



2020

**STAATSBLAD
VAN DE
REPUBLIEK SURINAME**

No. 8

BESCHIKKING van de Minister van Landbouw, Veeteelt en Visserij van 09 januari 2020 no. 192/29, inzake vaststelling van de procedure, vorm en betaling van de vergoeding voor het verkrijgen van een veterinaire vergunning voor een inrichting voor het slachten van slachtdieren en voor een inrichting voor het verwerken van vlees of verkopen van vlees en vleesproducten van slachtdieren, conform artikel 11, 13 en 17 van de Wet Inspectie Vlees en overige Dierlijke Producten (SB 2017 no.1 7).

DE MINISTER VAN LANDBOUW, VEETEELT EN VISSERIJ

Gehoord:

de Directeur van Landbouw, Veeteelt en Visserij;

de Onderdirecteur Veeteelt;

het Hoofd van de Veterinaire Dienst.

Gelet op:

de artikelen 1 sub g, 11, 13 en 17 van de Wet Inspectie Vlees en overige Dierlijke Producten (SB 2017 no. 17);

de beslissing van de Raad van Ministers van 4 december 2019 (vide de missive van de Vicepresident, voorzitter van de Raad van Ministers van 6 december 2019 no. 1339/RvM).

OVERWEGENDE:

dat, conform artikel 1 sub g van de Wet Inspectie Vlees en overige Dierlijke Producten (SB 2017 no. 17), onder een inrichting wordt begrepen een plaats, gebouw of ruimte gebruikt voor activiteiten op het vlak van het slachten van slachtdieren en/of het vervoeren, verwerken, opslaan, verkopen, invoeren en/of uitvoeren van slachtdieren, vlees en overige producten van dierlijke oorsprong, inclusief vlees van wild;

dat, conform artikel 11 van de Wet Inspectie Vlees en overige Dierlijke Producten (SB 2017 no. 17), het verboden is een inrichting op te richten of te exploiteren zonder een veterinaire vergunning;

dat, conform de artikel 13 van de Wet Inspectie Vlees en overige Dierlijke Producten (SB 2017 no. 17), bij ministeriële beschikking de procedure, vorm en vergoeding voor de behandeling van de aanvraag van een veterinaire vergunning voor de exploitatie van een inrichting voor de pluimveesector, moeten worden vastgesteld;

dat, conform artikel 17 van de Wet Inspectie Vlees en overige Dierlijke Producten (SB 2017 no. 17), het verboden is slachtdieren elders te slachten dan in een slachtinrichting waarvan de exploitant in het bezit is van een ingevolge artikel 11 afgegeven veterinaire vergunning.

HEEFT BESLOTEN:

- I. dat de hierna genoemde procedure, vorm en betaling van de vergoeding voor de behandeling van de aanvraag voor een veterinaire vergunningen voor een inrichting voor het slachten van slachtdieren en voor een inrichting voor het verwerken of verkopen van vlees en vleesproducten van slachtdieren, zoals genoemd in artikel 18 lid 1 van de wet, zullen worden gehanteerd:
 1. Het aanvraagformulier te verkrijgen op de door het onderdirectoraat Veeteelt bekend te maken locaties, dient correct en volledig ingevuld, ingediend te worden op het secretariaat van voornoemd onderdirectoraat.

INRICHTINGEN VOOR HET SLACHTEN VAN SLACHTDIEREN, UITGEZONDERD PLUIMVEE

2. De volgende begeleidende documenten worden aan de aanvraag voor het verkrijgen van een veterinaire vergunning voor het slachten van slachtdieren, uitgezonderd pluimvee, gehecht:
 - i. Een bewijs van inschrijving van de inrichting(en) in het Handelsregister.
 - ii. Het adres / de adressen van de inrichting.
 - iii. Een bewijs van de vereiste gezondheidskeuringen van het personeel dat in de inrichting te werk gesteld zal worden.
 - iv. Een plattegrond van de *inrichting* met een beschrijving van de voorgenomen werkzaamheden.
 - v. Een copy van het procedureel handboek met beschrijving van het autocontrole systeem voor de voedselveiligheid en van het registratie- en traceerbaarheidssysteem van het vlees en de vleesproducten.
 - vi. Afhankelijk van de te verrichten productie-activiteiten binnen de inrichting, een copy van de door het Hoofd vastgestelde bewijzen van bekwaamheid in de technische en hygiëne procedures en voorschriften binnen de inrichting, van de perso(o)nen die verantwoordelijk zijn gesteld voor het toezicht op de naleving van de technische en hygiëne vereisten conform de wet.
 - vii. Overige begeleidende documenten vereist door het Hoofd.
3. De aanvraag wordt door het Hoofd op de volgende criteria beoordeeld:
 - a. Op de juistheid van de ingevulde gegevens en de aanwezigheid van de vereiste documentatie; indien bij de indiening of in een later stadium blijkt dat de aanvraag niet correct of niet volledig is ingevuld, zal de aanvraag worden aangehouden en de aanvrager in de gelegenheid gesteld worden dit te corrigeren binnen een door het Hoofd aangegeven termijn. De aanvraag wordt pas in behandeling genomen nadat het correct en volledig is ingevuld.
 - b. De bevindingen van de inspectie(s) op locatie betreffende:
 - I. Het voldoen aan de technische en hygiëne voorschriften, procedures en overige vereisten, afhankelijk van de te

- verrichten productie -- activiteiten binnen de inrichting, zoals aangegeven bijlage A;
- II. De aanwezigheid van de benodigde machines en technische hulpmiddelen om te voldoen aan de voorschriften;
 - III. Indien er vlees en/ of vleesproducten worden getransporteerd van en naar de inrichting, het beschikken over de benodigde voertuigen en transportfaciliteiten voor het adequaat vervoeren van het vlees en/ of vleesproducten;
 - IV. Het beschikken over een autocontrolesysteem voor de voedselveiligheid;
 - V. Het beschikken over een systeem ter registratie en traceerbaarheid van het vlees en de vleesproducten;
 - VI. Het beschikken van voldoende personeel dat voldoet aan de voorgeschreven vaardigheden, genoten vooropleiding en gezondheidseisen.

