

**Normstelling en normen
roodvlees en pluimveevlees
Slachthuizen, uitsnijderijen en koel- en vrieshuizen**

In het jaar 2006 heeft de roodvleeskeuring belangrijke veranderingen ondergaan. Vanaf 1-1-2006 werden de hygiëneverordeningen van kracht, waarbij voor roodvlees de a.m. keuring en p.m. keuring belangrijk van doel en vormgeving zijn veranderd. Daarnaast wordt de p.m. keuring van roodvlees vanaf 1-1-2006 in een onafhankelijke instantie (KDS) ondergebracht. Om op deze ontwikkelingen voorbereid te zijn werd de projectgroep verbindend toezicht opgericht. In deze projectgroep werd de werkgroep normstelling en normen ingesteld. Deze had als taak om een normstelling voor de roodvlees p.m. keuring te ontwikkelen. Tweede taak was het ontwikkelen van een norm in de roodvleesketen op basis waarvan het toezicht in 2006 kan worden uitgevoerd. Tenslotte is deze taak naar pluimveevlees uitgebreid.

Deze rapportage bevat voor zowel roodvlees als pluimveevlees een werkwijze, welke in de praktijk is uitgetest. vanaf 1-1-2006

In verband met de accreditatie van de werkzaamheden van KDS en de invulling van een steeds meer op risico gebaseerd toezicht in de vleesketen is de werkwijze geëvalueerd. Dit heeft geleid tot een aangepaste werkwijze vanaf 1-6-2010.

Het toezicht heeft zich na 1-6-2010 verder geëvolueerd. De werkwijze ondervindt steeds meer aanpassingen en is beschreven tot en met 2015.

Inhoudsopgave

Hoofdstuk 1

Normstelling en normen EG erkende roodvlees slachthuizen, waar permanent toezicht door de NVWA plaatsvindt

Hoofdstuk 2

Normstelling en normen kleine EG erkende slachthuizen roodvlees, waar geen permanent toezicht door de NVWA op de p.m. keuring plaatsvindt.

Hoofdstuk 3

Normstelling en normen noodslachtplaatsen

Hoofdstuk 4

Normen uitsnijderijen

Hoofdstuk 5

Normen koel-en vrieshuizen

Hoofdstuk 6

Normen EG erkende pluimveeslachthuizen, uitsnijderijen en koel- en vrieshuizen

Hoofdstuk 7

Evaluatie

Hoofdstuk 1

Normstelling en normen EG erkende roodvleesslachthuizen, met permanent toezicht door de NVWA

Inleiding

Het toezichtarrangement over de toekomst van de p.m. keuring roodvlees is in oktober 2003 departementaal vastgesteld. In dit toezichtarrangement is aangegeven dat de p.m. keuring van roodvlees wordt ondergebracht bij een onafhankelijke instantie, zijnde KDS vanaf 1-1-2006. Dit toezichtarrangement is de basis voor de verdere uitwerking van de normstelling en normen van de NVWA voor roodvlees slachthuizen en is ter informatie opgenomen in bijlage 1. De verdere uitwerking qua normstelling en normen heeft betrekking op vier elementen:

1. normstelling voor de kwaliteit van de roodvleeskeuring.
2. normstelling auditing
3. norm aantal benodigde mensen voor toezicht op de p.m. keuring en overige toezichtwerkzaamheden.
4. beschrijven sanctiereglement op basis van de punten 1 en 2.

Tussen de officiële dierenarts en KDS bestaat een verantwoordelijkheidsverdeling. Beide verrichten de werkzaamheden vanuit de verantwoordelijkheidsverdeling zoals beschreven in Verordening (EG) nr. 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong. De officiële dierenarts is en blijft eindverantwoordelijk. Binnen de voornoemde verantwoordelijkheidsverdeling zijn de werknemers van KDS gekwalificeerde officiële assistenten en voeren zij keuringshandelingen uit onder volledige verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts. De officiële dierenarts meet het kwaliteitsniveau van de p.m. keuring en van de p.m. keuringswerkzaamheden verricht door de officiële assistenten van KDS met behulp van een in dit rapport ontwikkelde normstelling.

1. Normstelling voor de kwaliteit van de roodvleeskeuring

Bij de uitvoering van de p.m. keuringswerkzaamheden door KDS is gezocht naar (meet)criteria om het voor de toezichthouder in de persoon van de officiële dierenarts mogelijk te maken de uitvoering van deze p.m. keuring te toetsen. Er is van verschillende bronnen gebruik gemaakt, omdat onder de huidige omstandigheden enerzijds in een proefmodel en anderzijds onder wettelijke omstandigheden ervaringen bestaan over normstelling op de uitvoering van de p.m. keuring. Zo heeft de NVWA, toenmalige RVV, in 2002 een proef voor het ontwikkelen van een keuringssystematiek voor vleesvarkens uitgevoerd in de pilot modernisering vleeskeuring RVV/Nutreco. Daarnaast wordt sinds enige jaren de uitvoering van de p.m. keuring pluimvee uitgevoerd door bedrijfskeurders. Tenslotte bestaat in Nieuw Zeeland reeds langere tijd ervaring met de uitvoering van de roodvleeskeuring door een onafhankelijke instantie en met een duidelijke normstelling voor de kwaliteit van de roodvleeskeuring onder verantwoordelijkheid van de overheid. De normstelling van Nieuw Zeeland heeft in dit voorstel/rapport in belangrijke mate als bron gediend. In overleg met experts uit het veld van de NVWA wordt deze normstelling als realistisch beoordeeld en geaccepteerd.

De normstelling bestaat uit twee basis-elementen. Enerzijds heeft de normstelling betrekking op de *keuringshandelingen* en anderzijds op de *keuringsbeslissingen*. Voor deze beide elementen is de normstelling op de volgende hieronder beschreven wijze in te vullen:

1. Keuringshandelingen.

Uitgangspunt is dat de keuringshandelingen uitgevoerd moeten worden conform de wettelijke voorschriften in Verordening (EG) nr. 854/2004, sectie IV, hoofdstuk I t/m IV. De door de officiële assistenten uit te voeren keuringshandelingen zijn per diersoort tot in detail uitgewerkt, met in acht neming van de technische mogelijkheden en opgenomen in het uitvoeringscontract tussen NVWA en KDS.

Een controle op de uitvoering van de officiële controles moet verricht worden op het keurbordes. De norm voor het niet correct uitvoeren van de voorgeschreven keuringshandelingen is vastgesteld op 5 % per keurpositie. Onder deze norm wordt verstaan het maximale aantal afwijkingen van de voorgeschreven keuringshandelingen. De omvang van de steekproef is gesteld op \sqrt{n} (n = aantal dieren in een dagproductie) te verdelen over 2 batches.

2. Keuringsbeslissingen

De controle op het nemen van correcte keuringsbeslissingen heeft betrekking op twee onderdelen, nl. op pathologische afwijkingen en hygiënisch slachten (fecale bezoedeling en overige slachtfouten inclusief fecale bezoedeling). De controle vindt plaats op het keurbordes, zolang karkas en organen nog synchroon lopen. De omvang van de steekproef per keurpositie om te toetsen dat aan de normen wordt voldaan is gesteld op \sqrt{n} (n = aantal dieren in een dagproductie) te verdelen over 2 batches. Indien de uitkomst uit \sqrt{n} groter is dan 50 worden deze batches herleidt tot twee batches van maximaal 25 karkassen per keurpositie.

A. Pathologische afwijkingen.

Op basis van Verordening (EG) nr. 854/2004, bijlage 1, sectie II, hoofdstuk V, is bepaald welke pathologische afwijkingen moeten leiden tot het ongeschikt verklaren van vlees voor humane en/of dierlijke consumptie. De norm voor gemiste pathologische afwijkingen wordt vastgesteld op cumulatief 6 % en is feitelijk een controle op ten onrechte geschikt verklaren van vlees voor humane consumptie. Deze norm bestaat uit een 2% norm voor het onderdeel karkas en 2% voor het onderdeel hartslag en 2% voor het onderdeel organen. Deze cumulatieve norm van 6% is gebaseerd op het feit dat deze in Nieuw Zeeland als zeer realistisch bevonden is en tot op dit moment is Nieuw-Zeeland het enige land met ervaring op dit gebied voor wat betreft roodvleeskeuring. Daarnaast wordt in de systematiek van de controle op bedrijfskeurders pluimvee in Nederland eveneens een norm van 2 % gehanteerd en kent deze controle dezelfde werkwijze nl. een controle op ten onrechte geschikt verklaren van vlees voor humane consumptie

.De cumulatieve norm van 6 % voor gemiste pathologische afwijkingen is een richting gevende norm voor de beoordeling van de kwaliteit van de p.m. keuring. Samen met de omvang van de steekproef ontstaat een statistisch verantwoord beeld van de kwaliteit van de p.m. keuring voor dit onderdeel. Voor USA erkende bedrijven, waar ketenkeuring en een visuele post mortem keuring van toepassing is wordt onderscheid gemaakt in de ernst van gemiste pathologische afwijkingen. Pathologische afwijkingen worden op deze slachterijen onderverdeeld in:

- enkelvoudige (kleine) pathologische afwijkingen
- gegeneraliseerde pathologische afwijkingen

De norm van 2% gemiste pathologische afwijkingen blijft van toepassing op enkelvoudige (kleine) pathologische afwijkingen. Voor gegeneraliseerde pathologische afwijkingen is de norm 0 % op deze bedrijven.

B. Hygiënisch slachten.

In eerste instantie moet duidelijk zijn dat vanuit de invulling van het HACCP systeem (Verordening EG nr. 852/2004¹, artikel 5) fecale bezoedeling een (Kritisch) Beheers Punt (KBP)/(Critical) Control Point ((C))CP zou kunnen zijn . De borging op dit (K)BP is en blijft een verantwoordelijkheid van het slachthuis..

Ook worden slachtdieren ter keuring aangeboden met andere afwijkingen ten gevolge van fouten in de slachthygiëne, welke om een keuringsbeslissing vragen. De norm voor het niet waarnemen van bezoedeling inclusief fecale bezoedeling door slachtfouten per karkas is vastgesteld op 2 % en op 0% voor fecale bezoedeling. De fecale bezoedeling dient aan het einde van de slachtlijn altijd 0% te zijn!.

