veterinary health requirements for lard for food exported from the Kingdom of the Netherlands (hereinafter referred to as “the Netherlands”) to the People’s Republic of China (hereinafter referred to as “China”).

Paragraph 1

Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality (LNV) of the Netherlands is responsible for quality supervision, inspection and quarantine of lard for food exported to China and provides veterinary health certificate.

Paragraph 2

The food safety management system in the Netherlands shall meet the Chinese side’s requirements and the Dutch side shall accept regular or irregular inspection or review inspection from the Chinese side. The Dutch side shall guarantee that its food safety management system is continuously effective. The Dutch side shall provide necessary assistance and facilitation to the Chinese

side's inspection.

The Dutch side shall provide to the Chinese side materials and information about laws and regulations on the management of producers exporting lard for food to China, relevant quality supervision, inspection and quarantine projects (including monitoring items, laboratory testing methods and procedures) and quarantine qualification signs.

The Dutch side shall provide national chemical residues (animal drugs, contaminants, etc.) monitoring plan and annual report to the Chinese side on a regular basis each and every year through appropriate ways, including monitoring information on nuclear radiation and other environmental pollutants when necessary.

The Dutch side shall provide to the Chinese side, through appropriate ways and on a regular basis, dynamic information about the official supervision of production, exportation, safety and health conditions of companies exporting lard for food to China. Both sides shall establish efficient information notification mechanism, cooperate to investigate into and address existing problems, take on relevant corrective and preventative measures in a timely manner so as to guarantee that companies exporting lard for food to China are able to continuously meet the Chinese import requirements.

Paragraph 3

The Dutch side officially confirms that its territory is free of Foot and Mouth Disease, Rinderpest, Classical swine fever, African swine fever, Swine vesicular disease and swine polioencephalomyelitis / Teschen Disease.

Paragraph 4

The live swine which are used to produce lard for food exported to China shall meet the following conditions:

1. Be born, raised and slaughtered in the Netherlands, and can be traced back to their farms;
2. Come from farms which there have been no occurrence of Anthrax, Atrophic rhinitis of swine, Brucellosis, Tuberculosis, Aujeszky's disease, Transmissible Gastroenteritis and Trichinellosis for the last six (6) months;
3. Come from farms which there has been no clinical occurrence of Porcine Reproductive and Respiratory syndrome (PRRS) for the last six (6) months; and
4. Come from farms which have not been restricted or monitored in previous six (6) months due to other swine diseases which should be reported in accordance with the relevant European animal health regulations and OIE.

Paragraph 5

Companies which produce and store lard for food exported to China reside in an area where no diseases transmissible by product have occurred for the last six months prior to export. The companies must be recognized by China; be supervised by Dutch authority; meet Chinese and Dutch regulation requirements for veterinary health and public health and should be recorded and published on the list by the Chinese side. Companies producing and storing lard for food which have not got the registration from the Chinese side shall not export to China.

The raw materials of pig fat which are used to produce lard for food exported to China shall come from the Dutch companies registered in China according to

the List of the Overseas Meat Producers Which Evaluated and Inspected and Met the Requirements to Import Meat Products to China.

Paragraph 6

The veterinary health certificate signed by Dutch official veterinarian states the followings:

1. Live pigs which are used to produce lard for food intend to be imported to China:
 - 1) Come from farms in accordance with Paragraph four in this Protocol;
 - 2) Have never been treated with animal drugs or feed additives prohibited by both sides;
 - 3) Have gone through ante-mortem and post-mortem inspections according to relevant Chinese and EU laws and regulations, with qualified results;
 - 4) Have been healthy, with no clinical symptoms of infectious diseases or parasitic diseases; no pathological changes in carcasses or organs.
2. The Dutch national residues monitoring plan has been effectively implemented, proving that residues of animal drugs, pesticides, heavy metals, environmental pollutants and other toxic and harmful materials in the products are no more than the maximum limits in China and EU.
3. Products are sanitary, safe and suitable for human consumption.

