

BIJLAGEN BIJ

HYGIËNECODE

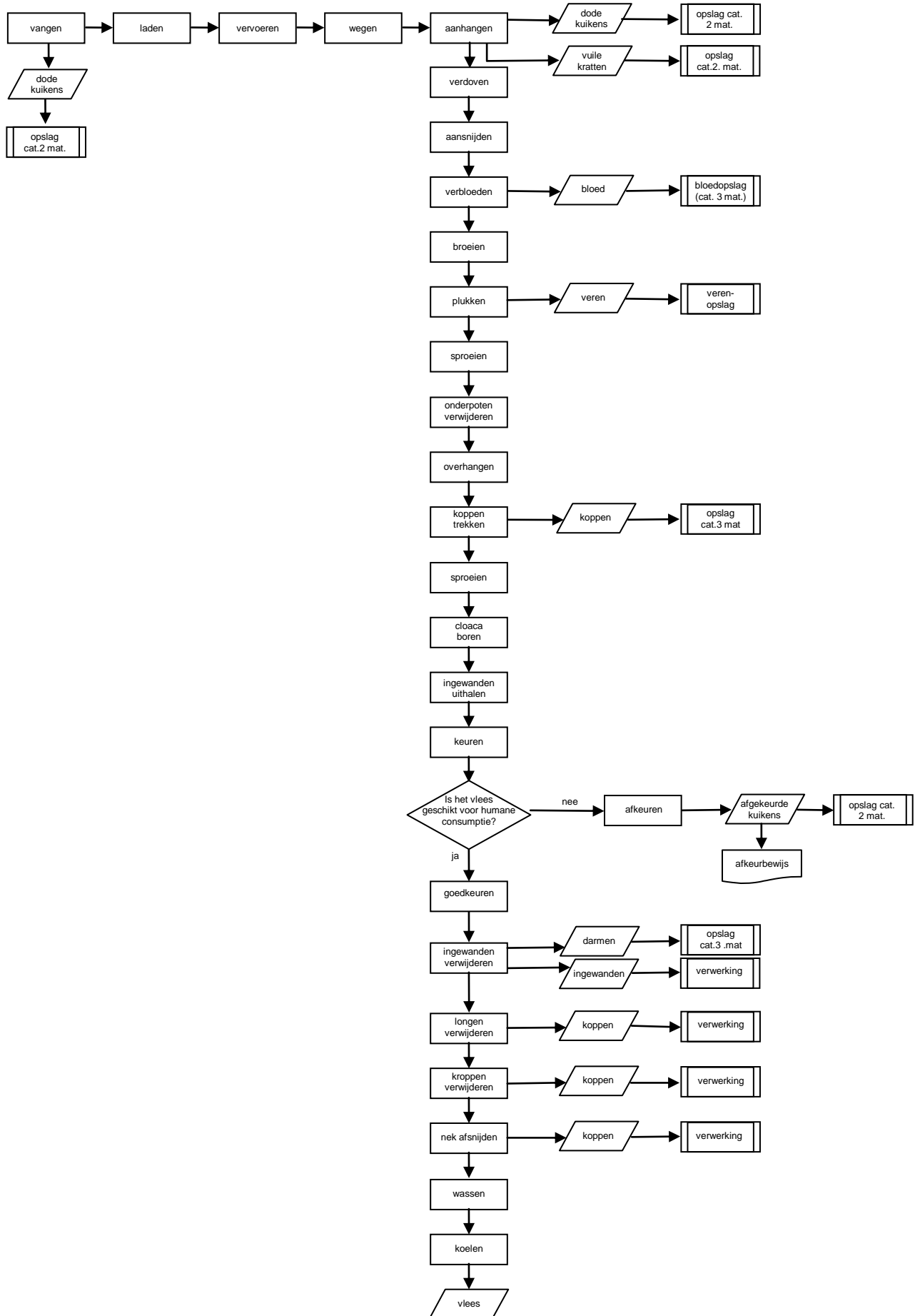
PLUIMVEESLACHTERIJEN

EN -UITSNIJDERIJEN

Inhoudsopgave

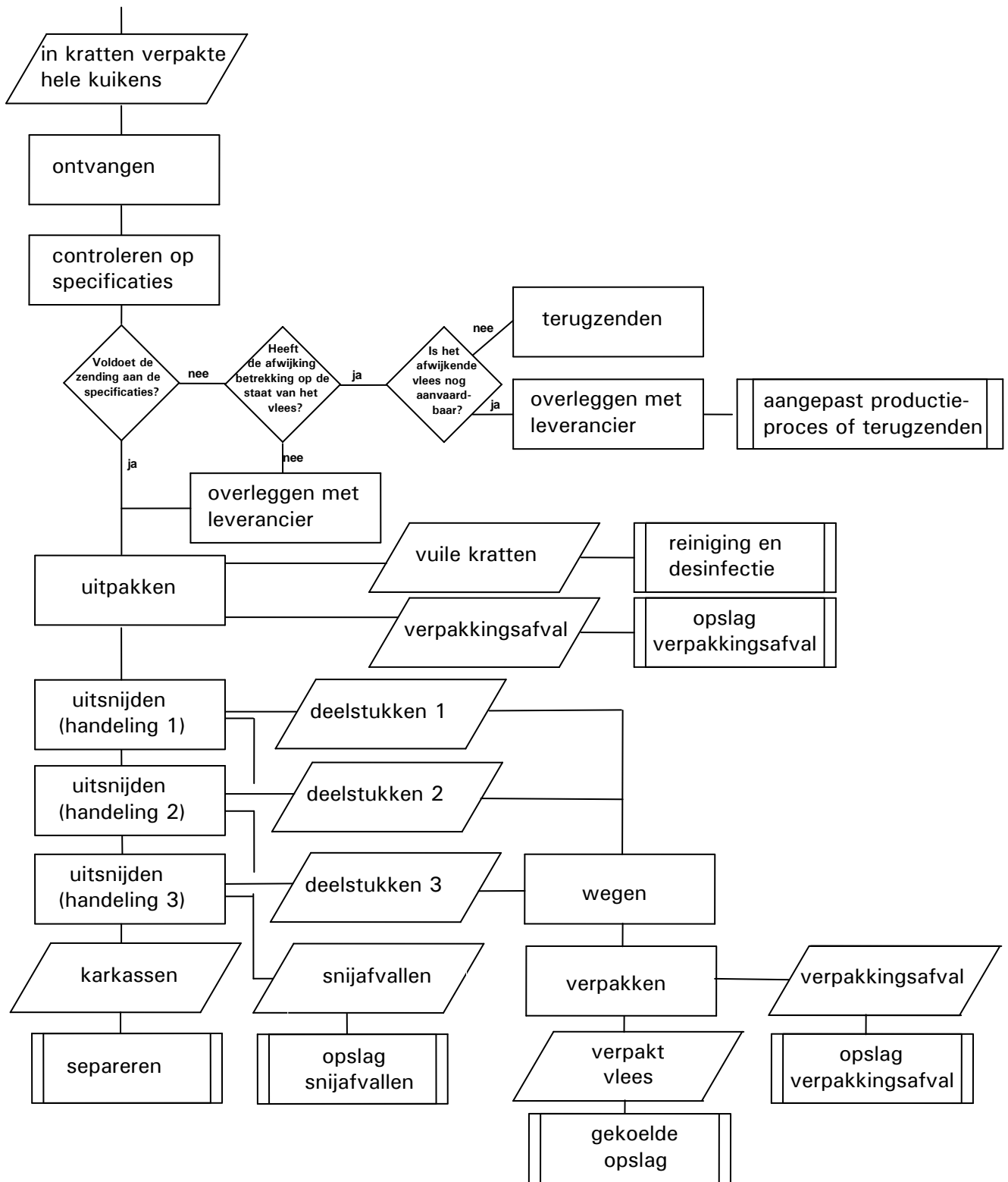
BIJLAGE 1: Processchema pluimveeslachterij	3
BIJLAGE 2: Processchema pluimveevleesuitsnijderij	4
BIJLAGE 3: Het opstellen van processchema's	5
BIJLAGE 4: Tekst wettelijke verplichting hygiëneplan en opleidingsplan	7
BIJLAGE 5: Controlelijst reinigings- en desinfectieplan	9
BIJLAGE 6: Bacteriologische controle op reiniging en desinfectie	10
BIJLAGE 7: Controlelijst plaagdierenbestrijdingsplan	18
BIJLAGE 8: Checklist voorzieningen wering en bestrijding plaagdieren	19
BIJLAGE 9: Controlelijst hygiëneplan pluimveeslachterij	20
BIJLAGE 10: Controlelijst procesgang pluimveeslachterij	29
BIJLAGE 11: (gereserveerd voor) Verkorte checklist procesgang pluimveeslachterij	41
BIJLAGE 12: Controlelijst hygiëneplan uitsnijderijen	42
BIJLAGE 13: Controlelijst procesgang uitsnijderij	49
BIJLAGE 14: (gereserveerd voor) Verkorte checklist uitsnijderij	55
BIJLAGE 15: Voorbeeld van een werkwijze voor het reinigen en desinfecteren van kratten en containers voor het vervoer van levende dieren	56
BIJLAGE 16: Beoordelingsschema reiniging en desinfectie kratten en containers (met suggesties voor corrigerende acties)	57
BIJLAGE 17: Beoordelingsschema reiniging en desinfectie vleeskratten (met suggesties voor corrigerende acties)	58
BIJLAGE 18: Voorbeeld productspecificatie	59
BIJLAGE 19: Overzicht van de kritische punten die gelden voor de algemene bedrijfsvoering in slachterij en uitsnijderij	60
BIJLAGE 20: Voorbeeld overzicht van kritische beheerspunten (CCP's) en punten van aandacht (CP's) in de slachterij	62
BIJLAGE 21: Voorbeeld overzicht van kritische beheerspunten (CCP's) en punten van aandacht (CP's) in de uitsnijderij	65
BIJLAGE 22: Indeling categorie 2 en 3 materiaal	67
BIJLAGE 23: Microbiologische criteria	70
BIJLAGE 24: Overzicht van wettelijke eisen die met de hygiënecode worden afgedekt	75

BIJLAGE 1: Processchema pluimveeslachterij



BIJLAGE 2: Processchema pluimveevleesuitsnijderij

ontvangen, uitsnijden,
verpakken en opslaan



BIJLAGE 3: Het opstellen van processchema's

(bron: handboek HACCP voor de vleessector, copyright PVE-TNO 1995)

Inleiding

Nadat de producten zijn omschreven is het voor de HACCP-studie van belang om de productieprocessen in kaart te brengen. Een procesbeschrijving kan op een overzichtelijke wijze worden weergegeven door middel van processchema's. Het opstellen van processchema's kan op verschillende wijze plaatsvinden. Belangrijk hierbij is dat inzicht verkregen wordt in het productieproces.

Bij het opstellen van processchema's zijn de volgende punten van belang:

- Kies een eindproduct of een productgroep;
- Baken de beschrijving van het proces af (begin-eind);
- Maak eenvoudige en duidelijke schema's;
- Werk voor de duidelijkheid en overzichtelijkheid met een sjabloon;
- Gebruik eenduidige symbolen;
- Gebruik eenduidige terminologie voor processen etc.;
- Werk zoveel mogelijk van boven naar beneden en van links naar rechts;
- Stel een hoofdproces voor het eindproduct of de productgroep op;
- Deel het hoofdproces op in deelprocessen;
- Geef de samenhang tussen de deelprocessen aan met een begin- en eindsymbool (begin: naam van beschreven deelproces, einde: naam van volgende deelproces);
- Geef daar waar nodig is begin-, tussen- en eindproducten aan.

Symbolen

Voor het opstellen van de processchema's wordt in dit werkboek gebruik gemaakt van internationale normen voor het gebruik van symbolen. De symbolen en hun verklaring vindt u in het overzicht op de volgende pagina.

Verificatie van de processchema's

Wanneer het processchema is opgesteld, moet het worden getoetst aan de praktijk. Dit heet verificatie: gebeurt alles, zoals beschreven staat dat het gebeurt. Wanneer door verschillende personen of ploegen hetzelfde proces wordt uitgevoerd, is het van belang dat de werkwijzen van al deze personen of ploegen getoetst worden aan het processchema. Wanneer in de praktijk het proces anders verloopt dan in het processchema wordt weergegeven zijn er twee mogelijkheden:

1. Het processchema aanpassen

Wanneer het processchema niet volledig is en/of het proces in de praktijk op een betere manier wordt uitgevoerd moet het processchema worden aangepast aan de praktijk.

2. De werkwijzen in de praktijk aanpassen

Wanneer uit gewoonte, gemakzucht of onwetendheid bepaalde handelingen in de praktijk niet (meer) op de juiste wijze worden uitgevoerd, moet door instructie en coaching de praktijk aan het beschreven proces worden aangepast.

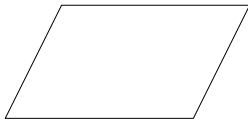
Wanneer het processchema en de praktijk met elkaar in overeenstemming zijn kan met de volgende stap worden begonnen.



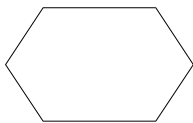
Processymbool: Activiteit of handeling die iets aan het product of aan de informatie verandert.
Voorbeeld: het cutteren van deeg.



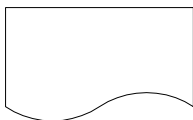
Subroutinesymbool: Verwijzing naar een subroutine, die ergens anders is uitgewerkt.
Voorbeeld: deelproces verhitten uitgewerkt in ander schema.



Productsymbool: Hier komt een tastbaar product in of gaat een tastbaar product uit een proces.
Voorbeeld: deeg.



Controlesymbool: Opgave van eigenschappen, parameters en/of kritische punten waarop moet worden gecontroleerd.
Voorbeeld: temperatuur.



