China, eisen aan bedrijven betrokken bij de export van varkensvlees, slachtafvallen en gesmolten varkensvet

Code: BE-03 Versie: 1.0.1

Ingangsdatum: 02-06-2025

Eigenaar: NVWA T&I, Team Export

Versie	Datum	Wijziging ten opzichte van vorige versie
1.0.0	29-04-2024	De RE-40 instructie werd opgesplitst in 2 aparte instructies: RE-40 Exportregistratie China, varkensvlees, slachtafvallen en gesmolten varkensvet en BE-03 China, eisen aan bedrijven betrokken bij de export van varkensvlees, slachtafvallen en gesmolten varkensvet. Onderdelen uit RE-40 versie 1.0.2 zijn verdeeld over RE-40 versie 1.0.3 en BE-03 versie 1.0.0. Omwille van het nieuwe "Protocol China-Nederland: varkensvlees en slachtafvallen" worden er in deze instructie geen wijzigingen in blauw aangegeven.
1.0.1	30-05-2025	Enkele tekstuele wijzigingen ter verduidelijking.

1 Doel en toepassingsgebied

Bedrijven die in aanmerking willen komen voor de exportregistratie China voor een of meerdere activiteiten dienen hiervoor eerst een aanmeldprocedure te doorlopen. De te doorlopen procedure voor aanvraag- en onderhoud van de exportregistratie wordt beschreven in de instructie RE-40.

Deze instructie (BE-03) geeft een verdere toelichting op de specifiek door China gestelde en EU-overstijgende eisen die van toepassing zijn voor de export van vers varkensvlees, eetbare slachtafvallen (afkomstig van varkens) en gesmolten varkensvet/reuzel naar de Volksrepubliek China (verder: China). Het bedrijfsleven moet in een kanalisatieprotocol aantonen hoe ze voldoen aan de invulling van de door China gestelde eisen. Dit kanalisatieprotocol dient ter goedkeuring aan de NVWA aangeboden te worden als onderdeel van het verkrijgen en behouden van de exportregistratie.

De certificeringseisen die gelden voor de export van vers varkensvlees en slachtafvallen (afkomstig van varkens) staan beschreven in de instructie RL-263. De certificeringseisen die gelden voor de export van gesmolten varkensvet/reuzel naar China staan beschreven in de instructie RL-092. Over de certificeringseisen die gelden voor de export van vers varkensvlees, eetbare slachtafvallen (afkomstig van varkens) en gesmolten varkensvet/reuzel naar China zijn officiële bilaterale afspraken gemaakt. Deze afspraken zijn bindend, van deze afspraken kan dus niet worden afgeweken.

In deze instructie staat niets opgenomen over de export van darmen naar China. Zie hiervoor de instructie RL-093 China, darmen.

Inhoudsopgave

1 Doel en toepassingsgebied 1
2 Wettelijke basis 2
2.1 EU-regelgeving 2
2.2 Nationale wetgeving 2
2.3 Overige 2
3 Definities 2
4 Werkwijze 4
4.1 Kanalisatieprotocol China 4

4.1.1 Aanvullende voorwaarden voor alle bedrijven (slachterijen, uitsnijderijen, koel- en vrieshuizen, vetsmelterijen) 5
4.1.2 Aanvullende voorwaarden voor slachthuizen 6
4.1.3 Aanvullende voorwaarden voor koel- en vrieshuizen 7
4.2 Aanvullende voorwaarden voor zeugenvlees, slachtafvallen en varkensvet/reuzel 7
4.2.1 Aanvullende voorwaarden voor zeugenvlees 8
4.2.2 Aanvullende voorwaarden voor slachtafvallen 8
4.2.3 Aanvullende voorwaarden voor vetsmelterijen 9
5 Bevoegdheden en verantwoordelijkheden 10
6 Bijlagen ..... Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
Bijlage 1: Toelichting China kanalisatieprotocol 11
Bijlage 2: Toelichting monitoringsplan slachtafvallen 17

2 Wettelijke basis

2.1 EU-regelgeving

- Richtlijn 64/432/EEG
- Verordening (EG) nr. 178/2002
- Verordening (EG) nr. 852/2004
- Verordening (EG) nr. 853/2004
- Verordening (EG) nr. 1069/2009
- Verordening (EU) nr. 142/2011
- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 1337/2013
- Uitvoeringsverordening (EU) 2015/1375 (voorheen Verordening (EG) nr. 2075/2005)[1]
- Verordening (EU) 2016/429
- Verordening (EU) 2017/625
- Uitvoeringsverordening (EU) 2019/627

2.2 Nationale wetgeving

- Wet dieren
- Besluit Dierlijke producten

2.3 Overige

- Bilaterale afspraken tussen China en Nederland
  - Protocol Nederland-China – varkensvlees en slachtafvallen
  - Protocol Nederland-China – varkensvet
- RE-40 Exportregistratie China, varkensvlees, slachtafvallen en gesmolten varkensvet
- RL-092 China, gesmolten varkensvet/reuzel
- RL-263 China, varkensvlees en slachtafvallen

3 Definities

Begrip	Definitie
"Protocol China-Nederland – varkensvlees en slachtafvallen"	Wanneer in de instructie wordt verwezen naar het "Protocol China-Nederland – varkensvlees en slachtafvallen" betreft dit het document waarin de bilateraal gemaakte afspraken tussen China en Nederland werden vastgelegd: "Protocol between the General Administration of Customs of the People's Republic of China and the Ministery of Agriculture, Nature and Food Quality of the kingdom of the Netherlands on inspection, quarantine and veterinary

[1] Bijlage IV, hoofdstuk II. Alleen van toepassing bij bedrijven met een Trichinella-vrije status en door de bevoegde autoriteit officieel als zodanig erkend.

