

Nederlandse Voedsel- en  
Warenautoriteit  
Ministerie van Landbouw,  
Natuur en Voedselkwaliteit

> Retouradres Postbus 43006 3540 GG Utrecht

Slachterij/Grossierderij Wouters B.V.  
De Hoef Westzijde 33  
1426 AS DE HOEF

Datum 01-08-2018

Betreft rapportage systeemaudit

Geachte heer/mevrouw,

Bij deze ontvangt u de rapportage van de audit die bij uw bedrijf uitgevoerd is.

In het rapport kunt u lezen welke (geringe) overtredingen er zijn geconstateerd en tot welke conclusies dit heeft geleid.

Naar aanleiding van de geconstateerde overtredingen verzoek ik u om binnen de afgesproken termijn(en) corrigerende maatregelen te nemen.

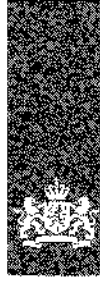
Hoogachtend,

  
Afdelingshoofd Audits & Bedrijvenbeheer

**Directie Handhaven**  
Divisie Klant, bedrijf en  
consument  
Afdeling Audits &  
Bedrijvenbeheer  
Catharijnesingel 59  
3511 GG Utrecht  
Postbus 43006  
3540 AA Utrecht  
www.nvwa.nl

**Contactpersoon**

**Onze referentie**  
NVWA/29062018/MO



## Auditverslag

### Inspectiegegevens

Geïnspecteerde	Slachterij/Grossierderij Wouters B.V.	NVWA Afdeling	NVWA HH KC Afd Audits en Bedrijvenbeheer
Adres	De Hoef Westzijde 33	Teamleider	
Postcode	1426AS	Inspecteur	
Woonplaats	DE HOEF	Rapportnummer	5204/18/0018
Inspectiedatum	29-06-2018	Datum rapport	30-07-2018

### Inspectiebevindingen

Toetsing	Bevinding
Inspectiedatum?	29-06-2018
Betreft het een basis- of een heraudit?	Basisaudit
Welke audit is uitgevoerd?	Eigen HACCP Plan
Voldoet de bouwkundige staat van het bedrijf aan de eisen?	Geen opmerking
Voldoen de overige basisvoorwaarden aan de eisen?	Geringe overtreding
Voldoet het bedrijf aan de hygiëne eisen?	Geen opmerking
Heeft het bedrijf een procedure hoe om te gaan met vlees dat op de grond valt?	Ja
Voldoet deze procedure aan de eisen?	Geen opmerking
Zijn alle gevaren onderkend die tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moeten worden?	Geen opmerking
Is STEC in de gevarenanalyse meegenomen?	Geen opmerking
Zijn de kritische controlepunten geïdentificeerd?	NVT
Zijn bij de kritische controlepunten de kritische grenswaarden vastgesteld?	NVT
Zijn de kritische grenswaarden op een aanvaardbaar niveau vastgesteld?	NVT
Zijn voor alle CCP's bewakingsprocedures omschreven?	NVT
Zijn in alle bewakingsprocedures de vereiste onderwerpen beschreven?	NVT
Beheersen de bewakingsprocedures doeltreffend de risico voor de voedselveiligheid?	NVT
Worden alle bewakingsprocedures ook uitgevoerd zoals ze zijn beschreven?	NVT
Zijn de corrigerende maatregelen ook doeltreffend?	NVT
Zijn er verificatieprocedures om na te gaan of het HACCP plan naar behoren functioneert?	Geen opmerking
Heeft het bedrijf invulling gegeven aan de verificatie op STEC?	Ja
Hoe heeft het bedrijf invulling gegeven aan de verificatie op STEC?	Onderzoek STEC
Heeft het bedrijf voor STEC een grenswaarde bepaald?	Ja