Paragraph 7

Companies intends to exporting lard for food to China shall be professional lard producers or have dedicated time slots to produce lard for food. Companies producing pig fat used to produce lard for food shall have relevant work procedure to collect pig fat, removing unqualified products. During the whole production and processing procedures of lard for food and pig fat, companies

shall prevent cross-contamination, especially contamination of ruminant raw materials; lard for food and pig fat shall not be processed with products that do not conform to Paragraph four and Paragraph six in this Protocol.

Warehouses storing lard for food shall have dedicated area to store lard for food to be exported to China. The dedicated area shall have clear sign.

Paragraph 8

Lard for food to be exported to China must be packed in containers made with brand new materials that are in line with international sanitary standards. Containers shall prevent access of micro-organisms and keep the processed products commercially sterile; containers include metal pot, glass pot, retort pouch as well as containers made from plastic and laminar composites.

Should there be separate inner package for lard for food, the inner package shall be labeled with product name, producing country, registration number of the producer and batch number. The outer package shall be labeled in the Chinese language with country origin, product name, product specification, producing area (state/province/city), registration number of the producer, batch number, destination (destination shall be specified as the People's Republic of China), producing date (yyyy/mm/dd), expiration date, storage temperature, etc. The destination shall be labeled as the People's Republic of China, with official marks of passing inspection and quarantine.

The pre-packed lard shall also be in accordance with Chinese laws, regulations and standards about labels on pre-packed food.

Paragraph 9

The whole process from packing, storage to transportation of lard for food to be exported to China shall be in line with relevant sanitary requirements in China and the Netherlands, preventing contamination from pathogenic micro-organisms or toxic, harmful materials. The storage and transportation of lard for food shall be conducted at suitable temperature.

After products are put into freight containers for sea transportation or air transportation, the seal number shall be applied under the supervision of Dutch official veterinarian, with the seal number being stated on the veterinary health certificate. The package shall not be opened or changed during transportation.

Paragraph 10

Each and every freight container of lard for food to be exported to China shall be accompanied with at least one original veterinary health certificate, proving that this given batch of products are in accordance with Chinese and EU veterinary health and public health laws and regulations as well as relevant rules in this Protocol.

The veterinary health certificate shall be printed in Chinese, and English languages; English must be used when the certificate is filled. The format and content of veterinary health certificate must be approved by both sides in advance.

The Dutch side shall provide to the Chinese side the followings for records: the quarantine seal impression, sample of veterinary health certificate, name list of authorized veterinarians to sign on certificates as well as signatures of the authorized veterinarians; anti-forgery marks, email addresses used to send electronic information of certificates, etc. Should the above-mentioned

information be changed, the Chinese side shall be notified at least one month in advance.

The Dutch side shall, through official channels and in a timely manner, send to the Chinese side the electronic information of signed veterinary health certificates so that the Chinese side is able to verify upon importation. The Dutch side shall guarantee the accuracy and security of the electronic information.

Paragraph 11

When there are, inside the border of the Netherlands, outbreaks of diseases listed in Paragraph three in this Protocol or occurrence of the infectious diseases and parasitic diseases in the List A of the Importing Quarantine Diseases for the Animals which are related to pigs and possible to transmit through lard for food into the People's Republic of China that identified by the relative Chinese laws and regulations, the Dutch side shall immediately stop exportation of lard for food to China, recall problematic products and products with potential risks, notify the Chinese side and provide to the Chinese side detailed materials on investigation into infectious diseases and control measures.

When there are, inside the border of the Netherlands, outbreaks of diseases listed in Paragraph four in this Protocol or occurrence of the infectious diseases and parasitic diseases in the List B of the Importing Quarantine Diseases for the Animals which are related to pigs and possible to transmit through lard for food into the People's Republic of China that identified by the relative Chinese laws and regulations, or major food safety contamination incidents which may influence the exported lard for food, the Dutch side shall immediately stop the exportation of lard for food to China from relevant areas, recall problematic

products and products with potential risks, notify the Chinese side and provide to the Chinese side detailed materials on investigation into infectious diseases, food safety contamination incidents and control measures.