Begrip	Definitie
	sanitary requirements for pork to be exported from the Netherlands to China", welke is ondertekend op 24-04-2024.
"Protocol China-Nederland – varkensvet"	Wanneer in de instructie wordt verwezen naar het "Protocol China-Nederland – varkensvet" betreft dit het document waarin de bilateraal gemaakte afspraken tussen China en Nederland werden vastgelegd: "Protocol between the Ministery of Agriculture, Nature and Food Quality of the Kingdom of the Netherlands and the General Administration of Customs of the People's Republic of China on quarantine inspection and veterinary health requirements for Dutch lard for food to be imported from the Netherlands to China", welke is ondertekend op 2 juli 2018.
Varkensvlees (*pork for food)* (*frozen or chilled*)	*Frozen or chilled edible skeletal muscle (bone-in and deboned) and frozen edible offal of swine, from which the bristle, viscera, head, tail and feet (below the wrist and ankle) are removed following slaughter and bleeding.* Zie ook RL-263 China, vers varkensvlees en bevroren slachtafvallen.
Slachtafvallen (*edible offal for food*) (*frozen*)	*1. Viscera: frozen pork heart, frozen pork liver, frozen pork kidney, frozen pork stomachs;* *2. Other offal: frozen pork feet(whole)/frozen pork heel, frozen pork tail, frozen unrefined pork lard (body fat only, not including fat from viscera);* *3. Others: frozen pork head (including frozen pork brains, frozen pork palate, frozen pork jowl, frozen pork tongues, frozen pork ears without inner ear, frozen pork snout, frozen pork mask), frozen pork aorta, frozen pork esophagus, frozen pork trachea, frozen pork cartilage, frozen pork bone, frozen pork testis, frozen pork penis, frozen pork skin, frozen pork diaphragm.* Zie ook RL-263 China, vers varkensvlees en bevroren slachtafvallen.
Ongeraffineerd (niet gesmolten) vet	Deze categorie van vet valt onder de eisen van het "protocol China-Nederland – varkensvlees en slachtafvallen". Voor deze categorie komt alleen lichaamsvet in aanmerking en geen orgaanvet.
Gesmolten varkensvet/reuzel (*lard for food*)	Deze categorie van vet valt onder de eisen van het "protocol China-Nederland varkensvet" en wordt hier in als volgt gedefinieerd: "*Product processed from leaf fat, fat meat, caul fat or pure fat tissues adhering to internal organs from live pigs. The processing is a heat treatment with at least 90℃ for 15 minutes, or continuous heat treatment with minimum 80℃, or other equivalent treatment methods recognized by the Chinese side.* Zie ook RL-092 China, gesmolten varkensvet/reuzel.
Zichtbare laesies	Hiermee wordt bedoeld dat er geen zichtbare beschadigingen, afwijkingen of pathologische veranderingen zijn aan de organen en het vlees. Voorbeelden hiervan zijn: wondjes, bloeduitstortingen, abcessen, verkleuringen, verhardingen, tekenen van ontsteking of infectie.

4 Werkwijze

Om ***varkensvlees*** (gekoeld of diepgevroren) te mogen exporteren naar China moeten al de betrokken bedrijven vanaf slachthuisniveau voldoen aan verschillende aanvullende voorwaarden. Naast de EU en nationale wet- en regelgeving betreft dit de onderstaande eisen welke gebaseerd zijn op het zogenaamde "Protocol China-Nederland – varkensvlees en slachtafvallen".

Voor de producten die door China onder de categorie "edible pork offal" (zie ook onder definities, verder in de instructie ***slachtafvallen*** genoemd) worden ingedeeld, moeten al de betrokken bedrijven vanaf slachthuisniveau tevens voldoen aan de aanvullende voorwaarden zoals deze specifiek voor deze categorie worden gesteld worden in annex 2 van het **"**Protocol China-Nederland - varkensvlees en slachtafvallen".

In het "Protocol China-Nederland – varkensvlees en slachtafvallen" staat de volgende lijst van producten opgenomen die zijn uitgesloten voor export: "Ground pork, trimmings, minced meat, scraps, mechanically separated meat and other inedible offal".

De registratie in China dient door de bedrijven tot op productniveau aangevraagd te worden. Enkel die producten, die geregistreerd zijn in China per bedrijf kan het bedrijf als zijnde ''China-waardig'' produceren, verwerken en opslaan. Let op ! Alle bedrijven die betrokken zijn bij de certificatie naar China moeten in China dus geregistreerd zijn voor het te exporteren product.
Het is de verantwoordelijkheid van de bedrijven zelf om aanpassingen op deze registratie en/of wijzigingen die van invloed zijn op de "China-waardigheid" van geregistreerde producten te melden aan alle partijen die betrokken zijn bij de certificatie naar China.

Om ***gesmolten varkensvet/reuzel*** te mogen exporteren naar China moeten de vetsmelterijen geregistreerd zijn voor de export van "lard for food"(varkensvet) naar China. Ze moeten voldoen aan verschillende aanvullende voorwaarden. Naast de EU en nationale wet- en regelgeving betreft dit de onderstaande eisen welke gebaseerd zijn op het zogenaamde "Protocol China-Nederland - varkensvet''

Deze instructie geldt als leidend voorschrift voor de bedrijven, afhankelijk per product en bedrijfstype, met betrekking tot de punten die dienen opgenomen te zijn in het China kanalisatieprotocol.
Deze punten zijn gebaseerd op de eisen zoals afgesproken tussen de Nederlandse en Chinese overheid en die vastgelegd zijn in het "protocol China-Nederland - varkensvlees en slachtafvallen" en "protocol China-Nederland - varkensvet". Aanvullend op deze punten, dienen de bedrijven zich zelf op de hoogte te houden van de relevante en meest actuele Chinese wetgeving en deze daar waar nodig aanvullend te implementeren in hun bedrijfssystemen.

Ernstige overtredingen die zijn geconstateerd tijdens het reguliere systeemtoezicht op de bedrijven met een exportregistratie kunnen leiden tot meldingen aan de Chinese autoriteiten welk invloed kan hebben op behoud van de exportregistratie(s).

4.1 Kanalisatieprotocol China

Alle bedrijven die varkensvlees geschikt voor China, willen produceren, verwerken, opslaan en/of exporteren moeten naast het voldoen aan de Europese regelgeving ook voldoen aan de (soms strengere) Chinese regelgeving en de protocol(len) zoals deze zijn overeengekomen tussen China en Nederland. Om te kunnen garanderen dat een bedrijf aan de eisen zoals vastgelegd in deze protocollen voldoet, dient een kanalisatieprotocol (conform bijlage 1) opgesteld te worden waarin beschreven wordt op welke wijze het voldoet aan de hieronder genoemde punten. Het protocol moet op bedrijfsniveau alle van toepassing zijnde activiteiten dekken die passen in het kader van de productie van voor China bestemde producten.

Dit kanalisatieprotocol moet goedgekeurd en getekend zijn door de verantwoordelijke NVWA bedrijvenbeheerder.

