

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

*In het jaar 2006 zal de roodvleeskeuring belangrijke veranderingen ondergaan. Vanaf 1-1-2006 worden de hygiëneverordeningen van kracht, waarbij voor roodvlees de a.m. keuring en p.m keuring belangrijk van doel en vormgeving veranderen. Daarnaast wordt de p.m. keuring van roodvlees vanaf 1-1-2006 in een onafhankelijke instantie ondergebracht.. Om op deze ontwikkelingen voorbereid te zijn is de projectgroep verbindend toezicht opgericht.. In deze projectgroep is 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.*

*De werkgroep bestaat uit Ate Jelsma (trekker en auteur rapport), Noud Verwij, Annette Bos en Henk de Groot.. Vanuit de pilot waren Milan Kocovic, Kris Pollaris, Martien v Helvoort en Jeanneke Beersema het aanspreekpunt.*

## **Inhoudsopgave**

### **Hoofdstuk 1**

Normstelling en normen roodvlees slachthuizen, waar permanent toezicht van de VWA plaatsvindt

### **Hoofdstuk 2**

Normstelling en normen kleine slachthuizen roodvlees, waar geen permanent toezicht van de VWA 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 roodvleesslachthuizen, waar permanent toezicht van de VWA plaatsvindt

#### 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. Dit toezichtarrangement is de basis voor de verdere uitwerking van de normstelling en normen van de VWA voor roodvleesslachthuizen en is 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 de onafhankelijke instantie 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 de onafhankelijke instantie 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 de onafhankelijke instantie met behulp van een in dit rapport ontwikkelde normstelling.

#### 1. Normstelling voor de kwaliteit van de roodvleeskeuring

Bij de uitvoering van de p.m. keuring door een onafhankelijke instantie 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 VWA, 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 VWA wordt deze normstelling als realistisch beoordeeld.

Voorgesteld wordt om de normstelling uit twee basis-elementen te laten bestaan. Enerzijds zal de normstelling betrekking moeten hebben 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.

Een controle op de uitvoering van de officiële controles moet verricht worden op het keurbordes.

De norm per aantal handelingen wordt vastgesteld op 5 % per keurpositie. Onder deze norm wordt verstaan het aantal maximale afwijkingen van het aantal keuringshandelingen. De omvang van de steekproef wordt gesteld op  $\sqrt{n}$  ( $n$  = aantal dieren in een dagproductie) over 2 batches. Een overzicht en beschrijving van de keuringshandelingen is opgenomen in bijlage 2 (bron: afdeling kwaliteitsmanagement VWA-RVV en Nieuw-Zeeland).

##### **2. Keuringsbeslissingen**

De controle op de juiste en correcte uitvoering van de keuringsbeslissingen heeft betrekking op twee

onderdelen, nl. op pathologische afwijkingen en hygiënisch slachten. De controle op pathologische afwijkingen vindt plaats op het keurbordes, zo lang karkas en organen nog synchroon lopen. De controle op hygiënisch slachten vindt plaats tussen het opknappbordes en het einde van de slachtlijn.

#### **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 goedgekeurd materiaal. 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 bij roodvlees. 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 goedgekeurde dieren.

De omvang van de steekproef per keurpositie om de normstelling van cumulatief 6 % te toetsen wordt gesteld op  $\sqrt{n}$  ( $n$  = aantal dieren in een dagproductie) over 2 batches. Indien de uitkomst uit  $\sqrt{n}$  groter is dan 50 worden deze batches herleidt tot twee batches van minimaal 25 karkassen per keurpositie.

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.

#### **Hygiënisch slachten.**

In eerste instantie moet duidelijk zijn dat vanuit de invulling van het HACCP systeem (EG beschikking 2001/471) fecale bezoedeling een Kritisch Beheers Punt (KBP)/Critical Control Point (CCP) dient te zijn. De borging op dit KBP is en blijft een verantwoordelijkheid van het slachthuis.

Daarnaast worden slachtdieren ter keuring aangeboden met afwijkingen ten gevolge van fouten in de slachthygiëne, welke om een keuringsbeslissing vragen. De norm voor bezoedeling door slachtfouten per karkas wordt vastgesteld op 2 % totale bezoedeling en 0% voor fecale bezoedeling. De fecale bezoedeling dient aan het einde van de slachtlijn altijd 0% te zijn! De omvang van de steekproef om de normstelling van 2 % en 0 % te toetsen wordt gesteld op  $2\sqrt{n}$  ( $n$  = aantal dieren in een dagproductie) over 4 batches. Indien de uitkomst van  $\sqrt{n}$  groter is dan 50 worden deze batches herleidt tot vier batches van minimaal 25 karkassen.

#### Beoordeling overige zaken in relatie tot de p.m. keuring:

1. Controle op het synchroon lopen van de banden met betrekking tot karkas en organen.
2. Keuring van de karkassen welke in nader onderzoek gaan ("onthouders") zal door de officiële dierenarts gedaan moeten worden.
3. Toezicht op de vrijgave van karkassen op het opknappbordes door de onafhankelijke instantie. De karkassen welke bijvoorbeeld ten gevolge van de uitvoering van het HACCP systeem naar een opknappbordes worden getransporteerd zullen door medewerkers van het slachthuis opgeknapt moeten worden. Ieder slachthuis zal het proces daar op in moeten richten. De vrijgave van het opknappbordes gebeurt onder verantwoordelijkheid van de onafhankelijke instantie. De onafhankelijke instantie werkt op zijn beurt onder verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts.

