

Checklijst voor buitenlandse inrichting – Slachthuis voor zoogdieren

A. Algemene informatie

Naam van de inrichting	
Adres	
Naam van de eigenaar	
Sanitair manager	<input type="radio"/> Naam : <input type="radio"/> Telefoonnr. : <input type="radio"/> E-mail :
Datum van constructie	
Erkenningsnummer	
Datum van erkenning	
Datum van goedkeuring voor export	
Diersoort	
Andere activiteiten	<input type="checkbox"/> uitsnijden / verwerken, <input type="checkbox"/> opslag, <input type="checkbox"/> andere (.....)
Gemiddeld aantal geslachte dieren per dag	koppen / diersoort (/)
Gemiddeld aantal geslachte dieren per uur	koppen / diersoort (/)
Gemiddelde slachtcapaciteit per dag	koppen / diersoort (/)
Oppervlakte van de voorkoelingsruimten	(m ²)
Opslagcapaciteit (eenmalig)	(carcass)
Aantal inspecteurs	Total :
Dierenartsen	<input type="radio"/> Centrale overheid: <input type="radio"/> Gewestelijk overheid: <input type="radio"/> Bedrijf:
Vleesinspecteurs	<input type="radio"/> Centrale overheid: <input type="radio"/> Gewestelijk overheid: <input type="radio"/> Bedrijf:
Aantal laboratoriumanalisten	
Aantal werknemers	
Werkdagen per week	
Aantal shifts per dag	
Werkuren per shift	
Andere voor export goedgekeurde landen (andere dan de Republiek Korea)	

Bijgevoegde documenten

Gelieve een stroomdiagram met CCP's bij te voegen

B. Checklijst

Buitenlandse inrichting	Naam:	
	Eigenaar: (stempel)	Responsible manager: (seal)
	Adres:	
	Contact:	E-mail:

Evaluatie-item	Belangrijk	Algemeen	Opmerking
1. Sanitaire controles van de omgeving / installaties	X	X	
① Het slachthuis moet gevestigd zijn op een plaats die ver verwijderd is van afvalverbrandingsinstallaties, dierhouderijen en andere voorzieningen voor milieuverontreiniging. * Dit geldt mogelijk niet wanneer het zich in het gesloten systeem bevindt en er luchtbehandelingssystemen aanwezig zijn of wanneer er maatregelen zijn genomen om mogelijke besmetting te voorkomen.	X		
② Er moeten barrières, zoals hekken, aanwezig zijn om ervoor te zorgen dat het binnenste gedeelte van het slachthuis niet van buitenaf zichtbaar is.	X		
③ Om stofvorming te beperken, moeten de toegangsweg tot het slachthuis, de parkeerplaats, de zones tussen de gebouwen en andere plaatsen verhard zijn.	X		
④ Het slachthuis moet beschikken over een stal, een lokaal voor antemortemkeuring, een quarantainruimte, een werkruimte, een laboratorium, een voorbereidingsruimte voor ontsmetting, een afvalwaterbehandelingssysteem, een afvalverwerkingssysteem, een ruimte voor de behandeling van ruwe huiden, een koel- en vriesruimte, een installatie voor het reinigen en ontsmetten van voertuigen voor diertransport, een omkleedruimte, een badkamer, een rustruimte, enz.	X		
⑤ De stal, het lokaal voor antemortemkeuring, de quarantainruimte en de werkruimte moeten afgewerkt zijn met beton of andere materialen om de waterbestendigheid te waarborgen.	X		