INRICHTING VOOR HET SLACHTEN VAN PLUIMVEE

4. De volgende begeleidende documenten worden aan de aanvraag voor het verkrijgen van een veterinaire vergunning voor het slachten pluimvee, gehecht:
 - a. Voor de categorie klein bedrijf, die uitsluitend dient bestemd te zijn voor het slachten van pluimvee en het -verkoppen van vlees rechtstreeks aan de consument:
 1. Een bewijs van de vereiste gezondheidskeuringen van het personeel dat in de inrichting tewerkgesteld zal worden.
 2. Een plattegrond van de inrichting met een beschrijving van de voorgenomen werkzaamheden.
 3. Overige begeleidende documenten vereist door het Hoofd.
 - b. Voor de categorie middelgroot bedrijf:
 - (1) Een bewijs van inschrijving van de inrichting(en) in het Handelsregister.
 - (2) Het adres/ de adressen van de inrichting.
 - (3) Een bewijs van de vereiste gezondheidskeuringen van het personeel dat in de inrichting te werk gesteld zal worden.
 - (4) Een plattegrond van de inrichting met een beschrijving van de voorgenomen werkzaamheden.

- (5) Een beschrijving van het te hanteren systeem ter registratie en traceerbaarheid van het vlees en de vleesproducten.
- (6) Afhankelijk van de te verrichten productie-activiteiten binnen de inrichting, een copy van de door het Hoofd vastgestelde bewijzen van bekwaamheid in de technische en hygiëne procedures en voorschriften binnen de inrichting, van de perso(o)nen die verantwoordelijk zijn gesteld voor het toezicht op de naleving van de technische en hygiëne vereisten conform de wet.
- (7) Copieën van de diploma's van de door het Hoofd erkende 'Bedrijfskeurders pluimvee' die de Veterinaire Inspecteurs zullen assisteren tijdens de keuringsactiviteiten. Afhankelijk van de grootte van de productie-activiteiten binnen de inrichting, wordt het minimale aantal benodigde 'Bedrijfskeurders pluimvee' vastgesteld in samenspraak met het Hoofd.
- (8) Overige begeleidende documenten vereist door het Hoofd.

c. Voor de categorie groot bedrijf:

- (1) De vereiste documenten zoals genoemd in punt 4 onder b betreffende een middelgroot bedrijf en een copy van de beschrijving van het autocontrole systeem voor de voedselveiligheid en van het registratie- en traceerbaarheidssysteem van het vlees en de vleesproducten te hanteren in de inrichting.
5. De aanvraag wordt door het Hoofd op de volgende criteria beoordeeld:
- a. Op de juistheid van de ingevulde gegevens en de aanwezigheid van de vereiste documentatie; indien bij de indiening of in een later stadium blijkt dat de aanvraag niet correct of niet volledig is ingevuld, zal de aanvraag worden aangehouden en de aanvrager in de gelegenheid gesteld worden dit te corrigeren binnen een door het Hoofd aangegeven termijn. De aanvraag wordt pas in behandeling genomen nadat het correct en volledig is ingevuld.
 - b. Indien het de categorie klein bedrijf betreft, de bevindingen van de inspectie(s) op locatie betreffende:

- (1) Het voldoen aan de technische en hygiëne voorschriften, procedures en overige vereisten, zoals aangegeven in bijlage B;
 - (2) De aanwezigheid van de benodigde machines en technische hulpmiddelen om te voldoen aan de voorschriften;
 - (3) Het beschikken van voldoende personeel dat voldoet aan de voorgeschreven gezondheidseisen.
- c. Indien het de categorie middelgroot bedrijf betreft, de bevindingen van de inspectie(s) op locatie betreffende:
- (1) Het voldoen aan de technische en hygiëne voorschriften, procedures en overige vereisten, zoals aangegeven in bijlage A;
 - (2) De aanwezigheid van de benodigde machines en technische hulpmiddelen om te voldoen aan de voorschriften;
 - (3) Indien er vlees en vleesproducten afkomstig van pluimvee worden getransporteerd van en naar de inrichting, het beschikken over de benodigde voertuigen en transportfaciliteiten voor het adequaat vervoeren hiervan;
 - (4) Het beschikken over voldoende personeel dat voldoet aan de voorgeschreven vaardigheden, vooropleiding en gezondheidseisen.
- d. Indien het de categorie groot bedrijf betreft, de bevindingen van de inspectie(s) op locatie:
- (1) Met betrekking tot het gestelde in punt 5 onder c betreffende een middelgroot bedrijf;
 - (2) Het beschikken over een autocontrolesysteem voor de voedselveiligheid;
 - (3) Het beschikken over een systeem ter registratie en traceerbaarheid van het vlees en de vleesproducten.

INRICHTINGEN VOOR HET VERWERKEN VAN VLEES OF VERKOPEN VAN VLEES EN VLEESPRODUCTEN VAN SLACHTDIEREN

6. De volgende begeleidende documenten worden aan de aanvraag voor het verkrijgen van een veterinaire vergunning voor het verwerken of verkopen van vlees en vleesproducten van slachtdieren, gehecht:
 - a. Een bewijs van inschrijving van de inrichting(en) in het Handelsregister.
 - b. Het adres / de adressen van de inrichting.
 - c. Een bewijs van de vereiste gezondheidskeuringen van het personeel dat in de inrichting te werk gesteld zal worden.
 - d. Een plattegrond van de *inrichting* met een beschrijving van de voorgenomen werkzaamheden.
 - e. Een copy van het procedureel handboek met beschrijving van het autocontrole systeem voor de voedselveiligheid en van het registratie- en traceerbaarheidssysteem van het vlees en de vleesproducten te hanteren in de inrichting.
 - f. Afhankelijk van de te verrichten productie-activiteiten binnen de inrichting, een copy van de door het Hoofd vastgestelde bewijzen van bekwaamheid in de technische en hygiëne procedures en voorschriften binnen de inrichting, van de perso(o)nen die verantwoordelijk zijn gesteld voor het toezicht op de naleving van de technische en hygiëne vereisten conform de wet.
 - g. Overige begeleidende documenten vereist door het Hoofd.
7. De aanvraag wordt door het Hoofd op de volgende criteria beoordeeld:
 - a. Op de juistheid van de ingevulde gegevens en de aanwezigheid van de vereiste documentatie; indien bij de indiening of in een later stadium blijkt dat de aanvraag niet correct of niet volledig is ingevuld, zal de aanvraag worden aangehouden en de aanvrager in de gelegenheid gesteld worden dit te corrigeren binnen een door het Hoofd aangegeven termijn. De aanvraag wordt pas in behandeling genomen nadat het correct en volledig is ingevuld.

b. De bevindingen van de inspectie(s) op locatie betreffende:

- I. Het voldoen aan de technische en hygiëne voorschriften, procedures en overige vereisten, afhankelijk van de te verrichten productie – activiteiten binnen de inrichting, zoals aangegeven in bijlage A punt 1 tot en met 17 en bijlage C;
- II. De aanwezigheid van de benodigde machines en technische hulpmiddelen om te voldoen aan de voorschriften;
- III. Indien er vlees en/ of vleesproducten worden getransporteerd van en naar de inrichting, het beschikken over de benodigde voertuigen en transportfaciliteiten voor het adequaat vervoeren van vlees en/ of vleesproducten;
- IV. Het beschikken over een autocontrolesysteem voor de voedselveiligheid;
- V. Het beschikken over een systeem ter registratie- en traceerbaarheid van het vlees en de vleesproducten;
- VI. Het beschikken van voldoende personeel dat voldoet aan de voorgeschreven vaardigheden, genoten vooropleiding en gezondheidseisen.