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

Het toezicht op de uitvoering van de p.m. keuring (bandkeuring), bestaat uit de volgende elementen (bron: toezichtarrangement roodvlees):

1. De VWA, Directie Uitvoering voert regelmatig een externe audit uit op de naleving van de uitvoering van het kwaliteitshandboek van de onafhankelijke instantie. 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 roodvleesslachthuis een verificatie uit op de uitvoering en naleving van het kwaliteitshandboek van de onafhankelijke instantie op ieder individueel

- slachthuis. Deze verificatie richt zich op de veterinaire procedures/raining/bijbscholing uit het kwaliteitshandboek. De frequentie van deze verificatie wordt gebaseerd op een Bonus/malus systeem.
3. De onafhankelijke instantie zal zorg moeten dragen voor een voldoende beschikbaarheid van officiële assistenten. De VWA zal geen "lege plekken" voor wat betreft de p.m (bandkeuring) invullen. Geen uitvoering van de keuring betekent niet slachten. De officiële dierenarts houdt toezicht op de uitvoering van de p.m. keuring verricht door officiële assistenten van de onafhankelijke instantie.
  4. Op de kwaliteit van de uitvoering van de p.m. (bandkeuring) zal door de officiële dierenarts regelmatig (in beginsel dagelijks maar voor kleine roodvleesslachthuizen geldt een andere frequentie: zie hoofdstuk 2) een controle moeten plaatsvinden. Hierbij wordt gebruik gemaakt van de eerder opgestelde normstelling en controlelijsten.

De overige toezichtwerkzaamheden in een roodvleesslachthuis volgen onder andere uit de hygiëneverordeningen (Ver. (EG) nr. 852/2004, 853/2004, 854/2004 en 882/2004 en andere Europese regelgeving en bestaan 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, controle op afvoer dierlijke bijproducten (categorie 1-, 2- en 3- materiaal, als bedoeld in Verordening (EG) nr. 1774/2002).
4. Dagelijkse controle op de hygiëne zowel voor aanvang slachten als tijdens het slachten
5. **Op basis van de door KDS verstrekte bevindingen worden gegevens ten aanzien van aantal geslachte en vervolgens gekeurde dieren en aantal afgekeurde karkassen en organen op de daarvoor bestemde formulieren vastgelegd (DOS en VOS formulieren). Tevens wordt het slachthuis in kennis gesteld van het aantal afgekeurde karkassen en organen en worden gegevens ten aanzien van de facturering verstrekt.**
6. Periodieke monsternamen op het gebied van residuen, zoals Nationaal Plan en bij verdenking van verboden stoffen en bij verdenking van een besmettelijke dierziekte.
7. Zodra Verordening (EG) nr. 854/2004 van toepassing is, hetgeen met ingang van 1 januari 2006 geschiedt, 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.

De norm voor het aantal medewerkers van de VWA, welke nodig is om bovengenoemde 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 assistenten toezichthoudend dierenarts ingezet moeten worden. Vanuit het systeem in Nieuw Zeeland is de conclusie getrokken dat niet in een te vroeg stadium gekozen moet worden voor alleen een officiële dierenarts. In de nieuwe systematiek krijgt de officiële dierenarts alle verantwoordelijkheid en zal zeker in de startfase de nodig ervaring missen op het gebied van de p.m. keuring. In de VWA/RVV kringen Oost en Zuid heeft onder praktijkomstandigheden op basis van de genoemde toezichtwerkzaamheden een nadere uitwerking plaatsgevonden (zie punten 5, 6, 7 en 8).

### **3. Norm auditing**

De normstelling welke voor de officiële dierenarts als toezichthouder gesteld moet worden is dat deze officiële dierenarts met auditvaardigheden gekwalificeerd moet zijn conform Verordening (EG) nr. 854/2004. .

### **4. Sanctiereglement**

De onafhankelijke instantie zal op grond van de vastgestelde normstelling voor de kwaliteit van de p.m. (bandkeuring) een systematiek van borging en corrigerende maatregelen moeten opstellen. Dit zal dan opgenomen moeten zijn in het kwaliteitshandboek van de onafhankelijke instantie, dat door de VWA wordt getoetst.

Het zou er eventueel toe kunnen leiden dat bij onvoldoende functioneren van de onafhankelijke instantie de officiële dierenarts geen andere mogelijkheid heeft dan het stop zetten van de keuring of de bandsnelheid aan te laten passen. Voordat zo één maatregel kan worden genomen wordt de onafhankelijke instantie eerst in de gelegenheid gesteld om bij het niet functioneren van haar medewerkers of organisatie maatregelen te treffen om de kwaliteit van de p.m. keuringswerkzaamheden te waarborgen. Wordt door de onafhankelijke instantie genomen maatregelen de kwaliteit van de p.m. keuring werkzaamheden niet gewaarborgd, dan is het aan de officiële dierenarts om maatregelen te treffen.

## **5. Praktische uitwerking normstelling kwaliteit van de roodvlees p.m. keuring**

In de VWA/R VV kringen Oost en Zuid heeft een nadere uitwerking van het toezicht op de p.m. keuring en de voornoemde normstelling van de roodvlees p.m. keuring plaatsgevonden. In deze twee kringen is dat gebeurd onder leiding van Milan Kocovic resp. Kris Pollaris.

Dit heeft geresulteerd in een aantal controleformulieren:

### *Varkens:*

- ten behoeve van het hygiënisch slachten is het Controleformulier hygiënisch slachten Varkensslachterij ontwikkeld (zie bijlage 3)
- ten behoeve van keuringshandelingen en keuringsbeslissingen is het Controleformulier Post Mortem Inspectie Varkensslachterij, Positie karkassen resp. Positie organen resp. Positie koppen in combinatie met varkens-codelijst borging keuring ontwikkeld (zie bijlage 4, 5, 6 en 7)

### *Runderen/kalveren:*

- ten behoeve van het hygiënisch slachten is het Controleformulier hygiënisch slachten Kalver/runderslachterij ontwikkeld (zie bijlage 8)
- ten behoeve van keuringshandelingen en keuringsbeslissingen is het Controleformulier Post Mortem Inspectie Kalver/runderslachterij, Positie karkassen resp. Positie organen resp. positie koppen in combinatie met kalf/runder-codelijst borging keuring en gecumuleerde weekresultaten kalver/runderslachterij ontwikkeld (zie bijlage 9,10,11,12 en 13)

