


## Voorblad bij pre-exportlijst

Voorblad bij pre-auditlijst voor bedrijven ten behoeve van de export van varkens-, kalfs-, rund- en/of pluimveevlees naar de Douane-Unie

Versie april 2015.

Bedrijfsnaam	:	Vion-Scheepers BV
Plaats	:	Scheepersveel
Erkenningsnummer	:	EG 82
Bedrijfstype EU (slachthuis, uitsnijderij, verpakken en/of opslag of productie van verwerkte darmen, vleesproducten, slachtbijproducten, vetten of separatorvlees)	:	Uitsnijderij, verpakken en/of opslag of productie van vleesproducten, separatorvlees, vleesbereidingen
Soort vlees (rund, kalfs, varkens en/of pluimvee)	:	Varkensvlees
Activiteit met betrekking tot export naar DU	:	uitsnijderij, verpakken, opslag (en in vriezen)
Soort audit	:	Pre-audit / her-audit (doorhalen wat niet van toepassing is)
Naam contactpersoon bedrijf	:	QA manager
Functie contactpersoon bedrijf	:	QA manager
Datum uitvoering audit	:	27-10-2015
Benodigde tijd	:	5 uur
Datum registratie MSPIN	:	27/10/2015
Datum verzending scan naar <a href="mailto:vwaexport@vwa.nl">vwaexport@vwa.nl</a> (alleen digitale versie versturen. Het origineel opslaan in de bedrijvenmap)	:	28/10/2015
Naam bedrijvenbeheerder	:	
Handtekening	:	
Naamstempel	:	 Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit
Indien van toepassing: Naam en handtekening andere leden auditteam	:	Official Veterinarian

Pre-auditlijst voor bedrijven ten behoeve van de export van varkens-, kalfs-, rund- en/of pluimveevlees naar de Douane-Unie, VYNT1510 v2

## Voorblad bij pre-exportlijst

Voorblad bij pre-auditlijst voor bedrijven ten behoeve van de export van varkens-, kalfs-, rund- en/of pluimveevlees naar de Douane-Unie

Versie april 2015.

Bedrijfsnaam	:	VION Scherpenzeel
Plaats	:	Scherpenzeel
Erkenningsnummer	:	EG 82
Bedrijfstype EU (slachthuis, uitsnijderij, verpakken en/of opslag of productie van verwerkte darmen, vleesproducten, slachtbijproducten, vetten of separatorvlees)	:	Uitsnijderij, verpakken en/of opslag of productie van vleesproducten (zonder reductiestap), separatorvlees, vleesbereidingen.
Soort vlees (rund, kalfs, varkens en/of pluimvee)	:	varkensvlees
Activiteit met betrekking tot export naar DU	:	Uitsnijderij, verpakken, opslag (invriezen)
Soort audit	:	Pre-audit <del>her-audit</del> (doorhalen wat niet van toepassing is)
Naam contactpersoon bedrijf	:	
Functie contactpersoon bedrijf	:	QA Manager
Datum uitvoering audit	:	27-okt-2015
Benodigde tijd	:	5 uur
Datum registratie MSPIN	:	27-okt-2015
Datum verzending scan naar <a href="mailto:ywaexport@ywa.nl">ywaexport@ywa.nl</a> (alleen digitale versie versturen. Het origineel opslaan in de bedrijvenmap)	:	28-okt-2015
Naam bedrijvenbeheerder	:	
Handtekening	:	
Naamstempel	:	
Indien van toepassing: Naam en handtekening andere leden auditteam	:	

Pre-auditlijst voor bedrijven ten behoeve van de export van varkens-, kalfs-, rund- en/of pluimveevlees naar de Douane-Unie, VYNT1510 v2

Pre-auditlijst voor bedrijven ten behoeve van de export van rund-, kalfs-, varkens- en/of pluimveevlees en/of gerelateerde producten naar de Douane-Unie (DU)	
Bedrijfsprotocol Douane-Unie Voldoet / <del>Voldoet niet</del> (doorhalen wat niet van toepassing is)	
Toelichting: De map is volledig en compleet	
Toepassingsgebied: Van toepassing voor alle bedrijven	
Info: Op het bedrijf moet een Bedrijfsprotocol Douane-Unie aanwezig zijn waarin alle onderstaande punten (en als hieronder nog niet genoemd punten uit de actuele export instructie) die voor het bedrijf relevant zijn, zijn opgenomen. Uit deze pre-auditlijst valt op te maken hoe aan de bewuste bovenwettelijke eisen voldaan kan worden, en hoe dit opgenomen dient te worden in het Douane-Unie protocol. "Toelichting" altijd bij alle onderwerpen invullen (ook bij voldoende).	
Het bedrijfsprotocol Douane-Unie dient de volgende aspecten te bevatten:	
<b>1.</b>	<b>Omschrijving bedrijf</b>
1.1	Omschrijving activiteiten bedrijf
1.2	Vastlegging activiteiten voor export naar de DU
<b>2.</b>	<b>Russische wetgeving en wetgeving van de Douane-Unie</b>
2.1	Relevante wetgeving
2.2	Vergelijking van de Russische- en Europese wetgeving
2.3	Regelgeving Douane-Unie
2.4	Kennis en training Regelgeving
<b>3.</b>	<b>Monitoring (dingen die door bedrijven bijgehouden worden)</b>
3.1	Participatie monitoringsplan Douane-Unie
3.2	Condensvorming
3.3	Monitoren kwaliteit van het gebruikte water
3.4	AGAR bemonstering
3.5	Gezondheidsverklaring werknemers
3.6	Training werknemers
3.7	Trichinella en BSE-protocol
3.8	Staat (bedrijfs)faciliteiten en omschrijven onderhoudsplan
3.9	Intekenen bezoekersregister
3.10	Goedgekeurd vlees
3.11	Synchroon lopen organen met karkas
3.12	Ruimte tussen karkassen
<b>4.</b>	<b>Inrichtingseisen</b>
4.1	Situatieschets directe omgeving bedrijf
4.2	Inrichting buitenterrein inclusief routing
4.3	Aanvullende maatregelen
4.4	Markeren en plaatsing categorie recipiënten en gereedschappen
4.5	Inrichting interne bedrijfsruimtes, creëren hygiëne zones
4.6	Opslaan schoeisel en buitenkleding
4.7	Kruisen stromen in het bedrijf
4.8	Opslag producten die niet voor humane consumptie bestemd zijn
4.9	Labelling recipiënten DU
4.10	Labelling producten
4.11	Sterilisatoren
<b>5.</b>	<b>Veterinaire aspecten</b>
5.1	Inkomende dieren
5.2	Veterinaire controle aangevoerde dieren
5.3	Quarantaine
5.4	Onderzoek naar dood aangevoerde dieren
Bovenstaande kan worden aangevuld met zaken uit het hoofdstuk Aandachtspunten (bijlage A, pagina 20 van document VYNT1510)	

Pre-auditlijst voor bedrijven ten behoeve van de export van varkens-, kalfs-, rund- en/of pluimveevlees naar de Douane-Unie, VYNT1510 v2