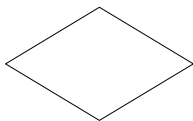
Documentsymbool: Schriftelijk vastgelegde informatie, onder andere instructies, specificaties en registratieformulieren.
Voorbeeld: sterilisatielijst.



Openings- of afsluitingssymbool: Afsluiting van een processchema of van een handelingenreeks in een processchema. Hierin kan de naam van het proces of de afdeling gezet worden.
Voorbeeld: begin verhitten.



Connector: Verwijzing naar een andere connector met eenzelfde aanduiding. Door twee keer hetzelfde getal of letter te gebruiken worden de plaatsen met elkaar verbonden.



Beslissingssymbool: Hier wordt een beslissing genomen aan de hand van een vraag.
Voorbeeld: uitslag van de controle goed?



Oprachtsymbool: Vertaalt het resultaat van een beslissing in een actie (handmatige uitvoering).
Voorbeeld: bijbestellen vlees, corrigeren temperatuur.

Opmerking: De gebruikte symbolen zijn gebaseerd op de norm NEN 3283. Meerdere en andere symbolen zijn te gebruiken. Specifieke toepassing van deze symbolen met betrekking tot procesbeheersing staat o.a. beschreven in "Procesbeschrijving" door B. Veen uit Handboek Kwaliteitsbeleid, Kluwer, 1984.

BIJLAGE 4: Tekst wettelijke verplichting hygiëneplan en opleidingsplan

Het hebben van een hygiëneplan is verplicht op basis van 852/2004, artikel 4.

Artikel 4

Algemene en specifieke hygiënevoorschriften

- 1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zich bezighouden met primaire productie en de in bijlage I bedoelde, daarmee verband houdende bewerkingen, houden zich aan de algemene hygiënevoorschriften van bijlage I, deel A, alsmede aan alle andere specifieke voorschriften van Verordening (EG) nr. 853/2004.**
- 2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zich bezighouden met enigerlei stadium van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen dat volgt op de stadia waarop lid 1 van toepassing is, houden zich aan de algemene hygiënevoorschriften van bijlage II, alsmede aan alle specifieke voorschriften van Verordening (EG) nr. 853/2004.**
- 3. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten, voorzover van toepassing, de volgende specifieke hygiënemaatregelen treffen:**
 - a) voldoen aan de microbiologische criteria voor levensmiddelen;**
 - b) procedures om de doelstellingen van deze verordening te bereiken;**
 - c) voldoen aan de vereisten inzake temperatuurbeheersing voor levensmiddelen;**
 - d) handhaving van het koelcircuit;**
 - e) steekproeven en analyses.**
- 1. De in lid 3 bedoelde criteriavereisten en doelstellingen worden volgens de in artikel 14, lid 2, bedoelde procedure vastgesteld.
De bijbehorende bemonsterings- en analysemethoden worden volgens dezelfde procedure vastgesteld.**
- 2. Wanneer in deze verordening, in Verordening (EG) nr. 853/2004 en in de uitvoeringsbepalingen daarvan geen bemonsterings- of analysemethoden zijn gespecificeerd, mogen exploitanten van levensmiddelenbedrijven passende, in andere communautaire wetgeving of in de nationale wetgeving vastgelegde methoden hanteren of, bij gebreke daarvan, methoden die resultaten opleveren welke gelijkwaardig zijn met de resultaten die bij gebruik van de referentiemethode worden verkregen, als die methoden wetenschappelijk gevalideerd zijn overeenkomstig de internationaal erkende regels of protocollen.**
- 3. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen de in de artikelen 7 tot en met 9 bedoelde gidsen als hulpmiddel gebruiken om aan hun verplichtingen ingevolge deze verordening te voldoen.**

Het hebben van een opleidingsplan is verplicht op basis van 853/2004, bijlage II, hoofdstuk XII.

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten erop toezien:

- 1. dat al wie met levensmiddelen omgaat, wordt gecontroleerd en opgeleid en/of gevormd op het gebied van de hygiëne, naar gelang van hun beroepsactiviteit;**
- 2. dat al wie verantwoordelijk is voor de ontwikkeling en het onderhoud van de in artikel 5, lid 1, bedoelde procedure of voor de toepassing van de desbetreffende gidsen, de nodige opleiding inzake de beginselen van HACCP heeft gekregen;**
- 3. dat wordt voldaan aan de nationale voorschriften inzake de opleidingseisen voor personen die werkzaam zijn in bepaalde levensmiddelensectoren.**

De eisen die gesteld worden aan het hygiëneplan zijn uitgebreid met de verplichtingen m.b.t. het proces(beheers)plan. Deze zijn te vinden in verordening 852/2004, artikel 5.

Artikel 5

Risicoanalyse en kritische controlepunten

- 1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van een of meer permanente procedures die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen.**
- 2. De in lid 1 bedoelde HACCP-beginselen betreffen:**
 - a) het onderkennen van elk gevaar dat voorkomen, geelimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moet worden;**
 - b) het identificeren van de kritische controlepunten in het stadium of de stadia waarin controle essentieel is om een gevaar te voorkomen of te elimineren dan wel tot een aanvaardbaar niveau te reduceren;**
 - c) het vaststellen van kritische grenswaarden voor de kritische controlepunten teneinde te kunnen bepalen wat aanvaardbaar en wat niet aanvaardbaar is op het vlak van preventie, eliminatie of reductie van een onderkend gevaar;**
 - d) het vaststellen en toepassen van efficiënte bewakingsprocedures op de kritische controlepunten;**
 - e) het vaststellen van corrigerende maatregelen wanneer uit de bewaking zou blijken dat een kritisch controlepunt niet volledig onder controle is;**
 - f) het vaststellen van procedures om na te gaan of de onder a) tot en met e) bedoelde maatregelen naar behoren functioneren, waarbij regelmatig verificatieprocedures worden uitgevoerd,**
 - g) het opstellen van aan de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf aangepaste documenten en registers, teneinde aan te tonen dat de onder a) tot en met f) omschreven maatregelen daadwerkelijk worden toegepast.**

Ingeval het product, de verwerking of een stadium daarvan enige wijziging ondergaat, dient de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de procedure te herzien en waar nodig aan te passen.

- 1. Lid 1 is alleen van toepassing op exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zich bezighouden met een op de primaire productie volgende fase van de productie, de verwerking en de distributie van levensmiddelen en de in bijlage I bedoelde, daarmee verband houdende handelingen.**
- 2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven:**
 - a) dienen tegenover de bevoegde autoriteit aan te tonen dat zij de bepaling van lid 1 op een zodanige wijze naleven als de bevoegde autoriteit verlangt, rekening houdend met de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf;**
 - b) zorgen ervoor dat alle documenten met de beschrijving van de overeenkomstig dit artikel ontwikkelde procedures altijd geactualiseerd zijn;**
 - c) bewaren alle overige documenten en verslagen gedurende een passende periode.**
- 1. Nadere bepalingen ter uitvoering van dit artikel kunnen worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 14, lid 2. Dergelijke bepalingen kunnen voor bepaalde exploitanten van levensmiddelenbedrijven de toepassing van dit artikel vergemakkelijken, in het bijzonder door te voorzien in het gebruik van procedures omschreven in de gidsen voor de toepassing van de HACCP-beginselen, om zodoende aan de eisen van lid 1 te voldoen. In deze bepalingen kan ook gespecificeerd worden hoe lang exploitanten van levensmiddelenbedrijven de documenten en verslagen overeenkomstig artikel 4, onder c), dienen te bewaren.**

BIJLAGE 5: Controlelijst reinigings- en desinfectieplan

controle uitgevoerd door:

datum controle:

	ja	nee
1. is er een plattegrond van het bedrijf waarop alle reinigings- en desinfectiewerkzaamheden staan aangegeven		
2. zijn er taakomschrijvingen voor al het schoonmaakpersoneel		
3. heeft al het schoonmaakpersoneel zijn/haar taakomschrijving op papier		
4. is er een lijst van gebruikte middelen		
5. zijn de gebruikte middelen toelaatbaar voor het beoogde gebruik		
6. is er voor elk lokaal een schoonmaakinstructie		
7. is er voor elke machine een schoonmaakinstructie		
8. is er een controleschema voor toezicht op de reiniging en desinfectie		
9. is vastgelegd wie verantwoordelijk is voor de reiniging en desinfectie		
10. is vastgelegd wat moet gebeuren als een oppervlak na reiniging niet schoon is		
11. is vastgelegd wat er moet gebeuren als blijkt dat desinfectie niet voldoende geweest is		
12. worden de resultaten van de controles teruggekoppeld naar de schoonmakers		
13. is er een lijst van de in het bedrijf aanwezige reinigings- en desinfectieapparatuur		
14. is er een verantwoordelijke voor het onderhoud van reinigingsapparatuur		
15. is er een schema voor periodiek preventief onderhoud van reinigingsapparatuur		
16. wordt onderhoud van de reinigingsapparatuur in een logboek genoteerd		
17. is er een aparte ruimte voor de opslag van de reinigingsmiddelen		
18. zijn EHBO-instructies met betrekking tot alle reinigings- en desinfectiemiddelen in de opslagruimte aanwezig		
19. is er een opleidingsplan voor al het schoonmaakpersoneel		

actie nodig: ja/nee

actie nr.	omschrijving actie	uitvoerder actie	datum gereed
1			
2			
3			

BACTERIOLOGISCHE CONTROLE OP REINIGING EN DESINFECTIE

DE AGAR-AFDRUKMETHODE

Een handleiding

© augustus 1988
Vakgroep Voedingsmiddelen van Dierlijke Oorsprong
Universiteit Utrecht
Ontwikkeld met steun van het Produktschap Vee & Vlees
2e herziene editie 1995

INLEIDING

In deze handleiding wordt een eenvoudige methode weergegeven, waarmee de reiniging en desinfectie van gladde oppervlakken (bijv. gereedschappen, apparaten, etc.) kan worden beoordeeld.

Deze methode is goed te gebruiken om het resultaat van de reinigings- en desinfectiehandelingen "zichtbaar" te maken.

Het resultaat van deze oppervlakkenbemonstering kan verder worden gebruikt om het reinigen en desinfecteren te bewaken en zonodig bij te sturen.

DE AFDRUKMETHODE

Voor het bemonsteren van gereinigde en gedesinfecteerde oppervlakken is de afdrukmethode het meest geschikt. Deze handleiding beschrijft het gebruik van steri-keri-plaatjes.

Het principe van de agar-worst-methode en het rodac-plaatje is gelijk, echter verschillen de rodac-plaatjes en de steri-keri-plaatjes in diameter. De inwendige diameter van rodac-plaatjes is groter dan die van de steri-keri-plaatjes; de hier gegeven tabellen voor het interpreteren van het aantal kolonies kunnen dus niet worden gebruikt voor rodac-plaatjes. De tabellen mogen wèl worden gebruikt voor agarworst met dezelfde diameter als steri-keri-plaatjes.

TOEPASBAARHEID

Het gebruik van deze methode beperkt zich tot de beoordeling van oppervlakken die:

- gereinigd en gedesinfecteerd zijn,
- droog zijn,
- vlak of slechts licht gekromd zijn,
- voldoende groot zijn,
- niet ruw zijn.

De afdrukken dienen steeds vóór de feitelijke aanvang van de produktiewerkzaamheden te worden gemaakt; dus nooit tijdens de werkzaamheden en ook nooit van op het oog reeds vuile oppervlakken. Ook is deze methode **niet** geschikt voor het bemonsteren van vlees. Indien dit gebeurt, is het niet alleen een verkwisting van het materiaal, maar kunnen soms vreemde, onbetrouwbare uitslagen worden verkregen.

Als u tijdens de bemonstering vervuilde oppervlakken tegenkomt, maakt u er géén afdrukken van, maar noteert u dit op het invulformulier. Zorg ervoor dat actie wordt ondernomen om de reiniging te verbeteren.

DE BENODIGDHEDEN

- Steri-keri-plaatjes*.
- Invulformulieren (zie bijlage 2).
- Houder of doos voor het opbergen van de plaatjes.
- Broedstoof 37°C.

* De bereiding van de steri-keri-platen wordt beschreven in bijlage 1.

U kunt deze steri-keri-platen ook kant en klaar kopen.

WERKWIJZE

Plaats de benodigdheden op een stabiele tafel. Neem een steri-keri-plaat uit de houder, schrijf een volgnummer op de **bodem** van het plaatje.

Open het plaatje pas bij het te bemonsteren oppervlak. Houd de bodem in de ene en het deksel in de andere hand. Druk het agar-oppervlak stevig tegen het te bemonsteren oppervlak in een strakke rechtlijnige beweging. De beweging dient recht op het te bemonsteren oppervlak gericht te zijn. **(Niet wrijven of draaien.)** Sluit het plaatje.

Berg het plaatje in de houder op een noteer op het formulier de plaats, waar u de bemonstering hebt uitgevoerd. Mislukt een afdruk, noteer dit of maak een nieuwe afdruk.

Het maken van een afdruk

Belangrijk is ook hier dat u op- en aanmerkingen, die u waarneemt tijdens de bemonsteringen, vastlegt. Zorg ervoor dat het oppervlak van de agar alleen in contact komt met het te bemonsteren oppervlak en niet wordt gecontamineerd door bijvoorbeeld de rand van het deksel of uw vingers.