### *Zeugen (ten behoeve van het hygiënisch slachten en ten behoeve van keuringshandelingen en keuringsbeslissingen):*

- Bandsnelheid > 180 zeugen/uur: varkens controlijsten gebruiken en controles op dezelfde wijze (bijlage 3 t/m 7).
- Bandsnelheid 60-180 zeugen/uur: 2 x 15 zeugen op keurbordes en 4 x 15 karkassen tussen opknappbordes en koelcel en hiervoor zijn aparte lijsten ontwikkeld ( zie bijlage 14, 15 en 16 )
- Bandsnelheid < 60 zeugen/uur: 2 x 10 zeugen op keurbordes en 2 x 5 karkassen tussen opknappbordes en koelcel en hiervoor zijn aparte lijsten ontwikkeld ( zie bijlage 15 en 17)

### *Schapen en geiten:*

- ten behoeve van het hygiënisch slachten is het Controleformulier schapen/geiten hygiënisch slachten, positie na keuring c.q. opknappen ontwikkeld (zie bijlage 18)
- ten behoeve van keuringshandelingen en keuringsbeslissingen is het controleformulier schapen/geiten Post Mortem keuring, (Kalf-rund)-schaap-geit borging keuringen Gecumuleerde weekresultaten (kalver-runder)-schapen-geitenslachterij ontwikkeld (zie bijlage 19, 20 en 21)

*Invulinstructie controlelijsten voor roodvleesslachthuizen met permanent toezicht VWA (zie bijlage 22)*

## **6. Normen aantal aanwezige officiële assistenten van de onafhankelijke instantie**

Verordening (EG) nr. 854/2004, artikel 5, onderdeel vier en sub a, vermeldt het volgende. 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 wordt in overeenstemming met het uitvoeringscontract als volgt bepaald:

1. De VWA bepaalt overeenkomstig artikel 5, vijfde lid, onderdeel a, van Verordening (EG) nr. 854/2004, op basis van een op risico gebaseerde aanpak het aantal officiële assistenten dat keuringswerkzaamheden verricht en bij de slachtlijn van een slachthuis aanwezig moet zijn. Dit aantal officiële assistenten wordt per slachthuis vastgelegd in het protocol, en wel zo dat aan alle voorschriften van Verordening (EG) nr. 854/2004 wordt voldaan. Voor die slachtlijnen van slachthuizen waar thans al het aantal officiële assistenten is vastgesteld wordt vooreerst uitgegaan van dit vastgestelde aantal.
2. KDS kan een voorstel tot wijziging van het punt 1 vastgelegde aantal benodigde officiële assistenten per slachtlijn per slachthuis indienen. Dit voorstel is samengesteld uit een op risico gebaseerde aanpak per slachtlijn per slachthuis, waar de keuringswerkzaamheden plaatsvinden. Voor informatie over de op risico gebaseerde aanpak kan KDS zich richten tot de officiële dierenarts van het betreffende slachthuis.
3. KDS geeft inzicht in de in de in punt 2 genoemde aanpak en komt naar aanleiding van deze aanpak en na overleg met de officiële dierenarts van de betreffende slachthuis met een voorstel over hoe het vastgestelde aantal benodigde officiële assistenten per slachtlijn kan wijzigen en legt dit voor aan de VWA.
4. De VWA zal het in het punt 3 bedoelde voorstel van KDS beoordelen en bepaalt naar aanleiding van dit voorstel het benodigde aantal officiële assistenten dat keuringswerkzaamheden verricht per slachtlijn per slachthuis. De VWA legt dit aantal vast in het in het punt 1 bedoelde protocol van het betreffende slachthuis.
5. De VWA heeft, indien er aanleiding is om het aantal officiële assistenten te wijzigen, de bevoegdheid om het in het punt 1 en 4 genoemde bepaalde en vastgelegde aantal benodigde officiële assistenten per slachtlijn per slachthuis te wijzigen indien de in het punt 1 en 2 bedoelde op risico gebaseerde aanpak daar aanleiding toe geeft. De VWA en KDS zullen in overleg treden indien het vastgestelde aantal officiële assistenten per slachtlijn per slachthuis dient te worden gewijzigd om de kwaliteit van de keuringswerkzaamheden te waarborgen. Voor wijziging van het vastgelegde aantal officiële assistenten zal de procedure genoemd in punt 4 gevolgd worden.
6. KDS verplicht zich ervoor te zorgen dat ten tijde van de geplande werkzaamheden het in punt 1 en 4 bedoelde vastgelegde aantal benodigde officiële assistenten op de desbetreffende slachtlijnen per slachthuis aanwezig is. KDS dient de nodige maatregelen te nemen indien het vastgelegde aantal officiële assistenten niet aanwezig is om de keuringswerkzaamheden te verrichten. De te nemen maatregelen zijn in het kwaliteitshandboek opgenomen.

## **7. Normen VWA medewerkers**

In de VWA/RVV kringen Oost en Zuid is beoordeeld wat de tijdsbesteding is voor de toezichtwerkzaamheden op een roodvlees slachthuis waar de p.m. (band)keuring volledig door officiële assistenten wordt uitgevoerd. In deze situatie is tevens de nieuwe werkwijze met betrekking tot het toezicht op de uitvoering van p.m. keuring meegenomen met behulp van de opgestelde controlelijsten (bijlagen 3-21).

Voor het toezicht op een roodvlees slachthuis met een EG erkenning grote capaciteit is het dagelijks toezicht wat betreft tijdsbesteding beoordeeld. Dit dagelijks toezicht bestaat uit:

- o een verificatie van de controle voor aanvang slachten,
- o controle op de hygienische werkwijze van het bedrijf
- o een verificatie van de p.m. keuring
- o monsternamen dieren in onderzoek/Nationaal plan
- o afhandelen uitgebreid onderzoek
- o toezicht algemeen o.a. op BSE/trichinen en categorie 1-,2-,3- materiaal, als bedoeld in Verordening (EG) nr. 1774/2002
- o administratieve taken

De conclusie van de beoordeling is dat voor de uitvoering van deze toezichtwerkzaamheden in ieder geval 1 officiële dierenarts nodig is, samen met maximaal 1 assistent toezichthoudend dierenarts op roodvleesslachthuizen waar permanent toezicht van de VWA plaatsvindt.

