

## 563

### **Besluit van 8 juli 1994, houdende regels betreffende de produktie van en de handel in vlees van vrij wild (Besluit produktie en handel vlees van vrij wild)**

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 23 augustus 1993 DGVgz/VVP/V-931459, gedaan in overeenstemming met de Staatssecretaris van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij;

Gelet op richtlijn nr. 92/45/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 16 juni 1992 betreffende de gezondheidsvoorschriften en veterinairerechtelijke voorschriften voor het doden van vrij wild en het in de handel brengen van vlees van vrij wild (PbEG L 268) alsmede op de artikelen 1, 18, 19, 19a, 25 en 30a van de Vleeskeuringswet;

De Raad van State gehoord (advies van 16 maart 1994, nr. W13.93.0592);

Gezien het nader rapport van Onze Minister van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur van 29 juni 1994, DGVgz/VVP/V-941074, uitgebracht in overeenstemming met de Staatssecretaris van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij.

Hebben goedgevonden en verstaan:

#### **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. 92/45/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen betreffende de gezondheidsvoorschriften en veterinairerechtelijke voorschriften voor het doden van vrij wild en het in de handel brengen van vlees van vrij wild (PbEG L 268);
- f. 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;

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

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

i. 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;

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

k. vrij wild: bejaagde niet-gedomesticeerde landzoogdieren van de familie der hoefdieren (met inbegrip van niet-gedomesticeerde zoogdieren die in een gesloten gebied leven met een zelfde vrijheid als vrij wild) die niet in gevangenschap zijn gekweekt, gehouden en geslacht;

l. vlees van vrij wild: alle voor menselijke consumptie geschikte delen van vrij wild;

m. vrij-wildverwerkingsinrichting: inrichting waar het vrij wild wordt behandeld en vlees van vrij wild wordt verkregen en gekeurd overeenkomstig de hygiënevoorschriften van dit besluit;

n. verzamelplaats: plaats waar gedood vrij wild overeenkomstig de hygiënevoorschriften van bijlage I, hoofdstuk III, punt 2, wordt ingeleverd met het oog op het vervoer naar een vrij-wildverwerkingsinrichting;

o. in de handel brengen: het in bezit hebben of uitstallen met het oog op verkoop, het te koop aanbieden, het verkopen, het leveren of op enigerlei andere wijze in Nederland op de markt brengen van vlees van vrij wild voor menselijke consumptie;

p. richtlijn nr. 64/433/EEG: de richtlijn nr. 64/433/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen betreffende de produktie en het in de handel brengen van vers vlees (PbEG L121);

q. richtlijn nr. 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 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 L363);

r. richtlijn nr. 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 L26);

2. Dit besluit is niet van toepassing op:

a. het afstaan door de jager aan de consument of aan de kleinhandelaar van kleine aantallen gehele stukken niet-onthuid vrij wild;

b. het afstaan van kleine hoeveelheden vlees van vrij wild aan de eindverbruiker;

c. het uitsnijden en opslaan van vlees van vrij wild in detailhandelzaken of in lokalen die aan verkooppunten grenzen, waar het uitsnijden en opslaan uitsluitend met het oog op rechtstreekse verkoop ter plaatse aan de consument geschieden.

3. Met ingang van een door Onze Minister te bepalen datum wordt onder «vrij wild» tevens verstaan: kangoeroes.

## Artikel 2

Met betrekking tot de produktie en het in de handel brengen van vlees van vrij wild wordt voldaan aan de eisen dat het:

- a. afkomstig is van vrij wild dat:
- gedood is in een jachtgebied met door de Jachtwet geoorloofde middelen;
  - niet afkomstig is uit een gebied waarvoor veterinaire rechtelijke beperkingen gelden;
  - onmiddellijk na het doden bereid is overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk III, en binnen ten hoogste twaalf uur vervoerd is naar een overeenkomstig artikel 10 erkende vrij-wildverwerkingsinrichting, danwel naar een verzamelplaats waar het op de in bijlage I, hoofdstuk III, voorgeschreven temperaturen moet worden gebracht en waarvandaan het naar een zodanige vrij-wildverwerkingsinrichting moet worden vervoerd binnen twaalf uur, of, voor afgelegen gebieden, en wanneer de klimaatomstandigheden zulks toestaan, binnen een door de hoofdinspecteur vast te stellen termijn om de keuringsdierenarts de mogelijkheid te bieden de in bijlage I, hoofdstuk V, bedoelde keuring post mortem onder bevredigende voorwaarden te verrichten;
- b. verkregen is in een overeenkomstig artikel 10 erkende vrij-wildverwerkingsinrichting. Voor zover als zodanig wordt erkend een inrichting die reeds een erkenning heeft ingevolge het Besluit productie en handel vers vlees of ingevolge de Regeling uitvoer vlees en vleesbereidingen 1985 danwel krachtens de Gezondheids- en welzijnswet voor dieren en de Landbouwwet ter implementatie van artikel 10 van richtlijn nr. 64/433/EEG gestelde regels:
- worden de gehele stukken vrij wild in andere dan de voor het in genoemde regelingen bedoelde vlees gereserveerde lokalen danwel op andere tijdstippen onthuid,
  - worden maatregelen genomen zodat duidelijk blijkt of sprake is van vlees van vrij wild of van vlees in de zin van de in de aanhef bedoelde regelingen;
- c. afkomstig is van gedode dieren die door de keuringsdierenarts visueel zijn onderzocht, ten einde:
- eventuele afwijkingen op te sporen;
  - na te gaan of de dood niet aan andere oorzaken dan de jacht is te wijten;
- d. afkomstig is van:
1. hetzij gehele stukken onthuid vrij wild:
    - die zijn gehanteerd onder bevredigende hygiënische omstandigheden, overeenkomstig bijlage I, hoofdstukken III en IV;
    - die overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk V, post mortem zijn gekeurd door de keuringsdierenarts of door keurmeesters die voldoen aan door Onze Minister te stellen eisen van vakbekwaamheid en handelen onder toezicht van de keuringsdierenarts;
    - die geen afwijkingen hebben vertoond, met uitzondering van bij het doden opgelopen traumatische laesies of van plaatselijke misvormingen of afwijkingen, voor zover is geconstateerd, zo nodig met behulp van geschikte laboratoriumtests, dat deze het vlees niet ongeschikt maken voor menselijke consumptie, noch enig gevaar opleveren voor de gezondheid van de mens;
  2. hetzij gehele stukken niet-onthuid vrij wild:
    - die voldoen aan de eisen gesteld bij onderdeel a, onderdeel c en onderdeel d, onder 1, eerste gedachtenstreepje;
    - die in een overeenkomstig artikel 10 erkende vrij-wildverwerkingsinrichting een keuring post mortem van de ingewanden hebben ondergaan;
    - die vergezeld gaan van een gezondheidscertificaat, waarvan het model wordt vastgesteld door Onze Minister, dat door de keuringsdierenarts wordt ondertekend en waarin wordt verklaard dat het resultaat van de hierboven bedoelde keuring post mortem bevredigend is en dat het vlees geschikt is voor menselijke consumptie;