Wanneer in de tussentijd wijzigingen in de instructie of in de bedrijfsuitvoering plaatsvinden, die relevant zijn voor dit kanalisatieprotocol, dient het protocol hierop aangepast te worden waarna een nieuwe versie voor goedkeuring en ondertekening dient aangeboden te worden aan de NVWA bedrijvenbeheerder.

4.1.1 Aanvullende voorwaarden voor alle bedrijven (slachterijen, uitsnijderijen, koel- en vrieshuizen, vetsmelterijen)

1. De bedrijven zijn verantwoordelijk om er voor te zorgen dat ze alleen producten produceren, verwerken of opslaan als zijnde "China-waardig" die voldoen aan alle voorwaarden uit het protocol en waarvoor het bedrijf een product-registratie in China heeft.
   - In het protocol worden alle producten opgenomen waarvoor het bedrijf een registratie heeft in China en die volgens EU- en nationale wet- en regelgeving in aanmerking komen voor humane consumptie. Het overzicht bevat dus alleen de artikelen voor de export naar China, die via CIFER voor het bedrijf zijn goedgekeurd; NIET de producten die zijn aangevraagd.
   - Aanpassingen op deze product-registratie en/of andere wijzigingen die van invloed zijn op de "China-waardigheid" van producten (vb. onderbreking van monitoring) dienen gemeld te worden aan alle partijen die betrokken zijn bij de export van deze producten naar China.

   De bedrijven dienen in het kanalisatieprotocol te beschrijven hoe dit onderdeel is ingeregeld en kunnen borgen aan elkaar dat ze voldoen aan deze eis. Let op ! Heel de keten (vanaf slachthuisniveau) moet dus in China geregistreerd zijn voor het te exporteren product.

2. Kanalisatie tussen alle bedrijven vanaf slachthuisniveau dient gewaarborgd te worden door middel van ***kanalisatie - geleidebiljetten.***

3. Ernaast moeten bedrijven ook een uitgewerkt ***kanalisatiesysteem binnen het bedrijf*** zelf hebben. In alle stadia van productie en transport (slacht tot eindproduct) waarbij vlees bestemd voor China gehanteerd wordt, moeten producten duidelijk identificeerbaar én gescheiden zijn van niet China-waardige producten.

   In de praktijk wil dit zeggen dat er minimaal voor volgende onderdelen een borging moet gegeven kunnen worden:
   - ***Tijdens productie (slachten, uitsnijden,…):*** een aantoonbare scheiding in tijd of ruimte (vb. aparte productielijnen) tussen China waardige en niet China-waardige producten van dezelfde diersoort (batch-gewijze productie). Vermeld, indien van toepassing, ook hygiënemaatregelen na afloop (desinfectie).
   - ***Tijdens opslag:*** een visueel aantoonbare gescheiden opslag van China waardige en niet-China waardige producten**.** (bij een volledig geautomatiseerd opslagproces kan "visueel aantoonbaar" gelezen worden als aantoonbaar via digitale registratie)
   - ***Verwerking binnen bedrijf van vlees/dieren andere diersoort:*** er mag beslist geen contaminatie (via direct of indirect contact) plaats kunnen vinden van varkens(vlees) met vlees/dieren van een andere diersoort (bijvoorbeeld rundvlees). Er dient dus een absolute scheiding tussen (producten van) verschillende diersoorten doorheen het slacht-, productie- en opslagproces plaats te vinden. Vermeld, indien van toepassing, ook hygiënemaatregelen na afloop (desinfectie)

4. ***Etikettering en verpakking***:
   Bij export moet het product in een nieuwe verpakking zijn verpakt. Op de verpakking (binnen en buitenverpakking) moeten labels zitten waarop de volgende gegevens dienen te worden vermeld:

Varkensvlees, slachtafvallen en varkensvet bestemd voor de export naar China dient op de **buitenste verpakking** (de doos) te zijn voorzien van het identificatiemerk en gelabeld te worden met minimaal de volgende informatie (Chinees en Engels):	Varkensvlees, slachtafvallen en varkensvet bestemd voor de export naar China dient op de **binnenverpakking** te zijn voorzien van een label/etiket met minimaal de volgende informatie (Chinees en Engels):
- Country of origin - Product name - Specification - Place of origin ((specific to state/province/city) - Establishment registration number (volgens China) - Batch number - Destination (specified to only "People's Republic of China") - Production date: yyyy/mm/dd - Shelf life - Storage temperature - Official inspection and quarantine mark (Identificatiemerk)	- Commodity name (product description) - Country of origin - Establishment registration number (volgens China) - Batch number

5. ***Houdbaarheid**:* Producenten van gekoeld vlees bestemd voor de export naar China, moeten de *houdbaarheid* van hun producten valideren. Hierbij mag de houdbaarheid voor vacuüm verpakt vlees niet langer zijn dan 120 dagen en voor niet-vacuüm verpakt vlees niet meer dan 14 dagen.

6. ***Temperatuur:***
   - Tijdens transport dient de kerntemperatuur van diepgevroren vlees, bestemd voor de export naar China, aan de nationale norm te voldoen van -18 °C op moment van verlading.
   - De Chinese autoriteit eist dat gedurende transport en opslag van het gekoelde vlees, bestemd voor de gekoelde export naar China, de kerntemperatuur tussen de 0 en 4 °C dient te zijn. Voor slachtafvallen is dit tussen de 0 en 3 °C.

4.1.2 Aanvullende voorwaarden voor slachthuizen

Vlees bestemd voor export naar China dient aan bepaalde voorwaarden te voldoen vanuit de primaire fase. Het slachthuis moet beschikken over aanvullende uitgeschreven procedures in het kanalisatieprotocol waarmee ze het volgende borgen:

1. Aantonen ***"born and bred" in Nederland**:*
   Varkensvlees, slachtafvallen en gesmolten varkensvet/reuzel bestemd voor de export naar China dient afkomstig te zijn van dieren geboren, gemest en geslacht in Nederland. De etiketteringsvoorschriften volgens Verordening (EG) nr. 1337/2015 zijn onvoldoende voor de waarborging van de herkomst van dieren. Op slachthuisniveau dient te worden beschreven op welke manier de informatie met betrekking tot het land van geboorte (origine dier geboren) en land van mesten (origine dier gemest) bij aanvoer van de dieren wordt aangetoond, gecontroleerd en vastgelegd.

2. Tijdens ***transport naar en stalling in het slachthuis**:*
   Tijdens het transport naar het slachthuis en gedurende het verblijf in de stal op het slachthuis mogen de varkens niet in contact komen met andere diersoorten en varkens met een andere status dan "China-waardig''. De varkens moeten rechtstreeks worden getransporteerd vanaf het primaire bedrijf naar het slachthuis en mogen niet via een verzamelcentrum worden aangevoerd.

