

12

Besluit van 7 december 1993, houdende regels betreffende de produktie van en de handel in vers vlees (produktie en handel vers vlees)

Wij Beatrix, bij de gratie Gods, Koningin der Nederlanden, Prinses van Oranje-Nassau, enz. enz. enz.

Op de voordracht van de Staatssecretaris van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur van 24 mei 1993, DGVgz/VVP/V-93845, gedaan in overeenstemming met Onze Minister van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij;

Gelet op richtlijn nr. 91/497/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 29 juli 1991 tot wijziging en bijwerking van richtlijn nr. 64/433/EEG inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vers vlees teneinde deze uit te breiden tot de produktie en het in de handel brengen van vers vlees en tot wijziging van richtlijn nr. 72/462/EEG (PbEG L 268), op richtlijn nr. 91/498/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 29 juli 1991, houdende vaststelling van de voorschriften voor het toestaan van tijdelijke en beperkte afwijkingen op de specifieke communautaire gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vers vlees (PbEG L 268), op richtlijn 91/495/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 27 november 1990 inzake gezondheidsvoorschriften en veterinaire rechtelijke voorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van konijnenvlees en vlees van gekweekt wild (PbEG L 268) en op richtlijn nr. 92/120/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 17 december 1992, houdende vaststelling van de voorschriften voor het toestaan van tijdelijk en beperkte afwijkingen op de specifieke communautaire gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van bepaalde produkten van dierlijke oorsprong (PbEG L 62), alsmede op de artikelen 5, 18, 19, 19a, 25 en 30a van de Vleeskeuringswet en op het eerste lid van artikel II van de wijzigingswet 1988 Warenwet (Stb. 358) juncto artikel 16 van de Warenwet (Stb. 1935, 793);

Gezien het advies van de Adviescommissie Vleeskeuringswet (advies van 12 maart 1993, ACVW/U-93002);

De Raad van State gehoord (advies van 26 augustus 1993, No. W13.93.0320);

Gezien het nader rapport van de Staatssecretaris van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur van 23 november 1993, DGVgz/VVP/V-931986, uitgebracht in overeenstemming met Onze Minister van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij;

Artikel 1

1. In dit besluit en de daarop berustende bepalingen wordt verstaan onder:

a. Onze Minister: Onze Minister van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur;

b. de wet: de Vleeskeuringswet;

c. hoofdinspecteur: de veterinaire hoofdinspecteur van de volksgezondheid;

d. keuringsdierenarts: persoon, bedoeld in de eerste zinsnede van artikel 25 van de wet, belast met keuring van slachtdieren en van vlees;

e. de richtlijn: richtlijn nr. 64/433/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen betreffende de gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vers vlees (PbEG 1964, L 121);

f. vlees: alle voor menselijke consumptie geschikte delen van als landbouwhuisdier gehouden runderen (de soorten *Bubalus bubalis* en *Bison bison* daaronder begrepen), varkens, schapen, geiten en eenhoevigen;

g. vers vlees: vlees, ook vacuüm of in gecontroleerde atmosfeer verpakt, dat, buiten de koudebehandeling, geen behandeling ter bevordering van de houdbaarheid heeft ondergaan;

h. separatorvlees: vlees dat machinaal is afgescheiden van beenderen met daaraan vastzittend vlees;

i. karkas: het uitgebloede gehele slachtdier dat is ontdaan van de ingewanden, waarvan de poten zijn afgesneden ter hoogte van het voorkniegewricht respectievelijk het spronggewricht, en waarvan de kop, de staart en de uier zijn verwijderd; voor runderen, schapen, geiten en eenhoevigen betreft het karkassen als hierboven bedoeld na het onthuiden. Bij varkens hoeven de poten niet ter hoogte van het voorkniegewricht, respectievelijk het spronggewricht te worden afgesneden en hoeft de kop niet te worden verwijderd wanneer het vlees bestemd is om te worden behandeld overeenkomstig de regelen, gesteld krachtens richtlijn nr. 77/99/EEG;

j. slachtafval: vers vlees dat geen deel uitmaakt van het karkas als omschreven onder i, ook indien het op natuurlijke wijze met het karkas verbonden blijft;

k. ingewanden: het slachtafval in de borst-, buik- en de bekkenholte, met inbegrip van de luchtpijp en de slokdarm;

l. land van verzending: de lid-staat van de Europese Gemeenschappen of van de Europese Ruimte van waaruit vers vlees wordt verzonden;

m. land van bestemming: de lid-staat van de Europese Gemeenschappen of van de Europese Ruimte waarnaar vers vlees uit een andere lid-staat wordt verzonden;

n. land van produktie: de lid-staat van de Europese Gemeenschappen of van de Europese Ruimte op het grondgebied waarvan de inrichting zich bevindt;

o. vervoermiddelen: voor belading bestemde gedeelten van motorvoertuigen, van spoorvoertuigen en van luchtvaartuigen, alsmede scheepsruimen of containers voor het vervoer over land, over zee of door de lucht;

p. inrichting: slachthuis, uitsnijderij, koelhuis of vrieshuis, of een complex bestaande uit verscheidene van deze inrichtingen;

q. onmiddellijke verpakking: het beschermen van vers vlees door middel van een eerste omhulsel of een eerste bergingsmiddel dat rechtstreeks in contact komt met het betrokken verse vlees, alsmede het eerste omhulsel of het eerste bergingsmiddel zelf;

r. eindverpakking: het plaatsen van vers vlees in onmiddellijke verpakking in een tweede bergingsmiddel, alsmede het bergingsmiddel zelf;

s. speciale noodslachting: het doden, op last van een dierenarts, wegens een ongeval of ernstige lichamelijke en functionele stoornissen. De speciale noodslachting wordt buiten een slachthuis uitgevoerd indien de dierenarts meent dat vervoer onmogelijk is of onnodig lijden van het dier zou meebrengen;

t. vlees van gekweekt wild: alle voor menselijke consumptie geschikte delen van niet-gedomesticeerde landzoogdieren, niet zijnde lagomorfen, die niet worden vermeld onder f, die in gevangenschap zijn gekweekt, gehouden en geslacht;

u. gekweekt wild: niet als huisdier beschouwde landzoogdieren, niet zijnde lagomorfen, die niet worden vermeld onder f, en die worden gehouden als huisdieren. Niet-gedomesticeerde zoogdieren die leven op een afgesloten gebied onder soortgelijke omstandigheden ten aanzien van vrijheid als wild worden evenwel niet als gekweekt wild beschouwd;

v. richtlijn 90/675/EEG: de richtlijn nr. 90/675/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 10 december 1990 tot vaststelling van de beginselen voor de organisatie van de veterinaire controles voor produkten uit derde landen die in de Gemeenschap worden binnengebracht (PbEG L 373);

w. richtlijn 72/462/EEG: de richtlijn nr. 72/462/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 12 december 1972 inzake gezondheidsvraagstukken en veterinaire rechtelijke vraagstukken bij de invoer van runderen, varkens, schapen en geiten, van vers vlees of van vleesprodukten uit derde landen (PbEG L 302);

x. richtlijn 91/495/EEG: de richtlijn nr. 91/495/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 27 november 1990 inzake gezondheidsvoorschriften en veterinaire rechtelijke voorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van konijnvlees en vlees van gekweekt wild (PbEG L 268);

ij. richtlijn 74/557/EEG: de richtlijn nr. 74/557/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 18 november 1974 betreffende de verdoving van dieren voor het slachten (PbEG L 316);

z. richtlijn 77/99/EEG: richtlijn nr. 77/99/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 21 december 1976 inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vleesprodukten en bepaalde andere produkten van dierlijke oorsprong (PbEG L 26);

aa. richtlijn 90/667/EEG: de richtlijn nr. 90/667/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 27 november 1990 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de verwijdering en verwerking van dierlijke afval, voor het in de handel brengen van dierlijke afval en ter voorkoming van de aanwezigheid van ziekteverwekkers in diervoeders van dierlijke oorsprong (vissen daaronder begrepen) en tot wijziging van richtlijn nr. 90/425/EEG (PbEG L 363);

bb. richtlijn 86/363/EEG: de richtlijn nr. 86/363/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 24 juli 1986 tot vaststelling van maximumgehalten aan residuen van bestrijdingsmiddelen in en op levensmiddelen van dierlijke oorsprong (PbEG L 221);

cc. richtlijn 91/498/EEG: de richtlijn nr. 91/498/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 29 juli 1991 houdende vaststelling van de voorschriften voor het toestaan van tijdelijke en beperkte afwijkingen op de specifieke communautaire gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vers vlees (PbEG L 268);

dd. richtlijn 77/96/EEG: de richtlijn nr. 77/96/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 21 december 1976 inzake het opsporen van trichinen bij de invoer van vers vlees van varkens en huisdieren uit derde landen (PbEG L 26);

ee. richtlijn 92/120/EEG: de richtlijn nr. 92/120/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 17 december 1992 houdende vaststelling van de voorschriften voor het toestaan van tijdelijke en beperkte afwijkingen op de specifieke communautaire gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van bepaalde produkten van dierlijke oorsprong (PbEG L 62);

ff. richtlijn 86/469/EEG: de richtlijn nr. 86/469/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 16 september 1986 inzake het onderzoek van dieren en vers vlees op de aanwezigheid van residuen (PbEG L 275);

gg. beschikking 84/371/EEG: de beschikking nr. 84/371/EEG van de Commissie van de Europese Gemeenschappen van 3 juli 1984 tot vaststelling van het speciale merk voor vers vlees als bedoeld in artikel 5, sub a), van richtlijn nr. 64/433/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen (PbEG L 196);

hh. richtlijn 80/778/EEG: de richtlijn nr. 80/778/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 15 juli 1980 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water (PbEG L 229);

ii. verordening (EEG) 2377/90: de verordening (EEG) nr. 2377/90 van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 26 juni 1990 houdende een communautaire procedure tot vaststelling van maximumwaarden voor residuen van geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik in levensmiddelen van dierlijke oorsprong (PbEG L 224);

jj. in de handel brengen: het verkopen, te koop aanbieden of uitstallen met het oog op verkoop, het afleveren, het ten geschenke geven of op enige andere wijze afstaan, het tot vervoer of aflevering voorhanden hebben, het in voorraad hebben, het vervoeren of doen vervoeren, anders dan ter naleving van enig wettelijk voorschrift.

2. Voor zover niet anders bepaald, zijn de artikelen 2 en 4, 5, eerste, derde, vierde tot en met zevende lid, en 6 tot en met 12 van overeenkomstige toepassing op vlees van gekweekt wild.

3. Dit besluit is niet van toepassing op het uitsnijden en de opslag van vers vlees en vlees van gekweekt wild in detailhandelzaken of in lokalen die aan verkooppunten grenzen, waar het uitsnijden en de opslag uitsluitend met het oog op rechtstreekse verkoop ter plaatse aan de consument geschiedt.

Artikel 2

1. Met betrekking tot de produktie en het in de handel brengen van vers vlees wordt voldaan aan de eisen dat:

A. hele karkassen, halve karkassen, halve karkassen die in ten hoogste drie stukken zijn verdeeld, of voeten:

a. verkregen worden in een slachthuis dat aan de voorwaarden van bijlage I, hoofdstukken I en II, voldoet en overeenkomstig artikel 9 is erkend en gecontroleerd, of in een slachthuis dat overeenkomstig artikel 10 op een specifieke wijze is erkend;

b. afkomstig zijn van een slachtdier dat overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VI, vóór het slachten is gekeurd door een keuringsdierenarts en daarbij geschikt is bevonden om voor de toepassing van dit besluit te worden geslacht;

c. op bevredigende hygiënische wijze worden behandeld overeenkomstig bijlage I, hoofdstukken V en VII;

d. overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VIII, na het slachten door een keuringsdierenarts worden gekeurd en daarbij geen enkele afwijking vertonen, met uitzondering van kort vóór het slachten opgelopen traumatische laesies en plaatselijke misvormingen of afwijkingen, voor zover wordt vastgesteld, zo nodig door passend laboratoriumonderzoek, dat het karkas en de daarbij behorende slachtafvallen door deze laesies, misvormingen of afwijkingen niet ongeschikt worden voor menselijke consumptie of gevaarlijk voor de gezondheid van de mens;

e. overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk XI, worden voorzien van een keurmerk;

f. gedurende het vervoer vergezeld gaan van een begeleidend handelsdocument, waarvan de vorm en inhoud door Onze Minister, in overeenstemming met de Minister van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij, zal worden vastgesteld;

g. overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk XIII, na de keuring na het slachten onder bevredigende hygiënische omstandigheden worden opgeslagen in overeenkomstig artikel 9 erkende en overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk X, gecontroleerde inrichtingen;

h. overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk XIV, in bevredigende hyginische omstandigheden worden vervoerd;

B. uitgesneden delen of stukken die kleiner zijn dan die bedoeld onder A of uitgebeend vlees:

a. uitgesneden of uitgebeend worden in een uitsnijderij die voldoet aan de voorwaarden van Bijlage I, hoofdstukken I en III, en die overeenkomstig artikel 9 is erkend en gecontroleerd of in een uitsnijderij die overeenkomstig artikel 10 op specifieke wijze is erkend;

b. uitgesneden of uitgebeend en verkregen worden overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk IX, en

– afkomstig zijn van vers vlees dat voldoet aan de onder A genoemde voorwaarden, behalve die welke zijn genoemd onder h, en dat overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk XIV, is vervoerd; of

– afkomstig zijn van vers vlees, niet zijnde vlees van gekweekt wild, dat uit derde landen is ingevoerd overeenkomstig richtlijn nr. 90/675/EEG;

c. onder omstandigheden die beantwoorden aan bijlage I, hoofdstuk XIII, worden opgeslagen in overeenkomstig artikel 9 erkende en overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk X, gecontroleerde inrichtingen;

d. gekeurd worden door een keuringsdierenarts, overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk X;

e. voldoen aan de voorschriften van bijlage I, hoofdstuk XII, inzake onmiddellijke en eindverpakking;

f. voldoen aan het bepaalde onder A, de punten c, e, f en h;

C. slachtafvallen afkomstig zijn van een erkend slachthuis of een erkende uitsnijderij. Hele slachtafvallen moeten voldoen aan het bepaalde onder A en B. Slachtafvallen mogen niet in plakken worden gesneden, met uitzondering van levers van runderen, indien deze levers in een erkende uitsnijderij in plakken worden gesneden. Onze Minister kan deze afwijking uitbreiden tot levers van andere diersoorten. Slachtafvallen in plakken moeten voldoen aan het bepaalde onder B.

D. vers vlees dat overeenkomstig dit besluit in een erkend koel- of vrieshuis is opgeslagen en nadien geen andere behandeling dan voor de opslag heeft ondergaan:

a. voldoet aan het bepaalde onder A, de punten c, e, g en h, en onder B en C, of, indien het geen vlees van gekweekt wild betreft, overeenkomstig richtlijn nr. 90/675/EEG uit een derde land is ingevoerd;

b. tijdens het vervoer naar de plaats van bestemming vergezeld gaat van een begeleidend handelsdocument als bedoeld onder A, punt f.

E. vers vlees dat overeenkomstig dit besluit is verkregen en dat onder douanetoezicht is opgeslagen in een overeenkomstig richtlijn nr. 72/462/EEG goedgekeurd koel- of vrieshuis van een derde land en nadien geen andere behandeling dan voor de opslag heeft ondergaan:

a. voldoet aan het bepaalde onder A, B en C;

b. beantwoordt aan de bijzondere waarborgen betreffende de keuring en de verklaring dat is voldaan aan de eisen met betrekking tot de opslag en het vervoer;

c. vergezeld gaat van een certificaat waarvan het model door Onze Minister wordt opgesteld.

2. Het eerste lid is niet van toepassing op:

- a. vers vlees dat bestemd is voor ander gebruik dan menselijke consumptie;
- b. vers vlees dat bestemd is voor tentoonstellingen, bijzonder onderzoek of analyses, mits dit vlees niet voor menselijke consumptie wordt gebruikt en na afloop van de tentoonstellingen of voltooiing van het bijzondere onderzoek of de analyses, dit vlees met uitzondering van de bij de analyses gebruikte hoeveelheden, wordt vernietigd;
- c. vers vlees dat uitsluitend is bestemd voor de bevoorrading van internationale organisaties.

Artikel 3

1. Onverminderd artikel 1, tweede lid, voldoet vlees van gekweekt wild aan de navolgende eisen:

- a. het beslag van oorsprong wordt aan een periodieke veterinaire controle onderworpen;
- b. er mogen geen beperkingen gelden naar aanleiding van:
 - het overeenkomstig artikel 11 van richtlijn nr. 91/495/EEG verrichte onderzoek;
 - een veterinaire keuring;
- c. de desbetreffende dieren worden op andere tijdstippen geslacht dan runderen, varkens, schapen, paarden en geiten.

2. Indien gekweekt wild niet kan worden vervoerd zonder risico's voor de begeleiders of in verband met het welzijn van de dieren, kan de directeur van de Rijksdienst voor de keuring van Vee en Vlees, in afwijking van het bepaalde in artikel 2, eerste lid, onder A, punten b. en c., toestaan dat wordt geslacht op de plaats van oorsprong. Deze afwijking kan worden toegestaan onder de volgende voorwaarden:

- de eigenaar van de dieren dient daartoe een verzoek in bij de directeur Rijksdienst voor de keuring van Vee en Vlees onder opgave van het aantal dieren, plaats en de datum waarop de dieren worden geslacht;
- het bedrijf beschikt over een verzamelcentrum van de niet-gedomesticeerde dieren waar het mogelijk is een keuring vóór het slachten van de te slachten groep te verrichten;
- het bedrijf beschikt over een passende ruimte voor het bedwelmen, het steken en het uitbloeden van de dieren;
- het doden door steken en uitbloeden wordt voorafgegaan door bedwelming, overeenkomstig richtlijn nr. 74/557/EEG (PbEG L 316), de directeur van de Rijksdienst voor de keuring van Vee en Vlees mag in bijzondere gevallen doden door middel van de kogel toestaan;
- de gedode en uitgebloede dieren worden onder bevredigende hygiënische omstandigheden, in hangende positie vervoerd naar een overeenkomstig artikel 9 of 10 erkend slachthuis en zulks zo spoedig mogelijk na het doden. Wanneer het wild dat is gedood op de plaats waar het werd gekweekt, niet binnen een uur naar een overeenkomstig artikel 9 of 10 erkend slachthuis kan worden gebracht, wordt het vervoerd in een container of vervoermiddel waarin een temperatuur heerst tussen 0°C en 4°C. Het verwijderen van de ingewanden dient ten laatste drie uur na het bedwelmen plaats te vinden;
- bij het vervoer naar het slachthuis gaan de geslachte dieren vergezeld van een verklaring van de keuringsdierenarts waaruit blijkt dat de keuring voor het slachten een gunstig resultaat heeft opgeleverd, dat het leegbloeden op correcte wijze is geschied en waarin het uur waarop het slachten heeft plaatsgevonden wordt vermeld; deze verklaring stemt overeen met het model in bijlage IV.