3. Werkwijze vanaf 1-7-2010 en evaluatie van het toezicht op uitvoering werkzaamheden KDS.

Vanaf 1-1-2006 voert KDS de werkzaamheden correct en op een constante wijze uit. Daarnaast zijn de p.m. keuringswerkzaamheden van KDS geaccrediteerd. Deze accreditatie is vanaf 24-02-2010 een feit. Op basis hiervan wordt het toezicht op KDS veranderd. De controles zoals beschreven onder 2A en 2B worden gecombineerd en over 2 batches verdeeld. De frequentie van deze controle is vanaf 1-7-2010 drie keer per week en vanaf 1-1-2011 één keer per week,. Deze frequentie kan alleen toegepast worden indien de resultaten binnen de norm vallen en KDS naar behoren blijft presteren.

Beoordeling overige zaken in relatie tot de p.m. keuring, die een directe verantwoordelijkheid van de NVWA zijn:

1. Controle op het synchroon lopen van de banden met betrekking tot karkas en organen.

¹ Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne.

2. De post-mortem keuring van de karkassen welke door de officiële assistenten van KDS onthouden worden voor directe geschiktheid voor humane consumptie, de postmortem keuring van dieren waarvan de officiële dierenarts na de antemortem keuring aangeeft de postmortem keuring door NVWA te laten verrichten en de keuring van noodslachtingen worden door de officiële dierenarts verricht.
3. De karkassen welke ten gevolge van bemerkingen tijdens de postmortem keuring en/of uitvoering van het HACCP-systeem naar een opknabordes/opknappaats worden getransporteerd, zullen door medewerkers van het slachthuis opgeknapt moeten worden. Toezicht op de vrijgave van karkassen op het opknabordes/opknappaats gebeurt door en onder verantwoordelijkheid van de officiële assistent van KDS. Ieder slachthuis zal het proces zodanig moeten inrichten dat een sluitende controle van de opknapwerkzaamheden mogelijk is.
KDS werkt onder verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts.
De controles op correcte vrijgave van karkassen die naar de opknabaaan verwezen zijn, wordt steekproefsgewijs uitgevoerd direct na het opknabordes. De frequentie waarin deze controles worden uitgevoerd wordt op basis van eerdere ervaringen vastgesteld door de officiële dierenarts met een minimum van 2 maal per dag.
4. Toezicht op monsternamen TSE/BSE op de daarvoor in aanmerking komende dieren

2. Norm aantal benodigde medewerkers NVWA voor toezicht op p.m. keuring en overige toezichtwerkzaamheden

Het toezicht op de uitvoering van de p.m. keuring bestaat uit de volgende elementen :

1. De NVWA, Divisie V&I voert regelmatig een externe audit uit op de naleving van de uitvoering van het kwaliteitshandboek van KDS. De frequentie van de audit varieert tussen 1 tot 4 keer per jaar en wordt gebaseerd op een Bonus/malus systeem.
2. De officiële dierenarts voert op ieder deelnemend roodvleeslachthuis controles uit op de uitvoering en naleving van de keuringshandelingen en de voorbereiding van de keuringsbeslissingen uitgevoerd door de officiële assistenten van KDS. Op grote roodvleeslachthuizen worden deze controles 1 keer per week vastgelegd of vaker indien noodzakelijk en op slachthuizen met niet-permanent toezicht geldt een andere frequentie (zie hoofdstuk 2, onder B). Hierbij wordt gebruik gemaakt van de opgestelde controlelijsten (zie dit hoofdstuk 1, punt 3)
3. KDS zal zorg moeten dragen voor een voldoende beschikbaarheid van officiële assistenten. De NVWA zal geen "lege plekken" voor wat betreft de p.m (bandkeuring) invullen. Geen uitvoering van de keuring betekent niet slachten.

De overige toezichtwerkzaamheden in een roodvleeslachthuis volgen onder andere uit de hygiëneverordeningen (VO (EG) nr. 852/2004, 853/2004², 854/2004 en 882/2004³ en andere Europese regelgeving en bestaan uit de volgende elementen:

1. Toezicht op aanvoer dieren (o.a. I&R)/uitvoeren a.m. keuring (keuring t.a.v. volksgezondheid, diergezondheid en dierenwelzijn)
2. Audit op HACCP/hygiëncodes/microbiologische controles
3. Controle op bouwtechnische status en inrichting bedrijf; controle op beheersmatige zaken in een bedrijf zoals waterbeheersplan, ongediertebestrijdingsplan, in- en uitslagregister en in het algemeen tracing and tracking, controle op afvoer dierlijke bijproducten (categorie 1-, 2- en 3- materiaal, als bedoeld in Verordening (EG) nr. 1069/2009).
4. Verificatiecontrole op de hygiëne
5. Vastleggen van gegevens invoeren in RSG. Tevens wordt het slachthuis in kennis gesteld van het aantal ongeschikt voor humane consumptie verklaarde (delen van) karkassen en organen en worden gegevens ten aanzien van de facturering verstrekt.

² Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong

³ Verordening (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake de officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn

6. Periodieke monsternamen op het gebied van residuen, zoals Nationaal Plan en bij verdenking van verboden stoffen en bij verdenking van een besmettelijke dierziekte.

De norm voor het aantal medewerkers van de NVWA, welke nodig is om boven genoemde toezicht werkzaamheden uit te voeren zal naar aanleiding van omstandigheden van het betreffende slachthuis vastgesteld moeten worden. Concreet betekent dit dat vastgesteld moet worden hoeveel officiële dierenartsen en officiële assistenten toezichthoudend dierenarts ingezet moeten worden.

De officiële dierenarts laat zich door de officiële assistenten van KDS bijstaan voor het nemen van monsters in het kader van:

- het Nationaal Plan (NP);
- onderzoek naar TSE;
- onderzoek naar Trichinen;
- het nemen van bloedmonsters (vuile slachthal);
- andere onderzoeken op aanvraag van de NVWA (zoals het nemen van mestmonsters bij varkensslachterijen in het kader van zöonosen-onderzoek)

3. Praktische uitwerking normstelling kwaliteit van de roodvlees p.m. keuring

In enkele voormalige regio's heeft een nadere uitwerking van het toezicht op de p.m. keuring en de voornoemde normstelling van de roodvlees p.m. keuring plaatsgevonden. .

Dit heeft geresulteerd in een aantal controleformulieren:

- ten behoeve van keuringshandelingen en keuringsbeslissingen (incl. het waarnemen van slachtfouten) is het *Controleformulier "Post Mortem Inspectie slachterij Positie karkassen resp. Positie organen resp. Positie koppen en Positie opknap"*, in combinatie met een codelijst "borging keuring" ontwikkeld (zie resp. bijlagen 1 en 4).
- en voor keuringshandelingen en keuringsbeslissingen (incl. het waarnemen van slachtfouten) in geval van varkens die onderworpen zijn aan ketenkeuring het *Controleformulier "Post Mortem Inspectie varkensslachterij, Positie karkassen / Positie organen /Positie opknap"* (zie bijlage 2) .
- voor gebruik in slachthuizen waar de steekproefgrootte ≤ 32 is, kan gebruik gemaakt worden van *Controleformulier "Post Mortem Inspectie kleine roodvlees- slachterij"* (zie bijlage 3). .

4. Normen aantal aanwezige officiële assistenten van de onafhankelijke instantie

Verordening (EG) nr. 854/2004, artikel 5, onderdeel vier en sub a, luidt:

Officiële assistenten kunnen de officiële dierenarts bijstaan bij de in bijlage I, secties I en II van de hiervoor genoemde Verordening bedoelde officiële controles, als gespecificeerd in sectie III, hoofdstuk I.

De norm van het aantal aanwezige officiële assistenten en de procedure voor verandering/aanpassen van dit aantal is geregeld in artikel 10 van het contract NVWA-KDS. Het aantal officiële assistenten van KDS is per slachthuis vastgesteld en wordt dan vermeld in punt 1.1 van het "Model protocol voor werkafspraken op locatieniveau".

5. Sanctiereglement

KDS heeft op grond van de vastgestelde normstelling voor de kwaliteit van de postmortem (band)keuring een systematiek van borging en corrigerende maatregelen opgesteld. Deze is opgenomen in het kwaliteitshandboek van KDS, dat door de NVWA wordt getoetst.

Het zou er eventueel toe kunnen leiden dat bij onvoldoende functioneren van KDS de officiële dierenarts geen andere mogelijkheid heeft dan het stop zetten van de keuring of de bandsnelheid aan te laten passen. Voordat zo'n maatregel kan worden genomen wordt KDS eerst in de gelegenheid gesteld om bij het niet functioneren van haar medewerkers of organisatie maatregelen te treffen om de kwaliteit van de post mortem keuringswerkzaamheden te waarborgen. Wordt door de KDS genomen maatregelen de kwaliteit van de post- mortem

keuringswerkzaamheden niet gewaarborgd, dan is het aan de officiële dierenarts om verdergaande maatregelen te treffen.

6. Keuring en toezicht door NVWA en normen NVWA medewerkers

Werkwijze vanaf 1-1-2015

Ante- en postmortem keuring

De a.m. keuring, De postmortem keuring van de karkassen welke door de officiële assistenten van KDS onthouden worden voor directe geschiktheid voor humane consumptie, de postmortem keuring van dieren waarvan de officiële dierenarts na de antemortem keuring aangeeft de postmortem keuring door NVWA te laten verrichten, en de keuring van noodslachtingen worden door de officiële dierenarts verricht. Bij afwezigheid van de officiële dierenarts kan het toezicht op de p.m. keuring door een aangewezen vervanger worden uitgevoerd. Na 1-1-2011 is de aanwezigheid van de NVWA voor het toezicht op de p.m. keuring verminderd vanwege de accreditatie van de werkzaamheden van KDS (zie ook hoofdstuk 1, punt 1). Op deze wijze wordt de a.m. keuring, p.m. keuring en het toezicht tijdens de p.m keuring ingevuld.

Overige werkzaamheden

De overige werkzaamheden worden meer en meer op een risicogebaseerde wijze ingevuld:

Systeemtoezicht:

- Een belangrijk onderdeel van het toezicht is systeemtoezicht. Hieronder vallen de audits op het HACCP systeem. Deze audit wordt uitgevoerd door een senior systeem auditor, waarbij de officiële dierenarts werkzaam op het desbetreffende slachthuis deel uitmaakt van het audit team. Afhankelijk van de grootte en/of complexiteit van het bedrijf kan dit audit team uitgebreid worden met een derde persoon. Ieder jaar wordt vastgesteld op basis van historische gegevens wat de frequentie van systeemaudits moet zijn.