– die gebracht zijn op een temperatuur die hoger is dan of gelijk is aan  $-1^{\circ}\text{C}$  en:

i) lager dan  $+7^{\circ}\text{C}$  en op deze temperatuur zijn gehouden tijdens het vervoer naar een erkende vrij-wildverwerkingsinrichting binnen een termijn van ten hoogste zeven dagen die begint te lopen vanaf eerdergenoemde keuring post mortem of

ii) lager dan  $+1^{\circ}\text{C}$  en op deze temperatuur zijn gehouden tijdens het vervoer naar een erkende vrijwildverwerkingsinrichting binnen een termijn van ten hoogste vijftien dagen die begint te lopen vanaf eerdergenoemde keuring post mortem;

– die overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk V, post mortem zijn gekeurd door de keuringsdierenarts na te zijn onthuid.

### **Artikel 3**

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

### **Artikel 4**

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, milieucontaminanten daaronder begrepen, die in het vlees terecht kunnen komen en die gevaarlijk of schadelijk kunnen zijn voor de gezondheid van de mens.

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 regelingen krachtens het EEG-verdrag of in andere internationale normen.

4. Onze Minister stelt de toleranties vast voor stoffen die in het vlees terecht kunnen komen en die gevaarlijk of schadelijk kunnen zijn voor de gezondheid van de mens.

5. Onze Minister kan het in het eerste lid bedoelde onderzoek voorschrijven ten aanzien van dieren of vlees zonder dat sprake is van een bij de keuring ontstaan vermoeden van aanwezigheid van residuen.

### **Artikel 5**

Vlees van everzwijnen of van andere voor trichinose gevoelige soorten wordt onderzocht met behulp van een digestiemethode overeenkomstig richtlijn nr. 77/96/EEG (PbEG L 26) of een trichinoscopisch onderzoek met microscopische waarnemingen van veelvoudige monsters van elk dier die ten minste zijn genomen van de kauwspieren en de middenrifspieren, het spierstelsel van de onderpoten, het intercostale spierstelsel en het spierstelsel van de tong.

### **Artikel 6**

Ingeval de keuringsdierenarts bij de verrichte keuring post mortem een voor de mens besmettelijke ziekte danwel in het vlees residugehalten boven de toegestane maxima constateert, stelt hij hiervan onverwijld de hoofdinspecteur in kennis.

## **Artikel 7**

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

2. Vlees van vrij wild dat is afgekeurd, ondergaat een behandeling overeenkomstig richtlijn nr. 90/667/EEG (PbEG L 363).

3. Vlees van vrij wild afkomstig uit een zone waarvoor veterinaire-rechtelijke beperkingen gelden, wordt onderworpen aan door Onze Minister, in overeenstemming met de Minister van Landbouw, Natuur-beheer en Visserij, vastgestelde voorschriften.

## **Artikel 8**

Vlees van vrij wild dat is goedgekeurd, wordt voorzien van een keurmerk overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VII.

## **Artikel 9**

Met betrekking tot de productie en het in de handel brengen van goedgekeurd vlees van vrij wild wordt tevens voldaan aan de eisen dat:

a. het vlees na de onder bevredigende hygiënische omstandigheden uitgevoerde keuring post mortem wordt opgeslagen overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk X, in een overeenkomstig artikel 10 erkende inrichting of in een koel- of vrieshuis dat reeds een erkenning heeft ingevolge het Besluit productie en handel vers vlees of ingevolge de Regeling uitvoer vlees en vleesbereidingen 1985 danwel krachtens de Gezondheids- en welzijnswet voor dieren en de Landbouwwet ter implementatie van artikel 10 van richtlijn nr. 64/433/EEG gestelde regels;

b. het vlees gedurende het vervoer vergezeld gaat van een door de keuringsdierenarts gevisieerd begeleidend handelsdocument, met dien verstande dat dit document:

– naast de gegevens, bedoeld in bijlage I, hoofdstuk VII, punt 2, voor ingevroren vlees de niet-gecodeerde vermelding van de maand en het jaar van invriezing bevat alsmede het codenummer aan de hand waarvan de keuringsdierenarts kan worden geïdentificeerd;

– gedurende ten minste één jaar door de geadresseerde wordt bewaard, zodat het desgevraagd aan de hoofdinspecteur kan worden overgelegd;

c. het vlees wordt vervoerd onder bevredigende hygiënische omstandigheden overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk XI;

d. het vlees wordt geëtiketteerd onder aanduiding van de benaming van de diersoort;

e. het vlees voldoet aan de voorschriften van bijlage I, hoofdstuk VIII, inzake onmiddellijke en eindverpakking.

## **Artikel 10**

1. Onze Minister kan inrichtingen erkennen als vrij-wildverwerkingsinrichtingen, indien zij voldoen aan het bepaalde bij of krachtens dit besluit.

