

CHECKLIJST SLACHTHUIS

Onaangekondigde audit

| | | | |
|---------------|----|---------------|--|
| Controledatum | | Rapportnummer | |
| Naam | | | |
| Firmateller | S- | | |
| EG-nummer (B) | | | |

| Sectorgids G-018 | | Documentatie | Implementatie | Besluit | Code | Na correctieve actie | Commentaar |
|--|---|--------------|---------------|---------|------|----------------------|------------|
| Besluit: C = Conform, NC = Niet Conform, NVT = Niet Van Toepassing, NCH = Niet Conform met Herhaling Code: C = Aanbeveling B = Minor non-conformiteit A2 = Major non-conformiteit A1 = Knock-out | | | | | | | |
| I. SLEUTELELEMENT : BEHEERSSYSTEEM VOEDSELVEILIGHEID | | | | | | | |
| Controle op niet-overeenstemming | | | | | | | |
| G.I.13. | Zorgt het bedrijf ervoor dat enig product dat niet conform is aan de eisen duidelijk wordt geïdentificeerd en gecontroleerd om onbedoeld gebruik of levering ervan te voorkomen? | | | | | | |
| Vrijgeven van producten | | | | | | | |
| G.I.14. | Beschikt het bedrijf over een gepaste procedure met betrekking tot het vrijgeven van producten om ervoor te zorgen dat het product niet wordt vrijgegeven zolang niet aan alle bijzondere eisen is voldaan? | | | | | | |
| Aankoop | | | | | | | |
| G.I.15. | Voldoet de procedure voor de ingangscntrole om te garanderen dat de aangekochte producten aan de gestelde specificaties voldoen? | | | | | | |
| Etikettering | | | | | | | |
| G.I.24.1. | Zijn de goederen waar nodig voorzien van de nodige etiketten? | | | | | | |
| G.I.24.2. | Zijn de etiketten voorzien van de nodige gegevens? | | | | | | |
| II. Sleutelement : Goede fabricagepraktijken | | | | | | | |
| Lay-out en productflow | | | | | | | |
| G.II.4. | Is de lay out zodanig dat het gevaar voor kruiscontaminatie van het product vermeden wordt? | | / | | | | |
| Inrichting van de lokalen (hanteren grondstoffen, voorbereiding, behandeling, verpakking en opslagruimten) | | | | | | | |
| G.II.5. | Zijn de lokalen zo ingericht dat ze geschikt zijn voor het beoogde gebruik? Vloer, plafond, muren, deuren, vensters, oppervlaktes in contact met vlees | | / | | | | |
| Uitrusting | | | | | | | |
| G.II.6.1. | Is de gebruikte uitrusting geschikt om de veiligheid van de producten te garanderen ? | | | | | | |
| G.II.6.2. | Is de uitrusting zodanig geïnstalleerd dat de omringende ruimte goed kan worden schoongemaakt en ontsmet? | | | | | | |
| Accommodatie voor personeel | | | | | | | |
| G.II.8. | Is de accommodatie voor het personeel zo ontworpen dat het voedselveiligheidsrisico zo laag mogelijk is? | | | | | | |
| Risico voor fysische, chemische en (micro)biologische productcontaminatie | | | | | | | |
| G.II.9.1. | Zijn de nodige procedures voorhanden om het risico voor fysische, chemische of (micro)biologische contaminatie van producten te beheersen? | | | | | | |
| S.II.9.2. | Zijn de ter slachting aangeboden dieren proper? Separate sick animals | | | | | | |
| G.II.9.2. | Worden de temperatuur voorschriften in alle stadia gerespecteerd? | | | | | | |
| Scheiding en kruiscontaminatie | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| G.II.10. | Zijn de nodige procedures voorhanden om kruiscontaminatie te vermijden? | | | | | | |
| Voorraadbeheer (rotatie) | | | | | | | |
| G.II.11.1. | Zijn de nodige procedures voorhanden die garanderen dat grondstoffen, verpakkingsmateriaal en eindproducten in de juiste volgorde worden gebruikt? | | | | | | |
| G.II.11.2. | Zijn de nodige procedures voorhanden die garanderen dat grondstoffen, verpakkingsmateriaal en eindproducten binnen de houdbaarheidstermijnen worden gebruikt? | | | | | | |
| Afvalbeheer | | | | | | | |
| G.II.14.1. | Zijn er toereikende systemen om het afval te verzamelen, op te slaan en te verwijderen? | | | | | | |
| G.II.14.2. | Is het afvalbeheer binnen het bedrijf toereikend? | | | | | | |
| Vervoer | | | | | | | |
| S.II.18.1. | Voldoen de laadomstandigheden? | | | | | | |
| G.II.18.1. | Zijn alle voertuigen die gebruikt worden om grondstoffen (verpakkingsmateriaal inbegrepen), halfafgewerkte producten en afgewerkte producten te vervoeren voor dat doel geschikt? | | | | | | |
| G.II.18.2. | Zijn alle voertuigen die gebruikt worden om grondstoffen (verpakkingsmateriaal inbegrepen), halfafgewerkte producten en afgewerkte producten te vervoeren goed onderhouden? | | | | | | |
| G.II.18.3. | Zijn alle voertuigen die gebruikt worden om grondstoffen (verpakkingsmateriaal inbegrepen), halfafgewerkte producten en afgewerkte producten te vervoeren schoon? | | | | | | |
| S.II.18.3. | Worden de transporttemperaturen gerespecteerd en gecontroleerd? | | | | | | |
| S.II.18.4. | In het geval van warm vervoer: worden de reglementaire vereisten gerespecteerd? | | | | | | |
| Persoonlijke hygiëne, beschermkledij en medisch onderzoek | | | | | | | |
| G.II.19. | Beschikt het bedrijf over gedocumenteerde normen in verband met hygiëne en de beheersing van risico's voor verontreiniging van producten en is het personeel daarvan in kennis gesteld? Kledij, nagels, haarnet, handwas. Hygiëne sas handen en voeten | | | | | | |
| Opleiding | | | | | | | |
| G.II.20 | Is er een systeem voor handen zodat alle werknemers goed worden opgeleid, correcte instructies krijgen en aan toezicht worden onderworpen met betrekking tot voedselveiligheid? | | | | | | |