FREQUENTIE

Neem steeds minimaal 10 afdrukken. Schroom niet, indien de ruimte groot is of er is veel apparatuur opgesteld, dit aantal te vergroten tot bijv. 50 afdrukken. Neem van een grote eenheid (apparaat of lopende band) minimaal drie afdrukken. Let vooral op plaatsen waar het produkt in contact komt met het te bemonsteren object. Als vuistregel kan worden aangehouden dat deze plaatsen ca. tweederde van de te bemonsteren oppervlakken moeten omvatten. Maak voor het bedrijf een planning met betrekking tot welke ruimte hoe vaak wordt bemonsterd (éénmaal per veertien dagen kan een goede keuze zijn, waarbij men in de loop van de maand het gehele bedrijf door middel van afdrukken bemonstert). Als de bemonstering door het productie- of schoonmaakpersoneel zelf geschiedt, zorg dan dat deze gegevens centraal worden verzameld. Ga na of de bemonsteringen hebben plaatsgevonden. Dit gaat bijv. gemakkelijk met behulp van een planbord, waarop de resultaten van de bemonstering per ruimte of per afdeling worden vermeld. Maak regelmatig staafdiagrammen om de ontwikkeling in de tijd te volgen.

VERVOER

De gebruikte plaatjes hoeven niet gekoeld te worden tijdens vervoer en voor bebroeding.

HET BEBROEDEN

Bebroeden moet uiterlijk 2 uur na monsternamen beginnen.

De steri-keri-platen dienen gedurende 1 dag bij $37 \pm 1^\circ\text{C}$ te worden bebroed. Plaats de gesloten platen met de deksel omlaag in de stoof, om condens daar op te vangen.

HET AFLEZEN

Na 1 dag bebroeden wordt het aantal kolonies (kolonie vormende eenheden) per plaatje geteld. Vul deze aantallen in op het invulformulier (zie bijlage 2), waarop u reeds de nummering van de plaatjes en de bemonsteringsplaats hebt aangegeven. Noteer in de rechter kolom de codering, die overeenkomt met het aantal getelde kolonies (zie hiervoor tabel 1).

Tabel 1: Codering van het aantal kolonies op steri-keri-platen.

aantal kolonies		codering
0 t/m 2	goed	0
3 t/m 9	voldoende	1
10 t/m 29	matig	2
30 t/m 90	onvoldoende	3
91 en meer	slecht	4

VERWERKING VAN DE RESULTATEN

Tel de coderingen van de diverse plaatjes (per afdeling) op en deel het totaal door het aantal genomen bemonsteringen.

De classificatie voor de afdeling met betrekking tot de kwaliteit van de reiniging en desinfectie kunt u vervolgens omzetten in:

gemiddelde codering	classificatie
0,00 - 0,50	zeer goed
0,51 - 1,00	goed
1,00 - 1,50	redelijk
1,50 - 2,00	matig
2,00 - 2,50	slecht
2,51 en meer	zeer slecht

Het is belangrijk de resultaten zo snel mogelijk terug te koppelen naar de betrokkenen. Het resultaat van dit onderzoek moet ten nutte komen van het bewaken en/of bijsturen van de reiniging en desinfectie.

Tracht oorzaken van afwijkende resultaten samen met het schoonmaakpersoneel op te sporen, door na te gaan welke factor of factoren tekort schieten. Afwijkende resultaten kunnen bijv. veroorzaakt worden door:

- afwezigheid of onvolledigheid van instructies t.b.v. reiniging en desinfectie;
- het gebruik van minder geschikte reinigings- en desinfectiemiddelen;
- het niet of onvoldoende onderhouden van de schoonmaakmaterialen zelf;
- gebrekkig toezicht.

BIJLAGE 1: BEREIDING VAN STERI-KERI-PLATEN

Benodigdheden:

- kunststof schaaltes (inwendige diameter 3,2 cm) met deksels
- een autoclaaf, steriele kolven of flessen, een waterbad, een entkast
- medium: Plate Count Agar (PCA)

Samenstelling Plate Count Agar per liter:

- | | |
|---------------------|----------|
| - trypton | 5 g |
| - gistextractpoeder | 2,5 g |
| - glucose | 1 g |
| - agar | 15 g |
| - aqua dest. | 1000 ml. |

Bereiding:

- Los de ingrediënten* op onder verwarming.
- Breng de pH op $7,0 \pm 0,1$ en vul af in kolven of flessen.
- Steriliseer in een autoclaaf gedurende 15 min. op 121°C (na sterilisatie ongeveer 3 maanden houdbaar bij $2-4^{\circ}\text{C}$ in goed afgesloten flessen).
- De flessen kort voor gebruik opsmelten door verwarming tot 100°C en laten afkoelen tot $46^{\circ}\text{C}-48^{\circ}\text{C}$.
- Plaats de schaaltes in een entkast, de deksels verwijderd
- Vul de schaaltes met het vloeibare medium, totdat een enigszins bol oppervlak is verkregen (± 5 ml. per schaalte nodig).
- Laat het medium stollen en plaats de dekseltjes op de schaaltes.
- Laat de kant en klare plaatjes voor het gebruik drogen door ze omgekeerd (met de deksel naar beneden) 1 nacht bij 37°C te bebroeden. N.B. Dit is tevens een controle op eventuele nabesmetting bij het bereiden.
- Kant en klare plaatjes zijn ± 1 week houdbaar bij $2-4^{\circ}\text{C}$ (luchtdicht verpakt in plastic zakken).

*medium is in gedroogde vorm kant en klaar te koop.

BIJLAGE 2: VOORBEELD INVULFORMULIER

BEDRIJF:DATUM:			
AFDELING:			
Afdruknr.	Omschrijving van bemonsterd object	Aantal kolonies	Codering
Aantal afdrukken:		Totaal:	
		Gemiddelde codering:	
Gemiddelde classificatie:			
Opmerkingen:			
Paraaf:			

AANTEKENINGEN:

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met:

**Vakgroep Voedingsmiddelen van Dierlijke Oorsprong (VVDO)
Universiteit Utrecht, Faculteit Diergeneeskunde
Postbus 80.175, 3508 TD UTRECHT
telefoon: 030-535367**

BIJLAGE 7: Controlelijst plaagdierenbestrijdingsplan

controle uitgevoerd door:

datum controle:

	ja	Nee
1. zijn alle ramen en deuren die tijdens de productie open kunnen staan voorzien van horren		
2. zijn, waar mogelijk, zelfsluitende deuren geïnstalleerd		
3. sluiten (gesloten) deuren, ramen, ventilatieopeningen en doorvoerpunten voor leidingen en kabels de toegang voor ongedierte voldoende af		
4. is er een plattegrond van het bedrijf waarop deze horren etc. zijn ingetekend		
5. wordt ook de aanwezigheid van verdelgingsmiddelen op een plattegrond genoteerd		
6. worden de horren etc. periodiek gecontroleerd		
7. worden de verdelgingsmiddelen (insectendoders, lokaasdoosjes etc.) periodiek gecontroleerd		
8. is er een procedure om de onmiddellijke omgeving van het gebouw onaantrekkelijk te houden voor plaagdieren, inclusief regelmatige inspectie daarvan		
9. zijn ook de ligging van de gebouwen en de onmiddellijke omgeving op een plattegrond aangegeven, met aandacht voor de getroffen weringsmaatregelen		
10. zijn wanden, dakplaten en isolatiemateriaal ontoegankelijk voor plaagdieren als slaap- en schuilplaats		
11. is in de werkinstructies van het personeel aandacht besteed aan plaagdieren-beheersingsmaatregelen (ruimten schoonhouden, voedsel opbergen/afdekken, geen plassen laten staan)		
12. liggen de resultaten van uitgevoerde controles vast in het logboek		
13. is er een lijst van gebruikte verdelgingsmiddelen aanwezig (met vermelding tegen welk plaagdieren deze worden ingezet)		

actie nodig: ja/nee

actie nr.	omschrijving actie	uitvoerder actie	datum gereed
1			
2			
3			

BIJLAGE 8: Checklist voorzieningen wering en bestrijding plaagdieren

controle uitgevoerd door:

datum controle:

omschrijving voorzieningen ter wering van plaagdieren	intact ja/nee	maatregel
horren (plaats:)		
horren (plaats:)		
horren (plaats:)		
andere voorzieningen:		
andere voorzieningen:		
omschrijving verdelgingsmiddelen	staat: <u>aangevreten</u> ja/nee <u>veel insecten</u> ja/nee	maatregel
insectendoder (plaats:)		
insectendoder (plaats:)		
insectendoder (plaats:)		
lokaasdoosje (plaats:)		
lokaasdoosje (plaats:)		
lokaasdoosje (plaats:)		
.....		
.....		

BIJLAGE 9: Controlelijst hygiëneplan pluimveeslachterij

de in vet gedrukte vragen komen voort uit wettelijke voorschriften
de cursief gedrukte vragen zijn aanvullende punten

controle uitgevoerd door:

datum controle:

Deze controlelijst kan af en toe gebruikt worden om na te gaan hoe ver het bedrijf staat met de invoering van GHP. Tel het aantal malen "ja" en "nee" op. Maak de vooruitgang zichtbaar met voortgangsgrafieken.

CONTROLELIJST HYGIËNEPLAN PLUIMVEESLACHTERIJ					
1. VANGEN EN LADEN	ja	nee	omschrijving actie of commentaar	naam uitvoerder	datum gereed
vet = op basis van wet <i>cursief = aanvullend</i>					
<i>1.1 voorziet het hygiëneplan in het zeker stellen van voldoende kennis van de basisaspecten van hygiëne bij de vangsters</i>					
1.2 liggen de afspraken met de mester over nuchter afleveren schriftelijk vast					
<i>1.3 beschikken de vangploegen over een schriftelijke instructie</i>					
<i>1.4 is in de instructie opgenomen hoe omgegaan moet worden met zieke en gewonde dieren</i>					
<i>1.5 is in de instructies voor de vangploeg en de pluimveehouder opgenomen hoe gehandeld moet worden als te gebruiken kratten/containers en andere hulpmiddelen onvoldoende schoon blijken te zijn</i>					
1.6 is in de instructies voor de laadploeg en de pluimveehouder opgenomen hoe gehandeld moet worden met Salmonella besmette koppels					
subtotaal "ja" en "nee"					

CONTROLELIJST HYGIËNEPLAN PLUIMVEESLACHTERIJ

2. TRANSPORT <i>vet = op basis van wet cursief = aanvullend</i>	ja	nee	omschrijving actie of commentaar	naam uitvoerder	datum gereed
2.1 bevat het hygiëneplan schriftelijke instructies voor de dagelijkse reiniging (en ontsmetting van de laadbak) van de trucks voor de aanvoer van pluimvee na lossing					
2.2 zijn er werkvoorschriften voor het reinigen en ontsmetten van kratten of containers					
2.3 zijn de controle op de reiniging en desinfectie van de vrachtwagens en kratten/containers opgenomen in het controleprogramma voor reiniging en desinfectie					
<i>2.4</i> liggen taken en verantwoordelijkheden van de chauffeur schriftelijk vast					
<i>2.5</i> zijn de chauffeurs in bezit van schriftelijke werkinstructies					
<i>2.6</i> is het pluimvee bij transport te beschermen tegen regen					
<i>2.7</i> bevat de instructie van de chauffeur ook voorschriften over hoe te handelen bij verschillende weersomstandigheden (regen, kou, hitte)					
<i>2.8</i> is er in de instructie aandacht besteed aan hoe te handelen bij onverwacht oponthoud (files) onder extreme weersomstandigheden					
subtotaal "ja" en "nee"					

CONTROLELIJST HYGIËNEPLAN PLUIMVEESLACHTERIJ

2A. ONTVANGST DIEREN vet = op basis van wet <i>cursief = aanvullend</i>	ja	nee	omschrijving actie of commentaar	naam uitvoerder	datum gereed
2.A.1 is de informatie over het koppel (Voedselketen Informatie) tenminste 24 uur van te voren aan de slachterij aangeleverd					
2.A.2 heeft de slachterij deze informatie beoordeeld en waar nodig actie ondernomen					
2.A.3 is de informatie over het koppel ter beschikking gesteld aan de dierenarts					
2.A.4 bevatten de instructies voorschriften voor het logistiek slachten van Salmonella besmette koppels					
subtotaal "ja" en "nee"					

CONTROLELIJST HYGIËNEPLAN PLUIMVEESLACHTERIJ

3. WEGEN EN AANHANGEN	ja	nee	omschrijving actie of commentaar	naam uitvoerder	datum gereed
vet = op basis van wet <i>cursief = aanvullend</i>					
3.1 bevat het hygiëneplan schriftelijke instructies voor het personeel van de ahangafdeling					
3.2 bevatten de instructies voorschriften voor een effectieve scheiding van schone en vuile bedrijfskleding					
3.3 bevatten de instructies voorschriften dat het personeel van de ahangafdeling zich niet in bedrijfskleding in andere bedrijfsruimten begeeft					
3.4 bestaan er voorschriften voor het reinigen en ontsmetten van haken, aanvoerbanen, ontstapelaars, weeginstallaties en overige apparatuur					
3.5 voorzien de werkvoorschriften erin dat mest- en vuilresten na elk koppel worden verwijderd					
3.6 zijn er instructies dat het personeel handen en onderarmen wast voordat het de ahangafdeling verlaat					
3.7 zijn er instructies dat het personeel schoeisel reinigt en ontsmet voordat het de ahangafdeling verlaat					
3.8 wordt het nuchter afleveren regelmatig gecontroleerd en worden gegevens teruggekoppeld					
<i>3.9 beschikt het personeel van de ahangafdeling over een aparte kledruimte of over een eigen gedeelte in de gezamenlijke kledruimte</i>					
<i>3.10 wordt in de ontvangstruimte lucht afgezogen op plaatsen waar stof wordt geproduceerd</i>					
subtotaal "ja" en "nee"					

