

## CERTIFICATIESCHEMA VOOR BEWERKTE EN VERWERKTE PRODUCTEN

Datum van ingang:	1 februari 2013
Herziening per:	1 februari 2014
Vastgesteld door:	SMK
Code:	AP&V.2-BVP.9
Volgnummer:	MK.1



### **Hoofdstuk 1 Bewerkte en Verwerkte producten**

*1.1 Specifieke eisen voor bewerkte en verwerkte producten*

*1.2 Basiseisen milieuzorgsysteem*

*1.3 Keuzemaatregelen milieuzorgsysteem*

*1.4 Basiseisen verpakking*

*1.5 Keuzemaatregelen verpakking*

*1.6 Basiseisen afval*

*1.7 Keuzemaatregelen afval*

*1.11 Aanvullende eisen bier*

*1.12 Keuzemaatregelen bier*

*1.13 Varkensslachterijen*

*1.14 Runderslachterijen*

*1.15 Pluimveeslachterijen*

*1.16 Specifieke eisen voor bewerkers en verwerkers Milieukeur vleesproducten, m.u.v. slagerijen en supermarkten*

*1.17 Specifieke eisen voor slagerijen en supermarkten die onverpakt Milieukeur varkensvlees verkopen*

Publicatie van dit schema onder voorbehoud van tussentijdse wijzigingen. Het meest recente certificatieschema en eventuele 'aanvullende besluiten' staan gepubliceerd op [www.smk.nl](http://www.smk.nl). Het woordmerk en het beeldmerk (logo) Milieukeur zijn wettelijk beschermd en gedeponeerd bij het Benelux Merkenbureau onder nummer 0516647. Bij onterecht gebruik van het woordmerk of het beeldmerk worden sancties opgelegd.

## 1. Specifieke eisen voor bewerkte en verwerkte producten

### Keuzemaatregelen met minimale puntenscore binnen Milieukeur Bewerkte en Verwerkte Producten

Iedere certificaathouder moet aan de basiseisen voor de betreffende productgroep voldoen. Afhankelijk van de bedrijfsgrootte dient de certificaathouder voor de thema's milieuzorgsysteem, verpakkingen en afval een aantal punten per jaar behalen:

**≤ 10 fte<sup>1</sup>: 5 punten**

**> 10 fte: 8 punten**

Voor bier zijn keuzemaatregelen opgenomen. Een Milieukeurhouder moet **minimaal 16 punten per jaar** behalen.

### Productdefinitie

#### Enkelvoudig Milieukeur product

Een product dat op gewichtsbasis voor minimaal 95% uit één grondstof bestaat waarbij deze grondstof volledig Milieukeur en/of biologisch/EKO is gecertificeerd.

*Voorbeelden kunnen zijn; verpakt en gesneden ijsbergsla, gekookte aardappelen, gekruide karbonade, gepaneerde schnitzel, gekookte wortelen.*

#### Samengesteld Milieukeur product

Een product dat uit minimaal twee grondstoffen bestaat, waarbij geen van de grondstoffen op gewichtsbasis meer dan 95% van het product uitmaakt en waarbij van het totaal van de grondstoffen op gewichtsbasis minimaal 75% Milieukeur en/of biologisch/EKO is gecertificeerd.

*Voorbeelden kunnen zijn; aardappelpuree, gebraden varkensworst, maaltijdsalade, gepaneerde schnitzel, hutspot.*

Een specifiek voorbeeld van een samengesteld product is een complete maaltijd bestaande uit componenten. Dergelijke maaltijden zijn samengesteld uit enkelvoudige- en samengestelde producten. Een maaltijd bestaat uit minimaal twee of meer enkelvoudige- en/of samengestelde producten die in één verpakking worden verpakt (éénvaks- of meervaksverpakking). De som van alle ingrediënten moet op gewichtsbasis voor minimaal 75% uit Milieukeur en/of biologisch/EKO bestaan.

Voor de enkelvoudige- en samengestelde producten gelden de volgende aanvullingen:

- Bij de berekening van het % Milieukeur en/of biologisch/EKO op gewichtsbasis wordt het toegevoegd water niet meegerekend.
- Een enkelvoudig en/of samengesteld product dat voldoet aan bovenstaande definitie geldt voor de volgende schakel in de keten als volledig Milieukeur product.

### Vereisten voor certificatie van 2 of meer productgroepen

De volgende vereisten gelden voor bedrijven die voor minimaal 2 productgroepen gecertificeerd willen worden:

- De volgende productgroepen worden in het certificatieschema Milieukeur Bewerkte en Verwerkte Producten onderscheiden:
  - Soepen
  - Varkens-, rund-, kippenvlees(waren), wild en gevogelte
  - Vis
  - Eieren
  - Aardappelen, pasta, rijst en overige zetmeel houdende producten
  - Brood

---

<sup>1</sup> 10 fte = het totaal aantal fte, vast en tijdelijk dienstverband bij elkaar op geteld.

- Groenten
  - Sauzen
  - Sappen (groenten en fruit)
  - Zuivel
  - Overige producten
- De certificatie-instelling dient minimaal 3 producten per productgroep op alle criteria uit het certificatieschema Milieukeur Bewerkte en Verwerkte Producten te auditen. Bij minder dan drie producten per productgroep dienen alle producten geaudit te worden op alle criteria uit het certificatieschema Milieukeur Bewerkte en Verwerkte Producten.
  - Op het certificaat wordt(en) de desbetreffende gecertificeerde productgroep(en) vermeld.

### **Milieukeur 'bereid met' producten**

Indien een gedeelte van de ingrediënten van samengestelde producten Milieukeur gecertificeerd is dan is het mogelijk om 'Milieukeur' te vermelden in de ingrediëntendeclaratie op het productetiket en/of de verpakking. Deze Milieukeur ingrediënten mogen niet minder dan 10% van het totale netto productgewicht uitmaken. Producten die vallen onder de categorie Milieukeur (95-100%) mogen niet geëtiketteerd worden als 'bereid met' producten. Een consument kan zien hoeveel procent van de ingrediënten in een product Milieukeur gecertificeerd is. Deze declaratie is uitsluitend toegestaan indien het bedrijf het product laat certificeren en voldoet aan onderstaande voorwaarden en de paragraaf 'borging, kanalisatie en traceerbaarheid' uit de algemene eisen Milieukeur.

#### Verplichte aanduidingen ingrediëntendeclaratie op de verpakking en/of het etiket

Als een product gecertificeerd is voor Milieukeur 'bereid met', moet de verpakking en/of het etiket naast de wettelijke Nederlandse eisen aan een aantal extra eisen voldoen:

- Bedrijfsnaam en vestigingsplaats (dat kan de bedrijfsnaam zijn van laatste bereider zijn of de producteigenaar / private label houder die opdracht heeft gegeven het product te produceren en te verpakken)
- Een merkteken voor de traceerbaarheid (bijvoorbeeld een tht datum)
- Het Milieukeur registratienummer (afkorting certificatie/instelling (CI)+uniek nummer)
- In de ingrediëntendeclaratie moet worden vermeld welke ingrediënten Milieukeur zijn. Dit kan per ingrediënt worden aangegeven of met een verwijzing/asterisk (\*), waarbij wordt verwezen naar Milieukeur
- Bij de ingrediëntendeclaratie moet het percentage Milieukeur ingrediënten worden vermeld. Dit wordt berekend ten opzichte van het totale netto productgewicht (bijvoorbeeld: 60% van de ingrediënten is Milieukeur gecertificeerd)
- Het woord Milieukeur en het percentage worden aangebracht in dezelfde kleur, lettergrootte en lettertype als de andere aanduidingen in de ingrediëntendeclaratie
- Er mag alleen worden verwezen naar Milieukeur in de ingrediëntendeclaratie.