<b>1. Omschrijving bedrijf</b>	
<b>1.1</b>	<b>Omschrijving activiteiten bedrijf</b>
	Voldoet / <del>Voldoet niet</del> (doorhalen wat niet van toepassing is)  Toelichting: Uitsnijderij van varkensvlees, verpakken en opslag (invriezen), productie, verpakken en opslag van vleesproducten (zonder reductie stap), vleesbereidingen en separator vlees.
	<b>Toepassingsgebied: Van toepassing voor alle bedrijven</b>
	<b>Info:</b> Het is voor zowel auditoren van de NVWA als voor inspecteurs uit de Douane-Unie van belang te weten welke activiteiten in een bedrijf plaatsvinden. Daarom moeten bedrijven in het Douane-Unie protocol omschrijven welke activiteiten zij uitvoeren onder het EG-erkenningsnummer. Hierbij kan worden volstaan met het opsommen van de verschillende activiteiten waarvoor een bedrijf is goedgekeurd op grond van de Europese regelgeving. Het bedrijf moet de erkennings- en registratiebrieven van de NVWA kunnen overhandigen (iets wat de auditoren DU steeds vragen)
<b>1.2</b>	<b>Vastlegging activiteiten voor export naar de DU</b>
	Voldoet / <del>Voldoet niet</del> (doorhalen wat niet van toepassing is)  Toelichting: Uitsnijderij van varkensvlees, verpakken en opslag (Invriezen)
	<b>Toepassingsgebied: Van toepassing voor alle bedrijven.</b>
	<b>Info:</b> Bedrijven moeten omschrijven welke activiteiten zij uitvoeren ten behoeve van de export naar de DU. Hierbij wordt onderscheid gemaakt in de volgende categorieën: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Slachten</li> <li>• Uitsnijden</li> <li>• Verpakken van vlees</li> <li>• Opslag van vlees</li> <li>• Productie van kant en klare vleesproducten.</li> <li>• Gezouten darmen (verwerking, sortering en/of kalibratie)</li> <li>• Verwerking van vetten</li> <li>• Productie van separatorvlees</li> </ul> <p>In de Europese regelgeving bestaat een erkenning voor herverpakking, maar deze kan niet apart vermeld worden op het certificaat. Bedrijven die verpakken kunnen naakt vlees ontvangen en dit na verpakking invriezen. Meshandelingen mogen niet worden verricht.</p> <p>In de Europese systematiek zijn dit over het algemeen koel- en vrieshuizen die zowel een B (uitsnijderij) als een K (koel- en vries) erkenning hebben.</p> <p>Vanwege dit onderscheid in systematiek moeten bedrijven die aan DU-zijde een verpakkingserkenning nodig hebben in het protocol omschrijven welke handelingen zij specifiek voor de export naar de DU verrichten. Hierbij moet duidelijk worden hoe gegarandeerd kan worden dat er geen meshandelingen plaatsvinden en hoe gegarandeerd wordt dat er geen vermengingen van DU-waardig en niet-DU-waardig vlees plaatsvindt.</p>
<b>2. Russische wetgeving en wetgeving van de Douane-Unie</b>	
	Let op: Vanaf 2014 moeten bedrijven zelf zorgen voor actuele documenten met betrekking tot wetgeving en vertalingen van documenten (dit in verband met het opheffen van PBO's).
<b>2.1</b>	<b>Relevante wetgeving</b>
	Voldoet / <del>Voldoet niet</del> (doorhalen wat niet van toepassing is)  Toelichting: Relevante wetgeving (Russisch en Engels) is aanwezig.
	<b>Toepassingsgebied: Van toepassing voor alle bedrijven.</b>

Pre-auditlijst voor bedrijven ten behoeve van de export van varkens-, kalfs-, rund- en/of pluimveevlees naar de Douane-Unie, VYNT1510 v2

	<p>Info: De relevante wetgeving van de Douane-Unie, zie ook bijlage 3 van het protocol, moet op het bedrijf aanwezig zijn in zowel de Russische- als de Engelse taal. Deze is onder andere opgenomen in de documentatiemap Rusland 2009. De NVWA zal toetsen of deze regelgeving aanwezig is.</p>
<b>2.2</b>	<b>Vergelijking van de Russische- en Europese wetgeving</b>
	<p>Voldoet / <del>Voldoet niet</del> (doorhalen wat niet van toepassing is)</p> <p>Toelichting: Bedrijf is op de hoogte. Documentatie map Rusland is aanwezig</p>
	<b>Toepassingsgebied: Van toepassing voor alle bedrijven</b>
	<p>Info: Het bedrijf moet op de hoogte zijn van de analogieën en de verschillen tussen de Russische wetgeving en Europese wetgeving. Deze informatie staat in de documentatiemap Rusland 2009. De NVWA zal toetsen of deze map aanwezig is.</p>
<b>2.3</b>	<b>Regelgeving Douane-Unie</b>
	<p>Voldoet / <del>Voldoet niet</del> (doorhalen wat niet van toepassing is)</p> <p>Toelichting: Alle genoemde zijn in papieren vorm aanwezig. Zie map I en II Russia Legislation Geleidebiljet met Rusland-waarborg is aanwezig. Recent exemplaar certificaat is in client ten tijde van de audit niet aanwezig.</p>
	<b>Toepassingsgebied: Van toepassing voor alle bedrijven.</b>
	<p>Info: Naast de Russische regelgeving, moet ook de regelgeving van de Douane-Unie beschikbaar zijn. In de Douane-Unie zijn Rusland, Belarus (Wit-Rusland) en Kazachstan vertegenwoordigd. Deze regelgeving is te vinden op de internetsite van de Europese Commissie (<a href="http://ec.europa.eu/food/international/trade/sps_requirements_en.htm">http://ec.europa.eu/food/international/trade/sps_requirements_en.htm</a>). Bedrijven moeten beschikken over de deze regelgeving, in zowel de Engelse/Nederlandse- als de Russische taal.</p> <p>Minimaal de volgende documenten moeten in papieren vorm aanwezig:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Decision No 28 of 11 December 2009 of the Customs Union Commission</li> <li>• Decision No 29 of 11 December 2009 of the Customs Union Commission</li> <li>• Decision No 299 of 28 May 2010 of the Customs Union Commission, chapter II, section 1, 16, 22 en 23.</li> <li>• Decision No 317 of 18 June 2010 of the Customs Union Commission <ul style="list-style-type: none"> <li>• List of dangerous and quarantine animal diseases</li> <li>• List of goods subject to veterinary control</li> <li>• Customs Union common veterinary requirements</li> <li>• Regulation on veterinary checks at CU border and within the CU territory</li> </ul> </li> </ul> <p>Regulation on joint inspections of objects and sampling of goods subject to veterinary control, adopted by CU Decision No 834 of 18 October 2011"</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Decision No 880 of 9 December 2011 of the Customs Union Commission: Technical Regulation on Food Safety</li> <li>• Decision No 881 of 9 December 2011 of the Customs Union Commission: Technical Regulation on Food Labeling</li> <li>• De relevante modellen voor de nieuwe exportcertificaten</li> <li>• In CLIENT te vinden: de bijlagen bij de NVWA-instructies zijnde pre-exportcertificaten en exportcertificaten.</li> </ul> <p>De NVWA zal erop toezien dat deze documenten aanwezig zijn. Bedrijven dienen deze bij voorkeur in een aparte map te verzamelen.</p>
<b>2.4</b>	<b>Kennis en training Regelgeving</b>
	<p>Voldoet / <del>Voldoet niet</del> (doorhalen wat niet van toepassing is)</p> <p>Toelichting: personeel krijgt bij indiensttreding. Onderwerpen: Bedrijfs- en -</p>

