

Zelfevaluatie deelnemers slachterij rund/slachterij kalf

Dit is een zelfevaluatie lijst voor slachterij rund/kalf die willen deelnemen aan het Beter Leven keurmerk. Deze is ontworpen om u middels een korte check inzicht te geven of Beter Leven certificering haalbaar kan zijn voor uw bedrijf. De deelnemer is zelf verantwoordelijk voor het voldoen aan de volledige Beter Leven criterialijst behorend bij het bedrijfstype. Om de aanvraag voor Beter Leven deelname door te kunnen zetten loopt u deze zelfevaluatie lijst door en geeft u aan dat u deze heeft gelezen. Daarnaast moet alle vereiste informatie in het Beter Leven portaal zijn ingevuld.

Na akkoord vanuit de Stichting Beter Leven keurmerk wordt de certificerende instelling van uw keuze hiervan op de hoogte gesteld. De certificerende instelling komt langs voor de ingangsaudit. Indien de ingangsaudit succesvol is doorlopen geeft de certificerende instelling een certificaat af voor bepaalde tijd. Nadat het Beter Leven certificaat is afgegeven door de door u gekozen certificatie instelling mogen Beter Leven grondstoffen worden ontvangen, verwerkt en uitgeleverd. Een nieuwe secundaire deelnemer wordt binnen een termijn van 4 maanden na het certificatiebesluit volgend op de ingangscntrole, onaangekondigd geaudit door de certificerende instelling. De certificerende instelling moet ten alle tijden toegang krijgen tot uw bedrijf. Iedere bedrijfslocatie die producteigenaar is van Beter Leven producten of die Beter Leven producten verwerkt, moet aangemeld zijn voor Beter Leven deelname.

Disclaimer: Let op, dit is een verkorte versie van de criterialijst, er moet voldaan worden aan alle criteria behorend bij uw bedrijfstype. Deze kunt u vinden op onze website beterleven.dierenbescherming.nl/zakelijk. Uit uw kwaliteitshandboek/werkinstructies moet blijken dat er binnen uw bedrijf gewerkt wordt volgens de Beter Leven criteria.

Personeel

Code	Criteria	Interpretatie	Verwijzing naar kwaliteitshandboek
7.3	Bij het werken met levende dieren wordt volgens de in het kwaliteitshandboek vastgelegde procedures en werkinstructies gewerkt die voldoen aan de BLk criteria. In de procedures en werkinstructie staat de juiste wijze van de handelingen beschreven waardoor pijn, stress of verwondingen bij de dieren wordt voorkomen. Er is een opleidingsplan voor het personeel met daarin aangegeven welke opleidingen er gevolgd zijn werkzaamheden met betrekking tot Beter Leven slachtdieren en/of	De procedures en werkinstructies beschrijven tenminste: 1. Wijze van ingangscntrole op BLk-waardigheid bij aangevoerde dieren en de registratie van BLk-waardigheid; 2. Wijze van afwaarderen van aangevoerde dieren die bij de ingangscntrole niet (meer) voldoen aan het BLk/niet meer herkenbaar zijn als BLk-waardig; 3. Wijze van lossen; 4. Wijze van doden van ernstig zieke of gewonde dieren; 5. Wijze van effectief bedwelmen en verbloeden (doden) van dieren;	

producten zijn daarin opgenomen.

6. Controle op de bedwelming en verbloeding van de dieren tot de dood is ingetreden;
7. De te volgen procedure bij een mislukte bedwelming of mislukte verbloeding;
8. De te volgen procedure wanneer de slachtlijn of de bedwelmingapparatuur (om welke reden dan ook) stopt. Bijv. bij een afwijking/ defect in de slachtlijn of de bedwelming-/dodingsapparatuur;
9. Controle bedwelmingapparatuur (vaststellen afwijkingen/kalibratie);
10. Aanwezigheid (werkende) reserve bedwelmingapparatuur.

Diersoort specifieke procedures

Rund en kalf:

- Wijze van opdrijven.

Er wordt minimaal beschreven:

- Wat er moet gebeuren;
- Hoe en hoe vaak dit wordt uitgevoerd;
- Wie verantwoordelijk is;
- Wie het uit voert.