#### Logogebruik

In de productcategorie 'bereid met' mag het Milieukeur logo **niet** worden afgebeeld.

Voorbeeld ingrediëntendeclaratie groenteburger

**Groenteburger**

**Firma de Boer**

**Utrecht**

Ingrediënten: bruin brood\*, soepgroenten\*, geraspte kaas, melk\*\*, bloem, ei\*, paneermeel, zout, peper.

\* Milieukeur gecertificeerd ingrediënt

\*\* EKO gecertificeerd ingrediënt

60% van de ingrediënten is Milieukeur gecertificeerd (CI<sup>2</sup>123456)

10% van de agrarische ingrediënten is Biologisch (NL-Bio-01 Controle SKAL 012345)

---

<sup>2</sup> Hier wordt de code van de betreffende certificatie-instelling ingevuld.

Tekortkomingen:

- bij initiële audit moet aan alle eisen voldaan zijn om voor certificatie in aanmerking te komen (geen major of minor tekortkomingen)
- bij vervolgaudits mag een bedrijf één minor tekortkoming hebben zonder aanvullende sanctie
- indien een bedrijf twee opeenvolgende jaren dezelfde minor tekortkoming heeft, dient deze binnen zes maanden te worden opgelost

<b>Nr.</b>	<b>Criterion</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn en interpretatie</b>	<b>Niveau/sanctie</b>
0.0	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Iedere certificaathouder en eventuele deelnemers moet(en) aan de algemene eisen (Algemene Eisen bij Milieukeur en Barometercertificatieschema's) voldoen. Deze Algemene Eisen bij Milieukeur en Barometercertificatieschema's staan apart vermeld bij elke productgroep en / of dienst</li> <li>– Iedere certificaathouder en eventuele deelnemers moet(en) aan de specifieke criteria voor de betreffende productgroep voldoen</li> <li>– Een ketenregisseur die zelf geen product produceert of be-/verwerkt behoeft alleen aan de eisen voor ketenregie te voldoen.</li> </ul>	Vigerende versie op website SMK bij productgroep en / of dienst.	Major

### 1.2 Basiseisen milieuzorgsysteem<sup>3</sup>

<b>Nr.</b>	<b>Eis</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Bedrijf ≤10 fte</b>	<b>Bedrijf &gt;10 fte</b>
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Voor bedrijven ≤ 10 fte: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ een jaarrapportage aanwezig ten aanzien van eis 2.a t/m 2f</li> <li>▪ overzicht van overige inkoop aanwezig voor eis 2e en 2f</li> <li>▪ indien bedrijf aantoonbaar geen eigen meters heeft voor water- en energieverbruik wordt ontheffing verleend voor eis 2a t/m 2d</li> </ul> </li> <li>– Voor bedrijven &gt; 10 fte: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ aanwezigheid meters voor water- en energieverbruik verplicht</li> <li>▪ een jaarrapportage aanwezig met periodieke metingen (ten minste 1x per 3 maanden) ten aanzien van 2a t/m 2f</li> <li>▪ overzicht van de overige inkoop aanwezig voor eis 2 e t/m f.</li> </ul> </li> </ul>	Administratief toetsen op aanwezigheid, volledigheid en juistheid.	Major	Major
2a	– Gasverbruik (in m <sup>3</sup> , MJ)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Actuele meterstand fysiek toetsen</li> <li>– Inkoopfacturen administratief toetsen</li> <li>– Aanwezigheid aparte meters fysiek toetsen</li> <li>– Er dient gebruik te worden gemaakt van een geijkte tussenmeter wanneer het verbruik per bedrijfsactiviteit wordt opgesplitst</li> <li>– Gebruik van niet geijkte tussenmeters binnen een bedrijfsactiviteit is toegestaan mits de meter voor het totale verbruik geijkt is.</li> </ul>	Major	Major
2b	– Diesilverbruik (in liter of kg, MJ)	– Inkoopfacturen administratief toetsen.	Major	Major
2c	– Elektriciteitsverbruik (in kWh, MJ)	– Actuele meterstand fysiek toetsen	Major	Major


<sup>3</sup> Bedrijven die minder dan 5% van de bewerkte en/of verwerkte grondstoffen (totaal gewicht aangevoerde grondstoffen) tot Milieukeur product bewerken en/of verwerken hoeven niet aan de eisen van een milieuzorgsysteem te voldoen.

<b>Nr.</b>	<b>Eis</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Bedrijf ≤10 fte</b>	<b>Bedrijf &gt;10 fte</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Inkoopfacturen administratief toetsen</li> <li>- Aanwezigheid aparte meters fysiek toetsen</li> <li>- Er dient gebruik te worden gemaakt van een geijkte tussenmeter wanneer het verbruik per bedrijfsactiviteit wordt opgesplitst</li> <li>- Gebruik van niet geijkte tussenmeters binnen een bedrijfsactiviteit is toegestaan mits de meter voor het totale verbruik geijkt is.</li> </ul>		
2d	- Waterverbruik (in m <sup>3</sup> )	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actuele meterstand fysiek toetsen</li> <li>- Inkoopfacturen administratief toetsen</li> <li>- Aanwezigheid aparte meters fysiek toetsen</li> <li>- Er dient gebruik te worden gemaakt van een geijkte tussenmeter wanneer het verbruik per bedrijfsactiviteit wordt opgesplitst</li> <li>- Gebruik van niet geijkte tussenmeters binnen een bedrijfsactiviteit is toegestaan mits de meter voor het totale verbruik geijkt is.</li> </ul>	Major	Major
2e	- Inkoop van verpakkings- en uitserveermaterialen (# stuks en massa hoef. per type verpakkingsmateriaal (PE, PP, PET, aluminium, groen glas, PLA, etc.))	- Inkoopfacturen administratief toetsen.		Major
2f	- Inkoop van middelen die onder de wet "gewasbeschermingsmiddelen en biociden" vallen (in kg per type). Middelen o.a. die onder deze wet vallen zijn onder andere desinfectiemiddelen die door het Ctgb moeten worden toegelaten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Middelenopslag fysiek toetsen</li> <li>- Inkoopfacturen administratief toetsen.</li> </ul>		Major
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Met behulp van de resultaten uit basiseis 1 wordt elke 4 jaar een verbeterplan opgesteld om het energie- en waterverbruik te reduceren en/of te verduurzamen per hoeveelheid product</li> <li>- De doelen met bijbehorend tijdspad worden duidelijk beschreven in dit verbeterplan</li> <li>- De minimale reductie van water en energie in 4 jaar is 2,0 %.</li> <li>- Bedrijven ≤ 10 fte zonder eigen water- en energiemeter zijn vrijgesteld van deze eis.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aanwezigheid en inhoud plan aan de hand van de aanwezige installatie inhoudelijk op effectiviteit beoordelen</li> <li>- Rapport 1-2 jaar oud ten minste 20% van de genoemde maatregelen ingevoerd, 2-3 jaar oud ten minste 40%, 3-4 jaar oud ten minste 60% en 4 jaar ten minste 80%</li> <li>- Indien rapport bij initiële audit/ controle nog geen jaar oud is, schriftelijke intentieverklaring waarin de in het 1e jaar te nemen maatregelen omschreven staan en bijbehorende opdrachtbonnen aanwezig zijn</li> <li>- Indien de minimale reductie niet haalbaar is, aantoonbaar maken wat de reden hiervan is. De CI beoordeelt of deze toelichting voldoende is.</li> </ul>	Major	Major