3. Met betrekking tot de ***dierziektesituatie van de boerderijen*** waar de dieren van afkomstig zijn, is het protocol-afhankelijk wat de te borgen dierziektestatus van de boerderij moet zijn. Op het VKI-formulier werden hiervoor specifieke toevoegingen opgenomen. Alleen varkens die aangevoerd zijn met een, op dit onderdeel, uitgebreid en correct ingevuld VKI komen in aanmerking voor de verdere verwerking naar China. Op slachthuisniveau dient dit VKI opgenomen te worden in het kanalisatieprotocol en dient beschreven te zijn hoe er op het voldoen aan deze eis gecontroleerd wordt. Slachthuizen die dus zowel varkensvlees/slachtafvallen als varkensvet/reuzel wensen te produceren en/of exporteren dienen met de genoemde dierziektes uit beide protocollen rekening te houden:

De dieren zijn afkomstig van ***boerderijen***:	
A. waar in de laatste 6 maanden voor slachten geen klinische gevallen waren van:	
Varkensvlees en slachtafvallen - Anthrax (miltvuur) - Brucellose - Tuberculose - Ziekte van Aujeszky - Paratuberculose - PRRS (virulente vorm) - Transmissible gastro-enteritis (TGE)	*Varkensvet/reuzel* - Anthrax (miltvuur) - Atrofische rhinitis - Brucellose - Tuberculose - Ziekte van Aujeszky - PRRS - Transmissible gastro-enteritis (TGE)
B. die in de laatste 6 maanden voor slachten vrij waren van:	
Varkensvlees en slachtafvallen - Trichinellosis - Echinococcus multilocularis	*Varkensvet/reuzel* - Trichinellosis

4. Het bedrijf zorgt er voor dat er procedures zijn ingeregeld om te waarborgen dat vóór afvoer van de organen/karkassen of vóór het verder uitbenen:
   - De organen en karkassen (vlees) dienen vrij te zijn van zichtbare laesies.
   - Het maag-darm pakket en hartslag dusdanig is verwijderd dat alle bijbehorende klieren (pancreas, thyroid, bijnieren) en mediastinale lymfeknopen compleet verwijderd zijn uit het karkas.
   - Voor overige lymfeknopen geldt dat alle zichtbaar pathologisch afwijkende lymfeknopen dienen verwijderd te worden uit het karkas conform EU regelgeving.
   - Het is de verantwoordelijkheid van de bedrijven om er voor te zorgen dat het vlees op een dusdanige manier verder verwerkt wordt dat het eindproduct bestemd voor export volledig vrij is van zichtbare lymfeknopen, klierweefsel en tonsillen.

4.1.3 Aanvullende voorwaarden voor koel- en vrieshuizen

1. Bevroren producten mogen in de opslagvriescel worden geplaatst nadat een kerntemperatuur van minstens -15°C bereikt werd binnen een termijn van 48 uren na aanvang van het bevriezings-proces. Bedrijf dient te beschrijven hoe ze deze eis kunnen borgen.
2. Eindproducten bestemd voor de export naar China dienen apart opgeslagen te zijn van alle andere producten. Dit dient duidelijk identificeerbaar (visueel zichtbaar) te zijn.
3. Uitzondering hierop is van toepassing bij een volledig geautomatiseerde opslag waar geen toegang mogelijk is voor medewerkers. Het bedrijf moet dan via de digitale registratie kunnen aantonen in welke stelling de producten staan en dient bij het inregelen van de stellingslocatie rekening te houden met de eisen van China ter voorkoming van kuiscontaminatie met niet-China waardige producten.

4.2 Aanvullende voorwaarden voor zeugenvlees, slachtafvallen en varkensvet/reuzel

De voorwaarden die hierboven werden opgenomen zijn van toepassing voor de bedrijven die varkensvlees produceren, verwerken of opslaan.
Wanneer een bedrijf ook één of meer van de hieronder genoemde producten voor China produceert, verwerkt of opslaat dient het kanalisatieprotocol China te worden aangevuld met informatie over de

onderstaande voorwaarden voor zeugenvlees, slachtafvallen en varkensvet/reuzel, indien van toepassing.

4.2.1 Aanvullende voorwaarden voor zeugenvlees

Wanneer er sprake is van zeugenvlees en men dit ook op het etiket en certificaat vermeld wil hebben, moet het slachthuis beschikken over een goedgekeurd Kanalisatieprotocol zeugenvlees China. Op het geleidebiljet zal dan de vermelding "zeugenvlees'' (of afgeleide productnaam) onder productnaam genoemd moeten zijn. De productnaam zoals vermeld op het etiket dient te worden overgenomen op het certificaat.

4.2.2 Aanvullende voorwaarden voor slachtafvallen

Ieder bedrijf dat betrokken is bij de productie, verwerking of opslag van bevroren slachtafvallen van het varken ten behoeve van de export naar China dient, daar waar van toepassing op het bedrijfstype, het kanalisatieprotocol China aan te vullen met de volgende te onderbouwen voorwaarden:

1. Specifieke ***infrastructuureisen*** bij verwerking, koelen en opslag van slachtafvallen*:*
   - De productie van de voor export naar China geschikte slachtafvallen dient plaats te vinden in een hiervoor aangewezen aparte ruimte of zone die dient te voldoen aan de volgende punten:
     - Er moet voldoende werkruimte zijn met een logische indeling waarmee aan de productiebehoefte kan worden voldaan.
     - De vuile verwerkingsstroom dient redelijkerwijs gescheiden te zijn van de schone verwerkingsstroom ter voorkoming van kruiscontaminatie.
   - Het voorkoelen dient te gebeuren in een hiervoor aangewezen ruimte of zone.
   - Er dient een aparte inpakruimte te zijn. Hiermee wordt dus een aparte ruimte van de productieruimte bedoeld.
   - Indien er een machine aanwezig is voor broeien, ontharen en schoonmaken van pootjes en staartjes dient deze geïnstalleerd te zijn in dezelfde ruimte als waar deze producten verder verwerkt worden. Dit betreft een ander proces dan het broeien, ontharen en branden van de karkassen zoals bij ons bekend in het reguliere slachtproces bij varkens.
   - In de ruimte waar de magen worden geleegd en schoongespoeld:
     - Moet een fysieke barrière aanwezig zijn om deze twee handelingen te scheiden van elkaar.
     - Het ventilatie systeem moet krachtig genoeg zijn om geur en dampen effectief te verwijderen en circulatie en contaminatie te voorkomen.
     - Het vuile water en maaginhoud moeten op een hygiënische wijze worden afgevoerd doormiddel van een gesloten afvoersysteem.

