



Normeringskader vleesbedrijven 2021

Slachthuizen en wildbewerkingsinrichtingen

Bedrijfs grootte	Geen permanent toezicht		Permanent toezicht
	< 10 GVE	> 10 GVE	
Hygiëne-code/ Eigen plan:	Gebruikt alléén hygiënecode	Gebruikt alléén hygiënecode	Eigen HACCP-plan
HACCP-audit:	Gemiddeld 8 uur	Gemiddeld 8 uur	Gemiddeld 16 uur
Systeemininspecties: (incl. Erkennungonderhoud en Doden van Dieren)	Minimaal 5 per jaar 2 tot 5 uur	Systeemininspecties minimaal 5 per jaar afhankelijk van het soort inspectie 2 tot 8 uur.	
Toezicht in het verlengde van keuren	Zie toelichting (in dit document)		
Erkende R&O-plaats (evenhoevigen) bij slachthuis Landbouwhuisdieren	Systeemaudit uitgevoerd door dierenarts (1) en controleur (1); 2 uur per persoon (retribueerbaar)		
Eenvoudige R&O-plaats of vergunninghouder ¹ bij slachthuis Landbouwhuisdieren	Systeemaudit uitgevoerd door dierenarts (1) of controleur (1); 1 uur (retribueerbaar)		
Geregistreerde R&O-plaats (gevogelte) bij slachthuis Pluimvee	Systeemininspectie uitgevoerd door dierenarts (1) of controleur (1); 1 uur (niet retribueerbaar)		

Losstaande uitsnijderijen (dus niet verbonden aan een slachthuis/wildbewerkingsinrichting)

Soort uitsnijderij	Klein, eenvoudig	Groter, ingewikkelder
	Gebruikt alléén hygiënecode	Eigen HACCP-plan
HACCP-audit 1 x per twee jaar	Gemiddeld 8 uur	Gemiddeld 16 uur
Systeemininspecties minimaal 3 per jaar (incl. erkenningonderhoud)	Afhankelijk van het soort inspectie 2 tot 5 uur	Afhankelijk van het soort inspectie 2 tot 5 uur
Administratieve controle traceerbaarheid	Gemiddeld 8 uur	Gemiddeld 8 uur

¹ Vergunninghouder: Zelfslachtende slager zonder 'eigen' R&O-plaats.

Losstaande koel- vrieshuizen

Soort koel- vrieshuis	Klein, eenvoudig	Groter, ingewikkelder
	Gebruikt alléén hygiëncode	Eigen HACCP-plan
HACCP-audit 1 x per drie jaar	Gemiddeld 8 uur	Gemiddeld 16 uur
Systeemininspecties minimaal 3 per jaar (incl. erkenningonderhoud)	Afhankelijk van het soort inspectie 2 tot 5 uur	Afhankelijk van het soort inspectie 2 tot 5 uur
Administratieve controle traceerbaarheid	Gemiddeld 8 uur	Gemiddeld 8 uur

Vleesbereidingen-, gehakt vlees-, separatorvlees- en vleesproductenbedrijven

Soort bedrijf	Klein, eenvoudig Hygiëncode	Klein, eenvoudig Hygiëncode Plus	Groter, ingewikkelder
	Gebruikt alléén hygiëncode	Gebruikt hygiëncode met eigen aanvulling	Gebruikt eigen HACCP-plan
HACCP-audit/Toetsing Hygiëncode 1 x per drie jaar	Gemiddeld 4 uur	Gemiddeld 6 uur	Gemiddeld 16 uur
Systeemininspecties minimaal 1 x per jaar (incl. erkenningonderhoud)	Afhankelijk van het soort inspectie 2 tot 4 uur	Afhankelijk van het soort inspectie 2 tot 4 uur	Afhankelijk van het soort inspectie 2 tot 4 uur

De genoemde uren zijn inclusief de administratieve afwerking voor de inspectierapportage. Alle genoemde aantallen uren moeten als een gemiddeld (totale tijdbesteding voor 1 of meerdere medewerkers NVWA) aantal uren worden gelezen en zijn dus indicatief!

TOELICHTING OP HACCP AUDITS

- Frequentie HACCP-audits

Voor de HACCP-audits varieert de frequentie van één keer per jaar tot één keer per drie jaar, afhankelijk van het type erkenning.

- Slachterijen: één keer per jaar.
- Uitsnijderijen: één keer per 2 jaar.
- Koel- en vrieshuizen: één keer per 3 jaar.
- Gehakt vlees en vleesbereidingen: één keer per 3 jaar, tenzij PKS² gecert.
- Separatorvlees en vleesproducten: één keer per 3 jaar, tenzij PKS gecert.
- Overige bedrijven (o.a. gelatine en collageen): één keer per 3 jaar, tenzij PKS gecert.