Pre-auditlijst voor bedrijven ten behoeve van de export van varkens-, kalfs-, rund- en/of pluimveevlees naar de Douane-Unie, VYNT1510 v2

	hygiëneregels en relevante regelgeving betreffende Douane-unie eisen QA manager houdt regelgeving bij en draagt nieuwe kennis over op leidinggevende tijdens wekelijkse bedrijfsteamoverleg.
	<b>Toepassingsgebied:</b> Van toepassing voor alle bedrijven.
	Info: Inspecteurs van de DU vinden het zeer belangrijk dat de relevante regelgeving bekend is bij exporterende bedrijven. Zij verwachten dan ook dat minimaal één persoon verantwoordelijk is voor deze regelgeving en deze regelgeving kent. Bedrijven moeten omschrijven wie verantwoordelijk is voor deze regelgeving en hoe de kennis wordt overgedragen naar andere (leidinggevend) in het productieproces. De verantwoordelijke binnen het bedrijf fungeert tevens als aanspreekpunt voor de NVWA betreffende garanties die bij de export naar de DU afgegeven moeten worden.
<b>3. Monitoring (dingen die door bedrijven bijgehouden worden)</b>	
<b>3.1</b>	<b>Participatie monitoringsplan Douane-Unie</b>
	Voldoet / <del>Voldoet niet</del> (doorhalen wat niet van toepassing is)  Toelichting: Bedrijf voert voorgeschreven monitoring uit. Het bemonsteringsprogramma wordt aangestuurd vanuit centrale QA afdeling van VION. Fysisch/chemisch vlees(product) en slachtbijproducten – zware metalen : 1 x kwartaal, Uitgevoerd door . Dioxine: ~P-NLFOOD-10014 aanvullend privaat monitoringsprogramma staat beschreven hoe om te gaan met dioxine. In procedure P-NLFOOD-10089 Monsternamen chemische gevaren- staat op dit moment een frequentie van 2 x jaar. Bij incident zal de frequentie worden aangepast. Microbiologische monitoring: Vleesdelen zonder been-volgens bemonsteringsplan, uitgevoerd door laboratorium, accreditatie nummer conform ISO-17025, iedere twee weken Microbiologische monitoring slachtbijproducten, gekoeld of bevroren in blokken-volgens bemonsteringsprogramma, door , ieder kwartaal.
	<b>Toepassingsgebied:</b> Van toepassing voor alle bedrijven.
	Info: Het bedrijf moet monitoring uitvoeren volgens het 'aanvullend privaat monitoringsplan' dat specifiek voor de export naar de DU is opgesteld. In het bedrijfsprotocol Douane-Unie moet omschreven zijn hoe hieraan wordt voldaan en waar de gegevens van deze monitoring worden opgeslagen. Het monitoringsplan is bedoeld om op basis van routinematige monsternamen inzicht te geven van de naar de DU te exporteren producten. Dit staat los van het feit of daadwerkelijk wordt geëxporteerd.  De eisen over partijbemonstering op Salmonella die in instructies bij de oude Russische certificaten zijn vermeld, staan geheel los van deze monitoring. Met de invoering van de Douane-Unie certificaten komt deze eis te vervallen voor producten die met een Douane-Unie certificaat geëxporteerd worden.  Bedrijven moeten tijdens een pre-audit de analyseresultaten van het monitoringsplan kunnen overleggen. Hierbij dient ook duidelijk te zijn welke producten naar de DU worden geëxporteerd. Deze moeten daarom in het plan zijn opgenomen. Tevens moet helder zijn of er overschrijdingen zijn geweest van de gestelde eisen én welke acties hierop zijn genomen. In het monitoringsplan is omschreven dat bedrijven bij overschrijding een rapportage (actieplan) moeten schrijven en deze ter beoordeling aan de NVWA-bedrijvenbeheerder moeten overhandigen.  Bedrijven die producten, die nog niet in een eerder door de NVWA beoordeeld bedrijfsprotocol staan, naar de DU willen exporteren, dienen hun monitoringsplan en Douane-Unie protocol voorafgaand aan de eerste export aan te passen en aantoonbaar (bijvoorbeeld laten paraferen met datum) aanbieden aan de bedrijfsbeheerder; hiermee wordt de NVWA over de genomen acties en de volledigheid (zie alinea

Pre-auditlijst voor bedrijven ten behoeve van de export van varkens-, kalfs-, rund- en/of pluimveevlees naar de Douane-Unie, VYNT1510 v2

	<p>hieronder met betrekking tot bemonstering) van het monitoringsplan geïnformeerd. Pas nadat de eerste microbiologische testen zijn uitgevoerd, kunnen deze nieuwe producten naar de DU worden geëxporteerd.</p> <p>Bedrijven die nog niet door de DU zijn erkend voor export, hoeven het monitoringsplan nog niet volledig in uitvoering te hebben. Zij moeten wel een plan opgesteld hebben voor het uitvoeren van de monitoring, en moeten voorafgaand aan de NVWA pre-audit, gestart zijn met de microbiologische bemonstering. Pas na erkenning door de DU moet er (chemisch-fysisch) bemonsterd worden. De microbiologische monitoring moet ten tijde van de NVWA pre-audit gestart zijn.</p>
<b>3.2</b>	<b>Condensvorming</b>
	<p>Voldoet / <del>Voldoet niet</del> (doorhalen wat niet van toepassing is)</p> <p>Toelichting: Het bedrijf heeft een condens procedure (P-SPZ-NL-10060) Tijdens de rondgang is geconstateerd dat het bedrijf zich aan de procedure houdt.</p>
	<b>Toepassingsgebied: Van toepassing voor alle bedrijven.</b>
	<p>Info: Het bedrijf moet condensvorming voorkomen in ruimtes waar zich vers vlees bevindt. De beheersing van condens in dergelijke ruimtes dient te zijn opgenomen in het DU-protocol. Tijdens de pre-audit wordt toegezien dat deze beheersing afdoende is om condens te voorkomen en op het moment van audit is geen condens aanwezig. Deze voorwaarde is ontstaan na interpretatie van de Russische eis dat de relatieve luchtvochtigheid in deze ruimtes maximaal 70% mag zijn. Door de WUR is een rapport ter onderbouwing van deze interpretatie geschreven, welke is bijgevoegd in de documentatiemap Rusland.</p>
<b>3.3</b>	<b>Monitoren kwaliteit van het gebruikte water</b>
	<p>Voldoet / <del>Voldoet niet</del> (doorhalen wat niet van toepassing is)</p> <p>Toelichting: Bedrijf maakt gebruik van leiding en bron water (ook voor schoonmaken en handenwassen.) Leidingwater en bronwater is van drinkwaterkwaliteit Het water wordt 4x jaar onderzocht door <span style="float: right;">Inclusief onderzoek op enterococcon.</span></p>
	<b>Toepassingsgebied: Van toepassing voor alle bedrijven.</b>
	<p>Info: Er moet minstens elke drie maanden een microbiologische analyse van het gebruikte water uitgevoerd worden. Uitslagen van deze analyses moeten bij het exporterende bedrijf ter inzage aanwezig zijn. Wanneer er leidingwater wordt gebruikt mogen dit ook uitslagen van het toeleverende drinkwaterbedrijf zijn, mits deze geregeld (vier keer per jaar) worden vernieuwd.</p>
<b>3.4</b>	<b>AGAR bemonstering</b>
	<p>Voldoet / <del>Voldoet niet</del> (doorhalen wat niet van toepassing is)</p> <p>Toelichting: Bedrijf voert wekelijks agar bemonstering uit, per week 18-80 afdrucken. Per week wordt een verschillend deel van de productie mbt ruimte, gereedschappen etc bemonsterd. Herbemonsterings programma is aanwezig. Herhalings criteria is een score van 3/4 (&gt; 30 kve.</p>
	<b>Toepassingsgebied: Van toepassing voor alle bedrijven.</b>
	<p>Info: De autoriteiten van de Douane-Unie hechten veel waarde aan controle van desinfectie door middel van AGAR-controles. Op plaatsen waar onverpakt vlees wordt be- of verwerkt moet minimaal wekelijks een AGAR-bemonstering plaatsvinden. Hierbij moet ook worden gedacht aan de plaatvriezers en de zaagtafel. Verder moet helder omschreven zijn welke corrigerende maatregelen worden genomen bij een uitslag die volgens de bedrijfseigen normen te hoog is. Deze normen moeten ten minste van gelijke hoogte zijn als de eisen in het monitoringsplan Rusland.</p>