2. Wanneer wordt geconstateerd dat de hygiënevoorschriften niet worden nageleefd en wanneer de in bijlage I, hoofdstuk V, punt 5, tweede alinea, bedoelde maatregelen onvoldoende zijn gebleken om dit te verhelpen, wordt de erkenning tijdelijk door Onze Minister opgeschort.

3. Wanneer de exploitant of de beheerder van de inrichting de geconstateerde gebreken niet binnen de door Onze Minister vastgestelde termijn verhelpt, trekt Onze Minister de erkenning in.

4. Aan de erkenning zijn de volgende voorschriften verbonden:

a. De exploitant of de beheerder van de inrichting doet de algemene hygiëne bij de productie in zijn inrichting regelmatig controleren, ook door middel van microbiologische controles. De controles betreffen de

werktuigen, installaties en machines in alle produktiestadia en, zo nodig, de produkten.

b. De exploitant of de beheerder van de inrichting stelt op verzoek de keuringsdierenarts of de veterinaire deskundigen van de Commissie van de EEG, bedoeld in artikel 12 van de richtlijn, in kennis van aard, frequentie en resultaat van de te dien einde verrichte controles, alsmede, zo nodig, van de naam van het controlelaboratorium.

c. De exploitant of beheerder van de inrichting geeft medewerking aan de controles, bedoeld in artikel 12 van de richtlijn.

d. De exploitant of de beheerder van de inrichting 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 worden betrokken.

### **Artikel 11**

Voor de toepassing van dit besluit wordt een ter uitvoering van artikel 7 van de richtlijn door een andere lid-staat van de Europese Gemeenschappen of andere staat die partij is bij de Overeenkomst betreffende de Europese Economische Ruimte erkende inrichting gelijkgesteld met een inrichting, erkend overeenkomstig artikel 10 van dit besluit.

### **Artikel 12**

Onze Minister kan ter uitvoering van krachtens artikel 3, derde lid, en artikel 22 van de richtlijn vastgestelde maatregelen:

a. met betrekking tot artikel 5 specifieke regels stellen inzake het onderzoek met behulp van een digestiemethode voor het opsporen van trichinose, alsmede inzake het trichinoscopisch of microscopisch onderzoek in verband met opsporing van trichinose;

b. met betrekking tot artikel 7, eerste en tweede lid, nadere regels stellen;

c. met betrekking tot artikel 8 afwijkende regels stellen ten einde rekening te houden met de verschillende wijzen waarop het vlees van vrij wild in de handel wordt aangeboden;

d. met betrekking tot artikel 9, onder b, punt 1°, nadere regels stellen, met name inzake de toekenning van de codenummers en de opstelling van een of meer lijsten aan de hand waarvan de keuringsdierenartsen kunnen worden geïdentificeerd;

e. met betrekking tot artikel 10, vierde lid, onder b, de aard en de frequentie van de daarbedoelde controles, alsmede de methoden van monsterneming en bacteriologisch onderzoek vaststellen.

### **Artikel 13**

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 vrij-wildinrichtingen waaraan door Onze Minister op de voet van artikel 8 van de richtlijn een afwijking is toegestaan van bepaalde eisen van bijlage I, hoofdstuk I, van de richtlijn, voor wat betreft die eisen in werking met ingang van 1 januari 1997. Vlees van vrij wild afkomstig uit in dit lid bedoelde inrichtingen wordt voorzien van een door Onze Minister vast te stellen stempel.

3. Wijzigingen van een of meer onderdelen van richtlijnen waarnaar in dit besluit wordt verwezen, treden 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.

#### **Artikel 14**

Dit besluit wordt aangehaald als: Besluit productie en handel vlees van vrij wild.

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

's-Gravenhage, 8 juli 1994

Beatrix

De Minister van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur,  
H. d'Ancona

Uitgegeven de *vierde* augustus 1994

De Minister van Justitie,  
A. Kosto

## NOTA VAN TOELICHTING

### ALGEMEEN

Op 14 september 1992 is gepubliceerd de richtlijn van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 16 juni 1992 betreffende de gezondheidsvoorschriften en veterinairerechtelijke voorschriften voor het doden van vrij wild en het in de handel brengen van vlees van vrij wild, nr. 92/45/EEG (vrij-wildrichtlijn, PbEG L 268). Op grond van die richtlijn worden onder meer de gezondheidsvoorschriften vastgesteld voor het verkrijgen, behandelen en keuren van vlees van vrij wild in verband met het in de handel brengen in de Europese Gemeenschap. Op grond van gemaakte afspraken tussen de verantwoordelijke beleidsdirecties van het Ministerie van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur en het Ministerie van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij worden van de richtlijn die onderdelen die betrekking hebben op bejaagde niet-gedomesticeerde landzoogdieren van de familie der hoefdieren – dat wil zeggen grof vrij wild – in de Vleeskeuringswet geïmplementeerd.

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 van vrij wild wordt geproduceerd voor de interne markt 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 binnenlandse markt en de 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 de overige lid-staten van de Europese Gemeenschap en naar derde landen. Op grond van gemaakte afspraken tussen beide ministeries zal niet worden getornd aan de bestaande ministeriële verantwoordelijkheden. In concreto betekent dit dat richtlijn nr. 92/45/EEG voor wat betreft de produktie van vlees van grof vrij wild voor de binnenlandse markt op basis van de Vleeskeuringswet zal worden geïmplementeerd. Met betrekking tot de export zal implementatie plaatsvinden door middel van de Landbouwwet en de Gezondheids- en welzijnswet voor dieren. Uit de transponeringstabel valt dan ook op te maken dat de op export betrekking hebbende bepalingen van de richtlijn geen uitvoering in dit besluit vinden. 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) in zijn onderlinge verband zal worden gezien en zal worden geherstructureerd. In dat verband zal tevens aandacht worden geschonken aan het feit dat de wetgeving op dit punt grotendeels «in Brussel» zal plaatsvinden.