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

Bij deze normering is dus geen rekening gehouden met de toezichtwerkzaamheden die naast de hiervoor beschreven dagelijkse toezichtwerkzaamheden plaatsvinden. Het betreft zoal:



- UBA/ISI-rapportage, waarvoor een aparte frequentie geldt, afhankelijk van de mate waarin het bedrijf aan de erkenningseisen voldoet
- Audit in het kader van HACCP in een frequentie van 2x per jaar, en een wekelijkse verificatie op een doeltreffende uitvoering van het HACCP systeem. 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. Voor de wekelijkse verificatie is de controlelijst slachthuis beschikbaar op Intranet.
- Audit in het kader van USA erkenning of overige verplichtingen van het bedrijf in het kader van export naar een derde land
- beoordeling protocollen BSE/TSE/derde landen kanalisatie eisen
- certificering export derde landen

Ook de ante mortem keuring zal volgens de huidige en toekomstige wetgeving door een officiële dierenarts uitgevoerd moeten worden. Voor de uitvoering hiervan is de aanwezigheid van maximaal 1 officiële dierenarts op een groot roodvlees slachthuis noodzakelijk. De beleidslijn voor de inzet van officiële dierenartsen in de a.m. keuring, welke een aantal jaren geleden is ingezet, wordt hiermee blijvend gevolgd.

## **8. Protocol**

Per slachterij dient een **protocol** op te worden gesteld, waarin op individueel slachterij niveau de (band)bezetting van het aantal onafhankelijke assistenten van de onafhankelijke instantie wordt vastgesteld (zie punt 6). Ook dient de normering van de werkzaamheden van de VWA hierin te worden verwerkt. Hierdoor ontstaat per slachterij een bandbezetting en toezicht daarop op maat.

Tenslotte dienen in dit protocol de afspraken, zoals b.v. voor de afhandeling voor onder andere BSE, TSE, trichine uitslagen, permanent toezicht VWA ritueel slachten, te worden opgenomen.

In bijlage 27 is een model "protocol op locatie of cluster niveau" opgenomen. In dit model protocol zijn de hiervoor genoemde zaken opgenomen. Dit protocol zal door de verantwoordelijke officiële dierenarts van het betreffende slachthuis moeten worden ingevuld.

## Hoofdstuk 2

### Normstelling en normen kleine slachthuizen roodvlees, waar geen permanent toezicht van de VWA op de p.m. keuring plaatsvindt.

#### Inleiding

Op grond van de huidige regelgeving, Richtlijn 64/433/EEG inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vers vlees, wordt 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 inzake frequenties van controles op slachthuizen een ander regime toe te passen, met betrekking tot de a.m. en p.m. keuring (zie bijlage bij dit hoofdstuk). Van deze mogelijkheid wordt gebruik gemaakt voor de p.m. keuring op kleine roodvleesslachthuizen. In verband met dit punt wordt een criterium voor kleine roodvleesslachthuizen vastgesteld op basis van de pilot kleine roodvleesslachthuizen in VWA/RVV kring Zuid.

#### Normstelling en normen.

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

#### Toezicht VWA

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

- uitvoeren a.m. keuring.
- toezicht op p.m. keuring, welke door de onafhankelijke instantie wordt uitgevoerd.
- afhandelen dieren welke geen goedkeuring vanuit de p.m. keuring hebben gekregen en die in uitgebreid onderzoek zijn gegaan.
- overige werkzaamheden zoals toezicht op HACCP/hygiëne.

De volgende werkwijze wordt voorgesteld:

#### **A. A.m. Keuring:**

Aangezien de a.m. keuring uit drie elementen bestaat wordt er voor 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 a.m. keuring verricht. De beleidslijn voor de inzet van officiële dierenartsen in de a.m. keuring, welke een aantal jaren geleden is ingezet, wordt hiermee blijvend gevolgd

#### **B. Toezicht op p.m. keuring en afhandelen dieren, welke in uitgebreid onderzoek zijn gegaan.**

Wat betreft de p.m. keuring wordt op grond van verordening (EG) nr. 854/2004 voorgesteld dat de officiële dierenarts niet permanent aanwezig hoeft te zijn bij de uitvoering van de p.m. keuring verricht door officiële assistenten van een onafhankelijke instantie. De p.m. keuring wordt immers volledig door gekwalificeerde officiële assistenten van de onafhankelijke instantie uitgevoerd. Het toezicht van de VWA op de uitvoering van de p.m. keuring verricht door officiële assistenten van de onafhankelijke instantie wordt uitgevoerd in een frequentie van minimaal 1x keer per week of minimaal 1x per maand door de officiële dierenarts of door een assistent toezichthoudend dierenarts. 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. 50 % van de frequentie wordt uitgevoerd door de officiële dierenarts en 50 % door een assistent toezichthoudend dierenarts. Voor het

toezicht van de VWA op de uitvoering van de p.m. keuring verricht door officiële assistenten van de onafhankelijke instantie wordt gebruik gemaakt van de volgende controleformulieren:

- ten behoeve van het hygiënisch slachten is het Controleformulier hygiënisch slachten kleine roodvleesslachthuizen ontwikkeld (zie bijlage 24)
- ten behoeve van keuringshandelingen en keuringsbeslissingen is het controleformulier Post Mortem keuring kleine roodvleesslachthuizen en gecumuleerde resultaten kleine roodvleesslachthuizen (zie bijlage 23 en 25)
- werkinstructie organisatie pm keuring kleine roodvleesslachthuizen (zie bijlage 26); **hierin is ook beschreven op welke wijze het aantal geslachte en vervolgens gekeurde dieren en aantal afgekeurde karkassen en organen via de daarvoor bestemde formulieren (DOS, VOS en combiformulieren) worden vastgelegd.**

De dieren welke in uitgebreid onderzoek zijn gegaan 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).

C. Overige toezicht werkzaamheden:

**C1.** 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. Zo één audit vindt plaats in een frequentie van minimaal 2 x per jaar.