Pre-auditlijst voor bedrijven ten behoeve van de export van varkens-, kalfs-, rund- en/of pluimveevlees naar de Douane-Unie, VYNT1510 v2

<b>3.5</b>	<b>Gezondheidsverklaring werknemers</b>
	Voldoet / <del>Voldoet niet</del> (doorhalen wat niet van toepassing is)  Toelichting: Voor indiensttreding wordt de gezondheidsverklaring door een bevoegde arts ondertekend, zowel eigen als uitzendmederders. Om de 5 jaar wordt deze vernieuwd.
	<b>Toepassingsgebied: Van toepassing voor alle bedrijven.</b>
	Info: De Russische wetgeving vereist gezondheidsverklaringen voor alle aanwezige personen op de bedrijven die betrokken (kunnen) zijn bij het productieproces (behalve NVWA-personeel). In het bedrijfsprotocol DU moet omschreven zijn hoe hieraan wordt voldaan. Dit kan bijvoorbeeld inhouden het beschikbaar hebben van verklaringen van de huisarts bij indiensttreding. Dit alles om uit te sluiten dat werknemers besmet zijn met ziektes die via het product overdraagbaar zijn. Daarnaast moet het bedrijf inzage geven in andere relevante afspraken/instructies, inclusief het contract met de Arbodienst, waarin bijvoorbeeld geregeld is de toegang tot de bedrijfsarts en een (periodieke) medische keuring van alle werknemers. Deze periodieke keuringen hoeven per definitie niet jaarlijks plaats te vinden. De vastgestelde periode moet in het Douane-Unie protocol gedefinieerd zijn. De volgende passage kan als voorbeeld voor een mogelijke oplossing dienen: A designated medical professional (for example, a medical doctor, a physician's assistant, a registered nurse) must certify that, based on their review of confidential medical records on file, all named permanent and seasonal employees (either listed or included in a referenced data base) are not known to be suffering from diseases transmissible through meat, nor affected by any condition which would disqualify them for working or being present in any exported meat-handling area upon employment. This certification must be available for review. This certification is also required for cold storage employees who handle boxed product.
<b>3.6</b>	<b>Training werknemers</b>
	Voldoet / <del>Voldoet niet</del> (doorhalen wat niet van toepassing is)  Toelichting: Personeel (inclusief medewerkers extern schoonmaak bedrijf) worden via een computertest getoetst op de kennis van de bedrijfs-hygiene regels en de relevante landenwaardigheidseisen.
	<b>Toepassingsgebied: Van toepassing voor alle bedrijven.</b>
	Info: Werknemers in het bedrijf moeten een aantal trainingen hebben ondergaan. Bedrijven moeten omschrijven hoe wordt gegarandeerd dat deze trainingen zijn uitgevoerd, welke kwalificaties de trainers hebben (kopie certificaten) en welk bewijs (certificaat, pasje etc.) werknemers krijgen als gevolg van het volgen van de training. Het betreft de volgende trainingen: Werknemers die betrokken zijn bij het productieproces moeten periodiek (de ondernemer moet een zinvolle periode beschrijven) een training ontvangen op het gebied van hygiëne, HACCP en de aanvullende eisen die gelden voor de export naar de DU. Bedrijven die in eigen beheer schoonmaken moeten aantonen welke training het schoonmaakpersoneel heeft gehad. Hierbij moet gedacht worden aan de omgang met chemicaliën en het gebruik van de juiste doseringen.
<b>3.7</b>	<b>Trichinella en BSE-protocol</b>
	Voldoet / <del>Voldoet niet</del> (doorhalen wat niet van toepassing is)  Toelichting: Laboratorium uitslagen van trichineonderzoek is bekend op de slachterijen voordat het transport naar deze vestiging plaats vindt. Bij geleidebiljet ontvangst wordt gecontroleerd op DU-waardigheid van de partij.
	<b>Toepassingsgebied: Van toepassing voor alle slachterijen en uitsnijderijen die varkens- en/of rundvlees exporteren</b>

Pre-auditlijst voor bedrijven ten behoeve van de export van varkens-, kalfs-, rund- en/of pluimveevlees naar de Douane-Unie, VYNT1510 v2