Systeemininspecties:

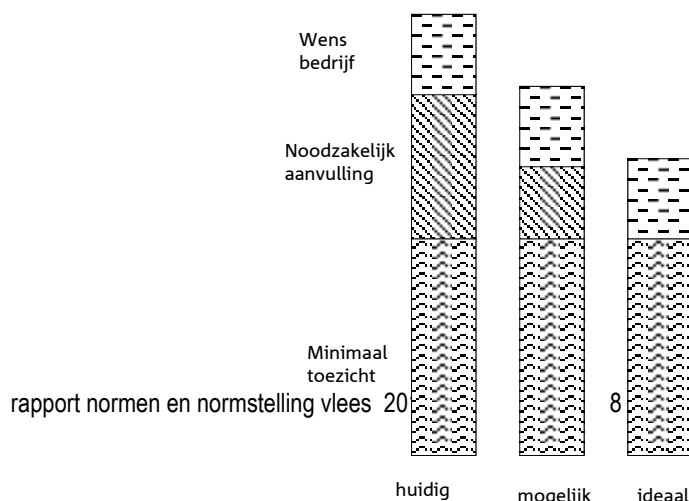
De frequentie van systeemininspecties en de onderwerpen, waarop deze systeemininspecties zijn gebaseerd varieert. Ieder jaar wordt vastgesteld op basis van historische gegevens wat de frequentie en onderwerpen van systeemininspecties moet zijn; een voorbeeld hoe deze opbouw kan zijn volgt hieronder:

- Een inspectie m.b.t het onderhoud van de EG erkenning vindt ieder jaar plaats.
- Daarnaast worden systeemininspecties uitgevoerd: 2 systeemininspecties op weinig risicovolle bedrijven (25 %), 3 systeemininspecties op gemiddelde bedrijven (50%) en 4 systeemininspecties op risicovolle bedrijven (25%). Deze systeemininspecties worden op grote roodvlees slachthuizen vanaf 1-4-2010 zoveel mogelijk door de officiële dierenarts aanwezig op het slachthuis uitgevoerd.
- Ook worden in dit verband toezicht uitgeoefend op wasplaatsen in verband met reiniging en desinfectie.

Naast het systeemtoezicht heeft het reguliere toezicht op slachthuizen landbouwhuisdieren in 2015 een nieuwe vorm gekregen. Een risicogebaseerd toezichtsmodel op het gebied van o.a. dierenwelzijn, hygiënisch slachten en diergezondheidsaspecten is opgesteld en geïmplementeerd voor de slachthuizen landbouwhuisdieren

In de meest ideale situatie is er dan geen verder aanvullend toezicht noodzakelijk en blijft het toezicht voor de slachthuizen beperkt. Indien niet aan alle voorwaarden voldaan wordt dan zal aanvullend toezicht (malus) noodzakelijk blijven.

Extra werkzaamheden die voortvloeien uit wensen van het bedrijf (bv export certificering en/of aparte



documenten i.v.m. eisen van derde landen, USA erkenning enz) brengt extra toezicht met zich mee. Het bedrijf dient zelf een afweging te maken om deze kosten al dan niet te veroorzaken. Dit levert aanschouwelijk de volgende figuur op.

Niet alleen bij het toezicht op de p.m. keuring, maar ook bij de a.m. keuring is een verandering mogelijk. Vanaf 1-1-2010 wordt Voedsel Keten Informatie voor het slachten aangeleverd en dient in eerste instantie door het slachthuis zelf te worden beoordeeld. Het slachthuis heeft hiermee vanuit de hygiëne verordeningen een verantwoordelijkheid gekregen ten aanzien van voedselveiligheid. Een essentiële randvoorwaarde voor een eventuele aanpassing van de a.m. keuring is dat het bedrijfsleven het welzijnsaspect (transport, aanvoer) en diergezondheidsaspecten via eigen kwaliteitssystemen op een adequate manier weet te borgen. Deze twee aspecten vormen een belangrijk onderdeel van de a.m. keuring. Indien naar het oordeel van de NVWA deze kwaliteitssystemen goed functioneren kan de aanwezigheid van de officiële dierenarts minder noodzakelijk zijn en kan deze zich in dit geval laten bijstaan door een officiële assistent.

In de meest ideale situatie, zonder verder noodzakelijk aanvullend toezicht, kan het toezicht dan uitgevoerd worden door één officiële dierenarts in slachthuizen bij de antemortem- en de postmortemkeuring, meer of minder bijgestaan door een officiële assistent(en).

7. Protocol

Per slachterij dient een **protocol** op te worden gesteld, waarin op individueel slachterij niveau de (band)bezetting van het aantal officiële assistenten van KDS wordt vastgesteld (zie punt 4). Ook moet hierin de normering van de werkzaamheden van de NVWA worden verwerkt. Hierdoor ontstaat per slachterij een bandbezetting en toezicht daarop op maat.

Ook dient hierin de maximale bandsnelheid vastgelegd te worden.

Tenslotte dienen in dit protocol maatwerk afspraken, zoals afwijkende aanbiedingsvormen van te keuren materiaal, uit te voeren werkzaamheden voor bemonstering en specifieke afhandeling voor onder andere BSE, TSE, trichine uitslagen te worden opgenomen.

Ontwikkeld is een model "protocol op locatie of cluster niveau" opgenomen. In dit model protocol zijn de hiervoor genoemde zaken opgenomen. Dit protocol wordt door de verantwoordelijke officiële dierenarts van het betreffende slachthuis i.s.m. de regiomanager van KDS ingevuld.

Het protocol is een werkafpraak tussen NVWA en KDS en moet ondertekend worden door het hoofd slachtplaatsen van de NVWA en door de sectormanager namens het operationele MT van KDS. Het protocol moet tevens worden gedateerd en gearhiveerd.

Hoofdstuk 2

Normstelling en normen kleine slachthuizen roodvlees, zonder permanent toezicht van de NVWA op de p.m. keuring.

Inleiding

Op grond van de vervallen regelgeving, Richtlijn 64/433/EEG inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vers vlees, werd onder kleine bedrijven verstaan een bedrijf met een EG erkenning geringe capaciteit (art 4 bedrijf). De hygiëneverordeningen (Verordeningen (EG) nrs. 852/2004, 853/2004 en 854/2004) kennen deze mogelijkheid niet. In Verordening (EG) nr. 854/2004 (Bijlage I, sectie III, Hoofdstuk II, onder 2, sub a en b) is echter de mogelijkheid opgenomen om in zake frequenties van controles op slachthuizen een ander regime toe te passen, met betrekking tot de a.m. en p.m. keuring. Dit is tenslotte beschreven in Verordening (EG) nr. 2074/2005, gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1244/2007 van 24 oktober 2007, waarbij de criteria voor het niet permanent aanwezig zijn op slachthuizen, welke discontinu slachten, zijn vastgesteld. Van deze mogelijkheid wordt gebruik gemaakt voor de p.m. keuring op kleine roodvleesslachthuizen. Vanaf 1-1-2006 tot de in werking treding van Verordening (EG) nr. 1244/2007 is een criterium voor kleine roodvleesslachthuizen vastgesteld, waarbij ten dele gebruik is gemaakt van de ervaringen in een pilot kleine roodvleesslachthuizen in de voormalige VWA/RVV kring Zuid. Daarna is het criterium gebaseerd op Verordening (EG) nr. 1244/2007. In deze Verordening wordt in Annex II., punt 2 (a) (iii) benoemd dat de officiële dierenarts op dergelijke bedrijven ten minste één keer per dag toezicht moet houden tijdens of na het slachtproces. Het reeds gehanteerde criterium is desondanks gehandhaafd. De verschillende vormen van keuring en toezicht (a.m. keuring, toezicht op de p.m. keuring, inspecties erkenning onderhoud, systeemaudits en systeeminspecties) vormen een dermate toezichtskader, waarmee het genoemde punt uit Verordening (EG) nr. 1244/2007 wordt ingevuld.

Om de flexibiliteit tussen de verschillende bedrijven met wekelijks- en maandelijks toezicht te vergroten is per 1 januari 2007 een bandbreedte van 10% t.a.v. het aantal slachtdieren toegestaan (zie verder bij "criterium voor kleine roodvleesslachthuizen").

Normstelling en normen.

De normstelling voor de kleine roodvleesslachthuizen is identiek zoals beschreven voor slachthuizen roodvlees waar permanent toezicht van de NVWA plaats vindt (zie hoofdstuk 1, onder 1).

Toezicht NVWA

Op grond van de hygiëneverordeningen en het feit dat de p.m. keuring in deze bedrijven vanaf 1 januari 2006 uitgevoerd wordt door KDS heeft de NVWA toezichthouder op dit type bedrijven de volgende werkzaamheden:

- A. uitvoeren a.m. keuring.
- B. toezicht op de kwaliteit van de p.m. keuring, welke door KDS wordt uitgevoerd.
- C. De postmortem keuring van de karkassen welke door de officiële assistenten van KDS onthouden worden voor directe geschiktheid voor humane consumptie, de postmortem keuring van dieren waarvan de officiële dierenarts na de antemortem keuring aangeeft de postmortem keuring door NVWA te laten verrichten, en de keuring van noodslachtingen worden door de officiële dierenarts verricht
- D. overige werkzaamheden zoals toezicht op HACCP/hygiëne, dierenwelzijn, inspectie, controle en verificatiewerkzaamheden.

De volgende werkwijze wordt uitgevoerd:

A. A.m Keuring:

Aangezien de a.m. keuring uit drie elementen bestaat, is, sinds de uitbraak van MKZ, in Nederland gekozen om de a.m. keuring uitsluitend door de officiële dierenarts op het slachthuis te laten uitvoeren. De drie genoemde elementen hebben betrekking op volksgezondheid op basis van de hygiëneverordeningen (EG) nrs. 853/2004 en 854/2004, op welzijnsaspecten en op diergezondheid op grond van Europese en nationale wetgeving. Deze drie elementen bevatten zodanige risico's ten aanzien van volksgezondheid, welzijn en diergezondheid, dat de

officiële dierenarts hier volledig en permanent verantwoordelijk voor blijft en degene is die de ante mortem keuring verricht.