8. Op de aanvraag van een veterinaire vergunning wordt beslist binnen 14 dagen, na indiening van de aanvraag.

9. De uitkomst van de beoordeling kan zijn:

a. goedkeuring van de aanvraag:

(1) voor het verkrijgen van een veterinaire vergunning voor het slachten van slachtdieren, uitgezonderd pluimvee, indien er is voldaan aan alle vereisten genoemd in de punten 1, 2 en 3. Hierbij wordt de veterinaire vergunning afgegeven door het Hoofd.

(2) voor het verkrijgen van een veterinaire vergunning voor het slachten van pluimvee, indien er is voldaan aan de vereisten genoemd in de punten 1, 4 en 5 afhankelijk van de categorie van het bedrijf. Hierbij wordt de veterinaire vergunning afgegeven door het Hoofd.

(3) voor het verkrijgen van een veterinaire vergunning voor het verwerken of verkopen van vlees en vleesproducten van slachtdieren, indien er is voldaan aan alle vereisten genoemd in de punten 1, 6 en 7. Hierbij wordt de veterinaire vergunning afgegeven door het Hoofd.

- b. afwijzing van de aanvraag, waarbij de redenen daartoe schriftelijk worden vermeld. Belanghebbenden kunnen tegen deze afwijzing bezwaar aantekenen en in beroep gaan overeenkomstig artikel 30 van de "Wet Inspectie Vlees en overige Dierlijke Producten".
- c. aanhouding van de aanvraag, indien het Hoofd van oordeel is dat er bepaalde aanpassingen nodig zijn ter voldoening aan het bepaalde in de punten 3, 5 en 7. De aanpassingen moeten binnen een korte termijn, vastgesteld door het Hoofd in samenspraak met de aanvrager, worden aangebracht.

10. Alle kosten die gepaard gaan bij de toetsing op de vereisten zijn voor rekening van de aanvrager.

11. a. De verstrekte veterinaire vergunning heeft een geldigheidsduur van 3 jaren.

b. De houder van de veterinaire vergunning herregistreert telkens na verloop van dezelfde termijn, de veterinaire vergunning schriftelijk bij het Hoofd, met het oog op het kenbaar maken van de bedrijfscontinuering.

12. a. De kosten voor de aanvraag voor het verkrijgen van de veterinaire vergunning voor een inrichting voor het slachten van slachtdieren, uitgezonderd pluimvee, bedragen SRD 750,- (zevenhonderd en vijftig Surinaamse Dollar).

b. De kosten voor de aanvraag van een veterinaire vergunning voor een inrichting voor het slachten van pluimvee bedragen:

f aanvraag veterinaire inning voor een kleine inrichting	voor het slachten van pluimvee SRD 500,- (vijfhonderd Surinaamse Dollars)
f aanvraag veterinaire inning voor een elgrote inrichting	SRD 600,- (zeshonderd Surinaamse Dollars)
f aanvraag veterinaire inning voor een grote inrichting	SRD 750,- (zevenhonderd en vijftig Surinaamse Dollars)

- c. De kosten voor de aanvraag voor het verkrijgen van een veterinaire vergunning voor een inrichting voor het verwerken of verkopen van vlees en vleesproducten van slachtdieren bedragen SRD 500,- (vijfhonderd Surinaamse Dollar).
- d. Indien na de beoordeling van de aanvraag geen veterinaire vergunning volgt, zal er geen restitutie plaatsvinden van de kosten van aanvraag.
- e. De veterinaire vergunning wordt kosteloos verstrekt.

Te bepalen, dat deze beschikking in het Staatsblad van de Republiek Suriname wordt bekendgemaakt en in werking treedt met ingang van de dag volgende op haar bekendmaking.

Afschrift(en) van deze beschikking te zenden aan de respectieve Directeuren van de Ministeries van: Binnenlandse Zaken (in 2-voud), Landbouw, Veeteelt en Visserij (in 2-voud), Handel, Industrie en Toerisme, Financiën en Volksgezondheid, de onderdirecteur Administratieve Diensten, de onderdirecteur Veeteelt en het Hoofd van de Veterinaire Dienst van het ministerie van Landbouw, Veeteelt en Visserij; het Hoofd van de Douane van het ministerie van Financiën, het Hoofd van de dienst Invoer, Uitvoer en Deviezen Controle van het ministerie van Handel, Industrie en Toerisme.

Paramaribo, de 9^e januari 2020,

R.T. PARMESSAR

Uitgegeven te Paramaribo, de 5^e februari 2020
De Minister van Binnenlandse Zaken,

BIJLAGEN BEHORENDE BIJ DE BESCHIKKING VAN HET MINISTERIE VAN LANDBOUW, VEETEELT EN VISSERIJ dd. 09 januari 2020 no. 192/20.

De bijlagen A, B en C zijn overeenkomstig artikel 14 van de Wet Inspectie Vlees en overige Dierlijke Producten vastgesteld.

BIJLAGE A BETREFFENDE TECHNISCHE EN HYGIËNE VOORSCHRIFTEN, PROCEDURES EN OVERIGE VEREISTEN VOOR INRICHTINGEN VOOR SLACHTEN VAN SLACHTDIEREN WAARONDER PLUIMVEE CATEGORIE MIDDELGROOT EN GROOT

Algemene vereisten voor vleesinrichtingen:

1. De ligging, de indeling, het ontwerp, de constructie en de afmetingen van de inrichting:
 - a. maken onderhoud, reiniging en desinfectie mogelijk; voorkomen of minimaliseren contaminatie van het vlees of vleesproduct via de lucht en bieden genoeg ruimte voor het hygiënisch uitvoeren van alle activiteiten.
 - b. zijn zodanig dat het ophopen van vuil, het contact met toxische materialen of stoffen, het afstoten van deeltjes naar het vlees of vleesproduct en de vorming van condens of schimmels zo veel als mogelijk voorkomen worden.
 - c. maken het naleven van goede hygiëne praktijken mogelijk, waaronder het voorkomen van contaminatie en ongediertebestrijding.
2. De constructies binnen de inrichting zijn van deugdelijk en van duurzaam materiaal gemaakt en zijn gemakkelijk te onderhouden, te reinigen en, indien nodig, te desinfecteren;
 - a. de oppervlakten van wanden, scheidingswanden en vloeren zijn van niet - absorberende materialen gemaakt, die geen toxisch effect zullen hebben op het vlees of vleesproduct;
 - b. wanden en scheidingswanden hebben een glad oppervlak tot een hoogte die de werkactiviteit vereist;
 - c. vloeren zijn zo danig geconstrueerd dat een adequate schoonmaak en drainage mogelijk zijn;
 - d. plafonds en andere installaties boven de productieruimten zijn zo danig dat ophopingen van vuil, condensvorming en het loslaten van deeltjes geminimaliseerd worden;