Met het oog daarop is besloten met gebruikmaking van artikel 30a van de Vleeskeuringswet, een apart besluit te maken. Bepalingen van richtlijn nr. 92/45/EEG die gelden voor de invoer zullen worden geïmplementeerd door middel van het koninklijk besluit van 4 maart 1985, houdende regelen met betrekking tot de invoer van vlees uit andere landen dan de lid-staten van de Europese Gemeenschappen.

Bedrijven worden op grond van dit besluit erkend voor de produktie van vlees van grof vrij wild dat op Nederlands grondgebied in de handel wordt gebracht. Bedrijven worden op grond van de Gezondheids- en



welzijnswet voor dieren erkend voor de export. In de praktijk betekent dit dat bedrijven die vlees produceren voor de interne markt 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 kunnen op grond van artikel 8 van richtlijn nr. 92/45/EEG in aanmerking komen voor een tijdelijke afwijking van bepaalde eisen van bijlage I, hoofdstuk I, van de richtlijn, en wel tot en met 31 december 1996. Het vlees van deze bedrijven wordt gemerkt met het nationale goedkeuringsmerk en mag alleen op Nederlands grondgebied worden afgezet. Bedrijven die na 23 juli 1992 zijn opgericht komen niet in aanmerking voor een tijdelijke derogatie. Dergelijke bedrijven dienen aan alle eisen van dit besluit te voldoen. Een afwijking op grond van artikel 8 van richtlijn nr. 92/45/EEG wordt namens de Staatssecretaris van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur door de Veterinaire Hoofdinspecteur afgegeven. Bedrijven die van deze regeling gebruik willen maken moeten uiterlijk 23 juli 1992 zijn opgericht.

Zij dienden zich voor 1 oktober 1993 aan te melden bij de directeur van de Rijksdienst voor de keuring van Vee en Vlees.

De aanmelding dient 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 verleend. Aangaande de aanvragen voor een erkenning danwel een tijdelijke derogatie is van toepassing de Tijdelijke regeling erkenning vrij-wildverwerkingsinrichtingen, zijnde een ministeriële regeling op basis van de Landbouwwet. In verband met de in artikel 23 van richtlijn nr. 92/45/EEG genoemde datum van 1 januari 1994, zal de adviescommissie, bedoeld in artikel 30b van de Vleeskeuringswet, niet worden gehoord. Het tweede lid van genoemd artikel biedt daartoe de mogelijkheid.

## **ARTIKELSGEWIJZE TOELICHTING**

### *Artikel 1, eerste lid, onder k*

De definitie van vrij wild is beperkt tot zogenaamd grof wild. Klein wild, zoals bijvoorbeeld hazen, konijnen en fazanten, zal worden opgenomen in regelgeving op basis van de Landbouwwet en de Gezondheids- en welzijnswet voor dieren.

### *Artikel 1, tweede lid*

Onder het begrip consument dient in dit verband te worden verstaan de klant, instellingen en restaurants. Onder meer in het in onderdeel c genoemde geval zijn met name van toepassing de voorschriften gesteld bij of krachtens de Warenwet.

Onderdeel a moet worden gelezen in samenhang met onderdeel c. Dit betekent dat kleine aantallen gehele stukken niet-onthuid vrij wild, die door de jager aan de kleinhandelaar zijn afgestaan, tevens als zodanig mogen worden uitgesneden, opgeslagen en verkocht. Voor de duidelijkheid wordt er nog op gewezen dat deze stukken niet-onthuid vrij wild afkomstig moeten zijn van wild dat is gedood in een jachtgebied in Nederland.

### *Artikel 2, onder b*

Dit artikellid maakt het mogelijk om vlees van vrij wild dat verkregen is in een inrichting die reeds is erkend ingevolge het Besluit productie en

handel vers vlees of ingevolge de Regeling uitvoer vlees en vleesbereidingen 1985 danwel krachtens de Gezondheids- en welzijnswet voor dieren en de Landbouwwet ter implementatie van artikel 10 van richtlijn nr. 64/433/EEG gestelde regels, in de handel te brengen, mits bepaalde maatregelen worden genomen; te denken valt bijvoorbeeld aan een slachterij waar runderen en varkens worden geslacht.

#### *Artikel 3*

De gevallen waarin vlees van vrij wild wordt afgekeurd, worden neergelegd in een ministeriële regeling. In deze regeling zal de tekst van Bijlage I, Hoofdstuk V, van richtlijn nr. 92/45/EEG worden opgenomen en nader worden uitgewerkt. Mede in verband hiermede is gekozen voor een regeling op niveau van de minister.

#### *Artikel 4, vijfde lid*

Dit artikellid is opgenomen in verband met artikel 11, eerste lid, van richtlijn nr. 92/45/EEG, waar sprake is van steekproefsgewijs onderzoek van vlees in verband met de aanwezigheid van milieucontaminanten.

#### *Artikel 6*

Met voor de mens besmettelijke ziekten worden zoönosen bedoeld. Bij de constatering van een zoönose alsmede bij een geconstateerde overschrijding van een vastgestelde residuwaarde tijdens de keuring, dient de veterinaire hoofdinspecteur van de volksgezondheid op de hoogte te worden gebracht.

#### *Artikel 7*

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

#### *Artikel 10*

De inrichtingen worden geïnspecteerd en gecontroleerd onder verantwoordelijkheid van de keuringsdierenarts, bedoeld in artikel 31 van de wet, die zich overeenkomstig artikel 9 van richtlijn nr. 64/433/EEG (PbEG 1964, L121) kan laten bijstaan door assistenten. De keuringsdierenarts heeft te allen tijde vrije toegang tot alle delen van de inrichting, teneinde erop toe te zien dat dit besluit wordt nageleefd en, in geval van twijfel met betrekking tot de herkomst van het vlees van het gedode vrij wild, tot de boekhoudkundige documenten aan de hand waarvan hij het jachtgebied van oorsprong 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 of de beheerder van de inrichting, die er zorg voor draagt dat de vastgestelde gebreken worden verholpen ter verbetering van de hygiëne.