2. Specifieke eisen met betrekking tot ***personeel:***
   - Bedrijven moeten beschikken over bekwaam personeel dat is opgeleid op gebied van relevante eisen met betrekking tot productie van en omgang met slachtafvallen bestemd voor export naar China.
   - Medewerkers mogen de verwerkingsruimte niet rechtstreeks betreden via ruimtes of zones waar zich producten met een andere status bevinden. Medewerkers mogen zich alleen tussen ruimtes met verschillende statussen verplaatsen indien ze via een hygiënesluis gaan, beschermende kleding dragen en zichtbaar vuile kleding wisselen.

3. Aanvullende eisen met betrekking van ***temperatuur***:
   De omgevingstemperatuureisen per ruimte zijn, afhankelijk van de activiteit, de volgende:
   - Verwerkingsruimtes <12°C, behalve in de ruimte waar het broeien van pootjes, staarten en magen plaatsvindt.
   - Voorkoeling 0-4 °C.
   - Invriesruimte (shockvriezer) < -28°C.
   - Opslagvriescel diepgevroren producten < -18°C.

   Overige van toepassing zijnde temperatuurseisen:
   - Temperatuur van het water:

- moet hoger zijn dan 40°C voor de reiniging van machines.
- mag niet lager zijn dan 82°C voor het ontsmetten van machines.

- Als magen worden gespoeld en verhit dient dit te gebeuren aan een minimum temperatuur van 95 °C voor ten minste 5 min. Het bedrijf dient via het eigen HACCP-plan het proces van hittebehandeling te beschrijven en valideren.

De controles op het invriezen van eetbare slachtafvallen van varkensvlees moeten in overeenstemming zijn met de controles die door China, de EU, Nederland en dit protocol voor eetbare varkensvleesproducten zijn voorgeschreven

4. Specifieke eisen met betrekking tot ***verwerking***:
   - Voorafgaand aan het inpakken en invriezen van slachtafvallen dienen zichtbare laesies of verontreiniging van slachtafval verwijderd te worden door wegsnijden.
   - Spoelen is alleen toegestaan in de volgende gevallen:
     - Voor het verwijderen van bloed bij luchtpijp, hart en levers;
     - Het verwijderen van gastro-intestinale inhoud bij maag, tong en slokdarm.

5. Bedrijf dient een specifiek ***microbiologich monitoringsplan*** voor slachtafvallen geïmplementeerd te hebben zoals beschreven in bijlage 2: "Monitoringsplan slachtafvallen China".
   - In dit monitoringsplan dienen de bedrijven al de producten op te nemen waarvoor ze in China zijn goedgekeurd (of een aanvraag voor hebben ingediend) en die ze willen kunnen exporteren.
   - Ernaast moeten ze de bemonsteringsfrequentie, de geteste parameters, de toegepaste normen en de corrigerende maatregelen die getroffen worden bij non-conformiteit opnemen. Omdat in de Verordening (EU) nr. 2073/2005 geen specifieke criteria staan met betrekking tot eetbare slachtafvallen dient het monitoringsplan te voldoen aan de criteria zoals staan opgenomen in bijlage 2.
   - Wanneer een bedrijf langer dan een jaar een product niet exporteert, kan het bedrijf ervoor kiezen om het bewuste product uit het monitoringsplan te halen. Indien export van dat product dan weer hervat moet worden, dient het product weer beschouwd te worden als "nieuw product".
   - Bedrijven dienen een database op te zetten waarin de uitslagen van deze microbiologische onderzoeken zullen worden opgeslagen en bewaard.
   - Indien de uitslagen niet voldoen moeten bedrijven volgende correctiemaatregelen nemen:
     - onderzoek naar oorzaak (temperatuur, hygiëne of andere afwijkingen)
     - corrigerende maatregelen (zoals verhogen monstername frequentie om het effect van corrigerende maatregelen te verifiëren)
     - Indien blijvend en dus structureel de proceshygiënecriteria worden overschreden, komen de desbetreffende artikelen niet in aanmerking voor export naar China. Het bedrijf neemt zelf de verantwoordelijkheid om te voorkomen dat deze producten nog geëxporteerd kunnen worden. .
     - gegevens met betrekking tot non-conformiteit inclusief oorzaak en corrigerende maatregelen moeten minimaal 2 jaar worden bewaard

4.2.3 Aanvullende voorwaarden voor vetsmelterijen

Om gesmolten varkensvet/reuzel te mogen exporteren naar China moeten de betrokken bedrijven voldoen aan verschillende aanvullende voorwaarden. Naast de EU- en nationale regelgeving zijn dit de onderstaande eisen welke gebaseerd zijn op het zogenaamd "Protocol Nederland-China - varkensvet''. Het gesmolten varkensvet/reuzel wordt geproduceerd in een verwerkingsbedrijf varkensvet (vetsmelterij).

Om aan de eisen te voldoen dient een vetsmelterij te beschikken over een kanalisatieprotocol conform bijlage 1:

1. Bedrijven moeten geschreven werkprocedures opnemen in het kanalisatieprotocol omtrent het ***verzamelen van het varkensvet*** voor China en het verwijderen van de niet toegestane producten voor export naar China. Indien dit niet bij de vetsmelterij gebeurt, dient de vetsmelterij te controleren dat het correct gebeurd is bij ontvangst.
   Hierbij dienen de volgende eisen gewaarborgd te worden:
   - Het gesmolten vet mag alleen geproduceerd worden van het rauwe materiaal van varkens van het:
     - buikvet
     - orgaanvet
     - netvet
     - trimvet

     NB: zwoerd is dus niet toegestaan als grondstof.
   - Gesmolten varkensvet/reuzel bestemd voor de export naar China is alleen mogelijk indien het vet afkomstig is van varkens waarvan het vlees geschikt zou zijn voor de export naar China.
   - Het vet komt van bedrijven die geregistreerd zijn voor de export van varkensvlees naar China. Dus alle bedrijven (slachthuizen, uitsnijderijen en indien van toepassing koel- en vrieshuizen) moeten geregistreerd zijn voor de export van varkensvlees naar China en de vetsmelterij moet geregistreerd zijn voor de export van "lard for food" (gesmolten varkensvet) naar China.