B. Toezicht op p.m keuring

Wat betreft de p.m. keuring wordt op grond van verordening (EG) nr. 854/2004 en verordening (EG) nr. 1244/2007 in Nederland toegepast dat de officiële dierenarts niet permanent aanwezig hoeft te zijn bij de uitvoering van de p.m. keuring verricht door officiële assistenten van KDS. De p.m. keuring wordt immers volledig door gekwalificeerde officiële assistenten van KDS uitgevoerd. Het toezicht van de NVWA op de uitvoering van de p.m. keuring verricht door officiële assistenten van KDS wordt uitgevoerd in een frequentie van minimaal 1x keer per week of minimaal 1x per maand door de officiële dierenarts (of door een aangewezen vervanger). De frequentie van 1x per week/maand is afhankelijk van het aantal geslachte dieren per uur in combinatie met het aantal slachtingen per week (zie de tabel bij dit hoofdstuk). Minimaal 50 % van deze frequentie wordt ingevuld door de officiële dierenarts en eventueel maximaal 50 % door een aangewezen vervanger. Om de diverse onderdelen op een effectieve manier te kunnen beoordelen moet er naar gestreefd worden dat minimaal 25% van de controles tijdens het slachten wordt uitgevoerd en dat 25% tijdens de uitvoering van de postmortem keuringshandelingen wordt uitgevoerd. De overige 50% wordt naar inzicht van de toezichthoudend dierenarts ingevuld om een goede borging van de toezichtswerkzaamheden te garanderen. Bij controles van de postmortemkeuring wordt als richtnorm voor het aantal te controleren karkassen \sqrt{n} met een maximum van 15 aangehouden. Uitgewerkt betekent dit dat bij bedrijven waar maandelijks gecontroleerd wordt "n" het aantal dieren is wat in die maand geslacht is. Dezelfde systematiek wordt toegepast bij bedrijven waar wekelijks wordt gecontroleerd. De toezichthoudend dierenarts legt de resultaten vast op daartoe geëigende formulieren. De resultaten van de controles op de postmortemkeuringshandelingen worden met de regiomanager van KDS besproken.

Indien blijkt dat de officiële assistenten van KDS op een bepaald bedrijf onvoldoende functioneren, dan kan de officiële dierenarts besluiten om de minimum frequentie van het toezicht te verhogen .

Voor het toezicht van de NVWA op de uitvoering van de p.m. keuring verricht door officiële assistenten van KDS wordt in de kleine slachthuizen gebruik gemaakt van het controleformulier *Post Mortem Inspectie kleine roodvleesslachterij*.

In het werkvoorschrift *Toelichting / Invulinstructie Combiformulier*'s beschreven op welke wijze het aantal geslachte en gekeurde dieren en aantal aan de officiële dierenarts overgedragen karkassen en organen via de daarvoor bestemde formulieren (VOS en Combiformulier) worden vastgelegd.

De dieren waarvan bij de antemortem keuring door de officiële dierenarts op het Combiformulier aangegeven is dat de postmortemkeuring door een officiële dierenarts moet worden uitgevoerd, dieren welke bij de post – mortem keuring meer dan eenvoudige pathologische afwijkingen vertonen en noodslachtingen moeten echter altijd door de officiële dierenarts worden gekeurd en afgehandeld Deze werkwijze valt volledig binnen de criteria van Verordening (EG) nr. 854/2004 (Bijlage I, sectie III, Hoofdstuk II, onder 2, sub b).

Tenslotte wordt met het aftekenen van het Combiformulier door de officiële dierenarts de eindverantwoording van de keuring geformaliseerd.

C. Postmortem keuring van karkassen en organen:

- De postmortem keuring van karkassen + organen van slachtdieren die aangewezen zijn door de met de antemortem keuring belaste officiële dierenarts wordt door de officiële dierenarts uitgevoerd en afgewerkt m.b.v het Combiformulier
- De postmortem keuring van karkassen + organen van slachtdieren waarbij de officiële assistent van KDS zodanig ernstige pathologische afwijkingen vaststelt dat de verdere keuring overgedragen moet worden aan de officiële dierenarts wordt dat door deze officiële dierenarts uitgevoerd en afgewerkt. De officiële assistent van KDS stelt het BO/AB-materiaal veilig;
- De postmortem keuring van karkassen en organen van noodslachtingen worden altijd uitgevoerd en afgewerkt door de officiële dierenarts .

D. Overige toezicht werkzaamheden:

D1. De systeemaudits op het HACCP systeem zullen in ieder geval moeten plaatsvinden met de inzet van een officiële dierenarts, omdat verordening (EG) nr. 854/2004 dat voorschrijft. Een systeemauditor kan daarbij assisteren. Zo'n audit vindt plaats in een ieder jaar te bepalen frequentie. Hiernaast worden systeeminspecties uitgevoerd.

D2. Het toezicht op de uitvoering van de HACCP- en hygiëneprocedures en de overige toezichtswerkzaamheden wordt uitgevoerd door de officiële dierenarts of zijn aangewezen vervanger, zoveel mogelijk tegelijkertijd met het toezicht op de uitvoering van de post mortem keuring.

E Voor alle duidelijkheid geldt dat naast het boven beschreven toezicht er altijd certificering van producten naar derde landen kan plaatsvinden. Dit zal per bedrijf verschillend zijn en vindt plaats naast het boven beschreven toezicht. De feitelijke certificering van vlees en producten daarvan wordt feitelijk uitgevoerd door of onder verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts.

Zowel de officiële dierenarts als de aangewezen vervanger worden geacht de verschillende werkzaamheden op de kleine roodvleesslachthuizen zoveel mogelijk te combineren.

Criterium voor kleine roodvleesslachthuizen:

Voor de toepassing van de bovengenoemde keurings- en toezichtswerkzaamheden is de eerder genoemde 'pilot kleine roodvleesslachthuizen' in de voormalige NVWA/RVV kring Zuid uitgevoerd. Op grond van deze pilot is gebleken dat de voorgestelde frequenties een goed hanteerbaar werkwijze zijn. Daarnaast is gezocht naar een categorie omschrijving voor kleine roodvleesslachthuizen waar deze werkwijze kan worden toegepast. Als conclusie is uit de pilot naar voren gekomen dat bij uitstek als criterium kan gelden een **procesnorm in de vorm van aantal te slachten dieren per uur in combinatie met het aantal slachtingen per week**. Boven deze gecombineerde procesnorm geldt het systeem van permanent toezicht van de officiële dierenarts zowel tijdens de a.m. als de p.m. keuring. Onder deze gecombineerde procesnorm geldt dan het beperkt toezicht van de officiële dierenarts tijdens de p.m. keuring bedoeld onder B.

Deze procesnorm is als volgt:

(N.B. Wanneer bij een diersoort de uitkomst van het aantal geslachte dieren en het aantal slachtingen per week een verschil in frequentie van NVWA toezicht zou opleveren, dan geldt de hoogste frequentie)

	Aantal geslachte dieren per uur	Aantal slachtingen per week	Frequentie van NVWA toezicht op de uitvoering van de p.m. keuring
Volwassen runderen en éénhoevigen	6-25	101-250	1x wk
	1-5	1-100	1x maand
Kalveren	11-50	201-500	1x wk
	1-10	1-200	1x maand
Vleesvarkens	51-200	1001-2000	1x wk
	1-50	1-1000	1x maand
Zeugen en Fokberen	26-60	201-750	1x wk
	1-25	1-200	1x maand
Schapen en geiten ⁴	26-100	501-1000	1x wk
	1-25	1-500	1x maand
Lammeren < 15 kg ⁵	51-200	1001-2000	1x/wk
	1-50	1-1000	1x/maand
Mix Schapen en geiten/ lammeren < 15 kg	2,6 GVE – 10 GVE 0,05 GVE – 2,5 GVE	50,1 GVE – 100 GVE 0,05 GVE – 50 GVE	1x/wk 1x/maand
Mix van de verschillende diersoorten	26-100	501-1000	1x wk

Bij een mix van slachtdieren mag de toezichtsfrequentie niet lager zijn dan de toezichtsfrequentie van één diersoort afzonderlijk, deel uitmakend van de mix.

Naast bovenstaand toezichtsregime bestaat de mogelijkheid om extra lammeren/bokjes < 15 kg te slachten met een aangepast NVWA toezichtsregime volgens onderstaand schema:

	Aantal geslachte dieren per uur	Aantal slachtingen per dag	Frequentie van NVWA toezicht op de uitvoering van de PM-keuring
lammeren / bokken <15 kg	tot 200	tot 1000	1x/dag

Bovenstaande is de leidraad om de minimum frequentie van de keurings- en toezichtswerkzaamheden bij kleine roodvleesslachthuizen te berekenen in de Excel tabel toezichtsberekening slachthuis. Omdat bovengenoemde gecombineerde procesnorm aan verandering onderhevig is, dient de bedrijvenbeheerder NVWA eens per kwartaal te berekenen of deze minimum frequentie veranderd is.



toezichtsberekening
slachthuis.xls

Daarnaast kan de officiële dierenarts besluiten dat meer toezicht tijdens de postmortemkeuring noodzakelijk is, en is er sprake van maatwerktoezicht. Dit besluit wordt genomen door de bedrijvenbeheerder NVWA, in samenspraak met teamleider en STDA roodvlees, en er wordt ten minste rekening gehouden met de volgende elementen:

1. de soort en de klasse van de geslachte of verwerkte dieren;

De kans op bijzonderheden tijdens de postmortemkeuring neemt toe in de volgende reeks:

- vleesvarkens
- kalveren in de kalverslachthuizen
- vleesrunderen
- beren/paarden/schapen/geiten
- afgemolken runderen/melkgeiten/zeugen/speenbiggen/overige kalveren/gehouden wild

⁴ 1 schaap/geit is 0,1 GVE → 1 GVE is 10 schapen

⁵ 1 lam < 15 kg is 0.05 GVE → 1 GVE is 20 lammeren

-noodslachtingen.

2. de capaciteit van de inrichting;

Als een bedrijf met enige regelmaat een dergelijke hoeveelheid dieren slacht dat grenst aan de koelcapaciteit en/of beschikbare ruimte van het bedrijf, neemt de kans op overtredingen in de zin van te warme afvoer van vlees en ongewenst contact van vlees met wanden, vloeren en apparatuur, toe.

3. de antecedenten van de inrichting met betrekking tot slacht- of verwerkingsactiviteiten;

Een bedrijf beschikt over minder zelfcorrigerend vermogen naarmate het aantal maatregelen van de NVWA tegen het bedrijf toeneemt.

4. de effectiviteit van de aanvullende maatregelen in de voedselketen die met betrekking tot de aanvoer van slachtdieren zijn genomen ter garantie van de voedselveiligheid;

5. de effectiviteit van het toegepaste HACCP-systeem;

Dit behelst alle activiteiten die op een bedrijf plaatsvinden. In het bijzonder wordt in dit kader genoemd:

- Hygiëne
- Tracering
- Kanalisatie

(bijvoorbeeld in het kader van een exportprotocol; vinnenvlees; slachten of doden met een andere uiteindelijke bestemming dan humane consumptie; wisselende bestemming van dierlijke bijprodukten)

- Welzijn

(bijvoorbeeld onbedwelmd slachten; ontvangst, verzorgen en hanteren van slachtdieren en dan met name jonge dieren; bedwelmingsmethode; en andere mogelijke welzijnsknelpunten).

6. auditgegevens;

7. historische gegevens van de bevoegde autoriteit over antemortem- en postmortemkeuringen.