Medewerkers betrokken bij het (productie) proces (o.a. inkoop, aanvoer van slachtdieren, verkoop en communicatie over Beter Leven producten) zijn op de hoogte van:

- De criteria van het Beter Leven keurmerk en de in het kwaliteitshandboek vastgelegde procedures en werkinstructies voor de slacht van dieren met het BLk;
- Van de kenmerken waaraan zij slachtdieren/-producten met het BLk kunnen herkennen.

S7.4.2	Tijdens het slachtproces is op de werkvloer in het slachthuis te allen tijde minimaal één gecertificeerde functionaris voor het dierenwelzijn aanwezig met een geldig certificaat.	<p>Het slachtproces is van afladen tot en met doden/verbloeden van de dieren. De werkvloer omvat de ruimtes in de slachterij waar de dieren van afladen tot en met doden/verbloeden) aanwezig zijn. Tijdens het afladen, drijven, bedwelmen en verbloeden moet een functionaris voor het dierenwelzijn aanwezig zijn. Dit toezicht door de functionaris voor het dierenwelzijn is alleen noodzakelijk wanneer er met de dieren wordt gewerkt. De functionaris voor het dierenwelzijn hoeft niet bij de dieren in het slachthuis te blijven als ze alleen liggen te rusten en er niet met de dieren wordt gewerkt.</p> <p>Alleen certificaten uitgegeven door opleidingsinstituten die in het kader van Europese Verordening 1099/2009 inzake de bescherming van slachtdieren bij het doden zijn 'erkend' door de bevoegde autoriteit uit de betreffende Europese lidstaat voldoen.</p> <p>In Nederland erkend door de NVWA in het kader van EU-verordening 1099/2009 is de opleiding: functionaris voor het dierenwelzijn van SVO (www.svo.nl).</p> <p>Het certificaat 'Animal Welfare Officer' van Bristol University voldoet ook aan dit criterium. Het kan ook een cursus van Bristol University gegeven in Nederland zijn.</p> <p>Het certificaat 'functionaris voor het dierenwelzijn' of 'animal welfare officer' van een erkend opleidingsinstituut moet behaald zijn, voordat aangevangen wordt met de eerste slachtingen voor de SBLk.</p> <p>Er dienen minimaal 2 medewerkers een functionaris voor het Dierenwelzijn/animal welfare officer opleiding te hebben gevolgd zodat ze elkaar kunnen vervangen bij afwezigheid</p>	
---------------	--	---	--

		en er dus altijd minimaal 1 functionaris voor het dierenwelzijn/animal welfare officer aanwezig is op de werkvloer.	
S7.5.1	Personeel dat met levende slachtdieren omgaat heeft een getuigschrift van vakbekwaamheid met betrekking tot dierenwelzijn voor slachthuispersoneel dat is goedgekeurd door de bevoegde autoriteit in het kader van EU-verordening 1099/2009.	In Nederland is de opleiding van de Slagers Vak Opleiding (SVO) goedgekeurd door de NVWA in het kader van EU-verordening 1099/2009. Personeel dat met levende slachtdieren werkt omvat in ieder geval de medewerkers die verantwoordelijk zijn voor het: <ul style="list-style-type: none"> • Afladen, drijven, vervoeren, behandelen en verzorgen van dieren in de stal-/ontvangstruimte, voorafgaand aan de bedwelmings; • fixeren van dieren met het oog op het bedwelmen of doden; • bedwelmen van dieren; • beoordelen van de effectiviteit van de bedwelmings; • aanhaken of optakelen van levende (bedwelmde) dieren; • verbloeden van levende (bedwelmde) dieren. 	

Slachtproces

Code	Criteria	Interpretatie	Verwijzing naar kwaliteitshandboek
S17.4	Bij het opdrijven van de slachtdieren, zowel BLk als niet BLk, worden geen (elektrische) veeprikkers of harde slagmaterialen (zoals stokken) gebruikt. Elektrische veeprikkers mogen niet op de bedrijfslocatie aanwezig zijn. Slachtdieren worden alleen opgedreven wanneer er voldoende ruimte vóór de slachtdieren uit is.		