When infectious disease(s) has/have been eliminated completely or when contamination crisis is over, should the exportation to China need to be resumed, the Dutch side shall, according to the international norms, discuss with the Chinese side on resumption of exportation of lard for food to China.

Paragraph 12

Should the Chinese side find that the lard for food imported from the Netherlands to China is against this Protocol, the Chinese side shall immediately notify the Dutch side and return, destroy relevant products or take on other measures according to Chinese relevant laws and regulations. The Dutch side shall cooperate with the Chinese side to investigate into the cause of the problem, take on corrective measures or implement damage-control so as to prevent similar incidents from happening again.

Paragraph 13

“Lard for food” in this Protocol refers to product processed from leaf fat, fat meat, caul fat or pure fat tissues adhering to internal organs from live pigs. The processing is a heat treatment with at least 90 degrees Celsius for 15 minutes, or continuous heat treatment with minimum 80 degrees Celsius, or other equivalent treatment methods recognized by the Chinese side.

Paragraph 14

This Protocol can be amended with the mutual consent of both sides. Any side can terminate this protocol through notifying the other side in written form 6

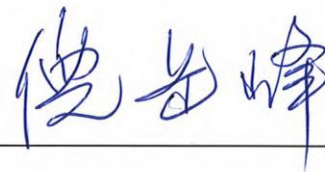
months in advance.

Paragraph 15

This Protocol is signed on the date of July 2nd 2018, in the city of the Hague, done in duplicate in the Chinese, and English languages, two texts being equally authentic. This protocol is effective upon the date of signing.

On behalf of
The Ministry of Agriculture and
Food Quality of
the Kingdom of the Netherlands

On behalf of
the General Administration
of Customs of
the People's Republic of China



Bijlage 10: Eisen aangaande vetsmelterijen (varkensvet):

Om gesmolten varkensvet/reuzel te mogen exporteren naar China moeten de betrokken bedrijven voldoen aan verschillende aanvullende voorwaarden. Naast de EU-regelgeving zijn dit de onderstaande eisen welke gebaseerd zijn op het zogenaamd "varkensvetprotocol", wat afgesproken is tussen de Nederlandse en de Chinese overheid (zie bijlage 9).

Om aan de eisen te voldoen dient een vetsmelterij te beschikken over de volgende documenten:

1. Het bedrijf moet geschreven werkprocedures (protocol) hebben omtrent het verzamelen van het varkensvet voor China en het verwijderen van de niet toegestane producten voor export naar China. Indien dit niet bij de vetsmelterij gebeurt, dient de vetsmelterij te controleren dat het correct gebeurt is bij ontvangst. Hierbij dienen de volgende eisen gewaarborgd te worden:
 - Het gesmolten mag vet alleen geproduceerd worden van het rauwe materiaal van varkens van het:
 - - buikvet
 - - orgaanvet
 - - netvet
 - - trimvet
 - NB: zwoerd is dus niet toegestaan als grondstof.
 - Gesmolten varkensvet/reuzel bestemd voor de export naar China is alleen mogelijk indien het vet afkomstig is van varkens waarvan het vlees geschikt zou zijn voor de export naar China.
 - Het vet komt van bedrijven die geregistreerd zijn voor de export van varkensvlees naar China. Dus alle bedrijven (slachthuizen, uitsnijderijen en indien van toepassing koel- en vrieshuizen) moeten geregistreerd zijn voor de export van varkensvlees naar China en de vetsmelterij moet geregistreerd zijn voor de export van "lard for food"(gesmolten varkensvet) naar China.
2. De vetsmelterij moet beschikken over geschreven werkprocedures (protocollen) waarmee ze borgen dat:
 - Het varkensvet/reuzel bestemd voor de export naar China in alle stadia van productie en verwerking gescheiden is in tijd en/of ruimte van niet China-waardige productie en vlees van andere dierlijke oorsprong.
 - Bij opslag: Het varkensvet/reuzel dient strikt gescheiden van niet China-waardige productie opgeslagen te worden. Dit moet duidelijk visueel aangegeven worden.
 - Bij de productie het vet een verhitting ondergaat van minstens 90°C gedurende 15 minuten of minimaal 80°C in een continu verhittingsproces (of elk equivalente behandeling dat is erkend door China).
 - De labeling en verpakking voldoet aan bijlage 8.
3. Om kanalisatie te waarborgen dient er een geschreven procedure te zijn vergelijkbaar met bijlage 3 (basisvoorwaarden kanalisatiesysteem), zie tevens bijlage 4 (Toelichting basisvoorwaarden kanalisatiesysteem) voor toelichting.
 - Kanalisatie tussen alle bedrijven in de keten (uitgezonderd primaire fase) dient gewaarborgd te worden door middel van geleidebiljetten. Te allen tijde moet na te gaan zijn van welke boerderij de varkens komen, waarvan het vet afkomstig is. Herkomst van de dieren moet zijn: Born and bred in Nederland.