Dit geeft met name aan of er een trend is op een bedrijf met betrekking tot de kwaliteit van de aangevoerde slachtdieren, en de kwaliteit van de slachthandelingen van het bedrijf.

8. aanvullende toezichtsprogramma's van de bevoegde autoriteit

Op deze wijze kan goed onderbouwd maatwerktoezicht op de postmortemkeuring worden ingesteld. De onderbouwing moet zodanig zijn, dat het voor het bedrijf duidelijk is welke maatregelen het moet treffen om voor een andere toezichtsfrequentie op de postmortemkeuring en op de bedrijfsprocessen in aanmerking te kunnen komen.

Maatwerktoezicht dient een landelijke uniforme lijn te volgen. Dit wordt nagestreefd door bedrijven met (veranderd)maatwerktoezicht een vast agendapunt te laten zijn in de overlegstructuren van de NVWA

De postmortem keuring van gehouden wild wordt in deze bedrijven sinds oktober 2012 door officiële assistenten van KDS uitgevoerd. Het betreft hier de postmortem keuring van 'ander vlees' dan roodvlees in slachthuizen waar de NVWA met KDS de afspraak gemaakt heeft dat KDS de postmortem keuring van het aangevoerde gekweekt wild en loopvogels uitvoert. Indien ook de postmortem keuring van vrij wild op hetzelfde bedrijf plaatsvindt, wordt -ivm de hoogte van de keuringskosten- afgestemd wie de postmortem van het gekweekt wild uitvoert: KDS of NVWA.

Werkwijze vanaf 1-1-2015

De a.m. keuring, het toezicht tijdens de p.m. keuring en de p.m. keuring van de door KDS aan de officiële dierenarts overgedragen karkassen wordt uitgevoerd door een officiële dierenarts. Bij afwezigheid van de officiële dierenarts kan het toezicht op de p.m. keuring door een aangewezen vervanger worden uitgevoerd.

De overige werkzaamheden worden meer en meer op een risicogebaseerde wijze ingevuld:

Systeemtoezicht:

- Een belangrijk onderdeel van het toezicht is systeemtoezicht. Hieronder vallen de audits op het HACCP systeem. Deze audit wordt uitgevoerd door een senior systeem auditor, waarbij de officiële dierenarts werkzaam op het desbetreffende slachthuis deel uitmaakt van het audit team. Afhankelijk van de grootte en/of complexiteit van het bedrijf kan dit audit team uitgebreid worden met een derde persoon. Ieder jaar wordt vastgesteld op basis van historische gegevens wat de frequentie van systeemaudits moet zijn.

Systeeminspecties:

De frequentie van systeeminspecties en de onderwerpen, waarop deze systeeminspecties zijn gebaseerd varieert. Ieder jaar wordt vastgesteld op basis van historische gegevens wat de frequentie en onderwerpen van systeeminspecties moet zijn; een voorbeeld hoe deze opbouw kan zijn volgt hieronder:

- Een inspectie m.b.t. het onderhoud van de EG erkenning vindt ieder jaar plaats.
- Daarnaast worden systeeminspecties uitgevoerd: 2 systeeminspecties op weinig risicovolle bedrijven (25 %), 3 systeeminspecties op gemiddelde bedrijven (50%) en 4 systeeminspecties op risicovolle bedrijven (25%). Deze systeeminspecties worden vanaf 1-4-2010 zoveel mogelijk door de officiële dierenarts aanwezig op het slachthuis uitgevoerd.
- Ook worden in dit verband toezicht uitgeoefend op wasplaatsen in verband met reiniging en desinfectie

De verschillende vormen van toezicht (toezicht op p.m. keuring, erkenning onderhoud, systeemaudits en systeeminspecties, toezicht wasplaatsen) worden zoveel mogelijk gecombineerd en tegelijkertijd op deze bedrijven uitgevoerd.

Bij bedrijven, die ≤ 10 GVE slachten en uitsluitend leveren aan de eigen winkel, wordt 1x per jaar een systeemaudit uitgevoerd en 1x per jaar een inspectie onderhoud EG erkenning tegelijkertijd met 1 systeeminspectie. Zowel de systeemaudit en de gecombineerde erkenning/systeeminspectie wordt in principe door één toezichthouder uitgevoerd.

Bij bedrijven die niet uitsluitend aan de eigen winkel leveren kunnen 1-3 systeeminspecties extra worden uitgevoerd, afhankelijk van de risico-status..

In de meest ideale situatie is er geen verder aanvullend toezicht noodzakelijk en blijft het toezicht voor deze slachthuizen beperkt. Indien niet aan alle voorwaarden voldaan wordt dan zal aanvullend toezicht (malus) noodzakelijk blijven.

Naast het systeemtoezicht heeft het reguliere toezicht op de middelgrote en kleine slachthuizen in 2015 een nieuwe vorm krijgen. Een risicogebaseerd toezichtsmodel op het gebied van o.a. dierenwelzijn, hygiënisch slachten en diergezondheidsaspecten is opgesteld en geïmplementeerd voor de slachthuizen landbouwhuisdieren

Protocol.

Per slachterij of groep van slachterijen dient een **protocol** op te worden gesteld, waarin op individueel slachterij niveau de (band)bezetting van het aantal officiële assistenten van KDS wordt vastgesteld. Ook moet hierin de normering van de werkzaamheden van de NVWA worden verwerkt. Hierdoor ontstaat per slachterij een bandbezetting en toezicht daarop op maat.

Ook dient hierin, indien van toepassing, de maximale bandsnelheid vastgelegd te worden.

Tenslotte dienen in dit protocol de maatwerkafspraken, zoals afwijkende aanbiedingsvormen van te keuren materiaal, uit te voeren werkzaamheden voor bemonstering en specifieke afhandeling van onder andere BSE-, TSE-, trichine-uitslagen, (permanent) toezicht NVWA ritueel slachten, te worden opgenomen.

Het 'Model Protocol voor werkafspraken op locatie niveau' is ontwikkeld. In dit model protocol zijn de hiervoor genoemde zaken opgenomen. Dit protocol zal door de verantwoordelijke officiële dierenarts van het betreffende slachthuis i.s.m. de regiomanager van KDS ingevuld.

Het protocol is een werkafpraak tussen NVWA en KDS en moet ondertekend worden door het hoofd slachtplaatsen van de NVWA en door de sectormanager namens het operationele MT van KDS. Het protocol moet tevens worden gedateerd en gearhiveerd.

Hoofdstuk 3

Normstelling en normen noodslachtplaatsen

Sinds de inwerkingtreding van de hygiëneverordeningen (verordeningen (EG) nr. 852/2004, (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004) op 1 januari 2006 bestaan er geen erkenningen meer voor speciale noodslachtplaatsen.

Zo mogen op grond van Verordening (EG) nr. 854/200, bijlage I, sectie II, hoofdstuk III, dieren die lijden aan een ziekte of aandoening die op dieren of mensen kan worden overgedragen door contact met of het eten van vlees, en meer algemeen dieren die klinische symptomen van systemische ziekten of sterke vermagering vertonen, niet voor menselijke consumptie worden geslacht.

Op grond van Verordening (EG) nr. 853/2004 kunnen in nood gedode dieren onder voorwaarden in ieder erkend slachthuis ter slachting worden aangeboden. Verder is in bijlage I, sectie II, hoofdstuk II van Verordening (EG) nr. 854/2004 bepaald dat het slachten van dieren waarbij een ziekte of aandoening wordt vermoed die negatieve gevolgen kan hebben voor de gezondheid van mens of dier uitgesteld moet worden. Zo nodig dienen deze dieren afzonderlijk of aan het einde van het normale slachtproces worden geslacht, waarbij alle noodzakelijke voorzorgsmaatregelen worden genomen om verontreiniging van ander vlees te voorkomen.

Hoofdstuk 4

Normen uitsnijderijen

Inleiding

Op grond van de hygiëneverordening (EG) nr. 854/2004 (Bijlage I, sectie III, Hoofdstuk II, onder 4) is voor uitsnijderijen vastgesteld dat er tijdens de bewerking van het vlees toezicht wordt gehouden, zodanig dat de doelstellingen van de hygiëneverordeningen bereikt worden. De tekst uit deze verordening is de volgende:

“De bevoegde autoriteit zorgt ervoor dat in uitsnijderijen een officiële dierenarts of een officiële assistent aanwezig is bij de bewerking van vlees, met een zodanige frequentie dat de doelstellingen van deze verordening bereikt worden”

De vervallen Europese en nationale wetgeving vereiste een dagelijkse aanwezigheid van een officiële dierenarts in uitsnijderijen. De hygiëneverordening (EG) nr. 854/2004 maakt het mogelijk om dat toezicht anders in te richten.

Normen

De vervallen wetgeving had als kenmerk dat een grote fysieke aanwezigheid van keuringspersoneel noodzakelijk was. Hygiëneverordening (EG) nr. 854/2004 maakt het mogelijk om in uitsnijderijen hier anders mee om te gaan. De hygiëneverordeningen (Verordeningen (EG) nrs. 852/2004, 853/2004 en 854/2004) hebben als kenmerk dat er meer verantwoordelijkheid bij de bedrijven wordt gelegd. Bij uitsnijderijen is het HACCP systeem van groot belang. Niet alleen de aanwezigheid maar ook het voldoende functioneren van het HACCP systeem geeft de toezichthouders van de NVWA de mogelijkheid om iets meer terug te treden.

Gezien het feit dat bij EG erkende vleesproductenbedrijven al enkele jaren gewerkt wordt met een HACCP, systeem en daar het toezicht van de NVWA op plaatsvindt, is het zinvol gebleken om een dergelijke werkwijze ook bij uitsnijderijen te introduceren.

Criterion en voorstel frequentie voor toezicht

Het criterium voor het hanteren van een andere frequentie voor het “dagelijks” toezicht dan de huidige frequentie is het feit dat het bedrijf moet beschikken over een d.m.v. een audit beoordeeld HACCP systeem. Evenals op slachthuizen vindt deze audit plaats in een frequentie van 1 x per jaar.

Voorgesteld wordt om bij de aanwezigheid van een functionerend HACCP systeem de officiële dierenarts minimaal 5x per jaar het toezicht in de uitsnijderij uit te laten voeren, waarbij het toezicht op de uitvoering van de HACCP verplichtingen een belangrijk onderdeel is (verificatie op het beoordeelde HACCP systeem). Daarnaast worden deze werkzaamheden eveneens uitgevoerd in een frequentie van minimaal 5x per jaar door een aangewezen vervanger. De officiële dierenarts kan besluiten om bij onvoldoende functioneren van het HACCP systeem deze minimumfrequentie te verhogen.