⑥ De vloeren van de stal, het lokaal voor antemortemkeuring, de quarantaineruimte en de werkruimte moeten met hard materiaal zijn afgewerkt om uitglijden te voorkomen.			
⑦ De vloeren van de stal, het lokaal voor antemortemkeuring, de quarantaineruimte en de werkruimte moeten een helling hebben (ongeveer 1/100) om een goede afwatering te garanderen.			
⑧ Het slachthuis is ingedeeld in een schone zone en een algemene zone.			
2. Sanitaire controles van het vervoer en het houden van dieren			
① Er moeten gescheiden stallen zijn voor verschillende diersoorten.			
② Stallen moeten deuren hebben om de toegang van mensen en dieren te controleren.			
③ De lichtintensiteit van de stallen moet ten minste 110 lux bedragen.			
④ De stallen moeten voorzien zijn van een douchesysteem om de dieren te wassen.			
⑤ De stallen moeten voorzien zijn van een watertoevoersysteem voor de dieren.			
⑥ Er moeten voorzieningen zijn voor het reinigen en ontsmetten van voertuigen voor dierentransport.			
⑦ Er mag geen gebruik worden gemaakt van een elektrische prikstok of andere middelen die de dieren kunnen beschadigen.			
3. Sanitaire controles van de werkruimten (slachtruimte, ruimte voor de verwerking van karkassen en ruimte voor de verwerking van ingewanden)			
① Werkruimten moeten onderverdeeld zijn in slachtruimte, ruimte voor de verwerking van karkassen en ruimte voor de verwerking van ingewanden.			
② De toegang tot gebouwen waar levensmiddelen worden behandeld, wordt beperkt om ongeoorloofde toegang te voorkomen.			
③ Deuren moeten lucht gordijnen hebben of automatisch of halfautomatisch worden bediend.			
④ De zones tussen vloer en muur en tussen de muren (tot 1,5 m boven de vloer) moeten afgerond zijn.			
④-1 Vloeren en wanden moeten afgewerkt zijn met tegels, beton en andere materialen om het gebruik en het schoonmaken te vergemakkelijken.			
④-2 De plafonds moeten vervaardigd zijn uit waterbestendige materialen om aanhechting van vreemde materialen, stof, enz. te voorkomen.			
⑤ De werkruimten moeten voorzien zijn van daglicht of kunstlicht om een passend lichtintensiteitsniveau voor de activiteiten en keuringen te waarborgen (niet			

minder dan 220 lux; niet minder dan 540 lux aanbevolen voor vleeskeuringsruimten).			
⑤-1 Voor verlichtingsarmaturen moeten passende preventieve maatregelen worden genomen om mogelijke verontreiniging met vallend materiaal te voorkomen wanneer deze kapot zijn.			
⑥ De werkruimten moeten voorzien zijn van een systeem voor ongediertebestrijding. Bovendien moeten bij de afvoeren voorzieningen worden aangebracht om het binnendringen van knaagdieren, enz. te voorkomen (voldoende groot om het binnendringen van knaagdieren te blokkeren).			
⑥-1 Ventilatiesystemen moeten voldoende krachtig zijn om slechte geuren, gevaarlijke gassen, rook, dampen, enz. te verwijderen.			
⑦ Werkruimten moeten afdoende worden gecontroleerd om condensatiewater te voorkomen.			
⑧ Afvoeren moeten ontworpen zijn als draineersysteem en er moeten watersloten (zoals een U-vormige leiding) voorzien zijn om de terugstroom van stank te voorkomen.			
⑨ Werkruimten moeten op een temperatuur van onder de 15°C gehouden worden. Daarbij moet de temperatuur gemeten worden op een plaats waar het karkas na de laatste wasbeurt naartoe wordt gebracht. Als de laatste wasbeurt met stoom wordt uitgevoerd, kan dit niet van toepassing zijn.			
⑩ Er moet een systeem zijn om warm water van ten minste 83°C te leveren.			
⑪ De I-balken van het plafond moeten zodanig geïnstalleerd zijn dat het karkas de vloer niet raakt. (Werkruimten: meer dan 30 cm van de vloer, koel-/vriesruimten: meer dan 10 cm aanbevolen)			
⑪-1 I-balken van werkruimten of koel-/vriesruimten moeten zodanig geïnstalleerd zijn dat zij aansluiten op de laadbrug van het vleestransportvoertuig.			
⑫ Indien water wordt gebruikt voor het wassen, moet het geschikt zijn voor humane consumptie en moet de waterkwaliteit periodiek worden getest.			
⑬ Apparatuur en gereedschappen die in direct contact komen met het karkas, zijn vervaardigd van corrosiebestendig materiaal dat gemakkelijk kan worden gereinigd en ontsmet.			
⑭ Om kruisbesmetting te voorkomen, moeten de werklijnen in een rechte lijn zijn opgesteld. (Dit geldt niet wanneer er een systeem is om de luchtstroom te regelen, wanneer verontreinigde en niet-verontreinigde zones door muren worden gescheiden en wanneer er schotten zijn om mogelijke verontreiniging van het karkas te voorkomen).			
⑮ Indien het slachthuis over een versnijdings-/uitbenigsruimte beschikt, moet deze gescheiden zijn van de werkruimten.			