Wat is de bemonsteringsfrequentie?	1x per jaar
Wat is de grenswaarde?	afw in 25 gram
Worden de omschreven verificatieprocedures uitgevoerd?	Geen opmerking
Kan men aantonen dat het beschreven HACCP-plan daadwerkelijk wordt toegepast?	Geen opmerking
Is de documentatie geactualiseerd?	Geen opmerking
Wordt de documentatie gedurende een passende periode bewaard?	Geen opmerking
Zijn nieuwe gevaren en risico's in het proces, product, grondstof of bij de gebruiker opgenomen?	Geen opmerking
Garanderen de HACCP procedures dat producten van dierlijke oorsprong voldoen aan specifieke eisen?	Geringe overtreding
Zijn er HACCP procedures die garanderen dat de juiste dieren op het slachthuis worden aanvaard?	Geringe overtreding
Wordt de audit uitgevoerd bij een pluimveeslachthuis?	Nee
Is er een procedure die voorkomt dat dood aangevoerde dieren aangehangen worden?	NVT
Is gecontroleerd of het bedrijf voldoet aan de Ver. Microbiologische Criteria ?	Ja
Wordt voldaan aan de bemonsteringsfrequenties conform Vo 2073 of het eigen bemonsteringsplan?	Geen opmerking
Wordt voldaan aan de bemonsteringsschema's conform Ver. 2073, bijlage I of eigen schema's?	Geen opmerking
Worden de verwerkingsruimten en uitrusting bemonsterd op <i>Listeria monocytogenes</i> ?	NVT
Worden de juiste analysemethoden toegepast?	Geen opmerking
Wordt nagegaan of gedurende de tht termijn aan de voedselveiligheidscriteria wordt voldaan?	Geen opmerking
Wordt in voldoende mate voldaan aan het onderzoeken van trends in de testresultaten?	Geen opmerking
Heeft het bedrijf bij ontoereikende voedselveiligheidscriteria de juiste maatregelen genomen?	Geen opmerking
Heeft het bedrijf bij ontoereikende proceshygiëncriteria de juiste maatregelen genomen?	Geen opmerking
Heeft het bedrijf bij trend richting ontoereikend de juiste maatregelen genomen?	Geen opmerking
Welke afspraken zijn gemaakt n.a.v. de geconstateerde tekortkomingen?	zie insp lijst
Wordt er een herinspectie uitgevoerd?	Nee
Wordt het interventiebeleid toegepast?	Nee

## Opmerkingen

### Opmerking inspecteur

Naam: Slachterij/Grossierderij Wouters B.V.  
 Adres: De Hoef Westzijde 33  
 Plaats: 1426 AS de Hoef  
 EG nummer: EG 763 NL  
 bedrijfscategorie: slachthuis gedomesticeerde hoefdieren, slachthuis onbedwelmd slachten, uitsnijderij vlees van gedomesticeerde hoefdieren, productie-inrichting gehakt vlees en vleesbereidingen. Bedrijf heeft voorwaardelijke erkenning als verwerkingsbedrijf behandelde magen, darmen en blazen.

producten: slachten en uitsnijden van rund, schaap, geit. Verkleinen van snippers (mager met, 80-20 etc), productie van rundvleesgehakt en -vleesbereidingen voor vleesproductenbedrijf ligt al maanden stil.  
Runderen voornamelijk uit NL, Duitsland, België en Frankrijk. Geen oosteuropese aanvoer.  
Broeien van magen van kalf en/of schaap, onderpoten van rund.

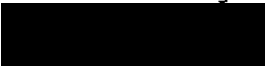
bedrijfsomvang: 25-30 productiemedewerkers, 400 runderen - 30 kalf (waarvan 10 rosé), 350 schapen inclusief 40 geiten/week.

certificaten Halal. Registratie voor verzending van onvolledig gekoeld vlees.


## AUDITGEGEVENS

Plaats: de Hoef  
Datum: 29 juni 2018

### Teamsamenstelling NVWA:

 senior inspecteur auditor en auditleider  
toezichthoudend dierenarts en bedrijvenbeheerder

### Gesprekspartners van het bedrijf:

 eigenaar-directeur  
bedrijfsleider  
kwaliteitsmanager, handboeksamensteller

De audit richtte zich op het opstellen en uitvoeren van het HACCP-plan.

### Aandachtspunten audit (algemeen):

- basisvoorwaardenprogramma (Verordening (EG) nr. 852/2004 en 853/2004)
- de op HACCP gebaseerde procedures uit artikel 2 van Sectie II van Bijlage II van Verordening 853/2004
- traceerbaarheid en meldingsplicht (Verordening (EG) nr. 178/2002)
- microbiologische controles (Verordening (EG) nr. 2073/2005)
- dierlijke bijproducten (Verordening (EG) nr. 1069/2009 en 142/2011)
- dierenwelzijn (Verordening (EG) nr. 1099/2009)