CONTROLELIJST HYGIËNEPLAN PLUIMVEESLACHTERIJ

4. VERDOVEN	ja	nee	omschrijving actie of commentaar	naam uitvoerder	datum gereed
vet = op basis van wet <i>cursief = aanvullend</i>					
4.1 bestaan er werkvoorschriften voor het dagelijks reinigen en ontsmetten van de verdovingsapparatuur					
5. AANSNIJDEN					
5.1 is een goede geleiding van de koppen gegarandeerd; wordt deze regelmatig gecontroleerd					
5.2 is een voldoende scherpte van het mes gegarandeerd; wordt deze regelmatig gecontroleerd					
5.3 bestaan er werkvoorschriften voor het dagelijks reinigen en ontsmetten van de voorzieningen voor het aansnijden					
6. VERBLOEDEN	ja	nee	omschrijving actie of commentaar	naam uitvoerder	termijn actie
vet = op basis van wet <i>cursief = aanvullend</i>					
6.1 bestaan er werkvoorschriften voor het dagelijks reinigen en ontsmetten van de bloedbak					
6.2 is de bloedbak zo geconstrueerd dat verontreiniging van de omgeving door bloed zoveel mogelijk wordt voorkomen					
subtotaal "ja" en "nee"					

CONTROLELIJST HYGIËNEPLAN PLUIMVEESLACHTERIJ

7 BROEIEN	ja	nee	omschrijving actie of commentaar	naam uitvoerder	termijn actie
vet = op basis van wet <i>cursief = aanvullend</i>					
7.1 bestaan er werkvoorschriften voor het dagelijks reinigen en ontsmetten van de broeibak					
7.2 wordt het broeiwater op een vastgestelde constante temperatuur gehouden					
<i>7.3 is de broeibak zo geconstrueerd dat alle kuikens bij het broeien volledig zijn ondergedompeld</i>					
<i>7.4 vindt het broeien plaats in verschillende fasen</i>					
<i>7.5 vindt het broeiproces plaats in tegenstroom</i>					
<i>7.6 vindt voor of na het broeiproces 'pasteurisatie' van het broeiwater plaats</i>					
8 PLUKKEN EN SPROEIEN	ja	nee	omschrijving actie of commentaar	naam uitvoerder	termijn actie
vet = op basis van wet <i>cursief = aanvullend</i>					
8.1 worden in de plukkers de veren goed afgevoerd					
8.2 worden de karkassen na het plukken gesproeid					
8.3 is er regelmatige controle op een adequate werking van de plukkers en de sproeiers					
subtotaal "ja" en "nee"					

CONTROLELIJST HYGIËNEPLAN PLUIMVEESLACHTERIJ

9 PANKLAARLIJN	ja	nee	omschrijving actie of commentaar	naam uitvoerder	termijn actie
vet = op basis van wet <i>cursief = aanvullend</i>					
9.1 heeft iedere medewerker die organen verwijderd stromend water onder handbereik					
9.2 heeft een ieder aan de panklaarlijn een handenwasgelegenheid dicht bij de werkplek					
9.3 heeft iedere werkplek met handgereedschap een installatie voor het desinfecteren daarvan					
9.4 zijn er, waar nodig, voorzieningen voor het afspoelen van desinfectans					
9.5 is geregeld dat afgekeurde kuikens en delen worden opgevangen in passende voorzieningen					
9.6 bestaan er instructies om afgekeurde kuikens en delen tenminste elk uur, of anders na elk koppel, te verwijderen					
9.7 wordt voorkomen dat het vlees verontreinigd raakt door condenswater of banenvet					
9.8 bestaan er voorschriften voor het reinigen en ontsmetten van de apparatuur (frequentie)					
9.9 bestaan er voorschriften voor het reinigen en ontsmetten van de apparatuur (werkwijzen)					
9.10 wordt voorzien in een periodieke controle van de sproeiers in de panklaarlijn					
subtotaal "ja" en "nee"					

CONTROLELIJST HYGIËNEPLAN PLUIMVEESLACHTERIJ

9 PANKLAARLIJN (vervolg) <i>vet = op basis van wet</i> <i>cursief = aanvullend</i>	ja	nee	omschrijving actie of commentaar	naam uitvoerder	termijn actie
9.11 bestaan er voorschriften voor de afstelling en inregeling van de machines (frequentie)					
9.12 bestaan er voorschriften voor de afstelling en inregeling van de machines (werkwijzen)					
9.13 bestaan er voorschriften voor een regelmatige afvoer van eetbare slachtafvallen naar de koeling					
totaal "ja" en "nee"					

actie nodig: ja/nee

actie nr.	omschrijving actie	uitvoerder actie	datum gereed
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

BIJLAGE 10: Controlelijst procesgang pluimveeslachterij

de in vet gedrukte vragen komen voort uit wettelijke voorschriften
de cursief gedrukte vragen zijn aanvullende punten

controle uitgevoerd door:
datum controle:

Gebruik deze checklist (in zijn geheel of in delen) dagelijks of meerdere malen per dag om na te gaan in hoeverre volgens de eigen GHP-normen gewerkt wordt. Tel het aantal malen "ja" en "nee" op. Maak de vooruitgang zichtbaar met voortganggrafieken.

CONTROLELIJST PROCESGANG PLUIMVEESLACHTERIJ

1 VANGEN EN LADEN	norm	ja	nee	niet van toepassing	omschrijving actie of commentaar	naam uitvoerder	datum gereed
vet = op basis van wet <i>cursief = aanvullend</i>							
1.1 zijn de te gebruiken kratten/containers en overige hulpmiddelen in een goede staat van onderhoud	geroeste of beschadigde kratten c.q. containers afwezig						
1.2 zijn de te gebruiken kratten/containers en overige hulpmiddelen schoon en ontsmet							
<i>1.3 nemen alle leden van de laadploeg de nodige hygiënische voorschriften in acht voor aanvang van het vangen</i>							
<i>1.4 zijn de voergoten leeg op het moment van laden</i>							
1.5 worden Salmonella dieren eerst en apart geladen	zie actieplan 2000+						
<i>1.6 worden zieke en gewonde dieren apart gehouden</i>							
<i>1.7 nemen alle leden van de laadploeg de nodige hygiënische voorschriften in acht na afloop van het vangen</i>							
subtotaal "ja" en "nee"							

CONTROLELIJST PROCESGANG PLUIMVEESLACHTERIJ

2 TRANSPORT	norm	ja	nee	niet van toepassing	omschrijving actie of commentaar	naam uitvoerder	datum gereed
vet = op basis van wet <i>cursief = aanvullend</i>							
2.1 zijn truck en oplegger schoon en ontsmet							
2.2 (bij vervoer over trajecten > 65 km): is de chauffeur in bezit van een geldige transportvergunning en van een certificaat van bekwaamheid							
2.3 <i>wordt het pluimvee beschermd tegen niet-optimale weersomstandigheden</i>	voorzieningen moeten worden gebruikt						
subtotaal "ja" en "nee"							

CONTROLELIJST PROCESGANG PLUIMVEESLACHTERIJ

3 ONTVANGST DIEREN	norm	ja	nee	niet van toepassing	omschrijving actie of commentaar	naam uitvoerder	datum gereed
vet = op basis van wet <i>cursief = aanvullend</i>							
3.1 zijn bij de aanvoer van dieren transportdocumenten aanwezig die tenminste voldoen aan artikel 4 van de Europese transportverordening (1/2005)	gegevens aanwezig over: herkomst, eigenaar, plaats van vertrek, datum/uur van vertrek, plaats van bestemming, verwachte transportduur						
3.2 is de beladingsdichtheid van de vrachtwagen conform de wettelijke voorschriften	tot 1,6 kg/dier: 180-200 cm ² / kg 1,6 – 3 kg/dier: 160cm ² / kg 3 – 5 kg/dier: 115 cm ² / kg vanaf 5 kg/dier: 105cm ² / kg						
3.3 is de informatie (Voedselketeninformatie) over het koppel aanwezig, beoordeeld en ter beschikking gesteld aan de VWA dierenarts							
subtotaal "ja" en "nee"							

CONTROLELIJST PROCESGANG PLUIMVEESLACHTERIJ

4 WEGEN EN AANHANGEN vet = op basis van wet <i>cursief = aanvullend</i>	norm	ja	nee	niet van toepassing	omschrijving actie of commentaar	naam uitvoerder	datum gereed
4.1 neemt het personeel van de ahangafdeling voor aanvang van de werkzaamheden de nodige hygiënische voorschriften in acht	kledingvoorschriften regels persoonlijke hygiëne						
4.2 zijn in de kleedruimten de schone en vuile bedrijfskleding effectief gescheiden	duidelijke ruimtelijke scheiding schoon/vuil						
4.3 wordt voorkomen dat het personeel van de ahangafdeling zich in bedrijfskleding in andere bedrijfsruimten begeeft	geen donkere overalls in andere bedrijfsruimten						
4.4 worden de Salmonella vrije koppels als eerste geslacht	zie Actieplan 2000*						
4.5 worden haken, aanvoerbanen, ontstapelaars, weeginstallaties en overige apparatuur volgens de voorschriften gereinigd en ontsmet							
4.6 worden mest- en vuilresten na ieder koppel verwijderd	mest en vuil na afloop koppel verwijderd						
4.7 wast het personeel handen en onderarmen voordat het de ahangafdeling verlaat	handen en onderarmen voldoende gewassen						
4.8 reinigt en ontsmet het personeel schoeisel voordat het de ahangafdeling verlaat	schoeisel voldoende gereinigd en ontsmet						
<i>4.9 is de luchtafzuiging voldoende voor de afvoer van geproduceerd stof</i>							
subtotaal "ja" en "nee"							

CONTROLELIJST PROCESGANG PLUIMVEESLACHTERIJ

5 VERDOVEN	norm	ja	nee	niet van toepassing	omschrijving actie of commentaar	naam uitvoerder	datum gereed
vet = op basis van wet <i>cursief = aanvullend</i>							
5.1 worden alle dieren voldoende verdoofd	alle gecontroleerde dieren verdoofd						
5.2 wordt de verdovingsapparatuur dagelijks gereinigd en ontsmet							
subtotaal "ja" en "nee"							

CONTROLELIJST PROCESGANG PLUIMVEESLACHTERIJ

6 AANSNIJDEN	norm	ja	nee	niet van toepassing	omschrijving actie of commentaar	naam uitvoerder	datum gereed
vet = op basis van wet <i>cursief = aanvullend</i>							
6.1 worden de koppen goed naar het aansnijmes geleid	van gecontroleerde dieren alle koppen goed geleid						
6.2 is het mes voldoende scherp	alle gecontroleerde dieren goed aangesneden						
6.3 worden de voorzieningen voor het aansnijden dagelijks gereinigd en ontsmet							
subtotaal "ja" en "nee"							

CONTROLELIJST PROCESGANG PLUIMVEESLACHTERIJ

7 VERBLOEDEN	norm	ja	nee	niet van toepassing	omschrijving actie of commentaar	naam uitvoerder	datum gereed
vet = op basis van wet <i>cursief = aanvullend</i>							
7.1 wordt de bloedbak dagelijks gereinigd en ontsmet							
7.2 wordt verontreiniging van de omgeving door bloed regelmatig verwijderd							
subtotaal "ja" en "nee"							

CONTROLELIJST PROCESGANG PLUIMVEESLACHTERIJ

8 BROEIEN	norm	ja	nee	niet van toepassing	omschrijving actie of commentaar	naam uitvoerder	datum gereed
vet = op basis van wet <i>cursief = aanvullend</i>							
8.1 wordt de broeibak dagelijks gereinigd en ontsmet							
8.2 heeft het broeiwater de juiste temperatuur	55 °C/andere temperatuur, t.w.:						
<i>8.3</i> zijn alle kuikens bij het broeien constant volledig ondergedompeld							
<i>8.4</i> voldoet de tegenstroom aan de gestelde criteria							
<i>8.5</i> vindt 'pasteurisatie' van het broeibakwater voor of na het slachtproces volgens de voorschriften plaats							
subtotaal "ja" en "nee"							

CONTROLELIJST PROCESGANG PLUIMVEESLACHTERIJ

9 PLUKKEN	norm	ja	nee	niet van toepassing	omschrijving actie of commentaar	naam uitvoerder	datum gereed
vet = op basis van wet <i>cursief = aanvullend</i>							
9.1 worden de kuikens volledig geplukt	bij steekproef geen afwijkingen						
9.2 worden in de plukkers de veren goed afgevoerd							
9.3 wordt de plukmachine dagelijks gereinigd en gedesinfecteerd							
subtotaal "ja" en "nee"							

CONTROLELIJST PROCESGANG PLUIMVEESLACHTERIJ

10 SPROEIEN	norm	ja	nee	niet van toepassing	omschrijving actie of commentaar	naam uitvoerder	datum gereed
vet = op basis van wet <i>cursief = aanvullend</i>							
10.1 zijn de sproeiers goed afgesteld en niet verstopt	de kuikens moeten volledig worden gespreid						
subtotaal "ja" en "nee"							

CONTROLELIJST PROCESGANG PLUIMVEESLACHTERIJ

11 PANKLAARLIJN	norm	ja	nee	niet van toepassing	omschrijving actie of commentaar	naam uitvoerder	datum gereed
vet = op basis van wet <i>cursief = aanvullend</i>							
11.1 wordt gewerkt volgens de vastgelegde werkinstructies							
11.2 is de afstelling van de apparatuur zodanig dat minimale beschadiging/bezoedeling van de karkassen optreedt en dat de ingewanden goed worden uitgehaald							
11.3 worden afgekeurde kuikens en delen opgevangen in passende voorzieningen	- juiste voorzieningen - voorzieningen juist gebruikt						
11.4 worden afgekeurde kuikens en delen volgens de voorgeschreven frequentie verwijderd	is na de pauze alle 'afkeur' afgevoerd						
11.5 is het water in sterilisatoren min. 82°C of als een alternatief systeem wordt gebruikt, werkt het alternatief conform de vastgelegde beschrijving	min. 82°C omschrijving alternatief						
11.6 is op het vlees vallend condenswater en banenvet inderdaad afwezig	geen condens zichtbaar boven kuikens geen banenvet zichtbaar op gecontroleerde kuikens						
11.7 wordt alle apparatuur, inclusief de haken van de panklaarlijn volgens de voorschriften gereinigd en ontsmet							
11.8 worden de eetbare bijproducten (eetbare slachtafvallen) volgens de voorgeschreven frequentie ter koeling afgevoerd	*geen voorraad van groter dan één uur *in pauze alles naar koeling						
<i>11.9 worden de karkassen aan de panklaarlijn nat gehouden</i>							
totaal "ja" en "nee"							

actie nodig: ja/nee

actie nr.	omschrijving actie	uitvoerder actie	datum gereed
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

BIJLAGE 11: (gereserveerd voor) Verkorte checklist procesgang pluimveeslachterij

BIJLAGE 12: Controlelijst hygiëneplan uitsnijderijen

de in vet gedrukte vragen komen voort uit wettelijke voorschriften
de cursief gedrukte vragen zijn aanvullende punten

controle uitgevoerd door:

datum controle:

Deze controlelijst kan af en toe gebruikt worden om na te gaan hoe ver het bedrijf staat met de invoering van GHP.