Artikel 4

Vlees is slechts geschikt voor menselijke consumptie indien het wordt goedgekeurd. Onze Minister bepaalt in welke gevallen vlees wordt afgekeurd en onbruikbaar moet worden gemaakt voor voedsel van mens en dier.

Artikel 5

1. Onverminderd artikel 4, ondergaat vers vlees van varkens of paarden als bedoeld in artikel 2, dat niet overeenkomstig bijlage I van richtlijn nr. 77/96/EEG op trichinen is onderzocht, een koudebehandeling overeenkomstig bijlage IV van die richtlijn. Vlees van gekweekte everzwijnen of van andere voor besmetting met trichinen vatbare soorten gekweekt wild wordt onderzocht met behulp van een digestiemethode overeenkomstig richtlijn nr. 77/96/EEG.

2. Vlees

a. van mannelijke varkens bestemd voor de fok;
b. van cryptorchiede en hermafrodiete varkens;
c. van niet-gecastreerde mannelijke varkens met een geslacht gewicht hoger dan 80 kg, tenzij de inrichting op basis van een door Onze Minister goedgekeurde methode kan garanderen dat karkassen met een uitgesproken seksuele geur kunnen worden opgespoord; wordt voorzien van het speciale merk als bedoeld in Beschikking 84/371/EEG en ondergaat een behandeling als bedoeld in richtlijn nr. 77/99/EEG.

3. Voor het bereiden van separatorvlees mag niet worden gebruikt kopbeenderen, poten onder het voorkniewricht, respectievelijk het spronggewricht, alsmede varkensstaarten. Separatorvlees moet een warmtebehandeling overeenkomstig richtlijn nr. 77/99/EEG ondergaan.

4. Vlees van dieren die bij een speciale noodslachting zijn gedood, mag uitsluitend ten behoeve van de plaatselijke markt voor menselijke consumptie geschikt worden verklaard en slechts indien aan de onderstaande voorwaarden is voldaan:

- voor het bedrijf van oorsprong mogen geen veterinaire rechtelijke beperkingen gelden;
- het dier wordt vóór het doden onderworpen aan een keuring voor het slachten door een dierenarts overeenkomstig artikel 2, eerste lid, onder A, punt b;
- het dier moet na bedwelming gedood, uitgebloed en eventueel ter plaatse van de ingewanden ontdaan zijn; de dierenarts mag in bijzondere gevallen afzien van bedwelming en doden door middel van de kogel toestaan;
- het gedode en uitgebloede dier wordt onder bevredigende hygiënische omstandigheden vervoerd naar een overeenkomstig artikel 9, tweede lid, erkende slachtplaats en zulks zo spoedig mogelijk na het doden. Wanneer het gedode dier niet binnen één uur naar dit slachthuis kan worden gebracht, moet het worden vervoerd in een container of vervoermiddel waarin een temperatuur heerst tussen 0°C en 4°C. Het verwijderen van de ingewanden – indien dat niet meteen bij het doden is gebeurd – vindt ten laatste drie uur daarna plaats. Indien de ingewanden ter plaatse worden verwijderd, blijven zij tot in het slachthuis duidelijk geïdentificeerd bij het karkas;
- het gedode dier gaat bij het vervoer naar het slachthuis vergezeld van een verklaring van de dierenarts die opdracht heeft gegeven tot het doden, ter vermelding van het resultaat van de keuring voor het slachten, de correcte leegbloeding, het tijdstip van het doden en de aard van de eventuele aan het dier toegediende behandeling en, eventueel, het resultaat van de keuring van de ingewanden; deze verklaring stemt overeen met een door Onze Minister vastgesteld model;
- het karkas van het gedode dier wordt, zolang het niet geheel of

gedeeltelijk geschikt bevonden voor menselijke consumptie kan worden beschouwd op basis van de keuring na het slachten overeenkomstig artikel 2, eerste lid, onder A, punt d, eventueel aangevuld met een bacteriologisch onderzoek, zodanig gehanteerd dat het niet in contact komt met karkassen, vlees en slachtafvallen die geschikt zijn bevonden voor menselijke consumptie.

5. Vlees afkomstig uit een zone waarvoor veterinaire rechten beperkingen gelden, wordt onderworpen aan door Onze Minister, in overeenstemming met de Minister van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij, vastgestelde voorschriften.

6. De in de vorige leden bedoelde behandelingen worden uitgevoerd in de inrichting van oorsprong of in een andere door de keuringsdierenarts aangewezen inrichting.

7. Vlees als bedoeld in het vierde lid en geschikt bevonden voor menselijke consumptie wordt voorzien van het in artikel 10, vierde lid, bedoelde stempel.

Artikel 6

1. Vlees dat is afgekeurd, dient duidelijk te kunnen worden onderscheiden van vlees dat is goedgekeurd.

2. Vlees dat is afgekeurd, dient een behandeling overeenkomstig richtlijn nr. 90/667/EEG te ondergaan.

Artikel 7

1. Indien de keuringsdierenarts op grond van de bevindingen bij de keuring de aanwezigheid van residuen vermoedt, worden de desbetreffende dieren of het vlees daarvan op residuen onderzocht. Dit onderzoek heeft betrekking op opsporing van residuen van stoffen met farmacologische werking en de omzettingsprodukten daarvan, alsmede van andere stoffen die in het vlees terecht kunnen komen en die een gevaar voor de gezondheid van de mens kunnen opleveren.

2. Indien in het onderzochte vlees sporen van residuen voorkomen in hoeveelheden die de toegestane toleranties overschrijden, wordt dit vlees afgekeurd.

3. De onderzoeken op residuen worden verricht volgens deugdelijk gebleken methoden die wetenschappelijk zijn erkend, in het bijzonder die welke zijn omschreven in de desbetreffende communautaire regelingen of in andere internationale normen.

4. Onze Minister stelt de toleranties vast voor stoffen die in vlees terecht kunnen komen en die schadelijk kunnen zijn voor de gezondheid van de mens, voor zover die nog niet zijn vastgesteld bij richtlijn nr. 86/363/EEG en bij Verordening (EEG) nr. 2377/90.

Artikel 8

1. De aanwezigheid van een keuringsdierenarts is vereist:

a. in een overeenkomstig artikel 9 erkend slachthuis gedurende de tijd dat er keuringen vóór en na het slachten worden verricht;

b. in een overeenkomstig artikel 9 erkende uitsnijderij terwijl er vlees wordt bewerkt, ten minste eenmaal per dag om de algemene hygiëne van de uitsnijderij en het register van het in- en uitgaande verse vlees te controleren;

c. in een koel- of vrieshuis op gezette tijden.

2. De keuringsdierenarts kan zich laten bijstaan door keurmeesters, onder zijn gezag en verantwoordelijkheid, voor de volgende taken:

a. keuring vóór het slachten; de keurmeester verricht een eerste observatie van de dieren en zuiver praktische werkzaamheden;

- b. keuring na het slachten, voor zover de keuringsdierenarts daadwerkelijk ter plaatse toezicht kan houden op het werk van de keurmeesters;
- c. keuring van uitgesneden en opgeslagen vlees;
- d. inspectie en controle van de overeenkomstig artikel 9 erkende inrichtingen.

3. Als keurmeesters kunnen slechts optreden personen die voldoen aan de in bijlage III vastgestelde eisen na het met goed gevolg afgelegd hebben van een door Onze Minister aangewezen examen.

4. Het aantal keurmeesters wordt beperkt tot een niveau dat de keuringsdierenarts de mogelijkheid biedt daadwerkelijk controle uit te oefenen op de keuring na het slachten. Onze Minister kan, in overeenstemming met de Minister van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij, het maximum aantal vaststellen.

5. De keurmeesters verlenen de bijstand in het kader van een keuringsteam onder controle en verantwoordelijkheid van de keuringsdierenarts. Zij zijn onafhankelijk van de betrokken inrichting. De Directeur van de Rijksdienst voor de keuring van Vee en Vlees bepaalt voor elke inrichting de samenstelling van het team, ten einde de keuringsdierenarts in staat te stellen op het verloop van bovengenoemde werkzaamheden toezicht te houden.

Artikel 9

1. Onze Minister kan inrichtingen erkennen, die voldoen aan het bepaalde bij of krachtens dit besluit.

2. De erkenning geldt niet voor speciale noodslachtingen en het slachten van zieke of van ziekte verdachte dieren, tenzij onze Minister anders heeft bepaald.

3. Wanneer wordt geconstateerd dat de hygiënische voorschriften niet worden nageleefd en wanneer de in bijlage I, hoofdstuk VIII, punt 41F, bedoelde maatregelen onvoldoende zijn gebleken om dit te verhelpen, wordt de erkenning tijdelijk door Onze Minister opgeschort.

4. Wanneer de exploitant van de inrichting, de eigenaar of diens vertegenwoordiger de geconstateerde gebreken niet binnen de door Onze Minister vastgestelde termijn herstelt, trekt Onze Minister de erkenning in.

5. Aan de erkenning zijn de volgende voorschriften verbonden:

- a. De exploitant van de inrichting, de eigenaar of diens vertegenwoordiger doet de algemene hygiëne bij de productie in zijn inrichting regelmatig controleren, ook door middel van microbiologische controles. De controles betreffen werktuigen, installaties en machines in alle produktiestadia en, zo nodig, de produkten;

- b. De exploitant van de inrichting, de eigenaar of diens vertegenwoordiger is, op verzoek, in staat de hoofdinspecteur, de keuringsdierenarts of de veterinaire deskundigen van de Commissie van de EEG, bedoeld in artikel 12 van de richtlijn in kennis te stellen van aard, frequentie en resultaat van de te dien einde verrichte controles, alsmede, zo nodig, van de naam van het controlelaboratorium;

- c. De exploitant van de inrichting, de eigenaar of diens vertegenwoordiger zet een opleidingsprogramma op dat het personeel in staat stelt te voldoen aan de voorschriften inzake hygiënische productie die zijn aangepast aan de produktiestructuur. De keuringsdierenarts die voor de inrichting verantwoordelijk is, wordt bij het opzetten en de uitvoering van dit programma betrokken;

- d. De inrichtingen geven medewerking aan de controles, bedoeld in artikel 12 van de richtlijn.

Artikel 10

1. In afwijking van artikel 9 geldt voor slachthuizen die op 31 december 1991 hun activiteiten uitoefenden en die ten hoogste 12 GVE* per week

* Runderen en eenhoevigen: 1,0 GVE

Varkens: 0,33 GVE

Schapen: 0,15 GVE

behandelen met een maximum van 600 GVE per jaar, alsmede voor uitsnijderijen die niet in een erkende inrichting zijn gelegen en die niet meer dan drie ton per week produceren, het bepaalde in de volgende leden.

2. Om door Onze Minister te worden erkend:

a) voldoet de inrichting aan de erkenningsvoorwaarden van bijlage II;
b) houdt de exploitant van het slachthuis, de eigenaar of diens vertegenwoordiger een register bij op grond waarvan de volgende gegevens kunnen worden gecontroleerd:

- de inkomende dieren en het uitgaande vlees,
- de uitgevoerde keuringen,
- de resultaten van de keuringen.

Deze gegevens worden desgevraagd aan de keuringsdierenarts medegedeeld;

c) brengt het slachthuis de keuringsdierenarts op de hoogte van het tijdstip van slachten, het aantal dieren en de herkomst ervan, zodat deze, hetzij op het landbouwbedrijf, hetzij vlak vóór het slachten, overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VI, een keuring voor het slachten kan uitvoeren;

d) is de keuringsdierenarts of een assistent bij het slachten aanwezig om zich ervan te vergewissen dat de in bijlage I, hoofdstukken V, VII en VIII bedoelde voorschriften inzake hygiëne worden nageleefd. Indien de keuringsdierenarts niet bij het slachten aanwezig kan zijn, mag het vlees de inrichting pas verlaten nadat de keuringsdierenarts de keuring na het slachten heeft verricht, die op de dag van het slachten moet plaatsvinden;

e) moet de keuringsdierenarts het distributiecircuit voor het van de inrichting afkomstige vlees controleren, nagaan of de voor consumptie ongeschikt verklaarde produkten op passende wijze gemerkt zijn, en de latere bestemming en aanwending van het vlees controleren;

f) ziet de keuringsdierenarts erop toe dat vers vlees uit de inrichtingen als bedoeld onder e) wordt gemerkt met de daartoe door Onze Minister goedgekeurde stempels.

3. In geval van uitsnijderijen als bedoeld in het eerste lid zijn de bepalingen van bijlage I, hoofdstukken VII, IX en hoofdstuk X, punt 48, niet van toepassing op de opslag en het uitsnijden van vers vlees.

4. Vlees dat voldoet aan de hygiëne- en de keuringsvoorschriften van dit besluit en geschikt wordt bevonden voor menselijke consumptie, wordt voorzien van een stempel, waarvan het model door Onze Minister zal worden vastgesteld.

5. Vlees dat afkomstig is van in dit artikel bedoelde inrichtingen

a. wordt uitsluitend bestemd om op de plaatselijke markt, hetzij vers, hetzij na verwerking, rechtstreeks aan detailhandelaren of aan de eindverbruiker te worden verkocht;

b. wordt in hygiënische omstandigheden van de inrichting naar zijn bestemming vervoerd.

6. Onze Minister kan slachthuizen als bedoeld in het eerste lid erkennen, die eerst na de in dat lid genoemde datum hun activiteiten gingen uitoefenen, mits zij overigens voldoen aan dit artikel.

Artikel 11

Ingeval de keuringsdierenarts bij de keuring voor of na het slachten een voor de mens besmettelijke ziekte constateert, stelt hij hiervan de hoofdinspecteur in kennis.

Artikel 12

Onze Minister kan ter uitvoering van krachtens artikel 16 van de richtlijn vastgestelde maatregelen:

- a. met betrekking tot artikel 2, eerste lid, onder A, punt f, nadere regelen

stellen, met name inzake de toekenning van de codenummers en de opstelling van een of meer lijsten aan de hand waarvan de keurings-dierenartsen kunnen worden geïdentificeerd;

b. met betrekking tot artikel 2, eerste lid, onder E, punten b en c, regels stellen inzake de bijzondere waarborgen betreffende de keuring en de verklaring dat is voldaan aan de eisen met betrekking tot de opslag en het vervoer, alsmede de voorwaarden vaststellen voor de afgifte van het certificaat;

c. met betrekking tot artikel 3, eerste lid, onder a en b, nadere regels stellen inzake de uitvoering van de in dat lid bedoelde controle.

d. met betrekking tot artikel 6 nadere regelen stellen;

e. met betrekking tot artikel 7, derde lid, referentiemethoden vaststellen aan de hand waarvan de uitkomsten van de onderzoeken op residuen moeten kunnen worden geëvalueerd, alsmede de referentielaboratoria aanwijzen voor het onderzoek op residuen;

f. met betrekking tot artikel 8 nadere regelen vaststellen inzake de in dat artikel bedoelde bijstand door keurmeesters;

g. met betrekking tot artikel 9, vijfde lid, onder b, de aard en de frequentie van de daar bedoelde controles, alsmede de methoden van monsterneming en bacteriologisch onderzoek vaststellen;

h. artikel 10 van toepassing verklaren op inrichtingen die maximaal 60 varkens per week verwerken mits aan de onderstaande voorwaarden is voldaan:

1e de eigenaar van de inrichting moet op het gebied van de hygiënische productie een door de inspecteur erkende bijzondere opleiding hebben gevolgd;

2e de voor de slacht bestemde dieren moeten toebehoren aan de eigenaar van de inrichting of door hem zijn gekocht om aan de behoeften als bedoeld onder 4e te voldoen;

3e de vleesproductie moet geschieden in lokalen die zijn gelegen in de inrichting en die voldoen aan de voorschriften van bijlage II;

4e de vleesproductie moet beperkt blijven tot de voorziening van de inrichting of tot de directe verkoop ter plaatse aan de gebruiker;

i. artikel 10 van toepassing verklaren op slachthuizen en uitsnijderijen in andere gevallen dan bedoeld onder h.;

j. afwijkende regelen stellen met betrekking tot bijlage I, hoofdstuk II, punt 14, onder c, tweede, derde en vierde streepje, hoofdstuk VIII, punt 42A, onder 2, en hoofdstuk IX, punt 46, onder d;

k. bijzondere erkenningsvoorwaarden stellen voor inrichtingen die in groothandelsmarkten zijn gelegen.

Artikel 13

Voor de toepassing van dit besluit wordt een ter uitvoering van artikel 10 van de richtlijn door een andere lid-staat van de Europese Gemeenschappen of van de Europese Ruimte erkende inrichting gelijkgesteld met een inrichting, erkend overeenkomstig artikel 9 van dit besluit.

Artikel 13a

Terzake van de controle alsmede keuring verricht door de keurings-dierenarts, als bedoeld in punt 48 van bijlage I, hoofdstuk X, is de eigenaar, het hoofd of de bestuurder van een uitsnijderij, koel- of vrieshuis een vergoeding verschuldigd overeenkomstig een door Onze Minister vastgesteld tarief.

Artikel 14

Het Besluit van 13 maart 1985 (Stb. 217), ex artikel 1, tweede lid van de Vleeskeuringswet wordt ingetrokken.

Artikel 15

Het Besluit van 22 juni 1920 (Stb. 314) tot uitvoering van artikel 25, tweede lid van de Vleeskeuringswet wordt ingetrokken.

Artikel 16

Het Besluit bijzondere slachtplaatsen wordt ingetrokken.

Artikel 17

Het Eisenbesluit (Vleeskeuringswet)¹ wordt gewijzigd als volgt:

1. In artikel 1 vervallen de onderdelen e, f en i.
2. De hoofdstukken III, V, VI, VII en VIII vervallen, met dien verstande dat de overblijvende hoofdstukken nog slechts van toepassing zijn op vleeswinkels, diervoederfabrieken en inrichtingen waar het uitsnijden en de opslag uitsluitend met het oog op rechtstreekse verkoop ter plaatse aan de consument geschiedt.

Artikel 18

Het Besluit van 26 november 1957 (Stb. 513), tot uitvoering van artikel 2, eerste lid, onder a en b, van de Vleeskeuringswet wordt ingetrokken.