Bijlage 11: Auditlijst China Export Registratie Varkensvet

Audit Checklist China Export Registratie Varkensvet

Gele tekst is bedoeld ter ondersteuning van de vragen en aanvullende informatie. Deze tekst dient vervangen te worden of te zijn verwijderd uit het definitieve rapport.

- Als onderdeel van het proces om toestemming te krijgen om varkensvet naar China te exporteren, moet een bedrijf worden ge-audit om na te gaan of het bedrijf, naast het naleven van de Europese regelgeving voor veilige productie van voedingsproducten van dierlijke oorsprong, ook aan de aanvullende vereisten van China kan voldoen. Deze aanvullende eisen worden gespecificeerd in het "Protocol between the ministry of agriculture, nature and food quality of the Kingdom of the Netherlands and the general administration of customs of the People's Republic of China on inspection, quarantine and veterinary sanitary requirements for Dutch lard to be exported from the Netherlands to China." (Zie bijlage 9). Dit protocol is uitgewerkt in de instructie RE-40, China Toelating, Toezicht bedrijven.

Een audit op het bedrijf XXXXXXXXX, met erkenningsnummer NL-xxx-EG, heeft plaats gevonden op dd-mm-jjjj. Dit ten behoeve van een export registratie China varkensvet voor een vetsmelterij/koel en vrieshuis

BEDRIJFSINFORMATIE:

1. Naam van het bedrijf:
2. Adres van het bedrijf:
3. Registratie/erkeningsnummer:
4. Erkende activiteiten:
5. Bouwjaar:
6. Soort producten geproduceerd: Hier alle producten die het bedrijf maakt
7. Producten bedoeld voor de export naar China: Hier enkel de producten bestemd voor export naar China

AUDIT INFORMATIE:

Plaats: x
Datum: x

Samenstelling van het team van de competente autoriteit:

Naam	Functie
Naam	Functie
Naam	Functie

Contactpersonen van het bedrijf:

Naam	Functie
Naam	Functie
Naam	Functie
Naam	Functie

De audit is gericht op de vereisten die zijn vastgelegd in Europese regelgeving betreffende voedselveiligheid, voor alle activiteiten die vallen onder erkenningsnummer NL-XXX-EG voor het bedrijf XXXXXXXX, evenals de aanvullende vereisten van China. Op het moment van de auditactiviteiten is er een rondgang op het bedrijf uitgevoerd.

AUDIT SCOPE:

EU regelgeving

- Verordening (EG) No 178/2002
- Verordening (EG) No 852/2004
- Verordening (EG) No 853/2004

Additionele documenten

- Protocol between the ministry of agriculture, nature and food quality of the Kingdom of the Netherlands and the general administration of customs of the People's Republic of China on inspection, quarantine and veterinary sanitary requirements for Dutch lard to be exported from the Netherlands to China. ("Nederland-China – varkensvet protocol").
- RE-40, China Toelating, Toezicht bedrijven.