Tel het aantal malen "ja" en "nee" op.

Maak de vooruitgang zichtbaar met voortganggrafieken.

CONTROLELIJST HYGIËNEPLAN UITSNIJDERIJEN						
1	HYGIËNE VAN HET PERSONEEL	ja	nee	omschrijving actie of commentaar	naam uitvoerder	datum gereed
	vet = op basis van wet <i>cursief = aanvullend</i>					
1.1	heeft iedere werknemer in de uitsnijderij een handenwasgelegenheid binnen handbereik of op redelijke afstand van de werkplek					
1.2	zijn er bij de uitgang van de uitsnijderij voorzieningen voor het reinigen en desinfecteren van handen, schoeisel en schorten					
1.3	voorzien de voorschriften voor het personeel in het gebruik van de handenwasgelegenheid en de voorzieningen voor reiniging en desinfectie van schoeisel en schorten					
1.4	is vastgelegd hoe en volgens welke frequentie de gereedschappen gereinigd en gedesinfecteerd of vervangen worden					
1.5	wordt in doorlopende reinigings-systemen het gebruikte desinfectans afgespoeld					
1.6	<i>zijn er bij de uitgang handdouches beschikbaar voor het reinigen van schorten</i>					
1.7	<i>zijn voor reiniging/desinfectie van schoeisel boenmachines en ontsmettingsbakken beschikbaar</i>					
1.8	<i>voorziet het hygiëneplan in een periodieke en tijdige verversing van de ontsmettingsbakken</i>					
	subtotaal "ja" en "nee"					

CONTROLELIJST HYGIËNEPLAN UITSNIJDERIJEN

2 (VOOR)KOELING <i>vet = op basis van wet cursief = aanvullend</i>	ja	nee	omschrijving actie of commentaar	naam uitvoerder	datum gereed
2.1 zijn, als niet onmiddellijk wordt uitgesneden, de koelingscondities (temperatuur, luchtsnelheid en duur) zo gekozen dat koeling tot maximaal 4 °C in de kern zeker gesteld is					
2.2 voorziet het hygiëneplan in een periodieke controle van de koelingscondities					
<i>2.3 zijn de procesomstandigheden zo gekozen dat het optreden van condens wordt geminimaliseerd</i>					
<i>2.4 is de koeling voorzien van zelfregistrerende apparatuur of telethermometer</i>					
<i>2.5 voorziet het hygiëneplan in regelmatige ijking van de meetapparatuur</i>					
<i>2.6 zijn de lijnen zo ingericht dat contact tussen kuikens onderling en het contact tussen kuikens en materialen wordt geminimaliseerd</i>					
<i>2.7 zijn de lijnen schuin boven elkaar geplaatst of zijn er voorzieningen aangebracht tussen boven elkaar lopende lijnen</i>					
subtotaal "ja" en "nee"					

CONTROLELIJST HYGIËNEPLAN UITSNIJDERIJEN					
3 ONTVANGST	ja	nee	omschrijving actie of commentaar	naam uitvoerder	datum gereed
<i>vet = op basis van wet cursief = aanvullend</i>					
3.1 is per producent per product productspecificatie aanwezig					
3.2 voorziet het hygiëneplan in een systematische ingangscntrole (aan de hand van de specificaties)					
3.3 worden de resultaten van de controles schriftelijk vastgelegd					
3.4 worden de resultaten van de ingangscntroles regelmatig met de leverancier besproken					
3.5 wordt zeker gesteld dat de koelketen niet wordt doorbroken door het vlees na aankomst onmiddellijk op te slaan of uit te snijden					
3.6 voorzien de werkvoorschriften in een hygiënische wijze van uitpakken					
3.7 is voorzien in een hygiënische wijze van ontdooien					
subtotaal "ja" en "nee"					

CONTROLELIJST HYGIËNEPLAN UITSNIJDERIJEN						
4 UITSNIJDEN	ja	nee	omschrijving actie of commentaar	naam uitvoerder	datum gereed	
<i>vet = op basis van wet cursief = aanvullend</i>						
4.1 wordt de temperatuur in de uitsnijruimte binnen bepaalde grenzen gehouden en wordt deze regelmatig gecontroleerd						
4.2 zijn de temperatuur in de uitsnijruimte en de verblijfstijd van het vlees in de ruimte zo op elkaar afgestemd dat het vlees zoveel mogelijk onder 4 °C blijft						
4.3 is voorzien in procedures om hygiënisch afwijkende karkassen/delen (waaronder op de grond gevallen vlees) te verwijderen en apart te behandelen						
4.4 is zeker gesteld dat voorraadvorming in de uitsnijderij wordt voorkomen door: * de hoeveelheden aan te voeren vlees en de verwerkingssnelheid op elkaar af te stemmen * vast te leggen dat uitgesneden vlees zonder onnodig uitstel ter koeling wordt afgevoerd						
4.5 zijn inrichting en voorzieningen zodanig dat voorkomen wordt dat condenswater op het vlees valt						
4.6 is in de werkvoorschriften vastgelegd dat de handen worden gereinigd en gedesinfecteerd bij aanvang en (tussentijdse) beëindiging van het uitsnijden						
4.7 voorzien de werkvoorschriften in regelmatige tussentijdse reiniging en desinfectie van handen, gereedschappen en materialen						
4.8 bestaan er voorschriften voor het reinigen en ontsmetten van de apparatuur (frequentie)						
4.9 bestaan er voorschriften voor het reinigen en ontsmetten van de apparatuur (werkwijzen)						
subtotaal "ja" en "nee"						

CONTROLELIJST HYGIËNEPLAN UITSNIJDERIJEN					
4 UITSNIJDEN (vervolg1)	ja	nee	omschrijving actie of commentaar	naam uitvoerder	datum gereed
<i>vet = op basis van wet cursief = aanvullend</i>					
4.10 bestaan er voorschriften voor de afstelling en inregeling van de machines (frequentie)					
4.11 bestaan er voorschriften voor de afstelling en inregeling van de machines (werkwijzen)					
4.12 is voorzien in controle van de afstelling van de machines door regelmatig een aantal producten te controleren					
4.13 is vastgelegd bij welke afwijkingen de machines moeten worden bijgesteld					
4.14 is voorzien in regelmatig preventief onderhoud van de machines					
4.15 zijn de procesomstandigheden en eventuele reinigingsbeurten zo vastgesteld dat: * ophoping van vuil en vleesresten wordt voorkomen, dan wel * opgehoopt vuil en vleesresten regelmatig worden verwijderd					
4.16 is zeker gesteld dat de reguliere pauzes voldoende zijn voor de tussentijdse schoonmaakbeurten of wordt/worden zonodig (een) reinigingspauze(s) ingelast					
4.17 voorzien de voorschriften voor het (tussentijds) verwijderen van vuil en vleesresten					
4.18 voorzien de werkvoorschriften voor reiniging en desinfectie aan het einde van het productieproces in reiniging van alle machineonderdelen met warm water en desinfectie ervan					
<i>4.19 wordt de temperatuur van de uitsnijruimte op 12 °C gehouden</i>					
subtotaal "ja" en "nee"					

CONTROLELIJST HYGIËNEPLAN UITSNIJDERIJEN

4 UITSNIJDEN (vervolg 2) <i>vet = op basis van wet cursief = aanvullend</i>	ja	nee	omschrijving actie of commentaar	naam uitvoerder	datum gereed
4.20 <i>vindt beheersing plaats van luchtvochtigheid en optredende luchtstromen</i>					
4.21 <i>wordt bij de aanschaf/vervanging van apparatuur rekening gehouden met reinigbaarheid</i>					
4.22 <i>wordt bij de voorschriften voor de volgorde van uitsnijden rekening gehouden met de (vermoedelijke) Salmonella- en Campylobacterstatus van het vlees</i>					
4.23 <i>vindt reiniging en desinfectie plaats na Salmonella/Campylobacter-positieve partijen</i>					
totaal "ja" en "nee"					

actie nodig: ja/nee

actie nr.	omschrijving actie	uitvoerder actie	datum gereed
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

BIJLAGE 13: Controlelijst procesgang uitsnijderij

de in vet gedrukte vragen komen voort uit wettelijke voorschriften
de cursief gedrukte vragen zijn aanvullende punten

controle uitgevoerd door:

datum controle:

Deze controlelijst kan af en toe gebruikt worden om na te gaan hoe ver het bedrijf staat met de invoering van GHP. Tel het aantal malen "ja" en "nee" op. Maak de vooruitgang zichtbaar met voortganggrafieken.

CONTROLELIJST PROCESGANG UITSNIJDERIJEN						
1	HYGIËNE VAN HET PERSONEEL	ja	nee	omschrijving actie of commentaar	naam uitvoerder	datum gereed
	<i>vet = op basis van wet cursief = aanvullend</i>					
1.1	maken de werknemers in de uitsnijderij -indien nodig- tussentijds gebruik van de aanwezige handenwasgelegenheden					
1.2	maken de werknemers bij het verlaten van de uitsnijderij gebruik van de voorzieningen voor het reinigen en desinfecteren van handen, schoeisel en schorten					
1.3	worden de gereedschappen volgens de vastgestelde frequentie gereinigd en gedesinfecteerd of vervangen					
1.4	wordt in doorlopende reinigingssystemen het gebruikte desinfectans afgespoeld					
1.5	<i>worden de ontsmettingsbakken volgens de vastgestelde frequentie ververs</i>					
	subtotaal "ja" en "nee"					

CONTROLELIJST PROCESGANG UITSNIJDERIJEN

2 (VOOR)KOELING <i>vet = op basis van wet cursief = aanvullend</i>	ja	nee	omschrijving actie of commentaar	naam uitvoerder	datum gereed
2.1 voldoen de koelingscondities (temperatuur, luchtsnelheid en duur) aan de streefwaarden					
2.2 vindt periodieke controle van de koelingscondities volgens de voorschriften plaats					
<i>2.3 voldoet de beperking van condensvorming aan de eigen streefwaarden</i>					
<i>2.4 functioneert de zelfregistrerende apparatuur of telethermometer van de koeling naar behoren</i>					
<i>2.5 is de meetapparatuur voldoende recent geijkt</i>					
<i>2.6 is contact tussen kuikens onderling en contact tussen kuikens en materialen geminimaliseerd</i>					
<i>2.7 voldoen de voorzieningen tussen boven elkaar lopende lijnen aan de eisen</i>					
subtotaal "ja" en "nee"					

CONTROLELIJST PROCESGANG UITSNIJDERIJEN					
3 ONTVANGEN	ja	nee	omschrijving actie of commentaar	naam uitvoerder	datum gereed
<i>vet = op basis van wet cursief = aanvullend</i>					
3.1 zijn alle productspecificaties up-to-date					
3.2 vindt de systematische ingangscntrole (aan de hand van de specificaties) volgens de voorschriften plaats					
3.3 worden de resultaten van de controles schriftelijk vastgelegd					
3.3 heeft het laatste overleg met de betrokken leveranciers over de resultaten van de ingangscntroles voldoende recent plaatsgevonden					
3.4 blijft de koelketen intact door het vlees na aankomst onmiddellijk op te slaan of uit te snijden					
3.5 vindt het uitpakken op de voorgeschreven wijze plaats					
3.6 vindt het ontdooien op de voorgeschreven wijze plaats					
subtotaal "ja" en "nee"					

CONTROLELIJST PROCESGANG UITSNIJDERIJEN					
4 UITSNIJDEN	ja	nee	omschrijving actie of commentaar	naam uitvoerder	datum gereed
vet = op basis van wet <i>cursief = aanvullend</i>					
4.1 is de combinatie van temperatuur in de uitsnijruimte (met een max. van 12 C) en de verblijfstijd van het vlees in de ruimte conform de eigen eisen					
4.2 worden hygiënisch afwijkende karkassen/delen (waaronder op de grond gevallen vlees) verwijderd en volgens de voorschriften apart behandeld					
4.3 is voorraadvorming in de uitsnijderij afwezig					
4.4 wordt uitgesneden vlees zonder onnodig uitstel ter koeling afgevoerd					
4.5 is op het vlees vallend condens afwezig					
4.6 worden bij aanvang en (tussentijdse) beëindiging van het uitsnijden de handen gereinigd en gedesinfecteerd					
4.7 worden handen, gereedschappen en materialen regelmatig tussentijds gereinigd en gedesinfecteerd					
4.8 wordt de apparatuur volgens de voorgeschreven frequentie gereinigd en ontsmet					
4.9 wordt de apparatuur volgens de voorgeschreven werkwijzen gereinigd en ontsmet					
4.10 wordt de apparatuur volgens de voorgeschreven frequentie afgesteld en ingeregeld					
4.11 wordt de apparatuur volgens de voorgeschreven werkwijzen afgesteld en ingeregeld					
4.12 vindt controle van de afstelling van de machines door productcontrole volgens de voorgeschreven frequentie plaats					
subtotaal "ja" en "nee"					