Artikel 19

Het Besluit van 14 februari 1958 (Stb. 92), tot uitvoering van artikel 2, tweede lid, van de Vleeskeuringswet wordt ingetrokken.

Artikel 20

Het Vleeskeuringsbesluit² wordt gewijzigd als volgt:

1. in artikel 1 vervalt onderdeel j.
2. Artikel 15 alsmede de hoofdstukken IV tot en met VIII en X tot en met XII vervallen.

Artikel 21

Het Vlees- en vleeswarenbesluit (Warenwet) 1987³ wordt gewijzigd als volgt: Artikel 1, eerste lid, onder i, wordt vervangen door:

- i. separatorvlees: vlees dat machinaal is afgescheiden van beenderen met daaraan vastzittend vlees;

Artikel 22

1. Dit besluit treedt in werking met ingang van de dag na de datum van uitgifte van het Staatsblad waarin het wordt geplaatst.

2. In afwijking van het eerste lid treedt dit besluit voor inrichtingen waaraan door Onze Minister, op de voet van richtlijn nr. 91/498/EEG of op voet van richtlijn nr. 92/120/EEG, een afwijking is toegestaan van de in de punten 1 tot en met 14, onderscheidenlijk 16 en 17 van bijlage I bij de in artikel 1, eerste lid, onder e, bedoelde richtlijn, voor wat betreft die punten in werking met ingang van 1 januari 1996. Vlees, onderscheidenlijk vlees van gekweekt grof wild, afkomstig uit in dit lid bedoelde inrichtingen wordt voorzien van een door Onze minister vast te stellen stempel.

3. Wijziging van een of meer onderdelen van richtlijnen waarnaar in dit besluit wordt verwezen, treedt voor de toepassing van de artikelen van dit besluit, waarin naar die onderdelen van deze richtlijnen wordt verwezen, in werking met ingang van de dag waarop aan de betrokken wijzigingsrichtlijn uitvoering moet zijn gegeven.

¹ Stb. 1960, 71, laatstelijk gewijzigd bij besluit van 23 oktober 1993, Stb. 541

² Stb. 1957, 29, laatstelijk gewijzigd bij besluit van 23 oktober 1993, Stb. 541

³ Stb. 1987, 243, laatstelijk gewijzigd bij besluit van 10 december 1991, Stb. 15

Het advies van de Raad van State is openbaar gemaakt door terinzagelegging bij het Ministerie van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur. Tevens zal het advies met de daarbij ter inzage gelegde stukken worden opgenomen in het bijvoegsel bij de Nederlandse Staatscourant van 8 februari 1993, nr. 27.

Artikel 23

Dit besluit wordt aangehaald als: Besluit productie en handel vers vlees.

Lasten en bevelen dat dit besluit met de daarbij behorende bijlagen en nota van toelichting in het Staatsblad zal worden geplaatst.

's-Gravenhage, 7 december 1993

Beatrix

De Staatssecretaris van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur,
H. J. Simons

Uitgegeven de *dertiende* januari 1994

De Minister van Justitie,
E. M. H. Hirsch Ballin

NOTA VAN TOELICHTING

Algemeen

De realisatie per 1 januari 1993 van de interne markt in de Europese Economische Gemeenschap en met name de afschaffing van de veterinaire controles aan de binnengrenzen van de lid-staten en de versterking van de garanties bij oorsprong, heeft tot gevolg dat de voorschriften van richtlijn nr. 64/433/EEG (intra-richtlijn vers vlees, PbEG L 121) in aangepaste vorm moeten worden uitgebreid tot de gehele vleesproductie. Aan de voorname uitbreiding is vorm gegeven door middel van twee richtlijnen die op 24 september 1991 zijn gepubliceerd, namelijk:

- de richtlijn van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 29 juli 1991 tot wijziging en bijwerking van richtlijn 64/433/EEG inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van intracommunautaire handelsverkeer in vers vlees teneinde deze uit te breiden tot de productie en het in de handel brengen van vers vlees en tot wijziging van richtlijn nr. 72/462/EEG, nr. 91/497/EEG (de nieuwe vers vlees richtlijn, PbEG L 268);
- de richtlijn van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 29 juli 1991 houdende vaststelling van de voorschriften voor het toestaan van tijdelijke en beperkte afwijkingen op de specifieke communautaire gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van vers vlees, nr. 91/498/EEG (de derogatierichtlijn, PbEG L 268).

De richtlijnen nr. 91/497/EEG en nr. 91/498/EEG beogen de uitbreiding van de gezondheidsvoorschriften die zijn vastgelegd in de huidige intra-richtlijn vers vlees naar de nationale markt c.q. de gehele vleesproductie. Alle bedrijven die vers vlees verwerken moeten aan de nieuwe vers vlees richtlijn, nr. 91/497/EEG, voldoen.

Daarnaast is op 24 september 1991 gepubliceerd de richtlijn van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 27 november 1990, inzake gezondheidsvoorschriften en veterinairerechtelijke voorschriften voor de productie en het in de handel brengen van konijnvlees en vlees van gekweekt wild, nr. 91/495/EEG (de gehouden wild richtlijn, PbEG L 268).

Op grond van richtlijn nr. 91/495/EEG worden de gezondheidsvoorschriften voor vlees van gehouden wild geregeld en moet het vlees in de Europese Gemeenschap worden gekeurd. Gezien het feit dat de productie van vlees van gehouden wild grote gelijkenis vertoont met tamme zoogdieren en pluimvee (verwezen wordt naar de richtlijn 64/433/EEG en richtlijn 71/118/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 15 februari 1971 inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het handelsverkeer in vers vlees van pluimvee (PbEG L 55)) kunnen, rekening houdend met specifieke aspecten van deze sector, dezelfde voorschriften gelden als voor de handel in vers vlees en vlees van pluimvee.

Op grond van gemaakte afspraken tussen de verantwoordelijke beleidsdirecties van het Ministerie van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij en het Ministerie van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur worden van richtlijn nr. 91/495/EEG uitsluitend die onderdelen die betrekking hebben op gehouden landzoogdieren, niet zijnde lagomorfen (konijn- en haasachtigen) - d.w.z. gehouden grof wild - in de Vleeskeuringswet geïmplementeerd, en wel tezamen met de vers vlees richtlijn in het onderhavige besluit.

Waar in deze toelichting wordt gesproken van vlees wordt steeds zowel vers vlees als vlees van gehouden wild bedoeld.

Conform de afspraak tijdens de bijeenkomst van de veterinaire diensthoofden in Brussel op 3 en 4 december 1992 is in de Raadsnotulen (documentnr. 4137/93, 31 januari 1993) bij de wijziging van richtlijn nr. 71/118/EEG (PbEG L 55) opgenomen dat de Raad en de Commissie van de Europese Gemeenschappen van oordeel zijn dat alle aanpassingen die

gelden voor het pluimveevlees mutatis mutandis ook gelden voor het gehouden wild. Het voornoemde is ook in dit besluit verwerkt; in verband daarmee zijn de mogelijkheden tot een permanente of tijdelijke derogatie uitgebreid naar het gehouden grof wild.

Omdat het uit welzijnsoverwegingen vaak niet mogelijk is gehouden grof wild naar een slachthuis te vervoeren wordt in het tweede lid van artikel 3 van dit besluit de mogelijkheid geboden om onder voorwaarden de dieren op het bedrijf van herkomst te doden, te verbloeden en vervolgens onder de gestelde voorwaarden naar een erkend slachthuis te vervoeren waar de dieren verder worden geslacht. De directeur van de Rijksdienst voor de keuring van Vee en Vlees kan toestemming geven om de dieren op het bedrijf van herkomst te doden. In dit besluit zijn de eisen vastgelegd voor de voorzieningen die in dit geval op het bedrijf van herkomst aanwezig dienen te zijn en voor de hygiëne tijdens het doden, het verbloeden en het transport.

Directe verkoop aan de consument

Voor alle duidelijkheid dient te worden vermeld dat het besluit niet van toepassing is op het uitsnijden en de opslag van vers vlees en vlees van gehouden grof wild in detailhandelszaken of in lokalen die aan verkoop-punten grenzen, waar het uitsnijden en de opslag uitsluitend met het oog op rechtstreeks verkoop aan de consument geschiedt. Onder het begrip «consument» wordt verstaan de klant, instellingen en restaurants.

Gevolgen van de interne markt voor de Vleeskeuringswet

Met de realisatie van de interne markt komt binnen de Europese Gemeenschap formeel het onderscheid tussen de produktie voor export en de produktie voor het binnenland te vervallen. Al het vlees wordt geproduceerd voor de interne markt van de Europese Gemeenschappen aangezien er geen onderscheid kan worden gemaakt tussen vlees dat voor de binnenlandse markt is bestemd en vlees dat voor de markt van een andere lid-staat is bestemd. In de Nederlandse situatie blijft het onderscheid tussen de produktie voor de Nederlandse binnenlandse markt en produktie voor de export gehandhaafd. De Minister van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur is verantwoordelijk voor de produktie voor het binnenland en de invoer van vlees op Nederlands grondgebied. De Minister van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij is verantwoordelijk voor de export van vlees naar overige lid-staten van de Europese Gemeenschap en naar derde landen en de veterinaire rechtelijke aspecten van de invoer van vlees op Nederlands grondgebied. Op grond van gemaakte afspraken tussen beide ministeries zal niet worden getornd aan de bestaande taakafbakening. In concreto betekent dit dat richtlijn nr. 91/497/EEG voor wat betreft de vleesproduktie voor de binnenlandse markt en richtlijn nr. 91/495/EEG voor wat betreft de produktie van vlees van gehouden grof wild voor de binnenlandse markt op basis van de Vleeskeuringswet zal worden geïmplementeerd. Met betrekking tot de export zal de implementatie plaatsvinden door middel van de Veewet. Er zal dus sprake zijn van parallelle wetgeving. De problemen rond het tot stand komen van voornoemde afspraken hebben tot gevolg gehad dat het implementatieproces ernstig is vertraagd. Als gevolg hiervan zal dit besluit niet in werking treden op de in artikel 3 van richtlijn nr. 91/497/EEG genoemde datum. Verwacht wordt dat naar aanleiding van het rapport Hendriks/De Zeeuw («Op weg naar een gezonde kwaliteit»; advies van de commissie Hendriks en de Zeeuw met betrekking tot een evenwichtige taakverdeling tussen de departementen van LNV en WVC op het terrein van de levensmiddelenwetgeving en -controle) de levensmiddelenwetgeving in Nederland (waaronder de Vleeskeuringswet en de Veewet) in zijn onderlinge verband zal worden gezien, en zal worden geherstructureerd.

reerd. In dat verband zal tevens aandacht moeten worden geschonken aan het feit dat de wetgeving op dit punt grotendeels «in Brussel» zal plaatsvinden. Met het oog daarop is niet getracht de richtlijnen, die een andere systematiek volgen dan de Vleeskeuringswet, in de bestaande regels over te brengen. Besloten is, met gebruikmaking van artikel 30a van die wet, een geheel nieuw besluit te maken dat veel van de bestaande besluiten (of delen daarvan) vervangt.

Erkenningen

Bedrijven worden op grond van dit besluit erkend voor de productie van vlees dat op Nederlands grondgebied in de handel wordt gebracht. Onder het in de handel brengen wordt verstaan het verkopen, te koop aanbieden, het afleveren of het ten geschenke geven, het tot vervoer of aflevering voorhanden hebben, het in voorraad hebben, het vervoeren of doen vervoeren, anders dan ter naleving van enig wettelijk voorschrift. Bedrijven worden op grond van de Veewet erkend voor de export. In de praktijk betekent dit dat bedrijven die vlees produceren voor de interne markt van de Europese Gemeenschappen door de Minister van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij en de Minister van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur gezamenlijk zullen worden erkend. De erkenning wordt namens de beide ministers door de directeur van de Rijksdienst voor de keuring van Vee en Vlees afgegeven.

Bedrijven die in het nieuwe stelsel uitsluitend voor de nationale markt produceren, de zogenaamde derogatiebedrijven, blijven onder de verantwoordelijkheid van de Minister van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur. De speciale erkenning van deze bedrijven wordt namens die minister afgegeven door de Directeur van de Rijksdienst voor de keuring van Vee en Vlees.

Derogaties

Voor bedrijven die op dit moment geen EEG-erkenning bezitten (in de Nederlandse situatie de zogenaamde binnenlandse bedrijven) kan het onmogelijk zijn op de datum van inwerkingtreding van dit besluit aan alle eisen te voldoen. Uit oogpunt van behoorlijk bestuur worden aan deze groep binnenlandse bedrijven daarom twee mogelijkheden geboden:

- a. een speciale erkenning waarbij aan minder strenge inrichtingseisen behoefte te worden voldaan maar waarbij ook beperkende voorwaarden gelden voor de afzet van het vlees;
- b. toestemming tot en met 31 december 1995 om af te wijken van enkele met name genoemde inrichtingseisen. Hieraan zijn voorwaarden verbonden en ook de afzet van het vlees is aan beperkingen onderhevig.

ad a

Kleine bedrijven kunnen op grond van artikel 10 van dit besluit in aanmerking komen voor een aparte erkenning. Tot deze groep behoren binnenlandse bedrijven die op 31 december 1991 minder dan 12 grootvee-eenheden (GVE)¹ per week slachten of minder dan 3 ton per week uitsnijden. De inrichtingseisen waaraan deze bedrijven moeten voldoen worden beschreven in artikel 10 en bijlage II van dit besluit. Het vlees dat door deze bedrijven wordt geproduceerd krijgt het nationale «ronde» goedkeuringsmerk en mag uitsluitend op de plaatselijke markt, zijnde Nederlands grondgebied, direct op aan de consument worden verkocht.

In beginsel komen alleen bedrijven die vóór 31 december 1991 zijn opgericht, in aanmerking voor een erkenning op grond van artikel 10 van dit besluit. Bedrijven die na 31 december 1991 worden opgericht kunnen middels een door richtlijn nr. 91/497/EEG beschreven adviesprocedure door de minister worden erkend.

¹ Runderen en paarden: 1,0 GVE
varkens: 0,33 GVE
Schapen: 0,15 GVE

Een erkenning op grond van artikel 10 wordt namens de Minister van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur door de Directeur van de Rijksdienst voor de keuring van Vee en Vlees afgegeven. Op 17 december 1992 heeft de Raad van Europese Gemeenschappen richtlijn nr. 92/120/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 17 december 1992 houdende vaststelling van de voorschriften voor het toestaan van tijdelijke en beperkte afwijkingen op de specifieke communautaire gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van bepaalde produkten van dierlijke oorsprong (PbEG L 62) aangenomen op grond waarvan de in artikel 10, eerste en tweede lid, van dit besluit opgenomen produktielimieten tijdelijk worden aangepast. Voor slachthuizen wordt de grens van 12 GVE verhoogd tot 20 GVE. Voor uitsnijderijen wordt de grens van 3 ton verhoogd naar 5 ton. De aanpassingen gelden in principe tot 31 december 1994. De Minister kan op grond van artikel 12, onder i, van dit besluit voornoemde produktielimieten aanpassen.

ad b

Binnenlandse bedrijven die niet aan de voorwaarden voor «kleine bedrijven» voldoen of daarvan geen gebruik willen maken, kunnen in aanmerking komen voor een tijdelijke afwijking van de punten 1 tot en met 13 van bijlage I, en wel tot en met 31 december 1995. Het vlees van deze bedrijven wordt gemerkt met het nationale «ronde» goedkeuringsmerk en mag alleen op Nederlands grondgebied worden afgezet.

Bedrijven die na 24 september 1991 zijn opgericht komen niet in aanmerking voor een tijdelijke derogatie. Deze groep bedrijven dient aan alle eisen van dit besluit te voldoen.

Een afwijking op grond van de derogatierichtlijn wordt namens de Minister van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur door de Veterinaire Hoofdinspecteur afgegeven. Op grond van de mededeling van de Staatssecretaris van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur van 24 januari 1992 (Stcrt. 17) moesten bedrijven die van deze regeling gebruik wilden maken vóór 24 september 1991 zijn opgericht. Zij dienden zich voor 1 april 1992 aan te melden bij de directeur van de Rijksdienst voor de keuring van Vee en Vlees. De aanmelding diende vergezeld te gaan van een plan en een werkprogramma waarin de termijnen worden genoemd waarbinnen het bedrijf kan voldoen aan de eisen van de richtlijn waarvan een afwijking wordt verlangd (Stcrt. 17, 24 januari 1992).

Toezicht

In artikel 31 van de Wet is aangegeven welke ambtenaren zijn belast met het toezicht op de naleving van de bij of krachtens de Vleeskeuringswet gegeven voorschriften. Om die reden hoeft in dit besluit geen nadere bepaling met betrekking tot het toezicht te worden opgenomen. Voor alle duidelijkheid wordt hier kort uiteengezet hoe de onderlinge verhouding tussen de in artikel 31 genoemde ambtenaren is geregeld.

In de richtlijn wordt de keuring van slachtdieren en de controle en het toezicht op de erkende inrichtingen opgedragen aan de officiële dierenarts bijgestaan door assistenten. In dit besluit zijn voornoemde taken, conform de Vleeskeuringswet, opgedragen aan de keuringsdierenarts bijgestaan door keurmeesters.

Daarnaast wordt in de richtlijn een deel van de besluitvorming aan de bevoegde autoriteit gedelegeerd. De term bevoegde autoriteit wordt in richtlijn 89/662/EEG (richtlijn van de Raad van 11 december 1989 inzake veterinaire controles in het intracommunautaire handelsverkeer in het vooruitzicht van de totstandbrenging van de interne markt, PbEG L 395)

gedefinieerd als zijnde de voor het verrichten van veterinaire controles bevoegde centrale autoriteit van een lid-staat of elke autoriteit aan wie zij deze bevoegdheid heeft overgedragen. De centrale bevoegde autoriteit is ook de instantie die op grond van richtlijn 89/608/EEG (richtlijn van de Raad van 21 november 1989 betreffende wederzijdse bijstand tussen de administratieve autoriteiten van de lid-staten en samenwerking tussen de autoriteiten en de commissie, met het oog op de juiste toepassing van de veterinaire en zoötechnische wetgeving, PbEG L 351) is belast met de controle van de veterinaire en zoötechnische wetgeving en die bevoegd is samen te werken met de Commissie van de Europese Gemeenschappen en andere lid-staten om de naleving van deze wetgeving te verzekeren. Voor wat betreft veterinaire volksgezondheidsaangelegenheden is de Veterinaire Hoofdinspectie (VHI), onderdeel van het Staatstoezicht op de Volksgezondheid, aangewezen als de centrale bevoegde autoriteit. De VHI is op grond van richtlijn 89/608/EEG als zodanig mede aangemeld bij de Commissie van de Europese Gemeenschappen, naast de Veterinaire Dienst (VD) van het Ministerie van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij.