⑮-1 De versnijdings-/uitbenigsruimte moet voorzien zijn van een ophangstelsel voor karkassen, een uitbeenwerkplek en een warmwatersysteem ($\geq 83^{\circ}\text{C}$).			
⑯ De slachtruimte moet beschikken over een systeem om het hangende karkas goed te laten uitbloeden.			
⑯-1 Indien het de bedoeling is bloed te gebruiken voor humane consumptie of bij de vervaardiging van levensmiddelen/geneesmiddelen, moet er apparatuur aanwezig zijn voor de sanitaire verwerking van bloed.			
⑰ De werkruimten moeten beschikken over een motorzaag om karkassen te snijden en over een karkaswasinstallatie.			
⑰-1 Om het gebruik van water tot een minimum te beperken, wordt aanbevolen het karkas bij de laatste wasbeurt met stoom te wassen.			
⑱ Het personeel dat betrokken is bij het slachten of de verwerking van karkassen en ingewanden voert de toegewezen handelingen uit in specifieke zones. Indien dit niet nodig wordt geacht, moeten zij sanitaire procedures volgen alvorens andere zones te betreden.			
4. Sanitaire controles van de antemortemkeuring			
① Het lokaal voor de antemortemkeuring moet zich dicht bij de werkruimten bevinden.			
② Er moet een bevestigingssysteem en verlichting zijn voor de antemortemkeuring.			
③ Het lokaal voor de antemortemkeuring moet beschikken over daglicht of kunstlicht, zodat de lichtintensiteit ten minste 220 lux bedraagt.			
④ Er moet een afgezonderd pad voor dieren zijn tussen het lokaal voor de antemortemkeuring en de werkruimte.			
⑤ De antemortemkeuring moet plaatsvinden in het lokaal voor de antemortemkeuring nadat de dieren gedurende een bepaalde tijd in de stal zijn gehouden.			
⑤-1 Dierenartsen van de overheid (keuringsambtenaren) of door de overheid aangewezen dierenartsen voeren de antemortemkeuring uit volgens procedures en methoden die geschikt zijn voor de afzonderlijke diersoorten.			
⑥ Dieren waarbij bij de antemortemkeuring problemen zijn vastgesteld, moeten in quarantaine worden geplaatst en de geldende procedures, inclusief een nieuwe inspectie, moeten worden gevolgd.			
5. Sanitaire controles bij het slachten van dieren			
① Om kruisbesmetting tussen een besmette en niet-besmette zone te voorkomen, moet de werklijn in een rechte lijn zijn opgesteld of moeten er wanden, scheidingswanden of luchtbehandelingssystemen zijn voorzien.			