Onderscheid tussen grote en kleine uitsnijderijen oftewel het onderscheid tussen een EG erkenning grote capaciteit en een EG erkenning geringe capaciteit is vanaf 1 januari 2006 niet meer van toepassing en vanaf dat moment geldt voor uitsnijderijen één regime. Het verschil kan alleen zijn dat afhankelijk van de grootte en/of complexiteit van het bedrijf met het toezicht meer of minder tijd gemoeid is.

De volgende werkwijze werd vanaf 1-1-2007 toegepast.

A. De audits van het HACCP systeem zullen in ieder geval moeten plaatsvinden met de inzet van een officiële dierenarts, omdat verordening (EG) nr. 854/2004 dat voorschrijft. Een systeemauditor kan daarbij assisteren. Deze audit vindt plaats in een frequentie van minimaal 1 x per jaar. Daarnaast vinden systeeminspecties plaats.

B. Het toezicht op de uitvoering van de HACCP verplichtingen (verificatie op het beoordeelde HACCP systeem) en de overige toezichtswerkzaamheden dienen in de frequentie van minimaal 1x maand uit te worden gevoerd door de officiële dierenarts minimaal 5x per jaar en daarnaast zullen deze werkzaamheden eveneens worden uitgevoerd in een frequentie van minimaal 5x per jaar door een assistent toezichthoudend dierenarts. Afhankelijk van de grootte, complexiteit en meer of minder goed functionerend HACCP systeem van het bedrijf zal de tijdsduur van het toezicht variëren.

De officiële dierenarts kan besluiten om bij onvoldoende functioneren van het HACCP systeem deze minimumfrequentie te verhogen.

Voor de uitvoering van dit toezicht is de controlelijst uitsijderijen beschikbaar op Intranet.

C. Onder de volgende omstandigheden kan de bovengenoemde minimum frequentie van toezicht verhoogd worden en een gepast maatregelenbeleid worden ingevoerd:

- een HACCP systeem is niet aanwezig
- het aanwezige HACCP systeem functioneert onvoldoende
- overige tekortkomingen in een bedrijf zoals b.v. op het gebied van hygiëne.

D. Voor alle duidelijkheid geldt dat naast het boven beschreven toezicht er altijd certificering van producten naar derde landen en toetsing van daarop gebaseerde kanalisatieprotocollen kan plaatsvinden. Deze werkzaamheden zullen per bedrijf verschillend zijn en vinden plaats naast het boven beschreven toezicht. De certificering van vlees en producten daarvan in een uitsnijderij wordt feitelijk uitgevoerd door of onder verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts.

Tenslotte vindt de ISI-rapportage erkenningenonderhoud plaats, waarvoor een aparte frequentie geldt, afhankelijk van de mate waarin het bedrijf aan de erkenningseisen voldoet.

Werkwijze vanaf 1-1-2010

Het toezicht op de uitsnijderijen heeft zich sinds 2006 steeds meer ontwikkeld tot een op risico gebaseerde werkwijze. Voor het jaar 2010 heeft dit geleid tot de uitvoering van één systeemaudit per twee jaar en een aantal systeeminspecties.

Een inspectie m.b.t. het onderhoud van de EG erkenning vindt jaarlijks plaats.

In 2014 is een toezichtpiramide ontwikkeld en geïmplementeerd voor “stand alone” uitsnijderijen en koel- en vrieshuizen. Op basis van het presteren van een bedrijf gedurende de afgelopen drie jaar op enkele zeer relevante aspecten (basisvoorwaarden, HACCP, traceerbaarheid en rookbeleid) worden ze in een categorie ingedeeld. De goede (groene) bedrijven krijgen een basistoezicht; de minder goede (oranje en rode) krijgen een zwaarder toezicht; de slechte (donkerrode) bedrijven krijgen een handhaving op maat en worden besproken in het handhavingsoverleg.

Hoofdstuk 5

Normen koel- en vrieshuizen

Inleiding

Hygiëneverordening (EG) nr. 854/2004 spreekt niet meer over een regelmatige aanwezigheid van keuringspersoneel in koel- en vrieshuizen. Dit in tegenstelling tot de vervallen roodvlees/pluimveevlees/(gehouden en vrij) wild richtlijnen welke tot 1 januari 2006 van kracht waren. Voor deze bedrijven is nog steeds een EG erkenning verplicht.

Voorgesteld wordt om in deze categorie bedrijven voor zover vlees wordt opgeslagen dezelfde systematiek van toezicht toe te passen als bij uitsnijderijen.

Werkwijze vanaf 1-1-2010

Het toezicht op de koel- en vrieshuizen heeft zich sinds 2006 steeds meer ontwikkeld tot een op risico gebaseerde werkwijze. M.i.v. 2010 heeft dit geleid tot één systeemaudit per drie jaar en een aantal systeeminspecties ieder jaar.

Een inspectie m.b.t. het onderhoud van de EG erkenning vindt jaarlijks plaats.

In 2014 is een toezichtpiramide ontwikkeld en geïmplementeerd voor “stand alone” uitsnijderijen en koel- en vrieshuizen. Op basis van het presteren van een bedrijf gedurende de afgelopen drie jaar op enkele zeer relevante aspecten (basisvoorwaarden, HACCP, traceerbaarheid en rookbeleid) worden ze in een categorie ingedeeld. De goede (groene) bedrijven krijgen een basistoezicht; de minder goede (oranje en rode) krijgen een zwaarder toezicht; de slechte (donkerrode) bedrijven krijgen een handhaving op maat en worden besproken in het handhavingsoverleg.

Hoofdstuk 6

Normen EG erkende pluimvee slachthuizen, uitsnijderijen en koel-en vrieshuizen

Evenals voor roodvleesslachthuizen geldt dat op basis van Verordening (EG) nr. 854/2004 tijdens de a.m. en p.m keuring in pluimveeslachthuizen één officiële dierenarts aanwezig dient te zijn. Na de introductie van bedrijfskeurders is destijds een toezichtstelsel ontwikkeld, wat veel gelijkenis vertoont met het toezicht in roodvleesslachthuizen, zoals in dit rapport beschreven is. Dit bestaat uit:

- Ante mortem keuring
- Post mortem keuring of toezicht op de uitvoering ervan door bedrijfskeurders.
- Systeemtoezicht: systeemaudits en systeeminspecties
- Toezicht op de naleving door het slachthuis overige EU regels, zoals op b.v. hygiëne
- Werkzaamheden in het kader van export derde landen

De toezichtwerkzaamheden, inclusief kwaliteitsnormen en normen voor het aantal toezichthouders op bedrijven waar de p.m. bandkeuring is overgedragen, is beschreven in NVWA voorschriften.

De verandering in het toezicht die in *pluimveeslachthuizen*, welke in vergelijking met de situatie zoals beschreven in de vorengenoemde voorschriften, op zal treden is dat steeds meer de officiële assistent vervangen zal worden door een officiële dierenarts.

Ook hier geldt dat het HACCP systeem geaudit zal moeten worden door een officiële dierenarts.

Evenals voor roodvleesslachthuizen geldt voor deze audit in het kader van HACCP een frequentie van 1x per jaar. Het auditen van het HACCP systeem zal in ieder geval moeten plaatsvinden met de inzet van een officiële dierenarts, omdat verordening (EG) nr. 854/2004 dat voorschrijft. Een systeemauditor kan daarbij assisteren.

Wat betreft de *kleine pluimveeslachthuizen* wordt zoveel mogelijk aangesloten bij de werkwijze zoals hierboven beschreven.

Recente ontwikkelingen waarbij de intensiteit van het toezicht bij middelgrote en kleine pluimveevleesslachthuizen kan veranderen zijn:

- Pilot pluimveeslachthuizen. In deze pilot wordt het toezicht in mindere mate door de officiële dierenarts uitgevoerd en wordt onderzocht wat de waarde van kwaliteitssystemen van de sector kan zijn. De pilot beperkt zich tot middelgrote en kleine pluimveeslachthuizen.. In 2013 zijn de resultaten van deze pilot d.m.v. een eindrapportage met de Europese Commissie besproken, maar hebben (nog) niet geleid tot een verandering van de Europese wetgeving

Voor de werkwijze in uitsnijderijen en koel- en vrieshuizen wordt in zijn geheel aangesloten op de werkwijze zoals beschreven bij roodvlees (zie betreffende hoofdstukken 4 en 5), ook wat betreft auditing.

Voor auditing op HACCP en het toezicht in de vorm van verificatie op het HACCP systeem gelden dezelfde frequenties zoals beschreven voor roodvleesslachthuizen, -uitsnijderijen en koel- en vrieshuizen. (zie betreffende hoofdstukken 1-5)

Hoodstuk 7

Evaluatie

Het eindrapport is vastgesteld in het MT VWA van 15-8-2005. Na invoering van deze vastgestelde normen en normstelling per 1-1-2006 wordt na 2 jaar een evaluatie uitgevoerd. Op grond van deze evaluatie kan een herziening van de ingezette toezichtsmethodiek plaatsvinden.

In december 2006 zijn een aantal wijzigingen in dit rapport aangebracht. De communicatiestroom voor keuringsgegevens tussen NVWA en KDS is verduidelijkt. Daarnaast zijn enkele aanpassingen aangebracht met betrekking tot het toezicht op kleine roodvleesslachthuizen, waar geen permanent toezicht van de NVWA op de p.m. keuring plaatsvindt.

In september 2009 zijn een aantal wijzigingen in dit rapport aangebracht. Het toezichtsprotocol van de NVWA m.b.t het toezicht op uitvoering van de p.m. keuring door de officiële assistenten van KDS is op 7 januari 2009 aangepast en door de IG NVWA vastgesteld. Deze aanpassing van het toezichtsprotocol is in dit rapport verwerkt.

In februari 2010 zijn een aantal wijzigingen in dit rapport aangebracht. De werkzaamheden van KDS worden geaccrediteerd. Het toezicht op de uitvoering van de p.m. keuring door KDS wordt verminderd. Daarnaast wordt het overig toezicht zo veel mogelijk risico gebaseerd ingevuld, waardoor frequenties van toezicht zouden kunnen veranderen.

In juli 2012 zijn opnieuw een aantal wijzigingen aangebracht.

In augustus 2013 zijn wijzigingen aangebracht in verband met nieuwe ontwikkelingen op het gebied van toezicht.

In augustus 2015 zijn wijzigingen aangebracht in verband met nieuwe ontwikkelingen op het gebied van keuring en toezicht.

Bijlage 1, Toezichtarrangement vastgesteld oktober 2003 in overleg DG de Leeuw en DG Bergkamp.

Toezichtarrangement bij toekomst roodvleeskeuring.