2. Specifieke eisen met betrekking tot ***verwerking in de vetsmelterij***: bedrijf moet geschreven werkprocedures opnemen in het kanalisatieprotocol waarmee ze borgen dat:
   - Het varkensvet/reuzel bestemd voor de export naar China in alle stadia van productie en verwerking gescheiden is in tijd en/of ruimte van niet China-waardige productie en vlees van andere dierlijke oorsprong.
   - Bij opslag: Het varkensvet/reuzel dient strikt gescheiden van niet China-waardige productie opgeslagen te worden. Dit moet duidelijk visueel aangegeven worden.
   - Bij de productie het vet een verhitting ondergaat van minstens 90°C gedurende 15 minuten of minimaal 80°C in een continu verhittingsproces (of elk equivalente behandeling dat is erkend door China.

3. De ***etikettering en verpakking*** voldoet aan de etiketteringseisen zoals beschreven onder 4.1.1.

4. Kanalisatie tussen alle bedrijven in de keten (uitgezonderd primaire fase) dient gewaarborgd te worden door middel van ***geleidebiljetten***. Te allen tijde moet na te gaan zijn van welke boerderij de varkens komen waarvan het vet afkomstig is. Herkomst van de dieren moet zijn: "Born and bred" in Nederland.

5 Bevoegdheden en verantwoordelijkheden

De algemene voorwaarden voor het verkrijgen en behouden van een exportregistratie voor vers rundvlees en slachtafvallen naar China zijn verder terug te vinden in de RE-40 China, Toelating en controle bedrijven.

Bijlage 1: Toelichting China kanalisatieprotocol: basisvoorwaarden kanalisatiesysteem (format en toelichting)

Gezien de eisen die aan de export van de in deze instructie genoemde producten gesteld worden door de Chinese autoriteiten op het gebied van kanalisatie is het noodzakelijk dat belanghebbende (alle bedrijven die met de export te maken hebben) over een China kanalisatieprotocol beschikt op basis waarvan kan worden aangetoond dat hieraan is voldaan.
Dit kanalisatieprotocol moet goedgekeurd en getekend worden door de verantwoordelijke NVWA bedrijfsbeheerder.

Export van varkensvlees en slachtafvallen en/of zeugenvlees en/of gesmolten varkensvet/reuzel kan alleen plaatsvinden indien het bedrijf beschikt over een volwaardig en goedgekeurd en getekend China kanalisatieprotocol.
Tijdens de jaarlijkse onderhoudsaudit vindt tevens toetsing plaats van het China kanalisatieprotocol.
Het advies aan de bedrijven is dit bedrijfsprotocol op te stellen in de Nederlandse- en ook de Engelse taal.

Naast de punten welke dienen te zijn opgenomen in China kanalisatieprotocol zoals gespecificeerd hieronder (zie Kanalisatiesysteem), is het van belang dat ook informatie met betrekking tot de van toepassing zijnde Chinese wetgeving waar bedrijven aan moeten voldoen bekend en beschikbaar is indien nodig.

Kanalisatiesysteem

Basisvoorwaarden

Inhoudsopgave

1. Algemeen

2. Typering bedrijfsactiviteiten

3. Kanalisatiesysteem
3.1 type kanalisatiesysteem

4. Verplichte onderdelen
   4.1 product-land(en)combinatie
   4.2 certificaateisen/protocoleisen
   4.3 bedrijfsmanagement & organisatie
      4.3.1 benoeming KS-team
      4.3.2 verwijzing naar kwaliteitsborgingsysteem procedures
   4.4 beschrijving product
   4.5 beschrijving proces
   4.6 risicomanagement
   4.7 aantoonbaarheid van controle op bedrijfsprocessen.

Invulformulier

1	**ALGEMEEN**	
1.1	naam bedrijf	
1.2	adres	
1.3	postcode	
1.4	plaats	
1.5	telefoonnummer	
1.6	faxnr en/of e-mailadres	
1.7	EG-nummer	
1.8	erkenningstype	
1.9	registratie 3e land	Land/landen:
2	**TYPERING BEDRIJFSACTIVITEITEN**	
3	**KANALISATIESYSTEEM**	
3.1	type kanalisatiesysteem: KS = Kanalisatie Systeem	
4	**VERPLICHTE ONDERDELEN VAN HET KS:**	
4.1	**Product – land(en)combinatie**	
4.2	**Certificaateisen/protocoleisen**	
4.3	**Bedrijfsmanagement & organisatie**	
	4.3.1. Benoeming kanalisatiesysteemteam	
	4.3.2. Verwijzing naar kwaliteitsborgingsysteem procedures	
4.4	**Beschrijving product**	

4.5	**Beschrijving proces**
4.6	**Risicomanagement**
4.7	**Aantoonbaarheid van controle op bedrijfsprocessen**

<u>Toelichting basisvoorwaarden kanalisatiesysteem</u>

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

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

3. KANALISATIESYSTEEM (KS)
Toelichting: in een kwaliteitssysteem (onderdeel hiervan is het kanalisatiesysteem) moeten herkenbaarheid, identificeerbaarheid en controleerbaarheid gegarandeerd en praktisch realiseerbaar zijn.
Verder dient het KS:
- te voldoen aan alle specificaties volgend uit de certificaateisen,
- in harmonie te zijn met voedselveiligheids- en / of andere kwaliteitssystemen,
- de herkomst van dieren / producten aan te tonen,
- de directe toeleverancier en afnemer binnen de keten te onderkennen (step up and step down),
- de verificatie van specifieke informatie over het product mogelijk te maken,
- de informatie aan belanghebbenden mogelijk te maken,

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

3.1. Type kanalisatiesysteem
Toelichting: het KS dekt al de certificaateisen voor een bepaalde product/land(en)combinatie, voor zover deze door het bedrijf gegarandeerd moeten worden en focust daarnaast op het risicomanagement.
Wanneer een concern op meerdere locaties produceert voor dezelfde product-land(en)combinatie, dan kan men deels volstaan met één centraal beheerd kanalisatiesysteem, maar dient per locatie een locatie-specifieke uitwerking van het kanalisatiesysteem aanwezig te zijn.

4. ONDERDELEN VAN HET KS

4.1. Product – land(en)combinatie
Toelichting: hier moet worden aangegeven op welke product-land(en)combinatie het KS van

toepassing is. In dit geval varkensvlees, slachtafvallen en/of zeugenvlees en/of gesmolten varkensvet/reuzel naar China.