CONTROLELIJST PROCESGANG UITSNIJDERIJEN					
4 UITSNIJDEN (vervolg)	ja	nee	omschrijving actie of commentaar	naam uitvoerder	datum gereed
<i>vet = op basis van wet cursief = aanvullend</i>					
4.13 vindt bijstelling van de machines plaats als de afwijkingen de toleranties overschrijden					
4.14 vindt preventief onderhoud van de machines volgens de voorgeschreven schema's plaats					
4.15 wordt ophoping van vuil en vleesresten voorkomen of voldoende regelmatig verwijderd					
4.16 zijn de reguliere pauzes en ingelaste reinigingspauzes voldoende voor het adequaat uitvoeren van de tussentijdse schoonmaakbeurten					
4.17 worden vuil en vleesresten tussentijds volgens de voorschriften verwijderd					
4.18 worden de machineonderdelen aan het einde van het productieproces volgens de werkvoorschriften gereinigd en ontsmet					
<i>4.19 is de temperatuur van de uitsnijruimte 12 °C</i>					
<i>4.20 voldoen luchtvochtigheid en optredende luchtstromen aan de gestelde criteria</i>					
<i>4.21 wordt bij de volgorde van uitsnijden inderdaad rekening gehouden met de (vermoedelijke) Salmonella- en Campylobacterstatus van het vlees</i>					
<i>4.22 vindt reiniging en desinfectie na Salmonella/Campylobacter-positieve partijen plaats volgens de voorschriften</i>					
totaal "ja" en "nee"					

actie nodig: ja/nee

actie nr.	omschrijving actie	uitvoerder actie	datum gereed
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

BIJLAGE 14 (gereserveerd voor) Verkorte checklist uitsnijderij

BIJLAGE 15: Voorbeeld van een werkwijze voor het reinigen en desinfecteren van kratten en containers voor het vervoer van levende dieren

- a. De kratten en/of containers worden gedurende minimaal 30 seconden geweekt in warm water (temperatuur 50 °C) met detergent X (pH: *, dosering;).
Beoogd resultaat: gedurende de inweektijd wordt het vuil in oplossing gebracht.
- b. Na het inweken worden de kratten en containers grondig gereinigd met warm water (ca 40 °C), voorzien van reinigingsmiddel Y (pH: ... *, dosering:).
Hierna worden de kratten en containers gespoeld met schoon water onder hoge druk (.. bar **)
Beoogd resultaat: de kratten en containers moeten optisch schoon en vrij van statisch vuil zijn.
- c. Na het spoelen lekken de containers minimaal ... minuten uit (van belang i.v.m. verdunning desinfectans).
- d. Tenslotte wordt desinfectans Z opgebracht in de vorm van een nevel (dosering:) (N.B.: bij werkwijze rekening houden met voorwaarden arbo).

* Aanbevolen wordt een pH van minimaal 9,5.

** Aanbevolen wordt te werken met een druk van 6 - 10 bar.

BIJLAGE 16: Beoordelingsschema reiniging en desinfectie kratten en containers (met suggesties voor corrigerende acties)

De beoordeling en de noodzakelijke acties bij de verschillende resultaten zijn als volgt:

Kratten en containers worden na gebruik gereinigd en gedesinfecteerd, om te voorkomen dat volgende koppels pluimvee besmet worden met achterblijvende ziekteverwekkers.

Het meeste risico leveren onvoldoende gereinigde en ontsmette kratten en containers echter op als besmettingsbron voor de stallen, vooral bij "uitladen". Daarom is het goed schoon zijn van de onderkanten van kratten en containers kritisch. Met name in de lepelgaten kunnen resten mest en strooisel achterblijven.

BEOORDELING VAN DE REINIGING

De beoordeling van de reiniging vindt visueel plaats.

1. Het personeel in de wasstraat bewaakt stelselmatig de kratten en containers afdoende zijn gereinigd. Vooral de onderkant van de kratten en containers wordt hierbij geïnspecteerd. Als beoordelingscriterium geldt: geen aangekoekte mestresten die groter zijn dan een dubbeltje (diameter 1,5 cm). Niet goed gereinigde onderkanten worden alsnog handmatig gereinigd of opnieuw gewassen.
2. Tweemaal per dag worden 20 kratten of 7 containers aan de hand van onderstaand schema beoordeeld op de aanwezigheid van zichtbaar vuil (mestresten), ongeacht de grootte van deze resten. Een beperkte aanwezigheid van kleinere deeltjes ($\emptyset < 5$ mm) kan worden geaccepteerd.

aantal zichtbaar vuil	beoordeling	actie
0 - 3 kratten of 0 - 1 container	goed	geen
4 - 6 kratten of 2 containers	redelijk	tekortkomingen nagaan en verhelpen
7 - 9 kratten of 3 containers	matig	tekortkomingen nagaan en verhelpen (indien nodig hiervoor reinigingsproces stilleggen) vuile kratten/containers opnieuw wassen
meer dan 9 kratten of meer dan 3 containers	slecht	tekortkomingen nagaan en verhelpen (indien nodig hiervoor reinigingsproces stilleggen) alle kratten/containers nalopen

BEOORDELING VAN DE EFFECTIVITEIT VAN HET PROCES

Het proces van reiniging en desinfectie van kratten en containers is gericht op het doorbreken van besmettingsroutes van pathogenen, met name Salmonella. Of dit wordt bereikt, wordt bewaakt door dagelijks swabmonsters te nemen van zowel de binnenkant als de buitenkant (onderkant) van minimaal vijf gereinigde en ontsmette kratten en containers (drie swabs per krat/container).

Deze monsters worden onderzocht op de aanwezigheid van Salmonella in een voor de detectie van Salmonella erkend laboratorium. De te bemonsteren kratten/containers worden genomen uit de kratten/containers waarmee besmet pluimvee is aangevoerd.

De controle op de effectiviteit van de desinfectie door het nemen van swabmonsters die op salmonella worden onderzocht, is alleen zinvol als bekend is in welke kratten/containers met Salmonella besmet pluimvee is aangevoerd en in welke kratten/containers dus een relevante kans is dat Salmonella kan worden aangetroffen. Dit gedeelte van de effectiviteitsbeoordeling is daarom alleen voorgeschreven voor die slachterijen die van alle koppels de Salmonellastatus kennen, i.c. de vleeskuikenslachterijen. Slachterijen die leghennen en moederdieren slachten, kunnen ermee volstaan deze check uit te voeren als er met S.e. of S.t. besmette dieren zijn aangevoerd. Andere slachterijen kunnen deze check achterwege laten.

De resultaten worden per week beoordeeld. In maximaal 4% van de bemonsterde kratten en containers (1 op het minimale aantal van 25 kratten/containers per week) mag Salmonella worden aangetoond. Als dit percentage wordt overschreden, moet het bedrijf het systeem van reiniging en ontsmetting op gebreken te onderzoeken en geconstateerde gebreken te herstellen.

BIJLAGE 17: Beoordelingsschema reiniging en desinfectie vleeskraan (met suggesties voor corrigerende acties)

De beoordeling en de noodzakelijke acties bij de verschillende resultaten zijn als volgt:

BEOORDELING VAN DE REINIGING

Een beoordeling van de reiniging vindt visueel plaats. Hiervoor wordt 10% van de kraan (maximaal 20 stuks) beoordeeld op de aanwezigheid van zichtbaar vuil.

percentage zichtbaar vuil	beoordeling	actie
0 - 5%	goed	geen
5- 10%	redelijk	in de eerstvolgende pauze tekortkomingen nagaan en verhelpen
10-20%	matig	reinigingsproces stilleggen tekortkomingen nagaan en verhelpen vuile kraan opnieuw wassen
meer dan 20%	slecht	reinigingsproces stilleggen tekortkomingen nagaan en verhelpen alle kraan nalopen vuile kraan opnieuw wassen

Voer deze controle tweemaal per dag uit. Als de beoordeling steeds "goed" is, kan de frequentie teruggebracht worden naar eenmaal per dag. Verhoog de frequentie weer als een beoordeling minder dan "goed" is.

BEOORDELING VAN DE DESINFECTIE

De effectiviteit van de desinfectie wordt beoordeeld door de kraan mee te nemen in het schema voor de agarcontrole (zie module 1).

BIJLAGE 18: Voorbeeld productspecificatie

productspecificatie hele geslachte kuikens, 1500 - 1600 gram

leverancier

PPE-kip, Zoetermeer

productomschrijving

hele geslachte kuikens zonder nek, maag, hart, lever en overige organen

handelsklasse

Handelsklasse A

productkenmerken

vorm: typisch voor kip, niet afwijkend van de eisen van handelsklasse A
gewicht: 1500 - 1600 gram
kleur: vel: grauwwit; vlees: witroze
geur: typisch voor kip en niet afwijkend
bijzondere kenmerken: vrij van zichtbare vreemde substanties, vuil en bloed

slachtdatum

vers: het vlees is op de dag van levering niet ouder dan 1 dag
diepvries: het vlees is op de dag van levering niet ouder dan 1 maand

ingrediënten

verpakkingsvorm

verpakt per 12 stuks in folie in kratten
folie intact en verzegeld; kratten intact en schoon

leveringstemperaturen

vers: kerntemperatuur en vervoerstemperatuur tussen - 2 °C en + 2 °C
diepvries: kerntemperatuur en vervoerstemperatuur max. - 20 °C

chemische kenmerken (per 100 gram)

vocht max. 75 g
vet max. 10 g

microbiologische kenmerken*

aëroob kiemgetal : < a kve/g
enterobacteriaceae : < b kve/g
gisten en schimmels : < c kve/g
staphylococcus aureus: < d kve/g

* *Ter indicatie: als richtwaarde voor leveringen door poeliers gelden de volgende waarden*

*aëroob kiemgetal : < 1.000.000 kve/g
enterobacteriaceae : < 100.000 kve/g
gisten en schimmels : < 10.000 kve/g
Staphylococcus aureus : < 10.000 kve/g*

Bron: Produktspecificaties wild & gevogelte, Bond van Poeliers en Wildhandelaren, 1997

BIJLAGE 19: Overzicht van de kritische punten die gelden voor de algemene bedrijfsvoering in slachterij en uitsnijderij (algemeen bedrijf)

Processtap	Gevaar	CCP/CP	Controle methode	Frequentie	Norm	Tolerantie	Acties bij afwijking	Beheersmaatregel
Ongedierte-bestrijding	verontreiniging van producten door contact met ongedierte of de bestrijdingsmiddelen	CP			geen ongedierte in het bedrijf			
Bedrijfs- en werkhygiëne	besmetting van producten door contact met slecht gereinigd en/of ontsmette oppervlakken	CP			geen verontreiniging aanwezig/ visueel schoon			
	verontreiniging van producten met reinigings- en desinfectiemiddelen	CP			geen resten van reinigings- en/of desinfectiemiddelen			met water afspoelen na gebruik van desinfectiemiddel
	besmetting van producten met pathogenen door contact met besmette medewerkers	CP						medewerkers dienen een gezondheidsverklaring in te vullen en af te geven. Medewerkers die mogelijk besmet zijn mogen geen werk uitvoeren waarmee ze in contact kunnen komen met de producten
	Microbiologische besmetting van producten door onvoldoende werkhygiëne	CP			instructie met hygiëneregels beschikbaar voor personeel			de hygiëneregels nageleefd te worden door de personen die zich in het bedrijf bevinden
	Kruisbesmetting door verontreinigd gereedschap	CP			visueel schoon water voor ontsmetten gereedschappen			1* daags reinigen en ontsmetten

Processtap	Gevaar	CCP/CP	Controle methode	Frequentie	Norm	Tolerantie	Acties bij afwijking	Beheersmaatregel
					op ten minste 82°C			
	Kruiscontaminatie en/of afgekeurd materiaal in de keten door geen aparte afvoer afgekeurd materiaal	CP			CAT. 1 materiaal uit keten halen			bakken met opschrift CAT. 1 materiaal die elke pauze geleegd moeten worden
Residuen	Aanwezigheid van residuen in pluimveevlees	CP			MRL-nivo zoals genoemd in verordening			Aanpak residuen pluimveevleessector en steekproef controle VWA

BIJLAGE 20: Voorbeeld overzicht van kritische beheerspunten (CCP's) en punten van aandacht (CP's) in de slachterij

Processtap	Gevaar	CCP/CP	Controle methode	Frequentie	Norm	Tolerantie	Acties bij afwijking	Beheersmaatregel
Ante mortem keuring	Vlees van zieke dieren en/of vlees met residuen in de keten	CP			Dieren moeten voor slachten zijn vrijgegeven door de VWA-dierenarts			controle op aanwezigheid goedgekeurd ante- mortem formulier
vangen en laden	kruisbesmetting door verontreinigde kratten/ hulpmiddelen	CP			visueel schoon, met name onderkanten			na gebruik reinigen en ontsmetten
	kruisbesmetting met Salmonella tussen besmette en niet besmette koppels	CP			Dieren van koppels die besmet zijn met Salmonella mogen niet in contact komen met dieren van vrije koppels			voldoen aan Actieplan 2000 +
vervoeren	kruisbesmetting door verontreinigde wagen	CP			visueel schoon			na gebruik reinigen en ontsmetten
Informatie over koppel	Onvoldoende informatie beschikbaar om koppel geschikt te vinden voor slacht	CP			Informatie over koppel moet compleet zijn om beoordeling te kunnen uitvoeren			Koppel wordt aangehouden tot informatie beschikbaar is.
aanhangen (wegen)	kruisbesmetting met Salmonella tussen besmette en niet besmette koppels	CP			Dieren van koppels die besmet zijn met Salmonella en het vlees daarvan mogen			voldoen aan Actieplan 2000 +