- c. ramen zijn gemakkelijk schoon te maken, zodanig geconstrueerd dat de ophoping van vuil geminimaliseerd wordt en voorzien zijn van reinigbare insect werende schermen die de toegang van insecten belemmeren;
 - f. deuren hebben gladde, niet - absorberende oppervlakten en zijn gemakkelijk te reinigen en te desinfecteren;
 - g. werkoppervlakten die in contact komen met het vlees of vleesproduct verkeren in goede staat en zijn gemakkelijk te onderhouden, reinigen en desinfecteren. Zij zijn gemaakt van glad en niet - absorberend materiaal, dat niet reageert met het vlees of vleesproduct, zeep en desinfectantia onder normale omstandigheden;
3. Apparatuur, gereedschap; containers, bakken of kratten die in contact komen met het vlees of vleesproduct zijn zodanig gemaakt dat zij adequaat gereinigd, gedesinfecteerd en onderhouden kunnen worden ter voorkoming van de contaminatie van het vlees of vleesproduct. Zij zijn niet gemaakt van materiaal welke een toxisch effect heeft bij normaal gebruik. Indien nodig, zijn apparaten en gereedschappen verplaatsbaar en is het mogelijk deze te demonteren voor onderhoud, reiniging, desinfectie en monitoring. Apparatuur en gereedschap dat gebruikt wordt voor het koken, verhitten, koelen, vriezen en opslaan van het vlees of vleesproduct behaalt de vereiste temperaturen, binnen de tijd die vereist is voor het garanderen van de veiligheid en geschiktheid van het vlees of vleesproduct en is in staat deze temperaturen te behouden. Containers, bakken of kratten gebruikt voor het houden van afval, bijproducten, niet eetbare delen, of gevaarlijke substanties, zijn specifiek gemarkeerd. Gevaarlijke substanties zijn achter slot en grendel opgeslagen, ter voorkoming van contaminatie van het vlees of vleesproduct;

Het water dat gebruikt wordt in de inrichting is van drinkwater kwaliteit, volgens de specificaties opgenomen in de laatste editie van de World Health Organisation/ W.H.O richtlijnen voor drinkwater kwaliteit, of volgens een hogere standaard. Adequate faciliteiten zijn aanwezig voor de opslag, de distributie en de temperatuurscontrole van het water, indien nodig, voor het garanderen van de veiligheid en geschiktheid van het vlees of vleesproduct. Water van een mindere

kwaliteit mag slechts gebruikt worden voor doeleinden waarbij er geen gevaar bestaat voor contaminatie van het vlees of vleesproduct;

5. Er zijn adequate systemen en faciliteiten aanwezig voor het afvoeren van afval in vloeibare en vaste vorm. Deze zijn zo danig ontworpen en geconstrueerd dat het risico op contaminatie van het vlees of vleesproduct en het water vermeden wordt;
6. Er zijn adequate faciliteiten bestemd voor het reinigen van gereedschap, apparaten en het vlees of vleesproduct, waar nodig. De inrichting beschikt over voorzieningen voor het desinfecteren van gereedschap dat in contact met het vlees of vleesproduct komt, met warm water van ten minste 82°C of een alternatief systeem met een gelijkwaardig effect;
7. De toevoer van water, van de benodigde temperatuur, is gegarandeerd;
8. Inrichtingen beschikken over een voldoende aantal:
 - a. geschikte faciliteiten uitsluitend voor het wassen en drogen van de handen;
 - b. hygiënisch ontworpen toiletten, die niet rechtstreeks in de werkruimten uitkomen;
 - c. adequate kleedkamers voor het personeel;
9. Afhankelijk van de bedrijfsactiviteiten van de inrichting zijn er adequate faciliteiten aanwezig voor:
 - a. het verhitten, koelen, koken en bevriezen van het vlees of het vleesproduct en water;
 - b. het gekoeld of bevroren opslaan en transporteren van vlees of vleesproducten;
 - c. het monitoren van de temperatuur van het vlees of vleesproduct;
 - d. het reguleren van de omgevingstemperatuur voor het garanderen van de veiligheid en geschiktheid van het vlees of vleesproduct.
10. Natuurlijke en of mechanische ventilatiesystemen zijn aanwezig voor het voorkomen van contaminatie van het vlees of vleesproduct via de lucht, voor het reguleren van de omgevingstemperatuur, voor het elimineren van sterke geuren die de geschiktheid van het vlees of

vleesproduct kunnen aantasten en voor het reguleren van de luchtvochtigheid. De ventilatiesystemen zijn zo danig ontworpen en geconstrueerd dat de stroming van gecontamineerde lucht naar schone lucht vermeden wordt en dat zij gemakkelijk te reinigen zijn;

11. De inrichting is voorzien van natuurlijk of kunstmatig licht van adequate intensiteit welke hygiënisch werken mogelijk maakt. Het licht mag niet resulteren in misleidende kleurwaarnemingen, waar deze vereist zijn;
12. Opslagruimten zijn zodanig ontworpen en geconstrueerd dat:
 - a. onderhoud en schoonmaak van de ruimten mogelijk zijn;
 - b. de toegang van ongedierte tot deze ruimten en hun vestiging en vermenigvuldiging vermeden worden;
 - c. de contaminatie van het vlees of vleesproduct tijdens de opslag voorkomen wordt;
 - d. de nodige condities gecreëerd en behouden worden om bederf van het vlees of vleesproduct tegen te gaan;
 - e. schoonmaakmiddelen en gevaarlijke stoffen apart van het vlees of vleesproduct opgeslagen worden.
13. De inrichting beschikt over installaties die het contact tussen het vlees of vleesproduct en de vloeren en wanden van de inrichting voorkomen. Indien er gebruik gemaakt wordt van slachtlijnen, zijn die zodanig ontworpen dat een constante voortgang van het slachtproces mogelijk is en kruiscontaminatie tussen de verschillende delen van de slachtlijn wordt voorkomen. Indien er meer dan één slachtlijn in dezelfde inrichting gebruikt wordt, zijn de slachtlijnen op adequate wijze van elkaar gescheiden om kruiscontaminatie te voorkomen;
4. Apparatuur bestemd voor het wassen van de handen van het personeel dat zich bezighoudt met het hanteren van blootgesteld vlees of blootgestelde vleesproducten is voorzien van kranen die zijn ontworpen om de verspreiding van contaminatie te voorkomen;
5. De inrichting beschikt over een afzonderlijke ruimte met geschikte voorzieningen voor het reinigen en desinfecteren van veetransportmiddelen en attributen, zoals kratten etc.