		<p>Info: Volgens de Russische en Douane-Unie wetgeving mag vlees enkel gestempeld worden nadat alle laboratoriumuitslagen bekend zijn. In verband met de Trichinella en BSE-testen is deze eis in Nederland niet haalbaar. Daarom moet het bedrijf in het bedrijfsprotocol Douane-Unie opgenomen hebben hoe de procedure voor het testen van Trichinella en/of BSE in zijn werk gaat. Hierbij moet duidelijk gemaakt worden hoe karkassen worden geïdentificeerd wanneer er een positief resultaat op de testen mocht zijn. Deze procedure zal door de NVWA gevalideerd moeten worden. Uitsnijderijen die varkensvlees ontvangen voordat de laboratoriumuitslag bekend is, moeten omschrijven hoe zij kunnen garanderen dat zij het vlees van een met Trichine besmet dier kunnen herleiden. Dit heeft betrekking op uitsnijderijen (annex slachterij) die warm uitsnijden. Let op: vanaf 2014 gelden andere eisen voor de EU; eisen van DU veranderen echter niet!</p>
	<b>3.8</b>	<b>Staat (bedrijfs)faciliteiten en omschrijven onderhoudsplan</b>
		<p>Voldoet / <del>Voldoet niet</del> (doorhalen wat niet van toepassing is)</p> <p>Toelichting: Het bedrijf heeft een digitaal onderhoudsprogramma. Dagelijkse controle hierop via SSOP</p>
		<b>Toepassingsgebied: Van toepassing voor alle bedrijven.</b>
		<p>Info: De autoriteiten van de Douane-Unie leggen de lat voor bedrijven die mogen exporteren hoog, ook voor wat betreft de staat waarin het bedrijf zich bevindt. Omdat de audit van de NVWA een momentopname is, moeten bedrijven omschrijven hoe zij garanderen dat alle faciliteiten in een goede staat zijn en hoe deze middels een onderhoudsplan worden bijgehouden. Hier gaat het om een onderhoudsplan die bijgehouden wordt en, zover een NVWA-auditor dit kan beoordelen, sluitend is. Het gaat niet om een technische beoordeling van een onderhoudsplan.</p>
	<b>3.9</b>	<b>Intekenen bezoekersregister</b>
		<p>Voldoet / <del>Voldoet niet</del> (doorhalen wat niet van toepassing is)</p> <p>Toelichting: Alle bezoekers tekenen bezoekersregistratie. Geen chauffeurs worden toegelaten op de bedrijfsvloer.</p>
		<b>Toepassingsgebied: Van toepassing voor alle bedrijven.</b>
		<p>Info: De Russische/DU wetgeving vereist dat iedere bezoeker, ook mensen van de NVWA, intekenen in het bedrijfsregister, zodat ten allen tijde duidelijk is wie op het bedrijf aanwezig is/was én dat deze personen voldoen aan de door het bedrijf gestelde eisen*. De bedrijven zijn ervoor verantwoordelijk dat een registratie voor alle NVWA'ers en KDS'ers, net als andere bezoekers (bijvoorbeeld chauffeurs) aanwezig is en deze dagelijks ingevuld wordt. Hierbij kan, voor eigen werknemers, ook gebruik worden gemaakt van bijvoorbeeld een digitaal registratiesysteem. De data moeten ten minste over een periode van 12 maanden op te vragen zijn.</p> <p>* Het gaat bijvoorbeeld om de gezondheidsvragen die ieder bezoeker moet tekenen.</p>
	<b>3.10</b>	<b>Goedgekeurd vlees</b>
		<p>Voldoet / <del>Voldoet niet</del> (doorhalen wat niet van toepassing is)</p> <p>Toelichting: NVT op uitsnijderij</p>
		<b>Toepassingsgebied: Van toepassing voor alle roodvleesslachterijen.</b>
		<p>Info: Het vlees van dieren die in het onthoudershok (onthouders en eindlijners) zijn geplaatst en het vlees van dieren die een ernstige afwijking hebben waardoor het vlees afgekeurd wordt, is niet geschikt voor de export naar de Douane-Unie. In het</p>

Pre-auditlijst voor bedrijven ten behoeve van de export van varkens-, kalfs-, rund- en/of pluimveevlees naar de Douane-Unie, VYNT1510 v2

		bedrijfsprotocol DU moet omschreven staan hoe gegarandeerd wordt dat het vlees van de omschreven dieren niet naar de DU geëxporteerd zal worden.
	<b>3.11</b>	<b>Synchroon lopen organen met karkas</b>
		Voldoet / <del>Voldoet niet</del> (doorhalen wat niet van toepassing is)  Toelichting:NVT op uitsnijderij
		Toepassingsgebied: Van toepassing voor alle slachterijen.
		Info: Er dient een duidelijke relatie te zijn tussen karkas, organen en kop. Daarom moeten bedrijven aangeven hoe zij garanderen dat de lijnen voor karkassen en die voor organen en/of koppen synchroon lopen. Deze procedure moet in het bedrijfsprotocol DU zijn opgenomen. Hierbij kunnen technische gegevens van de fabrikant van de slachtlijn(en) worden gebruikt, en testen die door het bedrijf zelf worden uitgevoerd.
	<b>3.12</b>	<b>Ruimte tussen karkassen</b>
		Voldoet / <del>Voldoet niet</del> (doorhalen wat niet van toepassing is)  Toelichting:bedrijf ontvangt geen karkassen. Bij de rondgang werd in de koelcellen en productie ruimten geen verkleuring van onderdelen gezien.
		Toepassingsgebied: Van toepassing voor alle roodvlees slachterijen en uitsnijderijen
		Info: De autoriteiten van de Douane-Unie eisen dat de karkassen, waarvan het vlees dat naar de DU wordt geëxporteerd, niet volledig tegen elkaar aan hangen voor langdurige periodes (bijvoorbeeld bij 's nachts doorkoelen) waarbij de luchtcirculatie voldoende is en de karkassen geen nadelige gevolgen hebben zoals verkleuren. Bedrijven moeten omschrijven hoe zij garanderen dat er voldoende ruimte -om efficiënte luchtcirculatie mogelijk te maken- tussen de karkassen zit.
	<b>4.</b>	<b>Inrichtingseisen</b>
	<b>4.1</b>	<b>Situatieschets directe omgeving bedrijf</b>
		Voldoet / <del>Voldoet niet</del> (doorhalen wat niet van toepassing is)  Toelichting:Schets aanwezig .Geen primair bedrijf aanwezig binnen een straal van 1 km Bedrijventerrein is volledig omheind door hekwerk.
		Toepassingsgebied: Van toepassing voor alle bedrijven.
		Info: Het bedrijf moet in het bedrijfsprotocol DU een situatieschets van de directe omgeving weergeven. De situatie tot 1 km rondom het bedrijf dient in kaart gebracht te zijn. Vooral de nabijheid van primaire bedrijven moet in deze situatieschets opgenomen zijn. Het is volgens de Russische wetgeving niet toegestaan dat dergelijke bedrijven binnen een straal van 1 km van het bewuste bedrijf zijn gehuisvest. Wanneer dit wel het geval is, dient de situatieschets aan te geven welke maatregelen genomen zijn om de contaminatiekansen te verminderen (hekwerk, bommenrij) en verder aan te geven of er andere in dit verband relevante factoren aanwijsbaar zijn (hoge gebouwen).
	<b>4.2</b>	<b>Inrichting buitenterrein inclusief routing</b>
		Voldoet / <del>Voldoet niet</del> (doorhalen wat niet van toepassing is)  Toelichting:Ophalen van categorie materiaal ia in tijd gescheiden van transport vlees Categoriemateriaal-route kruist de route van de vlees auto 's maar belde auto 's zijn gesloten tijdens het kruisen.Categorie materiaal vanuit het bedrijf wordt in gesloten containers naar de verzamelcontainer gebracht. Deze contalners worden voordat zij het bedrijf weer ingaan schoongemaakt.
		Toepassingsgebied: Van toepassing voor alle bedrijven.
		Info:

Pre-auditlijst voor bedrijven ten behoeve van de export van varkens-, kalfs-, rund- en/of pluimveevlees naar de Douane-Unie, VYNT1510 v2

