

Deze inspectie wordt uitgevoerd bij uitsnijderijen die verbonden zijn aan slachthuizen.

De vragen van deze inspectielijst zijn gebaseerd op de eisen uit de Verordening 853/2004, bijlage III

Op deze inspectie is van toepassing het werkvoorschrift Toezicht Slachthuizen Roodvlees (K-RV-ST-WV02) en het werkvoorschrift Toezicht Pluimveeslachthuizen (K-PL-ST-WV01)

Bij uitsnijderijen die niet verbonden zijn aan slachthuizen wordt de MSPIN lijst SI Hygiëne uitsnijderijen UIT gebruikt.

| Nr.   | Vragen   | Antwoorden                             |
|-------|--|--|
| 1     | Betreft deze inspectie een basis - of herinspectie?  | Basisinspectie<br>Herinspectie         |
| 1.1   | Geef het VTT-identificatienummer van de inspectielijst die leidde tot deze herinspectie      | Numeriek                               |
| 1.2   | Waren er meerdere inspectielijsten die leidden tot deze inspectie?                           | Ja / Nee                               |
| 1.2.1 | Wat was het VTT-identificatienr. van de 2de inspectielijst die leidde tot deze herinspectie? | Numeriek                               |
| 1.2.2 | Wat was het VTT-identificatienr. van de 3de inspectielijst die leidde tot deze herinspectie? | Numeriek                               |
| 2     | Welke inspectie is uitgevoerd?   | Erkenningonderhoud<br>Nieuwe erkenning |
| 3     | Voldoet de opslag van verpakt en onverpakt vlees?  | Ja / Nee / NVT                         |
| 4     | Voldoet het uitsnijlokaal m.b.t. temperatuur en hygiëne?                                     | Ja / Nee / NVT                         |
| 5     | Voldoen de handenwasvoorzieningen aan de eisen?  | Ja / Nee / NVT                         |
| 6     | Voldoen de voorzieningen om gereedschap te ontsmetten?                                       | Ja / Nee / NVT                         |
| 7     | Voldoen de voorzieningen voor specifieke handelingen?  | Ja / Nee / NVT                         |
| 8     | Wordt voldaan aan de temperatuseisen bij uitsnijden?   | Ja / Nee / NVT                         |
| 9     | Wordt kruisverontreiniging voorkomen wanneer verschillende diersoorten uitgesneden worden?   | Ja / Nee / NVT                         |
| 10    | Wordt bij warm uitsnijden en uitbenen aan de eisen voldaan?                                  | Ja / Nee / NVT                         |
| 11    | Wordt bij warm vervoer aan de eisen voldaan?   | Ja / Nee / NVT                         |
| 12    | Zijn er bevindingen geconstateerd?   | Ja / Nee                               |
| 13    | Wordt er een herinspectie uitgevoerd?  | Ja / Nee                               |
| 13.1  | Herinspectie d.m.v. SI Uitsnijderijen?   | Ja / Nee                               |
| 13.2  | Herinspectie d.m.v. SI Uitsnijderijen, uiterlijk op:   | Datum                                  |
| 14    | Opmerkingen voor collega?  | Ja / Nee                               |
| 14.1  | Omschrijf de opmerkingen voor uw collega.  | Omschrijf                              |
| 15    | Afspraken met betrokkene gemaakt?  | Ja / Nee                               |
| 15.1  | Omschrijf de afspraak met betrokkene.  | Omschrijf                              |
| 16    | Is er een rapport van bevindingen opgemaakt?   | Ja / Nee                               |

---

### **Toelichting op de vragen.**

#### **Vraag 3. Voldoet de opslag van verpakt en onverpakt vlees?**

Uitsnijderijen moeten beschikken over lokalen om verpakt en onverpakt vlees gescheiden op te slaan, tenzij verpakt en onverpakt vlees nooit tegelijk worden opgeslagen of zodanig dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag geen bron van verontreiniging van het vlees kunnen zijn.

Voor uitsnijderijen roodvlees zie Ver. 853/2004, bijlage III, sectie I, hfd. III, punt 2

Voor uitsnijderijen pluimveevlees zie Ver. 853/2004, bijlage III, Sectie II, hfd. III, punt 1 onder b.

#### **Vraag 4. Voldoet het uitsnijlokaal m.b.t. temperatuur en hygiëne?**

Voor het uitsnijlokaal geldt een omgevingstemperatuur van ten hoogste 12 C° of een alternatief systeem met een gelijkwaardig effect.

Voor uitsnijderijen roodvlees zie voor de temperatuur uitsnijlokaal en hygiëne Ver. 853/2004, bijlage III, sectie I, hfd. V.

Voor uitsnijderijen pluimveevlees zie voor de temperatuur uitsnijlokaal en hygiëne Ver. 853/2004, bijlage III, Sectie II, hfd. V.

#### **Vraag 5. Voldoen de handenwasvoorzieningen aan de eisen?**

Voor het personeel dat met onverpakt vlees omgaat moeten uitsnijderijen voorzieningen hebben voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen.

Voor uitsnijderijen roodvlees zie Ver. 853/2004, bijlage III, sectie I, hfd. III punt 4.