S18.1	De slachtdieren worden met één van de, in EU-verordening 1099/2009, voorgeschreven methoden bedwelmd waardoor de slachtdieren direct bewusteloos en gevoelloos worden.	<p>Toegestane bedwelmsmethodes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Penetrerend penschiettoestel 2. Vuurwapen met vrij projectiel 3. Elektrische bedwelming <p>De volgende fixatie of bedwelmsmethoden, beschreven in EU-verordening 1099/2009 zijn verboden:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Het ophangen of optakelen van slachtdieren die bij bewustzijn zijn. Met uitzondering van het waterbad als back-up methode; 2. Het vastklemmen of samenbinden van de poten van slachtdieren; 3. Het doorsnijden van het ruggenmerg; 4. Het gebruik van elektrische stroom om het dier te immobiliseren, zonder dat het dier onder gecontroleerde omstandigheden worden bedwelmd of gedood, met name alle toepassingen met elektrische stroom die niet aan beide zijden van de hersenen wordt toegediend. 	
--------------	--	--	--

Kanaliserie

Code	Criteria	Interpretatie	Verwijzing naar kwaliteitshandboek
S4.4	De deelnemer heeft gedurende het gehele bedrijfsproces een zichtbare, strikte scheiding tussen dieren/producten met verschillende Beter Leven scopes (BLk diersoort en sterren) en niet BLk-waardige dieren/producten.	Gedurende het gehele bedrijfsproces (van ontvangst tot uitlevering en facturering) van BLk-waardig en niet BLk-waardige grondstoffen/dieren, wordt er conform het in het kwaliteitshandboek vastgelegde kanalisatiesysteem gewerkt. Scheiding kan bijv. worden aangetoond d.m.v. gekleurde kratten, stickers, gekleurde kratzakken, labels, etc.	
S6.1	De deelnemer heeft een systeem waarmee de traceerbaarheid van de Beter Leven producten	Er is een systeem voor traceerbaarheid dat het gehele proces omvat van aankomst, verwerking tot en met verzenden.	

	<p>gedurende het gehele productieproces is geborgd.</p> <p>Er is een zichtbare, strikte scheiding tussen slachtdieren/-vlees/ producten met verschillende Beter Leven scopes.</p> <p>Daarnaast is er strikte scheiding tussen slachtdieren/-vlees/-producten met het BLk en slachtdieren/-vlees/-producten zonder het Beter Leven keurmerk.</p> <p>Met gehele productieproces wordt bedoeld:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ingangscntrole, (indien van toepassing inclusief wachttijd in de stalruimte); 2. Slachtproces (indien van toepassing inclusief wachttijd in de stalruimte); 3. Productieproces (uitsnijden, verwerken, sorteren); 4. Opslag (zowel grondstof als gereed product); 5. Verzenden/expeditie. 	<p>Er dient op de werkvloer duidelijk onderscheid gemaakt te worden tussen BLk-product en niet-BLk-product. Dit dient goed te worden beschreven in het kwaliteitshandboek.</p> <p>Scheiding wordt fysiek zichtbaar gemaakt tijdens het gehele productieproces. Dit kan door middel van bijvoorbeeld; gekleurde labels, stickers, stempels, het eerste en laatste karkas/vleesdeel/product met een label of lint markeren, etc.</p> <p>De beheersingsmethode moet in een procedure beschreven zijn.</p> <p>De procedure moet tenminste het volgende beschrijven: traceerbaarheid en identificatie van verschillende Beter Leven scopes en slachtdieren/-producten met het BLk en niet-BLk-waardige slachtdieren/-vlees/-producten.</p>	
S6.2.1	<p>De deelnemer dient te allen tijde aan te kunnen tonen dat producten met een Beter Leven scope (zie begrippenlijst) traceerbaar zijn.</p> <p>Traceerbaarheid van:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Grondstof met Beter Leven scope naar een eindproduct met een correcte Beter Leven scope; 2. Eindproduct met het BLk naar een grondstof met een correcte Beter Leven scope. 	<p>De volgende stappen in het proces moeten met de hoeveelheid BLk-product worden onderbouwd:</p> <p>Grondstof naar eindproduct:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Hoeveelheid grondstof (ontvangen partij + eventueel begin voorraad); 2. Gebruikte hoeveelheid in de partij halffabricaat/eindproduct receptuur; 3. Indien van toepassing de hoeveelheid in de volgende stap of afvalstroom; 4. Hoeveelheid van de partij eindproduct met daarvan de hoeveelheid BLk-grondstof; 5. Uitgeleverde hoeveelheid van deze partij; 6. Eventueel de huidige voorraad. 	