Bij combinaties van erkenningen waarvoor verschillende frequenties zijn voorgeschreven, wordt de hoogste frequentie gehanteerd. Een HACCP-audit bij een bedrijf mag i.h.a. niet worden gecombineerd met systeemininspecties bij dat bedrijf. Bij losstaande uitsnijderijen en koel- en vrieshuizen zijn uitzonderingen mogelijk. Het toezicht op de naleving van de Verordening (EG) Nr. 2073/2005 (microbiologische criteria voor levensmiddelen) kan aansluitend aan de audit uitgevoerd, maar ook tijdens een aparte systeemininspectie.

² PKS= Privaat kwaliteitsschema dat is geaccepteerd door de NVWA

Bij productiebedrijven die gehakt vlees, vleesbereidingen, separatorvlees, vleesproducten en overige producten van dierlijke oorsprong produceren én tevens PKS-gecertificeerd zijn, wordt standaard eenmaal per 6 jaar een audit uitgevoerd. De auditfrequentie voor PKS-gecertificeerde bedrijven is bij deze bedrijfscategorieën gehalveerd t.o.v. de bedrijven die niet PKS-gecertificeerd zijn.

Een overzicht van de door de NVWA geaccepteerde PKS-certificeringen zijn te vinden op website ketenborging.nl.

- **HACCP-audit:** verschillende inspectietypen gepland voor verschillende situaties/bedrijven: De geplande tijd in bovenstaande tabellen geeft een gemiddelde inspectieduur weer. De HACCP-audit wordt in de meeste situaties door meerdere personen (in een team) uitgevoerd, maar bij kleine bedrijven die werken met een hygiëncode, kan de audit door één persoon worden uitgevoerd. De audit leider bepaalt voor de audit het inspectietype en de samenstelling van het auditteam dat het best past bij de actuele bedrijfssituatie. Dit wordt onder andere bepaald door:
 - aantal erkenningen
 - soorten erkenningen (slachthuis extra eisen zoals procedures m.b.t. levende dieren)
 - aantal verschillende productieprocessen
 - aard van het productieproces
 - eigen HACCP plan versus alléén een hygiëncode (m.a.w. zonder aanvullingen)

Houdbaarheidsstudies

Verordening (EG) 2073/2005 bepaalt in artikel 3(2) dat voor kant-en-klare levensmiddelen houdbaarheidsstudies moeten worden uitgevoerd door de exploitant van het bedrijf. De houdbaarheidsstudies kunnen tijdens een HACCP audit worden beoordeeld.

Hiervoor zal dan een beperkte eerste beoordeling worden uitgevoerd waarbij gebruikt gemaakt wordt van een beslisboom om te bepalen of een studie voldoende basis biedt voor een gedetailleerde beoordeling. Wanneer een studie in deze eerste beoordeling wordt afgekeurd zal de beoordeling van een volgende versie van deze studie gezien worden als een herinspectie en daarmee retribueerbaar zijn.

TOELICHTING OP HET TOEZICHT

- **Erkenningverlening:**

Bij een erkenningverlening wordt een voorwaardelijke erkenning verleend wanneer het bedrijf aan alle bouwkundige en hygiënische eisen voldoet. Binnen drie maanden volgt een audit van het HACCP systeem en overige verplichte procedures. Afhankelijk van de uitslag van de audit wordt de voorwaardelijke erkenning al dan niet in een definitieve erkenning omgezet.

- **Systeeminspectie:**

- Bij slachthuizen worden tenminste 5 systeeminspecties per jaar uitgevoerd, bij losstaande uitsnijderijen en koel- vrieshuizen 3.
- De systeeminspectie DBP Oorsprongbedrijven werd tot 2021 betaald door het ministerie van LNV maar is per 1-1-2021 retribueerbaar bij de slachthuizen, uitsnijderijen en koel- vrieshuizen.
- Indien tijdens een inspectie blijkt dat onderdelen van een bedrijf niet aan de eisen voldoen dan volgt voor deze onderdelen een herinspectie.
- Systeeminspecties worden zo veel mogelijk met elkaar gecombineerd tijdens één bezoek.
- Eén van de verplichte systeeminspecties bij slachthuizen is de systeeminspectie Doden van Dieren. Deze inspectie duurt 4 tot 8 uur, wordt 1 keer per jaar uitgevoerd en wordt niet in rekening gebracht bij het bedrijf (kosten Ministerie LNV).
- De andere systeeminspecties duren, afhankelijk van het soort, gemiddeld 2 tot 4 uur met uitzondering van de systeeminspectie VMC³. Voor het toezicht op de uitvoering van de VMC door het bedrijf wordt bij een klein bedrijf gemiddeld 4 uur berekend en bij een groot bedrijf gemiddeld 8 uur. Dit toezicht wordt tijdens of aansluitend aan de HACCP-audit uitgevoerd.