### 1.3 Keuzemaatregelen milieuzorgsysteem

<b>Nr.</b>	<b>Criteria</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Punten</b>
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aankoop groene elektriciteit:               <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Per % aangekochte groene elektriciteit worden punten toegekend</li> </ul> </li> <li>- Voor de definitie groene elektriciteit wordt aangesloten bij de definiëring beschreven in protocol monitoring hernieuwbare energie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Inkoopfacturen en/of contract administratief toetsen</li> <li>- Percentage groene elektriciteit berekenen.</li> </ul>	- 0,05 punt per % groene elektriciteit
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gebruik natuurlijke koudemiddelen</li> <li>- Per % koelvermogen, van het totale koelvermogen, dat wordt gekoeld met natuurlijke koudemiddelen worden punten toegekend, bijvoorbeeld ammoniak R-717 en koolzuur R-744.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Inkoopfacturen en/of contract administratief toetsen</li> <li>- Percentage koelvermogen met gebruikmaking van natuurlijke koudemiddelen berekenen.</li> </ul>	- 0,08 punt per % koelvermogen met gebruikmaking van natuurlijke koudemiddelen
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Inkoop van duurzaam geproduceerde hulpstoffen (bijvoorbeeld plantaardige olie). Een hulpstof is een stof die bij de productie gebruikt wordt maar geen bestanddeel is van het nieuwe product. Voorbeelden van hulpstoffen zijn bijvoorbeeld plantaardig oliegebruik in de aardappelverwerkende industrie en kiezelgoer verbruik bij de productie van bier</li> <li>- Per % aangekochte hulpstof in het productieproces worden punten toegekend. Onder duurzame hulpstoffen worden alle producten verstaan die Milieukeur, EKO, FSC en CPO (Certified Palm Oil) gecertificeerd zijn</li> <li>- Er mag maar één hulpstof per certificaathouder onder deze keuzemaatregel worden gebracht.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Inkoopfacturen toetsen</li> <li>- Percentage duurzaam geproduceerde hulpstoffen berekenen.</li> </ul>	- 0,02 punt per % duurzame hulpstof

### 1.4 Basiseisen verpakkingen

<b>Nr.</b>	<b>Eis</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Punten</b>
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- PVC of gechloreerde polymeren zijn niet toegestaan in verpakkingsmateriaal</li> <li>- Voor het afdekken van vleesproducten met rekfolie in de koeling geldt een uitzondering. Rekfolie mag <b>niet</b> in de consumentenverpakking van Milieukeur producten worden gebruikt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verpakkingsmateriaal met pijltjesdriehoek met het cijfer 3 (zie voorbeeld hieronder) mag niet worden gebruikt. Dit administratief en visueel toetsen</li> <li>- Aankoopbonnen verpakkingsmateriaal toetsen</li> <li>- Samenstelling verpakkingsmateriaal toetsen.</li> </ul> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  </div>	Major

### 1.5 Keuzemaatregelen verpakkingen

<b>Nr.</b>	<b>Criteria</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Punten</b>
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uitvoeren milieuanalyse van de huidige verpakking voor het Milieukeurproduct, waarin de milieu-impact van de verpakkingproductie en de recyclebaarheid in het lokale afvalstelsel is onderzocht</li> <li>- Analyseren milieuthema's broeikasgasemissies, landgebruik en fossiel energiegebruik</li> <li>- Wanneer van toepassing voorstellen doen voor milieuvriendelijkere en technisch haalbare verpakkingmaterialen.</li> </ul>	<p>Aanwezigheid milieuanalyse, met de volgende inhoud:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Beschrijving systeemgrenzen (onder andere productie en impact in afvalstelsel (verbranding, stort, recycling, meermalig gebruik)) en type verpakkingcomponenten</li> <li>- Analyse milieuthema's uitgedrukt in kg per product</li> <li>- Som milieubelasting verpakkingmateriaal berekenen</li> <li>- Indien van toepassing; analyse milieubelasting alternatieve verpakkingcomponenten die technisch mogelijk zijn met bijbehorende reductie.</li> </ul>	8
2a	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Toepassing primaire verpakkingen die meermalig (statiegeld) bruikbaar zijn, deze worden gebruikt voor minimaal 75% van de Milieukeur producten van het bedrijf</li> <li>- Primaire verpakking is een verpakking die direct om het product zit en vaak niet zonder dat product kan worden verkocht. Product en verpakking vormen voor de eindgebruiker of consument een verkoopheenheid, bijvoorbeeld PET fles frisdrank, zakje om vleeswaren</li> <li>- Deze maatregel mag niet worden gecombineerd met 2b</li> <li>- Deze maatregel geldt niet voor bier, zie 11.</li> </ul>	In- en verkoopfacturen meermalig primaire verpakkingsoorten fysiek en administratief toetsen.	3
2b	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Toepassing primaire verpakkingen die meermalig (statiegeld) bruikbaar zijn, deze worden gebruikt voor minimaal 50% van de Milieukeur producten van het bedrijf</li> <li>- Primaire verpakking is een verpakking die direct om het product zit en vaak niet zonder dat product kan worden verkocht. Product en verpakking vormen voor de eindgebruiker of consument een verkoopheenheid, PET fles frisdrank, zakje om vleeswaren</li> <li>- Deze maatregel geldt niet voor bier, zie 11.</li> </ul>	In- en verkoopfacturen meermalig primaire verpakkingsoorten fysiek en administratief toetsen.	2
3a	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Toepassing secundaire verpakkingen die meermalig (statiegeld) bruikbaar zijn, deze worden gebruikt voor minimaal 75% van de Milieukeur producten van het bedrijf</li> <li>- Een secundaire verpakking is een verpakking die op het verkooppunt een verzameling van een aantal verkoopheenheden vormt, oftewel de verzamelverpakking, bijvoorbeeld kunststof krat</li> <li>- Deze maatregel mag niet worden gecombineerd met 3b.</li> </ul>	In- en verkoopfacturen meermalig secundaire verpakkingsoorten fysiek en administratief toetsen.	2
3b	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Toepassing secundaire verpakkingen die meermalig (statiegeld) bruikbaar zijn, deze worden gebruikt voor minimaal 50% van de Milieukeur producten van het bedrijf</li> <li>- Een secundaire verpakking is een verpakking die op het verkooppunt een verzameling van een aantal verkoopheenheden vormt, oftewel de verzamelverpakking, bijvoorbeeld kunststof krat.</li> </ul>	In- en verkoopfacturen meermalig secundaire verpakkingsoorten fysiek en administratief toetsen.	1