		<p>Eindproduct naar grondstof:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Geproduceerde hoeveelheid van de eindproduct partij; 2. Uitgeleverde hoeveelheid van deze partij; 3. Indien van toepassing de huidige voorraad; 4. Hoeveelheid van de partij eindproduct met daarvan de hoeveelheid BLk-grondstof; 5. Gebruikte hoeveelheid in de partij halffabricaat/eindproduct receptuur; 6. Eventueel de hoeveelheid in de volgende stap of afvalstroom; 7. Hoeveelheid grondstof. 	
S6.4	Het aantal afgeleverde BLk producten mag nooit groter zijn dan het aantal aangeleverde BLk product/grondstof.	<p>De deelnemer is er verantwoordelijk voor om ten aller tijden aan te kunnen tonen dat producten die zijn uitgeleverd Beter Leven waardig zijn. Dit kan gevraagd worden over de periode die wordt gebruikt in de massabalans/vierkantstelling analyse, maar ook over een beperktere periode.</p> <p>Vorraadaanpassingen moet te verantwoorden zijn door de deelnemer.</p> <p>Vorraadposities mogen niet worden doorgetrokken in een onderbouwing als hier geen aantoonbaar bewijs aan ten grondslag ligt.</p>	
S7.6	Elk kwartaal worden de werkzaamheden, en eventuele problemen/afwijkingen, van het voorgaande kwartaal geëvalueerd. Hierover wordt aan de directie gerapporteerd. Evaluatie in aanwezigheid van onder andere de functionaris voor het dierenwelzijn/de animal welfare officer en minimaal 1 medewerker dierenwelzijn die werkt met levende	<p>De evaluatie omvat tenminste de volgende werkzaamheden (op basis van een representatieve steekproef van de registraties en de opgeslagen camerabeelden):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het afladen van slachtdieren in de stal-/ontvangstruimte; • Dieren die niet in één keer effectief bedwelmd zijn; • Het verplaatsen van de slachtdieren van de stal-/ontvangstruimte naar de bedwelmingsplaats; 	

	dieren en in het bezit is van een getuigschrift van vakbekwaamheid met betrekking tot dierenwelzijn voor slachthuispersoneel. Op basis van de analyse worden waar nodig aantoonbaar preventieve maatregelen getroffen. De preventieve maatregelen worden in een actielijst bijgehouden.	<ul style="list-style-type: none"> • Het bedwelmen, inclusief de aankomst bij de bedwelmingsplaats; • De registratie en bevindingen van de sleutelparameters van de bedwelming; • Het ophangen van de (bedwelmde) slachtdieren na bedwelming; • Het verbloeden van de (bedwelmde) slachtdieren; • De verificatieronde die periodiek wordt uitgevoerd. 	
S10.1	Door middel van een verificatieronde is geverifieerd of activiteiten op het gebied van Beter Leven overeenkomen met wat vastgelegd is in het kwaliteitshandboek.	Afhankelijk van de complexiteit van het systeem kan de frequentie variëren. Een verificatieronde moet minimaal eens per kwartaal worden uitgevoerd. De verificatieronde kan onderdeel zijn van de reguliere hygiëneronde. De verificatieronde kan omvatten, maar is niet beperkt tot, het systeem van kanalisatie, omgang met levende dieren, bouwkundige aspecten met betrekking tot dierenwelzijn, labeling van gereed product en grondstoffen. De uitkomst verificatieronde is onderdeel van de kwartaalanalyse.	
S10.2.1	Door middel van een interne audit is geverifieerd of activiteiten op het gebied van Beter Leven overeenkomen met de gestelde eisen en is vastgesteld of het kwaliteitsborgingsysteem doeltreffend is. Indien er in het interne auditverslag punten staan die opgevolgd dienen te worden, dan is daaraan zichtbaar gevolg gegeven.	Op elke afdeling dient tenminste eenmaal per 12 maanden een interne audit uitgevoerd te worden. Middels een jaarplanning zijn de interne audits gepland. De frequentie kan aangepast worden indien er behoefte bestaat om een bepaalde afdeling frequenter te auditen. De audit dient uitgevoerd te worden door een onafhankelijke getrainde auditor. Het auditprogramma (dagplanning) zal in overleg met de auditor opgesteld worden. Het verkrijgen van de benodigde informatie voor de beoordeling van het kwaliteitssysteem kan geschieden door het stellen van vragen, waarnemingen van de auditor zelf en het controleren van de verschafte gegevens.	
S10.4	De directie moet bewerkstelligen dat het managementsysteem, gebruikt voor de Beter	Deze beoordeling moet tevens het onderzoek naar mogelijke verbeteringen omvatten. Het management moet middelen	