De VHI ziet toe op de naleving van Vleeskeuringswet en werkt samen met de Commissie van de Europese Gemeenschappen en de bevoegde diensten in andere lid-staten om de naleving van de richtlijnen op veterinair gebied (volksgezondheid) te verzekeren. De Rijksdienst voor de keuring van Vee en Vlees (RVV) is de dienst waaraan de diverse controle-taken feitelijk zijn opgedragen. Zo verleent en beheert de Rijksdienst voor de keuring van Vee en Vlees onder dit besluit namens de Minister van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur de erkenningen van bedrijven en is verantwoordelijk voor de keuring van slachtdieren. De Rijksdienst voor de keuring van Vee en Vlees neemt terzake de aanwijzingen van de VHI in acht. De erkenningen van de Rijksdienst voor de keuring van Vee en Vlees zullen doorgaans mede zijn gebaseerd op de Veewet, namelijk voor die bedrijven die hun produkten buiten Nederland afzetten.

Daar waar de richtlijn een zelfcontrolesysteem voor de ondernemer voorschrijft is het de Rijksdienst voor de keuring van Vee en Vlees die op de juiste toepassing daarvan toeziet. Zo ontstaat een gelaagd systeem van toezicht en controle waarin de ondernemer zelf, de Rijksdienst voor de keuring van Vee en Vlees (c.q. keuringsdierenarts) en de VHI elk hun onderscheiden taken hebben.

Bijzondere slachtplaatsen

In Nederland heeft men indertijd de keus gemaakt om het slachten van gestorven, in nood gedode of zieke of van ziekte verdachte dieren uitsluitend in speciaal daartoe aangewezen slachthuizen toe te staan. Op grond van het Besluit bijzondere slachtplaatsen van 21 juni 1985 mogen voornoemde slachtdieren uitsluitend in door de Minister van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur aangewezen slachthuizen worden geslacht. Dit ter voorkoming van contaminatie van het vlees of ziekteverspreiding. Vandaar dat gekozen is voor aparte slachthuizen waar de dieren op verantwoorde wijze kunnen worden geslacht.

De nieuwe vers vlees richtlijn staat in erkende slachthuizen het slachten toe van in nood gedode (speciale noodslachtingen) of zieke of van ziekte verdachte dieren, mits de voorgeschreven voorzorgsmaatregelen in acht worden genomen. Het slachthuis moet dan beschikken over gescheiden afsluitbare lokalen voor het slachten van deze dieren of de dieren mogen aan het einde van de normale slachtwerkzaamheden worden geslacht.

De met de afkondiging van het Besluit bijzondere slachtplaatsen ingestelde beleidslijn zal evenwel ook na 1 januari 1993 worden voortgezet. Het slachten van in nood gedode, zieke of van ziekte verdachte dieren kan uitsluitend plaatsvinden in door de Minister van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur aangewezen aparte slachtllokalen in EEG-erkende slachthuizen of in EEG-erkende slachthuizen waar uitsluitend

dieren uit de voornoemde groep mogen worden geslacht. Er zal aan slachthuizen niet worden toegestaan aan het eind van de slachtwerkzaamheden dieren uit deze categorie te slachten.

Keuringsregulatief

In richtlijn nr. 64/433/EEG is een uitgebreid keuringsregulatief opgenomen (artikel 5 van de richtlijn). Dit zal niet in dit besluit worden opgenomen maar op grond van artikel 4 van dit besluit in een afzonderlijke ministeriële regeling worden uitgewerkt. Ten eerste moet men artikel 5 van de richtlijn zien als een kaderregeling die een nadere uitwerking behoeft. Ten tweede moet een keuringsregulatief flexibel kunnen insprijngen op ontwikkelingen in de sector. Vandaar dat de keuze uitgaat naar een uitwerking in een ministeriële regeling. Aan deze regeling zal een nieuw onderzoekingsregulatief worden gekoppeld ter uniformering van het keuringsonderzoek.

Artikelsgewijze toelichting

Artikel 1, eerste lid, onder g

Hoofdstuk XIII, punt 65, van Bijlage I biedt de mogelijkheid onder voorwaarden vlees met een hogere temperatuur dan 7°C te vervoeren van een slachterij naar een slagerij of uitsnijderij. Dit vervoer van ongekoeld vlees is uitsluitend bedoeld voor de lokale vleesvoorziening. Toestemming zal uitsluitend worden verleend aan het transport van één of hooguit enkele karkassen naar slagerijen of daaraan verbonden uitsnijderijen. Het vervoer bij hogere temperaturen dan 7°C van meer karkassen dan bedoeld in de voorgaande tekst zal worden geregeld op grond van hoofdstuk XIV, punt 68.

Artikel 1, eerste lid, onder h.

Vlees afkomstig van machinaal ontbeende hammen en schouders wordt niet beschouwd als separatorvlees. In het algemeen kan worden gesteld dat machinaal ontbeend vlees dat bestaat uit grotere stukken vlees waarin de structuur van vlees duidelijk herkenbaar is niet kan worden beschouwd als separatorvlees.

Artikel 2

In het eerste lid worden de voorwaarden beschreven waaraan moet worden voldaan met betrekking tot de produktie en het in de handel brengen van vers vlees. Op grond van dit artikel moet het vlees op een bevredigende hygiënische wijze worden behandeld. De eisen met betrekking tot de hygiëne worden verder uitgewerkt in bijlage I, hoofdstuk V en VII, van dit besluit.

Elke zending vlees moet op grond van het eerste lid, onderdeel A, onder f, worden begeleid door een handelsdocument. Zodra er meer duidelijkheid is zal de vorm en inhoud van dit document door de Minister van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur in overeenstemming met de Minister van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij formeel worden vastgesteld. In principe zal het gaan om het handelsdocument waarin de voor de keuringsdierenarts relevante informatie zal worden toegevoegd.

Artikel 3

Zoals in artikel 1, tweede lid, is gesteld, zijn de meeste bepalingen van dit besluit ook van toepassing op de produktie en het in de handel brengen van gehouden tweehoevige niet gedomesticeerde

landzoogdieren. In het onderhavige artikel worden enige aanvullende eisen gesteld.

Omdat het uit welzijnsoverwegingen vaak niet mogelijk is gehouden grof wild naar een slachthuis te vervoeren wordt in het tweede lid de mogelijkheid geboden om onder voorwaarden de dieren op het bedrijf van herkomst te doden en te verbloeden en vervolgens onder de gestelde voorwaarden naar een erkend slachthuis te vervoeren waar de dieren verder worden uitgeslacht. De Directeur van de Rijksdienst voor de keuring van Vee en Vlees kan toestemming geven om de dieren op het bedrijf van herkomst te doden. In dit besluit zijn de eisen vastgelegd voor de voorzieningen die in dit geval op het bedrijf van herkomst aanwezig dienen te zijn.

Artikel 4

In richtlijn 64/433/EEG wordt het begrip «ongeschikt voor menselijke consumptie» gehanteerd. Vlees dat ongeschikt is bevonden voor menselijke consumptie moet een behandeling overeenkomstig richtlijn nr. 90/667/EEG ondergaan. Richtlijn nr. 90/667/EEG wordt geïmplementeerd in de Destructiewet. De Destructiewet kent het begrip «ongeschikt voor menselijke consumptie» niet. Vandaar dat hier conform de Destructiewet wordt gesproken van vlees dat is afgekeurd en onbruikbaar moet worden gemaakt voor voedsel van mens en dier.

De gevallen waarin vlees wordt afgekeurd en onbruikbaar moet worden gemaakt voor voedsel van mens en dier worden neergelegd in een ministeriële regeling. In deze regeling zal de tekst van artikel 5 alsmede van artikel 6, eerste lid, onder d, van de richtlijn worden opgenomen en nader worden uitgewerkt. Aan deze regeling zal een tweede ministeriële regeling worden gekoppeld waarin zal worden aangegeven hoe het vlees op geschiktheid voor menselijke consumptie dient te worden onderzocht (overeenkomstig het huidige Onderzoekings- en Keuringsregulatief).

Artikel 5

Op grond van het eerste lid moeten de voor trichinen vatbare diersoorten op trichinen worden onderzocht of een koudebehandeling ondergaan. Paarden en varkens kunnen worden onderzocht met behulp van de in richtlijn 77/96/EEG beschreven methodes. Vlees dat niet is onderzocht moet de in bijlage IV van richtlijn 77/96/EEG beschreven koudebehandeling ondergaan. Vlees van gehouden grof wild, in dit geval wilde zwijnen of andere voor trichinen vatbare soorten gehouden wild, mogen uitsluitend met behulp van de digestiemethode op trichinen worden onderzocht. De koudebehandeling is niet toegelaten voor gehouden grof wild, omdat bij gehouden grof wild trichinen soorten voorkomen die een koudebehandeling kunnen overleven.

In het vierde lid wordt het begrip «speciale noodslachting» geïntroduceerd. Het begrip «doden in nood» zoals beschreven in artikel 3 van de wet wordt hier verder uitgewerkt, evenals de voorwaarden waaronder het dier mag worden gedood en de bestemming van het vlees.

De keuring voor het doden wordt uitgevoerd door een dierenarts. Het dier moet bij vervoer naar het slachthuis worden vergezeld van een verklaring van de dierenarts die de keuring voor het doden heeft verricht. Met het begrip dierenarts wordt hier bedoeld persoon die zich krachtens artikel 9 van de Wet op de uitoefening van de diergeneeskunde-1990 (W.U.D.-1990) heeft aangemeld bij de kringdirecteur Rijksdienst voor de keuring van Vee en Vlees en waarvan de gegevens zijn opgenomen in een register krachtens artikel 10 van de W.U.D.-1990. Hier worden de praktiserende dierenartsen bedoeld, die zich hebben gemeld krachtens de W.U.D.-1990.

Artikel 6

Vlees dat ongeschikt is voor menselijke consumptie dient duidelijk te kunnen worden onderscheiden van overig vlees. De wijze waarop dit dient te gebeuren kan door de minister worden vastgesteld (artikel 12, onder d). De verwerking van dit vlees dient te geschieden overeenkomstig de eisen die worden gesteld in de Destructiewet.

Artikel 7

Met betrekking tot residuen wordt in dit artikel verwezen naar de residubeschikking. Hier wordt de Residubeschikking diergeneesmiddelen bedoeld. De minister kan indien nodig voor overige residuen normen vaststellen ter bescherming van de volksgezondheid.

Artikel 8

In dit artikel worden voorwaarden gesteld aan het veterinaire toezicht op de bedrijven waar vers vlees wordt geproduceerd. In het vierde lid wordt gesteld dat het aantal keuringsassistenten moet worden beperkt tot een niveau dat de keuringsdierenarts de mogelijkheid biedt daadwerkelijk controle uit te oefenen op de keuring na het slachten. Het voornoemde niveau is nog niet vastgesteld. De Commissie van de Europese Gemeenschappen gaat ervan uit dat het aantal mensen dat nodig is om te controleren of wordt voldaan aan de eisen afhankelijk is van vele factoren, zoals de indeling van de inrichting, het aantal geslachte dieren en de soort en het type werkzaamheden dat door de betrokken inrichting wordt uitgevoerd. Daarom zullen de behoeften sterk afhankelijk zijn van de specifieke situatie van elke inrichting; derhalve verdient een flexibele formule voor de personeelsbezetting de voorkeur boven een op centraal niveau vastgestelde vaste verhouding tussen het aantal assistenten en de officiële dierenarts.

Artikel 9

Bedrijven die aan alle eisen van dit besluit voldoen worden door onze minister erkend voor de produktie van vlees dat op Nederlands grondgebied in de handel wordt gebracht. Het slachten en keuren van zieke, van ziekte verdachte dieren en dieren die bij een speciale noodslachting zijn gedood kan op grond van het tweede lid uitsluitend plaatsvinden in slachthuizen die door de Minister van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur daarvoor afzonderlijk zijn erkend. Het bedrijf moet beschikken over een opleidingsprogramma voor het personeel. Het personeel dat op het bedrijf werkt moet op de hoogte zijn van de algemeen geldende hygiëneprincipes met betrekking tot levensmiddelenproduktie. Het zal voor kleine bedrijven moeilijk zijn uitvoering te geven aan dit artikel. Desondanks zullen ook zij moeten beschikken over een opleidingsprogramma. Het ligt voor de hand dat erkende vakopleidingen als de geëiste bedrijfsopleiding kunnen worden beschouwd.

De inrichtingen worden geïnspecteerd en gecontroleerd onder verantwoordelijkheid van de keuringsdierenarts, bedoeld in artikel 31 van de wet, die zich overeenkomstig artikel 8 voor zuiver materiële werkzaamheden kan laten bijstaan door assistenten. De keuringsdierenarts heeft te allen tijde vrije toegang tot alle delen van de inrichtingen, ten einde erop toe te zien dat het bepaalde in deze richtlijn wordt nageleefd en in geval van twijfel met betrekking tot de herkomst van het vlees of van de geslachte dieren, tot de boekhoudkundige documenten aan de hand waarvan hij het bedrijf van oorsprong van het geslachte dier kan opsporen. De keuringsdierenarts analyseert regelmatig de resultaten van de in het vierde lid bedoelde controles. Hij kan op grond van deze

analyses aanvullend microbiologisch onderzoek doen verrichten in alle produktiestadia of op de produkten. Het resultaat van deze analyses wordt neergelegd in een verslag waarvan de conclusies of aanbevelingen ter kennis worden gebracht van de exploitant van de inrichting, de eigenaar of diens vertegenwoordiger, die er zorg voor draagt dat de vastgestelde gebreken worden verholpen ter verbetering van de hygiëne.

Artikel 10

Kleine bedrijven kunnen op grond van dit artikel in aanmerking komen voor een aparte erkenning. Tot deze groep behoren binnenlandse bedrijven die op 31 december 1991 minder dan 12 grootvee-eenheden (GVE) per week slachten of minder dan 3 ton per week uitsnijden. De produktielimieten zijn op grond van richtlijn 92/120/EEG tijdelijk verhoogd tot respectievelijk 20GVE en 5 ton. De inrichtingseisen waaraan deze bedrijven moeten voldoen worden beschreven in dit artikel en bijlage II. Het vlees dat door deze bedrijven wordt geproduceerd krijgt het nationale «ronde» goedkeuringsmerk en mag uitsluitend op de plaatselijke markt zijnde Nederlands grondgebied direct aan de consument worden verkocht. Op grond van artikel 4 van richtlijn nr. 64/433/EEG moet dit vlees zonder voorverpakking of voorafgaande onmiddellijke verpakking worden verkocht. Inmiddels heeft de Commissie van de Europese Gemeenschappen tijdens een werkgroepvergadering, waarbij de problemen bij implementatie werden besproken, toegegeven dat deze eis in strijd is met de algemeen geldende hygiëneprincipes. Zij is ook van mening dat deze fout moet worden gecorrigeerd. Vooruitlopend is in dit besluit de tekst van het vijfde lid, onder a, reeds gecorrigeerd.

Artikel 11

Met voor de mens besmettelijke ziekten worden hier zoönosen bedoeld. Bij de constatering van een zoönose tijdens de keuring dient de Veterinaire Hoofdinspecteur voor de volksgezondheid hiervan op de hoogte te worden gebracht.

Artikel 12

Hier wordt een opsomming gegeven van alle communautaire uitvoeringsbepalingen van richtlijn nr. 64/433/EEG welke nog door de Commissie moeten worden vastgesteld via een procedure van het Permanent Veterinair Comité. Deze Commissiebeschikkingen zullen na overleg met de Minister van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij worden opgenomen in ministeriële regelingen op grond van dit besluit.

Artikel 13

Dit artikel vloeit voort uit het interne-markt-karakter van het onderwerp. Op grond van dit lid worden inrichtingen die in andere lid-staten op grond van de richtlijn zijn erkend, gelijkgesteld aan inrichtingen die op grond van dit besluit zijn erkend.

Artikel 13a

Richtlijn 85/73/EEG (PbEG 1985, L 32/14), Beschikking 88/408/EEG (PbEG L 194) alsmede richtlijn 88/409/EEG (PbEG 1988, L 194) leggen aan lid-staten onder meer de verplichting op tot het heffen van een retributie die ook dient ter dekking van controles en keuringen, als bedoeld in punt 48 van bijlage I, hoofdstuk X. Teneinde te voldoen aan eerdergenoemde verplichting wordt thans op de voet van artikel 30a van de Vleeskeuringswet een basis geboden tot het opleggen van een heffing aan

de eigenaar, het hoofd of de bestuurder van een inrichting als bedoeld. Het door de Minister in overeenstemming met de Minister van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij vastgestelde tarief zal overeenstemmen met het werkelijke bedrag aan kosten dat is verbonden aan keuring en controle als bedoeld in de richtlijn.

Artikel 14 tot en met 20

De in de artikel 14 tot en met 20 opgesomde besluiten worden of ingetrokken of niet van toepassing verklaard op vlees dat krachtens dit besluit wordt geproduceerd teneinde aan de richtlijnen nr. 91/495/EEG, nr. 91/497/EEG en nr. 91/498/EEG te voldoen.

Artikel 21

De definitie separatorvlees zoals opgenomen in het Vlees en vleeswarenbesluit 1987 is bij deze conform artikel 1, eerste lid, onder h, aangepast.

Artikel 22

De in dit besluit genoemde verwijzingen naar de richtlijnen 64/433/EEG, 72/462/EEG, 74/557/EEG, 77/96/EEG, 77/99/EEG, 84/371/EEG, 86/363/EEG, 86/469/EEG, 89/321/EEG, 90/667/EEG, 90/675/EEG, 91/495/EEG, 91/489/EEG, 91/498/EEG zijn zogenaamde dynamische verwijzingen; dat wil zeggen dat wijzigingen hiervan onder de verwijzing zijn begrepen. Voor wat betreft de eerste, 64/433/EEG, geldt dat deze bij richtlijn 91/497/EEG in zijn geheel opnieuw is vastgesteld.