| FebevPLUS | | | | | | |
|--|--|---------|----------------|------|---------------------------|-----------------------------------|
| Besluit : C = Conform, NC = Niet Conform, NVT = Niet Van Toepassing, NCH = Niet Conform met Herhaling Code: B = Minor non-conformiteit A2 = Major non-conformiteit | | Besluit | Na corr. Actie | Code | Observatie/ commentaar | Handeling/commentaar voor auditor |
| Erkenning en certificatie | | | | | | |
| III.1.1.5. | Tekortkomingen waargenomen tijdens de audits | | | B | | |
| Beheer van grondstoffen en controle van het eindproduct | | | | | | |
| III.1.5.1 | Goede hygiëne praktijken | | | B | | |
| III.1.5.2 | Controle productieproces | | | B | | |
| III.1.5.3 | Externe opslag | | | B | | |
| III.1.5.4 | Transport van vlees | | | B | | |
| Dierenwelzijn | | | | | | |
| III.2.1.3 | Elk personeelslid dient over een vakbekwaamheidsattest te beschikken, verstrekt door de bevoegde overheid en is adequaat opgeleid, voor hij effectief in dienst treedt in deze functie. | | | A2 | | |
| III.2.1.5 | Elke inbreuk in het kader van dierenwelzijn vastgesteld ter hoogte van de stalomgeving wordt overgemaakt aan de bevoegde overheidsdienst. In samenspraak met deze laatste wordt beslist op welke wijze er met het dier dient te worden omgegaan. Ingeval van afwezigheid van de bevoegde dienst wordt deze beslissing door de animal welfare officer of zijn aangestelde genomen, waarbij alle nodige informatie (foto's omschrijving van de situatie of het probleem, etc.) wordt overgemaakt aan de bevoegde dienst ter opmaak van het informatieformulier waardoor identificatie van de verantwoordelijke partij wordt vereenvoudigd. | | | A2 | | |
| III.2.1.6 | De exploitant controleert dagelijks pre-operationeel de stalomgeving van de loszone tot en met de steekplaats om eventuele infrastructurele onregelmatigheden of verdachte personeelsgedragingen vast te stellen en te rapporteren aan senior management. | | | A2 | | |
| III.2.1.9 | Het gebruik van een stok/pedel dient in eerste instantie voor de bescherming van de operator, maar kan op een bewuste manier ook gebruikt worden voor het drijven van de dieren (richting geven, voortdrijven door zachte aanraking.) Het gebruik ervan mag in geen geval geen schade noch bijkomende stress toebrengen aan het dier. Onder geen beding mag een stok/pedel worden gebruikt om een dier te slaan of op gevoelige plaatsen te porren. | | | A2 | | |
| III.2.1.1 0 | Elektrische prikkers dienen slechts in laatste instantie te worden aangewend, en dit op de correcte manier. | | | A2 | | |
| III.2.1.1 1 | Indien een noodslachting vereist is, dient het slachthuis asap en minstens voor het uitvoeren van de effectieve noodslachting hiervan op de hoogte worden gebracht. De modaliteiten hiertoe dienen beschreven te zijn in het autocontrolesysteem van het slachthuis. | | | B | | |
| III.2.1.1 2 | De verdoving moet gebeuren in verhouding met de capaciteit van het slachthuis. Verdovingsmethoden moeten adequaat worden toegepast en doeltreffend zijn. Het dier dient adequaat gefixeerd te zijn indien de bedwelmingsmethode dit vereist. Indien fixatie niet mogelijk is, vergewist het slachthuis zich van de competentie van de operator aan deze werkpost door regelmatig toezicht. | | | B | | |
| III.2.1.1 3 | Er moet een efficiënte noodprocedure zijn bij een slechte en/of niet werkende verdoving, deze procedure moet gekend zijn door het uitvoerende personeel. Indien de operator bij het gebruik van de bedwelmingsmethode vaststelt dat de bedwelmingsmethode niet effectief is geweest, dient onverwijld een bijkomende bedwelmingsmethode te worden toegediend. | | | A2 | | |
| III.2.1.1 4 | Capaciteit van de stallen. | | | B | | |