		Volgens de Russische regelgeving is het niet toegestaan dat de routes voor vuil (afval, levende dieren en producten die met levende dieren in aanraking komen) en schoon (vlees en producten die rechtstreeks met vlees in aanraking komen) elkaar kruisen. Daarom moeten bedrijven duidelijk op het bedrijfsterrein markeren waar beide routes lopen. Deze routes moeten ook op een bedrijfsplattegrond aangegeven worden. Het kruisen van deze routes moet voorkomen worden, alleen na ontsmetting mogen "vuile wagens" de schone route kruisen. De NVWA moet tijdens de pre-audit toezien op de scheiding van de routes. Hierbij zal rekening gehouden moeten worden met een maximaal haalbare scheiding. Het kan in sommige gevallen niet uitgesloten worden dat de routes elkaar (gedeeltelijk) kruisen. In dergelijke gevallen zal het bedrijf samen met de toezichthoudende dierenarts en het audit-team moeten nagaan in hoeverre dit kruisen te verdedigen is tijdens een inspectie door de autoriteiten van de DU.
	<b>4.3</b>	<b>Aanvullende maatregelen</b>
		Voldoet / <del>Voldoet niet</del> (doorhalen wat niet van toepassing is)  Toelichting: Aanvullende maatregelen worden door de centrale vestiging vanuit het crisismanagement aangestuurd naast de overheidsmaatregelen. Omvatten: desinfectiematten, afsluiten van het buitenterrein etc.
		Toepassingsgebied: Van toepassing voor alle bedrijven.
		Info: Bedrijven moeten in het bedrijfsprotocol DU aangegeven hebben welke aanvullende regels, onder andere op het gebied van ontsmetting, van kracht zijn wanneer een besmettelijke dierziekte in de regio/het land wordt geconstateerd. Hierbij kan gedacht worden aan het plaatsen van desinfectiematten bij de ingang van het bedrijfsterrein, het sluiten van bedrijven, etc. Tevens kan worden verwezen naar de dierziektebestrijdingsplannen van de overheid, omdat deze plannen leidend zijn bij een uitbraak van een aangifteplichtige ziekte.
	<b>4.4</b>	<b>Markeren en plaatsing categorie recipiënten en gereedschappen</b>
		Voldoet / <del>Voldoet niet</del> (doorhalen wat niet van toepassing is)  Toelichting: Blauwe gereedschappen=huimaan Groene gereedschappen =buitenterrein Andere kleuren voor categoriemateriaal  Categorie 3: groene kliko en blauwe bak+ tekst Categorie 2: rode kliko+ tekst. Afval = blauwe kliko.
		Toepassingsgebied: Van toepassing voor alle bedrijven.
		Info: Bedrijven moeten er voor zorgen dat er een duidelijke scheiding is tussen de materialen die in aanraking komen met goedgekeurd vlees en met categorie materiaal (1, 2 en 3). Het enkel bedrukken van cat-3 op opslagcontainers en andere gereedschappen is voor de autoriteiten van de DU niet voldoende. De Russische inspecteurs verlangen dat er met vaste kleurencodes wordt gewerkt (of een vergelijkbare oplossing), zodat in één oogopslag duidelijk is waarvoor bijvoorbeeld een container of een bezem wordt gebruikt. Scheppen, wissers en bezems dienen in de verwerkingsruimten te worden opgehangen, plaatsing op de grond is niet toegestaan. Het bedrijf dient in het Douane-Unie protocol opgenomen te hebben hoe de recipiënten en gereedschappen gemarkeerd worden om deze scheiding te bewerkstelligen.
	<b>4.5</b>	<b>Inrichting interne bedrijfsruimtes, creëren hygiëne zones</b>
		Voldoet / <del>Voldoet niet</del> (doorhalen wat niet van toepassing is)  Toelichting: Een interne hygiënezone. Geen inrijden van transportmiddelen in de vriescel (geautomatiseerd systeem)
		Toepassingsgebied: Van toepassing voor alle bedrijven.

Pre-auditlijst voor bedrijven ten behoeve van de export van varkens-, kalfs-, rund- en/of pluimveevlees naar de Douane-Unie, VYNT1510 v2

	<p>Info: De interne bedrijfsruimtes moeten worden opgedeeld in hygiënezones die ten minste bestaan uit een schone en een vuile zone. Voor slachterijen dient dit verder uitgewerkt te worden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De vuile slachthal;</li> <li>• De warme slachthal inclusief afkoelcellen;</li> <li>• De overige gekoeide ruimtes.</li> </ul> <p>De inrichting van de bedrijfsruimtes, waarbij de verschillende hygiënezones worden aangegeven, moeten in het bedrijfsprotocol Rusland worden weergegeven. Tevens moet de handhaving van deze hygiënezones in het bedrijfsprotocol DU opgenomen zijn.</p> <p>Op het bedrijf zelf moet duidelijk kenbaar zijn waar de scheidingen van deze hygiënezones zich bevinden. Enkel na het desinfecteren van minimaal het schoeisel is het mogelijk om naar een andere hygiënezone te gaan.</p> <p>De NVWA zal controleren op de aanwezigheid en de handhaving van de hygiënezones.</p> <p>Koel- en vrieshuizen die zowel uitsnijden (inpakken) als opslaan moeten rekening houden met het feit dat de uitsnijderij ruimte een andere status heeft als de opslagruimte. Hiertoe zullen de nodige maatregelen genomen moeten worden om te voorkomen dat de schone uitsnijderij/inpakafdeling in direct contact staat met de (zienswijze DU) vieze opslag/expeditieruimtes. Bedrijven die enkel opslaan hoeven hier en rekening mee te houden.</p>
<b>4.6</b>	<b>Opslaan schoeisel en buitenkleding</b>
	Voldoet / <del>Voldoet niet</del> (doorhalen wat niet van toepassing is)
	Toelichting:Centrale uitgifte werkkleding en persoonlijke kluisjes voor buitenkleding. Hygiëne sluis voor het reinigen van het werkschoeisel.
	Toepassingsgebied: Van toepassing voor alle bedrijven.
	Info: Het is van belang om contact tussen buitenkleding en gebruikte werkkleren (vuil) met schone binnenkleding te voorkomen, ook in de kleedkamers van bedrijven. Bedrijven moeten omschrijven hoe zij garanderen dat kruising tussen vuil en schoon kan optreden. Hierbij moet gedacht worden aan aparte opslag van schone kleren en schoeisel.
<b>4.7</b>	<b>Kruisen stromen in het bedrijf</b>
	Voldoet / <del>Voldoet niet</del> (doorhalen wat niet van toepassing is)
	Toelichting:Het kruisen van product staat beschreven in P-SPZ-NL-10159.Tijdens productie is het kruisen van categorie materiaal in gesloten reclplenten.
	Toepassingsgebied: Van toepassing voor alle bedrijven
	Info: Het kruisen van stromen van verschillende producten, bijvoorbeeld varkens- en rundvlees, én het kruisen van grondstoffen en eindproducten moet zoveel mogelijk voorkomen worden. Ook het kruisen en/of samen vervoeren van producten voor humane consumptie en categorie 1, 2 en 3 materiaal moet in dit kader zo veel mogelijk voorkomen worden. Bedrijven moeten omschrijven hoe zij deze scheiding tot stand brengen. Hierbij kan gedacht worden aan aparte opslag, aparte routing door het bedrijf etc. De NVWA zal tijdens de pre-audit toezien op een maximale haalbare scheiding.
<b>4.8</b>	<b>Opslag producten die niet voor humane consumptie bestemd zijn</b>
	Voldoet / <del>Voldoet niet</del> (doorhalen wat niet van toepassing is)
	Toelichting:Categorie materiaal wordt vanuit de productie direct naar de buitenopslag gebracht. Geen ophoping in het bedrijf.Geen opslag can categorie materiaal in cellen met humaan product.