Inleiding

De toekomstige hygiëneverordening voor specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong (H3) maakt het mogelijk om bij roodvlees de post-mortem keuring (bandkeuring) over te dragen aan het bedrijfsleven in de vorm van bedrijfskeurders. Deze overgang naar bedrijfskeurders bij roodvlees is niet voor 2006 te verwachten; H3 kent bij het van kracht worden naar verwachting een ingangsdatum vanaf 1-1-2006. In H3 geldt voor roodvlees dat alleen bij vleesvarkens en mestkalveren bedrijfskeurders ingezet kunnen worden en bijvoorbeeld niet voor runderen. In de huidige situatie is de p.m. keuring (bandkeuring) onder te brengen in een onafhankelijke instantie voor het totale roodvlees (dus ook voor runderen). Het Europees rechtelijke kader en voorwaarden voor de inzet van keuringsassistenten bij de p.m. keuring zijn opgenomen in een notitie van de Directie JZ van LNV (zie bijlage). Dit toezichtarrangement heeft dit Europees rechtelijk kader als uitgangspunt en beschrijft uitsluitend de situatie waarbij de bandkeuring van roodvlees is onder gebracht in een onafhankelijke instantie met keuringsassistenten. Deze onafhankelijke instantie opereert binnen de huidige kaders als privaatrechtelijk rechtspersoon. Tenslotte wordt als leidraad gehanteerd dat de p.m. keuring in dit verband op alle EG erkende bedrijven door de onafhankelijke instantie wordt uitgevoerd. Het toezichtarrangement is in essentie in een stroomschema opgenomen (zie bijlage).

Toezicht op uitvoering p.m. Keuring (bandkeuring)

Het toezichtarrangement voor de uitvoering van de p.m. keuring (bandkeuring) door keuringassistenten vanuit een onafhankelijke instantie moet aan de volgende principes voor wat betreft het toezicht voldoen:

A. Criteria waar de onafhankelijke instantie aan moet voldoen:

1. Keuringsassistenten in de onafhankelijke instantie moeten een opleiding hebben gehad in overeenstemming met bijlage III van EU Richtlijn 64/433/EG.
2. De onafhankelijke instantie stelt een kwaliteitshandboek op waarin de onafhankelijke positie ten opzichte van de bedrijven gewaarborgd wordt in de vorm van een geaccrediteerde instantie. Richtsnoer dient artikel 9 van Richtlijn 64/433/EG te zijn, waarin de onafhankelijkheid is vastgelegd.
3. De onafhankelijke instantie beschrijft in dit kwaliteitshandboek ook op welke wijze invulling wordt gegeven aan de uitvoering van de bandkeuring. Daarnaast moet beschreven zijn op welke wijze de kwaliteit van de keuring, de bezetting van de verschillende keuringsposities, de keuringshandelingen en de maximale keurtijden worden geborgd en op welke wijze de keurgegevens van het bedrijf aan de toezichthouder VWA-RVV adequaat worden verstrekt.
4. De onafhankelijke instantie en de overheid hebben voor 1-1-2005 overeenstemming over de inrichting van het kwaliteitshandboek en de juridische grondslag van de onafhankelijke instantie.

B. Toezicht op de uitvoering van de p.m. keuring (bandkeuring), bestaande uit de volgende elementen

4. NVWA voert regelmatig een externe audit uit op de naleving van de uitvoering van het kwaliteitshandboek van de onafhankelijke instantie. De frequentie varieert tussen 1 tot 4 keer per jaar en wordt gebaseerd op een Bonus/malus systeem.
5. De officiële dierenarts (keuringsdierenarts NVWA) voert op ieder deelnemend roodvleesslachthuis volgens een nader uit te werken systematiek een verificatie uit op de interne uitvoering en naleving van het kwaliteitshandboek van de onafhankelijke instantie. De frequentie van deze audit wordt gebaseerd op een Bonus/malus systeem.
6. De onafhankelijke instantie zal zorg moeten dragen voor een voldoende beschikbaarheid van het aantal keuringassistenten. NVWA kan geen "lege plekken" voor wat betreft de bandkeuring invullen. Geen uitvoering van de keuring betekent geen slachten. De officiële dierenarts houdt toezicht op de uitvoering hiervan door de onafhankelijke instantie.

- Op de kwaliteit van de uitvoering van de bandkeuring zal door de officiële dierenarts regelmatig een controle moeten plaatsvinden. Voor roodvlees zal hiervoor een norm moeten worden ontwikkeld. Op grond hiervan kan bij onvoldoende presteren van keuringsassistenten de bevoegdheid aan de keuringsassistenten worden ontnomen, hetgeen feitelijk een stopzetting van het slachtproces betekent. Deze norm en bijbehorend sanctiereglement is voor 1-1-2005 vastgesteld.

Overige toezichtwerkzaamheden

De overige toezichtwerkzaamheden in een roodvleesslachthuis bestaat uit de volgende elementen.

1. Toezicht/uitvoeren a.m. keuring (levende keuring)
2. Controle Hygiëneplan op basis van HACCP/Hygiëncodes/microbiologische controles
3. Controle op bouwtechnische status en inrichting bedrijf; controle op beheersmatige zaken in een bedrijf zoals waterbeheersplan, ongediertebestrijdingsplan, gezondheidsverklaring bedrijfsmedewerkers, in- en uitslagregister en in het algemeen tracing and tracking. Wordt momenteel uitgevoerd in het UBA systeem.
4. Dagelijkse controle op de hygiëne zowel voor aanvang slachten als tijdens het slachten
5. Periodiek monsternamen op het gebied van residuen, zoals Nationaal Plan en bij verdenking
6. Zodra Hygiëneverordening H3 van kracht wordt dient het toezicht nog meer een wending te maken richting procesbeheersing m.b.v. van een volledige HACCP integratie en de beoordeling van voedselketeninformatie voorafgaand aan het slachtproces.

Indicatie normering aantal NVWA medewerkers welke voor het toezicht moeten worden ingezet:

De huidige Richtlijn 64/443/EG vereist een permanente aanwezigheid van de officiële dierenarts tijdens het slachten en p.m. keuring. Eén officiële dierenarts zal in ieder geval aanwezig moeten zijn gedurende het hele slachtproces. Eveneens geldt dat de levende keuring uitgevoerd moet worden door de officiële dierenarts. In een vergelijking van de huidige en nieuwe situatie voor wat betreft de verschillende functiegroepen en met een functionele relatie tot de p.m. keuring (bandkeuring) binnen de VWA-RVV geldt het volgende overzicht:

	Huidige situatie NVWA-RVV	Situatie NVWA-RVV in nieuwe situatie met onafhankelijke instantie
Keuringsdierenarts	Relatie met p.m. keuring	Functiegroep blijft
Keurmeester	Relatie met p.m. keuring	Functiegroep verdwijnt
Medewerker Inspectie Controle en Auditing	Geen relatie met p.m. keuring	Functiegroep blijft
Senior Keurmeester	Relatie met p.m. keuring	<i>discussiepunt</i>

Voor roodvleesslachthuizen met een EG erkenning geringe capaciteit (zelfslachtende slager) is geen permanente aanwezigheid van de keuringsdierenarts vereist. Het toezicht kan door keurmeesters worden uitgevoerd. De keuringsdierenarts blijft echter eindverantwoordelijk.

De exacte normering is voor 1-10-2004 vastgesteld.

Opleiding:

1. De keuringsassistenten in de stichting worden opgeleid conform bijlage III van EU Richtlijn 64/433/EG. Examinering en diplomering zullen door NVWA opgesteld c.q. als eindverantwoordelijke gepraktiseerd moeten worden.
2. Voor keuringsdierenartsen zal de opleiding gericht moeten worden op auditing. Het toezicht zoals beschreven onder B1, B2, C2 en C3 zal met name in de vorm van auditing geschieden. Met het van kracht worden van de verordening H3 zal het toezicht nog meer een wending nemen richting auditing. Daarnaast zal de opleiding van de keuringsdierenarts gericht moeten zijn op wetkennis, technische handelingen, conflictbeheersing, handhaving en rapporteren.

3. Keurmeesters zullen afhankelijk van de inzet bij het toezicht op de uitvoering van de bandkeuring door keuringsassistenten navenant worden opgeleid.

Conclusies

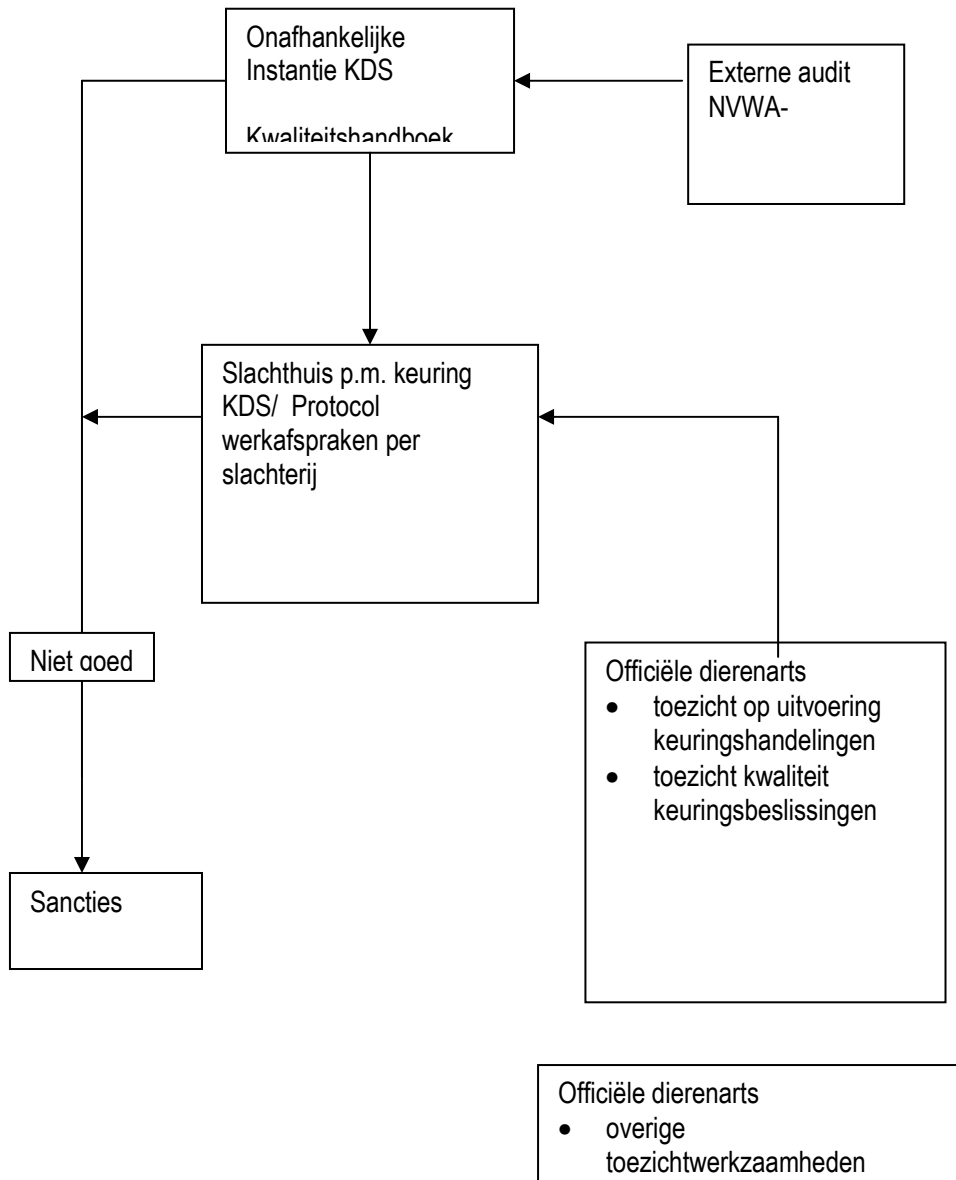
Uitwerking na 1 november 2003

Op grond van de hierboven genoemde punten zullen in de periode na 1 november 2003 de volgende punten nader worden uitgewerkt:

