

# BePork-kwaliteitshandboek

Versie 01/01/2021



## **Belpork vzw**

Koning Albert II-laan 35, bus 54  
1030 Brussel

T: 02/486.64.96

E: [info@Belpork.be](mailto:info@Belpork.be)

[www.Belpork.be/BePork](http://www.Belpork.be/BePork)

BTW BE 0470.805.831

## Inhoud

ALGEMENE VOORWAARDEN	4
A. ALGEMEEN	5
B. PER SCHAKEL	6
DEEL I : VOORWAARDEN OP NIVEAU VAN HET VARKENSVOEDER	6
DEEL II : VOORWAARDEN OP NIVEAU VAN DE VARKENSPRODUCTIE	7
1. ALGEMEEN	7
2. EXCLUSIVITEIT	7
3. HUISVESTING	8
4. DIERENWELZIJN	8
5. GEZONDHEIDSZORG EN ZIEKTEPREVENTIE	8
6. TRANSPORT VAN LEVENDE DIEREN	12
7. RESIDUSTATUS	13
8. DUURZAAMHEIDSMONITOR	13
DEEL III : VOORWAARDEN OP NIVEAU VAN DE BIGGEN EN ZEUGENHOUDERIJ	14
1. HUISVESTING EN DIERENWELZIJN	14
2. LEVERANCIER VAN BIGGEN	14
3. INVOERVOORWAARDEN BIGGEN	14
DEEL IV : VOORWAARDEN OP NIVEAU VAN DE VLEESVARKENSPRODUCTIE	15
1. OPVOLGINGSPERIODE	15
2. GEBRUIK DIERGENEESMIDDELEN	15
3. GEZONDHEIDSZORG EN PREVENTIE	15
4. UITVASTEN	16
5. TRACEERBAARHEID	16
DEEL V: VOORWAARDEN OP NIVEAU VAN COMMERCIEEL TRANSPORT	17
1. SCOPE	17
2. LEGENDE	18
3. ALGEMEEN	18
4. VEREISTEN TRANSPORTMIDDEL	20
5. VERVOERMETHODE	21
6. REINIGING EN ONTSMETTING TRANSPORTMIDDEL	24
DEEL VI : VOORWAARDEN OP NIVEAU VAN HET SLACHTHUIS	25
1. ALGEMEEN	25
2. AANKOMST / LOSSEN	26
3. OPDRIJVEN	27
4. HYGIENESTATUS	27

<b>5. TEMPERATUUR</b>	28
<b>6. TRACEERBAARHEID</b>	28
DEEL VII : VOORWAARDEN OP NIVEAU VAN DE UITSNIJDERIJ	30
<b>1. ALGEMEEN</b>	30
<b>2. TEMPERATUUR</b>	30
<b>3. TRACEERBAARHEID</b>	30
DEEL VIII : VOORWAARDEN OP NIVEAU VAN FABRIKANTEN VAN GEHAKT VLEES, VLEESBEREIDINGEN EN VLEESPRODUCTEN	32
<b>1. ALGEMEEN</b>	32
<b>2. INGANGSCONTROLE</b>	32
<b>3. EXTERNE OPSLAG</b>	33
<b>4. SLICER</b>	33
<b>5. DUURZAAMHEIDSMONITOR</b>	33
<b>6. TRACEERBAARHEID</b>	33
<b>7. ETIKETTERING</b>	35
C. OVERZICHT VAN DE REVISIES	36

## **ALGEMENE VOORWAARDEN**

Elke deelnemer aan het BePork-kwaliteitshandboek verbindt zich ertoe zowel de Europese als de nationale en regionale reglementering die toepasselijk is op de productie, het transport, de verwerking en verhandeling van varkens en varkensvlees na te leven.

Om aan het Koninklijk Besluit betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid (KB 14/11/2003) te voldoen, en dus om voedselveiligheid, traceerbaarheid en diergezondheid te verzekeren dient de BePork-deelnemer gecertificeerd/geattesteerd te zijn voor de sectorgids G-040 'Primaire Productie' (Module C: Algemeen deel en specifiek deel 'Varkens'), G-018 'Generische autocontrole gids voor slachthuizen, uitsnijderijen en inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren' of G-019 'Gids voor het ontwikkelen van autocontrolesystemen bij de productie van voedingsmiddelen in de sectoren vleesproducten, kant en klaar gerechten, sauzen, bouillons en soepen, salades en natuurdarmen'. Teneinde de wettelijke vereisten in verband met dierenwelzijn te verzekeren, dient de varkensproducent te beschikken over een Codiplan Animal Welfare certificaat.

Bovendien verbindt de deelnemer aan het BePork-kwaliteitslabel zich ertoe alle bijkomende voorwaarden van Belpork vzw welke vervat zijn in het BePork-kwaliteitshandboek en -reglement, nauwgezet na te leven.

De in het BePork-reglement vermelde definities zijn eveneens van toepassing voor het BePork-kwaliteitshandboek.

De overtredingen van de normen worden ingedeeld in de categorieën NC A1 (Knock out), A2 (Major), B (Minor) en C (Aanbeveling).

Daaraan worden in het BePork-reglement verschillende corrigerende maatregelen verbonden.

## A. ALGEMEEN

		overtreding
A1+	Enkel karkassen, vlees, gehakt vlees, vleesproducten, vleesbereidingen en/of bijproducten afkomstig van vleesvarkens van BePork-erkende deelnemers mogen als BePork gecommmercialiseerd worden.	A2
A2+	Zeugenvlees wordt onder het BePork-kwaliteitslabel gecommmercialiseerd door gebruik te maken van de zeugenmodule in TRACY.	A2
A3+	Er mogen enkel karkassen, vlees, gehakt vlees, vleesproducten, vleesbereidingen en/of bijproducten onder het BePork-label gecommmercialiseerd worden via een aaneenschakeling van BePork-erkende of geregistreerde deelnemers.	A2
A4+	Indien een BePork-erkende schakel wenst te verkopen aan een niet-erkende of niet-geregistreerde schakel in de productieketen, dan mag het karkas, vlees, gehakt vlees, vleesproduct, vleesbereiding en/of bijproduct door de niet-erkende of niet-geregistreerde schakel niet verder onder het BePork-kwaliteitslabel gecommmercialiseerd worden.	B
A5+	Iedere BePork-erkende schakel dient een klachtenprocedure te hebben. Alle ontvangen en verstuurd klachten en de opvolging met betrekking tot deze klachten moeten worden geregistreerd. Een oorzaakanalyse dient te gebeuren en geschikte correcties en corrigerende maatregelen dienen uitgevoerd te worden. Registratie en behandeling van klachten kan op papier of digitaal gebeuren. Klachten die verband houden met de certificatie, inspectie e.d.m. kunnen eveneens vermeld worden. In de verwerking worden klachten en hun opvolging gedurende 2 jaar volgend op het verstrijken van de periode van houdbaarheid van het betreffende product of bij gebrek daaraan minimum 2 jaar bewaard. Voor de primaire productie is de bewaartijd van deze documenten 5 jaar.	B

## **B. PER SCHAKEL**

<b>DEEL I : VOORWAARDEN OP NIVEAU VAN HET VARKENSVOEDER</b>		overtreding
P1+	Alle door de varkensproducent aangekochte diervoeders (mengvoeders, voedermiddelen, additieven, voormengsels en toevoegingsmiddelen) (voor alle type varkens) moeten afkomstig zijn van FCA-erkende of gelijkwaardig gecertificeerde fabrikanten. De aankoopbewijzen van de aangekochte diervoeders worden bewaard.	A2
P2+	Alle door de varkensproducent aangekochte diervoeders (voor alle type varkens) moeten afkomstig zijn van FCA-erkende of gelijkwaardig gecertificeerde fabrikanten/handelaars die de aankoop van duurzame soja kunnen bewijzen.  Volgende bewijsvoering wordt aanvaard door Belpork vzw:  - Lidmaatschap BFA voor Belgische leden  - Voor niet-(Belgische) leden van BFA: Een geldig attest of certificaat van deelname aan een van volgende kwaliteitsstandaarden: gecertificeerde maatschappelijk verantwoorde soja (mv-soja of CRS), RTRS, SFAP non conversion, ISCC plus en ProTerra.	B
P3+	Aankoop van voedermiddelen (grondstoffen) bij collega-landbouwers is uitsluitend mogelijk indien deze collega-landbouwers over een autocontrole certificaat (G-040 module A en/of B 'Primaire productie'), Vegaplan Standaard certificaat, of over een certificaat voor een gelijkwaardig, door Belpork aanvaard systeem beschikken.	A2
P4+	Zelfmengers die gebruik maken van additieven, toevoegingsmiddelen of voormengsels hebben hiervoor een toelating van het FAVV voor de vervaardiging van mengvoeders voor de exclusieve behoeften van het landbouwbedrijf.	B