### Aandachtspunten audit (specifiek):

- uitvoering van de corrigerende maatregelen n.a.v. de audit op 9 juni 2017
- toepassing EU VO 2073/2005
- werkwijze m.b.t. STEC
- toepassing NVWA meldwijzer
- toepassing NVWA infoblad 64
- gevarenanalyse
- identificatie CCP's
- kritische grenswaardes
- bewaking van de CCP's
- corrigerende maatregelen
- analyse eindproducten (incl. vaststellen THT - datum)
- verificatie en validatie HACCP - systeem
  - interne audits
  - management review
  - klachtensysteem
- opleiding en training personeel
- kalibratie meetmiddelen
- plaagdierwering c.q. -bestrijding
- tracering en merking (FIFO)
- beheersing categoriematerialen (beheersing Food en Non Food bescherming tegen

- verontreiniging)
- koelketen
- registratie meetwaardes
- registraties acties bij afwijkingen
- werkwijze gevallen vlees c.q. producten (direct contact met de vloer)

### Mededelingen tijdens inleidend gesprek

Bedrijf heeft op moment van audit al enkele maanden geen productie van vleesbereidingen/gehakt vlees. Overweging om erkenning in te leveren. Ondanks dat er geen productie is, moet het handbook plus achterliggende procedures zoals microbiologisch bemonsteringsplan voor deze productietak volledig zijn, alsof productie de volgende werkdag opgestart wordt.

Magen worden gebroeid tot "witte magen" en afgezet naar winkels/ondernemers voor onmiddellijke verkoop aan de consument.

Idem afzet gebroeide onderpoten.

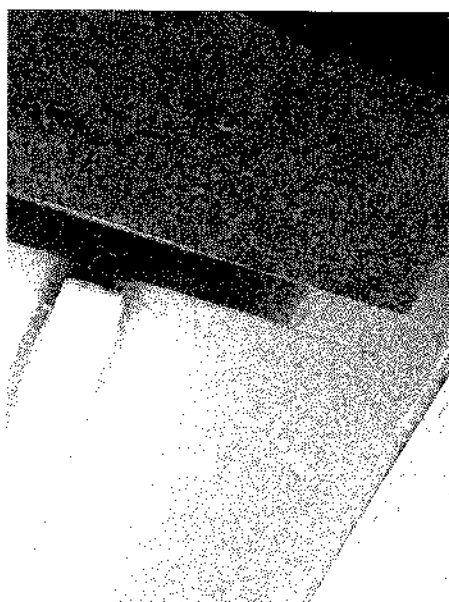
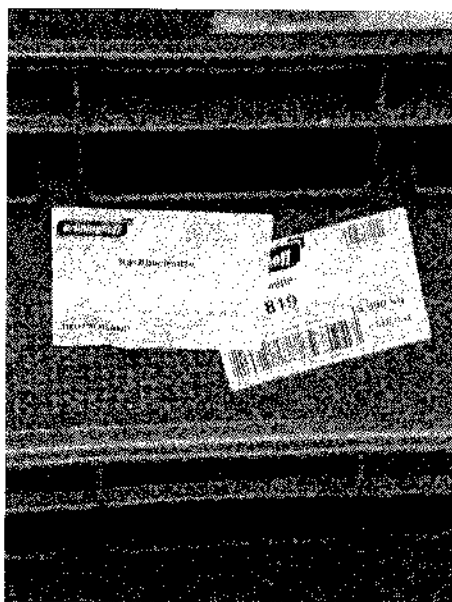
Er is ook een stroom magen en gebroeide onderpoten met bestemming categorie 3-materiaal. Deze wordt gescheiden in tijd verwerkt.

Besproken is ook de bestemming van diverse categorie-stromen binnen het bedrijf.