### 1.6 Basiseisen afval

<b>Nr.</b>	<b>Eis</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Niveau</b>
1	Organisch en anorganisch afval wordt volledig gescheiden gehouden en gescheiden afgevoerd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verzamelplaats fysiek toetsen</li> <li>- Facturen en/of contracten administratief toetsen.</li> </ul>	Major
2	Glas, asbest, kunststoffen, papier & karton en chemisch afval wordt volledig gescheiden gehouden en gescheiden afgevoerd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verzamelplaats fysiek toetsen</li> <li>- Facturen en/of contracten administratief toetsen.</li> </ul>	Major
3	Plantaardige resten dienen volledig gescheiden te worden afgevoerd ten behoeve van herverwerking, diervoeder, compostering of vergisting.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verzamelplaats fysiek toetsen</li> <li>- Facturen en/of contracten administratief toetsen.</li> </ul>	Major
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gevaarlijk afval wordt volledig gescheiden gehouden en gescheiden afgevoerd. Gevaarlijk afval is afval dat gevaarlijke stoffen bevat, giftig, oxiderend, bijtend of radioactief</li> <li>- Europese afvalstoffenlijst Eural geeft aan welk afval gevaarlijk is (Gevaarlijk afval is o.a. olie, batterijen en oplosmiddelen). Richtlijn 75/442/EEG betreffende Afvalstoffen en Richtlijn 91/689/EEG betreffende Gevaarlijke Afvalstoffen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verzamelplaats fysiek toetsen</li> <li>- Facturen en/of contracten administratief toetsen.</li> </ul>	Major

### 1.7 Keuzemaatregelen afval

<b>Nr.</b>	<b>Criteria</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Punten</b>
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Er is door de certificaathouder een milieuanalyse uitgevoerd naar de milieuvoordelen m.b.t. hergebruik van afvalwater of het zelf zuiveren t.o.v. het laten zuiveren door een zuiveringscentrale</li> <li>- Bedrijven met een eigen afvalwaterzuivering, waarvan het gezuiverde afvalwater op het oppervlaktewater mag worden geloosd, hoeven geen milieuanalyse uit te voeren en kunnen de bijbehorende punten meerekenen.</li> </ul>	Milieuanalyse administratief toetsen en/of afvalwaterzuivering waarbij het gezuiverde afvalwater wordt geloosd op het oppervlaktewater fysiek toetsen.	6

### 1.11 Aanvullende eisen bier

<b>Nr.</b>	<b>Eis</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Niveau</b>
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Microbrouwerij (alleen van toepassing bij hervulbare flessen en fusten en een productiecapaciteit van 50 hectoliter - 15000 hectoliter per jaar)</li> <li>- Middelgrote bierbrouwerijen (productiecapaciteit van 15000 hectoliter - 350000 hectoliter per jaar)</li> <li>- Grootschalige bierbrouwerijen (productiecapaciteit van meer dan 350000 hectoliter per jaar).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Definitie Klein Brouwerij Collectief (zie bijlage 1) administratief toetsen.</li> </ul>	Major
2	Onderhoudswerkzaamheden aan procesapparatuur en overige apparatuur maandelijks registreren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Registraties administratief toetsen</li> <li>- Na 1-11-2004 betreffende registraties 5 jaar bewaren.</li> </ul>	Major
3a	Maximale verbruik van grond-, leiding- en oppervlaktewater: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Microbrouwerij; 8 liter water per geproduceerde liter bier</li> <li>- Wanneer de hervulbare flessen retour komen op het bedrijf en op het bedrijf worden gespoeld geldt 9 liter water per geproduceerde liter bier</li> <li>- Norm wordt berekend aan de hand van de verhouding gespoelde hervulbare verpakkingen versus niet hervulbare verpakkingen</li> <li>- Bij afwijkingen tot 10% dient een plan van aanpak aanwezig te zijn met als doel het terugdringen van het watergebruik.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Administratieve toets waterverbruik (+ omrekening naar geproduceerde liter bier)</li> <li>- Indien van toepassing; plan van aanpak administratief toetsen.</li> </ul>	Major
3b	Maximale verbruik van grond-, leiding- en oppervlaktewater: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Middelgrote brouwerijen; 7 liter water per geproduceerde liter bier</li> <li>- Bij afwijkingen tot 10% dient een plan van aanpak aanwezig te zijn met als doel het terugdringen van het watergebruik.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Administratieve toets waterverbruik (+ omrekening naar geproduceerde liter bier)</li> <li>- Indien van toepassing; plan van aanpak administratief toetsen.</li> </ul>	Major
3c	Maximale verbruik van grond-, leiding- en oppervlaktewater: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grootschalige brouwerijen; 5 liter water per geproduceerde liter bier</li> <li>- Bij afwijkingen tot 10% dient een plan van aanpak aanwezig te zijn met als doel het terugdringen van het watergebruik.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Administratieve toets waterverbruik (+ omrekening naar geproduceerde liter bier)</li> <li>- Indien van toepassing; plan van aanpak administratief toetsen.</li> </ul>	Major
4	Grootschalige brouwerijen dienen aangesloten te zijn bij de benchmarkafspraken, milieu gerelateerd, en bij de 10% best presterende brouwers in de wereld te behoren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aangesloten zijn bij benchmarkafspraken administratief toetsen, evenals behoren bij de 10% best presterende brouwers van de wereld (zie website Centraal Brouwerij Kantoor).</li> </ul>	Major
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bij gebruik van filtrerende afscheiders moet voldaan worden aan een maximale emissie van 5 mg/m<sup>3</sup></li> <li>- Als een filtrerende afscheiding niet mogelijk is dan moet worden voldaan aan een maximale emissie van 20 mg/m<sup>3</sup></li> <li>- Indien bij microbrouwerijen wordt gewerkt met een gesloten schrootmolen vervalt bovenstaande eis.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Specificaties van stoffilters administratief toetsen</li> <li>- Overzicht van vervanging administratief en fysiek toetsen</li> <li>- Aanwezigheid schrootmolen administratief toetsen.</li> </ul>	Major
6	Een brouwerij heeft de verplichting bij aanschaf van nieuwe ketels deze te voorzien van low NOx branders.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aankoopbonnen administratief toetsen</li> <li>- Vereist certificaat of administratie emissies van branders van stookinstallaties administratief toetsen.</li> </ul>	Major
7	Een grootschalige brouwerij moet het CO <sub>2</sub> dat ontstaat tijdens het fermentatieproces opvangen en terugwinnen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- In- en verkoop CO<sub>2</sub> administratief toetsen.</li> </ul>	Major
8	Een grootschalige brouwerij moet de dampen die ontstaan bij het maischen en wortkoken opvangen en condenseren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aanwezigheid gesloten brouwketel fysiek toetsen</li> <li>- Koeling gas fysiek toetsen.</li> </ul>	Major