Deze voorziening is niet vereist, indien het Hoofd dit toestaat en er officieel goedgekeurde plaatsen en voorzieningen hiertoe in de buurt aanwezig zijn;

16. Het personeel van de inrichting dat direct en/ of indirect in contact komt met blootgesteld vlees of blootgestelde vleesproducten:
 - a. beschikt over een gezondheidsverklaring van de huisarts, bevestigd door het Bureau voor Openbare Gezondheidszorg (B.O.G.), als bewijs lichamelijk geschikt te zijn bevonden voor het verrichten van werkzaamheden in de inrichting;
 - b. volgt de door het Hoofd vastgestelde richtlijnen betreffende de persoonlijke hygiëne;
17. Opslag en transport van vlees en vleesproducten geschiedt als volgt:
 - a. Vlees bestemd voor bevriezing wordt zonder onnodig oponthoud bevroren. Indien nodig wordt er een stabilisatieperiode in acht genomen;
 - b. Blootgesteld(e) vlees(producten) worden apart van verpakt(e) vlees(producten) opgeslagen en getransporteerd, tenzij het opgeslagen of getransporteerd wordt op van elkaar verschillende tijdstippen of op zodanige wijze dat het verpakkingsmateriaal en de manier van opslag of transport geen bron van contaminatie voor het blootgestelde vlees (product) vormen.
 - c. Voertuigen en kratten, bakken en containers gebruikt voor het transporteren van vlees en vleesproducten worden schoon en in goede conditie gehouden ter bescherming van het vlees en de vleesproducten tegen contaminatie en zijn, waar nodig, zodanig geconstrueerd dat het adequaat schoonmaken en desinfecteren mogelijk is;
 - d. Indien voertuigen en of containers gebruikt worden voor het transporteren van vlees en andere vleesproducten, of voor het tegelijkertijd transporteren van verschillende voedingsmiddelen, worden deze effectief van elkaar gescheiden, indien nodig, ter voorkoming van kruiscontaminatie;
 - e. Vlees en vleesproducten worden in voertuigen en of containers zodanig geplaatst en beschermd dat het risico op contaminatie geminimaliseerd wordt;

- f. waar nodig, zijn voertuigen en of containers die gebruikt worden voor het vervoeren van vlees en vleesproducten in staat deze op de vereiste temperaturen te behouden en deze temperaturen te monitoren;
18. Overige vereisten voor inrichtingen voor het slachten van slachtdieren, uitgezonderd pluimvee:
- a. De inrichting beschikt over adequate en hygiënische stallen die gemakkelijk te reinigen en te desinfecteren zijn. De stallen zijn, indien nodig, uitgerust om de dieren te voorzien van water en om te voeren en beschikken over een systeem voor de veilige afvoer van afvalwater;
 - b. De inrichting beschikt over afzonderlijke, afsluitbare stallen voor zieke of van ziekte verdachte dieren, met een afzonderlijk systeem voor de afvoer van afvalwater en is zodanig gelegen dat besmetting van andere dieren wordt voorkomen, tenzij het Hoofd van oordeel is dat dergelijke voorzieningen niet nodig zijn;
 - c. De grootte van de stallen is zodanig dat het welzijn van de dieren wordt gerespecteerd. De indeling faciliteert het uitvoeren van ante mortem inspecties, inclusief de identificatie van dieren of groepen dieren;
 - d. Ter voorkoming van de contaminatie van vlees:
 - i. beschikken inrichtingen voor het slachten van slachtdieren, uitgezonderd pluimvee, over een afzonderlijke ruimte voor het ledigen en schoonmaken van magen en darmen, tenzij het Hoofd de scheiding in tijd van deze handelingen binnen een specifieke slachtinrichting toestaat;
 - ii. zorgen inrichtingen voor een scheiding in ruimte of in tijd van de volgende activiteiten:
 - bedwelmen en verbloeden;
 - in het geval van varkens; broeien, ontharen, schrapen en schroeien;
 - ontweien en verder uitslachten;
 - bewerken van schone darmen en andere ingewanden;
 - bewerken en schoonmaken van ander

onthuide koppen, indien het niet aan de slachtlijn plantavindt;

- verpakken van slachtafval;
- afvoeren van vlees.

- e. Het slachten van slachtdieren wordt niet onnodig uitgesteld, na aankomst van de dieren in de inrichting. Indien het om welzijnsredenen nodig is, krijgen de dieren een rustperiode alvorens het slachten;
- f. De dieren, of elke partij dieren die voor slachting wordt aangeboden, zijn geïdentificeerd, zodat de herkomst nagegaan kan worden;
- g. De dieren aangeboden voor de slacht zijn schoon;
- h. Het bedwelmen, verbloeden, ontweien en verder uitslachten van de dieren wordt zonder onnodig uitstel uitgevoerd, op zodanige wijze dat de contaminatie van het vlees voorkomen wordt. In het bijzonder;
- i. de trachea en oesofagus blijven in tact tijdens het verbloeden, tenzij het een religieuze slachting betreft;
 - ii. tijdens het verwijderen van de huid en vacht:
 - wordt contact tussen de buitenkant van de huid en het karkas voorkomen; en
 - personeel en apparatuur dat in contact komt met het buitenste oppervlak van de huid en de vacht raakt het vlees niet aan;
 - iii. maatregelen worden genomen ter preventie van het lekken van de inhoud van het spijsverteringskanaal gedurende en na het ontweien;
 - iv. maatregelen worden genomen om ervoor te zorgen dat het ontweien zo snel als mogelijk, na het bedwelmen, geschiedt;
 - v. het verwijderen van de uier resulteert niet in de contaminatie van het karkas met melk of colostrum;
- i. Het karkas wordt compleet van de huid ontdaan, behalve bij varkens en koppen en poten van schapen, geiten en kalveren. Koppen en poten moeten zodanig gehanteerd worden dat de contaminatie van ander vlees voorkomen wordt;