	<p>Leven criteria met geplande tussenpozen, maar in ieder geval minimaal één keer per 12 maanden, wordt beoordeeld. Er moet worden beoordeeld of het managementsysteem geschikt, passend en doeltreffend is. Registraties van managementbeoordelingen moeten worden bijgehouden.</p>	<p>beschikbaar stellen om adequate corrigerende/preventieve maatregelen te treffen.</p>	
--	--	---	--

Cameratoezicht

Code	Criteria	Interpretatie	Verwijzing naar kwaliteitshandboek
S24.1.1	<p>Er is cameratoezicht geïnstalleerd en dit wordt gebruikt om toezicht te houden op de slachtdieren gedurende de volgende processen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tijdens het afladen van slachtdieren en de gang naar wachtruimte; • In de wachtruimte; • De gang van de slachtdieren van de stalruimte naar de bedwelmingsplaats; • Tijdens het bedwelmen, inclusief de aankomst bij de bedwelmingsplaats; • Tijdens het ophangen van de slachtdieren na bedwelmingsplaats, en; • Tijdens het verbloeden van de slachtdieren. 	<p>Deze beelden dienen aantoonbaar door het slachthuis zelf worden gebruikt voor het evalueren van de processen, opleiden van het personeel en voor beveiliging van het slachthuis. De bevindingen uit de camerabeelden vormen input voor de kwartaalanalyse.</p>	
S24.1.2	<p>De camera's zijn zo gepositioneerd zodat er te allen tijde vrij zicht is op de processen waar toezicht op wordt gehouden.</p>		

Leveranciers en afnemers

Code	Criteria	Interpretatie	Verwijzing naar kwaliteitshandboek
S3.2.1	Bij ontvangst van Beter Leven slachtdieren/producten vanuit de primaire deelnemers wordt door de deelnemer gecontroleerd of het Beter Leven slachtdier/product is voorzien van een document waaruit de Beter Leven-waardigheid blijkt.	Voordat de deelnemer de dieren/producten in het bedrijfsproces opneemt als Beter Leven-waardig, is gecontroleerd of uit de documentatie behorende bij de slachtdieren/ het product blijkt dat de dieren/producten inderdaad voldoen aan de bijbehorende BLk scope. De BLk-waardigheid wordt bepaald aan de hand van de juiste vermelding op het inkomende vervoersbewijs (zoals CMR of pakbon) en etiket. Bij de administratie dient de bijbehorende factuur te worden gecontroleerd. De volgende gegevens dienen op het vervoersdocument en factuur opgenomen te worden: <ol style="list-style-type: none">1. Vermelding per dier of groep dieren: de van toepassing zijnde Beter Leven scope (zie begrippenlijst);2. Vermelding per productregel, de van toepassing zijnde Beter Leven scope;3. Per product van toepassing zijnde diersoort;4. Per product van toepassing zijnde aantal sterren.	
S3.3	De slachtdieren, ongesorteerde eieren en zuivel van de veehouder zijn afkomstig van BLk gecertificeerde bedrijven. Iedere levering wordt er via het BLk register gecontroleerd of het bedrijf gecertificeerd is.	Bij iedere levering van slachtdieren, ongesorteerde eieren en zuivel van de veehouder wordt gecontroleerd of het bedrijf BLk gecertificeerd is. Controle op de certificering vindt plaats via het BLk register: https://beterleven.dierenbescherming.nl/zakelijk/register/register-veehouderijen/	
S5.1	De karkassen/producten die als Beter Leven worden afgeleverd, worden geleverd aan BLk goedgekeurde of gecertificeerde bedrijven.	Controle op de certificering vindt plaats via het BLk register in het portaal of op de website: https://beterleven.dierenbescherming.nl/zakelijk/register/register-secundaire-bedrijven/	

		<p>Er wordt door de deelnemer tenminste 1 keer per half jaar gecontroleerd en geregistreerd of de afnemers zijn gecertificeerd voor de juiste Beter Leven scope. Registratie in het BLk portaal van de afnemers. Verklaring van niet communiceren is een optie.</p>	
--	--	---	--