<b>Nr.</b>	<b>Eis</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Niveau</b>
9	Organische afvalstoffen (d.w.z. geläger (gist- en eiwitresten), gist(afval) en borstelpap mogen niet worden afgevoerd als afval maar dienen ingezet te worden in de veevoederindustrie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verzamelplaats fysiek toetsen</li> <li>- Facturen en/of contracten administratief toetsen.</li> </ul>	Major
10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Akoestisch rapport</li> <li>- Microbrouwerijen die van het bevoegd gezag een vrijstelling hebben ontvangen voor het uitvoeren van een akoestisch rapport vervalt deze eis.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Akoestisch rapport administratief toetsen(niet ouder dan 3 jaar tenzij wijzigingen ten opzichte van het akoestisch rapport aantoonbaar zijn en geen gevolgen hebben voor de geluidsemissie)</li> <li>- Schriftelijke vrijstelling administratief toetsen.</li> </ul>	Major
11	Middelgrote- en grootschalige brouwerijen moeten aantoonbaar hebben dat meer dan 90% van de verpakkingen van het betreffende biertype die worden afgezet op de binnenlandse markt bestaat uit hervulbare verpakkingen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aantallen en verpakkingen afzet administratief toetsen.</li> </ul>	Major
12	Maximaal verbruik van grond-, leiding- en oppervlaktewater: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mouterij; 6 m3 water per ton mout</li> <li>- Bij afwijkingen tot 10% dient een plan van aanpak aanwezig te zijn met als doel het terugdringen van het watergebruik.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Administratieve toets waterverbruik</li> <li>- Indien van toepassing; plan van aanpak administratief toetsen.</li> </ul>	Major
13a	Maximaal energieverbruik van de kleinschalige mouterij is < 20.000 ton mout per jaar = 4.000 MJ per ton mout.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Energieverbruik op basis van administratieve gegevens bereken per ton mout voor het betreffende type bier administratief toetsen.</li> </ul>	Major
13b	Maximaal energieverbruik van de middelgrote mouterij is 20.000-50.000 ton mout per jaar = 3.500 MJ per ton mout.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Energieverbruik op basis van administratieve gegevens bereken per ton mout voor het betreffende type bier administratief toetsen.</li> </ul>	Major
13c	Maximaal energieverbruik van de grootschalige mouterij is > 50.000 ton mout per jaar = 3.000 MJ per ton mout.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Energieverbruik op basis van administratieve gegevens bereken per ton mout voor het betreffende type bier administratief toetsen.</li> </ul>	Major
8.14	Middelgrote- en grootschalige brouwerijen dienen indien de grondstof gerst van buiten een straal van 300 km van de mouterij en of brouwerij wordt aangevoerd, de grondstof deels (d.w.z. minimaal tot binnen de straal van 300 km van het bedrijf) te vervoeren per schip.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vrachtbewijzen administratief toetsen.</li> </ul>	Major

### 1.12 Keuzemaatregelen bier, minimaal te behalen punten is 16.

<b>Nr.</b>	<b>Criteria</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Punten</b>
1	Kieselgoer wordt niet gebruikt als bodemverbeteraar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wijze van afvoer kieselgoer administratief toetsen</li> <li>- Bonuspunten meetellen bij de te behalen punten.</li> </ul>	2
2	De getransporteerde afstand van de teler van de grondstof tot de brouwerij is niet meer dan 200 km.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Transportafstand van grondstof bedraagt ten hoogste 200 km. Een certificatie-instelling mag dit toetsen door een cirkel met een straal 150 km om de brouwerij te trekken op een landkaart</li> <li>- Bij toeleverende bedrijven die buiten deze cirkel vallen wordt middels een uitdraai van de routeplanner gecontroleerd of aan de norm wordt voldaan.</li> <li>- Bonuspunten meetellen bij de te behalen punten.</li> </ul>	2
3	Desinfectants en schoonmaakmiddelen mogen slechts in beperkte mate gebruikt worden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Overzicht gebruikte desinfectans en schoonmaakmiddelen en bijbehorende hoeveelheid administratief toetsen</li> <li>- Behaalde maluspunten meetellen bij de te behalen punten.</li> </ul>	Bijlage 2
4	Het grond-, leiding- en oppervlakte water verbruik is lager dan de maximale norm voor micro-, middel- en grootschalige bedrijven.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Registratie verbruik grond-, leiding- en oppervlakte water administratief toetsen</li> <li>- Behaalde bonuspunten meetellen bij de te behalen punten.</li> </ul>	Bijlage 3
5	De geplande acties vermeld in het energie verbeterplan (zie 3 milieuzorgsysteem basiseisen) worden sneller uitgevoerd dan vereist in basiseis 3 milieuzorgsysteem.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verbeterplan met bijbehorende status administratief toetsen</li> <li>- Behaalde bonuspunten meetellen bij de te behalen punten.</li> </ul>	Bijlage 3
6	Extra maatregelen om emissies naar lucht te reduceren zijn genomen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maatregelen emissie reductie administratief toetsen</li> <li>- Behaalde bonuspunten meetellen bij de te behalen punten.</li> </ul>	Bijlage 3
7	Extra maatregelen om afvalwater te reduceren zijn genomen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maatregelen afvalwater reductie administratief toetsen</li> <li>- Behaalde bonuspunten meetellen bij de te behalen punten.</li> </ul>	Bijlage 3
8	90% of meer van de verpakkingen gebruikt in het binnenland is hervulbaar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Registratie hervulbare verpakkingen administratief toetsen</li> <li>- Behaalde bonuspunten meetellen bij de te behalen punten.</li> </ul>	Bijlage 3

### **Bijlage 1 Definitie Klein Brouwerij Collectief (KBC)**

De definitie van het Klein Brouwerij Collectief luidt:

- Een bierbrouwerij is de plaats waar de omzetting van (uit mout afkomstige) zetmeel in vergistbare en onvergistbare suikers plaatsvindt, dus in feite de plaats/locatie waar de ketels staan;
- Een bierbrouwerij is een zelfstandige productie-eenheid -al dan niet onderdeel van een bepaalde rechtspersoon (organisatie, onderneming, stichting, vereniging etc.)- waar bier(en) van een eigen merk, althans voor een bepaald type, uitsluitend of in overgrote hoeveelheid worden gebrouwen;
- Een bierbrouwerij draagt accijns af (hiermee worden bierbrouwerijhuurders en zelfbierbrouwers uitgesloten). De locatie van de bierbrouwerij is als zodanig bekend bij de douane en heeft hiertoe een vergunning verkregen;
- Een bierbrouwerij staat geregistreerd als bierbrouwerij in het register van de Kamer van Koophandel;
- Een bierbrouwerij is specifiek ingericht om bier te brouwen. Dit criterium wordt o.a. gehanteerd voor gesloten bierbrouwerijen waarbij slechts uit bepaalde officiële bronnen, w.o. gerechtelijke en notariële akten e.d., aannemelijk kan worden gemaakt dat hier sprake moet zijn geweest van een bierbrouwerij.

**Bijlage 2 Maluspunten bij gebruik van desinfectants en schoonmaakmiddelen**

<b>Desinfectant / schoonmaakmiddel</b>	<b>maluspunten/liter actieve stof/100 hl/jaar *</b>
Alkalische stoffen	0,02
Zoutzuur	0,02
Fosforzuur	0,02
Azijnzuur	0,01
Hypochloriet	0,05
Peroxide	0,01
Oppervlakte actieve stoffen	0,02
Overige middelen > 98% biologisch afbreekbaar	0,02

\* Vanaf 1 liter actieve stof /100 hl/jaar dienen de middelen te worden meegerekend.  
Opm: overige middelen < 98% biologisch afbreekbaar zijn niet toegestaan.