- j. Varkens worden onthaard indien de huid niet verwijderd wordt. Het risico op contaminatie van het vlees tijdens het broeien wordt tot een minimum beperkt. Slecht goedgekeurde additieven worden hiervoor gebruikt. Daarna worden de dieren zorgvuldig afgespoeld met water van drinkwater kwaliteit;
- k. Het karkas is niet zichtbaar met feces gecontamineerd. Alle zichtbare contaminatie wordt zonder uitstel verwijderd, middels snijden of een ander mechanisme met gelijkwaardig effect. Fecale contaminatie wordt niet weggespoeld;
- l. Karkassen en inwendige organen komen niet in contact met vloeren, wanden of werkoppervlakten;
- m. Er zijn afsluitbare voorzieningen voor de gekoelde opslag van aangehouden vlees en afzonderlijke afsluitbare voorzieningen voor de opslag van vlees dat ongeschikt is verklaard voor menselijke consumptie;
- n. De inrichting beschikt over een administratie ruimte voor de Veterinaire Inspecteurs, die afsluitbaar is en voorzien is van de nodige faciliteiten;
- o. De inrichting beschikt over een faciliteit of mechanisme voor het veilig vernietigen of onschadelijk maken van slachtafval, of over voorzieningen voor het afvoeren van het afval naar een faciliteit voor de veilige vernietiging of het onschadelijk maken ervan;
- p. De opslag en het transport van vlees van slachtdieren, uitgezonderd pluimvee, is in lijn met de volgende vereisten:
 - i. Temperaturen van maximaal 3°C voor organen en 7°C voor ander vlees worden behaald en niet overschreden;
 - ii. Met goedkeuring van het Hoofd is transport op een andere temperatuur toegestaan voor de productie van specifieke producten, indien;
 - het transport geschiedt volgens de voorwaarden vastgesteld door het Hoofd voor transport van een inrichting naar de andere; en
 - het vlees onmiddellijk de slachtinrichting of de inrichting voor het versnijden, gesitueerd op dezelfde locatie als de slachtinrichting, verlaat en het transport niet langer dan 2 uren duurt;

19. Overige vereisten voor inrichtingen voor het slachten van pluimvee, categorie middelgroot en groot:

- a. Inrichtingen voor het slachten van pluimvee beschikken over een overdekte ruimte voor de ontvangst van het pluimvee en de ante mortem keuring;
- b. Ter voorkoming van de contaminatie van het vlees:
 - i. beschikken inrichtingen voor het slachten van pluimvee over een aparte ruimte voor het openen van de lichaamsholte en het verder uitslachten, inclusief het toevoegen van specerijen aan hele pluimveekarkassen, tenzij het Hoofd de scheiding in tijd van deze handelingen toestaat binnen een specifieke slachtinrichting;
 - ii. dragen inrichtingen zorg voor een scheiding in ruimte of in tijd van de volgende activiteiten:
 - bedwelmen, aansnijden en uitbloeden
 - plukken of vellen en eventueel schroeien
 - afvoeren van vlees;
- c. Alleen levend pluimvee wordt in de slachtinrichting ter slacht aangeboden;
- d. Indien inrichtingen goedgekeurd zijn voor het slachten van meerdere species pluimvee, worden er maatregelen getroffen ter voorkoming van kruiscontaminatie, middels een scheiding in ruimte of in tijd van de werkzaamheden uitgevoerd met de verschillende species;
- e. Het slachten wordt niet onnodig uitgesteld;
- f. Het bedwelmen, verbloeden, vellen, het openen van de buikholte en verder uitslachten wordt zonder onnodig uitstel uitgevoerd, op zodanige wijze dat de contaminatie van het vlees voorkomen wordt. Er worden, in het bijzonder, maatregelen genomen ter preventie van het lekken van de inhoud van het spijsverteringskanaal tijdens het verwijderen van het darmpakket;
- g. Na de post mortem keuring:
 - i. worden vleesdelen, die ongeschikt bevonden zijn voor menselijke consumptie, zo snel als mogelijk van het schone gedeelte van de inrichting verwijderd;

- ii. vlees dat is aangehouden of ongeschikt is bevonden voor menselijke consumptie en niet eetbare bijproducten komen niet in contact met vlees dat geschikt is bevonden voor menselijke consumptie;
 - iii. ingewanden of delen daarvan die zich nog in het karkas bevinden, met uitzondering van de nieren, worden compleet en zo snel als mogelijk uit het karkas verwijderd, tenzij de Veterinair Inspecteur de aanwezigheid ervan goedkeurt;
- h. Na het openen van de buikholte en keuring worden de geslachte dieren zo snel als mogelijk teruggekoeld, tenzij het vlees warm versneden zal worden;
 - i. Indien de karkassen in water worden terug gekoeld, wordt het volgende in acht genomen:
 - i. alle voorzorgsmaatregelen worden getroffen ter voorkoming van kruiscontaminatie van karkassen. Parameters zoals het karkas gewicht, de temperatuur van het water, het volume en de richting van de water- stroming en de tijd worden in acht genomen;
 - ii. apparatuur wordt zo vaak als noodzakelijk, maar tenminste één keer per dag geledigd, gereinigd en gedesinfecteerd.
 - j. Er worden geen zieke of van ziekte verdachte dieren, in de inrichting geslacht, als onderdeel van controle- of eradicatie programma's, zonder schriftelijke goedkeuring van het Hoofd. Indien de toestemming gegeven wordt, geschiedt het slachten onder toezicht van de Veterinaire Dienst en worden er stappen ondernomen ter voorkoming van contaminatie; de inrichting wordt gereinigd en gedesinfecteerd, alvorens tot een volgende slachting over te gaan;
 - k. Er zijn afsluitbare voorzieningen voor de gekoelde opslag van aangehouden vlees en afzonderlijke afsluitbare voorzieningen voor de opslag van vlees dat ongeschikt is verklaard voor menselijke consumptie;
 - l. De inrichting beschikt over een administratie ruimte voor de Veterinaire Inspecteurs, die afsluitbaar is en voorzien is van de nodige faciliteiten;
 - m. De inrichting beschikt over een faciliteit of mechanisme voor het veilig vernietigen of onschadelijk maken van slachtafval,

of over voorzieningen voor het afvoeren van het afval naar een faciliteit voor de volledige vernietiging of het onschadelijk maken;

- n. De opslag en het transport van vlees is in lijn met de volgende vereisten:
- i. De temperatuur van maximaal 4°C wordt behaald en niet overschreden;
 - ii. Met goedkeuring van het Hoofd is transport op een andere temperatuur toegestaan, voor de productie van specifieke producten, indien;
 - het transport geschiedt volgens de voorwaarden vastgesteld door het Hoofd voor transport van een inrichting naar de andere; en
 - het vlees onmiddellijk de slachthinrichting of de inrichting voor het versnijden, gesitueerd op dezelfde locatie als de slachthinrichting, verlaat en het transport niet langer dan 2 uren duurt.