**C2.** 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 te worden uitgevoerd 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. Afhankelijk van het volksgezondheidsrisico wordt de tijdsduur van het toezicht hierop aangepast: een toezicht op maat!

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

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

**C.** 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.

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

Zowel de officiële dierenarts als de assistent toezichthoudend dierenarts kunnen de verschillende werkzaamheden combineren.

#### **criterium voor kleine roodvleesslachthuizen:**

Voor het toepassen van het bovengenoemde is de eerder genoemde pilot kleine roodvleesslachthuizen in VWA/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 komt uit de pilot naar voren 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 VWA toezicht zou opleveren, dan geldt de hoogste frequentie)

	Aantal geslachte dieren per uur	Aantal slachtingen per week	Frequentie van VWA toezicht op de uitvoering van de p.m. keuring *
Volwassen runderen en ééhoevigen	6-25	101-250	1x wk
	1-5	1-100	1x 4 wk
Kalveren	11-50	201-500	1x wk
	1-10	1-200	1x 4 wk
Vleesvarkens	51-200	1001-2000	1x wk
	1-50	1-1000	1x 4 wk
Zeugen en Fokberen	26-60	201-750	1x wk
	1-25	1-200	1x 4 wk
Schapen en geiten	26-100	501-1000	1x wk
	1-25	1-500	1x 4 wk
Mix van de verschillende diersoorten	26-100	501-1000	1x wk
	1-25	1-500	1x 4 wk

\* 50 % van de frequentie wordt uitgevoerd door de officiële dierenarts en 50 % door een assistent toezichthoudend dierenarts

Ten overvloede wordt vermeld dat de p.m. keuring op gehouden wild in deze bedrijven niet door officiële assistenten van de onafhankelijke instantie moet worden uitgevoerd. In dit type bedrijven wordt sporadisch gehouden wild geslacht.

Vanaf 1-1-2007 kan de categorie-indeling met óf een wekelijks óf een vierwekelijks toezicht op de p.m. keuring, zoals hierboven is beschreven, met 10 % naar boven of naar beneden worden bijgesteld. Deze bijstelling van 10 % wordt door de officiële dierenarts genomen en wordt gebaseerd op een correcte wijze van implementatie van het HACCP systeem en correct hygiënisch werken.

Daarnaast worden vanaf 1-1-2007 de toezicht werkzaamheden (beschreven onder C) zoveel mogelijk tegelijkertijd met het toezicht op de p.m. keuring uitgevoerd.

### 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 onafhankelijke assistenten van de onafhankelijke instantie wordt vastgesteld (zie punt 6). Ook dient de normering van de werkzaamheden van de VWA hierin te worden verwerkt. Hierdoor ontstaat per slachterij een bandbezetting en toezicht daarop op maat.

Tenslotte dienen in dit protocol de afspraken, zoals b.v. voor de afhandeling voor onder andere BSE, TSE, trichine uitslagen, permanent toezicht VWA ritueel slachten, te worden opgenomen.

In bijlage 27 is een model "protocol op locatie of cluster niveau" opgenomen. In dit model protocol zijn de hiervoor genoemde zaken opgenomen. Dit protocol zal door de verantwoordelijke officiële dierenarts van het betreffende slachthuis moeten worden ingevuld.

### *Afstemming beleidsinstanties LNV en VWS (VD resp. VGB).*

Omdat het een invulling betreft van de Verordening (EG) nr. 854/2004 (Bijlage 1, sectie III, Hoofdstuk II), waarbij de criteria voor het beperkt toezicht van de officiële dierenarts op de p.m. keuring conform de procedure volgens artikel 19 ( via het Permanent Comité voor de voedselketen en diergezondheid) moet lopen is afstemming met de beleidsinstanties noodzakelijk. Aangezien de Europese Commissie na vragen van Nederland heeft medegeeld voorlopig niet voornemens te zijn deze criteria voor het beperkt toezicht op de p.m. keuring vast te stellen, heeft Nederland de mogelijkheid om dit criterium zelf vast te stellen. Door de Europese Commissie is bevestigd dat lidstaten inderdaad dit criterium mogen vaststellen.

Met beide beleidsinstanties heeft afstemming plaatsgevonden en beiden zijn met de voorgestelde werkwijze akkoord. Een mededeling naar de Europese Commissie na 1 januari 2006 over de voorgestelde werkwijze is voldoende.

Voor de volledigheid wordt opgemerkt dat de voorgestelde werkwijze zowel volledig binnen de huidige roodvlees richtlijn 64/433/EEG valt als volledig binnen de criteria van Verordening (EG) nr. 854/2004 (Bijlage I, sectie III, Hoofdstuk II, onder 2, sub b).

Bijlage (uit: Verordening (EG) nr. 854/2004 (Bijlage 1, sectie III, Hoofdstuk II),  
HOOFDSTUK II: DE FREQUENTIE VAN CONTROLES

1. De bevoegde autoriteit zorgt ervoor dat ten minste één officiële dierenarts aanwezig is

- a) in slachthuizen bij de antemortem - en de postmortemkeuring;
- b) in wildverwerkingsinrichtingen bij de postmortemkeuring.

2. De bevoegde autoriteit kan echter deze aanpak aanpassen in bepaalde, op basis van een risicoanalyse en overeenkomstig de eventuele criteria als bedoeld in artikel 18, punt 3, uitgekozen slachthuizen en wildverwerkingsinrichtingen. In zulke gevallen

a) hoeft de officiële dierenarts niet aanwezig te zijn tijdens de antemortemkeuring in het slachthuis indien;

i) een officiële of een erkende dierenarts een antemortemkeuring heeft uitgevoerd op het bedrijf van herkomst, de gegevens over de voedselketen heeft gecontroleerd en het resultaat van die controle heeft doorgegeven aan de officiële assistent in het slachthuis,

ii) de officiële assistent in het slachthuis ervan overtuigd is dat de gegevens over de voedselketen niet wijzen op enig mogelijk probleem voor de voedselveiligheid en dat de algemene gezondheids- en welzijnstoestand van het dier bevredigend is, en

iii) de officiële dierenarts zich er regelmatig van vergewist dat de officiële assistent dergelijke controles op deugdelijke wijze uitvoert;

b) hoeft de officiële dierenarts niet voortdurend aanwezig te zijn tijdens de postmortemkeuring, indien

i) een officiële assistent de postmortemkeuring uitvoert en vlees met afwijkingen en al het overige vlees van hetzelfde dier terzijde legt;

ii) de officiële dierenarts dat vlees daarna inspecteert; en

iii) de officiële assistent zijn procedures en bevindingen zodanig documenteert dat de officiële dierenarts eruit kan opmaken dat aan de normen wordt voldaan.