**Bijlage 3 Uitwerking keuzemaatregelen bier**

Milieuaspect	Grenswaarde	Score*
<b>Water</b>		
Microbrouwerij	7,5 hl/geproduceerde hl bier	4
	7 hl/geproduceerde hl bier	8
Microbrouwerij (alleen van toepassing bij hervulbare flessen / fusten)	8,5 hl/geproduceerde hl bier	4
	8 hl/geproduceerde hl bier	8
Middelgrote bedrijven	6,5 hl/geproduceerde hl bier	4
	6 hl/geproduceerde hl bier	8
Grootschalige bedrijven	4,5 hl/geproduceerde hl bier	4
	4 hl/geproduceerde hl bier	8
<b>Energie</b>		
Microbrouwerij	EBO 1-2 jaar, 40% ingevoerd EBO 2-3 jaar, 60% ingevoerd EBO 3-4 jaar, 80% ingevoerd EBO > 4 jaar, 100% ingevoerd	5
	EBO 1-2 jaar, 60% ingevoerd EBO 2-3 jaar, 80% ingevoerd EBO 3-4 jaar, 100% ingevoerd	10
Middelgrote bedrijven	MJA+EBP 1-2 jaar, 40% ingevoerd MJA+EBP 2-3 jaar, 60% ingevoerd MJA+EBP 3-4 jaar, 80% ingevoerd MJA+EBP > 4 jaar, 100% ingevoerd	5
	MJA+EBP 1-2 jaar, 60% ingevoerd MJA+EBP 2-3 jaar, 80% ingevoerd MJA+EBP 3-4 jaar, 100% ingevoerd	10
Grootschalige bedrijven	benchmark top 8	5
	benchmark top 5	10
<b>Luchtemissie</b>		
Microbrouwerij	opvang dampen en condensatie	2
Middelgrote bedrijven	recuperatie CO <sub>2</sub>	2
	opvang dampen en condensatie	2
Grootschalige bedrijven	gebruik gaswasser	2
<b>Afvalwater</b>		
Microbrouwerij	nuttige toepassing restbier	1
Alle brouwerijen	recyclen (>10%) van restbier bij processen voor de bottelarij	1

<b>Milieuaspect</b>	<b>Grenswaarde</b>	<b>Score*</b>
<b><i>Hervulbare verpakkingen</i></b>		
Alle brouwerijen	>95% verpakkingen binnenland hervulbaar	4
	>98% verpakkingen binnenland hervulbaar	6

\* Het aantal punten weergegeven bij de score is het totaal te behalen aantal punten.



### 1.13 Varkensslachterijen

#### Verplichte basiseisen

-> Initiële audit/controle; bij het niet voldoen aan de verplichte basiseisen en/of aantal punten keuzemaatregelen, niet certificeren

-> Vervolgaudit/-controle; het niet voldoen aan de verplichte basiseisen en/of verplicht minimum aantal punten keuzemaatregelen is een major tekortkoming

<b>Nr.</b>	<b>Thema</b>	<b>Eis</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Voldoet ja/nee</b>
0.0	Algemene eisen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Algemene Eisen bij Milieukeur en Barometercertificatieschema's) voldoen. Deze Algemene Eisen bij Milieukeur en Barometercertificatieschema's staan apart vermeld bij elke productgroep en / of dienst;</li> <li>- Iedere certificaathouder en eventuele deelnemers moet(en) aan de specifieke criteria voor de betreffende productgroep voldoen;</li> <li>- Een ketenregisseur die zelf geen product produceert of be-/verwerkt behoeft alleen aan de eisen voor ketenregie te voldoen.</li> </ul>	Vigerende versie op website SMK bij productgroep en / of dienst.	
1.1	Energie	Eén keer per jaar elektriciteits-, aardgas- en waterverbruik registreren.	Controleer aanwezigheid registraties.	
1.2	Afval	Papier/karton scheiden van overig afval.	Controleer visueel / contract en/of rekeningen.	
1.3	Afval	Vleesafval scheiden van overig afval.	Controleer visueel / contract en/of rekeningen.	
1.4	Afval	Klein chemisch afval retour met installateur sturen of inleveren bij milieustraat of chemokar.	Controleer visueel / contract en/of rekeningen.	
1.5	Installatie	Jaarlijks koelinstallaties onderhouden door een monteur in het bezit van een geldig certificaat gerelateerd aan de stof die in het bedrijf/de leidingen wordt toegepast.	Controleer onderhoudsrapport.	
1.6	Transport	Transporteurs van Milieukeur varkens moeten QLL gecertificeerd zijn of een gelijkwaardig certificatiesysteem.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Neem steekproef van minimaal 3 transporten met Milieukeur varkens (aanwezige vrachtwagens of administratie);</li> <li>- Voor QLL gebruik register <a href="http://www.qll.nl">www.qll.nl</a>.</li> </ul>	
1.7	Transport	Transportduur, van varkenshouder tot slachterij, van alle Milieukeur varkens duurt maximaal 6 uur van deur tot deur.	Controleer middels 4 steekproeven aan de hand van routeplanner van adres tot adres uitgaande van vervoer per vrachtwagen (geen personenauto) bijv. middels <a href="http://www.routenet.nl">www.routenet.nl</a>	
1.8	Personeel	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alle medewerkers die met levende dieren werken moeten dierwelzijnsopleiding (slagersvakopleiding) of gelijkwaardige opleiding voor slachthuispersoneel hebben gevolgd;</li> <li>- Medewerkers werkend in stal slachterij dienen 1x per 5 jaar mens dier relatie cursus te volgen bij Stichting VCF opleidingsinstituut of SVO. Andere cursussen of opleidingen dienen eerst aan het College van Deskundigen agro/food te worden voorgelegd.</li> </ul>	Controleer opleidings-/deelnamecertificaten.	
1.9	Aanvoer en stalruimte	Bij aanvoer visuele controle op het uitladen, laadklep sluit aan op bordes en loopbordes moet verlicht en ruw uitgevoerd zijn en voorzien van zijwanden.	Controleer visueel.	
1.10	Aanvoer en	Aanwezigheid elektrische prikstokken verboden.	Controleer afwezigheid elektrische prikstokken.	

<b>Nr.</b>	<b>Thema</b>	<b>Eis</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Voldoet ja/nee</b>
	stalruimte			
1.11	Aanvoer en stalruimte	Wrak vee wordt direct aangrenzend in aanvoerruimte bedwelmd en gedood.	Controleer visueel.	
1.12	Aanvoer en stalruimte	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wachtruimte moet vernevelingsinstallatie in wachthokken hebben en verwarming en ventilatie in stal;</li> <li>- Minimaal 1x per jaar moeten installaties gecontroleerd worden op werking door externe monteur. Bevindingen in rapport verwerken.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controleer aanwezigheid en onderhoud vernevelingsinstallatie, verwarming en ventilatie;</li> <li>- Controleer werking door fysiek te toetsen.</li> </ul>	
1.13	Aanvoer en stalruimte	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ieder hok voorzien van een permanente drinkvoorziening, minimaal 1 drinkplaats per hok;</li> <li>- In het geval het drinknippels betreft; opbrengst minimaal 0,8 liter per minuut continue stroom.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controleer aanwezigheid drinkplaats en werking;</li> <li>- Wateropbrengst bij initiële audit controleren middels specificaties leverancier of aan minimaal 3 nippels.</li> </ul>	
1.14	Aanvoer en stalruimte	De wanden van de diervverblijven zijn glad afgewerkt.	Controleer wanden visueel.	
1.15	Aanvoer en stalruimte	Voorzieningen aanwezig voor varkens die nacht/weekend verblijven inclusief voerverstrekking, minimaal 10% van de capaciteit van de stal met een minimum van 50 varkens.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controleer aanwezigheid hokken;</li> <li>- Controleer voervoorraad.</li> </ul>	
1.16	Aanvoer en stalruimte	Looprichting varkens gaat van donker naar licht, lichtniveau is minimaal 40 lux.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controleer toename en lichtsterkte;</li> <li>- Initiële audit: meet lichtsterkte op minimaal 4 plekken waarvan minstens 1 in de wachtruimte en 1 in de drijfgang en vergelijk uitkomsten;</li> <li>- Vervolgaudit: visuele controle en meting uitvoeren bij twijfel.</li> </ul>	
1.17	Slachtproces	Opdrijven en bedwelmen bij CO2 bedwelmings vindt plaats in groepen van minimaal 4 varkens.	Controleer specificaties installaties en proces visueel.	