Transponeringstabel

richtlijn 64/433/EEG	besluit	richtlijn 64/433/EEG	besluit
1.1	-	8	7,12
1.2	1.2	9	8,12
1.3	-	10	9,12,31 vv.Wet
1.4	-	11	11
2(a-f)	1.1(f-k)	12	9
2(f)	1.1(d)	13	12
2(h-n)	1.1(l-r)	14	Wet E.D.
3	2,12	15	-
4	10,12	16	-
5	4	17	-
6	4,5,12	18	-
7.1	6	19	-
7.2	12		
richtlijn 91/498/EEG	besluit		
2	22		
richtlijn 92/120/EEG	besluit		
	Bijlage 1, punt		
2.1	17b		
2.2	12(i)		
richtlijn 91/495/EEG	besluit	richtlijn 91/495/EEG	besluit
2.2	1.1(f)	6.1	3.1,2,5,6,12
2.3	1.1(u)	6.2	3.2
2.4	1.1(n)	11	11
		12	7,12

De Staatssecretaris van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur,
H. J. Simons

Inrichtingen moeten ten minste voorzien zijn van:

1. voor lokalen waar vlees wordt verkregen, bewerkt of opgeslagen, alsmede in zones en in gangen waarin vers vlees wordt vervoerd:

a. vloeren uit ondoordringbaar, gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten materiaal, die niet kunnen rotten en zo zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien naar met een rooster bedekte en van stankafsluiting voorziene zinkputten, om geuren te voorkomen. Evenwel – wordt voor de in hoofdstuk II, punt 14, d) en f), hoofdstuk III, punt 15, a), en hoofdstuk IV, punt 16, a), bedoelde lokalen niet geëist dat het water wegvloeit naar met een rooster bedekte en van een stankafsluiting voorziene zinkputten, terwijl voor de in punt 16, a), bedoelde lokalen, kan worden volstaan met een inrichting waardoor het water gemakkelijk kan worden afgevoerd;

– kan in de in hoofdstuk IV, punt 17, a), bedoelde lokalen, alsmede in zones en in gangen waarin vers vlees wordt vervoerd, worden volstaan met vloeren uit ondoordringbaar materiaal die niet kunnen rotten;

b. gladde, duurzame en ondoordringbare wanden die van een heldere, afwasbare bekleding zijn voorzien tot een hoogte van ten minste 2 meter, maar in slachtlokalen tot ten minste 3 meter, en in koelruimten of opslagruimten ten minste tot de hoogte waarop het vlees wordt opgeslagen. De overgang van vloer naar wanden en de overgang van de wanden onderling moet rond of op een soortgelijke wijze zijn afgewerkt, behalve voor de in hoofdstuk IV, punt 17, a), bedoelde lokalen. Het gebruik van houten wanden in hoofdstuk IV, punt 17, bedoelde lokalen die vóór 1 januari 1983 zijn ingebouw, is echter geen reden voor intrekking van de erkenning of weigering van de erkenning;

c. deuren van bestendig materiaal; houten deuren moeten op alle vlakken voorzien zijn van een gladde ondoordringbare bekleding;

d. reukloos isolatiemateriaal dat niet kan rotten;

e. voldoende luchtverversing en een goede afvoer van damp;

f. voldoende verlichting, door daglicht of door kunstlicht, waardoor de kleuren niet worden veranderd;

g. een schoon en gemakkelijk schoon te houden plafond; bij ontstentis daarvan moet het binnenoppervlak van de dakbedekking aan deze voorwaarden voldoen;

2. a. voldoende voorzieningen, zo dicht mogelijk bij de plaatsen waar de arbeid wordt verricht, voor het wassen en ontsmetten van de handen en voor het reinigen van het materieel met warm water. De kranen mogen niet met de hand kunnen worden bediend. De installaties voor het wassen van de handen moeten voorzien zijn van koud en warm stromend water of van vooraf op een passende temperatuur gemengd water, van was- en ontsmettingsmiddelen alsmede van hygiënische voorzieningen voor het drogen van de handen;

b. voorzieningen voor het ontsmetten van het gereedschap met water dat een temperatuur moet hebben van ten minste 82°C;

3. passende voorzieningen ter bescherming tegen schadelijke dieren zoals insecten of knaagdieren;

4. a. voorzieningen en werktuigen, zoals tafels voor het uitsnijden, verplaatsbare uitsnijbladen, bakken, transportbanden en zagen van corrosiebestendig materiaal, die het vlees niet kunnen aantasten en gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn. Oppervlakken die met vlees in aanraking komen of kunnen komen, inclusief lasnaden en voegen, moeten glad worden gehouden. Het gebruik van hout is verboden behalve in lokalen waar zich uitsluitend vers vlees bevindt dat op hygiënische wijze van een eindverpakking is voorzien;

b. corrosiebestendige werktuigen en apparatuur die aan de eisen van de hygiëne voldoen en bestemd zijn voor:

- het interne transport van het vlees,
- het neerzetten van de bakken die voor het vlees worden gebruikt, op zodanige wijze dat noch het vlees, noch de bakken rechtstreeks met de vloer of de wanden in aanraking kunnen komen;
- c. apparatuur voor hygiënisch intern transport en bescherming van het vlees tijdens het laden en lossen, inclusief adequaat ingedeelde en ingerichte aanvoer- en sorteerruimten;
- d. speciale waterdichte bakken van bestendig materiaal, met een deksel en een sluiting om te verhinderen dat onbevoegden er iets uit kunnen nemen, voor vlees dat niet bestemd is voor menselijke consumptie, of een afsluitbaar lokaal voor dit vlees, indien daarvan zo grote hoeveelheden bestaan dat een dergelijk hoeveelheden bestaan dat een dergelijk lokaal noodzakelijk is of indien het niet aan het einde van iedere werkdag wordt opgehaald of vernietigd; wanneer dit vlees door leidingen wordt afgevoerd, moeten deze zodanig zijn gebouwd en geplaatst dat gevaar voor besmetting van vers vlees wordt voorkomen;
- e. voorziening voor de hygiënische opslag van verpakkingsmateriaal, wanneer het vlees in de inrichting wordt voorzien van een onmiddellijke of een eindverpakking;
- 5. een koelinstallatie om het vlees constant op de bij dit besluit voorgeschreven inwendige temperatuur te houden. Deze installatie moet een afvoersysteem bevatten waardoor condensatiewater zonder enig gevaar voor besmetting van het vlees kan worden afgevoerd;
- 6. een installatie die onder druk een voldoende hoeveelheid van uitsluitend drinkwater in de zin van richtlijn 80/778/EEG kan leveren. Bij wijze van uitzondering kan evenwel een installatie met niet-drinkbaar water worden toegelaten voor de produktie van stoom, voor brandbestrijding of voor het koelen van koelinstallaties, op voorwaarde dat de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van dit water voor andere doeleinden onmogelijk maken en geen gevaar voor besmetting van vers vlees opleveren. De leidingen voor niet-drinkbaar water moeten goed kunnen worden onderscheiden van de drinkwaterleidingen;
- 7. een installatie die warm drinkwater in de zin van richtlijn 80/778/EEG in voldoende hoeveelheden levert;
- 8. een voorziening voor de afvoer van vloeibare en vaste afvalstoffen, die aan de eisen van de hygiëne voldoet;
- 9. een adequaat ingericht afsluitbaar lokaal dat uitsluitend ter beschikking van de keurinsdierenarts staat of aangepaste voorzieningen in de in hoofdstuk IV, punt 17, bedoelde koel- en vrieshuizen;
- 10. voorzieningen die het mogelijk maken de in dit besluit voorgeschreven keuring te allen tijde op doelmatige wijze uit te voeren;
- 11. een voldoende aantal kleedlokalen, met gladde, ondoordringbare en afwasbare wanden en vloeren, was- en douchegelegenheden, alsmede toiletten met waterspoeling, die zo zijn ingericht dat de reine gedeelten van het gebouw tegen eventuele verontreiniging zijn beschermd. De toiletten mogen geen rechtstreekse toegang tot de werklokalen geven. Douchegelegenheden zijn niet nodig voor koel- en vrieshuizen waarin slechts op hygiënische wijze van een eindverpakking voorzien vers vlees wordt aangevoerd en opgeslagen. De wasgelegenheid moet voorzien zijn van koud en warm stromend water of van vooraf op een passende temperatuur gemengd water, was- en ontsmettingsmiddelen voor de handen, en hygiënische voorzieningen voor het drogen van de handen. De kranen van de wasgelegenheden mogen niet met de hand of met de arm kunnen worden bediend. Er moeten voldoende wasgelegenheden zijn in de nabijheid van de toiletten;
- 12. een plaats en voldoende voorzieningen voor het reinigen van de middelen waarmee vlees wordt vervoerd, behalve bij koel- en vrieshuizen die uitsluitend bestemd zijn voor ontvangst en opslag van te verzenden en op een hygiënische wijze van een eindverpakking voorzien vers vlees. Slachthuizen moeten beschikken over een afzonderlijke plaats en

voorzieningen voor vervoermiddelen voor slachtdieren. Deze plaatsen en deze voorzieningen zijn niet verplicht indien er voorschriften bestaan die verplichten tot het reinigen en ontsmetten van vervoermiddelen in officieel erkende lokalen.

13. een lokaal of een voorziening voor het opslaan van reinigings- en ontsmettingsmiddelen en andere dergelijke stoffen.

HOOFDSTUK II BIJZONDERE VOORWAARDEN VOOR DE ERKENNING VAN SLACHTHUIZEN

14. Afgezien van de algemene voorwaarden, moeten slachthuizen ten minste beschikken over:

a. passende hygiënische stallen voor het onderbrengen van de dieren. Wanden en vloeren moeten duurzaam, ondoordringbaar en gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn; deze stallen en terreinen moeten de nodige uitrusting omvatten voor het drinken en, zo nodig, het voederen van de dieren, alsmede een voorziening voor de afvoer van vloeistoffen;

b. slachtlokalen die voldoende groot zijn om het slachten op bevredestijgende wijze te laten verlopen. Ingeval men in een slachtlokaal niet alleen varkens maar ook andere dieren slacht, moeten deze slachtlokalen voorzien zijn van een afzonderlijke afdeling voor het slachten van varkens; deze afzonderlijke afdeling is evenwel niet absoluut noodzakelijk indien de varkens en de andere dieren niet terzelfder tijd worden geslacht; in dat geval moet het broeien, ontharen, afschrappen en afschroeien evenwel geschieden in afzonderlijke afdelingen die duidelijk zijn gescheiden van de slachtlijn, hetzij door een vrije ruimte van ten minste 5 meter, hetzij door een afscheiding van ten minste 3 meter hoogte;

c. voldoende grote afzonderlijke lokalen die uitsluitend mogen worden gebruikt

– voor het ledigen, schoonmaken en bijsnijden van magen en darmen. Een dergelijk afzonderlijk lokaal is evenwel niet noodzakelijk wanneer de magen in gesloten circuit worden behandeld met mechanische apparatuur die voorzien is van een passende ventilatie en die aan de volgende eisen voldoet:

i) de apparatuur moet zodanig worden geplaatst en opgesteld dat het scheiden van de ingewanden van de maag en het ledigen en schoonmaken van de maag op hygiënische wijze plaatsvinden. Zij moet op een speciale plaats komen die duidelijk van het onbeschermd verse vlees gescheiden is door een tussenwand die vanaf de grond ten minste 3 meter hoog is en die de ruimte waar deze handelingen plaatsvinden, omgeeft;

ii) door de vormgeving en de werking van de machine moet besmetting van het verse vlees op doeltreffende wijze worden voorkomen;

iii) een inrichting voor het afzuigen van lucht moet zodanig zijn geplaatst en zodanig werken dat de geuren en het risico voor besmetting door aërosolen worden uitgeschakeld;

iv) de machine moet voorzien zijn van een inrichting waarmee het afvalwater en de inhoud van de magen in gesloten circuit naar het afvoersysteem kunnen worden afgevoerd;

v) het circuit dat door de magen wordt gevolgd naar en van het apparaat moet duidelijk gescheiden en verwijderd zijn van het circuit van het overige verse vlees. De magen moeten onmiddellijk na lediging en schoonmaken op hygiënische wijze worden weggevoerd;

vi) het personeel dat het overige verse vlees hanteert mag de magen niet hanteren. Het personeel dat de magen hanteert, mag geen toegang hebben tot het overige verse vlees;

– voor het verder verwerken van darmen en pensen indien dit in het slachthuis plaatsvindt; deze werkzaamheden mogen echter ook in het in

het eerste streepje bedoelde lokaal worden uitgevoerd, mits kruisbesmetting wordt voorkomen;

– voor de bereiding en het schoonmaken van andere slachtafvallen dan die genoemd onder bovenstaande streepjes, inclusief een afzonderlijke ruimte om de koppen voldoende gescheiden te houden van de andere slachtafvallen, voor zover deze bewerkingen worden uitgevoerd in het slachthuis maar niet op de slachtlijn;

– voor het opslaan van huiden, horens, klauwen en hoeven en varkenshaar, indien deze produkten niet onmiddellijk op de dag van het slachten zelf uit het slachthuis worden verwijderd, in gesloten, hermetische containers in afwachting van hun ophaling;

d. een afzonderlijke ruimte voor het aanbrengen van de eindverpakking van de slachtafvallen, indien die in het slachthuis van een eindverpakking worden voorzien;

e. afsluitbare stallen uitgerust met een apart afvoersysteem, voor het onderbrengen van zieke of van ziekte verdachte dieren; afsluitbare lokalen voor de opslag van voor een nader besluit aangehouden vlees en van ongeschikt voor menselijke consumptie verklaard vlees;

f. voldoende grote koel- of vriesruimten met corrosiebestendige voorzieningen die zo zijn ontworpen dat vers vlees niet in aanraking komt met de vloer of de wanden wanneer het wordt vervoerd en opgeslagen;

g. een voorziening die het mogelijk maakt toezicht uit te oefenen op het binnenkomen en het verlaten van het slachthuis;

h. een duidelijke scheiding tussen de onreine en de reine zone, ten einde deze laatste te beschermen tegen iedere vorm van verontreiniging;

i. een voorziening voor het ophangen van de dieren na het bedwelmen, zodat het uitslachten zoveel mogelijk aan het vrijhangende dier kan plaatsvinden; tijdens het uitslachten mag het dier in geen geval in aanraking komen met de vloer;

j. een hangbaan voor het interne transport van het vlees;

k. voor zover op het terrein van het slachthuis mest wordt opgeslagen, een speciaal hiervoor ingerichte plaats;

l. een lokaal met adequate voorzieningen om een onderzoek op trichinen te kunnen uitvoeren, voor zover een dergelijk onderzoek in de inrichting wordt verricht.

HOOFDSTUK III BIJZONDERE VOORWAARDEN VOOR DE ERKENNING VAN UITSNIJDERIJEN

15. Afgezien van de algemene voorwaarden, moeten uitsnijderijen ten minste beschikken over:

a. voldoende grote koel- of vriesruimten voor de bewaring van het vlees en, wanneer in de inrichting vlees in eindverpakking wordt opgeslagen, een koel- of vriesruimte voor dat vlees; vlees dat niet van een eindverpakking is voorzien mag pas in een dergelijke koel- of vriesruimte worden opgeslagen nadat deze gereinigd en ontsmet is;

b. een lokaal voor het uitsnijden, uitbenen en onmiddellijk verpakken, voorzien van een zelfregistrerende thermometer of telethermometer;

c. een lokaal voor het aanbrengen van de eindverpakking indien dit in de uitsnijderij geschiedt, tenzij voldaan is aan de voorwaarden van hoofdstuk XII, punt 63;

d. een lokaal voor het opslaan van materiaal voor onmiddellijke en eindverpakking, indien dit in de uitsnijderij geschiedt.

HOOFDSTUK IV BIJZONDERE VOORWAARDEN VOOR DE ERKENNING VAN KOEL- EN VRIESHUIZEN

16. Afgezien van de algemene voorwaarden moeten koel- en vrieshuizen waar vers vlees wordt opgeslagen zoals omschreven in hoofdstuk XIII, punt 65, eerste alinea, ten minste beschikken over:

a. voldoende grote koel- en vriesruimten, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en waarin vers vlees kan worden opgeslagen bij de in punt 65, eerste alinea, voorgeschreven temperaturen;

b. een zelfregistrerende thermometer of telethermometer in of voor elke opslagruimte.

17. Afgezien van de algemene voorwaarden moeten koel- en vrieshuizen waar vers vlees wordt opgeslagen zoals omschreven in hoofdstuk XIII, punt 65, vierde alinea, ten minste beschikken over:

a. voldoende grote koel- en vriesruimten, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en waarin vers vlees kan worden opgeslagen bij de in punt 65, eerste alinea, voorgeschreven temperaturen;

b. een zelfregistrerende thermometer of telethermometer in of voor elke opslagruimte.

HOOFDSTUK V HYGIËNE VAN HET PERSONEEL, DE LOKALEN EN HET MATERIEEL IN DE INRICHTINGEN

18. Een zo volmaakt mogelijke reinheid wordt verplicht gesteld voor personeel, lokalen en materieel:

a. Het personeel dat onverpakt of van een onmiddellijke verpakking voorzien vers vlees hanteert of dat werkzaam is in lokalen of zones waar dergelijk vlees wordt gehanteerd, van een eindverpakking wordt voorzien of wordt vervoerd, dient in het bijzonder schone en gemakkelijk te reinigen hoofddekseisels en schoeisel, lichtkleurige werkkleding en, zo nodig, een nekbeschermer of andere beschermende kleding te dragen. Het bij het slachten der dieren en bij het bewerken of hanteren van vers vlees betrokken personeel moet bij het begin van elke werkdag schone werkkleding dragen en deze kleding zo nodig in de loop van de dag verschoonen. Voorts moet het personeel verscheidene malen en telkens vóór de hervatting der werkzaamheden zijn handen wassen en ontsmetten. Personen die met zieke dieren of besmet vlees in aanraking zijn gekomen, dienen onverwijld handen en armen grondig met warm water te wassen en te ontsmetten. In de werklokalen en opslagruimten, de laad-, aanvoer-, sorteer- en loszones, alsmede in andere zones en in gangen waar vers vlees wordt vervoerd, mag niet worden gerookt;

b. geen enkel dier mag een inrichting binnenkomen; dit geldt niet voor slachthuizen ten aanzien van voor de slacht bestemde dieren, alsmede, voor het terrein van genoemde slachthuizen, ten aanzien van dieren die voor het functioneren van het slachthuis noodzakelijk zijn. Knaagdieren, insecten en ander ongedierte moeten stelselmatig worden verdelgd;

c. materieel en instrumenten die bij de bewerking van vers vlees worden gebruikt, dienen in een goede staat van onderhoud en reinheid te worden gehouden. Zij moeten verscheidene malen per werkdag, bij het einde van de dagelijkse werkzaamheden en alvorens opnieuw te worden gebruikt nadat zij zijn verontreinigd, zorgvuldig worden gereinigd en ontsmet.