P5+	Externe mobiele menginstallaties moeten FCA-erkend zijn voor de productie van mengvoeders.	A2
P6+	Voeder bestemd voor vleesvarkens met een levend gewicht boven 40 kg mag geen vismeel bevatten.	A2
<b>DEEL II : VOORWAARDEN OP NIVEAU VAN DE VARKENSPRODUCTIE</b>		overtreding
<b>1. ALGEMEEN</b>		
P7+	De (kandidaat-) varkensproducent heeft een geldig aansluitingsformulier volledig en correct ingediend bij Belpork vzw, waaruit blijkt dat de varkensproducent zich akkoord verklaart met de inhoud van het BePork-kwaliteitshandboek en bijhorend reglement, en deze zal naleven.	A2
P8+	Een varkensbedrijf kan enkel als BePork-bedrijf erkend worden indien het beschikt over een attest/certificaat van autocontrole volgens de sectorgids G-040 'Primaire Productie' (Module C: Algemeen deel en specifiek deel 'Varkens') en van de Codiplan Animal Welfare.	A2
P9+	De varkensproducent moet de geldende regionale regelgeving inzake nutriënten respecteren.	B
<b>2. EXCLUSIVITEIT</b>		
P10+	Alle op het beslag aanwezige varkens dienen te voldoen aan de normen van het BePork-kwaliteitshandboek.	A2

<b>3. HUISVESTING</b>		
P11+	Bij volledige automatische verluchting moeten het noodverluchtingssysteem- en alarm (op GSM) minstens per opzet en met een minimum van 2x per jaar getest worden. Het tijdstip, de methode van testen, het resultaat (werkzaam of niet) en de genomen maatregelen indien problemen werden vastgesteld, moeten op papier of digitaal geregistreerd worden.	B
P12+	Er is licht in de stal gedurende minimaal 8u per dag in een dag- en nachtritme, met een minimale lichtintensiteit van 40 lux ter hoogte van het varken.	B
<b>4. DIERENWELZIJN</b>		
P13+	Er wordt een gedetailleerd euthanasiebeleid opgemaakt, digitaal of op papier, in samenwerking met de bedrijfsbegeleidende dierenarts en bijgehouden op het bedrijf. Hierin wordt vermeld in welke gevallen een dier geëuthanaseerd dient te worden en wanneer de varkensproducent de bedrijfsbegeleidende dierenarts dient te contacteren om de euthanasie uit te voeren. Men kan zich hiervoor baseren op het document "Euthanasiehulp BePork" dat Belpork als leidraad ter beschikking stelt (zie: <a href="http://www.belpork.be">http://www.belpork.be</a> > BePork > Documenten > Euthanasiehulp BePork).	C
<b>5. GEZONDHEIDSZORG EN ZIEKTEPREVENTIE</b>		
P14+	Er moet een contract voor bedrijfsbegeleiding worden afgesloten tussen de producent en de bedrijfsbegeleidende dierenarts of dierenartsenpraktijk.	A2
P15+	Er is een één op één verhouding met de bedrijfsbegeleidende dierenarts(praktijk): enkel de bedrijfsbegeleidende dierenarts(praktijk) kan met antibiotica gemedicineerde voeders en antibacteriële middelen voorschrijven en/of verschaffen. Uitsluitend wanneer de bedrijfsbegeleidende dierenarts aantoonbaar onbeschikbaar is door overmacht (bv. al dan niet langdurige ziekte) mag zijn plaatsvervanger deze taken overnemen. De varkensproducent is in het bezit van een verklaring op schrift (digitaal of op papier) getekend door de bedrijfsbegeleidende dierenarts in geval van overmacht.	A2



P16+	<p>De varkensproducent neemt deel aan het 'AB Register' en volgt daarbij het Reglement 'AB Register'.</p> <p>Alle verschafte antibacteriële middelen (ABM), met antibiotica gemedicineerde voeders en gemedicineerd voormengsel worden door de verschaffer(s) geregistreerd in het 'AB Register' volgens de daarvoor voorziene procedure in het Reglement 'AB Register' (zie: <a href="https://www.abregister.be">https://www.abregister.be</a>). De registratie in AB Register is verplicht vanaf de erkenning van de varkensproducent in het BePork-systeem.</p> <p>De varkensproducent verklaart zich akkoord met eventuele wijzigingen aan het Reglement 'AB Register' (zie: <a href="https://www.abregister.be">https://www.abregister.be</a>) volgens beslissing van de Raad van Bestuur van de vzw Belpork en zijn onderaannemer AB Register vzw.</p>	A2
P17+	De varkensproducent activeert zijn account voor het 'AB Register' via de opstartprocedure van zodra hij zijn login gegevens ontvangen heeft.	A2
P18+	De producent ontvangt op frequente tijdstippen een bedrijfsrapport dat een analyse omvat van het antibioticagebruik op zijn bedrijf. De varkensproducent controleert het bedrijfsrapport in het 'AB Register' binnen 2 maanden na ontvangst.	A2
P19+	Indien de producent een foutenrapport ontvangt, betekent dit dat alle of een deel van de registraties voor het beslag niet geanalyseerd kunnen worden. De specifieke reden van het foutenrapport is weergegeven in de overzichtstabel van het foutenrapport. De nodige aanpassingen en correcties dienen uitgevoerd te worden binnen 1 maand na ontvangst van het rapport.	A2
P20+	Bedrijven die volgens het periodieke bedrijfsrapport in de rode of gele zone vallen voor één of meerdere diercategorieën bespreken hun bedrijfsrapport met de bedrijfsbegeleidende dierenarts of zijn plaatsvervanger binnen 2 maanden na ontvangst van het rapport. De dierenarts ondertekent het besproken bedrijfsrapport of vermeldt de bespreking op het geneesmiddelenregister of op een verslag van de bedrijfsbegeleiding (met datering en handtekening). Het meest recente bedrijfsrapport moet steeds digitaal of op papier bewaard worden.	A2

P21+	<p>Elke BePork-deelnemer is verplicht jaarlijks (maximaal 12 maand tussentijd) in samenspraak met zijn bedrijfsdierenarts een digitaal bedrijfsgezondheidsplan op te maken. Dit omvat een evaluatie van parameters gerelateerd aan de bedrijfsgezondheid, de definitie van knelpunten, concrete acties die zullen genomen worden en evaluatie van acties uit het vorige plan. Dit bedrijfsgezondheidsplan wordt (digitaal) bewaard op het bedrijf en kan tijdens een audit ter inzage voorgelegd worden aan de auditor. Tegen 28/02/2022 beschikt elk bedrijf over een eerste bedrijfsgezondheidsplan.</p> <p>Indien het bedrijfsrapport in de rode zone valt voor één of meerdere diercategorieën maakt de BePork-deelnemer samen met de bedrijfsbegeleidende dierenarts ook een bedrijfsbehandelplan op binnen 2 maanden na het ontvangst van het rapport. Een bedrijfsbehandelplan beschrijft beknopt de te volgen behandeling voor de meest frequent voorkomende aandoeningen op het bedrijf. Als er eerder al een behandelplan werd opgesteld wordt dit nagekeken en waar nodig aangepast.</p> <p>Bedrijven met een langdurig hoog antibioticagebruik (alertbedrijf (zie: <a href="http://www.belpork.be">http://www.belpork.be</a> &gt; BePork &gt; Documenten &gt; Definitie alertbedrijf)), nemen extra maatregelen om hun antibioticagebruik te verminderen. Bedrijven die in opeenvolgende bedrijfsrapporten blijvend een langdurig hoog antibioticagebruik vertonen, zullen stelselmatig bijkomende acties (maatregelen) nemen om dit probleem aan te pakken. De maatregelen staan beschreven in de 'procedure stapsgewijze maatregelen alertbedrijf' die integraal deel uitmaakt van het BePork kwaliteitshandboek (zie: <a href="http://www.belpork.be">http://www.belpork.be</a> &gt; BePork &gt; Documenten &gt; Procedure stapsgewijze maatregelen alertbedrijf).</p>	A2
P22+	<p>Het voorschrijven, verschaffen en toedienen van kritisch belangrijke antibiotica met kleurcode rood in de formularia zoals opgesteld door AMCRA vzw (<a href="https://formularium.amcra.be/a/3">https://formularium.amcra.be/a/3</a>) om een metafylactische en curatieve behandeling in te stellen, zijn uitsluitend toegelaten op het bedrijf wanneer volgende voorwaarden voldaan zijn:</p> <p>De ziekte betreft een bacteriële aandoening.</p> <p>De dierenarts heeft voorafgaand een klinisch onderzoek bij het (de) te behandelen dier(en) uitgevoerd waarbij de dierenarts zelf passende monsters heeft genomen bij het (de) dier(en) of een autopsie heeft aangevraagd. Op basis van deze genomen monsters of autopsie wordt een onderzoek uitgevoerd ter identificatie van de bacteriestam die vermoedelijk de infectie heeft veroorzaakt (diagnose).</p> <p>Er wordt een antibioticumgevoeligheidstest uitgevoerd op de geïdentificeerde bacteriestam die vermoedelijk de oorzaak is van de infectie. Deze antibioticumgevoeligheidstest dient de gevoeligheid van de geïdentificeerde bacteriestam voor kritisch belangrijke</p>	B