In het geval van pluimvee en lagomorfen mag de officiële assistent vlees met afwijkingen verwijderen en hoeft de officiële dierenarts, onder voorbehoud van sectie IV, dat vlees niet systematisch te inspecteren.

3. De onder punt 2 bedoelde flexibele regeling geldt niet:

- a) voor dieren die een noodslachting hebben ondergaan;
- b) voor dieren waarbij de verdenking bestaat dat zij een ziekte of aandoening hebben die schadelijke gevolgen kan hebben voor de menselijke gezondheid;
- c) voor runderen uit beslagen die niet officieel vrij van tuberculose zijn verklaard;
- d) voor runderen, schapen en geiten uit beslagen die niet officieel vrij van brucellose zijn verklaard;

## Hoofdstuk 3

### Normstelling en normen noodslachtplaatsen

Op basis van de verordeningen (EG) nrs. 853/2004 en 854/2004 zal de situatie voor noodslachtplaatsen aanzienlijk veranderen. In een project (project bureaustudie noodslachplaatsen) vanuit het Funktioneel Overleg Vlees met Signalering & Ontwikkeling Zutphen en de kringvakspecialisten worden de consequenties van de veranderingen ten opzichte van noodslachtplaatsen in beeld gebracht en worden aanbevelingen gedaan. Het is denkbeeldig dat noodslachtplaatsen vrijwel geen bestaansrecht meer hebben. De hiervoor genoemde hygiëneverordeningen maken het mogelijk om dieren voor noodslachting aan het eind van het normale slachtproces te slachten.

Aangezien noodslachtingen wat betreft de p.m. keuring vrijwel geheel aan de officiële dierenarts zijn voorbehouden, vereist dit samen met de a.m. keuring een vrijwel permanente aanwezigheid van de officiële dierenarts.

*Op basis van de aanbevelingen van FOV en S&O wordt de volgende werkwijze voorgesteld:*

Er zullen met ingang van 1 januari 2006 geen speciale noodslachtplaatsen worden erkend. De aanvoer van dieren met bestemming noodslachting kan op ieder willekeurig roodvleesslachthuis plaatsvinden. Consequentie is dat de officiële dierenarts deze dieren vervolgens voor zowel de a.m. als p.m. keuring een belangrijke taak heeft. Alleen het verrichten van de keuringshandelingen (zie bijlage 2) kan door de officiële assistenten van de onafhankelijke instantie worden uitgevoerd. Onthouders, welke regelmatig bij deze categorie dieren voorkomen, zullen door de officiële dierenarts beoordeeld moeten worden.

Overbodig om op te merken is dat deze dieren gescheiden in tijd, hetgeen in de praktijk neerkomt op slachting na de gezonde dieren.

Gezien de voorgestelde koerswijziging met het huidige Nederlandse beleid van het erkennen van noodslachtplaatsen heeft er afstemming met de beleidsinstanties van LNV en VWS plaatsgevonden. Beide beleidsinstanties stemmen met de hiervoor genoemde werkwijze van het niet meer erkennen van noodslachtplaatsen in. De voorgestelde werkwijze is feitelijk een invulling vanuit de hygiëneverordeningen.

## 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 huidige Europese en nationale wetgeving vereist 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 huidige wetgeving heeft nog steeds als kenmerk dat een grote fysieke aanwezigheid van keuringspersoneel noodzakelijk is. Hygiëneverordening (EG) nr. 854/2004 maakt het mogelijk om in uitsnijderijen t.o.v de huidige situatie 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 VWA 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 VWA op plaatsvindt, is het zinvol 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 2 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 assistent toezichthoudend dierenarts. De officiële dierenarts kan besluiten om bij onvoldoende functioneren van het HACCP systeem deze minimumfrequentie te verhogen.

Dit is een werkwijze welke al enkele jaren bij EG erkende vleesproductenbedrijven wordt toegepast en daarmee op één lijn komt.

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 Europese Commissie stelt momenteel een document op, waarin o.a. aandacht wordt gegeven aan de wijze van implementatie van een HACCP systeem in kleine bedrijven. Het toezicht op het HACCP systeem zal met een dergelijke implementatie rekening moeten houden. Op dit punt vindt nadere uitwerking op plaats zodra de discussie in Brussel is afgerond en valt voor 1 januari 2006 te verwachten.

#### *Voorstel definitieve vaststelling normen*

De onderstaande werkwijze wordt momenteel in een pilot “uitsnijderijen” geïmplementeerd in VWA/RVV regio Zuid onder andere om te beoordelen wat de tijdsbesteding met deze frequenties van toezicht zal zijn en of de voorgestelde systematiek werkt. In deze pilot in kring Zuid is de voorlopige conclusie getrokken gebleken dat de hiervoor genoemde systematiek goed functioneert.

*De volgende werkwijze wordt voorgesteld.*

**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 2 x per jaar.

**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. Afhankelijk van het volksgezondheidsrisico wordt de tijdsduur van het toezicht hierop aangepast: een toezicht op maat!

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

Tenslotte zal rekening gehouden moeten worden met de opmerking onder het kopje normen over de implementatie van het HACCP systeem bij kleine bedrijven.

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



## 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 roodvlees/pluimveevlees/(gehouden en vrij) wild richtlijnen welke tot 1 januari 2006 van kracht zijn. 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.

Dit leidt tot de volgende werkwijze.