³ VMC = Verordening Microbiologische Criteria

- **Toezicht in het verlengde van Keuren**

Slachthuizen landbouwhuisdieren

Hier voert de NVWA niet alleen de AM keuring en (toezicht op) PM keuring uit, maar houdt onder andere ook toezicht op de onderstaande 8 risicogebieden.

- Reinigen & ontsmetten veevoermiddelen (R&O)
- Welzijn: aanvoer & onderbrengen
- Welzijn: bedwelmen & doden
- Hygiënisch werken en (fecale) bezoedeling
- Vleestemperatuur
- Dierlijke bijproducten
- Traceerbaarheid en etikettering
- Verordening Microbiologische Criteria (VMC)

Voor de meeste hierboven genoemde risicogebieden is voor elk slachthuis, op basis van bepaalde risico-indicatoren, een frequentie vastgesteld. Risico-indicatoren kunnen bijvoorbeeld zijn: de diersoort die geslacht wordt, het aantal slachtingen of het aantal overtredingen op dat risicogebied in het afgelopen jaar. De inspecties voor de risicogebieden hygiënisch werken & fecale bezoedeling, vleestemperatuur, dierlijke bijproducten, traceerbaarheid, VMC worden in rekening gebracht bij de exploitant van het slachthuis. Geconstateerde overtredingen leiden tot betaalde herinspecties voor alle risicogebieden.

Pluimveeslachthuizen met permanent toezicht

Hier voert de NVWA niet alleen de AM keuring en (toezicht op) PM keuring uit maar houdt onder andere ook toezicht op de onderstaande 11 risicogebieden.

- Reinigen & ontsmetten veevoermiddelen (R&O)
- Dierenwelzijn: aanvoer en onderbrengen
- Dierenwelzijn: aanhangen, bedwelmen en doden
- Procesuitvoering voor werkzaamheden
- Procesuitvoering tijdens werkzaamheden
- Procesbeheersing
- Vleestemperatuur
- Verordening Microbiologische Criteria (VMC)
- Dierlijke bijproducten (DBP)
- Traceerbaarheid en etikettering
- Voetzoollaesies

In het verbeterplan vleesketen is dit toezicht verder uitgewerkt. Voor elk slachthuis is een inspectiefrequentie vastgesteld op basis van bepaalde risico-indicatoren per hierboven genoemd risicogebied. Risico-indicatoren kunnen bijvoorbeeld zijn: de diersoort die geslacht wordt, wel of niet slachten van salmonella positieve koppels, het type bedwelmingsmethode of het aantal rapporten van bevindingen (waarschuwingen en boeterapporten) op dat risicogebied in het afgelopen jaar. Elk van de risicogebieden wordt jaarlijks een aantal keren gecontroleerd. De inspecties voor deze risicogebieden worden in rekening gebracht bij de exploitant van het slachthuis. Geconstateerde overtredingen leiden tot betaalde herinspecties.

- **Uitsnijderijen en koel- vrieshuizen**

In alle losstaande uitsnijderijen en koel- vrieshuizen wordt naast de HACCP audit, toezicht gehouden op de bouwkundige staat van het bedrijf en de hygiëne, vleestemperatuur, dierlijke bijproducten en traceerbaarheid.

- **Toezichtpiramide losse uitsnijderijen en koel- vrieshuizen**

Deze bedrijven zijn op basis van het aantal rapporten van bevindingen die in de voorgaande 2 jaar zijn opgemaakt ingedeeld in een nalevingspiramide. Bedrijven die slecht scoren komen hierdoor in de top van de piramide. Zij krijgen prioriteit bij het uitvoeren van het toezicht en kunnen, als ze zich niet verbeteren, geconfronteerd worden met verscherpt toezicht.

- **Verscherpt toezicht**

Als een bedrijf ernstige overtredingen begaat en eerdere interventies onvoldoende zijn gebleken om de overtredingen op te heffen en verdere herhaling te voorkomen wordt een zwaarder regime toegepast. Dit geldt ook voor bedrijven waar met spoed moet worden ingegrepen in het bedrijfsproces.

Losse uitsnijderijen, koel- vrieshuizen en bij de bedrijven met hoofdactiviteit vleesbereidingen-, gehakt vlees-, separatorvlees- en vleesproducten komen dan in de aanpak 'verscherpt toezicht' van de NVWA terecht. Dit houdt in dat de herinspecties bij deze bedrijven in een vooraf vastgestelde frequentie worden uitgevoerd. De bedrijven worden hierbij gedwongen te voldoen aan de wetgeving of de bedrijven worden gesloten.

De notoire overtreders worden geïnspecteerd door 2 inspecteurs i.v.m. een zorgvuldige afweging in het kader van het vervoltraject en de veiligheid van de inspecteurs. De kosten voor deze herinspecties worden hierdoor aanmerkelijk hoger dan de kosten voor reguliere inspecties.