	<p>antibiotica te vergelijken met minstens 7 andere niet kritisch belangrijke antibiotica, welke behoren tot minstens 5 verschillende klassen van antibiotica <a href="#">of minstens met alle klassen van niet-kritische antibiotica die vergund zijn voor de betreffende diersoort en indicatie</a>. De antibioticumgevoeligheidstest wordt uitgevoerd door een laboratorium dat een algemene kwaliteitsnorm heeft behaald:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- inzake het uitvoeren van testen, waaronder een ringtest</li> <li>- of inzake de staalname voor bacteriologisch onderzoek en de isolatie van bacteriën</li> <li>- of inzake de uitvoering van gevoeligheidstesten ten aanzien van antibiotica waarvan minstens één test door BELAC (de Belgische Accredatie-instelling) of een gelijkaardige instelling werd geaccrediteerd.</li> </ul> <p><a href="#">De dierenarts kan gebruik maken van meerdere laboratoria voor de verschillende aspecten van de antibioticumgevoeligheidstest.</a></p> <p>Er mag gebruik gemaakt worden van historische resultaten van aanvullend laboratoriumonderzoek en/of antibiotica-gevoeligheidstesten (waarbij meerdere antibioticaklassen worden getest) op voorwaarde dat deze maximaal 6 maanden oud zijn, betrekking hebben op dezelfde aandoening en dezelfde groep/lot dieren als dewelke nu behandeld worden. Als geen reïncultuur kan bekomen worden van de bacteriestam die vermoedelijk de infectie heeft veroorzaakt of geen antibioticum gevoeligheidstest beschikbaar is voor de geïdentificeerde bacteriestam of als de beoogde pathologie geen enkele monsternamen toelaat, dient de dierenarts de keuze van de kritisch belangrijke antibiotica (kleurcode rood) te verantwoorden via <a href="#">vergelijkbare</a> actuele wetenschappelijke gegevens (inzake antibioticaresistentie van de geïdentificeerde bacteriestam). Deze actuele wetenschappelijke gegevens dienen aan te tonen dat enkel de kritische belangrijke antibiotica werkzaam zijn voor de beoogde aandoening/pathogeen. Dit motief wordt geval per geval in een schriftelijk verslag toegevoegd aan de negatieve uitslag van het laboratorium.</p> <p>Het formularium uitgegeven door AMCRA vzw bundelt de beschikbare wetenschappelijke kennis met betrekking tot de gevoeligheid voor de meest voorkomende indicaties bij varkens en kan hiertoe gehanteerd worden.</p>	
P23+	Topdressing van antimicrobiële middelen, rechtstreeks in de voederbak, is verboden. Omwille van problemen bij de kalibratie en gezien het belang van een correcte dosering van geneesmiddelen is ook het in mengen van antimicrobiële middelen in het voeder met behulp van 'het inmengtoestel (het molentje)' op het landbouwbedrijf, verboden.	A2
P24+	De varkensproducent laat minimaal één drinkwateronderzoek (t.h.v. drinknippel) per drie jaar uitvoeren. In geval van niet-conforme parameters wordt hiervoor een actieplan opgesteld en wordt nadien voor deze parameters een heranalyse uitgevoerd om	A2

	conformiteit aan te tonen. De voorwaarden voor de drinkwateranalyse onder BePork staan beschreven in de 'procedure drinkwateranalyse' die integraal deel uitmaakt van het BePork kwaliteitshandboek. Voor de interne procedure zie <a href="http://www.belpork.be">http://www.belpork.be</a> > BePork > Documenten > Procedure drinkwateranalyse.	
P25+	Er moet een ongediertebestrijdingsplan aanwezig zijn op het bedrijf. Dit houdt minimaal een plattegrond van het bedrijf in met daarop de registratie van de positie (aanduiding van de genummerde lokazen), de naam van het gebruikte product en de status (aangetast of niet) van de lokazen. De juiste opvolgingsdata moeten vermeld worden (min. 2 keer per jaar). Enkel erkende ongediertebestrijdingsmiddelen mogen gebruikt worden.	B
P26+	Elke BePork-deelnemer is verplicht deel te nemen aan de <i>Salmonella</i> Monitoring georganiseerd door Belpork vzw. De bacteriologische <i>Salmonella</i> analyse gebeurt op lymfeknopen verzameld in het slachthuis.	A2
<b>6. TRANSPORT VAN LEVENDE DIEREN</b>		
P27+	Het commercieel transport door derden van levende varkens naar (kandidaat-) BePork-varkensbedrijven en naar BePork- of QS gecertificeerde slachthuizen dient te gebeuren door BePork of gelijkwaardig (bv. QS) gecertificeerde transporteurs die bij Belpork vzw geregistreerd zijn in het TRACY-systeem.	A2
P28+	In geval van vervoer van dieren door de varkensproducent zelf, moet de varkensproducent voldoen aan de definitie van eigen vervoer (zie: <a href="http://www.belpork.be">http://www.belpork.be</a> > BePork > Documenten > Beslissingsboom transport) en dit schriftelijk (per e-mail of post) melden aan het secretariaat van Belpork vzw en dient het transport te gebeuren conform de in de sectorgids G-040-C (Algemene Voorwaarden, Hfst 1.8) en Codiplan Animal Welfare beschreven normen.	A2
P29+	Bij transport door een externe erkende transporteur voorziet de varkensproducent zelf zoveel mogelijk de nodige hulp bij het laden opdat de chauffeur en/of zijn bijrijder bij het laden de stallen niet hoeven te betreden. Personen van het varkensbedrijf betreden op hun beurt de laadruimte en cabine van de transportwagen niet.	C

7. RESIDUSTATUS		
P30+	<p>Bedrijven die van het FAVV een H-, N1- of N2-statuut krijgen, melden dit onmiddellijk aan Belpork vzw, geven hiervan schriftelijke bevestiging (per e-mail of aangetekende post) en worden tijdelijk uitgesloten.</p> <p>Alvorens opnieuw binnen het systeem te kunnen leveren, moet het H-statuut ingetrokken zijn. Vervolgens dient een nieuwe positieve BePork-audit te hebben plaatsgevonden. De deelnemer neemt zelf het initiatief voor deze nieuwe BePork-audit, door het bewijs van opheffing van het H-statuut aan de kwaliteitshandboekbeheerder te bezorgen.</p>	A1
P31+	<p>Een bedrijf met een door het FAVV toegekend M1-, M2- of R-statuut, meldt dit onmiddellijk aan Belpork vzw, geeft hiervan schriftelijke bevestiging (per e-mail of aangetekende post) en komt niet in aanmerking voor het leveren van BePork-varkens zolang het over een R-statuut beschikt.</p>	A1
8. DUURZAAMHEIDSMONITOR		
p32+	<p>De varkensproducent duidt in de checklijst 'duurzaamheidsmonitor' aan welke duurzaamheidsinitiatieven hij toepast op zijn bedrijf en heeft hiertoe de gevraagde bewijzen verzameld (zie: <a href="http://www.belpork.be">http://www.belpork.be</a> &gt; BePork &gt; Documenten &gt; Duurzaamheidsmonitor).</p>	C