### Keuzemaatregelen

Elke slachterij dient minimaal 7 punten te scoren uit onderstaande lijst

<b>Nr.</b>	<b>Onderwerp</b>	<b>Criteria</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Punten</b>
2.1	Energie	Het bedrijf maakt volledig gebruik van groene stroom.	Controleer contract en/of rekening.	2
2.2	Energie	Plan van aanpak om elektriciteitsgebruik te verminderen opstellen en minimaal eens per 2 jaar evalueren.	Controleer aanwezigheid en werking plan van aanpak.	2
2.3	Water	Plan van aanpak om waterverbruik te verminderen opstellen en minimaal eens per 2 jaar evalueren en aanpassen.	Controleer aanwezigheid en werking plan van aanpak.	2
2.4	Transport	Transportduur van alle Milieukeur varkens bedraagt ten hoogste 2 uur.	Controleer middels 4 steekproeven aan de hand van routeplanner van adres tot adres uitgaande van vervoer per vrachtwagen (geen personenauto) bijv. middels <a href="http://www.routenet.nl">www.routenet.nl</a>	3
2.5	Transport	Wachttijd op de slachterij maximaal 1 uur (van lossen tot bedwelmings).	Controleer registratie wachttijden.	1
2.6	Transport	Aan het bedrijf is een Lean and Green award toegekend.	Controleer aanwezigheid award en logo.	2
2.7	Personeel	Personeel is bekend met wijze van omgang met lijdende dieren, drijven,	- Controleer inhoud kwaliteitshandboek;	1

<b>Nr.</b>	<b>Onderwerp</b>	<b>Criteria</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Punten</b>
		lossen, verdoven en doden van dieren en dit is vastgelegd in een kwaliteitshandboek.	– Controleer medewerkers steekproefsgewijs.	
2.8	Aanvoer en wachtruimte	Op jaarbasis komt minimaal 99% Milieukeur varkens nuchter aan op de slachterij.	Controleer slachtgegevens.	2
2.9	Aanvoer en wachtruimte	1 schaduwplaats van minimaal 40 x 2,5 m (vrachtwagen moet ieder moment van de dag voor minimaal 95% afgeschermd van de zon middels bijv. een afdak of bomen) beschikbaar.	Controleer aanwezigheid schaduwplaats.	1
2.10	Aanvoer en wachtruimte	2 schaduwplaatsen beschikbaar (minimaal 2 plaatsen van 40 x 2,5 m).	Controleer aanwezigheid schaduwplaatsen.	2
2.11	Aanvoer en wachtruimte	3 schaduwplaatsen beschikbaar (minimaal 3 plaatsen van 40 x 2,5 m).	Controleer aanwezigheid schaduwplaatsen.	3
2.12	Aanvoer en wachtruimte	Milieukeur varkens worden in groepen zoals aangeleverd gehouden, dus niet gesplitst.	– Controleer werkwijze van lossen en plaatsen in een hok visueel; – Vraag werkwijze na bij een personeelslid in de stal.	1
2.13	Slachtproces	– In slachterij is altijd een Animal Welfare Officer aanwezig; – Bijbehorende taken/verantwoordelijkheden opnemen in functiebeschrijving.	– Controleer personeelsregistratie / opleidingscertificaten / functiebeschrijving; – Noteer naam animal welfare officer evenals de gevolgde opleiding en datum van de opleiding van de animal welfare officer. Het certificaat 'Animal officer' van Bristol University is akkoord. (Dit kan ook een door Bristol University gegeven cursus in Nederland zijn).	2
2.14	Slachtproces	– Milieukeur varkens kunnen altijd visueel contact met elkaar houden in gang naar bedwelmingsplek.	Controleer mogelijkheid visueel contact.	1
2.15	Slachtproces	– Registreer incidenten <sup>4</sup> verdovingsapparatuur; – Bij toename incidenten (t.o.v. voorgaande 3 maanden) plan van aanpak opstellen; – Aanwezigheid reserve verdovers en registratie toepassing.	– Controleer registratie incidenten / reserve verdovers / toepassing; – Indien nodig; controleer plan van aanpak.	2

<sup>4</sup> Incident = het niet in één keer goed verdoven van een dier, niet goed functionerende apparatuur.

## 1.14 Runderslachterijen

### Verplichte basiseisen

-> Initiële audit/controle; bij het niet voldoen aan de verplichte basiseisen en/of aantal punten keuzemaatregelen, niet certificeren

-> Vervolgaudit/-controle; het niet voldoen aan de verplichte basiseisen en/of verplichte minimum aantal punten keuzemaatregelen is een major tekortkoming

<b>Nr.</b>	<b>Thema</b>	<b>Eis</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Voldoet ja/nee</b>
0.0	Algemene eisen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Algemene Eisen bij Milieukeur en Barometercertificatieschema's) voldoen. Deze Algemene Eisen bij Milieukeur en Barometercertificatieschema's staan apart vermeld bij elke productgroep en / of dienst;</li> <li>- Iedere certificaathouder en eventuele deelnemers moet(en) aan de specifieke criteria voor de betreffende productgroep voldoen;</li> <li>- Een ketenregisseur die zelf geen product produceert of be-/verwerkt behoeft alleen aan de eisen voor ketenregie te voldoen.</li> </ul>	Vigerende versie op website SMK bij productgroep en / of dienst.	
1.1	Energie	Eén keer per jaar elektriciteits-, aardgas- en waterverbruik registreren.	Controleer aanwezigheid registraties.	
1.2	Afval	Papier/karton scheiden van overig afval.	Controleer visueel / contract en/of rekeningen.	
1.3	Afval	Vleesafval scheiden van overig afval.	Controleer visueel / contract en/of rekeningen.	
1.4	Afval	Klein chemisch afval retour met installateur sturen of inleveren bij milieustraat of chemokar.	Controleer visueel / contract en/of rekeningen.	
1.5	Installatie	Jaarlijks koelinstallaties onderhouden door een monteur in het bezit van een geldig certificaat gerelateerd aan de stof die in het bedrijf/de leidingen wordt toegepast.	Controleer onderhoudsrapport.	
1.6	Transport	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Transporteurs van Milieukeur runderen moeten QLL gecertificeerd zijn;</li> <li>- Eigen vervoer tot 65 km valt hierbuiten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Neem steekproef van minimaal 3 transporten met Milieukeur runderen (aanwezige vrachtwagens of administratie);</li> <li>- Voor QLL gebruik register <a href="http://www.qll.nl">www.qll.nl</a>;</li> <li>- Controleer uitzonderingen visueel.</li> </ul>	
1.7	Transport	Transportduur, van veehouder naar slachterij, van Milieukeur runderen duurt maximaal 4 uur van deur tot deur.	Controleer middels 4 steekproeven aan de hand van routeplanner van adres tot adres uitgaande van vervoer per vrachtwagen (geen personenauto) bijv. middels <a href="http://www.routenet.nl">www.routenet.nl</a> .	
1.8	Personeel	<ul style="list-style-type: none"> <li>- In slachterij is altijd een Animal Welfare Officer aanwezig;</li> <li>- Bijbehorende taken/verantwoordelijkheden opnemen in functiebeschrijving;</li> <li>- Niet van toepassing voor slachterijen die minder dan 1000 Groot Vee Eenheden per jaar slachten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controleer personeelsregistratie / opleidingscertificaten / functiebeschrijving;</li> <li>- Noteer naam animal welfare officer evenals de gevolgde opleiding en datum van de opleiding van de animal welfare officer. Het certificaat 'Animal officer' van Bristol University is akkoord. (Dit kan ook een door Bristol University gegeven cursus in Nederland zijn).</li> </ul>	