**BIJLAGE B BETREFFENDE TECHNISCHE EN HYGIËNE
VOORSCHRIFTEN, PROCEDURES EN OVERIGE VEREISTEN
VOOR INRICHTINGEN VOOR SLACHTEN VAN PLUIMVEE
CATEGORIE KLEIN**

Deze houden ondermeer het volgende in:

1. Ligging, constructie en voorzieningen:
 - a. de inrichting is gelegen op een locatie die het risico op de contaminatie van de producten niet verhoogd;
 - b. de inrichting is een volledig overdekte en gesloten ruimte waarvan de toegang voor onbevoegden afgesloten kan worden;
 - c. muren, vloeren en plafonds:
 - i. bevatten geen kieren of scheuren, zijn glad en niet vocht absorberend
 - ii. de overgang tussen twee muren en tussen muren en de vloer moet afgerond zijn;
 - d. ramen en deuren bevatten geen kieren of scheuren, zijn glad en niet vocht absorberend en zijn voorzien van gaas tegen vliegende insecten;
 - e. de inrichting is schoon en vrij van ongedierte;
 - f. de inrichting is voorzien van adequate natuurlijke of kunstmatige lichtbronnen die een goede visuele waarneming van de condities en producten binnen de ruimte mogelijk maken. Lampen bevatten beschermkappen tegen glasgevaar;
 - g. de inrichting is voorzien van hygiënisch geconstrueerde sanitaire voorzieningen; toiletten en handwasbakken, voor gebruik door het te werk gestelde personeel. De handwasbakken worden uitsluitend gebruikt voor het wassen van de handen en zijn voorzien van water van drinkwaterkwaliteit, handzeep en wegwerp papierenhanddoeken;
 - h. afvoeren zijn voldoende groot om verstoppingen te voorkomen, zijn niet open en bevatten een rooster tegen het binnenkomen van ongedierte;
 - i. de inrichting is voorzien van een wasbak voor het wassen van product en materiaal;
 - j. de inrichting heeft een fysieke scheiding tussen verkoop- en werkruimte. De toegang voor klanten tot de werkruimten is verboden;

- k. de inrichting beschikt over een aparte ruimte voor de opslag van persoonlijke spullen van het personeel;
 - l. de inrichting beschikt over een aparte ruimte of kast voor de opslag van reinigings- en ontsmettingsmiddelen en materialen, buiten de werkruimten;
 - m. werkoppervlakten die in contact komen met het vlees dienen in goede staat te verkeren en gemakkelijk te onderhouden, reinigen en desinfecteren te zijn. Zij moeten glad zijn, gemaakt zijn van niet - absorberend materiaal dat niet reageert met het vlees, zeep en desinfectantia onder normale omstandigheden;
 - n. de luchtstroom van eventueel aanwezige mechanische ventilatie moet gaan van het schone gedeelte naar het vuile gedeelte;
 - o. de inrichting beschikt over een faciliteit of mechanisme voor het veilig vernietigen of onschadelijk maken van slachtafval of over voorzieningen voor het afvoeren van het afval naar een faciliteit voor de veilige vernietiging of het onschadelijk maken.
2. Het personeel van de inrichting met direct en/ of indirect contact met blootgesteld vlees:
- a. beschikt over een gezondheidsverklaring van de huisarts, bevestigd door het B.O.G., als bewijs lichamelijk geschikt te zijn bevonden voor het verrichten van werkzaamheden in de inrichting;
 - b. volgt de door het Hoofd vastgestelde richtlijnen betreffende de algemene- en persoonlijke hygiëne;
3. Ter voorkoming van de contaminatie van vlees is er een scheiding in ruimte of in tijd tussen de activiteiten die vallen onder de vuile slacht; ontvangst pluimvee, aanhangen van uitsluitend gezond en levend pluimvee, bedwelmen, aansnijden, uitbloeden, broeien, plukken, sproeien, looppoten verwijderen, en de activiteiten die vallen onder de schone slacht; openen lichaamsholte, uithalen darmpakket, organen splitsen, binnen en buiten wassen. De afgifte aan de consument geschiedt in een ruimte die gescheiden is van de werkruimte;
4. Het vlees is uitsluitend bestemd voor directe verkoop aan de consument;

5. Het vlees is niet bestemd voor opslag voor verkoop op een later tijdstip tenzij wordt voldaan aan de punten 8 en 9 van de "vereisten voor inrichtingen voor het verwerken van vlees en het verkopen van vleesproducten, die primair als woonhuis dienen, evenals mobiele en/of tijdelijke inrichtingen, zoals marktkramen voor het verkopen van pluimveevlees" zoals vermeld in Bijlage C.
6. Het vlees wordt niet verwerkt voor verkoop.
7. Het vlees is niet bestemd voor transport en distributie aan de detailhandel en of groothandel voor de verkoop.

**BIJLAGE C BETREFFENDE TECHNISCHE EN HYGIËNE
VOORSCHRIFTEN, PROCEDURES EN OVERIGE VEREISTEN VOOR
INRICHTINGEN VOOR VERWERKEN VAN VLEES OF VERKOPEN VAN
VLEES EN VLEESPRODUCTEN VAN SLACHTDIEREN**

Voor inrichtingen voor het verwerken van vlees of het verkopen van vlees en vleesproducten van slachtdieren, gelden dezelfde voorschriften, procedures en overige vereisten zoals opgenomen in de punten 1 tot en met 17 van bijlage A.

Overige voorschriften, procedures en overige vereisten voor inrichtingen voor het verwerken van vlees of het verkopen van vlees en vleesproducten van slachtdieren:

1. Exploitanten van inrichtingen voor het verwerken of verkopen van vlees accepteren geen vers vlees dat niet goed gekeurd is door de Veterinaire Dienst voor consumptie, geen ruw materiaal en ingrediënten die gecontamineerd zijn of waarvan er redelijkerwijs verwacht kan worden dat deze gecontamineerd zijn met parasieten, pathogene of toxische micro organismen of verrotte of vreemde stoffen die het eindproduct, zelfs na de normale selectie en voorbereiding of verwerking, ongeschikt maken voor menselijke consumptie.
2. Vlees en alle andere ingrediënten voor de verwerking van vlees worden in een inrichting onder de juiste condities gehouden ter voorkoming van schadelijke vormen van bederf en van contaminatie;
3. Gedurende alle stadia van productie, bewerking, verwerking, opslag en distributie wordt vlees beschermd tegen alle vormen van contaminatie die het product onveilig of ongeschikt maken voor menselijke consumptie;
4. Inrichtingen hanteren adequate procedures voor het bestrijden van ongedierte en ter voorkoming van het binnentreden van dieren van productie- en opslagruimten;
5. De koude keten wordt niet onderbroken. Korte perioden zonder temperatuurscontrole zijn toegestaan voor het faciliteren van bepaalde handelingen; bijvoorbeeld bij het laden en lossen voor transport, zolang het geen risico vormt voor de gezondheid;