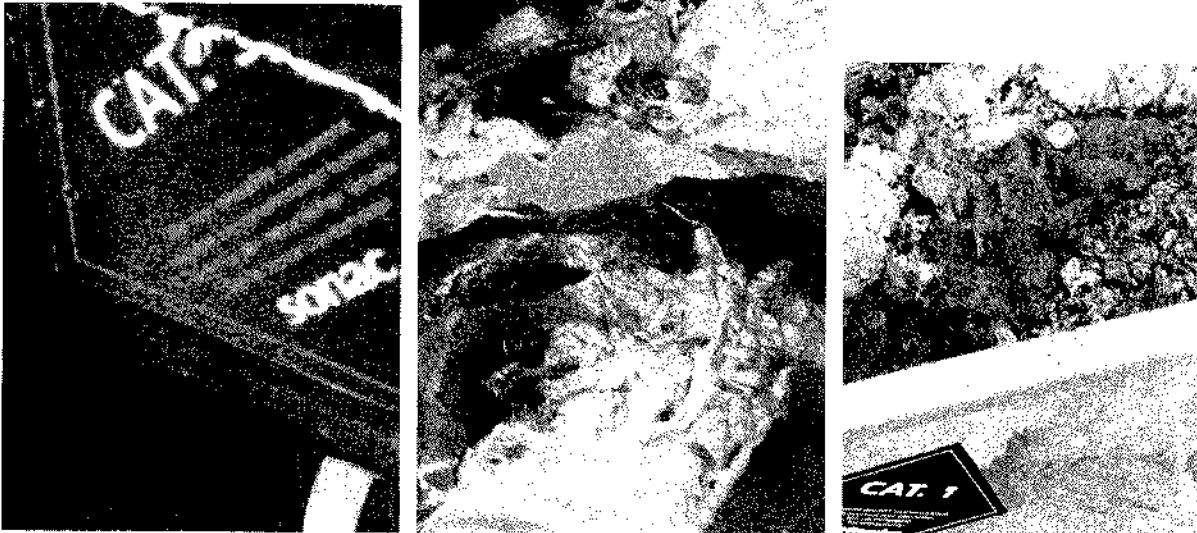
Bedrijf heeft geen CCP's.

### 1. Bouwkundige staat

### 2. Overige basisvoorwaarden



- Condens aan verdamper in afval-cel
- Oude stickerresten op schone kratten
- Leesbare sticker van voorgaande bedrijven op schone kratten, in gebruik tijdens audit voor interne opslag. Dit kan leiden tot traceringsfouten. Op de kratten zat ook interne labeling van partij.
- De krattenwasser staat los van de andere bedrijfsruimtes. De schone kratten worden zonder bescherming door de buitenlucht naar deze bedrijfsruimtes gebracht waar ze zonder verdere controle op reinheid in gebruik genomen worden voor opvang en opslag van onder andere product bestemd voor humane consumptie.



- Merking categoriebakken bij enkele bakken niet goed leesbaar
- Er zit plastic, oormerken en papieren handdoekjes in diverse categorie 1-bakken
- Tijdens de audit was de buitentemperatuur 20 graden. Tijdens de rondgang werd een vetbak naar buiten gereden, die midden op het buitenterrein bleef staan. De bedoeling was dat deze in de opslag-container op het buitenterrein gezet zou worden.
- Procedure gevallen vlees: in de praktijk is er een afgesproken werkwijze. De medewerker gaf aan dat er niet vaak sprake is van gevallen vleesdelen die opgeknapt moeten worden. Kleinere vleesdelen gaan in de categorie 3-bak. Enkele aandachtspunten van deze werkwijze in de praktijk moeten extra uitgediept worden. De achterliggende geschreven procedure of werkinstructie is te summier.
- Protocol vervoer onvolledig gekoeld vlees: ingevuld formulier "Vervoer van onvolledig gekoeld vlees" opmaken per zending en meegeven aan transporteur/chauffeur voor afgifte bij iedere klant. Nu wordt bij de vroege zendingen de invulling van het formulier op een later tijdstip uitgevoerd als dat transport plaatsvindt.  
<https://www.nvwa.nl/documenten/export/veterinair/ks-documenten/werkvoorschriften-veterinair-algemeen/informatie-over-nieuwe-regels-met-betrekking-tot-onvolledig-gekoeld-vervoer-van-karkassen>

Nota bene: in het protocol van het bedrijf wordt verwezen naar RA-21. Dit is een intern document van de NVWA, en daardoor is het niet mogelijk hiernaar als kennisbron te verwijzen. Alle benodigde info voor bedrijven staat op de website [www.nvwa.nl](http://www.nvwa.nl)

*Naleefhulp 1 : het hanteren en verzenden van onvolledig gekoeld vlees moet ook opgenomen zijn in de gevarenanalyse.*

Tijdens de audit werd de vraag gesteld wat de consequentie is van een positief resultaat van het voorgeschreven onderzoek op algemeen kiemgetal op karkassen op de vergunning voor vervoer van onvolledig gekoeld vlees.