19. Lokalen, werktuigen en gereedschap mogen niet worden aangewend voor andere doeleinden dan voor de bewerking van vers vlees of vlees van gekweekt wild. Deze beperking is niet van toepassing op

– materieel voor het vervoer, dat gebruikt wordt in de in punt 17, a., bedoelde ruimten, wanneer het vlees van een eindverpakking voorzien is,

– het uitsnijden van vlees en pluimvee of van ander vlees van wild of konijnen of het bereiden van vleesbereidingen, voor zover zulks geschiedt op een ander ogenblik dan het uitsnijden van vers vlees of van het in de eerste alinea bedoelde vlees van gekweekt wild en voor zover de uitsnijruimte volledig gereinigd en ontsmet wordt alvorens zij opnieuw wordt gebruikt voor het uitsnijden van vers vlees of vlees van gekweekt wild. Werktuigen voor het uitsnijden van vlees mogen enkel en alleen daartoe worden gebruikt.

20. Het vlees en de bakken waarin het zich bevindt, mogen niet rechtstreeks met de vloer in aanraking komen.

21. Er mag geen ander water dan drinkwater worden gebruikt; bij wijze van uitzondering kan evenwel worden toegestaan dat niet drinkbaar water wordt gebruikt voor het produceren van stoom, mits de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van dit water voor andere doeleinden onmogelijk maken en geen gevaar voor besmetting van vers vlees opleveren. Bij wijze van uitzondering kan voorts het gebruik van niet drinkbaar water voor het koelen van koelapparatuur worden toegestaan. De leidingen voor niet drinkbaar water moeten goed kunnen worden onderscheiden van de drinkwaterleidingen.

22. Het is verboden zaagsel of enig ander soortgelijk middel te strooien over de vloer van de werklokale en de opslagruimten voor vers vlees.

23. Reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en soortgelijke middelen moeten zodanig worden gebruikt dat deze generlei invloed hebben op apparatuur, werktinstrumenten en vers vlees. Na gebruik van die middelen moeten deze apparatuur en werktinstrumenten grondig met drinkwater worden afgespoeld.

24. Het vlees mag niet worden bewerkt en gehanteerd door personen die het kunnen besmetten. Bij aanwerving dienen personen die betrokken zijn bij de be- en verwerking en het hanteren van vers vlees door middel van een medisch attest te bewijzen dat niets hun tewerkstelling in de weg staat. Onze Minister kan nadere regels stellen met betrekking tot de medische begeleiding van voornoemde personen.

HOOFDSTUK VI KEURING VOOR HET SLACHTEN

25. De dieren dienen op de dag waarop zij het slachthuis binnenkomen of vóór de aanvang van het dagelijkse slachten aan de keuring vóór het slachten te worden onderworpen. Deze keuring dient onmiddellijk vóór het slachten nogmaals plaats te vinden, indien het dier gedurende de nacht opgestald is gebleven. De exploitant van het slachthuis, de eigenaar of diens vertegenwoordiger moet de keuringshandelingen vóór het slachten en met name de nuttig geachte ingrepen vergemakkelijken. Elk te slachten dier moet zijn voorzien van een identificatiemerk dat de hoofdinspecteur in staat stelt de herkomst van het dier te bepalen.

26. a. De keuringsdierenarts dient de keuring vóór het slachten naar goed diergeneeskundig gebruik en bij voldoende belichting uit te voeren.

b. De keuringsdierenarts dient voor bij het slachthuis afgeleverde dieren te controleren of de communautaire voorschriften inzake het welzijn van dieren zijn nageleefd.

27. De keuring moet het mogelijk maken vast te stellen:

a. of de dieren lijden aan een ziekte die besmettelijk is voor mens of dier dan wel of de aanwezige verschijnselen of de algemene gezondheidstoestand van het dier het uitbreken van een dergelijke ziekte doen vrezen;

b. of de dieren verschijnselen van een ziekte of een storing van de algemene gezondheidstoestand vertonen, waardoor het vlees ongeschikt kan worden voor menselijke consumptie; bij de keuring moet ook worden gelet op eventuele tekenen die erop wijzen dat aan de dieren stoffen met een farmacologische werking zijn toegediend, dan wel dat de dieren

andere stoffen hebben verbruikt die het vlees schadelijk voor de gezondheid van de mens kunnen maken;

c. of de dieren vermoeid, zeer onrustig of gewond zijn.

28. a. Vermoeide of zeer onrustige dieren moeten ten minste 24 uur rust krijgen, behalve wanneer de keuringsdierenarts anders besluit.

b. Dieren waarbij één van de in punt 27, a of b, bedoelde ziekten is gediagnostiseerd, mogen niet worden geslacht voor menselijke consumptie.

c. Het slachten van dieren waarvan wordt vermoed dat zij aan één van de in punt 27, a en b, bedoelde ziekten lijden, moet worden uitgesteld. Deze dieren moeten, met het oog op een diagnose, grondig worden onderzocht. Wanneer, met het oog op een diagnose, keuring na het slachten nodig is, eist de keuringsdierenarts dat deze dieren in een op grond van artikel 9, tweede lid, erkende inrichtingen worden geslacht. Deze dieren moeten een grondige keuring na het slachten ondergaan, en deze keuring wordt indien de keuringsdierenarts zulks ter bevestiging noodzakelijk acht, aangevuld met een passend bacteriologisch onderzoek en het opsporen van residuen van stoffen met farmacologische werking waarvan kan worden verondersteld dat zij zijn toegediend gelet op de waargenomen ziekte-toestand van het dier.

HOOFDSTUK VII HYGIËNE BIJ HET SLACHTEN VAN DE DIEREN, HET UITSNIJDEN EN HET HANTEREN VAN VERS VLEES

29. Slachtdieren die in de slachtlokalen worden binnengeleid, moeten onmiddellijk worden gedood en er moet onmiddellijk worden overgegaan tot het laten leegbloeden, het verwijderen van huid of haar, het uitslachten en het verwijderen van de ingewanden, op zodanige wijze dat elke besmetting van het vlees wordt voorkomen.

30. De dieren moeten goed zijn uitgebloed. Voor menselijke consumptie bestemd bloed dient in volmaakt reine bakken te worden opgevangen. Het mag niet met de hand worden geklopt, maar uitsluitend met instrumenten die voldoen aan hygiënische eisen.

31. Behalve bij varkens en onverminderd de afwijking bedoeld in hoofdstuk VIII, punt 41 D, a., tweede zin, moet de huid onmiddellijk en volledig worden verwijderd. Varkens waarvan de huid niet wordt verwijderd, moeten terstond worden onthaard. Bij deze behandeling mogen hulpstoffen worden gebruikt, mits de varkens daarna grondig met drinkwater worden afgespoten. De koppen van kalveren en schapen hoeven niet van de huid te worden ontdaan, als deze koppen op zodanige wijze worden gehanteerd dat besmetting van vers vlees wordt voorkomen.

32. Het verwijderen van de ingewanden moet onverwijld geschieden en moet uiterlijk 45 minuten na de verdoving of, in geval van een door een godsdienstige ritus voorgeschreven slacht, een half uur na het verbloeden beëindigd zijn. De longen, het hart, de lever, de nieren, de milt en het mediastinum kunnen worden uitgenomen of met de natuurlijke hechtmiddelen aan het karkas verbonden blijven. Indien deze organen worden uitgenomen, dienen zij met een nummer of op andere wijze zodanig te worden gemerkt, dat blijkt dat zij bij het karkas behoren; hetzelfde geldt voor de kop, de tong, het spijsverteringskanaal, alsmede voor elk ander deel van het dier dat nodig is voor de keuring of, eventueel, voor het verrichten van de controles voorzien bij richtlijn 86/469/EEG. De genoemde delen dienen totdat de keuring is beëindigd in de onmiddellijke nabijheid van het karkas te blijven. De penis kan voor zover hij geen pathologische verschijnselen of laesies vertoont evenwel onmiddellijk worden afgevoerd. De nieren dienen bij alle diersoorten te worden losgemaakt van het aanhangende vet en bij runderen, varkens en eenhoevigen dient ook het nierkapsel te worden verwijderd.

33. Het steken van messen in vlees, het reinigen van het vlees met behulp van doeken of andere materialen, alsmede het opblazen zijn verboden. Wanneer zulks door een godsdienstige ritus wordt voorgeschreven, kan evenwel het opblazen van een orgaan worden toegestaan; in dat geval moet het opgeblazen orgaan worden afgekeurd.

34. De karkassen van eenhoevigen, van varkens van meer dan vier weken en van runderen van meer dan zes maanden dienen ter keuring door klieven van de wervelkolom in de lengte in tweeën te worden verdeeld. Zo nodig kan de keuringsdierenarts voor elk dier klieving in de lengte van het karkas en van de kop verlangen. Om rekening te houden met technologische eisen of met plaatselijke consumptiegewoonten kan onze minister evenwel toestaan dat varkenskarkassen niet in tweeën verdeeld ter keuring worden aangeboden.

35. Tot het einde van de keuring mogen niet-gekeurde karkassen en slachtafvallen en wel gekeurde karkassen en slachtafvallen niet met elkaar in contact komen en is het verboden het karkas te verwijderen, uit te snijden of verder te behandelen.

36. Voor een nader besluit aangehouden of afgekeurd vlees, alsmede magen, darmen en niet-eetbare bijprodukten mogen niet in contact kunnen komen met voor menselijke consumptie geschikt verklaard vlees en moeten zo spoedig mogelijk in speciale lokalen of bakken worden ondergebracht, die zo gesitueerd en ontworpen zijn dat besmetting van ander vers vlees wordt voorkomen.

37. Indien bloed of slachtafvallen van meer dan één dier vóór het einde van de keuring na het slachten zijn samengebracht in één bak, moet de gehele inhoud van die bak worden afgekeurd, indien het karkas van één van deze dieren is afgekeurd.

38. Uitslachten, hanteren, verder behandelen en vervoeren van vlees, met inbegrip van slachtafvallen, geschiedt onder naleving van alle hygiënische voorschriften. Wanneer dit vlees van een eindverpakking wordt voorzien, moet dit geschieden onder naleving van hoofdstuk II, punt 14, d., en de voorwaarden van hoofdstuk XI. Vlees in eindverpakking moet worden opgeslagen in een ander lokaal dan onverpakt vers vlees.

HOOFDSTUK VIII KEURING NA HET SLACHTEN

39. Alle delen van het dier, ook het bloed, moeten onmiddellijk na het slachten worden gekeurd om te kunnen nagaan of het vlees geschikt is voor menselijke consumptie.

40. De keuring na het slachten omvat:

- a. een visueel onderzoek van het geslachte dier en de daarbij behorende organen;
- b. palpatie van de in punt 41 bedoelde organen en, indien de keuringsdierenarts zulks nodig acht, van de baarmoeder;
- c. het insnijden van organen en lymfklieren en, rekening houdend met de conclusies van keuringsdierenarts, van de baarmoeder. Indien een dier bij het visueel onderzoek of bij het palperen van bepaalde organen laesies blijkt te vertonen die aanleiding zouden kunnen geven tot besmetting van karkassen, apparatuur, personeel of lokalen, mag op deze organen geen insnijding worden verricht in het slachtlokaal of in enig ander gedeelte van de inrichting waar vers vlees kan worden besmet;
- d. een onderzoek naar afwijkingen in de consistentie, de kleur, de geur en, eventueel, de smaak;
- e. indien nodig een laboratoriumonderzoek, waarbij met name onderzoek wordt ingesteld naar de in artikel 5, eerste lid, onder j) en k) bedoelde stoffen.

41. De keuringsdierenarts dient met name te verrichten:

- A. bij runderen ouder dan zes weken:

a. visueel onderzoek van de kop en de keel. De lymfklieren voor en achter in de keelholte, alsmede de oorspeekselymfklieren (Lnn. retropharyngiales, mandibulares et parotidei) moeten worden ingesneden en onderzocht. De uitwendige kauwspieren, waarin twee parallel met de onderkaak lopende sneden moeten worden aangebracht, en de inwendige kauwspieren, waarin een vlakke snede moet worden aangebracht, moeten worden onderzocht. Nadat de tong zo ver is losgesneden dat een nauwkeurig visueel onderzoek van mond- en keelholte mogelijk is, wordt zij visueel onderzocht en gepalpeerd. De tonsillen moeten worden verwijderd;

b. onderzoek van de luchtpijp; visueel onderzoek en palpatie van de longen en de slokdarm. De lymfklieren aan de bronchiën (Lnn. bifurcationes, eparteriales) en aan het borstvlies (Lnn. mediastinales) moeten worden ingesneden en onderzocht. In de luchtpijp en de voornaamste vertakkingen van de bronchiën moet een overlangse snede worden aangebracht en in het onderste derde gedeelte van de longen dient een dwarsnede te worden aangebracht door de voornaamste vertakkingen van de luchtpijp; deze insnijdingen zijn evenwel niet vereist wanneer de longen van menselijke consumptie uitgesloten zijn;

c. visueel onderzoek van het hartzakje en het hart; in het hart dient een overlangse snede te worden aangebracht, waardoor de beide kamers worden geopend en hun scheidingswand wordt ingesneden;

d. visueel onderzoek van het middenrif;

e. visueel onderzoek en palpatie van de lever en de lymfklieren aan de lever en aan de alveesklier (Lnn. portales); een insnijding aan de maagzijde van de lever en een insnijding aan de basis van de Spiegelse kwab voor onderzoek van de galwegen. Keuring en palpatie van de lymfklieren aan de alveesklier;

f. visueel onderzoek van het maag-darmkanaal, het mesenterium, de lymfklieren behorende bij de magen (Lnn. gastrici) en die behorende bij het darmkanaal (Lnn. mesenterici, craniales et caudales); palpatie van de lymfklieren behorende bij de magen en het darmkanaal en, indien nodig, insnijding van deze lymfklieren;

g. visueel onderzoek, en indien nodig, palpatie van de milt;

h. visueel onderzoek van de nieren en, indien nodig, insnijding van de nieren en hun lymfklieren (Lnn. renales);

i. visueel onderzoek van het borstvlies en het buikvlies;

j. visueel onderzoek van de geslachtsorganen;

k. visueel onderzoek en, indien nodig, palpatie en insnijding van de uier en zijn lymfklieren (Lnn. supramammarii); bij koeien dient elke helft van de uier door een lange en diepe snede tot de melkboezem (sinus lactiferes) te worden geopend en moeten de lymfklieren van de uier worden ingesneden, behalve indien hij van menselijke consumptie uitgesloten is;

B. bij runderen van minder dan zes weken:

a. visueel onderzoek van de kop en de keel. De lymfklieren achter in de keelholte (Lnn. retropharyngiales) moeten worden ingesneden en onderzocht. De mond- en keelholte moet worden onderzocht en de tong moet worden gepalpeerd. De tonsillen moeten worden verwijderd;

b. visueel onderzoek van de longen, de luchtpijp en de slokdarm; palpatie van de longen. De lymfklieren aan de bronchiën (Lnn. bifurcationes, eparteriales) en aan het borstvlies (Lnn. mediastinales) moeten worden ingesneden en onderzocht. In de luchtpijp en de voornaamste vertakkingen van de bronchiën moet een overlangse snede worden aangebracht en in het onderste derde gedeelte van de longen dient een dwarsnede te worden aangebracht door de voornaamste vertakkingen van de luchtpijp; deze insnijdingen zijn evenwel niet vereist wanneer de longen van menselijke consumptie uitgesloten zijn;

c. visueel onderzoek van het hartzakje en het hart; in het hart dient een overlangse snede te worden aangebracht waardoor de beide kamers worden geopend en hun scheidingswand wordt ingesneden;

d. visueel onderzoek van het middenrif;

e. visueel onderzoek van de lever en de lymfklieren aan de lever en aan de alvleesklier (Lnn. portales); palpatie en, indien nodig, insnijding van de lever en de lymfklieren aan de lever;

f. visueel onderzoek van het maag-darmkanaal, het mesenterium, de lymfklieren behorende bij de magen (Lnn. gastrici) en die behorende bij het darmkanaal (Lnn. mesenterici, craniales et caudales); palpatie van de lymfklieren behorende bij de magen en het darmkanaal en, indien nodig, insnijding van die lymfklieren;

g. visueel onderzoek en, indien nodig, palpatie van de milt;

h. visueel onderzoek van de nieren en, indien nodig, insnijding van de nieren en hun lymfklieren (Lnn. renales);

i. visueel onderzoek van het borstvlies en het buikvlies;

j. visueel onderzoek en palpatie van de navelstreek en de gewrichten. Bij twijfel moet een insnijding in de navelstreek worden aangebracht en moeten de gewrichten worden opengesneden. Het gewrichtsvocht moet worden onderzocht.