② Het personeel dat in de slachtruimte werkt, mag zich niet naar andere ruimten begeven. Indien een dergelijke verplaatsing noodzakelijk is, moeten sanitaire maatregelen worden genomen, zoals het vervangen van de sanitaire uitrusting.			
③ Het slachten moet plaatsvinden terwijl de dieren hangen of de vloer niet raken.			
③-1 Het karkas wordt hygiënisch gezaagd met de motorzaag.			
④ In principe gebeurt het uitbloeden terwijl het dier aan zijn achterpoten is opgehangen. Er moet op toegezien worden dat het dier voldoende kan uitbloeden.			
⑤ Vóór het slachten wordt het vuil van de geslachte dieren verwijderd en worden zij met water gewassen.			
⑤-1 Ter voorkoming van mogelijke kruisbesmetting als gevolg van vuil dat achterblijft op karkas, handen, messen, enz., moeten passende maatregelen worden genomen, zoals ontsmetting.			
⑤-2 Tijdens het slachten en de verwerking worden de karkassen beschermd tegen mogelijke verontreiniging door uitwerpselen of ingewanden.			
⑥ De kop- en de huidverwijderingsruimte moeten voorzien zijn van een heetwatersysteem ($\geq 83^{\circ}\text{C}$) om messen en andere hulpmiddelen te ontsmetten.			
⑦ Messen en andere hulpmiddelen die bij de kop- en huidverwijdering worden gebruikt, moeten worden ontsmet tegen de in de SSOP gespecificeerde frequentie.			
⑧ De met de keuring belaste ambtenaren (keurders) verrichten de postmortemkeuring van de koppen volgens de postmortemkeuringprocedures.			
⑨ Huid en haar moeten worden verwijderd of uitgetrokken op de voor individuele dieren passende sanitaire wijze.			
⑩ Na de laatste wasbeurt wordt het karkas op hygiënische wijze verplaatst om mogelijk contact met muren, vloeren of apparatuur te vermijden.			
⑪ De voor karkassen en andere dierlijke producten gebruikte sterilisatie- en ontsmettingsmiddelen moeten zijn goedgekeurd voor gebruik in levensmiddelen.			
6. Sanitaire controles van de postmortemkeuring			
① Elke lijn hangende karkassen moet een keuringstafel voor karkasvlees en ingewanden hebben.			
② De keuringstafel moet zo groot zijn dat meer dan twee personen de keuring kunnen uitvoeren.			
③ De keuringstafel moet zich bevinden op een plaats waar effectieve keuring mogelijk is of de keuringstafel moet zodanig zijn ontworpen dat de keurders tijdens de keuring aanpassingen kunnen doen.			

④ Vlees van karkassen en ingewanden wordt gekeurd door dierenartsen van de overheid (keuringsambtenaren) of gekwalificeerde keurders onder toezicht van deze dierenartsen van de overheid.			
⑤ De keuringsambtenaren verrichten de postmortemkeuring van ingewanden en karkasvlees volgens de vastgestelde postmortemprocedures.			
⑥ Vlees van karkassen en ingewanden van hetzelfde dier worden tegelijkertijd gekeurd of er worden etiketten of andere passende middelen gebruikt om de identificatie van vlees van karkassen en ingewanden van hetzelfde dier mogelijk te maken.			
⑦ Karkasvlees of ingewanden die bij de postmortemkeuring onaanvaardbaar worden bevonden, worden overgebracht naar een andere lijn of plaats dan die voor normale producten en worden volgens de vastgestelde procedures verwijderd, gedeeltelijk verwijderd, ontsmet of in een laboratorium geanalyseerd.			
7. Sanitaire controles van de verwerking van ingewanden			
① De ruimte voor de verwerking van ingewanden moet voorzieningen/apparatuur hebben om ingewanden te koelen.			
①-1 Er moet een afzonderlijke ruimte voor de verwerking van ingewanden in het werkgebied zijn.			
①-2 De ruimte voor de verwerking van ingewanden moet verbonden zijn met de tafel voor de keuring van ingewanden.			
② De ruimte voor de verwerking van ingewanden moet beschikken over een tafel voor de verwerking van ingewanden, een inrichting voor de overdracht van ingewanden, een tank voor de opslag van reinigingswater en een tank voor de opslag van afval dat moet worden verwijderd.			
②-1 De tafel voor de verwerking van ingewanden, de inrichting voor de overdracht van ingewanden en de tank voor de opslag van reinigingswater moeten vervaardigd zijn van roestvrij staal of andere gelijkwaardige of betere materialen.			
③ De ingewanden moeten op hygiënische wijze behandeld worden om mogelijk contact met de vloer te voorkomen.			
8. Sanitaire controles van koel-/vriesruimten			
① De wanden van koel-/vriesruimten moeten gemaakt zijn van waterbestendige en niet-giftige materialen.			
①-1 De temperatuur van de koelruimte moet onder 10°C worden gehouden.			
② Het ophangstelsel van de koel-/vriesruimte moet zodanig worden geïnstalleerd dat het karkas niet in			