4.2. Certificaateisen/protocoleisen

Toelichting: dit betreft alle eisen zoals vermeld in hoofdstuk 4 van deze instructie en in China-Nederland "protocol China-Nederland - varkensvet" (zie bijlage 1), die gedekt worden op bedrijfsniveau vanuit het kanalisatiesysteem. In dit onderdeel worden de certificaateisen, waar het bedrijf aan voldoet afzonderlijk beschreven.

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

4.3. Management & organisatie

4.3.1. **Benoeming kanalisatiesysteemteam (KS-team)**

Toelichting: de teamomschrijving mag als tekst of in een organogram weergegeven worden.
Binnen het bedrijf moet een organisatiestructuur zijn, waarin een persoon is aangewezen als verantwoordelijke voor het uitvoeren van de bedrijfsprocessen binnen het kanalisatiesysteem. Deze persoon moet goed op de hoogte zijn van de inhoud van het kanalisatiesysteem.
Daarnaast kunnen eventuele teamleden genoemd worden.
De aangewezen verantwoordelijke persoon moet zorgen dat de inhoud van het KS aansluit op de geldende certificaateisen. Bij wijziging(en) hiervan dient hij om export zeker te stellen het KS aan te passen en ter toetsing voor te leggen aan de NVWA.
Bij wijziging in het KS moeten de betrokken medewerkers op de hoogte gesteld worden van de veranderingen en indien nodig ook de belanghebbenden buiten het bedrijf.
Hiervoor moet een procedure aanwezig zijn in het KS, waarin tevens is opgenomen, dat het bedrijf dit moeten kunnen aantonen.
Als wijziging extra opleiding/instructie vereist van de medewerkers, dient het bedrijf hiervoor zorg te dragen en aantoonbaar te maken. Te allen tijde moet het bedrijf aantonen, dat het kan werken met het ontworpen kanalisatiesysteem en dat bij voortduring voldaan wordt aan de eisen van het 3^{e} land.

4.3.2. **Verwijzing naar kwaliteitsborgingsysteem procedures** (ISO-22000 of equivalent systeem)

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

4.4. Beschrijving product

Toelichting: alle kenmerken van het product die bepalend kunnen zijn bij de dekking van de certificaateisen, dienen beschreven te worden.
Deze productbeschrijving dient in te gaan op eisen, die het 3e land eisen stelt aan:

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

4.5. Beschrijving proces

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

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

Dit alles indien het van belang is voor de dekking van de certificaateisen. (Delen van) bovengenoemde procedures mogen opgenomen zijn in een overkoepelend kwaliteitsborgingsysteem van het bedrijf.
Indien permanent toezicht door de NVWA tijdens productie geëist wordt door het ontvangende 3e land, dient het bedrijf dit tijdig aan te vragen bij de planning van de NVWA (zie planningskader). Bij wijzigingen in het voortbrengingsproces, die invloed hebben op de exportwaardigheid van het product naar het desbetreffende 3e land moet de NVWA worden geïnformeerd.
Daarbij is het zaak gradatie te onderkennen, omdat niet alle wijzigingen direct hoeven te worden gemeld.
Wijzigingen, die wel meteen moeten worden gemeld, zijn wijzigingen, die direct dan wel indirect verband houden met het beheersen van risico's en wijzigingen, die ingrijpend en/of structureel van aard zijn (bijvoorbeeld implementatie van een nieuwe productielijn). Kleine wijzigingen hoeven niet

meteen te worden gemeld aan de NVWA, maar moeten wel onder de aandacht van de NVWA worden gebracht tijdens een procescontrole of audit.

4.6. Risicomanagement

Toelichting: benoem hier de risico's met bijbehorende herstelacties, corrigerende- en preventieve maatregelen.
Er moet een risico-inventarisatie en een risico-evaluatie uitgevoerd worden met betrekking tot de belangrijkste risico's (komende van intern en/of extern), die van invloed zijn op de productconformiteit met de certificaateisen (3e landen eisen). In relatie tot deze risico's moeten passende corrigerende- en preventieve maatregelen beschreven zijn. Hierbij is leidend, dat het product voldoet aan de gestelde certificaateisen. Het benoemen en het wegen van de risico's met hun corrigerende en preventieve maatregelen maakt het voortbrengingsproces inzichtelijker en faciliteert het toezicht. Bij de risico-inventarisatie en evaluatie wordt niet uitsluitend gedacht aan risico's op het gebied van voedselveiligheid, maar aan procesrisico's waarbij de exportwaardigheid van het product naar het desbetreffende 3e land, in gevaar kan komen. Bijvoorbeeld: het verlies van etiketten of labels, problemen met omlabeling van partijen tijdens productie, problemen met identificatie tijdens het samenstellen en hergroeperen van partijen.

4.7. Aantoonbaarheid van controle op bedrijfsprocessen

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

Bijlage 2: Monitoringsplan slachtafvallen

Gezien de eisen die aan de export van de in deze instructie genoemde slachtafvallen gesteld worden door de Chinese autoriteiten op het gebied van microbiologische parameters is het noodzakelijk dat de bedrijven na het beëindigen van het productieproces en voor het inpakken in de finale verpakking bestemd voor export beschikken over een monitoringsplan slachtafvallen dat alle punten uit deze bijlage waarborgt.
In het "Protocol Nederland-China- varkensvlees en slachtafvallen" zijn afspraken opgenomen aangaande de indeling van de productcategorieën, frequentie monstername en limietwaardes.

Dit monitoringsplan is van toepassing op slachtafvalproducten, onderverdeeld in volgende productcategorieën:

Productcategorie	**Producten**
Slachtafvallen 1 (viscera)	hart, lever, nier en maag
Slachtafvallen 2 (other offal)	Poten, hiel, staart, reuzel
Slachtafvallen 3 (Others)	Kop (inclusief hersenen, palatum, kaak, tong, oor (zonder oorpit), snuit, huid), aorta, slokdarm, luchtpijp, kraakbeen, bot, testikels, penissen, huid (zwoerd), middenrif.

Voor de kop geldt dat indien deze als geheel wordt geëxporteerd deze gezien wordt als 1 product. In alle andere gevallen tellen de onderdelen individueel elk als 1 los product.

Het monitoringplan is gericht op het borgen van de veiligheid van de productieprocessen van de verschillende productcategorieën. Alle producten, hierboven genoemd, welke geëxporteerd worden door het betrokken bedrijf naar China dienen onderdeel te zijn van het monitoringsplan. Op deze manier worden alle verschillende productieprocessen van de geëxporteerde producten gemonitord op het gebied van microbiologische veiligheid.