#### *Criterion en voorstel frequentie voor toezicht*

**A.** Het criterium voor het hanteren van een andere frequentie voor het "reguliere" toezicht dan de huidige frequentie van één keer per week is het feit dat het bedrijf moet beschikken over een HACCP systeem en d.m.v. een audit wordt getoetst in een frequentie van minimaal 1 x per jaar.

**B.** Bij koel- en vrieshuizen waar vlees ligt opgeslagen wordt voorgesteld wordt om bij de aanwezigheid van een geaudit HACCP systeem de officiële dierenarts minimaal 1x per jaar het toezicht in het koel- en vrieshuis uit te laten voeren, waarbij het toezicht op de uitvoering van de HACCP verplichtingen een belangrijk onderdeel is (verificatie op het geaudit HACCP systeem). Dit toezicht vindt plaats naast de overige toezichtwerkzaamheden. Daarnaast worden deze werkzaamheden uitgevoerd in een frequentie van minimaal 1x per jaar door een assistent toezichthoudend dierenarts. 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 koel- en vrieshuis beschikbaar op Intranet.

**C.** Onder de volgende omstandigheden kan bovengenoemde minimum frequentie verhoogd worden en kan een passend 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 feitelijke certificering van vlees en producten daarvan in een koel- en vrieshuis wordt feitelijk uitgevoerd door of onder verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts.

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

#### *Voorstel definitieve vaststelling normen*

Voorgesteld wordt om de voornoemde normering te aanvaarden, zodra gebleken is dat de werkwijze bij uitsnijderijen voldoet. Deze werkwijze van toezicht bij uitsnijderijen is in een pilot "uitsnijderijen" in VWA/RVV kring Zuid reeds uitgetest en als werkbaar beoordeeld. Feitelijk wordt bij uitsnijderijen eveneens een daling van frequentie van toezicht voorzien. Het is een minimumfrequentie, waarvan de officiële dierenarts altijd kan besluiten om bij onvoldoende functioneren van het HACCP systeem deze minimumfrequentie te verhogen.

## 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 een 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.

De toezichtwerkzaamheden, inclusief kwaliteitsnormen en normen voor het aantal toezichthouders op bedrijven waar de p.m. bandkeuring is overgedragen, is beschreven in de VWA/RVV instructie PA-40.

De verandering in het toezicht die in *pluimveeslachthuizen*, welke in vergelijking met de situatie zoals beschreven in de vorengenoemde instructies, op zal treden is dat de keurmeester vervangen zal worden door een officiële dierenarts (voor zover dat nog niet het geval is). Het verdient aanbeveling om een plan op te stellen met een tijdstraject, waarbij de bezetting door officiële dierenartsen ook daadwerkelijk wordt ingevuld.

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 2x per jaar, en een wekelijkse verificatie op een doeltreffende uitvoering van het HACCP systeem. 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.

Voor de wekelijkse verificatie is de controlelijst slachthuis beschikbaar op Intranet.

Wat betreft de *kleine pluimveeslachthuizen* wordt vooralsnog uitgegaan van dezelfde systematiek en grootte van de bedrijven als voor 1 januari 2006. Hiervoor wordt verwezen naar VWA/RVV instructie PA-68, waarin de toezichtwerkzaamheden en normen zijn beschreven. Voor deze werkzaamheden en normering en daarop gebaseerde instructies verdient het aanbeveling om deze in 2006 te evalueren.

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)

## Hoofdstuk 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 VWA en KDS is verduidelijkt. Daarnaast zijn enkele aanpassingen aangebracht met betrekking tot het toezicht op kleine roodvleesslachthuizen, waar geen permanent toezicht van de VWA op de p.m. keuring plaatsvindt.

## Bijlage 1, Toezichtarrangement vastgestel 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**

5. VWA-RVV 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.
6. De officiële dierenarts (keuringsdierenarts VWA-RVV) voert op ieder deelnemend roodvleeslachthuis 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.
7. De onafhankelijke instantie zal zorg moeten dragen voor een voldoende beschikbaarheid van het aantal keuringassistenten. VWA-RVV 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.

- Toezicht/uitvoeren a.m. keuring (levende keuring)
- Controle Hygiëneplan op basis van HACCP/Hygiëncodes/microbiologische controles
- 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.
- Dagelijkse controle op de hygiëne zowel voor aanvang slachten als tijdens het slachten
- Periodiek monsternamen op het gebied van residuen, zoals Nationaal Plan en bij verdenking
- 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 VWA 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 VWA-RVV	Situatie VWA-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:

- De keuringsassistenten in de stichting worden opgeleid conform bijlage III van EU Richtlijn 64/433/EG. Examinering en diplomering zullen door VWA-RVV opgesteld c.q. als eindverantwoordelijke gepraktiseerd moeten worden.
- 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**