contact komt met de vloer, de wand of een ander karkas.			
⑪ I-balken van koel-/vriesruimten moeten zodanig geïnstalleerd zijn dat zij aansluiten op de laadbrug van het vleeustransportvoertuig.			
④ Het oppervlak van het karkas dat in de koel-/vriesruimte wordt opgehangen, moet beschermd worden tegen mogelijke verontreiniging door uitwerpselen.			
⑤ Het oppervlak van het karkas dat in de koel-/vriesruimte wordt opgehangen, moet worden gecontroleerd om aanhechting van vreemde materialen, zoals vet, tot een minimum te beperken.			
⑥ De koelruimte moet op -2°C~10°C worden gehouden en de vriesruimte op -18°C.			
⑦ De temperaturen in de koel-/vriesruimte moeten periodiek gecontroleerd worden en er moeten controleverslagen bijgehouden worden.			
⑧ De koel-/vriesruimte moet zodanig zijn gebouwd dat de temperatuur kan worden geregeld.			
⑨ Er moet een snelkoelsysteem zijn om het karkas snel af te koelen.			
⑩ Om de temperatuur van de koel-/vriesruimte te controleren zonder deze ruimte daarvoor te moeten openen, moet de thermometer aan de buitenkant worden geïnstalleerd. (inclusief temperatuurcontrole in de centrale controlekamer)			
⑪ De koel-/vriesruimte moet schoon worden gehouden.			
⑫ Terwijl de koelruimte (vriesruimte) geopend is, mogen geen activiteiten worden uitgevoerd.			
9. Sanitaire controles van de distributie			
① De distributieruimte moet van buitenaf gescheiden zijn.			
② De distributieruimte moet beschikken over een ongediertebestrijdingssysteem om het eventueel binnendringen van insecten en knaagdieren te voorkomen die moet periodiek gecontroleerd wordt.			
③ De distributieruimte moet vervaardigd zijn uit beton of andere soortgelijke materialen om de werkzaamheden en het schoonmaken te vergemakkelijken.			
④ De distributieruimte moet op een temperatuur van minder dan 15°C worden gehouden.			
⑤ Vleesproducten worden onmiddellijk in voertuigen voor het vervoer van vlees geladen.			
⑥ Vlees moet op hygiënische wijze worden behandeld en vervoerd.			

⑦ De laadruimte van het voertuig moet te allen tijde schoon worden gehouden.			
⑧ Vóór het laden van het vlees moet het koelsysteem (vriessysteem) van het voertuig in werking worden gesteld om een passend temperatuurniveau te waarborgen.			
⑨ De gekoelde of bevroren staat moet tijdens het vervoer van het vlees worden gehandhaafd.			
10. Sanitaire controles van het personeel			
① Het personeel moet hygiënische werkkleding, hoofdbedekking en schoenen dragen en zijn werkzaamheden zodanig verrichten dat schone omstandigheden gewaarborgd zijn.			
①-1 Personeel dat sanitaire werkkleding, enz. draagt, mag het werkgebied niet verlaten.			
② Wanneer het werkgebied is ingedeeld (bv. in een algemene zone en een schone zone), moeten de verschillende operatoren in hun respectieve ruimte werken en blijven.			
③ Wanneer een operator van plan is om tijdens het werk naar het toilet te gaan, moeten schort en handschoenen worden uitgetrokken.			
④ Tijdens het werk mag er niet gerookt, gegeten of gekauwd worden.			
⑤ Personeel dat betrokken is bij de behandeling van dierlijke producten mag geen horloge, ring, oorbel, haarspeld of ander toebehoren dragen.			
⑥ Het personeel moet de handen wassen bij het betreden/verlaten van de ruimte.			
⑦ Om mogelijke kruisbesmetting van dierlijke producten te voorkomen, moet het personeel tijdens het werk de handen, handschoenen, messen, verwerkingstafels en dergelijke regelmatig reinigen/ontsmetten.			
⑧ Personen die een overdraagbare ziekte hebben of bij wie dit vermoed wordt, mogen geen activiteiten uitvoeren.			
⑨ Personen met verwondingen, letsels, enz. op armen en onbedekte delen van het lichaam mogen geen werkzaamheden verrichten.			
⑩ Al het personeel dat betrokken is bij de behandeling van dierlijke producten moet vóór deze activiteiten een gezondheidsonderzoek ondergaan en deze gezondheidsonderzoekcertificaten moeten worden bewaard.			
11. Sanitaire controles van laboratoriumverrichtingen			
① Er moet een microbiologisch laboratorium zijn met personeel, apparatuur, uitrusting, reagentia en andere middelen die nodig zijn voor microbiologisch onderzoek.			