#### *Artikel 11*

Dit artikel vloeit voort uit het interne-marktkarakter van het onderwerp. Op grond van dit artikel 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 13 derde lid*

De in dit besluit genoemde verwijzing naar de richtlijnen nrs. 92/45/EEG, 77/96/EEG, 90/667/EEG, 64/433/EEG zijn zogenaamde dynamische verwijzingen; dat wil zeggen dat wijzigingen hiervan onder de verwijzing zijn begrepen.

**Tansponeringstabel**

richtlijn 92/45/EEG- besluit		richtlijn 92/45/EEG-besluit	
1.1	–	10.1	Gezondheidswet
1.2	1.2	10.2	6
1.3	–	10.3	Gezondheidswet
2	1.1	10.4	Gezondheidswet
3.1	2	11.1	4.5
3.2(i,ii,iv)	3	11.2	–
3.2(iii)	4	11.3	–
3.3	5,12	12	10.4
3.4(i)	9,12	13	Wet E.D.
3.4(ii,iii, iv,vi)	8,12	14–22	–
4	7,12	23	–
5	2.d		
6	–		
7	10,12, 31–31 g wet		
8	13		
9	6		

De Minister van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur,  
H. d'Ancona

## HOOFDSTUK I. ALGEMENE VOORWAARDEN VOOR DE ERKENNING VAN VRIJ-WILDVERWERKINGSINRICHTINGEN

Vrij-wildverwerkingsinrichtingen moeten ten minste zijn voorzien van:

1. de volgende lokalen:
  - een voldoende groot gekoeld lokaal voor het in ontvangst nemen van gehele stukken vrij wild,
  - een lokaal voor het keuren en, voor zover nodig, het ontweien en onthuiden,
  - een voldoende groot lokaal voor het uitsnijden en het onmiddellijk verpakken, voor zover dat in de inrichting plaatsvindt; dit lokaal moet voldoende kunnen worden gekoeld en uitgerust zijn met een temperatuurmeter,
  - een lokaal voor de eindverpakking en de verzending, voor zover zulks in de inrichting plaatsvindt en voldaan wordt aan de voorwaarden van hoofdstuk VIII, punt 5, van het onderhavige besluit; indien niet aan deze voorwaarden wordt voldaan, een apart lokaal voor de verzending,
  - voldoende grote koel- en vriesruimten voor de opslag van vlees van vrij wild;
2. voor lokalen waar vlees wordt verkregen, behandeld en opgeslagen, alsmede in zones en in gangen waarin vlees wordt vervoerd:
  - a. vloeren uit ondoordringbaar, gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten materiaal, die niet kunnen roken 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
    - kan in koel- en vriesruimten worden volstaan met een inrichting waardoor het water gemakkelijk kan worden afgevoerd;
    - kan in opslagruimten alsmede in zones en in gangen waarin 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 twee meter en in koel- en vriesruimten 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 opslagruimten.  
Het gebruik van houten wanden in opslagruimten van vrijwildverwerkingsinrichtingen die op 23 juli 1992 reeds in bedrijf zijn, is echter geen reden voor het niet verlenen 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 roken;
  - e. voldoende luchtverversing en een goede afvoer van damp;
  - f. voldoende verlichting, door daglicht of door kunstlicht, waardoor de kleur niet verandert;
  - g. een schoon en gemakkelijk schoon te houden plafond; bij ontstentis daarvan moet het binnenoppervlak van de dakbedekking aan deze voorwaarden voldoen;
3. 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;

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

5. 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 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 ondoordringbare bakken van bestendig materiaal, met een deksel en een sluiting om te verhinderen dat onbevoegden er iets kunnen uitnemen, voor vlees dat niet is bestemd voor menselijke consumptie, of een afsluitbaar lokaal voor dit vlees, indien daarvan zo grote 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 vlees wordt voorkomen;

e. apparatuur voor de hygiënische opslag van verpakkingsmateriaal, wanneer het vlees in de inrichting wordt voorzien van een onmiddellijke of een eindverpakking;

6. 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;

7. een installatie die onder druk een voldoende hoeveelheid drinkwater dat voldoet aan de in de bijlagen D en E van richtlijn nr. 80/778/EEG<sup>1</sup>. vermelde parameters kan leveren. Bij wijze van uitzondering kan evenwel een installatie met niet-drinkbaar water worden toegelaten voor de productie 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 het vlees opleveren. De leidingen voor niet-drinkbaar water moeten goed kunnen worden onderscheiden van de drinkwaterleidingen;

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

9. een voorziening voor de afvoer van vloeibare en vaste afvalstoffen, die aan de eisen van de hygiëne voldoet;

10. een adequaat ingericht afsluitbaar lokaal dat uitsluitend ter beschikking van de veterinaire dienst staat of aangepaste voorzieningen in de opslagruimten;

11. voorzieningen die het mogelijk maken de in deze richtlijn voorgeschreven keuring te allen tijde op doelmatige wijze uit te voeren;

12. 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

<sup>1</sup> Richtlijn nr. 80/778/EEG van 15 juli 1980 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water (PB nr. L229 van 30-08-1980, blz. 11)

Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn nr. 90/656/EEG (PB nr. L353 van 17-12-1990, blz. 59)

waarin slechts op hygiënische wijze van een eindverpakking voorzien vlees wordt aangevoerd en opgeslagen. De wasgelegenheid moet zijn voorzien van koud en warm stromend water of 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.