6. Inrichtingen voor het bewerken, verwerken en verpakken van vlees beschikken over adequate ruimtes die groot genoeg zijn om de aparte gekoelde opslag van ruw materiaal en verwerkt materiaal mogelijk te maken;
7. Vlees wordt na de finale bewerkingsfase, zo snel als mogelijk gekoeld tot een temperatuur die geen risico vormt voor de gezondheid;
8. Het vlees is versneden en uitgebeend volgens de volgende vereisten:
 - a. Karkassen van slachtdieren, uitgezonderd pluimvee worden in een slachtinrichting in halve karkassen of kwarten versneden en halve karkassen in maximaal drie deelstukken. Verdere versnijding geschiedt in een inrichting voor het versnijden.
 - b. Het versnijden en uitbenen van vlees geschiedt zodanig dat contaminatie voorkomen of geminimaliseerd wordt. Exploitanten van inrichtingen voor het slachten, versnijden en of uitbenen van vlees zorgen ervoor dat:
 - i. het werken met het vlees zodanig georganiseerd is dat het vlees bestemd voor versnijding naar behoefte de werkruimten ingebracht wordt;
 - ii. middels het behouden van een omgevingstemperatuur van niet meer dan 12°C of middels een alternatief systeem met een gelijkwaardig effect, gedurende het versnijden, uitbenen, snijden, wikkelen en verpakken, de volgende temperaturen niet overschreden worden:
 - 3°C voor organen en 7°C voor ander vlees van slachtdieren, uitgezonderd pluimvee
 - 4°C voor vlees van pluimvee
 - iii. indien inrichtingen een veterinaire vergunning bezitten voor het versnijden van vlees van verschillende species slachtdieren, er voorzorgsmaatregelen getroffen worden om kruiscontaminatie te voorkomen; waar nodig middels een scheiding in tijd of in ruimte van de werkzaamheden verricht met het vlees van de verschillende species slachtdieren;
 - c. Het versnijden van vlees op temperaturen hoger dan genoemd in punt b (ii) is toegestaan wanneer de ruimte voor het versnijden zich op dezelfde locatie als de slachtinrichting bevindt. In dit geval wordt het vlees rechtstreeks vanuit de slachtinrichting of na

een wachtperiode in de koelruimte, overgebracht naar de ruimte voor het versnijden. Zodra het vlees vormden en eventueel verpakt is, wordt het teruggekoeld tot de temperatuur genoemd in het punt 8 (b).

9. Materiaal gebruikt voor het verpakken van vlees vormt geen bron van contaminatie;
10. Verpakkingsmateriaal wordt zodanig opgeslagen dat het niet blootgesteld wordt aan risico's op contaminatie;
11. Het verpakkingsproces is zodanig dat het niet resulteert in de contaminatie van het product. Waar nodig ziet de exploitant erop toe dat het verpakkingsmateriaal schoon en in takt is;

De volgende vereisten gelden voor inrichtingen voor het verwerken van vlees en het verkopen van vleesproducten, die primair al woonhuis dienen, evenals mobiele en/ of tijdelijke inrichtingen, zoals marktkramen voor het verkopen van pluimveevlees:

1. De inrichting voldoet aan de punten 1 tot en met 11 van de "Overige voorschriften, procedures en overige vereisten voor inrichtingen voor het verwerken van vlees of het verkopen van vlees en vleesproducten van slachtdieren" van deze bijlage;
2. De inrichtingen zijn zodanig gelegen, geconstrueerd, schoongehouden en onderhouden dat het risico op contaminatie door onder andere dieren en ongedierte tot een minimum beperkt is;
3. Er zijn adequate faciliteiten beschikbaar voor het handhaven van een correcte persoonlijke hygiëne, waaronder faciliteiten voor het wassen en drogen van handen, hygiënische sanitaire voorzieningen en voorzieningen voor het omkleden;
4. Oppervlakten in contact met vlees en vleesproducten verkeren in goede conditie en zijn gemakkelijk te reinigen en te desinfecteren, indien nodig;
5. Er zijn adequate maatregelen getroffen voor het reinigen en desinfecteren van apparaten en hulpmiddelen voor het werken;
6. De inrichting is voorzien van een adequate toevoer van water van drinkwater kwaliteit;
7. Er zijn adequate voorzieningen en of faciliteiten beschikbaar voor het hygiënisch opslaan en vernietigen van niet eetbare/ schadelijke stoffen en afval;

8. Vlees en vleesproducten worden zodanig opgeslagen/ uitgestald dat het risico op contaminatie zoveel als mogelijk vermeden wordt;
9. Adequate faciliteiten voor het behalen, behouden en monitoren van de vereiste temperatuurcondities zijn op locatie aanwezig;

Voor het verkopen van vleesproducten in supermarkten gelden de volgende voorschriften, procedures en overige vereisten:

1. het vleesproduct is geproduceerd door een Surinaamse inrichting die in het bezit is van een geldige veterinaire vergunning voor de verkoop van vleesproducten of is ingevoerd met inachtneming van de voorschriften ten aanzien van de invoer;
2. het product is door de productie inrichting hermetisch voorverpakt;
3. de supermarkten zijn in het bezit van een geldige veterinaire vergunning voor de verkoop van vleesproducten;
4. adequate faciliteiten voor het behalen, behouden en monitoren van de vereiste temperatuurcondities zijn op locatie aanwezig.

Voor het verkopen van vers vlees van slachtdieren uitgezonderd pluimvee in supermarkten gelden de volgende voorschriften, procedures en overige vereisten:

1. het vers vlees is afkomstig van een Surinaamse inrichting die in het bezit is van een geldige veterinaire vergunning voor de verkoop van vlees;
2. de supermarkten maken deel uit van de verkoopadressen van de inrichting zoals bedoeld in punt 1 en zijn in het bezit van een geldige veterinaire vergunning voor de verkoop van vers vlees;
3. het vers vlees is door de productie inrichting vacuüm voorverpakt;
4. alle faciliteiten voor het behalen, behouden en monitoren van de vereiste temperatuurcondities zijn op locatie aanwezig.

De vereisten vermeld in deze bijlage zijn niet van toepassing op eetgelegenheden waaronder mobiele of tijdelijke verkooppunten van bereide worst en andere vleesproducten bestemd voor directe consumptie.