② Analisten die verantwoordelijk zijn voor microbiologische onderzoeken, hebben voedselveiligheid als hoofdvak gehad of krijgen een passende opleiding/training.			
③ Het laboratoriumpersoneel krijgt periodiek opleiding/training in onderzoekswerkzaamheden en de gegevens daarvan worden bijgehouden.			
④ Er worden willekeurige monsters van het karkas genomen en op salmonella onderzocht. De onderzoeksresultaten moeten meer dan 6 maanden bewaard worden.			
12. Andere sanitaire controles			
① De omkleedruimte moet afgescheiden zijn en zich in de buurt van de werkplek bevinden.			
② De omkleedruimte moet over opbergers beschikken voor het afzonderlijk opbergen van kleding, schoenen, enz. van individuele operatoren. De ruimte moet schoon gehouden en gecontroleerd worden.			
② -1 De omkleedruimte moet zodanig zijn ontworpen dat de normale kleding (met inbegrip van schoenen) en de sanitaire kleding (met inbegrip van schoenen) gescheiden of apart worden opgeborgen teneinde kruisbesmetting te voorkomen.			
③ De toiletten moeten zich bevinden op een locatie die geen invloed heeft op de werkplek.			
④ Toiletten moeten voorzien zijn van handwasgelegenheid, ongediertebestrijding en ventilatie.			
⑤ Toiletten moeten een halfautomatische of automatische kraan hebben voor het wassen van de handen om mogelijke besmetting te voorkomen.			
⑥ Voor ontsmettingschemicaliën die in de voorbereidingsruimte voor ontsmetting worden bewaard, wordt een gebruiksaanwijzing verstrekt en een register bijgehouden van het gebruik en de controle van deze chemicaliën.			
⑦ Er moet een adequaat afvalwaterzuiveringssysteem aanwezig zijn en gebruikt worden dat voldoet aan de gestelde eisen.			
⑧ Indien gezuiverd water wordt gebruikt (behalve water voor het reinigen van de vloer), moet de waterkwaliteit periodiek worden getest.			
⑨ Messen, gereedschap, zagen en andere bij het snijden en schoonsnijden gebruikte hulpmiddelen moeten regelmatig met heet water ($\geq 83^{\circ}\text{C}$) worden gereinigd/ontsmet.			
⑩ Het ontsmettingssysteem voor voertuigen voor dierenvervoer moet zodanig gelokaliseerd zijn dat de voertuigen worden gereinigd/ontsmet terwijl de motor van de voertuigen stilligt na het lossen van de dieren.			
⑪ Alle vreemde materialen, zoals vuil, vleesresten, haren en metalen, en gevaarlijke stoffen, zoals schoonmaakmiddelen, moeten worden verwijderd van			