BEVINDINGEN:

1	<p>Is de infrastructuur van het bedrijf in overeenstemming met verordening (EG) nr. 852/2004 en verordening (EG) nr. 853/2004? Indien een systeemaudit of systeeminspectie in de laatste 12 maanden voor de audit is uitgevoerd kan men naar die audit/inspectie refereren middels voldoet met opmerkingen.</p>
	<p>Geen overtreding: Geringe overtreding: Overtreding: Ernstige overtreding:</p>
2	<p>Is de hygiëne in overeenstemming met verordening (EG) nr. 852/2004 en verordening (EG) nr. 853/2004? Indien een systeemaudit of systeeminspectie in de laatste 12 maanden voor de audit is uitgevoerd kan men naar die audit/inspectie refereren middels voldoet met opmerkingen.</p>
	<p>Geen overtreding: Geringe overtreding: Overtreding: Ernstige overtreding:</p>
3	<p>Is het HACCP geïmplementeerd in overeenstemming met verordening (EG) nr. 852/2004? Indien een systeemaudit in de laatste 12 maanden voor de audit of centrale audit is uitgevoerd kan men naar die audit refereren middels voldoet met opmerkingen.</p>
	<p>Geen overtreding: Geringe overtreding: Overtreding: Ernstige overtreding:</p>
4	<p>Is er een protocol op het bedrijf aanwezig waarmee het bedrijf kan garanderen dat de grondstoffen bestemd voor varkensvet met bestemming China, voldoen aan de aanvullende eisen zoals omschreven in bijlage 10 van de RE-40 met betrekking tot:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Type rauwe materiaal ? - de oorsprong ? - de registraties van de leveranciers ?
	<p>Voldoet/Voldoet met opmerkingen:/Voldoet niet/Niet van toepassing:</p>
5	<p>Is er in alle stadia van productie een duidelijke scheiding in tijd of ruimte, van China waardige productie met:</p> <ul style="list-style-type: none"> - niet China-waardige productie ? - vlees van andere diersoorten ? <p>Ruimte wordt in die zin gedefinieerd dat er een duidelijke zichtbare scheiding is met andere werkzaamheden en dat contact (kruiscontaminatie) tussen de verschillende "ruimtes" niet mogelijk is door werkzaamheden, personeel, uitrusting en/of recipiënten.</p>
	<p>Voldoet/Voldoet met opmerkingen:/Voldoet niet:</p>

6	Wordt er voldaan aan de opslageisen van de eindproducten bestemd voor de export naar China zoals gesteld in bijlage 10 van de RE-40? Voldoet/Voldoet met opmerkingen:/Voldoet niet/Niet van toepassing:
7	Tijdens de productie wordt het vet verhit volgens de temperatuur eisen zoals die gesteld zijn in bijlage 10 van de RE-40? Voldoet/Voldoet met opmerkingen:/Voldoet niet:
8	Worden de producten, bedoelt voor de export naar China, op de directe en buitenste verpakking gelabeld in overeenstemming met de eisen gesteld in bijlage 8 van de RE-40? Buitenste verpakking wordt hiermee bedoeld de doos Voldoet/Voldoet met opmerkingen:/Voldoet niet:
9	Wat is het eindoordeel van de audit (bijlage 5) van het kanalisatie systeem volgens bijlage 3 van de RE-40? Zorg dat het bedrijf de ingevulde versie heeft van de audit volgens bijlage 5. Voldoet/ Voldoet niet:

EINDBEOORDELING

Het bedrijf xxx (NL-xxx-EG) voldoet aan alle vereisten en is daarom als vetsmelterij koel- en vrieshuis geschikt voor de registratie om varkensvet naar China te exporteren.