Volgens de nieuwe regels moet het bedrijf dagelijks karkasonderzoek doen op algemeen kiemgetal. De grenswaarde van dit onderzoek is op basis van VO(EG) 2073/2005: toereikend, als de dagelijkse gemiddelde logwaarde kleiner dan of gelijk aan 3,5 log cfu/cm<sup>2</sup> dagelijkse gemiddelde logwaard. Dit moet zijn berekend op basis van een voortschrijdend venster van tien weken, toegestaan voor karkassen van de desbetreffende soorten van de vergunning.

Deze vraag is voorgelegd aan de afdeling O&O.

Antwoord luidt als volgt: als bij regulier dagelijks karkasonderzoek een uitslag van algemeen kiemgetal hoger is als 3.5 log cfu/cm<sup>2</sup>, dan is in een periode van 10 weken afvoer volgens de regels van "onvolledig gekoeld vervoer van vlees" niet mogelijk".

Of te wel: alle afvoer in de periode van 10 weken waarin alle uitslagen van alg kiemgetal kleiner of gelijk aan 3.5 log cfu/cm<sup>2</sup> zijn moet volgens de wettelijke norm van kleiner of gelijk aan 7 graden

Celsius (organen kleiner of gelijk aan 3 graden Celsius). Daarna is pas weer afvoer mogelijk volgens de normen van "onvolledig gekoeld vervoer van vlees"

De uitslagen van het karkasonderzoek moeten door de bedrijvenbeheerder op regelmatige basis in het kader van VMC-inspectie getoetst worden.

### **3. Algemene hygiëne**

### **4. Gevarenanalyse**

### **5. STEC (gevarenanalyse)**

STEC is opgenomen in de gevarenanalyse.

Uitleg staat in overzicht pathogenen, gevaar deels als hoogrisicoprofiel, deels als laagrisicoprofiel bepaald afhankelijk van het te verwachten gebruik in de consumentenfase.

### **6. Identificatie CCP`s**

### **7. Kritische grenswaardes – vastgesteld?**

### **8. Kritische grenswaardes – aanvaardbaar niveau?**

### **9. Bewakingsprocedures CCP – omschreven?**

### **10. Bewakingsprocedures CCP – vereiste onderwerpen opgenomen?**

### **11. Bewakingsprocedures CCP – doeltreffend m.b.t. voedselveiligheid?**

### **12. Bewakingsprocedures CCP – uitvoering in de praktijk?**

### **13. Corrigerende maatregelen – doeltreffend?**

### **14. Verificatieprocedures – in relatie tot HACCP plan**

### **15. Verificatie STEC**

Uitvoering door Alcontrol/ Synlab

Methode ISO/TS 13136

Norm afwezig in 25 gram

Frequentie: 1x per jaar.

*Naleefhulp: besproken is of de frequentie van 1x per jaar op basis van risico voldoende is als verificatie te dienen. Door de NVWA is geen frequentie voorgeschreven.*

### **16. Verificatieprocedures – uitvoering?**

### **17. Aantoonbare toepassing HACCP-plan**

### **18. Nieuwe gevaren en risico's**

### **19. Garantie m.b.t. specifieke eisen (microbiologie)**

- **Naleefhulp:**

*Het bedrijf doet karkasonderzoek volgens eisen van VO 2073/2005. Individuele uitslagen per karkas overschrijden incidenteel de norm van de grenswaarde 1,5 logwaarde cfu/cm<sup>2</sup>. Echter bij karkassen telt de samengevoegde uitslag van de op die dag uitgevoerde bemonsteringen.*

*Bij overschrijding van de norm bij uitslag microbiologisch karkasonderzoek op Enterobacteriaceae moet de frequentie van onderzoek van 1x per 2 weken teruggebracht naar 1x per week op alternerende dagen van de week. Pas als na een periode van 6 aansluitende weken van goede resultaten mag de voorgeschreven frequentie van 1x per week gehalveerd worden tot 1x per 2 weken.*

*Voor Salmonella onderzoek op karkassen geldt: na "ontoereikend" resultaat terug naar een frequentie van 1x per week gedurende een periode van 30 weken. Goede resultaten staat beschreven in VO(EG) 2073/2005.*

VO(EG) 2073/2005, bijlage I, hoofdstuk 3:

**Bemonsteringsfrequenties voor karkassen, gehakt vlees, vleesbereidingen, separatorvlees en vers pluimveevlees**

De exploitanten van de slachthuizen of inrichtingen die gehakt vlees, vleesbereidingen, separatorvlees of vers pluimveevlees produceren, nemen ten minste eenmaal per week monsters voor microbiologische analyse. Elke week wordt op een andere dag bemonsterd, zodat elke dag van de week aan bod komt.