Processtap	Gevaar	CCP/CP	Controle methode	Frequentie	Norm	Tolerantie	Acties bij afwijking	Beheersmaatregel
					niet in contact komen met dieren van vrije koppels of het vlees van vrije koppels			
verdoven	--							
aansnijden	--							
verbloeden	--							
Broeien	kruisbesmetting door verontreinigd water	CP						broeiwater op vastgestelde constante temperatuur gebruik maken van drinkwater
	uitgroei van micro-organismen door verkeerde temperatuur van het water	CP						
plukken	--							
sproeien	kuikens niet volledig besproeid waardoor vuil aanwezig blijft / vuil op karkas aanwezig omdat kuiken niet volledig besproeid wordt	CP			Kuikens moeten na plukken volledig worden besproeid			sproeiers moeten goed afgesteld staan en niet verstopt zijn, periodieke controle van de sproeiers
cloaca boren	microbiologische verontreiniging product door verkeerd of slecht boren van cloaca	CCP			geen galvlekken, fecale bezoedeling en aanbiedingsfouten	zie code par. 6.5.1		
uithalen darmpakket	microbiologische verontreiniging product door verkeerd of slecht uithalen darmpakket	CCP			geen galvlekken, fecale bezoedeling en aanbiedingsfouten	zie code par. 6.5.1		

Processtap	Gevaar	CCP/CP	Controle methode	Frequentie	Norm	Tolerantie	Acties bij afwijking	Beheersmaatregel
	sproeien	CP						
	fysische verontreiniging product door condenswater en banenvet	CP			geen condenswater of banenvet op product			visuele controle
voorkoelen	uitgroei micro organismen door te hoge temperatuur in combinatie met een te lange verblijftijd	CP						
	microbiologische besmetting door verontreinigd koel water	CP						
verpakken	microbiologische besmetting of fysische verontreiniging door verontreinigde verpakking of kratten	CP			- schone verpakking - visueel schone kratten			- eenmalig gebruik materiaal - hygiënische opslag van verpakkingsmateriaal in een apart lokaal - kratten na gebruik reinigen en ontsmetten
eindkoelen	uitgroei micro organismen door te hoge temperatuur in combinatie met een te lange tijd	CCP			kerntemperatuur maximaal 4°C			
vervoer	microbiologische besmetting door verontreinigde wagen	CP			visueel schoon			na gebruik reinigen en ontsmetten

BIJLAGE 21: Voorbeeld overzicht van kritische beheerspunten (CCP's) en punten van aandacht (CP's) in de uitsnijderij

processtap	gevaar	CCP/CP	controle methode	Frequentie	Norm	Tolerantie	Acties bij afwijking	Beheersmaatregel
koeling	uitgroei micro-organismen door te hoge temperatuur van het product voor een te lange tijd	CCP			kerntemperatuur maximaal 4°C			
ontvangst	fysische en microbiologische verontreiniging kruisbesmetting en uitgroei micro-organismen door onzorgvuldige verpakking	CP			Geen beschadiging verpakking			
	uitgroei micro-organismen door verkeerd ontdooien	CP						
opdelen/fileren	fysische verontreiniging product met condens en/of banenvet	CP			geen condens/banenvet op product			
	kruisbesmetting en/of fysische verontreiniging door beschadiging /bezoedeling	CP						
verpakken	fysische of microbiologische besmetting door verontreinigde verpakking of kratten	CP			- schone verpakking - visueel schone kratten			- eenmalig gebruik materiaal - hygiënische opslag van materiaal in een apart lokaal - kratten na gebruik reinigen en ontsmetten

processtap	gevaar	CCP/CP	controle methode	Frequentie	Norm	Tolerantie	Acties bij afwijking	Beheersmaatregel
eindkoelen	uitgroei micro-organismen door te hoge temperatuur in combinatie met een te lange tijd	CCP			kerntemperatuur maximaal 4°C			
vervoer	microbiologische besmetting door verontreinigde wagen	CP			visueel schoon			na gebruik reinigen en ontsmetten

Bijlage 22: Indeling Categorie-2- en -3-materiaal

VERORDENING (EG) Nr. 1069/2009 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD

van 21 oktober 2009 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten en afgeleide producten

Categorie 2-materiaal omvat de volgende dierlijke bijproducten:

- a) mest, niet-gemineralseerde guano en de inhoud van het maag-darmkanaal;
- b) dierlijke bijproducten die worden verzameld bij het behandelen van afvalwater zoals vereist bij de uitvoeringsvoorschriften die zijn goedgekeurd op grond van artikel 27, eerste alinea, onder c);
 - i) van inrichtingen of bedrijven die categorie 2-materiaal verwerken, of
 - ii) van andere slachthuizen dan degene die vallen onder artikel 8, onder e);
- c) dierlijke bijproducten die residuen van toegelaten stoffen of van contaminanten bevatten die de in artikel 15, lid 3, van Richtlijn 96/23/EG bedoelde toegelaten niveaus overschrijden;
- d) producten van dierlijke oorsprong die ongeschikt voor menselijke consumptie zijn verklaard omdat er productvreemde elementen in aanwezig zijn;
- e) andere producten van dierlijke oorsprong dan categorie 1-materiaal die:
 - i) uit een derde land worden ingevoerd of binnengebracht en niet voldoen aan de communautaire veterinaire wetgeving inzake invoer en binnenbrengen in de Gemeenschap, tenzij de communautaire wetgeving toestaat dat deze producten onder bepaalde voorwaarden worden ingevoerd of binnengebracht of dat zij naar het derde land worden teruggezonden, of
 - ii) naar een andere lidstaat worden verzonden en niet voldoen aan de door de communautaire wetgeving vastgestelde of toegestane voorschriften, tenzij zij worden teruggezonden met toestemming van de bevoegde autoriteit van de lidstaat van oorsprong;
- f) niet in artikel 8 of artikel 10 genoemde dieren en delen van dieren
- i) die niet voor menselijke consumptie zijn geslacht of gedood, maar op een andere manier zijn gestorven, waaronder dieren die ter bestrijding van ziekten zijn gedood;
 - ii) foetussen;
 - iii) oöcyten, embryo's en sperma die niet voor fokdoeleinden zijn bestemd, en
 - iv) in de schaal gestorven pluimvee;
- g) mengsels van categorie 2-materiaal met categorie 3-materiaal;
- h) andere dierlijke bijproducten dan categorie 1-materiaal of categorie 3- materiaal.

Categorie 3-materiaal

Categorie 3-materiaal omvat de volgende dierlijke bijproducten:

- a) karkassen en delen van geslachte of, in het geval van wild, karkassen of delen van gedode dieren, die overeenkomstig de communautaire wetgeving voor menselijke consumptie geschikt zijn, maar die om commerciële redenen niet voor menselijke consumptie bestemd zijn;
- b) karkassen en de volgende delen van hetzij dieren die in een slachthuis zijn geslacht en na een keuring vóór het slachten geschikt zijn verklaard om voor menselijke consumptie te worden geslacht, hetzij karkassen en de volgende delen van wild dat overeenkomstig de communautaire wetgeving voor menselijke consumptie is gedood:

- i) karkassen en delen van dieren die overeenkomstig de communautaire wetgeving voor menselijke consumptie ongeschikt zijn verklaard, maar die geen symptomen van op mens of dier overdraagbare ziekten vertoonden;
- ii) koppen van pluimvee;
- iii) huiden, met inbegrip van afgesneden en gesplitste stukken huid, horens en onderpoten, met inbegrip van kootbeentjes, beentjes van handpalmen en polsen, voetwortel- en middelvoetsbeentjes, van:
 - andere diersoorten dan herkauwers die op TSE's moeten worden getest; alsmede
 - herkauwers die met negatief resultaat zijn getest overeenkomstig artikel 6, lid 1, van Verordening (EG) nr. 999/2001;
- iv) varkenshaar;
- v) veren;
- c) dierlijke bijproducten van pluimvee en lagomorfen die overeenkomstig artikel 1, lid 3, onder d), van Verordening (EG) nr. 853/2004 in een agrarisch bedrijf werden geslacht, die geen symptomen vertoonden van een op mens of dier overdraagbare ziekte;
- d) bloed van dieren die geen klinische symptomen vertoonden van een via bloed op mens of dier overdraagbare ziekte, dat is verkregen van de volgende dieren die in een slachthuis zijn geslacht nadat zij na een keuring vóór het slachten overeenkomstig de communautaire wetgeving geschikt zijn verklaard om voor menselijke consumptie te worden geslacht:
 - i) andere diersoorten dan herkauwers die op TSE's moeten worden getest; alsmede
 - ii) herkauwers die met negatief resultaat zijn getest overeenkomstig artikel 6, lid 1, van Verordening (EG) nr. 999/2001;
- e) dierlijke bijproducten die ontstaan bij de productie van voor menselijke consumptie bestemde producten, waaronder ontvete beenderen, kanen en centrifuge- of separatorslib uit de melkverwerking;
- f) producten van dierlijke oorsprong, of voedingsmiddelen die producten van dierlijke oorsprong bevatten, die niet langer voor menselijke consumptie bestemd zijn om commerciële redenen of wegens productieproblemen, verpakkingsgebreken of andere problemen die geen risico voor de volksgezondheid of de diergezondheid inhouden;
- g) voeder voor gezelschapsdieren en diervoeders van dierlijke oorsprong, of diervoeders die dierlijke bijproducten of afgeleide producten bevatten, die niet langer voor vervoeding bestemd zijn om commerciële redenen of wegens productieproblemen, verpakkingsgebreken of andere problemen die geen risico voor de volksgezondheid of de diergezondheid inhouden;
- h) bloed, placenta, wol, veren, haar, horens, stukjes hoef en rauwe melk van levende dieren die geen symptomen vertonen van via dat product op mens of dier overdraagbare ziekten;
- i) waterdieren en delen van waterdieren, met uitzondering van zeezoogdieren, die geen symptomen vertoonden van op mens of dier overdraagbare ziekten;
- j) dierlijke bijproducten van waterdieren afkomstig van inrichtingen of bedrijven die producten voor menselijke consumptie vervaardigen;
- k) het volgende materiaal afkomstig van dieren die geen symptomen vertonen van een via dat materiaal op mens of dier overdraagbare ziekte:
 - i) schelpen van schelpdieren en schalen van schaaldieren met weke delen of vlees;
 - ii) het volgende materiaal afkomstig van landdieren:
 - bijproducten van broederijen;

- eieren;
- bijproducten van eieren, met inbegrip van eierschalen;
- iii) om commerciële redenen gedode eendagskuikens;
- l) aquatische en terrestrische ongewervelden van soorten die niet pathogeen zijn voor mens of dier;
- m) dieren en delen van dode dieren van de zoölogische ordes Rodentia en Lagomorpha, met uitzondering van categorie 1-materiaal als bedoeld in artikel 8, onder a), iii), iv) en v), en categorie 2-materiaal als bedoeld in artikel 9, onder a) tot en met g);
- n) huiden, hoeven, veren, wol, hoorn, haar en bont afkomstig van andere dode dieren dan de onder b) van dit artikel genoemde dieren, die geen symptomen vertoonden van via dat product op mens of dier overdraagbare ziekten;
- o) vetweefsel van dieren die geen klinische symptomen vertoonden van een via dat materiaal op mens of dier overdraagbare ziekte, die in een slachthuis zijn geslacht en die na een keuring vóór het slachten overeenkomstig de communautaire wetgeving geschikt zijn verklaard om voor menselijke consumptie te worden geslacht;
- p) ander keukenafval en andere etensresten dan bedoeld in artikel 8, onder f).

BIJLAGE 23: Microbiologische criteria

Deze bijlage geeft een samenvatting van de bepalingen van Verordening (EG) Nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen. De volledige tekst is te raadplegen op Eurlex (<http://eur-lex.europa.eu/nl/index.htm>).

Procescriteria (“proceshygiëncriteria”)

Product	micro-organisme	n	c	m – M	Referentie analyse-methode	Stadium waar criterium voor geldt	maatregelen
Karkassen (vleeskuikens & kalkoenen)	Salmonella spp.	50 ⁽²⁾	7 ⁽³⁾ M.i.v. 1.1.2012: c = 5 voor vleeskuikens M.i.v. 1.1.2013: c = 5 voor kalkoenen	Afwezig in 25 g van een samengevoegd nekelmonster	EN/ISO 6579 (voor detectie)	Karkassen na het koelen	Verbetering van de hygiëne bij het slachten en herziening van de procesbeheersing, de oorsprong van de dieren en de bioveiligheidsmaatregelen op de bedrijven van oorsprong
Gehakt vlees	- aëroob kiemgetal ⁽⁴⁾ - E-coli ⁽⁵⁾	5	2	5.10 ⁵ – 5.10 ⁶ kve/gr	ISO 4833	Einde van het productieproces	Verbeteringen in de productiehygiëne en in de selectie en/of oorsprong van de grondstoffen.
		5	2	50 - 500 kve/gr			
Separatorvlees	- aëroob kiemgetal - E-coli ⁽⁵⁾	5	2	5.10 ⁵ – 5.10 ⁶ kve/gr	ISO 4833	Einde van het productieproces	Verbeteringen in de productiehygiëne en in de selectie en/of oorsprong van de grondstoffen.
		5	2	50 - 500 kve/gr	ISO 16649-1 of 2	Einde van het productieproces	
vleesbereidingen	- E-coli ⁽⁵⁾	5	2	500 – 5000 kve/g of cm ²	ISO 16649-1 of 2	Einde van het productieproces	Verbeteringen in de productiehygiëne en in de selectie en/of oorsprong van de grondstoffen.

n = aantal eenheden in het monster

c = maximaal aantal eenheden in het monster met warden tussen m en M

M = bovengrens van aanvaardbaarheid; een hogere uitslag wordt als onbevredigend beschouwd

m = bovengrens; alle uitslagen die lager zijn worden als bevredigend beschouwd

- (1) Wanneer *Salmonella* spp. wordt geconstateerd, worden de isolaten nader geserotypeerd op *Salmonella typhimurium* en *Salmonella enteritidis* om te controleren of het microbiologische criterium overeenkomstig rij 1.28 van hoofdstuk 1 is nageleefd.
- (2) De 50 monsters zijn afkomstig van tien achtereenvolgende bemonsteringen overeenkomstig de voorschriften en frequenties die in EG 2073/2005 zijn vastgesteld.
- (3) Aantal monsters waarin salmonella is aangetroffen. De c-waarde wordt opnieuw bezien in het licht van de vooruitgang met het terugdringen van de salmonella preventie. Lidstaten met een lage salmonella preventie mogen al eerder lagere c-waarden hanteren.
- (4) Dit criterium geldt niet voor in de detailhandel geproduceerd gehakt vlees als de houdbaarheidstermijn van het product minder dan 24 uur bedraagt.
- (5) E-coli wordt hier als indicator voor fecale bezoedeling gebruikt.