Voor uitsnijderijen pluimveevlees zie Ver. 853/2004, bijlage III, Sectie II, hfd. III punt 1 onder d.

#### **Vraag 6. Voldoen de voorzieningen om gereedschap te ontsmetten?**

Uitsnijderijen moeten beschikken over voorzieningen om gereedschap te ontsmetten met heet water van ten minste 82 °C, of over een alternatief systeem dat een gelijkwaardig effect heeft.

Voor uitsnijderijen roodvlees zie Ver. 853/2004, bijlage III, sectie I, hfd. III punt 5.

Voor uitsnijderijen pluimveevlees zie Ver. 853/2004, bijlage III, Sectie II, hfd. III punt 1 onder e.

#### **Vraag 7. Voldoen de voorzieningen voor specifieke handelingen?**

Voorzover de onderstaande bewerkingen in de uitsnijderij plaatsvinden:

a) het verwijderen van de ingewanden van ganzen en eenden die voor de productie van "foie gras" zijn gehouden en die op het mestbedrijf bedwelmd en na verbloedinggeplukt zijn, of

b) het verwijderen van de ingewanden van pluimvee waarvan de verwijdering van de ingewanden uitgesteld is, moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven ervoor zorgen dat daarvoor afzonderlijke lokalen beschikbaar zijn.

Zie Ver. 853/2004, Bijlage III, sectie II, hoofdstuk III, punt 2.

#### **Vraag 8. Wordt voldaan aan de temperatureisen bij uitsnijden?**

(De temperatureisen van deze vraag heeft betrekking op het vlees tijdens het uitsnijden.)

De bewerkingen van het vlees zijn zo georganiseerd dat verontreiniging wordt voorkomen of tot een minimum wordt beperkt. Daartoe moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven er in het bijzonder voor zorgen dat:

- 
- a) voor uitsnijding bestemd vlees slechts naar gelang de behoefte in de uitsnijlokalen wordt binnengebracht.  
b) tijdens het uitsnijden, het uitbenen, het schoonsnijden, het in plakken snijden, het in dobbelstenen snijden, het aanbrengen van een onmiddellijke verpakking en het verpakken, het vlees op ten hoogste 3 °C (slachtafvallen roodvlees) / 7 °C (ander roodvlees) / 4 °C (in het geval van vlees van pluimvee en/of lagomorfen) wordt gehouden.

Voor uitsnijderijen roodvlees zie Ver (EG) 853/2004, bijlage III, sectie I, hoofdstuk V, punt 2a en 2b.  
Voor uitsnijderijen pluimveevlees zie Ver. (EG) 853/2004, bijlage III, sectie II, hoofdstuk V, punt 1a en 1b.

**Vraag 9. Wordt kruisverontreiniging voorkomen wanneer verschillende diersoorten uitgesneden worden?**

Als een uitsnijderij is erkend voor het uitsnijden van vlees van verschillende diersoorten, voorzorgen worden genomen om kruisverontreiniging te voorkomen, indien nodig door de werkzaamheden naar gelang van de diersoort op een andere plaats of op een ander tijdstip uit te voeren.

Voor uitsnijderijen roodvlees zie Ver. (EG) 853/2004, bijlage III, sectie I, hoofdstuk V, punt 2c.  
Voor uitsnijderijen pluimveevlees zie Ver. (EG) 853/2004, bijlage III, sectie II, hoofdstuk V, punt 1c.

**Vraag 10. Wordt bij warm uitsnijden en uitbenen aan de eisen voldaan?**

Vlees mag evenwel uitgebeend en uitgesneden worden voordat het de in de toelichting voorgeschreven temperatuur (3 °C (slachtafvallen roodvlees)/ 7 °C (ander roodvlees)/ 4 °C (in het geval van vlees van pluimvee en/of lagomorfen)) heeft bereikt, indien het uitsnijlokaal zich op dezelfde locatie als het slachtlokaal bevindt en het vlees:

- a) rechtstreeks van het slachtlokaal naar het uitsnijlokaal worden gebracht; of  
b) na een wachttijd naar een koel- of vrieslokaal wordt gebracht. Zodra het is uitgesneden en, waar nodig, verpakt, moet het worden gekoeld tot voorgeschreven temperatuur. (3 °C (slachtafvallen roodvlees)/ 7 °C (ander roodvlees)/ 4 °C (in het geval van vlees van pluimvee en/of lagomorfen))

Voor uitsnijderijen roodvlees zie Ver (EG) 853/2004, bijlage III, sectie I, hoofdstuk V, punt 3 en 4.  
Voor uitsnijderijen pluimveevlees zie Ver. (EG) 853/2004, bijlage III, sectie II, hoofdstuk V, punt 2 en 3.

**Vraag 11. Wordt bij warm vervoer aan de eisen voldaan?**

Zie het Werkvoorschrift toezicht vervoer onvolledig gekoeld vlees (K-RV-PM-WV10)

Voor uitsnijderijen roodvlees zie Ver (EG) 853/2004, bijlage III, sectie I, hoofdstuk VII Opslag en Vervoer.