<b>DEEL III : VOORWAARDEN OP NIVEAU VAN DE BIGGEN EN ZEUGENHOUDERIJ</b>		overtreding
<b>1. HUISVESTING EN DIERENWELZIJN</b>		
P33+	Het eventueel verkleinen van de hoektanden mag enkel gebeuren d.m.v. slijpen en enkel indien absoluut nodig (dit is als de uiers van de zeugen en oren of staarten van de varkens verwond zijn ingevolge het niet slijpen van de hoektanden en pas nadat nagegaan werd of deze problemen niet door een wijziging van de bedrijfsvoering voorkomen of verholpen kunnen worden).	B
P34+	Bij chirurgische biggencastratie wordt verdoving én pijnbestrijding toegepast.	A2
<b>2. LEVERANCIER VAN BIGGEN</b>		
P35+	Indien er biggen aangekocht worden, zijn deze biggen afkomstig van BePork of gelijkwaardig gecertificeerde bedrijven (bv. BePork, QS, IKB Varken, IKB Nederland Varken, Danish Product Standard,...).	A2
<b>3. INVOERVOORWAARDEN BIGGEN</b>		
P36+	Het transport mag enkel rechtstreeks gebeuren van één enkel buitenlands bedrijf naar één enkel Belgisch bedrijf, zonder te passeren via een handelaar en/of een verzamelplaats. Belgische opfokbedrijven die buitenlandse biggen aankopen, hebben een een-op-een-relatie met een buitenlands zeugenbedrijf. Per BePork-vleesvarkensbedrijf mogen er vleesvarkens aanwezig zijn afkomstig van maximaal 2 niet-Belgische bedrijven.	B
P37+	Ingevoerde biggen mogen enkel afkomstig zijn van bedrijven met een door QS erkend kwaliteitssysteem (IKB Nederland, Danish Product Standard Denemarken). Het afnemend BePork-erkend bedrijf moet een bewijs van het certificaat van de leverancier van de biggen kunnen voorleggen.	A2

<b>DEEL IV : VOORWAARDEN OP NIVEAU VAN DE VLEESVARKENSPRODUCTIE</b>		overtreding
<b>1. OPVOLGINGSPERIODE</b>		
P38+	<p>Gedurende de laatste drie maanden vóór slachtdatum (i.e. na de batterijperiode op een gewicht van +/-30kg, leeftijd +/- 10 weken) moeten de vleesvarkens op hetzelfde BePork-beslag aanwezig blijven.</p> <p>Uitgezonderd volgende twee gevallen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Indien de vleesvarkens op een leeftijd van méér dan 6 maand geslacht worden, dienen de varkens ten minste 4 maanden voor slacht op hetzelfde BePork-beslag aanwezig te blijven.</li> <li>- Indien de varkens op een leeftijd jonger dan 6 maand geslacht worden op een gewicht lager dan 80kg, moeten de dieren vanaf de geboorte tot de slacht op hetzelfde beslag gehouden worden.</li> </ul>	A2
<b>2. GEBRUIK DIERGENEESMIDDELEN</b>		
P39+	Bij individuele behandeling moet het vleesvarken duidelijk zichtbaar gemarkeerd worden tot zolang de wachttermijn verstreken is.	A2
<b>3. GEZONDHEIDSZORG EN PREVENTIE</b>		
P40+	Wanneer bij een behandeling een naald afbreekt, moet de varkensproducent het Sanitelnummer van het dier registreren en het vleesvarken markeren van moment van afbreken van de naald tot op moment van vertrek naar het slachthuis. Deze informatie moet bij levering van het dier doorgegeven worden aan het slachthuis en het betrokken dier moet bij aankomst in het slachthuis apart gehouden worden.	A2

P41+	Het gebruik van metaaldetecteerbare naalden is verplicht.	A2
P42+	De slacht- en keuringsgegevens moeten op het beslag beschikbaar (digitaal of op papier) zijn en gedurende minimaal één jaar na levering op het bedrijf aanwezig blijven. Indien door omstandigheden geen gegevens konden worden verzameld in het slachthuis, moet de varkensproducent een document van het slachthuis kunnen voorleggen met motivatie waarom er geen slacht- en keuringsgegevens zijn.	A2
P43+	De slacht- en keuringsgegevens moeten minstens volgende gegevens bevatten: aantal stuks, warm geslacht gewicht, classificatie, maagvullingtoestand, pneumonieletsels (3 codes), pleuritis (2 codes), leverafwijkingen (3 codes), aantal afkeuringen + reden.	B
<b>4. UITVASTEN</b>		
P44+	De vleesvarkens dienen minimum 12 uur voor transport naar het slachthuis uitgevast te zijn. Bij problemen gesignaleerd door het slachthuis (visuele beoordeling van de magen) worden de nodige correctieve maatregelen genomen.	B
<b>5. TRACEERBAARHEID</b>		
P45+	Voor iedere levering van <b>BePork-vleesvarkens</b> die vertrekt van het varkensbedrijf naar het (binnenlandse) slachthuis moet een vertrekfiche opgemaakt worden door de varkensproducent ongeacht de hoedanigheid van de klant.	A2



DEEL V: VOORWAARDEN OP NIVEAU VAN COMMERCIEEL TRANSPORT	overtreding
1. SCOPE	
<p>Per situatie wordt in de beslissingsboom (zie: <a href="http://www.belpork.be">http://www.belpork.be</a> &gt; BePork &gt; Documenten &gt; Beslissingsboom transport) schematisch voorgesteld aan welke vereisten voldaan moet zijn voor het transport van BePork-varkens.</p> <p>Alle normen in het kwaliteitshandboek transport zijn van toepassing indien commercieel transport gebeurt door een deelnemer met deze activiteit als hoofdactiviteit.</p> <p>Indien commercieel transport gebeurt door een varkensproducent die transport doet van varkens van derden en/of met een transportmiddel van derden is het beperkt kwaliteitshandboek transport met de lichtgrijze arceringen (A5+, T1+, T3+, T5+ B, T7+, T8+, T10+, T11+, T13+, T14+, T15+, T17+, T18+, T19+, T20+, T21+, T22+, T25+, T27+, T28+) van toepassing.</p> <p>Indien commercieel transport gebeurt door een niet-varkensproducent die transport doet van varkens van derden en/of met een transportmiddel van derden is het beperkt kwaliteitshandboek transport met de lichtgrijze arceringen en/of de vette aanduidingen (A5+, T1+, T3+, T5+ B, T7+, T8+, T9+, T10+, T11+, T13+, T14+, T15+, T16+, T17+, T18+, T19+, T20+, T21+, T22+, T23+, T24+, T25+, T27+, T28+) van toepassing.</p> <p>Indien commercieel transport gebeurt door een niet-varkensproducent die transport doet van eigen varkens is het beperkt kwaliteitshandboek transport met de vette aanduidingen (A5+, T1+, T3+, T9+, T16+, T23+, T24+, T27+, T28+) van toepassing.</p> <p>Met volgende definities:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eigen transportmiddel: Transportmiddel van de sanitaire verantwoordelijke, de aanbieder of afnemers van de varkens, de vennootschap of 1<sup>ste</sup>, 2<sup>de</sup> of 3<sup>de</sup> graad familie</li> <li>• Transportmiddel van derden: Geen eigen transportmiddel</li> <li>• Eigen varkens: sanitair verantwoordelijke of financieel eigenaar (incl. aandeelhouder van vennootschap) van de varkens, of varkens van 1<sup>ste</sup> of 2<sup>de</sup> graad familie (indien de 1<sup>ste</sup> of 2<sup>de</sup> graad familie in een vennootschap zit, moeten ze min. 50% aandelen hebben en eigenaar zijn)</li> <li>• Varkens van derden: Geen eigen varkens (bv. varkens van 3<sup>de</sup> graad familie).</li> </ul> <p>Opgelet: indien de varkensproducent transport doet van varkens naar Duitsland (QS) is certificatie volgens alle normen van het kwaliteitshandboek transport wel vereist.</p>	