Bemonsteringsvoorschriften voor pluimveekarkassen en vers pluimveevlees

Slachthuizen bemonsteren gehele pluimveekarkassen met nekvel met het oog op de bepaling van salmonella. Andere inrichtingen die vers pluimveevlees verwerken, nemen monsters ter bepaling van salmonella, waarbij voorrang wordt gegeven aan gehele pluimveekarkassen met nekvel, indien beschikbaar, maar ervoor wordt gezorgd dat ook stukken kip met huid en/of stukken kip zonder huid of met een geringe hoeveelheid huid worden bemonsterd; die keuze is risicogebaseerd.

Slachthuizen nemen in hun bemonsteringsschema's pluimveekarkassen op van koppels met onbekende salmonellastatus of van koppels waarvan bekend is dat ze positief zijn bevonden voor *Salmonella enteritidis* of *Salmonella typhimurium*.

Bij het testen aan de hand van het proceshygiëncriterium overeenkomstig rij 2.1.5 van hoofdstuk 2 op salmonella in pluimveekarkassen in slachthuizen worden bij elke bemonstering na het koelen de nekvelen van minimaal 15 karkassen steekproefsgewijs bemonsterd. Van elk pluimveekarkas wordt een stuk van ongeveer 10 g nekvel genomen. Vóór het onderzoek worden telkens de nekvelmonsters van drie pluimveekarkassen van hetzelfde koppel van oorsprong samengevoegd, zodat uiteindelijk vijf monsters van 25 g worden verkregen. Deze monsters worden ook gebruikt om te controleren of aan het voedselveiligheids criterium overeenkomstig rij 1.28 van hoofdstuk 1 is voldaan. Voor de bepaling van salmonella bij ander vers pluimveevlees dan pluimveekarkassen worden vijf monsters van ten minste 25 g van dezelfde partij genomen. Het van stukken kip met huid genomen monster bevat huid en een dun schijfje oppervlaktespier wanneer de hoeveelheid huid niet voldoende is voor een deelmonster. Het van stukken kip zonder huid of met slechts een geringe hoeveelheid huid genomen monster bevat een aan eventueel aanwezige huid toegevoegd schijfje of toegevoegde schijfjes oppervlaktespier zodat een toereikend deelmonster kan worden bereid. De schijfjes vlees moeten zoveel mogelijk vleesoppervlak omvatten.

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.

Salmonella in karkassen:

- toereikend, 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.

E. coli en aëroob kiemgetal in gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees:

- toereikend, als alle geconstateerde waarden kleiner dan of gelijk aan m zijn;
- acceptabel, als maximaal c/n waarden tussen m en M liggen en de overige gevonden waarden kleiner dan of gelijk aan m zijn;
- ontoereikend, als een of meer van de gevonden waarden groter dan M zijn of als er meer dan c/n waarden tussen m en M liggen.

Productcriteria ("voedselveiligheidscriteria")

Product	micro-organisme	n	c	m – M	Referentie analyse-methode	Stadium waar criterium voor geldt
Vers pluimveevlees ⁽¹⁾	<i>Salmonella typhimurium</i> ⁽²⁾ <i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	Afwezig in 25 g	EN/ISO 6579 (voor detectie) White-Kaufmann-Le Minor-schema (voor serotypering)	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn
Gehakt en vleesbereidingen, bedoeld om na verhitte te worden gegeten	<i>Salmonella</i>	5	0	Afwezig in 25 gr	EN/ISO 6579	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn.
Separatorvlees ⁽¹⁾	<i>Salmonella</i>	5	0	Afwezig in 10 gr.	EN/ISO 6579	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn.
Vleesproducten, bedoeld om na verhitte te worden gegeten	<i>Salmonella</i>	5	0	Afwezig in 25 gr	EN/ISO 6579	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn.

n = aantal eenheden in het monster

c = maximaal aantal eenheden in het monster met warden tussen m en M

M = bovengrens van aanvaardbaarheid; een hogere uitslag wordt als onbevredigend beschouwd

m = bovengrens; alle uitslagen die lager zijn worden als bevredigend beschouwd

(1) **Vers vlees van fokkoppels van *Gallus gallus*, legkippen, vleeskuikens en koppels fok- en mestkalkoenen**

(2) **Wat monofasische *Salmonella typhimurium* betreft, wordt alleen 1,4,[5],12:i:- opgenomen.**

(3) **Dit criterium geldt voor separatorvlees dat is geproduceerd met behulp van de technieken bedoeld in sectie V, hoofdstuk III, punt 3, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.**

Interpretatie van de testresultaten

Salmonella in verschillende levensmiddelen categorieën:

- toereikend, als uit alle gevonden waarden blijkt dat de bacterie afwezig is.
- ontoereikend, als de bacterie in een of meer deelmonsters wordt aangetroffen.

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 aerobisch kiemgetal en de bemonstering van karkassen ter bepaling van Enterobacteriaceae en het aerobisch kiemgetal kan de frequentie worden teruggebracht tot eenmaal per twee weken als de resultaten gedurende zes weken achter elkaar toereikend zijn.

Bij de bemonstering van gehakt vlees, vleesbereidingen, karkassen en vers pluimveevlees ter bepaling van salmonella mag de frequentie worden teruggebracht tot eenmaal per twee weken als de resultaten gedurende 30 weken achter elkaar toereikend zijn. De bemonsteringsfrequentie voor analyses op salmonella kan ook worden verlaagd als er een nationaal of regionaal salmonellabestrijdingsprogramma is dat tests omvat die de in dit deel beschreven bemonstering kunnen vervangen. De bemonsteringsfrequentie mag nog verder worden verlaagd als uit het nationale of regionale salmonellabestrijdingsprogramma blijkt dat de prevalentie van salmonella onder de door het slachthuis aangekochte dieren laag is.

Indien het echter op grond van een risicoanalyse gerechtvaardigd is en de bevoegde autoriteiten toestemming verlenen, kunnen kleine slachthuizen en inrichtingen die gehakt vlees, vleesbereidingen en vers pluimveevlees in kleine hoeveelheden produceren, van deze bemonsteringsfrequenties worden vrijgesteld.

Criteria voor het gebruik van afwijkende methoden (*artikel 5, lid 5 van Verordening 2073/2005*)

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen andere bemonsterings- en testprocedures gebruiken als zij tot tevredenheid van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat die procedures ten minste gelijkwaardige garanties bieden. Die procedures kunnen het gebruik van andere bemonsteringsplaatsen en van trendanalyses omvatten.

Testen betreffende andere micro-organismen en bijbehorende microbiologische grenswaarden en testen op andere dan microbiologische analyten zijn alleen toegestaan voor proceshygiëncriteria.

Het gebruik van alternatieve analysemethoden is aanvaardbaar als die methoden ten opzichte van de in bijlage I aangegeven referentiemethode gevalideerd worden en gebruik wordt gemaakt van een door eigendomsrecht beschermde methode die door een derde is gecertificeerd overeenkomstig het protocol in EN/ISO-norm 16140 of andere, soortgelijke internationaal aanvaarde protocollen.

Indien de exploitant van een levensmiddelenbedrijf andere analysemethoden wenst te gebruiken dan de in de derde alinea beschreven gevalideerde en gecertificeerde methoden, moeten die methoden overeenkomstig internationaal aanvaarde protocollen gevalideerd worden en moet de bevoegde autoriteit toestemming verlenen voor het gebruik ervan.

BIJLAGE 24: Overzicht van wettelijke eisen die met de hygiënecode worden afgedekt

Wettelijke bepalingen	Vindplaats in hygiënecode
Verordening 852/2004 (voedselhygiëne)	
• Bijlage I (primaire productie)	n.v.t.
• Bijlage II, hoofdstuk I en II (eisen bedrijfsruimten)	Hoofdstuk 3, paragraaf 3.1 (bouw en inrichting)
• Bijlage II, hoofdstuk III (bijzondere bedrijfsruimten)	n.v.t.
• Bijlage II, hoofdstuk IV (vervoer)	Hoofdstuk 9 (vervoeren) en Hoofdstuk 3, paragraaf 3.5 (reiniging en desinfectie)
• Bijlage II, hoofdstuk V (uitrusting)	Hoofdstuk 3, paragraaf 3.2 (onderhoud en beheer) en Hoofdstuk 3, paragraaf 3.5 (reiniging en desinfectie)
• Bijlage II, hoofdstuk VI (levensmiddelenafval)	Hoofdstuk 3, paragraaf 3.4 (milieuhygiëne)
• Bijlage II, hoofdstuk VII (watervoorziening)	Hoofdstuk 3, paragraaf 3.3 (watervoorziening)
• Bijlage II, hoofdstuk VIII (persoonlijke hygiëne)	Hoofdstuk 3, paragraaf 3.7 (persoonlijke hygiëne)
• Bijlage II, hoofdstuk IX (levensmiddelen)	Hoofdstuk 4 (aanvoeren levend pluimvee), Hoofdstuk 5 (slachtproces), Hoofdstuk 6 (panklaarlijn), Hoofdstuk 7 (uitsnijden), Hoofdstuk 8 (verpakken en opslaan) en Hoofdstuk 9 (vervoeren)
• Bijlage II, hoofdstuk X (verpakking)	Hoofdstuk 8 (verpakken en opslaan)
• Bijlage II, hoofdstuk XI (warmtebehandeling)	n.v.t.
• Bijlage II, hoofdstuk XII (opleiding)	Hoofdstuk 3, paragraaf 3.8 (opleidingen) en paragraaf 3.9 (hygiëneplan en opleidingsplan)
Verordening 853/2004 (hygiëne dierlijke producten)	
• Bijlage I (definities)	Hoofdstuk 1 (definities)
• Bijlage II, sectie I (identificatiemerken)	Hoofdstuk 8 (verpakken en opslaan), punt 8.1.3 (identificatiemerken)
• Bijlage II, sectie II (HACCP)	Hoofdstuk 2 (procesbeheersing en hygiëne)
• Bijlage II, sectie III (voedselketeninformatie)	Hoofdstuk 4 (aanvoeren levend pluimvee), punt 4.2.1 (voedselketeninformatie)
• Bijlage III, sectie I (vlees van hoefdieren)	n.v.t.
• Bijlage III, sectie II, hoofdstuk I (vervoer pluimvee)	Hoofdstuk 4 (aanvoeren levend pluimvee), punt 4.1.2 (vervoeren levend pluimvee)
• Bijlage III, sectie II, hoofdstuk II (voorschriften slachthuizen)	Hoofdstuk 3, paragraaf 3.1 (bouw en inrichting)
• Bijlage III, sectie II, hoofdstuk III (voorschriften uitnijderijen)	Hoofdstuk 3, paragraaf 3.1 (bouw en inrichting)
• Bijlage III, sectie II, hoofdstuk IV (hygiëne slachten)	Hoofdstuk 4, paragraaf 4.2 (ontvangen, wegen en aanhangen), Hoofdstuk 5 (slachtproces) en Hoofdstuk 6 (panklaarlijn)
• Bijlage III, sectie II, hoofdstuk V (hygiëne uitsnijden)	Hoofdstuk 7 (uitsnijden)
• Bijlage III, sectie II, hoofdstuk VI (slachting op bedrijf)	n.v.t.
• Bijlage III, sectie III en IV (gekweekt/vrij wild)	n.v.t.
• Bijlage III, sectie V (gehakt, vleesbereidingen en separatorvlees) <i>(alléén bepalingen t.a.v. separatorvlees)</i>	Hoofdstuk 10 (separatorvlees)
• Bijlage III, sectie VI e.v. (diverse producten)	n.v.t.
Verordening 2073/2005 (microbiologische criteria)	
• Bepalingen t.a.v. karkassen	Hoofdstuk 6, paragraaf 6.7 (microbiologisch onderzoek karkassen)
• Bepalingen t.a.v. pluimveevlees	Hoofdstuk 7, paragraaf 7.5 (microbiologisch onderzoek uitgesneden vlees)
• Bepalingen t.a.v. separatorvlees	Hoofdstuk 10, punt 10.5.2 (productcriteria separatorvlees)
Diverse bepalingen uit	
• Verordening 1069/2009 (dierlijke bijproducten)	Hoofdstuk 3, punt 3.4.3 (dierlijke bijproducten)
• Verordening 142/2011 (uitvoeringsvoorschriften dierlijke bijproducten)	
• Regeling Dierlijke Bijproducten 2011	