| Intacte Beren | | | | | | |
|---------------|--|--|--|----|--|--|
| III.2.2.1 | Berengeur detectie (indien opgelegd als bijkomende eis binnen andere lastenboeken zoals bv. BVI – MPT, BePork) | | | B | | |
| Transport | | | | | | |
| II.1 | De controle op de conformiteit van het transport wordt uitgevoerd ter hoogte van het slachthuis. Elke transporteur die instaat voor vervoer van levende dieren dient aan de wettelijke eisen inzake vervoer van levende dieren te voldoen en de nodige inspanningen te leveren om de dieren in de best mogelijke condities op te halen en finaal af te leveren aan het slachthuis. | | | B | | |
| II.3 | De reglementeringen betreffende het welzijn van dieren tijdens het transport en het lossen van de dieren dienen strikt nageleefd te worden. Het slachthuis controleert de handelingen van de chauffeur tijdens het lossen (controle ter plaatse, via camerabeelden, etc.) | | | A2 | | |
| II.4 | Chauffeurs en begeleiders moeten over een vakbekwaamheidscertificaat beschikken. | | | A2 | | |
| II.6 | De chauffeur vergewist zich van de geschiktheid van de dieren voor transport, en neemt enkel deze transportgeschikte dieren mee op het transport. | | | A2 | | |