13. een plaats en voldoende voorzieningen voor het reinigen en ontsmetten van de vervoermiddelen, 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 vlees. Deze plaatsen en deze voorzieningen zijn evenwel niet verplicht indien er voorschriften bestaan die verplichten tot het reinigen en ontsmetten van vervoermiddelen in officieel erkende lokalen;

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

## **HOOFDSTUK II. HYGIËNE VAN HET PERSONEEL, DE LOKALEN EN HET MATERIEEL IN DE INRICHTINGEN**

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

In het bijzonder gelden de volgende voorschriften.

a. Het personeel dat vlees hanteert of dat werkzaam is in lokalen of zones waar vlees wordt gehanteerd, van een eindverpakking wordt voorzien of wordt vervoerd, dient in het bijzonder schone en gemakkelijk te reinigen hoofddeksels en schoeisel, lichtkleurige werkkleding en, zo nodig, een nekbeschermer of andere beschermende kleding te dragen. Het bij het bewerken of hanteren van 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 per dag en telkens vóór de hervatting der werkzaamheden zijn handen wassen en ontsmetten. Personen die met stukken ziek wild 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 vlees van vrij wild wordt vervoerd, mag niet worden gerookt.

b. Geen enkel dier mag een inrichting binnenkomen. Knaagdieren, insecten en ander ongedierte moeten stelselmatig worden verdelgd.

c. Materieel en instrumenten die bij de bewerking van 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.

2. Lokalen, werktuigen en gereedschap mogen niet worden aangewend voor andere doeleinden dan voor de bewerking van vers vlees, vlees van pluimvee of van vlees van wild. Het uitsnijden van vlees van vrij haarwild moet geschieden op een ander tijdstip dan het uitsnijden van vlees van vrij vederwild en de uitsnijruimte moet volledig worden gereinigd en ontsmet voordat zij opnieuw wordt gebruikt voor het uitsnijden van vlees van een andere categorie.

Werktuigen voor het uitsnijden van vlees mogen enkel en alleen daartoe worden gebruikt.

3. Het steken van messen in vlees, het reinigen van vlees met behulp van doeken of andere materialen, alsmede het opblazen zijn verboden.

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

5. 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 het 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.

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

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

8. Het vlees mag niet worden bewerkt en gehanteerd door personen die het kunnen besmetten. Bij aanwerving dienen personen die zijn betrokken bij de bewerking en het hanteren van vlees, door middel van een medisch attest te bewijzen dat vanuit medisch oogpunt niets hun tewerkstelling in de weg staat.

### **HOOFDSTUK III. HYGIËNE BIJ HET PREPAREREN VAN VRIJ WILD, HET UITSNIJDEN EN HET HANTEREN VAN VLEES VAN VRIJ WILD**

1. De gehele stukken vrij wild moeten onmiddellijk na het doden aan de volgende bewerkingen worden onderworpen:

- grof vrij wild moet worden opengesneden en ontweid,
- als zij van het karkas zijn losgemaakt moeten de ingewanden van de borstkas evenals de lever en de milt, het gehele stuk wild tot de vrij-wildverwerkingsinrichting vergezellen en zodanig zijn geïdentificeerd dat de keuringsdierenarts de keuring post mortem van de ingewanden samen met de rest van het karkas kan uitvoeren; de andere ingewanden van de buik moeten ter plaatse worden uitgesneden en gekeurd. Het hoofd mag worden afgesneden om als jachttrofee te dienen.

2. Het vrij wild moet onmiddellijk na de in punt 1 bedoelde bewerkingen worden gekoeld tot een inwendige temperatuur van niet meer dan 7°C. Indien de buitentemperatuur niet voldoende laag is, moet het gedode wild zo spoedig mogelijk en ten laatste 12 uur na de jacht worden overgebracht naar de vrij-wildverwerkingsinrichting of naar een verzamelplaats, met dien verstande dat

- de gehele stukken vrij wild onder bevredigende hygiënische omstandigheden naar een vrij-wildverwerkingsinrichting moeten worden vervoerd, waarbij met name opeenhoping van de stukken moet worden voorkomen; een en ander moet zo spoedig mogelijk na de in punt 1 bedoelde bewerkingen geschieden;

- bij het vervoer naar de verwerkingsinrichting moeten de gehele stukken vrij wild waarvan de ingewanden reeds aan een veterinaire keuring zijn onderworpen, vergezeld gaan van een verklaring van de dierenarts waaruit blijkt dat die keuring een gunstig resultaat heeft opgeleverd en waarin het vermoedelijke tijdstip van het doden wordt vermeld.

3. Het ontweien moet zonder nodeloos oponthoud geschieden bij aankomst in de vrij-wildverwerkingsinrichting indien zulks niet reeds ter plaatse is gebeurd. De longen, het hart, de lever, de nieren, de milt en het mediastinum kunnen, of worden uitgenomen, of met de natuurlijke hechtmiddelen aan het karkas verbonden blijven.

4. 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.

5. Voor een nader besluit aangehouden of voor menselijke consumptie ongeschikt verklaard vlees, alsmede magen, darmen en niet-eetbare bijprodukten mogen niet in contact 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 vlees wordt voorkomen.

6. Uitslachten, hanteren, verder behandelen en vervoeren van vlees, met inbegrip van slachtafvallen, geschiedt onder naleving van alle hygiënevoorschriften. Wanneer dit vlees van een eindverpakking wordt voorzien, moet dit geschieden onder naleving van de voorwaarden van hoofdstuk VIII. Vlees in eindverpakking moet worden opgeslagen in een ander lokaal dan onverpakt vlees.

7. Onze Minister stelt de specifieke voorschriften vast voor de keuring van door de jager te bewaren trofeeën.

#### **HOOFDSTUK IV. VOORSCHRIFTEN BETREFFENDE HET VOOR UITSNIJDING BESTEMDE VLEES VAN VRIJ WILD**

1. Het uitsnijden in kleinere delen dan karkassen en halve karkassen, alsmede het uitbenen zijn slechts toegestaan in verwerkingsinrichtingen die overeenkomstig artikel 10 van dit besluit of overeenkomstig richtlijn nr. 64/433/EEG (Pb 1964 L121) zijn erkend en die beschikken over ruimten voor het onthuiden en het uitsnijden.

2. De exploitant of de beheerder van de inrichting 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 stukken gedood vrij wild.