2. LEGENDE		
Kleur	Van toepassing voor	
Grijze arcering	Commercieel transport door een varkensproducent met varkens van derden en/of een transportmiddel van derden.	
Grijze arcering en/of vette aanduiding	Commercieel transport door een niet-varkensproducent met varkens van derden en/of een transportmiddel van derden	
Vette aanduiding	Commercieel transport door een niet-varkensproducent met eigen varkens	
3. ALGEMEEN		
<b>T28+</b>	De (kandidaat-) transporteur heeft een geldig aansluitingsformulier volledig en correct ingediend bij Belpork vzw, waaruit blijkt dat de transporteur zich akkoord verklaart met de inhoud van het BePork-kwaliteitshandboek en bijhorend reglement, en deze zal naleven.	A2
<b>T1+</b>	<p>Het commercieel transport van levende varkens naar en tussen BePork-varkensbedrijven of van BePork-vleesvarkens naar een BePork-erkend slachthuis, dient te gebeuren door erkende transporteurs die bij Belpork vzw geregistreerd zijn in het TRACY-systeem. Om geregistreerd te worden in het TRACY-systeem dient elke transporteur over onderstaande documenten te beschikken en er een kopie van te bezorgen aan het secretariaat van Belpork (via e-mail of post). Elke wijziging dient onmiddellijk gemeld te worden. Belpork beschikt steeds over de meest actuele gegevens.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 'Vergunning voor vervoerders' (= toelating FAVV van de transportfirma's) → uitgereikt door lokale PCE's;</li> </ul>	A2

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 'Getuigschrift vakbekwaamheid voor bestuurders en verzorgers/begeleiders van dieren (= Attest professioneel dierenvervoer) van elke chauffeur/actieve rijder/zelfstandige in loondienst werkzaam binnen de transportfirma en actief in het varkensvervoer;</li> <li>- 'Registratie wegvervoer' Voor elk eigen of gehuurd transportmiddel dat gebruikt wordt voor het transport van varkens is het document 'Registratie wegvervoer' volledig ingevuld en up-to-date aanwezig bij het secretariaat van Belpork vzw.</li> </ul> <p>Ook het levende vervoer van vleesvarkens vanuit een BePork-erkend varkensbedrijf naar een QS-gecertificeerd slachthuis dient te gebeuren door erkende transporteurs die bij Belpork vzw geregistreerd zijn in het TRACY-systeem.</p> <p>Ook buitenlandse transportbedrijven die levende varkens naar BePork-varkensbedrijven of BePork-vleesvarkens naar een BePork-erkend slachthuis vervoeren, dienen in het TRACY-systeem geregistreerd te zijn.</p>	
T2+	Een buitenlands transportbedrijf dat biggen levert aan BePork-varkensbedrijven of BePork-vleesvarkens aan een BePork-erkend slachthuis, moet beschikken over een certificaat volgens een door QS erkend kwaliteitssysteem (bv. QS certificaat). Een kopie van het certificaat wordt doorgestuurd aan het secretariaat van Belpork vzw. Belpork beschikt steeds over een kopie van het meest actuele certificaat.	A2
T3+	Tijdens het transport dienen de dieren steeds vergezeld te zijn van correct ingevulde verplaatsingsdocumenten en vertrekfiches, hetzij deze digitaal werden opgesteld. Op de bedrijfszetel wordt tevens een register van alle verplaatste dieren bijgehouden (vervoersregister) op basis van een verplaatsingsdocument dat moet worden opgemaakt bij elk vervoer. Dit register kan bijgehouden worden op papier (bewaren van de verplaatsingsdocumenten (witte deel)) of digitaal.	A2
T4+	Bij grensoverschrijdend transport dienen de dieren vergezeld te zijn van een gezondheidscertificaat. Dit certificaat wordt door de ontvanger bij het vervoersregister bewaard.	A2
T5+ A	Een procedure rond het dierenwelzijn bij transport met focus op rijgedrag, corrigerende maatregelen bij extreme weersomstandigheden (< 5°C of > 32°C buiten T°), een laad- en losprocedure en een noodprocedure bij vertraging transport is in elk transportmiddel aanwezig en wordt opgevolgd. Een versie wordt ook digitaal of op papier bewaard op de bedrijfszetel. Deze	B

	procedure mag een bedrijfseigen document zijn maar moet minstens de gegevens zoals vermeld in het document opgesteld door Belpork vzw (beschikbaar op <a href="http://www.belpork.be">http://www.belpork.be</a> > BePork > Documenten) bevatten.	
T5+ B	Elke chauffeur/actieve rijder/zelfstandige in loondienst werkzaam binnen de transportfirma en actief in het varkensvervoer kan aantonen dat hij/zij de nodige kennis en vaardigheden heeft van dierenwelzijn bij transport met focus op handelen met dieren, gedrag van dieren, algemene ziektesymptomen en indicatoren van dierenwelzijn zoals stress en pijn, rijgedrag, maatregelen bij extreme weersomstandigheden (> 32°C buiten T°), laad- en losprocedure en procedure i.g.v. betrokkenheid ongeval. Bij non-conformiteiten worden correcties en corrigerende maatregelen gedocumenteerd.	A2
T6+	De periodieke beoordeling van het slachthuis(en) over het transport en/of de chauffeurs en de genomen corrigerende maatregelen worden door de transportfirma geregistreerd en bewaard gedurende 5 jaar.	B
T7+	Alle meldingen van incidenten/niet-conformiteiten (bv. gebroken naalden) van bij de varkensproducent, worden door de chauffeur bij aankomst doorgegeven aan de varkensproducent of aan het slachthuis.	B
T8+	Non-conformiteiten/incidenten die zich onderweg of bij het laden of lossen hebben voorgedaan inclusief de genomen corrigerende maatregelen worden gemeld bij de losplaats en aan de bedrijfszetel. Deze non-conformiteiten (incl. genomen corrigerende maatregelen) worden geregistreerd en op papier of digitaal bewaard op de bedrijfszetel (kan in combinatie met het klachtenregister en de verzameling van de periodieke beoordeling vanuit het slachthuis).	B
<b>4. VEREISTEN TRANSPORTMIDDEL</b>		
T9+	Het vervoermiddel moet zodanig ontworpen, gebruikt en onderhouden worden dat de dieren gevrijwaard worden van pijn en letsels en dat het bescherming biedt aan wisselende of extreme weersinvloeden.  Het transportmiddel voldoet aan de wettelijke vereisten en minstens aan volgende criteria: antislip laadklep, al dan niet met lift, afgeschermd met dichte panelen, voldoende verluchting en verlichting (zodat dieren tijdens transport vlot kunnen onderzocht worden), geluidsabsorberende materialen aan de binnenkant, antislip vloer of strooisel op vloer, voldoende stevige tussenschotten.	B

	Als de laadklep als laad-/losbrug wordt gebruikt, is de hellingshoek < 20°; bij een hellingshoek > 10° is een systeem voorzien waardoor de dieren zonder problemen of risico het voertuig in en uit kunnen lopen (bv. dwarslatten).	
T10+	Het voertuig moet duidelijk zichtbaar een merkteken dragen waaruit de aanwezigheid van levende dieren blijkt.	A2
<b>5. VERVOERMETHODE</b>		
<b>5.1. ALGEMEEN</b>		
T11+	Enkel dieren die vóór transport conform de wetgeving geïdentificeerd zijn, mogen getransporteerd worden. Bij problemen wordt dit ook via de klachtenprocedure aan de verantwoordelijke varkensproducent gemeld. Bij het identificeren van slachtvarkens met behulp van de klophamer mag deze niet als drijfmiddel worden gebruikt en worden maximaal 2 klophamerstempels (één op elke flank) aangebracht.	A2
T12+	De dieren dienen zo spoedig mogelijk na het laden naar hun bestemming te vertrekken (geen onnodige vertragingen).	B
T13+	De afgelegde weg voor het transport van varkens dient zo kort mogelijk te zijn (max. 8 uur).	B
T14+	Het overladen van de dieren op een ander vervoermiddel op de openbare weg is verboden behalve bij overmacht (panne, ongeluk, ...).	A2
<b>5.2. LADEN/LOSSEN VARKENS</b>		
T15+	Bij het laden/lossen van varkens moet de transporteur toezien op volgende criteria: - De chauffeur trekt propere kleren aan bij aanvang van elk transport.	B