		<b>Toepassingsgebied:</b> Van toepassing voor alle bedrijven.
		<p>Info:</p> <p>Het gezamenlijk opslaan van producten voor humane consumptie met cat. 1, 2 en 3 materiaal is volgens de regelgeving van de Douane-Unie niet toegestaan, zelfs wanneer de opslagcontainers gesloten zijn. Bedrijven moeten omschrijven waar het categorie 1, 2 en 3 materiaal wordt opgeslagen en hoe dit wordt gescheiden van de voor humane consumptie bestemd zijnde producten. De NVWA zal toezien op een maximale scheiding, hierbij rekening houdend met de mogelijkheden die er zijn om deze scheiding te bewerkstelligen.</p> <p>Een volledige scheiding zal in veel gevallen niet mogelijk zijn. De klemtoon ligt dus op maximale scheiding, waarbij bedrijven moeten omschrijven hoe dit geborgd is.</p>
	<b>4.9</b>	<b>Labelling recipiënten DU</b>
		<p>Voldoet / <del>Voldoet niet</del> (doorhalen wat niet van toepassing is)</p> <p>Toelichting: Oude stickers worden verwijderd. Geen kleurcode maar extra stickers op de bakken. Deze sticker bevat de volgende tekst: Douane-Unie.</p>
		<b>Toepassingsgebied:</b> Van toepassing voor alle bedrijven.
		<p>Info:</p> <p>De autoriteiten van de DU eisen dat recipiënten die voor de opslag van producten die naar de DU geëxporteerd zouden kunnen worden, duidelijk gelabeld zijn. Het label moet informatie bevatten van het bedrijf waarvan het product afkomstig is. Hierbij is het wenselijk om met een kleurencode aan te geven of de producten DU-waardig zijn. Het is van belang dat de recipiënten heel/onbeschadigd en schoon zijn en dat ze geen oude labels bevatten.</p>
	<b>4.10</b>	<b>Labelling producten</b>
		<p>Voldoet / <del>Voldoet niet</del> (doorhalen wat niet van toepassing is)</p> <p>Toelichting: Scheiding bij grondstof dmv paarse sticker.  Halffabrikaat en eindproduct: speciale extra sticker (Let op- Douane Unie)  Alle eindverpakkingen zijn voorzien van een EG nummer en gestickers volgens landen instructie. Kleinste verpakkingseenheid is een doos. Geen polyblokken.</p>
		<b>Toepassingsgebied:</b> Van toepassing voor alle bedrijven.
		<p>Info:</p> <p>De autoriteiten van de DU willen dat ALLE producten op het bedrijf ten minste met een EG-nummer gemarkeerd zijn. Dit is van toepassing vanaf het moment dat het vlees of de producten de slachterij verlaten en naar de uitsnijderij gaan, tenzij de uitsnijderij inpandig is en enkel vlees van de eigen slachterij betreft.</p> <p>Bij bedrijven die verwerkte producten opslaan moet ook de productiedatum en de herkomst van de grondstoffen helder zijn. Ze zijn huijverig voor vermenging van DU-waardig vlees met niet DU-waardig vlees. Daarom eisen zij dat alle producten die zich bij bedrijven bevinden, gemerkt zijn. Dit is ook van toepassing voor halffabricaten die langer dan 24 uur worden opgeslagen en voor producten die in koelruimtes liggen te wachten op verpakking.</p> <p>Bedrijven moeten of omschrijven hoe ze ervoor zorgen dat alle producten te allen tijde zijn gelabeld, of hoe zij alle producten voor export naar de DU zodanig labelen dat vermenging met niet DU-waardige producten niet mogelijk is. Hierbij kan gedacht worden aan het hanteren van kleuren codes of lettercombinaties zoals DU. Het is aan het bedrijf om dit aantoonbaar te maken.</p> <p>Bedrijven die vers vlees inpakken moeten op de kleinste verpakkingseenheid die naar de DU wordt verzonden een volledige etikettering toepassen. Bedrijven moeten daarom omschrijven (verantwoordelijkheid bedrijf) hoe producten worden geëxporteerd en wat de kleinste verpakkingseenheid is. Bij de export van grondstoffen voor de vleesproductenindustrie (polyblokken los gestapeld) kan dit een pallet zijn. Bij de export van ingepakt vlees kan worden gedacht aan een doos.</p> <p>Bij producten die per polyblok zijn verpakt moet ieder polyblok van een etiket voorzien zijn.</p>
	<b>4.11</b>	<b>Sterilisatoren</b>
		Voldoet / <del>Voldoet niet</del> (doorhalen wat niet van toepassing is)

Pre-auditlijst voor bedrijven ten behoeve van de export van varkens-, kalfs-, rund- en/of pluimveevlees naar de Douane-Unie, VYNT1510 v2

		<p>Toelichting: Bij iedere opknap tafel is een sterilisator aanwezig.  Expeditie: 1 opknap tafel, lijn 1-2 2 opknap tafels, baconafdelingen (niet DU) 2 opknap tafels, vleesbereidings afdeling 1 opknap tafel.  Igv insnijden bezoedeling moet de medewerker uit de lijn stappen en van mes wisselen. Er zijn voldoende reserve messen op de lijn aanwezig. Alle medewerkers messen en reservemessen worden elke pauze gereinigd en gedesinfecteerd.</p>
		<b>Toepassingsgebied: Van toepassing voor alle bedrijven.</b>
		<p>Info:  De autoriteiten van de Douane-Unie hechten veel waarde aan voldoende sterilisatoren in ruimtes waar uitgesneden wordt. Bedrijven moeten aangeven waar de sterilisatoren zich in de ruimte bevinden en hoe in de gaten wordt gehouden dat de temperatuur correct is. Het advies is om moderne sterilisatoren te installeren waarbij de temperatuur wordt weergegeven. (Er moeten voldoende sterilisatoren zijn.) Meermessen-systemen zijn dus problematisch. De wetgeving sluit ze echter niet letterlijk uit.  Gezien de eisen aan de sterilisatoren (bijvoorbeeld qua afstanden, dus hoeveelheid) is dit problematisch. De bedrijven zullen dus een effectief systeem beschrijven. Dit kan een meer-(2) messen-systeem zijn, maar als het niet effectief blijkt te zijn moet het bedrijf een ander systeem invoeren.  Tevens moeten werknemers die uitsnijden over ten minste één reservemes beschikken, zodat bij bezoedeling van het mes gelijk een schoon mes beschikbaar is en het proces niet stilgelegd hoeft te worden. Bedrijven moeten omschrijven hoe zij dit geregeld hebben en hoe zij erop toezien dat de gebruikte messen tijdig ontsmet worden.</p>
		<b>5. Veterinaire aspecten</b>
	<b>5.1</b>	<b>Inkomende dieren</b>
		<p>Voldoet / <del>Voldoet niet</del> (doorhalen wat niet van toepassing is)</p> <p>Toelichting: NVT op uitsnijderij</p>
		<b>Toepassingsgebied: Van toepassing voor alle slachterijen</b>
		<p>Info:  Partijen dieren die bij een slachterij worden aangevoerd, moeten vergezeld zijn van de VKI-formulieren. Het bedrijf moet kunnen aantonen welke VKI-formulieren bij een partij vlees horen. Omdat bepaald is dat dit op batchniveau kan worden vastgelegd, moeten bedrijven aangeven hoe dit geregeld en indien nodig getraceerd kan worden.</p>
	<b>5.2</b>	<b>Veterinaire controle aangevoerde dieren</b>
		<p>Voldoet / <del>Voldoet niet</del> (doorhalen wat niet van toepassing is)</p> <p>Toelichting: NVT op uitsnijderij</p>
		<b>Toepassingsgebied: Van toepassing voor alle slachterijen</b>
		<p>Info roodvlees:  Dieren die bij een slachterij worden aangevoerd moeten bij binnenkomst door een veterinaire worden onderzocht. Wanneer het vermoeden bestaat dat een dier een besmettelijke dierziekte heeft, moet het voor nader onderzoek in de quarantaine geplaatst worden.  Info pluimveevlees:  Dieren die bij een slachterij worden aangevoerd moeten door een veterinaire worden onderzocht. Hierbij worden de dieren klinisch onderzocht op dierziektes. In het geval een groot aantal zieke dieren wordt gevonden, dient deze partij dieren zo spoedig mogelijk, apart van de gezonde vogels, gedood te worden. Na het doden van de dieren dienen de gebruikte installaties gedesinfecteerd te worden. Karkassen van de dieren die in verband met een besmettelijke ziekte gedood zijn, zijn niet geschikt voor humane consumptie.</p>