- Normering kwaliteit van de keuring gevolgd door vaststellen initiële normstelling, waarbij NVWA leading is. Voor vaststellen van deze normering zal beoordeeld worden wat in andere lidstaten wordt gehanteerd. Op advies van NVWA wordt de norm definitief vastgesteld door de beleidsinstanties van VWS en LNV.
- Kader voor onafhankelijke organisatie, waarbij PVE/COV leading is
- Organisatorische gevolgen met normering en sanctiereglement, waarbij NVWA leading is.

Voor bovengenoemde punten wordt een plan van aanpak opgesteld, waarbij de plannen verwerkt en getoetst zijn in de pilot van NVWA op drie bedrijven voor 1-6-2004.

Bijlage 1: Stroomschema Toezichtarrangement Roodvlees



Bijlage 1. Controleformulier Post Mortem Inspectie slachterij	
Algemene gegevens	
Naam slachterij:	Datum: / / 20....
	Diersoort:

Batchcontrole Positie Koppen / Karkassen / Organen / Opknopbaan (doorhalen wat niet van toepassing is)											
Tijdstip aanvang:				Tijdstip aanvang:							
Naam beoordelaar:				Naam beoordelaar:							
Paraaf:				Paraaf:							
hygiënegedrag		V	O	hygiënegedrag		V	O	OPMERKINGEN			
Batch 1		FOUT				Batch 2		FOUT			
N°	GOED	KH ¹	PA ²	BA ³	BF ⁴	N°	GOED	KH ¹	PA ²	BA ³	BF ⁴
1						1					
2						2					
3						3					
4						4					
5						5					
6						6					
7						7					
8						8					
9						9					
10						10					
11						11					
12						12					
13						13					
14						14					
15						15					
16						16					
17						17					
18						18					
19						19					
20						20					
21						21					
22						22					
23						23					
24						24					
25						25					
TOTALEN						TOTALEN					

RESULTATEN			
	Batch 1	Batch 2	Totaal
Aantal fout KH (V)			
Aantal fout PA (W)			
Aantal fout BA (X)			
Aantal fout BF (Y)			
Totaal aantal gecontroleerde karkassen (Z)			
Foutenpercentage KH ⁵ (100 V / Z)			
Foutenpercentage PA ⁶ (100 W / Z)			
Foutenpercentage BA ⁷ (100 X / Z)			
Foutenpercentage BF ⁸ (100 Y / Z)			
Opmerkingen, acties en afspraken:			

¹ foute keuringshandeling of beslissing

² gemiste pathologische afwijking

³ gemiste bezoedeling alle soorten

⁴ gemiste fecale bezoedeling

⁵ norm gemiste keuringshandelingen is gesteld op 5%

⁶ norm gemiste pathologische afwijkingen is gesteld op 2% voor het onderdeel karkassen

⁷ norm gemiste bezoedeling alle soorten is gesteld op 2%

⁸ norm gemiste fecale bezoedeling is gesteld op 0%

Bijlage 2.

**Controleformulier Post Mortem Inspectie Varkensslachterij,
Te gebruiken op slachterijen met ketenkeuring, Positie Karkassen / Organen / Opknap¹**

Algemene gegevens

Naam slachterij:	Datum: / / 20....
------------------	-------------------------------

Tijdstip aanvang:							Tijdstip aanvang:								
Naam beoordeelaar:							Naam beoordeelaar:								
Paraaf of code:							Paraaf of code:								
Hygiënegedrag: voldoende of onvoldoende ¹							Hygiënegedrag: voldoende of onvoldoende ¹								
Nr.:	GOED	FOUT					OPMERKINGEN	Nr.:	GOED	FOUT					OPMERKINGEN
Batch 1		KH ²	EPA ³	GPA ⁴	BA ⁵	BF ⁶		Batch 2		KH ²	EPA ³	GPA ⁴	BA ⁵	BF ⁶	
1								1							
2								2							
3								3							
4								4							
5								5							
6								6							
7								7							
8								8							
9								9							
10								10							
11								11							
12								12							
13								13							
14								14							
15								15							
16								16							
17								17							
18								18							
19								19							
20								20							
21								21							
22								22							
23								23							
24								24							
25								25							
26								26							
27								27							
28								28							
29								29							
30								30							
31								31							
32								32							
33								33							
34								34							
35								35							
36								36							
37								37							
38								38							
39								39							
40								40							
Totaal								Totaal							

Notities:

RESULTATEN			
	Batch 1	Batch 2	Totaal
Aantal fout KH (V)			
Aantal fout EPA (U)			
Aantal fout GPA (W)			
Aantal fout BA (X)			
Aantal fout BF (Y)			
Totaal aantal gecontroleerde karkassen (Z)			
Foutenpercentage KH (100 V / Z)			
Foutenpercentage EPA (100 U / Z)			
Foutenpercentage GPA (100 W / Z)			
Foutenpercentage BA (100 X / Z)			
Foutenpercentage BF (100 Y / Z)			

Acties en afspraken:

¹ Doorhalen wat niet van toepassing is
² Foute keuringshandeling of beslissing (de nieren moeten gekeerd worden). Norm 5 %
³ Gemiste enkelvoudige pathologische afwijking. Norm 2 %
⁴ Gemiste gegeneraliseerde pathologische afwijking. Norm 0 %
⁵ Gemiste bezoedeling alle soorten. Norm 2 %
⁶ Gemiste fecale bezoedeling. Norm 0 %

Bijlage 3. Controleformulier Post Mortem Inspectie kleine roodvleesslachterij	
Algemene gegevens	
Naam slachterij:	Datum: / / 20....
	Diersoort:

	Koppen 1				Koppen 2					
	Goed	Fout			Goed	Fout				
		KH	PA	BA	BF		KH	PA	BA	BF
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
H										

	Organen 1				Organen 2					
	Goed	Fout			Goed	Fout				
		KH	PA	BA	BF		KH	PA	BA	BF
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
H										

	Karkassen 1				Karkassen 2					
	Goed	Fout			Goed	Fout				
		KH	PA	BA	BF		KH	PA	BA	BF
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
H										

	Opknap 1				Opknap 2					
	Goed	Fout			Goed	Fout				
		KH	PA	BA	BF		KH	PA	BA	BF
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
H										

	Batch 1	Batch 2	Totaal		
Aantal fout KH (V)				Foutenpercentage KH (100 V / Z)	
Aantal fout PA (W)				Foutenpercentage PA (100 W / Z)	
Aantal fout BA (X)				Foutenpercentage BA (100 X / Z)	
Aantal fout BF (Y)				Foutenpercentage BF (100 Y / Z)	
Totaal aantal gecontroleerde karkassen (Z)					

Opmerkingen, acties en afspraken:

Voor verklaring van codes en normen: zie codelijst borging keuring

Bijlage 4. Codelijst borging keuring

Gemiste keuringshandelingen (KH)		Hygiëne en slachtfouten (H en SF)	
Code	Afwijking	Code	Afwijking
I	insnijden niet conform RL	BF	bezoedeling mest
P	Palperen niet conform RL	BG	bezoedeling gal
V	Visueel onderzoek niet conform RL	BB	bezoedeld vlees van de steekplaats ⁶
B	verkeerde keuringsbeslissing	BH	haren of tenen
		BS	bezoedeling smeer
		SF	slachtfout overig ⁷
		SRM	aanwezigheid ruggenmerg

Gemiste pathologische afwijkingen (PA)					
Koppen		Karkassen		Organen	
ON	ontstekingsproces	AR	artritis	LE	Leukose
TB	necrosehaardjes Inn. mandib.	FR	fractuur	TB	tuberculose
CY	cysticercose	ON	ontstekingsproces overig	EH	embolische haarden longen
SA	sarcosporidiose	OM	osteomyelitis	PN	pneumonie
OA	overige pathologische afwijkingen	PY	abces	EC	endocarditis
		PL	pleuritis	EN	enteritis
		PE	peritonitis	PC	pericarditis
		ME	metritis	NF	nefritis
		MA	mastitis	HE	hepatitis
		NF	nefritis	TE	teleangiectasiën
		LE	Leukose	ON	ontstekingsproces overig
		TB	tuberculose	CY	cysticercose
		BZ	bacteriële of virale besmettelijke ziekte	SA	sarcosporidiose
		CY	cysticercose	PA	overige parasitaire afwijking
		SA	sarcosporidiose	OA	overige pathologische afwijkingen
		PA	overige parasitaire afwijking		
		HE	hermafrodit		
		INJ	sputplek		
		AG	afwijkende geur		
		AK	afwijkende kleur (inclusief icterus en onvoldoende uitgebloed)		
		AC	afwijkende consistentie		
		AN	anemie		
		CA	cachexie / hydropische degeneratie		
		SE	septicemie		
		OA	overige pathologische afwijkingen		

verklaring kolomcodes		
		norm
KH	foute keuringshandeling of beslissing	5%
PA	gemiste pathologische afwijking	2% (cumulatief 6%)
BA	bezoedeling alle soorten	2%
BF	fecale bezoedeling	0 %

⁶ Steekplaats: al het vlees dat in contact is geweest met het steekmes

⁷ Hier valt ook bezoedeling t.g.v. geopende abscessen en gewrichten onder