C. bij varkens:

a. visueel onderzoek van de kop en de keel. De lymfklieren van de onderkaak (Lnn. mandibulares) moeten worden onderzocht en ingesneden. De mond, de keelholte en de tong moeten visueel worden onderzocht. De tonsillen moeten worden verwijderd;

b. visueel onderzoek van de longen, de luchtpijp en de slokdarm; palpatie van de longen en van de lymfklieren aan de bronchiën (Lnn. bifurcationes, eparteriales) en aan het borstvlies (Lnn. mediastinales). In de luchtpijp en de voornaamste vertakkingen van de bronchiën moet een overlangse snede worden aangebracht en in het onderste derde gedeelte van de longen dient een dwarssnede te worden aangebracht door de voornaamste vertakkingen van de luchtpijp; deze insnijdingen zijn evenwel niet vereist wanneer de longen van menselijke consumptie uitgesloten zijn;

c. visueel onderzoek van het hartzakje en het hart; in het hart dient een overlangse snede te worden aangebracht waardoor de beide kamers worden geopend en hun scheidingswand wordt ingesneden;

d. visueel onderzoek van het middenrif;

e. visueel onderzoek van de lever en de lymfklieren aan de lever en aan de alvleesklier (Lnn. portales); palpatie van de lever en de lymfklieren aan de lever;

f. visueel onderzoek van het maag-darmkanaal, het mesenterium, de lymfklieren behorende bij de magen (Lnn. gastrici) en die behorende bij het darmkanaal (Lnn. mesenterici, craniales et caudales); palpatie van die lymfklieren;

g. visueel onderzoek en, indien nodig, palpatie van de milt;

h. visueel onderzoek van de nieren; indien nodig, insnijding van de nieren en hun lymfklieren (Lnn. renales);

i. visueel onderzoek van het borstvlies en het buikvlies;

j. visueel onderzoek van de geslachtsorganen;

k. visueel onderzoek van de uier en de lymfklieren daarvan (Lnn. supramammarii); bij zeugen moeten de lymfklieren van de uier worden ingesneden;

l. visueel onderzoek en palpatie van de navelstreek en de gewrichten bij jonge dieren. Bij twijfel moet de navelstreek worden ingesneden en moeten de gewrichten worden opengesneden;

D. bij schapen en geiten:

a. visueel onderzoek van de kop na verwijdering van de huid en, bij twijfel, onderzoek van de keel, de mond, de tong, de lymfklieren achter in de keelholte en de oorspeekselymfklieren. Onverminderd veterinaire-

rechtelijke voorwaarden, is dit onderzoek niet nodig indien de kop, daarbij inbegrepen de tong en de hersenen, van menselijke consumptie is uitgesloten;

b. visueel onderzoek van de longen, de luchtpijp en de slokdarm; palpatie van de longen en van de lymfklieren aan de bronchiën (Lnn. bifurcationes, eparteriales) en aan het borstvlies (Lnn. mediastinales). Bij twijfel moeten deze organen en lymfklieren worden ingesneden en onderzocht.

c. visueel onderzoek van het hartzakje en het hart. Bij twijfel moet het hart worden ingesneden en onderzocht;

d. visueel onderzoek van het middenrif;

e. visueel onderzoek van de lever en de lymfklieren aan de lever en aan de alveesklier (Lnn. portales); palpatie van de lever en de lymfklieren aan de lever; insnijding aan de maagzijde van de lever voor onderzoek van de galwegen;

f. visueel onderzoek van het maag-darmkanaal, het mesenterium, de lymfklieren behorende bij de magen (Lnn. gastrici) en die behorende bij het darmkanaal (Lnn. mesenterici, craniales et caudales);

g. visueel onderzoek en, indien nodig, palpatie van de milt;

h. visueel onderzoek van de nieren; indien nodig insnijding van de nieren en hun lymfklieren (Lnn. renales);

i. visueel onderzoek van het borstvlies en het buikvlies;

j. visueel onderzoek van de geslachtsorganen;

k. visueel onderzoek van de uier en zijn lymfklieren;

l. visueel onderzoek en palpatie van de navelstreek en de gewrichten bij jonge dieren. Bij twijfel moet de navelstreek worden ingesneden en moeten de gewrichten worden opengesneden;

E. bij eenhoevige landbouwhuisdieren:

a. visueel onderzoek van de kop en, na lossnijden van de tong, de keel. De lymfklieren voor en achter in de keelholte, alsmede de oorspeeksel-lymfklieren (Lnn. retropharyngiales, mandibulares et parotidei) moeten worden gepalpeerd en, indien nodig, worden ingesneden. Nadat de tong zo ver is losgesneden dat een nauwkeurig onderzoek van mond- en keelholte mogelijk is, wordt zij visueel onderzocht en gepalpeerd. De tonsillen moeten worden verwijderd;

b. visueel onderzoek van de longen, de luchtpijp en de slokdarm; palpatie van de longen. De lymfklieren aan de bronchiën (Lnn. bifurcationes, eparteriales) en aan het borstvlies (Lnn. mediastinales) moeten worden gepalpeerd en, indien nodig, worden ingesneden. In de luchtpijp en de voornaamste vertakkingen van de bronchiën moet een overlangse snede worden aangebracht en in het onderste derde gedeelte van de longen dient een dwarsnede te worden aangebracht door de voornaamste vertakkingen van de luchtpijp; deze insnijdingen zijn evenwel niet vereist wanneer de longen van menselijke consumptie uitgesloten zijn;

c. visueel onderzoek van het hartzakje en het hart; in het hart dient een overlangse snede te worden aangebracht waardoor de beide kamers worden geopend en de scheidingswand ervan wordt ingesneden;

d. visueel onderzoek van het middenrif;

e. visueel onderzoek van de lever en de lymfklieren aan de lever en aan de alveesklier (Lnn. portales); palpatie van de lever en de lymfklieren aan de lever; indien nodig, insnijding van de lever en van de lymfklieren aan de lever en aan de alveesklier;

f. visueel onderzoek van het maag-darmkanaal, het mesenterium, de lymfklieren behorende bij de magen (Lnn. gastrici) en die behorende bij het darmkanaal (Lnn. mesenterici, craniales et caudales); indien nodig, insnijding van die lymfklieren;

g. visueel onderzoek en, indien nodig, palpatie van de milt;

h. visueel onderzoek en palpatie van de nieren; indien nodig, insnijding van de nieren en hun lymfklieren (Lnn. renales);

- i. visueel onderzoek van het borstvlies en het buikvlies;
- j. visueel onderzoek van de geslachtsorganen van hengsten en merries;
- k. visueel onderzoek van de uier en zijn lymfklieren (Lnn. supramammarii); indien nodig, insnijding van de lymfklieren van de uier;
- l. visueel onderzoek en palpatie van de navelstreek en de gewrichten bij jonge dieren. Bij twijfel moet de navelstreek worden ingesneden en moeten de gewrichten worden opengesneden;
- m. onderzoek bij alle grijze of witte paarden op melanose en melanomata; dat onderzoek betreft de spieren en de lymfklieren van de schouders (Lnn. subrhomboidei) onder het kraakbeen van het schouderblad, waarbij een schouder wordt losgemaakt. De nieren moeten worden vrijgemaakt en volledig worden ingesneden voor onderzoek;
- F. bij twijfel de betrokken delen van de dieren verder uitsnijden en onderzoeken ten einde een definitieve diagnose te kunnen stellen. Wanneer de keuringsdierenarts een duidelijke overtreding van de in dit hoofdstuk vastgestelde voorschriften inzake hygiëne of een belemmering van een adequate keuring constateert, is hij gemachtigd om in te grijpen in het gebruik van apparatuur of lokalen en om alle nodige maatregelen te treffen, zelfs om het produktietempo te vertragen of het productieproces tijdelijk stil te leggen;
- G. op bovengenoemde lymfklieren, die moeten worden ingesneden, moeten systematisch veelvuldige insnijdingen worden aangebracht; zij moeten visueel worden onderzocht.

42. A. De keuringsdierenarts dient bovendien systematisch te verrichten:

- 1. een onderzoek op cysticercose bij varkens. Dit onderzoek omvat het onderzoek van de zichtbare spieroppervlakten, in het bijzonder de spieren aan het platte deel van de schenkel, de pijlers van het middenrif, de tussenribspieren, het hart, de tong en het strottehoofd en zo nodig de buikwand en de van vetweefsels ontdane grote lendespieren;
- 2. een onderzoek op malleus bij eenhoevigen, door zorgvuldig onderzoek van de slijmvliezen van de luchtpijp, het strottehoofd, de neusholten, de sinussen en de vertakkingen ervan, nadat de kop overlangs middendoor is geplet en de scheidingswand in de neus is verwijderd;
- 3. een onderzoek op trichinen bij vers vlees van varkens en paarden dat dwarsgestreepte spieren bevat. Dit onderzoek vindt plaats volgens wetenschappelijk erkende en in de praktijk beproefde methoden, met name de methoden welke in communautaire richtlijnen of in andere internationale normen zijn neergelegd. De resultaten moeten worden beoordeeld aan de hand van een door onze minister vastgestelde referentiemethode.

B. De resultaten van de keuringen vóór en na het slachten worden door de keuringsdierenarts geregistreerd en indien een voor de mens besmettelijke ziekte wordt gediagnostiseerd, doorgegeven aan de veterinaire hoofdinspecteur.

HOOFDSTUK IX VOORSCHRIFTEN BETREFFENDE HET VOOR UITSNIJDING BESTEMDE VLEES

43. Het uitsnijden in kleinere delen dan bedoeld in artikel 2, eerste lid, punt A, het uitbenen en het in plakken snijden van slachtafvallen van runderen is slechts toegestaan in erkende uitsnijderijen.

44. De exploitant van de inrichting, de eigenaar of diens vertegenwoordiger is verplicht de werkzaamheden in verband met de controle op de onderneming te vergemakkelijken, met name alle nuttig geachte handelingen te verrichten en de nodige voorzieningen ter beschikking van de controledienst te stellen. Hij moet, telkens wanneer dit gevraagd wordt, de met de controle belaste keuringsdierenarts gegevens kunnen

verschaffen over de herkomst van het in zijn inrichting binnengekomen vlees en de herkomst van de geslachte dieren.

45. Onverminderd hoofdstuk V, punt 19, tweede alinea, mag vlees dat niet aan de eisen van artikel 2, eerste lid, punt B, onder b), van dit besluit, voldoet, zich alleen dan in erkende uitsnijderijen bevinden, wanneer het in speciale ruimten is opgeslagen; het moet op andere plaatsen of op andere tijdstippen worden uitgesneden dan vlees dat wel aan bovengenoemde eisen voldoet. De keuringsdierenarts moet te allen tijde vrije toegang hebben tot alle opslagruimten en werklokalen, ten einde na te gaan of bovenstaande bepalingen stipt worden nageleefd.

46. a) het verse vlees moet volgens de behoeften in de in hoofdstuk III, punt 15, b), bedoelde lokalen worden binnengebracht. Zodra het uitsnijden en eventueel de eindverpakking hebben plaatsgehad, moet het vlees worden vervoerd naar passende koel- of vriesruimte als bedoeld in hoofdstuk III, punt 15, a).

b) Vlees dat in een uitsnijlokaal wordt binnengebracht moet worden gecontroleerd en zo nodig worden bijgesneden. De werkplek voor deze taak moet zijn uitgerust met passende voorzieningen en voldoende verlichting.

c) Tijdens het uitsnijden, het uitbenen, de directe en de eindverpakking moet het vlees constant op een inwendige temperatuur worden gehouden van niet meer dan +7°C. Tijdens het uitsnijden mag de temperatuur in het uitsnijlokaal niet hoger zijn dan +12°C. Tijdens het uitsnijden, de onmiddellijke en de eindverpakking moeten de levers bij voortdurend op een inwendige temperatuur van niet meer dan +3°C worden gehouden. Tijdens het uitsnijden, het uitbenen, het in plakjes en in blokjes snijden, de onmiddellijke en de eindverpakking moeten levers, nieren en vlees van koppen permanent op een temperatuur worden gehouden van niet meer dan +3°C.

d) In afwijking van de punten a) en c) mag het vlees warm worden uitgesneden. In dat geval moet het vlees rechtstreeks worden vervoerd van het slachtlokaal naar het uitsnijlokaal. Het slachtlokaal en het uitsnijlokaal moeten dan voldoende dicht bij elkaar liggen, in hetzelfde gebouwencomplex, want het uit te snijden vlees moet zonder overlading van het ene lokaal naar het andere worden gebracht en het uitsnijden moet onmiddellijk geschieden. Zodra het uitsnijden en eventueel de eindverpakking hebben plaatsgehad, moet het vlees worden vervoerd naar een daarvoor bestemde koel- of vriesruimte.

e) Het uitsnijden moet zodanig worden verricht dat iedere verontreiniging van het vlees wordt voorkomen. Beensplinters en bloedklonters moeten worden verwijderd. Uitgesneden vlees dat niet bestemd is voor menselijke consumptie, moet onmiddellijk worden bijeengebracht in de in punt 4, d), bedoelde apparatuur, bakken of lokalen.

HOOFDSTUK X KEURING VAN UITGESNEDEN EN OPGESLAGEN VLEES

47. De erkende uitsnijderijen en de erkende koel- en vrieshuizen zijn onderworpen aan een controle door een keuringsdierenarts.

48. De controle van de keuringsdierenarts omvat de volgende taken:

- het controleren van het binnenkomende en uitgaande verse vlees,
- de keuring van het vlees dat aanwezig is in de inrichtingen als bedoeld in punt 47,
- de keuring van vers vlees vóór het uitsnijden en bij de afvoer uit de in punt 47 bedoelde inrichtingen,
- het controleren van de reinheid van de lokalen, installaties en werktuigen, bedoeld in hoofdstuk V, alsmede van de hygiëne van het personeel, inclusief de kleding,

- elke andere controle die hij nuttig acht voor het toezicht op de naleving van de bepalingen van dit besluit.

HOOFDSTUK XI HET AANBRENGEN VAN HET KEURMERK

49. Het keurmerk moet worden aangebracht onder de verantwoordelijkheid van de keuringsdierenarts. Hiervoor heeft en bewaart hij onder zijn verantwoordelijkheid:

- a) de voor het merken van vlees bestemde instrumenten, die hij pas op het tijdstip van het merken en voor de hiertoe benodigde tijd aan de assistenten ter hand mag stellen;
- b) de etiketten en het materiaal voor de onmiddellijke verpakking wanneer deze reeds zijn voorzien van het in dit hoofdstuk voorgeschreven stempel. Deze etiketten en dit verpakkingsmateriaal worden, op het ogenblik waarop zij moeten worden aangebracht, in het benodigde aantal aan de assistenten overhandigd.

50. Het aanbrengen van het keurmerk dient te geschieden met:

- a) een ovaal stempel van ten minste 6,5 cm breed en ten minste 4,5 cm hoog. Op het stempel moeten duidelijk leesbaar de volgende aanduidingen voorkomen:

- in het bovenste gedeelte, het kenteken NL, gevolgd door het toelatingsnummer van de inrichting,

- in het onderste gedeelte de afkorting EEG of EVA;

- b) een ovaal stempel van ten minste 6,5 cm breed en ten minste 4,5 cm hoog. Op het stempel moeten duidelijk leesbaar de volgende aanduidingen voorkomen:

- in het bovenste gedeelte, de naam HOLLAND in hoofdletters,

- in het midden het toelatingsnummer van de inrichting,

- in het onderste gedeelte de afkorting EEG of EVA. De letters dienen ten minste 0,8 cm en de cijfers ten minste 1 cm hoog te zijn. Het keurmerk bevat voorts een aanduiding aan de hand waarvan het mogelijk is de keuringsdierenarts die de keuring van het vlees heeft verricht, te identificeren.

51. Karkassen worden overeenkomstig punt 50 gemerkt met een inkt- of brandstempel:

- karkassen met een gewicht van meer dan 65 kilogram dienen op iedere helft ten minste op de volgende plaatsen te worden gemerkt: de buitenzijde van de dij, de lenden, de rug, de borst en de schouder;
- de overige karkassen moeten ten minste vier maal worden gemerkt, namelijk op de schouders en op de buitenzijde van de dijen.

52. De levers van runderen, varkens en eenhoevigen worden overeenkomstig punt 50 gemerkt met een brandstempel. De slachtafvallen van alle diersoorten worden overeenkomstig punt 50 gemerkt met een inkt- of brandstempel, tenzij zij zich in een onmiddellijke of eindverpakking bevinden en gemerkt zijn overeenkomstig de punten 55 en 56.

53. De delen die in uitsnijderijen van volgens de regels gemerkte karkassen zijn verkregen, moeten, overeenkomstig punt 50, met een inkt- of brandstempel van een keurmerk worden voorzien, tenzij zij zich in een onmiddellijke of eindverpakking bevinden of, wanneer het karbonadestrengen betreft, tenzij zij voorzien zijn van een merk waarmee het slachthuis van oorsprong kan worden geïdentificeerd.

54. De eindverpakking moet altijd worden gemerkt overeenkomstig punt 55.

55. De in punt 52, tweede alinea, en punt 53 bedoelde uitgesneden delen en slachtafvallen in eindverpakking, met inbegrip van uitgesneden levers en runderen, moeten overeenkomstig punt 50, voorzien zijn van een stempel waarop in plaats van het toelatingsnummer van het slachthuis, het toelatingsnummer van de uitsnijderij voorkomt, en wel op een etiket dat zodanig op de eindverpakking is bevestigd of gedrukt dat

het bij het openen van de eindverpakking wordt vernietigd. Op dit etiket staat eveneens een serienummer. Bij uitgesneden delen en slachtafvallen in onmiddellijke verpakking overeenkomstig hoofdstuk XII, punt 62, mag het bovengenoemde etiket op de onmiddellijke verpakking worden bevestigd. Indien de slachtafvallen van een eindverpakking zijn voorzien in een slachthuis, moet het stempel bovendien het toelatingsnummer van dat slachthuis vermelden.

56. Afgezien van het bepaalde in punt 55, dient bovendien bij vers vlees in onmiddellijke verpakking in handelsporties die bestemd zijn voor de rechtstreekse verkoop aan de consument op de onmiddellijke verpakking of op een daarop bevestigd etiket een kopie te worden gedrukt van het in punt 50, a), voorgeschreven stempel. Het stempel moet het toelatingsnummer van de uitsnijderij vermelden. De in punt 50 vermelde afmetingen gelden niet voor het bij het onderhavige punt bedoelde merkteken. Indien de slachtafvallen in een slachthuis van een onmiddellijke verpakking zijn voorzien, moet het stempel echter het toelatingsnummer van dat slachthuis vermelden.

57. Vlees van eenhoevigen en de eindverpakking daarvan moeten zijn voorzien van een door onze minister vastgesteld merk.

58. De voor het stempelen gebruikte kleurstoffen moeten door onze minister zijn toegelaten.

HOOFDSTUK XII ONMIDDELIJKE VERPAKKING EN EINDVERPAKKING VAN VERS VLEES

59. a) De eindverpakking (bij voorbeeld kisten, kartonnen dozen) moet aan alle regels van de hygiëne voldoen, met name:

- mag zij geen verandering kunnen brengen in de organoleptische eigenschappen van het vlees;
- mag zij geen voor de gezondheid van de mens schadelijke stoffen op het vlees kunnen overbrengen;
- moet zij voldoende stevig zijn om het vlees tijdens het vervoer en bij het hanteren een doeltreffende bescherming te bieden;

b) de eindverpakking mag niet opnieuw als eindverpakking van vlees worden gebruikt, behalve wanneer zij bestaat uit gemakkelijk te reinigen corrosiebestendig materiaal, en vooraf gereinigd en ontsmet is.

60. Als uitgesneden vers vlees of slachtafval van een onmiddellijke verpakking wordt voorzien, moet de verpakking onmiddellijk na het uitsnijden en volgens de regels van de hygiëne geschieden. Met uitzondering van stukken spek en buik van varkens moeten uitgesneden vlees en slachtafval in alle gevallen voorzien zijn van een beschermende onmiddellijke verpakking, behalve indien zij hangend worden vervoerd. Deze onmiddellijke verpakkingen moeten doorzichtig en kleurloos zijn en voorts voldoen aan de in punt 59, a), eerste en tweede streepje, gestelde eisen en mogen geen tweede maal als onmiddellijke verpakking van vlees worden gebruikt. Uitgesneden levers van runderen moeten afzonderlijk worden verpakt. Iedere onmiddellijke verpakking mag slechts één volledig, in plakken uitgesneden orgaan in de oorspronkelijke vorm bevatten.