| BePork | | | | |
|-------------------|--|-----------------|-------------------|---------------------|
| Aanlevering | | | | |
| S3+ A | Wordt de optimale rustperiode gerespecteerd? (minimaal 1 uur, maximaal 4 uur, tenzij warmer dan 25°C of kouder dan 5°C) | | | |
| | | Klopcode | Uur lossen | Uur slachten |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| S3+ B | Wordt er gebruik gemaakt van het vernevelen van water vanaf een staltemperatuur van min. 25°C? | | | B |
| S3+ C | Verblijven de varkens maximaal 12 uur in de wachtstal indien gebruik wordt gemaakt van een langere rustperiode (> 4u)? ¹ | | | B |
| S3+ D | Bij een langere rustperiode (> 4u), worden de varkens rustig gewekt en met de nodige zorg en rust behandeld vooraleer ze naar de verdoving worden gebracht? ¹ | | | B |
| S3+ E | Bij een langere rustperiode (> 4u), wordt verrijkmateriaal ter beschikking gesteld in de wachtstallen? ¹ | | | B |
| S3+ F | Bij een langere rustperiode (> 4u), worden varkens van éénzelfde groepshok samen gehouden en niet vermengd met varkens afkomstig van andere hokken op de vrachtwagen en in de wachtstallen? ¹ | | | B |
| S3+ G | Bij een langere rustperiode (> 4u), worden geen intacte beren in groep gehouden? ¹ | | | B |
| S3+ H | Bij een langere rustperiode (> 4u), wordt het geluidsniveau (gemiddeld max. 85 dB) in de wachtruimte geregistreerd via een driepuntsmeting? Is bij overschrijding van deze piek een plan van aanpak met corrigerende maatregelen opgesteld? ¹ | | | B |
| S6+ | Worden er geen elektrische drijfmiddelen gebruikt bij het opdrijven van de varkens uitgezonderd in de laatste meters voor verdoving bij varkens die weigeren zich te verplaatsen, en uitsluitend op voorwaarde dat de varkens voor zich ruimte hebben? | | | B |
| S7+ | Worden elektrische drijfmiddelen bewaard in een afgesloten kast en enkel uitgehaald indien nodig? | | | A1 |
| S8+ | Worden drijfmiddelen gebruikt op een manier dat ze geen pijn of schade aan de dieren berokkenen? | | | A1 |
| S9+ A | Wordt in de slachtlijn minstens 10% van de magen aan een visuele beoordeling onderworpen? | | | B |
| S10+ | Worden de slacht- en keuringsgegevens doorgegeven aan de varkensproducent voor elke levering, of wordt een document voorgelegd met motivatie waarom geen slacht- en keuringsgegevens beschikbaar zijn? | | | A2 |
| S13+ | Worden de BePork-vleesvarkens per beslag gegroepeerd afgeladen, gestald en geslacht? | | | A2 |
| P30+ | Wordt ervoor gezorgd dat er geen varkens in aanmerking komen voor het 'BePork'-label afkomstig van bedrijven met een H-statuut? | | | A1 |
| P31+ | Wordt ervoor gezorgd dat er geen varkens in aanmerking komen voor het 'BePork'-label afkomstig van bedrijven met een R-statuut? | | | A1 |
| Slachtlijn | | | | |
| S12+ | Bedraagt de kerntemperatuur van het karkas, gemeten in de diepe ham, 24 uur na slacht maximaal 7°C? | | | A1 |
| Traceerbaarheid | | | | |
| S14+ | Worden enkel de BePork-vleesvarkens vergezeld van een vertrekfiche, geslacht onder BePork? | | | A2 |
| S15+ | Wordt ervoor gezorgd dat BePork-karkassen of -bijproducten niet vermengd worden met andere karkassen of bijproducten binnen eenzelfde BePork-lot? | | | A2 |
| S16+ A | Kan de herkomst en samenstelling van een lot gereconstrueerd worden? | | | A2 |
| S16+ B | Worden de klopcode's die deel uitmaken van een lot vermeld op het BePork-certificaat? | | | A2 |
| S17+ | Werd het certificaat op correcte wijze ingevuld in vgl. met de praktijksituatie? (lotsamenstelling verifiëren) | | | A2 |
| S18+ | Wordt er per bestemming van een lot, een origineel BePork-certificaat opgemaakt? | | | A2 |
| S19+ | Werd op het begeleidend vervoerdocument en op de factuur vermeld dat het om BePork-varkensvlees of -bijproducten gaat? | | | A2 |
| Klachtenprocedure | | | | |
| A5+ | Zijn er klachten? Zo ja, worden deze geregistreerd en zijn er corrigerende acties ondernomen en geregistreerd? | | | B |

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

Legende beoordeling "Controle":

C = Conform, NC = Niet Conform, NVT = Niet Van Toepassing, NCH = Niet Conform met Herhaling

Naam (drukletters) en handtekening auditor

Naam (drukletters) en handtekening verantwoordelijke slachthuis

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 | 01/01/2023 | Verwijdering administratieve normen, aanpassing checklijst FebevPLUS |