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- De chauffeur komt niet in de stallen bij het laden en lossen. Indien betreden van de stallen uitzonderlijk toch nodig zou zijn, draagt de chauffeur overall en laarzen van het bedrijf.</li> <li>- Personen van het varkensbedrijf betreden de laadruimte en cabine van de transportwagen niet.</li> <li>- De chauffeur moet alle contact met de omgeving van de laad-/losplaats vermijden waar mogelijk.</li> <li>- De chauffeur gebruikt transporteigen drijfplanken bij het laden/lossen. Wanneer een chauffeur of zijn rijder uitzonderlijk toch de stallen moet betreden worden drijfplanken van de laad- of losplaats gebruikt.</li> <li>- Het laden/lossen verloopt op een rustige manier en in kleine groepen; de groepsgrootte bij laden is afgestemd op de hokgrootte van de vrachtwagen.</li> <li>- Bij het laden/lossen moeten de varkens vanuit het donker naar het licht lopen, zonder dat dit onnatuurlijk verblindend is voor de dieren.</li> </ul>	
<b>T16+</b>	<p>Gewonde, fysiologisch zwakke en zieke varkens worden niet geladen</p> <p>Hieronder worden verstaan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dieren die niet zelfstandig kunnen lopen of pijnloos kunnen bewegen</li> <li>- Dieren met ernstige open wonden of een prolaps (= donkerrode massa die uit de anus of vagina naar buiten puilt)</li> <li>- Pasgeboren dieren waarvan de navel nog niet volledig geheeld is</li> <li>- Drachtige dieren waarvan de draagtijd <math>\geq 90\%</math> gevorderd is of dieren die in de week ervoor geworpen hebben.</li> <li>- Biggen van minder dan drie weken oud</li> <li>- Transportwaardigheid wordt nagegaan vóór vertrek en is de verantwoordelijkheid van varkensproducent en chauffeur.</li> </ul>	A1
T17+	Drijfmiddelen worden gebruikt op een manier dat ze geen pijn of schade aan de dieren berokkenen.	A1
T18+	Vrachtwagens met meer dan één laadplatform dienen uitgerust te zijn met een lift die verplicht gebruikt wordt bij het laden/lossen van varkens indien geen laad-/losbrug aanwezig is. De lift mag bij gebruik niet overvol zitten en de lift wordt pas gestart wanneer alle dieren volledig in de lift zitten. Lift en verdiepingen moeten voorzien zijn van volle veiligheidshekken om vallen of ontsnappen te voorkomen.	A1

T19+	Als er biggen/varkens van verschillende beslagen geladen worden op dezelfde vrachtwagen, moeten die in aparte hokken geladen worden.	B
T20+	Er wordt aangeraden om biggen/varkens afkomstig van groepshokken samen te houden op de vrachtwagen en niet te vermengen met biggen/varkens afkomstig van andere hokken. (Aanbeveling)	C
T21+	Conform de wetgeving worden volgende dieren gescheiden vervoerd: volwassen fokberen, geslachtsrijpe mannelijke en vrouwelijke dieren.	B
T22+	De minimale oppervlakte van 0,50m <sup>2</sup> /110kg tijdens transport dient gerespecteerd te worden. Alle varkens moeten ten minste gelijktijdig kunnen gaan liggen en in hun natuurlijke houding kunnen staan.	A1
<b>5.3. BEHANDELING LEVENDE DIEREN</b>		
T23+	Verbod op het gebruik van elektrische drijfmiddelen vóór, tijdens en na het transport.	A1
T24+	Verbod op het gebruik van farmaceutische kalmeermiddelen.	B
T25+	Het is verboden de dieren op enigerlei wijze te behandelen die onnodige pijn of lijden veroorzaakt (bv. slaan, schoppen, druk uitoefenen op gevoelige lichaamsdelen, puntige voorwerpen te gebruiken, op te tillen of voort te trekken aan bepaalde lichaamsuiteinden zoals kop/staart/oren,...).	A1

6. REINIGING EN ONTSMETTING TRANSPORTMIDDEL		
<b>T26+</b>	<p>De transportfirma beschikt over een R&amp;O-procedure voor de reiniging en ontsmetting van het transportmiddel en een procedure van validatie R&amp;O (bestaat uit minstens een visuele controle op reinheid na R&amp;O). In geval van een eigen erkende installatie: ook een massabalans van ontsmettingsmiddelen bestemd voor ontsmetting transportmiddel (virucide werking). Een R&amp;O procedure op papier is in elk voertuig aanwezig (bv. R&amp;O schema). Een versie van de R&amp;O procedure is op papier of digitaal beschikbaar op de bedrijfszetel. Deze procedure mag een door het bedrijf zelf opgemaakt document zijn maar moet wel minstens de gegevens bevatten die vermeld worden in het document opgesteld door Belpork vzw (beschikbaar op <a href="http://www.belpork.be">http://www.belpork.be</a> &gt; BePork &gt; Documenten).</p>	B
<b>T27+</b>	<p>Na het lossen van de dieren, dient het transportmiddel en alle hiermee geassocieerde materialen (schop, borstel, drijfplanken, ...) grondig gereinigd en ontsmet te worden conform de bestaande (EU) wetgeving. De verantwoordelijken, de producten, gebruiksaanwijzingen, dosering, te reinigen gebieden, het reinigingsproces en de frequentie van reinigen en ontsmetten zijn gekend. Reiniging en ontsmetting van het transportmiddel (datum, plaats, uitvoerder, gebruikte ontsmettingsmiddel en bewijs bij gebruik van erkende installatie van derde) wordt geregistreerd in het R&amp;O register. Volle R&amp;O registers worden gedurende 5 jaar bewaard op de bedrijfszetel (EU, QS). De effectiviteit van de reiniging en ontsmetting wordt minstens geverifieerd door een visuele inspectie. Bij non-conformiteiten worden correcties en corrigerende maatregelen gedocumenteerd.</p>	A2



DEEL VI : VOORWAARDEN OP NIVEAU VAN HET SLACHTHUIS		overtreding
1. ALGEMEEN		
S20+	Het slachthuis heeft een geldig aansluitingsformulier volledig en correct ingediend bij Belpork vzw, waaruit blijkt dat het slachthuis zich akkoord verklaart met de inhoud van het BePork-kwaliteitshandboek en bijhorend reglement, en deze zal naleven.	A2
S1+	Het slachthuis moet beschikken over een geldig Febev <sup>Plus</sup> -certificaat.	A2
S21+	Indien intacte beren of beren behandeld met Improvac geslacht worden, gebeurt een berengeur detectie volgens de modaliteiten beschreven in het Febev <sup>Plus</sup> -lastenboek.	A2
S2+	Elke BePork-deelnemer is verplicht deel te nemen aan de <i>Salmonella</i> Monitoring georganiseerd door Belpork vzw. De bacteriologische <i>Salmonella</i> analyse gebeurt op lymfeknopen verzameld door het slachthuis conform het bijhorende protocol.	A2