oppervlakken van apparaten, gereedschappen en andere hulpmiddelen die rechtstreeks in contact komen met dierlijke producten.			
⑫ Die welke niet geschikt zijn voor humane consumptie of moeten worden weggegooid, worden gecontroleerd en gescheiden van het vlees.			
⑬ Om te voorkomen dat er uitwerpselen achterblijven in de watertank van de broei-installatie en de tank voor het reinigen van ingewanden, moet het water regelmatig worden ververs.			
⑭ Als grondwater (geen leidingwater) wordt gebruikt, moet het geschikt zijn voor humane consumptie.			
⑭-1 Indien grondwater (geen leidingwater) wordt gebruikt, wordt de waterkwaliteit periodiek getest en worden de gegevens bijgehouden.			
13. Algemene sanitaire controlepraktijken (SSOP)			
① De SSOP's worden als volgt opgesteld, bijgehouden en gevolgd:			
<ul style="list-style-type: none"> ○ SSOP's voor de controle van werkgebieden (onderhoud/herstel van werkgebieden, toegangscontrole voor bezoekers, ongediertebestrijding, controle van water (grondwater), controle van afval en afvalwaterbehandelingsstelsel, enz.) 			
<ul style="list-style-type: none"> ○ SSOP's voor sanitaire controles (plaats van schoonmaken, schoonmaakfrequentie, schoonmaakmethoden, chemicaliën en gereedschap voor schoonmaakwerkzaamheden, evaluatie na het schoonmaken, controle van gezondheidstoestanden, specificaties en gebruik van werkkleding, controlefrequentie en -methoden voor desinfectietanks, behandeling en gebruik van chemicaliën in de werkruimte, enz.) 			
<ul style="list-style-type: none"> ○ SSOP's voor de inspectie van karkassen 			
<ul style="list-style-type: none"> ○ SSOP's voor de controle van installaties, uitrusting, gereedschap, enz., met inbegrip van koel-/vriesinstallaties 			
② De operator moet checklists opstellen voor interne sanitaire controles en moet dagelijkse controles uitvoeren volgens de vastgestelde procedures en methoden.			
③ Wanneer afwijkingen van de sanitaire controles worden vastgesteld, moeten verbeteringen worden doorgevoerd. (De verbeteringen omvatten verbetering van de sanitaire omstandigheden door verwijdering van verontreinigingen, ontwikkeling van maatregelen om herhaling te voorkomen en passende behandeling van de betrokken producten).			
④ Indien een SSOP wordt gewijzigd of indien herziening van de SSOP noodzakelijk wordt geacht na			

een interne evaluatie, wordt de historiek van de herziening geregistreerd en ondertekend door de verantwoordelijke personen.			
⑤ Operatoren stellen een hygiënetrainingsplan op, leiden personeel op en houden trainingsgegevens bij.			
⑥ Overheidskeurders moeten periodiek keuringen uitvoeren om na te gaan of de interne procedures voor sanitaire controle worden nageleefd en, indien een overtreding wordt vastgesteld, de exploitant ertoe verplichten onmiddellijk correcties/verbeteringen aan te brengen.			
14. HACCP			
① Er worden HACCP-documenten met de volgende aspecten opgesteld en bijgehouden. - Organisatie van het HACCP-team, productbeschrijving, procesverloop (stroomdiagram, plattegrond, materiaal-/personeelsstroom, ventilatie, drainage, enz.), gevarenanalyse, bepaling van CCP's, vaststelling van kritieke grenzen, vaststelling van controlesystemen, ontwikkeling van corrigerende maatregelen, verificatieprocedures en -methoden, documentatie en registratie, HACCP-plan, opleidingsplan.			
② De organisatie van het HACCP-team en de toewijzing van verantwoordelijkheden en bevoegdheden van afzonderlijke teams/teamleden moeten gedetailleerd en praktisch worden gedocumenteerd.			
③ Voor alle vervaardigde producten moet een productomschrijving worden opgesteld.			
③-1 Specificaties voor eindproducten worden opgesteld op basis van wettelijke specificaties en eigen specificaties.			
③-2 Eigen specificaties voor eindproducten moeten gebaseerd zijn op validatie van kritieke grenswaarden voor kritieke controlepunten.			
④ Het stroomschema moet de processtappen en voorwaarden overeenkomstig de processtroom bevatten.			
⑤ Er moet een plattegrond worden opgesteld om zones af te bakenen, zodat kruisbesmetting tussen ruimten voorkomen kan worden.			
⑥ De personeelsstroom moet zodanig worden opgezet dat een efficiënte verplaatsing door de ruimten gewaarborgd is.			
⑦ Het ventilatiesysteem moet zodanig zijn ontworpen dat de luchtstroom van de schone zone naar de algemene zone gewaarborgd is of dat er onafhankelijke ventilatie is.			
⑧ Het afvoersysteem moet zodanig zijn ontworpen dat de afvoer van het schone gedeelte naar het algemene gedeelte wordt gewaarborgd of dat er een onafhankelijke afvoer is.			