<b>5.3</b>	<b>Quarantaine</b>
	Voldoet / <del>Voldoet niet</del> (doorhalen wat niet van toepassing is)  Toelichting:NVT op uitsnijderij
	<b>Toepassingsgebied:</b> Van toepassing voor alle roodvleesslachterijen
	<p><b>Info:</b>  Dieren die bij aankomst op het bedrijf veterinair klinische verschijnselen vertonen van besmettelijke dierziektes moeten in een aparte quarantaineruimte worden geplaatst. Deze quarantaine moet aan de volgende eisen voldoen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• aparte in- en uitgang van de quarantaine;</li> <li>• geen mogelijkheid tot fysiek contact tussen quarantainedieren en dieren die zich niet in de quarantaine bevinden;</li> <li>• mogelijkheid tot veterinair onderzoek bleden;</li> <li>• gemakkelijk te reinigen en desinfecteren.</li> </ul> <p>Alle dieren die in deze quarantaine zijn geplaatst, moeten door de NVWA-dierenarts (afhankelijk van de situatie moet dit onder toezicht van de NVWA - bijvoorbeeld temperatuurmeting - plaatsvinden) worden onderzocht op besmettelijke ziektes waarbij ook de temperatuur wordt gemeten. Wanneer de dierenarts het noodzakelijk acht, moeten maatregelen worden genomen om verspreiding van dierziektes te voorkomen.</p>
<b>5.4</b>	<b>Onderzoek naar dood aangevoerde dieren</b>
	Voldoet / <del>Voldoet niet</del> (doorhalen wat niet van toepassing is)  Toelichting:NVT op uitsnijderij
	<b>Toepassingsgebied:</b> Van toepassing voor alle slachterijen
	<p><b>Info:</b>  Dieren die tijdens transport zijn gestorven en dood bij de slachterij aankomen, moeten onderzocht worden op besmettelijke dierziektes. Het simpelweg vernietigen van deze dieren is volgens de Russische regelgeving niet toegestaan. Voor het uit te voeren onderzoek is de volgende procedure afgesproken:  Dood aangevoerde dieren moeten door de dierenarts worden beoordeeld. Indien de dierenarts het noodzakelijk acht, bijvoorbeeld bij een hoog percentage DOA's zonder aantoonbare reden, kunnen er monsters (of hele dieren) voor verder onderzoek aan het CVI aangeboden worden. Naast de verschijnselen van ziektes dient de hoeveelheid van de dood aangevoerde dieren in acht genomen te worden.</p> <p>Als richtlijn voor nader onderzoek naar de mogelijke doodsoorzaak kunnen de volgende drempelwaardes voor de hoeveelheid dood aangevoerde dieren aangehouden worden:  Pluimvee: &gt;1% per koppel  Rund: &gt;1 dieren per inkomende zending  Varken: &gt;1% per wagen  Bedrijven moeten in afstemming met de lokale dierenarts tot een werkwijze komen waarbij duidelijk gemaakt kan worden dat een representatief monster van de dood aangevoerde dieren, bijvoorbeeld uit een koppel kuikens, onderzocht kan worden.</p> <p>Bij dit nader onderzoek kunnen factoren als herkomst, ras, transporteur en weersomstandigheden meegenomen worden. In het bedrijfsprotocol DU moet hiervoor een procedure zijn opgenomen. Hierbij moet duidelijk worden hoe deze zendingen worden onderzocht en door het bedrijf worden geregistreerd.</p>
	<b>Specifiek voor vers gekoeld kalfsvlees en kalfsvleesslachtbijproducten:</b>
	Voldoet / <del>Voldoet niet</del> (doorhalen wat niet van toepassing is)  Toelichting:NVT op uitsnijderij

Pre-auditlijst voor bedrijven ten behoeve van de export van varkens-, kalfs-, rund- en/of pluimveevlees naar de Douane-Unie, VYNT1510 v2

		<b>Toepassingsgebied:</b> Van toepassing voor alle bedrijven die vers gekoeld kalfsvlees (slachtbijproducten) exporteren
		<b>Info:</b> De bedrijven moeten een aparte registratie voor vers gekoeld kalfsvlees c.q. de slachtbijproducten hebben. De bedrijven moeten beschikken over een door de NVWA goedgekeurd bedrijfsprotocol voor kalfsvlees naar Douane-Unie. In dit protocol moeten onder andere de volgende punten beschreven staan: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Het vlees moet afkomstig zijn van dieren jonger dan 12 maanden, die geboren en gemest zijn in Nederland. Bekend moet zijn van welke boerderijen deze kalveren afkomstig zijn (dit moet het bedrijf aantonen bijvoorbeeld aan de hand van I&amp;R).</li> <li>• De bedrijven (slachthuizen, uitsnijderijen) moeten minstens 1x per maand door de NVWA bezocht worden en gecontroleerd worden of zij nog voldoen aan de eisen voor de export van vers gekoeld kalfsvlees naar Rusland.</li> <li>• De bedrijven passen een monitoringssysteem toe, waarbij partijen kalfsvlees regelmatig op een aantal microbiologische (iedere 2 weken), chemische en toxicologische, radiologische en biochemische criteria worden getest (frequenties worden aangegeven in bijlage 1 van het protocol).</li> <li>• Voordat een bedrijf vers gekoeld kalfsvlees naar Rusland kan exporteren moet het bedrijf 10 opeenvolgende partijen kalfsvlees testen op microbiologische criteria (Salmonella, Listeria, Coliforme bacteriën en totaal kiemgetal) met een negatief resultaat, dat wil zeggen dat de uitslagen moeten voldoen aan de eisen en normen van de Douane-Unie.</li> <li>• De partij die geëxporteerd gaat worden moet ook getest zijn op microbiologische criteria met een negatief resultaat, dat wil zeggen dat de uitslagen moeten voldoen aan de eisen en normen van de Douane-Unie. De uitslag van de te exporteren partij hoeft nog niet binnen te zijn op het moment van export.</li> <li>• De acties die het bedrijf onderneemt bij een overtreding.</li> <li>• Als bedrijf constateert dat een uitslag van de monitoring niet voldoet aan de eisen en normen van de Douane-Unie moet het bedrijf dit onmiddellijk melden aan de NVWA dierenarts die aan het bedrijf verbonden is en aan de NVWA team TO Import/Export (postbus: VWAexport@vwa.nl).</li> </ul>
<b>Bijzonderheden (algemeen):</b> nvt		
<b>Afspraken:</b> Gezien VION Scherpenzeel aan de eisen van de Douane Unie voldoet hoeven er geen afspraken gemaakt te worden.		
<b>Eindoordeel</b>	<b>:</b>	Voldoet wel / <del>voldoet niet</del>