2. AANKOMST / LOSSEN		
S3+	<p>Bij aankomst in het slachthuis dient een rustperiode van minimaal 1 uur en maximaal 4 uur te worden voorzien, waarbij 2 uur een optimale rustperiode is.</p> <p>Bij hitte- of koudestress (omgevingstemperatuur stal hoger dan 25°C of lager dan 5°C) bepaalt het slachthuis om de vleesvarkens onmiddellijk te slachten of over te gaan tot een aangepaste, dus langere wachttijd met aangepaste maatregelen. Vernevelen van water wordt verplicht vanaf een staltemperatuur van 25°C.</p> <p>Een langere wachttijd tot maximaal 12 uur in het slachthuis kan toegestaan worden op voorwaarde dat deze tijd wordt gekoppeld aan de uitvasttijd bij de varkensproducenten, zodat de totale tijd van uitvasten niet meer dan 24 uur bedraagt, en wanneer voldaan wordt aan onderstaande extra voorwaarden zodat alle mogelijke nadelen van de langere rusttijd in het slachthuis worden voorkomen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De varkens worden rustig gewekt indien ze in slaap zijn gevallen en met de nodige zorg en rust behandeld vooraleer ze naar de verdoving worden gebracht.</li> <li>• Verrijkmateriaal wordt ter beschikking gesteld in de wachtstallen om verveling en dus eventueel hierdoor verhoogde agressiviteit tegen te gaan.</li> <li>• Varkens afkomstig van éénzelfde groepshok bij de varkenshouder worden samen gehouden en niet vermengd met varkens afkomstig van andere hokken op de vrachtwagen en in de wachtstallen.</li> <li>• In de wachtstallen wordt geen langere wachttijd gehanteerd bij een groep van intacte beren door het mogelijke vechtgedrag. Intacte beren kunnen wel apart gehouden worden in de wachtstallen.</li> <li>• Het geluidsniveau in de wachtruimte moet geregistreerd worden en mag niet hoger zijn dan 85 dB (het gemiddelde van een driepuntsmeting). Bij een overschrijding van deze piek is een plan van aanpak met corrigerende maatregelen nodig.</li> </ul>	B
S4+	<p>Het geluidsniveau in de wachtruimte moet geregistreerd worden en mag niet hoger zijn dan 85 dB (het gemiddelde van een driepuntsmeting). Bij een overschrijding van deze piek is een plan van aanpak met corrigerende maatregelen nodig. (Aanbeveling)</p>	C
S5+	<p>De periodieke beoordeling van het slachthuis over het transport en/of de chauffeurs wordt aan de transportfirma doorgegeven. Er mogen maximaal 2 klophamerstempels (één op elke flank) aangebracht zijn.</p>	B

3. OPDRIJVEN		
S6+	<p>Het opdrijven van BePork-varkens gebeurt in kleine groepen. Bij het opdrijven naar de verdoving is het gebruik van elektrische drijfmiddelen verboden uitgezonderd in de laatste meters van de drijfgang voor verdoving bij volwassen varkens die weigeren zich te verplaatsen, en uitsluitend op voorwaarde dat de varkens vóór zich ruimte hebben om zich voort te bewegen. De schokken mogen niet langer duren dan één seconde, moeten voldoende worden gespreid en mogen uitsluitend op de spieren van de achterpoten worden toegediend. Wanneer de dieren niet reageren, mogen de schokken niet herhaaldelijk worden toegediend.</p> <p>Het is evenwel aanbevolen geen elektrische hulpmiddelen te gebruiken (behalve automatische flappen).</p>	A1
S7+	Elektrische drijfmiddelen worden bewaard in een afgesloten kast, worden enkel uitgehaald indien nodig (conform norm S6+) en na gebruik terug in de daartoe voorziene kast opgeborgen.	A1
S8+	Drijfmiddelen worden gebruikt op een manier dat ze geen pijn of schade aan de dieren berokkenen.	A1
4. HYGIENESTATUS		
S9+	<p>De vleesvarkens dienen minimum 12 uur voor transport naar het slachthuis uitgevast te zijn.</p> <p>Aan de slachtlijn gebeurt op minimaal 10% van de magen een visuele beoordeling.</p> <p>Indien er problemen zijn vastgesteld tijdens de slacht, zal het slachthuis deze opmerkingen doorgeven aan de varkensproducent en aan hem vragen om de nodige corrigerende maatregelen te nemen om dit in de toekomst te voorkomen. Het slachthuis volgt de corrigerende maatregelen verder op binnen de interne procedures.</p>	B

S10+	De slacht- en keuringsgegevens moeten doorgegeven worden aan de varkensproducent <b>voor elke levering</b> . Indien door omstandigheden geen gegevens kon worden verzameld in het slachthuis, moet het slachthuis een document voorleggen aan de varkensproducent met motivatie waarom er geen slacht- en keuringsgegevens zijn.  Indien de vleesvarkens via een handelaar naar het slachthuis vermarkt worden en de handelaar eigenaar van de dieren wordt, dan moeten de slacht- en keuringsgegevens eveneens worden doorgegeven aan de varkensproducent.	A2
S11+	De slacht- en keuringsgegevens moeten minstens volgende gegevens bevatten: aantal stuks, warm geslacht gewicht, classificatie, maagvullingtoestand, pneumonieletsels (3 codes), pleuritis (2 codes), leverafwijkingen (3 codes), aantal afkeuringen + reden.	B
<b>5. TEMPERATUUR</b>		
S12+	24 uur na slacht moet de kerntemperatuur van het karkas, gemeten in de diepe ham, maximaal 7°C bedragen.	A1
<b>6. TRACEERBAARHEID</b>		
S13+	BePork-vleesvarkens dienen bij levering aan het slachthuis steeds per beslag gegroepeerd afgeladen, gestald en geslacht te worden.	A2
S14+	Enkel BePork-vleesvarkens die vergezeld zijn van een vertrekfiche mogen als BePork-vleesvarkens geslacht worden.	A2
S15+	De vermenging van BePork-karkassen of -bijproducten met andere karkassen of bijproducten binnen eenzelfde BePork-lot is niet toegestaan.	A2
S16+	Het is toegestaan om in het slachthuis, uitgaande van de individuele beslagidentificatie, loten samen te stellen. De klopcodes die deel uitmaken van het lot moeten vermeld worden op het certificaat dat wordt opgemaakt aan de klant.	A2

S17+	<p>Om de traceerbaarheid en lotidentificatie van BePork-varkensvlees of -bijproducten te volgen vanaf het slachthuis naar een volgende schakel in de keten, dient bij iedere levering een certificaat opgemaakt te worden. Een volgende schakel kan bijvoorbeeld inhouden een BePork-uitsnijderij, een binnenlandse deelnemer aan een label dat voortbouwt op BePork of een buitenlandse begunstigde.</p> <p>Een erkend slachthuis dient BePork-loten te leveren met een specimen-certificaat aan een (nog) niet erkende (in toetreding) volgende schakel in de keten. Ook een slachthuis in toetreding dient gebruik te maken van specimen-certificaten.</p> <p>Voor de export van BePork-karkassen, -deelstukken, -varkensvlees en -bijproducten van een erkend BePork-slachthuis naar een Duitse Q&amp;S-erkende begunstigde moet een origineel certificaat opgemaakt worden.</p> <p>Het slachthuis moet het certificaat volledig en correct opmaken via de online applicatie 'TRACY'.</p> <p>De opmaak van een certificaat voor bijproducten gaat in voege vanaf 01/04/2021.</p>	A2
S18+	Indien een lot verschillende bestemmingen heeft, dient per bestemming een origineel certificaat opgemaakt te worden.	A2
S19+	Bij het verhandelen en transporteren van BePork-varkensvlees of -bijproducten moet op het begeleidend vervoerdocument en op de factuur vermeld worden dat het om BePork-varkensvlees of -bijproducten gaat.	A2

<b>DEEL VII : VOORWAARDEN OP NIVEAU VAN DE UITSNIJDERIJ</b>		overtreding
<b>1. ALGEMEEN</b>		
U7+	De uitsnijderij heeft een geldig aansluitingsformulier volledig en correct ingediend bij Belpork vzw, waaruit blijkt dat de uitsnijderij zich akkoord verklaart met de inhoud van het BePork-kwaliteitshandboek en bijhorend reglement, en deze zal naleven.	A2
U1+	De uitsnijderij moet beschikken over een geldig Febev <sup>plus</sup> -certificaat.	A2
<b>2. TEMPERATUUR</b>		
U2+	24 uur na slacht moet de kerntemperatuur van het karkas, gemeten in de diepe ham, maximaal 7°C bedragen.	A1
<b>3. TRACEERBAARHEID</b>		
U8+	De uitsnijderij heeft gedurende het gehele bedrijfsproces (tijdens ontvangst, opslag en verwerking) een zichtbare, strikte scheiding tussen BePork-grondstoffen en niet-BePork-grondstoffen. BePork-grondstoffen worden aantoonbaar gescheiden verwerkt en opgeslagen.	A2
U9+	BePork-grondstoffen moeten bij receptie vergezeld zijn van een BePork-certificaat (online in TRACY).	A2
U3+	De versnijding moet gegroepeerd in tijd of gescheiden in ruimte gebeuren per beslag of per BePork-lot. Het BePork-lot wordt gedefinieerd door het slachthuis.	A2
U4+	Op het einde van de versnijding dient het etiket duidelijk leesbaar het overeenstemmende lot-, certificaat- of leveringsbonnummer op de verpakking of op het vlees te vermelden.	A2