Bij de bemonstering van gehakt vlees en vleesbereidingen ter bepaling van *E. coli* en het aeroboomkiemgetal en de bemonstering van karkassen ter bepaling van *Enterobacteriaceae* en het aeroboomkiemgetal mag de frequentie worden teruggebracht tot eenmaal per twee weken als de resultaten gedurende zes weken achter elkaar [REDACTED] zijn.

VO(EG) 2073/2005, bijlage I, hoofdstuk 2:

Levensmiddel en categorie	Micro-organisme n	Bemonsterings-schema		grenswaarden	
		n	c	m	M
2.1.1 Karkassen van runderen, schapen, geiten en paarden (4)	Aeroboomkiemgetal			3,5 log cfu/cm <sup>2</sup> dagelijkse gemiddelde logwaarde	5,0 log cfu/cm <sup>2</sup> dagelijkse gemiddelde logwaarde
	<i>Enterobacteriaceae</i>			1,5 log cfu/cm <sup>2</sup> dagelijkse gemiddelde logwaarde	2,5 log cfu/cm <sup>2</sup> dagelijkse gemiddelde logwaarde
2.1.3 Karkassen en van runderen, schapen, geiten en paarden	<i>Salmonella</i>	50 (5)	2 (6)		Afwezig op elk getest karkasoppervlak

(5) De 50 monsters zijn afkomstig van tien achtereenvolgende bemonsteringen overeenkomstig de voorschriften en frequenties die in deze verordening zijn vastgesteld.

(6) Aantal monsters waarin *salmonella* is aangetroffen. (....).

**Interpretatie van de testresultaten**

De vermelde grenswaarden gelden voor elk getest deelmonster, behalve in het geval van karkassen; daar gelden de grenswaarden voor samengevoegde monsters.

De testresultaten geven de microbiologische kwaliteit van het geteste proces aan.

Enterobacteriaceae en aeroboomkiemgetal in karkassen van runderen, schapen, geiten, paarden en varkens:

- [REDACTED], als de dagelijkse gemiddelde logwaarde kleiner dan of gelijk aan m is;
- acceptabel, als de dagelijkse gemiddelde logwaarde tussen m en M ligt;

Salmonella in karkassen:

- [REDACTED], als in maximaal c/n monsters Salmonella is aangetroffen;
- ontoereikend, als in meer dan c/n monsters Salmonella is aangetroffen.

Na elke bemonstering worden de resultaten van de laatste tien bemonsteringen geëvalueerd om zo over n monsters te beschikken.

**20. HACCP gebaseerde procedures**

- VO(EG) 1099/2009: Monitoring dierenwelzijn bij doden wordt niet uitgevoerd. Afsproken dat dit uitgevoerd gaat worden conform de SWW en dat afwijkingen die geregistreerd worden door de slachter ook worden vast gelegd.



In VO(EG) 1099/2009 staat: Er moeten periodieke/stelselmatige controles worden uitgevoerd op afwezigheid van tekenen van bewustzijn of gevoeligheid en afwezigheid van tekenen van leven (art 5) en de wijze waarop deze controles worden uitgevoerd moeten vastgelegd zijn in een monitoringsprocedure (art 16)

## **WEGING**

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen. De bevindingen met betrekking tot bovengenoemde parameters zijn in het teamoverleg, door het auditteam besproken. Geconstateerde onvolkomenheden werden vervolgens gewogen op de ernst en de mate van afwijken van de wettelijke eisen, met name met betrekking tot de voedselveiligheid.

## **EINDOORDEEL**

Enkele geringe tekortkomingen in de basisvoorwaarden.  
Frequentie van microbiologisch karkasonderzoek besproken. Dit wordt teruggebracht naar basisfrequentie na positieve uitslagen.

## **Eindconclusie.**

De werkwijze "vervoer onvolledig gekoeld vlees" wordt niet uitgevoerd volgens voorschriften benoemd in de nieuwe regels op de NVWA-website.