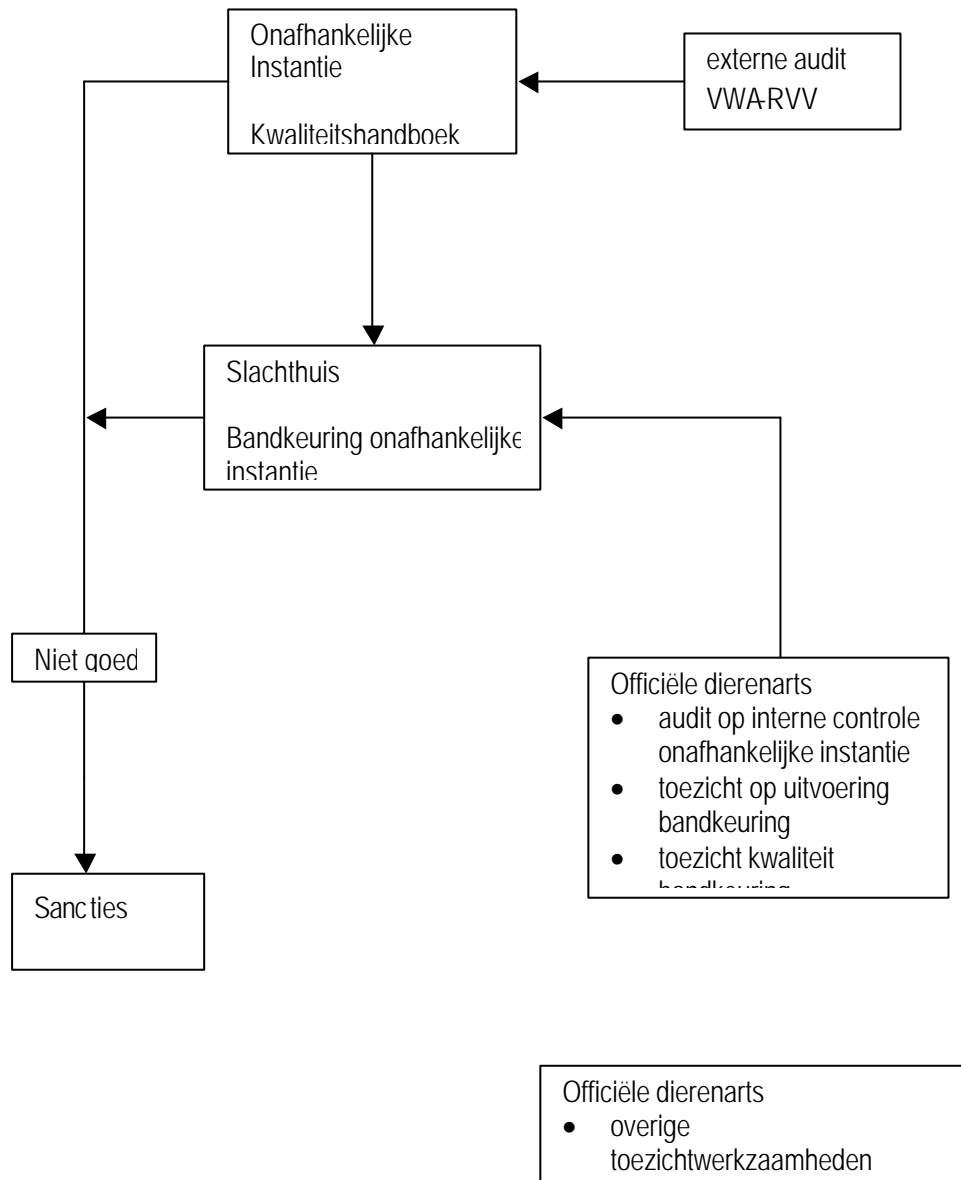
### **Uitwerking na 1 november 2003**

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 Directie Toezicht, CE-VWA leading is. Voor vaststellen van deze normering zal beoordeeld worden wat in andere lidstaten wordt gehanteerd. Op advies van VWA 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 Directie Toezicht, CE-VWA leading is.

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

Stroomschema Toezichtarrangement Roodvlees



## Bijlage 2

### KEURINGSHANDELINGEN EENVOUDIG ONDERZOEK SLACHTDIEREN

		Rund						Varken			Schaapgeit			Eenhoevige		
		< 6 weken			> 6 weken			B	P	I	B	P	I	B	P	I
		B	P	I	B	P	I									
1.	Kop	*			*			*			*			*		
2.	Kauwspieren				*		*									
3.	Onderkaaklymfeklieren				*		*	*		*				*	*	
4.	Oor (speeksel) lymfklieren				*		*							*	*	
5.	Keellymfklieren	*		*	*		*							*	*	
6.	Tonsillen	*			*		*							*		
7.	Mond- en keelholte	*			*		*							*		
8.	tong	*	*		*	*	*							*	*	
9.	Neus mediaan gekliefd													*		
10.	Strottenhoofd (mediaan gekliefd)						*							*		
11.	Trachea en bronchiën	*		☼	*		☼	*		☼	*		*	*		☼
12.	Longen	*	*	☼	*	*	☼	*	*	☼	*	*	*	*	*	☼
13.	Slokdarm	*			*	*	*	*		*	*		*	*		*
14.	Bronchiale en mediastinale lymfklieren	*		*	*		*	*	*	*	*		*	*	*	*
15.	Hart en pericard (hartzakje)	*		*	*		*	*		*	*		*	*		*
16.	Diafragma	*			*		*			*			*			*
17.	Lever (galgangen)	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
18.	Lymfklieren aan de lever	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
19.	Lymfklieren aan de pancreas	*			*	*	*	*		*	*		*	*		*
20.	Magen, darmen en darmscheil	*			*		*			*			*			*
21.	Mesenteriale lymfklieren en lymfklieren bij de ma(a)g(en) <i>(zie opmerking)</i>	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
22.	Milt	*			*		*	*		*	*		*	*	*	*
23.	a. nieren	*			*		*			*			*	*	*	*
	b. nieren (grijze en witte paarden)												*	*	*	*
24.	Borstvlies en buikvlies	*			*		*			*			*			*
25.	Geslachtsorganen				*		*			*			*			*
26.	Uier				*		*	*		*	*		*			*
27.	Uierlymfklieren				*		*	*		*	*		*			*
28.	Uier en uierlymfklieren (juventiel)				*		*			*			*			*
29.	Navel (jong)	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
30.	Gewrichten (jong)	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
31.	Schouderspieren en lymfklieren (grijze en witte paarden)													*		*
32.	Zichtbare spiervlakken							*								

\* B = bezichtigen  
P = palperen  
I = insnijden

☼ is evenwel niet vereist indien het materiaal onbruikbaar wordt gemaakt voor voedsel voor mens en dier

**Opmerking.** Indien er aanleiding toe is dienen de handelingen en waarnemingen dienovereenkomstig te worden uitgebreid.

**Opmerking:** In een brief van de CVO aan de Europese Commissie van 28-1-2000 is medegedeeld dat bij in Nederlandse slachthuizen de geslachte varkens de *lymfeklieren in het maagdarmpakket* niet worden gepalpeerd. Dit om kruiscontaminatie met o.a. Salmonella te voorkomen. Op slachthuizen met een USA erkenning moeten de lymfeklieren echter wel worden gepalpeerd in verband met afspraken hierover met de USA autoriteiten.