3. a. Het vlees van vrij wild moet volgens de behoeften in de werklokalen worden binnengebracht. Zodra het uitsnijden en eventueel de eindverpakking hebben plaatsgehad, moet het vlees worden vervoerd naar een passende koel- of vriesruimte.

b. Het vlees van vrij wild dat in een uitsnijlokaal wordt binnengebracht, moet worden gecontroleerd en zo nodig worden bijgesneden. De werkplek waar deze bewerkingen worden uitgevoerd, moet zijn uitgerust met passende voorzieningen en voldoende verlichting.

c. Tijdens het uitsnijden, het uitbenen, de onmiddellijke en de eindverpakking moet het vlees van vrij wild 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.

d. Het uitsnijden moet zodanig worden verricht dat iedere verontreiniging van het vlees van vrij wild wordt voorkomen. Beensplinters en bloedklonters moeten worden verwijderd. Uitgesneden vlees van vrij wild dat niet is bestemd voor menselijke consumptie, moet telkens worden bijeengebracht in de in hoofdstuk I, punt 5, onder d), bedoelde apparatuur, bakken of lokalen.



## HOOFDSTUK V. KEURING POST MORTEM

1. Alle delen van het vrij wild moeten binnen 18 uur na het binnenbrengen in de vrij-wildverwerkingsinrichting overeenkomstig de eisen van artikel 2, onder a, derde streepje, worden gekeurd om te kunnen nagaan of het vlees van vrij wild geschikt is voor menselijke consumptie; met name de lichaamsholte moet worden geopend zodat zij visueel kan worden onderzocht.

2. Indien de keuringsdierenarts zulks eist, moeten de wervelkolom en de kop in de lengte worden gespleten.

3. De keuring post mortem door de keuringsdierenarts omvat:

a. visueel onderzoek van het stuk vrij wild en de daarbij behorende organen.

Indien aan de hand van de resultaten van het visuele onderzoek geen beoordeling kan plaatsvinden, moet een nadere keuring in een laboratorium worden verricht. De nadere keuring kan beperkt blijven tot een aantal steekproeven dat voldoende is voor de beoordeling van de gehele jachtbuit;

b. onderzoek naar afwijkingen in de consistentie, de kleur of de geur;

c. palpatie van de organen, indien de dierenarts zulks nodig acht;

d. steekproefsgewijs onderzoek op residuen, met name bij ernstige gegronde verdenking.

Indien ingevolge ernstige verdenking een nadere keuring wordt uitgevoerd, moet de uitslag van deze keuring worden afgewacht alvorens over te gaan tot de beoordeling van het gedode wild van dezelfde jachtbuit of van delen daarvan, waarvan gezien de omstandigheden kan worden aangenomen dat zij dezelfde afwijkingen vertonen;

e. onderzoek naar verschijnselen die erop duiden dat het vlees vanuit het oogpunt van de gezondheid een gevaar oplevert. Van zulke verschijnselen is met name sprake in de volgende gevallen:

i) door de jager gesignaleerde abnormale gedragingen en storingen van de algemene gezondheidstoestand van het levende dier;

ii) gezwollen of abscessen indien deze in groten getale of verspreid in verschillende inwendige organen of in spieren voorkomen;

iii) ontsteking van gewrichten of testikels, aantasting van lever of milt, ontsteking van de darmen of de navelstreek;

iv) aanwezigheid van vreemde lichamen in de lichaamsholten, met name in de maag en de darmen of in de urine, wanneer het borstvlies of het buikvlies zijn verkleurd;

v) ernstige gasvorming in het maag-darmkanaal met verkleuring van de inwendige organen;

vi) ernstige afwijkingen van het spierstelsel of de organen qua kleur, consistentie of geur;

vii) open beenbreuken, voor zover zij niet rechtstreeks met het jagen verband houden;

viii) algehele of plaatselijke cachexie en/of hydrohémie;

ix) verse vergroeiingen van organen met het borstvlies of het buikvlies;

x) andere ernstige duidelijk waarneembare veranderingen, zoals ontbinding.

4. De keuringsdierenarts moet alle vlees van vrij wild in beslag laten nemen:

- dat laesies, met uitzondering van verse laesies ontstaan door het doden, misvormingen of plaatselijk begrensde afwijkingen vertoont voor zover die laesies, misvormingen of afwijkingen de hygiënische kwaliteit van het vlees van vrij wild aantasten of een gevaar inhouden voor de menselijke gezondheid;

- dat afkomstig is van dieren die niet overeenkomstig de Jachtwet zijn gedood;

- waarop bij de keuring post mortem de in punt 3, onder e), genoemde constatering is gedaan;

– waarop trichinose is geconstateerd.

5. Bij twijfel kan de keuringsdierenarts 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 hygiënevoorschriften 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 productieproces tijdelijk stil te leggen.

6. De resultaten van de keuringen post mortem worden door de keuringsdierenarts geregistreerd en indien een voor de mens besmettelijke ziekte wordt gediagnostiseerd, doorgegeven aan de hoofdinspecteur.

## **HOOFDSTUK VI. KEURING VAN UITGESNEDEN EN OPGESLAGEN VLEES VAN VRIJ WILD**

De controle van de keuringsdierenarts omvat de volgende taken:

- het controleren van het binnenkomende en uitgaande vlees;
- de keuring van het vlees dat aanwezig is in de verwerkingsinrichtingen;
- de keuring van het vlees vóór het uitsnijden en bij de afvoer van de verwerkingsinrichtingen;
- het controleren van de reinheid van de lokalen, installaties en werktuigen, bedoeld in hoofdstuk I, 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 VII. KEURMERK**

1. Het keurmerk wordt aangebracht onder de verantwoordelijkheid van de keuringsdierenarts, die daartoe beschikt over:

a. de voor het merken van het vlees bestemde instrumenten, die hij pas op het tijdstip van het merken en voor de hiertoe benodigde tijd aan zijn assistenten ter hand stelt;

b. de etiketten en het materiaal voor de onmiddellijke verpakkingen wanneer deze reeds zijn voorzien van een van de in punt 2 bedoelde merken. Deze etiketten en dit materiaal voor de onmiddellijke verpakkingen en de sluiting worden, op het ogenblik waarop zij moeten worden gebruikt, door de keuringsdierenarts in het benodigde aantal aan de assistenten overhandigd.