## **AFSPRAKEN**

### **Welke afspraken zijn gemaakt n.a.v. de geconstateerde tekortkomingen?**

*Bedrijf past tekortkomingen in beschrijving en werkwijze van genoemde basisvoorwaarden onmiddellijk aan.*

### **Wie voert de her-inspectie uit en op welke datum?**

*Bedrijvenbeheerder voert op basis van dagelijks toezicht herinspecties uit.*

### **Welke interventie uit het interventiebeleid is toegepast?**

*[Corrigerende interventie]*

## Bijlage – wetsartikelen

### Basisvoorwaarden

#### HOOFDSTUK II

Specifieke voorschriften in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt

(met uitzondering van restauratieruimten en de in hoofdstuk III genoemde ruimten)

*1. In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in de titel van hoofdstuk III genoemde ruimten, maar met inbegrip van ruimten in vervoermiddelen), dienen het ontwerp en de inrichting zodanig te zijn dat goede levensmiddelenhygiënepraktijken kunnen worden toegepast en dat met name verontreiniging tussen en tijdens de diverse verrichtingen kan worden voorkomen. Met name geldt het volgende:*

*"plafonds (of waar plafonds ontbreken, de binnenkant van het dak) en voorzieningen aan het plafond moeten zo zijn ontworpen en uitgevoerd dat zich geen vuil kan ophopen en dat condens, ongewenste schimmelvorming en het loskomen van deeltjes worden beperkt."*

*{Artikel 4, tweede lid, juncto Bijlage II, hoofdstuk 2, punt 1, onder c, van de Verordening (EG) nr. 852/2004}*

#### HOOFDSTUK IV

##### Vervoer

*"Vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het vervoer van levensmiddelen, moeten schoon zijn en goed worden onderhouden om de levensmiddelen tegen verontreiniging te beschermen en moeten, indien nodig, zo zijn ontworpen en geconstrueerd dat zij goed kunnen worden schoongemaakt en/of ontsmet."*

*{Artikel 4, tweede lid, juncto Bijlage II, hoofdstuk IV, punt 1, van de Verordening (EG) nr. 852/2004}*

#### HOOFDSTUK IX

##### Bepalingen van toepassing op levensmiddelen

*"In alle stadia van de productie, verwerking en distributie moeten levensmiddelen worden beschermd tegen elke vorm van verontreiniging waardoor de levensmiddelen ongeschikt kunnen worden voor menselijke consumptie, schadelijk worden voor de gezondheid, dan wel op een zodanige wijze kunnen worden verontreinigd dat zij redelijkerwijze niet meer in die staat kunnen worden geconsumeerd."*

*{Artikel 4, tweede lid, juncto Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 3, van de Verordening (EG) nr. 852/2004}*

*"Grondstoffen, ingrediënten, halfabrikaten en eindproducten die een voedingsbodem kunnen vormen voor pathogene micro-organismen of voor toxines, mogen niet worden bewaard bij temperaturen die risico's inhouden voor de gezondheid. De koudeketen mag niet worden verbroken. Gedurende korte tijd mag evenwel van temperatuurbeheersing worden afgezien wanneer dit nodig is in verband met de hantering bij de bereiding, het vervoer, de opslag, de uitstalling en de levering van levensmiddelen, voorzover dat geen risico's inhoudt voor de gezondheid. In levensmiddelenbedrijven waar verwerkte levensmiddelen worden vervaardigd, gehanteerd en verpakt, dienen adequate ruimten aanwezig te zijn die groot genoeg zijn voor de aparte opslag van grondstoffen en verwerkt materiaal, met voldoende aparte gekoelde opslagruimten."*

*{Artikel 4, tweede lid, juncto Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 5, van de Verordening (EG) nr. 852/2004}*

*"Gevaarlijke en/of oneetbare substanties, met inbegrip van diervoeders, moeten op een adequate wijze worden geëtiketteerd en opgeslagen in aparte en veilige containers."*

*{Artikel 4, tweede lid, juncto Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 8, van de Verordening (EG) nr. 852/2004}*

## HOOFDSTUK X

### Voorschriften inzake onmiddellijke verpakking en verpakking van levensmiddelen

*"De verrichtingen van onmiddellijke verpakking en verpakking moeten zo geschieden dat verontreiniging van producten wordt voorkomen. Indien nodig, en vooral wanneer het gaat om blikken en glazen recipiënten, moet ervoor worden gezorgd dat het recipiënt intact en schoon is."*  
{Artikel 4, tweede lid, juncto Bijlage II, hoofdstuk X, punt 3, van de Verordening (EG) nr. 852/2004}