61. Vlees in onmiddellijke verpakking moet van een eindverpakking worden voorzien.

62. Wanneer de onmiddellijke verpakking evenwel voldoet aan alle aan de eindverpakking gestelde eisen inzake bescherming van het vlees, behoeft zij niet doorzichtig en kleurloos te zijn en is het niet noodzakelijk het vlees in een tweede bergingsmiddel te plaatsen, op voorwaarde dat aan de andere eisen van punt 59 voldaan is.

63. Uitsnijden, uitbenen, onmiddellijke en eindverpakking mogen in een zelfde lokaal plaatsvinden voor zover aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:

- a) het lokaal moet voldoende groot zijn en zo zijn ingericht dat de bewerkingen hygiënisch kunnen worden uitgevoerd;
 - b) het materiaal voor onmiddellijke en eindverpakking moet dadelijk na de fabricage verpakt worden in een hermetisch beschermend omhulsel, dat gedurende het vervoer naar de inrichting tegen schade beschermd wordt en moet in hygiënische omstandigheden in een afzonderlijk lokaal van de inrichting opgeslagen worden;
 - c) de opslagruimte voor eindverpakkingsmateriaal moet vrij zijn van stof en ongedierte en mag geen luchtverbinding hebben met andere lokalen waarin zich stoffen bevinden die vers vlees kunnen besmetten. Eindverpakkingsmateriaal mag niet op de vloer worden opgeslagen;
 - d) het materiaal voor de eindverpakking moet in hygiënisch verantwoorde omstandigheden gereed gemaakt worden voordat het in het lokaal wordt binnengebracht;
 - e) de eindverpakkingen moeten op hygiënisch verantwoorde wijze in het lokaal worden binnengebracht en onverwijld worden gebruikt. Zij mogen niet worden gehanteerd door het personeel dat het verse vlees hanteert;
 - f) het vlees moet, meteen na het aanbrengen van de onmiddellijke verpakking, in de daarvoor bestemde opslagruimten worden opgeslagen.
64. De in dit hoofdstuk bedoelde eindverpakkingen mogen slechts uitgesneden vlees bevatten dat tot dezelfde diersoort behoort.

HOOFDSTUK XIII OPSLAG

65. Vers vlees dient na de keuring na het slachten onmiddellijk te worden gekoeld en voortdurend op een inwendige temperatuur te worden gehouden van niet meer dan $+7^{\circ}\text{C}$ voor karkassen en delen daarvan en van niet meer dan $+3^{\circ}\text{C}$ voor slachtafval. Afwijkingen van deze eis kunnen per geval door de hoofdinspecteur worden toegestaan voor het vervoer van vlees naar uitsnijderijen of slagerijen in de onmiddellijke nabijheid van het slachthuis, voor zover dit vervoer niet meer dan een uur in beslag neemt, alsmede om technische redenen in verband met de rijping van het vlees. Vers vlees dat bestemd is om te worden ingevroren moet rechtstreeks afkomstig zijn uit een erkend slachthuis of een erkende uitsnijderij. Invriezing van vers vlees mag alleen geschieden door middel van daarvoor geschikte apparatuur in lokalen van de inrichting waar het vlees is verkregen of uitgesneden, of in erkende koel- of vrieshuizen. Delen als bedoeld in artikel 2, eerste lid, punt A, van dit besluit en in hoofdstuk XI, punt 53, van deze bijlage, alsmede slachtafvallen, bestemd om te worden ingevroren, moeten onverwijld worden ingevroren, tenzij uit gezondheids-oogpunt rijping is vereist. In dat geval moeten zij onmiddellijk na rijping worden ingevroren. Hele karkassen, halve karkassen, halve karkassen die in ten hoogste drie stukken zijn verdeeld of voeten die bestemd zijn om te worden ingevroren, moeten zonder onnodige vertraging na een stabilisatieperiode worden ingevroren. Uitgesneden vlees dat bestemd is om te worden ingevroren moet zonder onnodige vertraging na het uitsnijden worden ingevroren. Ingevroren vlees moet een inwendige temperatuur van niet meer dan -12°C hebben en tijdens de opslag mag de temperatuur niet hoger worden. Op vers vlees dat is ingevroren moeten de maand en het jaar van het invriezen worden vermeld.

66. In ruimten als bedoeld in hoofdstuk IV, punten 16 en 17, mogen, tenzij het vlees zich in de eindverpakking bevindt en apart is opgeslagen, geen andere produkten worden opgeslagen die de hygiënische kwaliteit van het vlees nadelig kunnen beïnvloeden of het vlees kunnen besmetten.

67. De temperatuur van de in hoofdstuk IV, punten 16 en 17, bedoelde opslagruimten moet worden geregistreerd.

HOOFDSTUK XIV VERVOER

68. Vers vlees moet worden vervoerd in vervoermiddelen met hermetische sluiting dan wel, bij invoer overeenkomstig richtlijn 90/675/EEG of doorvoer via het grondgebied van een derde land, in met een loodje verzegelde vervoermiddelen, die zo zijn gebouwd en ingericht dat de in hoofdstuk XIII voorgeschreven temperatuur tijdens de volledige duur van het vervoer niet wordt overschreden. In afwijking van de eerste alinea mogen hele karkassen, halve karkassen, halve karkassen die in ten hoogste drie stukken zijn verdeeld of voeten, onder door onze minister vast te stellen voorwaarden, worden vervoerd bij hogere temperaturen dan die bedoeld in hoofdstuk XIII.

69. Deze vervoermiddelen moeten voldoen aan de volgende eisen:

a) de binnenwanden en andere delen die met het vlees in aanraking kunnen komen, moeten vervaardigd zijn uit corrosiebestendig materiaal waardoor de organoleptische eigenschappen van het vlees niet kunnen worden aangetast en het vlees niet schadelijk voor de gezondheid van de mens kan worden; deze wanden moeten glad zijn en gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten;

b) zij moeten zijn uitgerust met doelmatige voorzieningen ter bescherming van het vlees tegen insecten en stof en zij moeten zodanig zijn afgedicht, dat er geen vloeistoffen kunnen wegvloeien;

c) voor het vervoer van hele karkassen, halve karkassen, halve karkassen die in ten hoogste drie stukken zijn verdeeld of voeten, alsmede van uitgesneden vlees zonder eindverpakking, moeten zij voorzien zijn van een ophanginstallatie uit corrosiebestendig materiaal en wel zodanig dat het vlees niet met de vloer in aanraking kan komen. Deze bepaling is niet van toepassing op ingevroren vlees dat van een hygiënische eindverpakking is voorzien. Bij vervoer door de lucht is een ophanginstallatie evenwel niet vereist, op voorwaarde dat passende corrosiebestendige apparatuur aanwezig is voor het laden, vervoeren en lossen van het vlees.

70. De vervoermiddelen voor het vervoer van vlees mogen in geen geval worden gebruikt voor het vervoer van levende dieren of produkten die het vlees zouden kunnen aantasten of besmetten.

71. Andere produkten die de hygiënische kwaliteit van het vlees nadelig kunnen beïnvloeden of het vlees kunnen besmetten mogen niet te zamen met vlees in hetzelfde vervoermiddel worden vervoerd, tenzij passende voorzorgsmaatregelen worden getroffen. Vlees in een eindverpakking mag niet samen met vlees zonder eindverpakking worden vervoerd in hetzelfde vervoermiddel, tenzij hierin een passende fysieke scheiding is aangebracht tussen het vlees met en het vlees zonder eindverpakking. Bovendien mogen magen daarin slechts worden vervoerd als zij gebroeid of gereinigd zijn, en koppen en poten slechts wanneer zij van de huid ontdaan of gebroeid en onthaard zijn.

72. Vers vlees mag slechts in gereinigde en ontsmette vervoermiddelen worden vervoerd.

73. Hele karkassen, halve karkassen, halve karkassen die in ten hoogste drie stukken zijn verdeeld of voeten, met uitzondering van ingevroren vlees in hygiënisch verantwoorde eindverpakking, moeten steeds hangend worden vervoerd, behalve bij vervoer door de lucht als bedoeld in punt 69c). Andere delen en slachtafvallen moeten worden opgehangen of geplaatst op dragers, voor zover zij zich niet bevinden in een eindverpakking of in bakken uit corrosiebestendig materiaal. Deze dragers, eindverpakkingen of bakken moeten voldoen aan de voorschriften inzake hygiëne en, met name wat de eindverpakking betreft, aan de bepalingen van dit besluit. Ingewanden moeten steeds worden vervoerd in een eindverpakking die stevig is en vloeistoffen noch vet doorlaat. Alvorens deze eindverpakking opnieuw mag worden gebruikt, dient zij te worden gereinigd en ontsmet.

74. De keuringsdierenarts dient zich er vóór de verzending van te vergewissen dat de vervoermiddelen en het inladen voldoen aan de in dit hoofdstuk neergelegde voorschriften ten aanzien van de hygiëne.

Inrichtingen met een geringe capaciteit moeten ten minste voorzien zijn van:

1. voor lokalen waar vlees wordt verkregen en bewerkt:
 - a) vloeren uit ondoordringbaar, gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten materiaal, die niet kunnen rotten, welke vloeren zo moeten zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien; om geuren te voorkomen moet het water worden afgevoerd naar met een rooster bedekte en van stankafsluiting voorziene zinkpunten;
 - b) gladde, duurzame en ondoordringbare wanden die van een heldere, afwasbare bekleding zijn voorzien tot een hoogte van ten minste 2 meter en in slachtlokalen tot een hoogte van tenminste 3 meter. Het gebruik van houten wanden in in bijlage I, hoofdstuk III, punt 16, bedoelde lokalen die vóór 1 juli 1991 zijn gebouwd, is echter geen reden voor intrekking van de erkenning;
 - c) deuren van reukloos, gemakkelijk te reinigen materiaal dat niet kan rotten. Indien in de betrokken inrichting vlees wordt opgeslagen, moet deze inrichting beschikken over een opslagruimte die aan de hierboven omschreven eisen voldoet;
 - d) reukloos isolatiemateriaal dat niet kan rotten.
 - e) voldoende luchtverversing en, zo nodig, een goede afvoer van damp;
 - f) voldoende verlichting, door daglicht of door kunstlicht, waardoor de kleuren niet worden veranderd;
2. a) voldoende voorzieningen, zo dicht mogelijk bij de plaatsen waar arbeid wordt verricht, voor het wassen en ontsmetten van de handen en voor het reinigen van het materieel met warm water. De installaties voor het wassen van de handen moeten voorzien zijn van koud en warm stromend water of van vooraf op een passende temperatuur gemengd water, van was- en ontsmettingsmiddelen alsmede van hygiënische voorzieningen voor het drogen van de handen;
- b) ter plaatse of in een aanpalend lokaal, een voorziening voor het ontsmetten van de werktuigen met water dat een temperatuur moeten hebben van ten minste +82°C;
3. passende voorzieningen ter bescherming tegen schadelijke dieren zoals insecten of knaagdieren;
4. a) voorzieningen en werktuigen, zoals tafels voor het uitsnijden, verplaatsbare uitsnijbladen, bakken, transportbanden en zagen van corrosiebestendig materiaal, die het vlees niet kunnen aantasten en gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn. Het gebruik van hout is verboden;
- b) corrosiebestendige werktuigen en apparatuur die aan de eisen van de hygiëne voldoen en bestemd zijn voor
 - het interne transport van het vlees,
 - het neerzetten van de bakken die voor het vlees worden gebruikt, op zodanige wijze dat noch het vlees, noch de bakken rechtstreeks met de vloer of wanden in aanraking kunnen komen;
- c) speciale waterdichte bakken van bestendig materiaal, met een deksel en een sluiting om te verhinderen dat onbevoegden er iets uit kunnen nemen, voor het vlees dat niet bestemd is voor menselijke consumptie en dat aan het einde van iedere werkdag moet worden opgehaald of vernietigd;
5. een koelinstallatie om het vlees constant op de bij deze richtlijn voorgeschreven inwendige temperatuur te houden. Deze installatie moet een afvoersysteem bevatten dat aangesloten is op de afvalwaterleiding en geen gevaar inhoudt voor besmetting van het vlees;
6. een installatie die onder druk een voldoende hoeveelheid van uitsluitend drinkwater in de zin van richtlijn 80/778/EEG kan leveren; bij wijze van uitzondering kan evenwel een installatie met niet-drinkbaar

water worden toegelaten voor de produktie van stoom, voor brandbestrijding of voor het koelen van koelinstallaties, op voorwaarde dat de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van dit water voor andere doeleinden onmogelijk maken en geen gevaar voor besmetting van vers vlees opleveren. De leidingen voor niet-drinkbaar water moeten goed kunnen worden onderscheiden van de drinkwaterleidingen;

7. een installatie die warm drinkwater in de zin van richtlijn 80/778/EEG in voldoende hoeveelheden levert;

8. een voorziening voor de hygiënische afvoer van afvalwater;

9. ten minste een wasgelegenheid alsmede toiletten met waterspoeling. Deze laatste mogen geen rechtstreekse toegang tot de werklokalen geven. De wasgelegenheid moet voorzien zijn van koud en warm stromend water of van vooraf op een passende temperatuur gemengd water, van was- en ontsmettingsmiddelen voor de handen alsmede van hygiënische voorzieningen voor het drogen van de handen. De wasgelegenheid moet zich in de nabijheid van de toiletten bevinden.

HOOFDSTUK II BIJZONDERE VOORWAARDEN VOOR DE ERKENNING VAN SLACHTHUIZEN MET EEN GERINGE CAPACITEIT

10. Afgezien van de algemene voorwaarden, moeten slachthuizen met een geringe capaciteit ten minste beschikken over:

a) voldoende stalruimte voor de dieren die de nacht op het terrein van het slachthuis doorbrengen;

b) een slachtlokaal en, in het licht van de bij het slachten verrichte werkzaamheden, lokalen voor die werkzaamheden die voldoende groot zijn om het werk vanuit hygiënisch oogpunt op bevredigende wijze te laten verlopen;

c) duidelijk gescheiden plaatsen binnen het slachtlokaal voor het bedwelmen en uitbloeden;

d) in het slachtlokaal, wanden die tot een hoogte van ten minste 3 meter of tot aan het plafond afwasbaar zijn; bij het slachten moeten dampen voldoende afgevoerd worden;

e) een voorziening voor het ophangen van de dieren na het bedwelmen, zodat het uitslachten zoveel mogelijk aan het vrijhangende dier kan plaatsvinden. Tijdens het uitslachten mag het dier in geen geval in aanraking komen met de vloer;

f) een koel- of vriesruimte waarvan de capaciteit voldoende groot is in verhouding tot de omvang en de aard van de slachtactiviteiten en die in ieder geval een toereikende afsluitbare geïsoleerde ruimte omvat, welke alleen mag worden gebruikt voor de tijdelijke bewaring van karkassen die worden geanalyseerd. Afwijkingen van deze eis kunnen per geval door de hoofdinspecteur worden toegestaan, wanneer het vlees direct uit deze slachthuizen wordt opgehaald om te worden afgeleverd bij uitsnijderijen of slagerijen in de onmiddellijke nabijheid van het slachthuis voor zover dit vervoer niet meer dan één uur in beslag neemt.

11. Het is verboden in het slachtlokaal magen en darmen te ledigen of schoon te maken en huiden, horens, klauwen en hoeven en varkenshaar op te slaan.

12. Indien de mest niet iedere dag buiten het terrein van het slachthuis kan worden gebracht, moet deze opgeslagen worden op een duidelijk gescheiden plaats.

13. De in het slachtlokaal gebrachte dieren moeten onmiddellijk bedwelmd en geslacht worden.

14. Zieke of van ziekte verdachte dieren mogen niet in de inrichting worden geslacht, tenzij de hoofdinspecteur een afwijking op deze regel toestaat. In dat geval moet het slachten geschieden onder het toezicht van de hoofdinspecteur en moeten er maatregelen worden genomen om

besmetting te voorkomen; de lokalen moeten speciaal worden gereinigd en ontsmet onder officieel toezicht alvorens opnieuw te worden gebruikt.

1. Alleen kandidaten die kunnen aantonen dat zij met betrekking tot de in punt 3, a), van deze bijlage vermelde onderwerpen een door Onze Minister erkende theoretische opleiding, inclusief laboratoriumdemonstraties, hebben gevolgd van ten minste 400 uur en een praktijkdiploma onder toezicht van een keuringsdierenarts hebben gehad van ten minste 200 uur, mogen deelnemen aan het in artikel 8, derde lid, van dit besluit bedoelde examen. De praktijkopleiding wordt gegeven in slachthuizen, in uitsnijderijen, in koel- en vrieshuizen en in keuringsposten voor vers vlees.

2. Assistenten die voldoen aan de eisen van bijlage II bij richtlijn 71/118/EEG (PbEG L 55), mogen evenwel een opleidingscursus volgen waarvan het theoretische deel slechts 200 uur beslaat.

3. Het in artikel 8, derde lid, van dit besluit bedoelde examen omvat een theoretisch gedeelte en een praktijkgedeelte en heeft betrekking op de volgende onderwerpen:

a) theoretisch gedeelte:

- basiskennis van de anatomie en de fysiologie van geslachte dieren;
- basiskennis van de pathologie van geslachte dieren;
- basiskennis van de hygiëne, met name de bedrijfshygiëne, de hygiëne bij het slachten, het uitsnijden en de opslag, en de arbeidshygiëne;
- kennis van methoden en procedures voor slachting, keuring, bereiding, directe en buitenverpakking en vervoer van vers vlees;
- kennis van de wettelijke en bestuursrechtelijke voorschriften die met het verrichten van de werkzaamheden van de assistent verband houden;
- bemonsteringsprocedures;

b) praktijkgedeelte:

- keuring en beoordeling van geslachte dieren;
- bepaling van de diersoort via onderzoek van de kenmerkende delen van het dier;
- identificatie van een aantal delen van geslachte dieren waarin veranderingen voorkomen, en commentaar op die delen;
- keuring na het slachten in het slachthuis;
- hygiënecontrole;
- bemonstering.

VERKLARING INZAKE DE GEZONDHEID

Gekweekt grof wild dat van het bedrijf naar het slachthuis wordt vervoerd
RVV kring:.....
lokatie:.....

I Identificatie van de dieren

Diersoort:
Aantal dieren:
Identificatiemerk:

II Herkomst van de dieren

Adres van bedrijf van herkomst:.....

III Bestemming van de dieren

Deze dieren worden vervoerd naar onderstaand slachthuis:

.....
met onderstaande vervoermiddelen:

IV Verklaring

Ondergetekende, officiële dierenarts, verklaart dat de hierboven vermelde dieren in eerder genoemd bedrijf een keuring vóór het slachten hebben ondergaan op om uur en gezond zijn bevonden.

Gedaan te

(handtekening van de officiële dierenarts)