2. a. Het keurmerk moet zijn:

i) een vijfhoekig merk met, in duidelijk leesbare letters, de volgende gegevens:

- in het bovenste gedeelte, de naam voluit of het kenteken van het land van verzending van het vlees in hoofdletters: voor Nederland is dat: NL;
- in het midden, het veterinair erkenningsnummer van de vrij-wildverwerkingsinrichting of, in voorkomend geval, de uitsnijderij;
- in het onderste gedeelte de afkorting EEG of EVA of de afkorting aan de hand waarvan het land van oorsprong kan worden geïdentificeerd.

De hoogte van de letters en cijfers moet overeenstemmen met de eisen van bijlage I, hoofdstuk XI, van richtlijn 64/433/EEG;

ii) een vijfhoekig stempel dat voldoende groot is om er de onder a. genoemde gegevens op aan te brengen.

b. Het voor het merken gebruikte materiaal moet aan de hygiënevoorschriften voldoen en de onder a. bedoelde gegevens moeten daarop duidelijk leesbaar zijn aangebracht.

c. i) Het onder a. bedoelde keurmerk moet worden aangebracht:

- op de karkassen als zodanig door middel van een stempel met de onder a. genoemde gegevens;
  - op of, zichtbaar, onder de omhulsels of andere verpakkingen bij karkassen in eindverpakking;
  - op of, zichtbaar, onder de omhulsels of andere verpakkingen bij delen van karkassen die in kleine hoeveelheden van een onmiddellijke verpakking zijn voorzien.
- ii) Het onder a., ii) bedoelde keurmerk moet worden aangebracht op grote eindverpakkingen.

## **HOOFDSTUK VIII. ONMIDDELIJKE VERPAKKING EN EINDVERPAKKING VAN VLEES VAN VRIJ WILD**

1. a. De eindverpakking (bijvoorbeeld 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 van vrij wild tijdens het vervoer en bij het hanteren een doeltreffende bescherming te bieden.
- b. De eindverpakking mag niet opnieuw als eindverpakking van vlees van vrij wild worden gebruikt, behalve wanneer zij bestaat uit gemakkelijk te reinigen corrosiebestendig materiaal, en vooraf gereinigd en ontsmet is.
2. Als uitgesneden vlees van vrij wild van een onmiddellijke verpakking wordt voorzien, moet de verpakking onmiddellijk na het uitsnijden en volgens de regels van de hygiëne geschieden.
 

Deze onmiddellijke verpakkingen moeten doorzichtig en kleurloos zijn en voorts voldoen aan de in punt 1, onder a., eerste en tweede streepje, gestelde eisen en mogen geen tweede maal als onmiddellijke verpakking van vlees van vrij wild worden gebruikt.
3. Vlees van vrij wild in onmiddellijke verpakking moet van een eindverpakking worden voorzien.
4. Wanneer de onmiddellijke verpakking evenwel voldoet aan alle aan de eindverpakking gestelde eisen inzake bescherming, behoeft zij niet doorzichtig en kleurloos te zijn en is het niet noodzakelijk deze in een tweede bergingsmiddel te plaatsen, op voorwaarde dat aan de andere eisen van punt 1 is voldaan.
5. Uitsnijden, uitbenen, onmiddellijke en eindverpakking mogen in eenzelfde 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. de onmiddellijke en eindverpakking moet dadelijk na de fabricage worden verpakt in een hermetisch beschermend omhulsel, dat gedurende het vervoer naar de inrichting tegen schade wordt beschermd en moet in hygiënische omstandigheden in een afzonderlijk lokaal van de inrichting worden opgeslagen;
  - c. de opslagruimte voor eindverpakkingsmateriaal moet vrij zijn van stof en ongedierte en mag geen luchtverbinding hebben met lokalen waarin zich stoffen bevinden die vlees kunnen besmetten. Eindverpakkingsmateriaal mag niet op de vloer worden opgeslagen;
  - d. de eindverpakkingen moeten in hygiënisch verantwoorde omstandigheden gereedgemaakt worden voordat ze in het lokaal worden 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 vlees hanteert;

f. het vlees moet, meteen na het aanbrengen van de onmiddellijke verpakking, in de daarvoor bestemde opslagruimten worden opgeslagen.

6. De in dit hoofdstuk bedoelde eindverpakkingen mogen slechts uitgesneden vlees van vrij wild bevatten dat tot dezelfde diersoort behoort.

## **HOOFDSTUK IX. OPSLAG**

Na de keuring post mortem moet vlees van vrij wild worden gekoeld of ingevroren en worden bewaard bij een temperatuur die, wanneer er sprake is van koeling, nooit hoger mag zijn dan 7° C en die wanneer er sprake is van invriezing, nooit hoger mag zijn dan -12° C.

## **HOOFDSTUK X. VERVOER**

1. Vlees van vrij wild dient op zodanige wijze te worden verzonden dat het tijdens het vervoer beschermd is tegen invloeden waardoor het kan worden besmet of aangetast; hierbij dient rekening te worden gehouden met de duur en de omstandigheden van het vervoer, alsmede met de gebruikte vervoermiddelen. De voor het vervoer gebruikte vervoermiddelen dienen met name zo te zijn ingericht dat de in hoofdstuk X aangegeven temperaturen niet worden overschreden.

2. Vlees van vrij wild mag slechts in gereinigde en ontsmette vervoermiddelen worden vervoerd.

3. Hele karkassen en halve karkassen, met uitzondering van ingevroren vlees in hygiënisch verantwoorde eindverpakking, moeten steeds hangend worden vervoerd, behalve bij vervoer door de lucht.

Andere delen 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 hygiënevoorschriften en, met name wat de eindverpakking betreft, aan de bepalingen van artikel 8 van dit besluit. Alvorens zij opnieuw mogen worden gebruikt, dienen zij te worden gereinigd en ontsmet.

4. De keuringsdierenarts dient zich er vóór de verzending van te vergewissen dat de vervoermiddelen en het inladen voldoen aan de in dit hoofdstuk neergelegde hygiënevoorschriften.