<u>Aanvangen met nieuw product te exporteren naar China</u>
Wanneer een bedrijf wil starten met het exporteren van een product naar China dient er een "trackrecord" opgebouwd te worden van 10 weken. Hierbij dient dit nieuw te exporteren product gedurende (minstens) 10 weken opgenomen te zijn in het monitoringsplan alvorens de export naar China kan starten. Het is de verantwoordelijkheid van het bedrijf om alleen producten te exporteren met een productiedatum die na deze opstartperiode van 10 weken valt.

<u>Stoppen met product te exporteren naar China</u>
Wanneer een bedrijf langer dan een jaar een product niet exporteert, kan het bedrijf ervoor kiezen om het bewuste product uit het monitoringsplan te halen. Indien export van dat product dan weer hervat moet worden, dient het product weer beschouwd te worden als "nieuw product".

Monstername

Per productcategorie dienen wekelijks 5 poolmonsters genomen te worden. De verhouding van aantal poolmonsters per product per categorie wordt bepaald door het rollend jaargemiddelde in geëxporteerd gewicht. Dit betekent dat tenminste elk kwartaal een overzicht wordt gemaakt van de geëxporteerde producten naar China in de voorafgaande 12 maanden. Op basis van dit overzicht wordt de verhouding bepaald.

Monstername per productcategorie gebeurt als volgt:
Neem een gepoold (samengevoegd) monster vanuit 5 verschillende dozen. Uit elke doos worden meerdere monsters (minstens 5) genomen zodat er een poolsample verkregen wordt van in totaal 500 gram. Van elke categorie worden dus 5 gepoolde monsters van elk 500 gram geanalyseerd. Elk gepoold monster wordt getest op TKG (APC), Entero's, E. coli en Salmonella.

Aangaande Salmonella dient het laboratorium van het poolmonster slechts 25 gram te onderzoeken zodat een conforme uitslag luidt: ‘’afwezig in 25 gram’’ (of gelijkaardige verwoording zoals bv. Niet aangetoond in 25 gram).
Plaats van monstername in het productieproces:
Alle producten worden aan het einde van het productieproces maar vóór het sluiten van de definitieve verpakking bemonsterd. Dit is altijd vóór invriezen.
De microbiologische uitslagen van de producten vormen de basis van de beoordeling van de verschillende productcategorieën.

Opslag en transport
De monsters worden geplaatst in geïsoleerde verpakkingen met koelelementen of ijswater. De monsters worden niet bevroren en ze hebben geen direct contact met de koelelementen. Na de monstername wordt het monster óf binnen 1 uur gehanteerd op het laboratorium óf opgeslagen bij een temperatuur tussen de 0-4°C voor een periode minder dan 24 uur.

Monsternameplan voor de microbiologische procescontrole van de productie van eetbare slachtafvallen voor humane consumptie

Micro-organism	Sampling - plan		Limit		Sampling frequency		Stage where the sample should be collected
	n	c	m	M	Original frequency	The frequency can be reduced if the results are satisfied	
APC	5	2	5×10^5 CFU/g	5×10^6 CFU/g	For each category collect 5 samples per week, for 6 consecutive weeks	For each category, collect 5 samples every 2 weeks	End of the processing
Entero-bacteriaceae			2.0LOG CFU/g Daily mean log	3.0LOG CFU/g Daily mean log	For each category, collect 5 samples per week, for 6 consecutive weeks	For each category, collect 5 samples every 2 weeks	Prior to chilling/ freezing
E. coli	5	2	50 CFU/g	500 CFU/g	For each category, collect 5 samples per week, for 6 consecutive weeks	For each category, collect 5 samples every 2 weeks	End of the processing
Salmonella	50	5	Absence in 25 g		For each category, collect 5 samples per week, for 10 consecutive weeks, 30 weeks in total.	For each category, collect 5 samples every 2 weeks	Prior to chilling/ freezing

n = number of units comprising the sample;
c = number of sample units giving values between m and M.

Interpretation of the test results:
— satisfactory, if all the values observed are ≤ m,
— acceptable, if a maximum of c/n values are between m and M, and the rest of the values observed are ≤ m,
— unsatisfactory, if one or more of the values observed are > M or more than c/n values are between m and M.

Microbiologische analyse methode

Het laboratorium waar de analyses worden uitgevoerd dient ISO 17025 geaccrediteerd te zijn.
APC (TKG) volgens ISO 4833
Enterobacteriaceae: volgens ISO 21528-2
E. coli: volgens ISO 16649-2.
Salmonella: volgens ISO EN/ISO 6579
Voor de interpretatie van de salmonella uitslagen wordt er gekeken naar de laatste 50 resultaten van elke productcategorie.
De microbiologische uitslagen dienen 2 jaar bewaard te worden.

Correctieve maatregelen

Wanneer een uitslag van een product en/of categorie "unsatisfactory" is, dienen de volgende acties ondernomen te worden:

1. *Check interne kwaliteitscontrole data voor het inzichtelijk maken van de oorzaak*
   - De oorzaak dient aangetoond te worden door middel van inzicht krijgen in de interne proces controle data (temperatuur, hygiëne, productie fouten, overige abnormaliteiten, etc.)
   - Bedrijven welke alleen uitsnijderij/veredeling activiteiten hebben, dienen de leverancier(s) onderdeel te maken van de oorzaakanalyse.

2. *Neem passende correctieve maatregelen om de oorzaak van het probleem weg te nemen.*
   - Aanvullende monsternames dienen genomen te worden om de effectiviteit van de genomen correctieve maatregel te verifiëren.
   - De monstername frequentie wordt volgens "original frequency" gevolgd, zie bovenstaande tabel.

3. *Documenteer de oorzaak van het probleem samen met de genomen correctieve maatregel(en).*
   - De genomen corrigerende maatregelen worden geregistreerd en bewaard voor minimaal 2 jaar.

4. *Uitsluiting van de desbetreffende artikelen voor de export naar China bij blijvende, en dus structurele, overschrijding van de proceshygiënecriteria.*
   - Bij een blijvende en dus structurele overschrijding van de proceshygiënecriteria is het bedrijf er zelf verantwoordelijk voor om de nodige stappen in te regelen zodat voorkomen wordt dat deze producten nog geëxporteerd kunnen worden naar China.