⑨ De potentiële gevaren worden geïdentificeerd voor afzonderlijke grondstoffen, niet-werkzame stoffen en verwerkingsstappen.			
⑩ De kritieke controlepunten (CCP's) worden logisch vastgesteld op basis van procesanalyse en risicoanalyse.			
⑫ Op basis van de resultaten van de validatie van CCP's worden kritieke grenswaarden (onder- en bovengrenzen) vastgesteld.			
⑬ Er wordt voorzien in monitoringprocedures en -methoden voor een doeltreffende observatie en registratie van kritieke grenswaarden.			
⑬-1 Monitoringoperatoren voeren de monitoring uit volgens de vastgestelde procedures en methoden en houden de monitoringgegevens bij.			
⑬-2 Monitoringoperatoren moeten de monitoringprocedures en -methoden volledig begrijpen.			
⑬-3 Monitoringinstrumenten voor CCP's (weegschalen, thermometers, klokken, standaarden, enz.) worden gekalibreerd en de kalibratiegegevens worden bewaard.			
⑭ Er worden corrigerende actieplannen opgesteld, met inbegrip van plannen die moeten worden uitgevoerd wanneer kritieke grenswaarden worden overschreden en apparatuur buiten werking is.			
⑭-1 Operatoren die verantwoordelijk zijn voor corrigerende maatregelen, nemen onmiddellijk corrigerende maatregelen volgens de vastgestelde procedures en methoden (analyse en eliminatie van onderliggende oorzaken, herstel van CCP's tot normale omstandigheden, ontwikkeling van maatregelen om herhaling te voorkomen en behandeling van getroffen producten) en houden een register bij.			
⑭-2 Operatoren die verantwoordelijk zijn voor corrigerende maatregelen, moeten de methoden voor corrigerende maatregelen volledig begrijpen.			
⑮ Er worden verificatieprocedures en -methoden vastgesteld om de validerings- en uitvoeringsaspecten te bestrijken.			
⑮-1 Verificaties moeten meer dan eens per jaar worden uitgevoerd volgens verificatieprocedures en -methoden en de verificatieresultaten moeten worden bewaard.			
⑯ De opstelling/herziening van HACCP-documenten wordt gedateerd en ondertekend door de verantwoordelijke personen en de herzieningsgeschiedenis wordt gedocumenteerd.			
⑰ Er wordt een onderwijs-/opleidingsplan opgesteld met onder meer de cursisten, de inhoud en de evaluatiemethoden.			
⑰-1 Opleidingen/trainingen worden gegeven volgens de vastgestelde frequentie en de gegevens worden bijgehouden.			

⑱ De overheidsinstantie onderzoekt en evalueert regelmatig de bedrijven om na te gaan of de HACCP-voorschriften worden nageleefd.	X		
⑲ HACCP-gerelateerde stukken moeten 2 jaar bijgehouden worden.	X		

Algemene evaluatie	Totale score		<Beschrijving van overtredingen en noodzakelijke verbeteringen>
	Percentage	%	
	Eindoordeel		

Inspectiedatum		
Inspecteurs		
Hoedanigheid:	Naam:	Stempel:
Hoedanigheid:	Naam:	Stempel:
Hoedanigheid:	Naam:	Stempel:

<Criteria voor beoordeling>

- ① **Beoordeling (op basis van berekening):** Het percentage "Conforme (O)" items wordt berekend; "Conform", wanneer het percentage niet minder dan 85% bedraagt, "Verbetering vereist" wanneer het minder dan 85% en niet minder dan 70% bedraagt, en "Niet conform" wanneer het minder dan 70% is.
- ② **Aantal belangrijke punten waarvoor een "onvoldoende" werd behaald:** vetgedrukte punten zijn belangrijke punten. Indien meer dan 1 belangrijk punt "X (niet conform)" is, luidt de conclusie "niet conform".
- ③ **Eindoordeel:** als de conclusie "Niet conform" luidt bij een van ① en ②, luidt het eindoordeel "Niet conform".