U5+	Bij het verhandelen en transporteren van BePork-varkensvlees of -bijproducten moet op het begeleidend vervoerdocument en op de factuur vermeld worden dat het om BePork-varkensvlees of -bijproducten gaat.	A2
U6+	<p>Om de traceerbaarheid en lotidentificatie van BePork-varkensvlees of -bijproducten te volgen vanaf de uitsnijderij naar een volgende schakel in de keten, dient bij iedere levering een leveringsbon opgemaakt te worden. Een volgende schakel kan bijvoorbeeld inhouden een binnenlandse begunstigde die BePork-vlees of -bijproducten afneemt, een binnenlandse deelnemer aan een label dat voortbouwt op BePork of een buitenlandse begunstigde.</p> <p>Een erkende uitsnijderij dient BePork-loten te leveren met een specimen-leveringsbon aan een nog niet erkende (in toetreding) volgende schakel in de keten. Ook een uitsnijderij in toetreding dient gebruik te maken van specimen-leveringsbons.</p> <p>Voor de export van BePork-varkensvlees of -bijproducten van een erkende BePork-uitsnijderij naar een Duitse QS-erkende begunstigde moet een originele leveringsbon op basis van een origineel certificaat opgemaakt worden.</p> <p>De uitsnijderij moet de leveringsbon volledig en correct opmaken via de online applicatie 'TRACY'.</p> <p>De opmaak van een leveringsbon voor bijproducten gaat in voege vanaf 01/04/2021.</p>	A2

<b>DEEL VIII : VOORWAARDEN OP NIVEAU VAN FABRIKANTEN VAN GEHAKT VLEES, VLEESBEREIDINGEN EN VLEESPRODUCTEN</b>		overtreding
<b>1. ALGEMEEN</b>		
V1+	De fabrikant heeft een geldig aansluitingsformulier volledig en correct ingediend bij Belpork vzw, waaruit blijkt dat de fabrikant zich akkoord verklaart met de inhoud van het BePork-kwaliteitshandboek en bijhorend reglement, en deze zal naleven.	A2
V2+	De fabrikant moet beschikken over een gevalideerd autocontrolesysteem met correcte scope (G-018 en/of G-019).	A2
V3+	De fabrikant is gecertificeerd volgens een GFSI standaard (BRC, IFS, GRMS, FSSC 22.000) of een IFS/BRC global market standaard.	A2
V4+	De fabrikant doet melding aan Belpork in geval van (tijdelijk) verlies, intrekking of (tijdelijke) schorsing van de erkenning van het FAVV/het verlies van het ACS-, GFSI- of global market- certificaat.	A2
V5+	Elk incident met betrekking tot een BePork-product dat een impact kan hebben op de sector en/of media-exposure kan genieten, wordt aan Belpork (bv. recall) gemeld binnen 48 uur. Belpork maakt een inschatting in welke mate het incident een negatieve impact kan hebben op de sector als dusdanig om verdere acties te organiseren/coördineren.	A2
<b>2. INGANGSCONTROLE</b>		
V6+	BePork-grondstoffen moeten bij receptie vergezeld zijn van een BePork certificaat/leveringsbon (online in TRACY).	A2
V7+	Op het begeleidend vervoerdocument en op de factuur aan de fabrikant moet vermeld worden dat het om BePork-grondstoffen gaat.	A2



<b>3. EXTERNE OPSLAG</b>		
V8+	<p>De fabrikant beschikt over een lijst van goedgekeurde leveranciers voor opslag van vlees. De goedkeuring van een leverancier voor opslag van vlees is gebaseerd op minstens onderstaande parameters:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Een jaarlijkse fysieke audit teneinde voldoende garanties te verkrijgen met betrekking tot minimaal hygiëne, temperatuursopvolging en traceerbaarheid. Deze audit kan vervangen worden door een certificatie van de leverancier volgens de G-017 Wegtransport en opslag in de voedselketen of een GFSI Logistics certificaat.</li> <li>• Een overeenkomst tussen de fabrikant en de leverancier.</li> </ul>	B
V9+	<p>De fabrikant evalueert de prestaties van zijn leveranciers voor opslag van vlees jaarlijks op basis van eenduidig vastgelegde criteria. Hierin zijn minimaal opvolging van klachten en de resultaten van de jaarlijkse audit ter plaatse (hygiëne, temperatuursopvolging en traceerbaarheid) (of certificatie) opgenomen.</p>	B
<b>4. SLICER</b>		
V10+	<p>De slicer in onderaanneming of binnen de groep is BePork-gecertificeerd (<a href="#">aanbeveling</a>).</p> <p>In voege vanaf 01/01/2023.</p>	C
<b>5. DUURZAAMHEIDSMONITOR</b>		
V11+	<p>De fabrikant duidt één keer per jaar in de checklijst 'duurzaamheidsmonitor' aan welke duurzaamheidsinitiatieven hij toepast op zijn bedrijf en heeft hiertoe de gevraagde bewijzen verzameld (zie: <a href="http://www.belpork.be">http://www.belpork.be</a> &gt; BePork &gt; Documenten &gt; Duurzaamheidsmonitor fabrikant).</p>	B
<b>6. TRACEERBAARHEID</b>		

V12+	Per kwartaal worden de verkoopcijfers in binnen- en buitenland per BePork-producttype (bv. salami, kookham, kookworst,...) bezorgd aan Belpork.	A2
V13+	De fabrikant heeft gedurende het gehele bedrijfsproces (tijdens receptie, opslag en verwerking) een zichtbare, strikte scheiding tussen BePork- producten en niet-BePork-producten. BePork-producten worden aantoonbaar gescheiden verwerkt en opgeslagen. Scheiding kan worden aangetoond d.m.v. gekleurde kratten, stickers, gekleurde kratzakken, labels, etc.	A2
V14+	De fabrikant heeft een procedure voor de massabalans ten aanzien van de hoeveelheid BePork waardig verwerkt vlees en BePork waardig uitgeleverd vlees.	A2
V15+	Het bedrijf voert minimaal eens per jaar een controle van hoeveelheden per verkoopartikel (artikelnummer) over een periode van 1 jaar uit op basis van een massabalans. De massabalans dient sluitend te worden gemaakt en voor eventuele verschillen wordt een onderbouwde verklaring geregistreerd. Bij de massabalans wordt rekening gehouden met een redelijk afvalpercentage.	A2
V16+	Het aantal kilogrammen vlees dat niet verder gekanaliseerd wordt onder het BePork-label wordt geregistreerd in het interne traceersysteem.	A2
V17+	Bij het verhandelen en transporteren van BePork-gehakt vlees, -vleesproduct of -vleesbereiding moet op het begeleidend vervoerdocument en op de factuur aan de klant vermeld worden dat het om BePork-product gaat.	A2
V18+	Om de traceerbaarheid en lotidentificatie van BePork-gehakt vlees, -vleesproduct of -vleesbereiding te volgen vanaf de fabrikant naar een volgende schakel in de keten, dient bij iedere levering een leveringsbon opgemaakt te worden. De fabrikant moet de leveringsbon volledig en correct opmaken via de online applicatie 'TRACY'. Norm in voege vanaf lancering TRACY 2.0 (voorzien januari 2023).	A2

7. ETIKETTERING		
V19+	Het af te leveren BePork-product is geëtiketteerd volgens de BePork gebruikershandleiding (zie: <a href="http://www.belpork.be">http://www.belpork.be</a> > BePork > Documenten > Gebruikershandleiding).	A2

### **C. OVERZICHT VAN DE REVISIES**

Versie	Referentie	Van toepassing vanaf	Reden van de wijziging
01/01/2021	1.0	01/01/2021	Originele versie
01/01/2021	1.1	18/11/2021	Toevoegen wachttijd in slachthuis tot maximaal 12 uur onder voorwaarden
01/01/2021	1.2	16/05/2022	Toevoeging scope kwaliteitshandboek transport, stapsgewijze maatregelen bij langdurig hoog antibioticagebruik, aansluitingsformulier, U4+ en U5+, berengeur en fabrikanten van gehakt vlees, vleesbereidingen en vleesproducten.