### Verordening(EG) Nr. 1099/2009 inzake de bescherming van dieren bij het doden

#### Controles op bedwelming

*"De bedrijfsexploitanten zien erop toe dat personen die verantwoordelijk zijn voor de bedwelming of ander daartoe aangewezen personeel, periodieke controles uitvoeren om te waarborgen dat de dieren geen tekenen van bewustzijn of gevoeligheid vertonen in de periode gelegen tussen het eind van het bedwelgingsproces en hun dood.*

*Dergelijke controles worden op een representatieve steekproef van dieren uitgevoerd en de frequentie van de controles wordt bepaald aan de hand van de resultaten van eerdere controles en alle andere factoren die van invloed kunnen zijn op de efficiëntie van het bedwelgingsproces.*

*Indien uit het resultaat van de controle blijkt dat een dier niet adequaat is bedwelmd, neemt de met de bedwelming belaste persoon onmiddellijk de passende maatregelen als bedoeld in de overeenkomstig artikel 6, lid 2, opgestelde standaardwerkwijzen."*  
{Artikel 5, eerste lid van de Verordening (EG) nr 1099/2009}

en,

*"Indien voor de toepassing van artikel 4, lid 4, dieren zonder bedwelming worden gedood, voert de voor het slachten verantwoordelijke persoon stelselmatig controles uit om zich ervan te verzekeren dat de dieren geen tekenen van bewustzijn of gevoeligheid vertonen voordat zij uit de fixatie worden losgemaakt, noch enig teken van leven vertonen voordat zij worden geslacht of gebroeid."*  
{Artikel 5, tweede lid van de Verordening (EG) nr 1099/2009}

### TRACEERBAARHEID VERORDENING (EG) NR. 178/2002

*"Levensmiddelen, diervoeders, voedselproducerende dieren en alle andere stoffen die bestemd zijn om in een levensmiddel of diervoeder te worden verwerkt of waarvan kan worden verwacht dat zij daarin worden verwerkt, zijn in alle stadia van de productie, verwerking en distributie traceerbaar."*  
{Artikel 18, eerste lid van de Verordening (EG) nr. 178/2002}

### DIERLIJKE BIJPRODUCTEN VERORDENING (EG) NR. 1069/2009 EN VERORDENING (EG) NR. 142/2011

#### **Eisen verzameling, identificatie en vervoer van dierlijke bijproducten**

*"Exploitanten verzamelen, identificeren en vervoeren dierlijke bijproducten onverwijld onder voorwaarden ter voorkoming van risico's voor de volksgezondheid en de diergezondheid."*  
(Artikel 21, eerste lid van de Verordening (EG) nr. 1069/2009)

en,

*Exploitanten zien erop toe dat dierlijke bijproducten en afgeleide producten:  
voldoen aan de eisen inzake verzameling, vervoer en identificatie van bijlage VIII, hoofdstukken I en II;  
(Artikel 17, eerste lid, onder a) van de Verordening (EG) nr. 142/2011)*

**Eigen controles**

"Exploitanten zorgen voor de invoering, toepassing en handhaving van eigen controles in hun inrichtingen om op de naleving van deze verordening toe te zien. Zij zorgen ervoor dat geen dierlijke bijproducten of afgeleide producten waarvan wordt vermoed of is vastgesteld dat zij niet aan deze verordening voldoen, de inrichtingen of bedrijven verlaten, tenzij deze bestemd zijn om te worden verwijderd."

(Artikel 28 van de Verordening (EG) nr. 1069/2009)

**HACCP****Gevarenanalyse**

"Het onderkennen van elk gevaar dat voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moet worden."

{Artikel 5, tweede lid, onder a, van de Verordening (EG) nr. 852/2004}

**Verificatie**

"Het vaststellen van procedures om na te gaan of de in artikel 5, tweede lid onder a tot en met f bedoelde maatregelen naar behoren functioneren, waarbij regelmatig verificatieprocedures worden uitgevoerd."

{Artikel 5, tweede lid, onder f, van de Verordening (EG) nr. 852/2004}

**Opmerking geïnspecteerde**

Geen

**Ondertekening**

Utrecht, 30-07-2018

Dit document is geautomatiseerd opgemaakt en daarom niet ondertekend.