<b>Nr.</b>	<b>Thema</b>	<b>Eis</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Voldoet ja/nee</b>
1.9	Personeel	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alle medewerkers die met levende dieren werken moeten dierwelzijnsopleiding (slagersvakopleiding) of gelijkwaardige opleiding voor slachthuispersoneel hebben gevolgd;</li> <li>- Medewerkers werkend in stal slachterij dienen 1x per 5 jaar mens dier relatie cursus te volgen bij Stichting VCF opleidingsinstituut of SVO. Andere cursussen of opleidingen dienen eerst aan het College van Deskundigen agro/food te worden voorgelegd.</li> </ul>	Controleer opleidings-/deelnamecertificaten.	
1.10	Aanvoer en stalruimte	Bij aanvoer visuele controle op het uitladen, laadklep sluit aan op bordes en loopbordes moet verlicht en stroef uitgevoerd zijn en voorzien van zijwanden.	Controleer visueel.	
1.11	Aanvoer en stalruimte	Aanwezigheid elektrische prikstokken verboden.	Controleer afwezigheid elektrische prikstokken.	
1.12	Aanvoer en stalruimte	Wrak vee wordt direct aangrenzend in aanvoerruimte bedwelmd en gedood.		
1.13	Aanvoer en stalruimte	Wachtruimte moet voorzien zijn van ventilatie en verwarming, afscherming tegen regen en wind, ruwe en stroeve vloeren, schuin aflopende vloeren.	Controleer aanwezigheid eisen wachtruimte.	
1.14	Aanvoer en stalruimte	Ieder hok voorzien van een permanente drinkvoorziening, minimaal 1 drinkplaats per hok.	Controleer aanwezigheid drinkplaats en werking.	
1.15	Aanvoer en stalruimte	De wanden van de dierverblijven zijn glad afgewerkt.	Controleer wanden visueel.	
1.16	Aanvoer en stalruimte	Looprichting runderen gaat van donker naar licht, lichtniveau is minimaal 40 lux.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controleer toename en lichtsterkte;</li> <li>- Initiële audit: meet lichtsterkte op minimaal 4 plekken waarvan minstens 1 in de wachtruimte en 1 in de drijfgang en vergelijk uitkomsten;</li> <li>- Vervolgaudit: visuele controle en meting uitvoeren bij twijfel.</li> </ul>	
1.17	Aanvoer en stalruimte	Runderen worden in groepen zoals aangeleverd gehouden, dus niet gesplitst.	Controleer groepssamenstelling visueel.	
1.18	Slachtproces	Runderen worden op een adequate wijze bedwelmd.	Controleer specificaties installaties en visueel.	
1.19	Slachtproces	Runderen worden rechtop staand kop iets omhoog gefixeerd in restrainer.	Controleer specificaties installaties en visueel.	

## Keuzemaatregelen

Elke slachterij dient minimaal 5 punten te scoren uit onderstaande lijst

<b>Nr.</b>	<b>Onderwerp</b>	<b>Criteria</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Punten</b>
2.1	Energie	Het bedrijf maakt volledig gebruik van groene stroom.	Controleer contract en/of rekening.	2
2.2	Energie	Plan van aanpak om elektriciteitsgebruik te verminderen opstellen en eens per 2 jaar evalueren en aanpassen.	Controleer aanwezigheid en werking plan van aanpak.	2
2.3	Water	Plan van aanpak om waterverbruik te verminderen opstellen en minimaal eens per 2 jaar evalueren en aanpassen.	Controleer aanwezigheid en werking plan van aanpak.	2
2.4	Transport	Aan het bedrijf is een Lean and Green award toegekend.	Controleer aanwezigheid award en logo.	2
2.5	Personeel	Personeel is bekend met wijze van omgang met lijdende dieren, drijven, lossen, verdoven en doden van dieren en dit is vastgelegd in een kwaliteitshandboek.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controleer inhoud kwaliteitshandboek;</li> <li>- Controleer medewerkers steekproefsgewijs.</li> </ul>	1
2.6	Aanvoer en wachtruimte	Op jaarbasis komt minimaal 99% Milieukeur runderen nuchter aan op de slachterij.	Controleer slachtgegevens.	2
2.7	Aanvoer en wachtruimte	1 schaduwplaats van minimaal 40 x 2,5 m (vrachtwagen moet ieder moment van de dag voor minimaal 95% afgeschermd van de zon middels bijv. een afdak of bomen) beschikbaar.	Controleer aanwezigheid schaduwplaats.	1
2.8	Aanvoer en wachtruimte	2 schaduwplaatsen beschikbaar (minimaal 2 plaatsen van 40 x 2,5 m).	Controleer aanwezigheid schaduwplaatsen.	2
2.9	Aanvoer en wachtruimte	3 schaduwplaatsen beschikbaar (minimaal 3 plaatsen van 40 x 2,5 m).	Controleer aanwezigheid schaduwplaatsen.	3
2.10	Slachtproces	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Milieukeur runderen worden richting bedwelming in cirkel gedreven die over gaat in een smalle, rond lopende gang;</li> <li>- Wanden zijn dicht en zo hoog dat de runderen er niet overheen kunnen kijken.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controleer gang naar bedwelgingsplek;</li> <li>- Vraag werkwijze na bij een personeelslid in de stal.</li> </ul>	3

## 1.15 Pluimveeslachterijen

### Verplichte basiseisen

-> Initiële audit/controle; bij het niet voldoen aan de verplichte basiseisen en/of aantal punten keuzemaatregelen, niet certificeren

-> Vervolgaudit/-controle; het niet voldoen aan de verplichte basiseisen en/of verplichte minimum aantal punten keuzemaatregelen is een major tekortkoming

<b>Nr.</b>	<b>Thema</b>	<b>Eis</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Voldoet ja/nee Of score</b>
0.0	Algemene eisen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Algemene Eisen bij Milieukeur en Barometercertificatieschema's) voldoen. Deze Algemene Eisen bij Milieukeur en Barometercertificatieschema's staan apart vermeld bij elke productgroep en / of dienst</li> <li>▪ Iedere certificaathouder en eventuele deelnemers moet(en) aan de specifieke criteria voor de betreffende productgroep voldoen</li> <li>▪ Een ketenregisseur die zelf geen product produceert of be-/verwerkt behoeft alleen aan de eisen voor ketenregie te voldoen.</li> </ul>	Vigerende versie op website SMK bij productgroep en / of dienst.	
1.1	Energie	Eén keer per jaar elektriciteits-, aardgas- en waterverbruik registreren.	Controleer aanwezigheid registraties.	
1.2	Afval	Papier/karton scheiden van overig afval.	Controleer visueel / contract en/of rekeningen.	
1.3	Afval	Vleesafval scheiden van overig afval.	Controleer visueel / contract en/of rekeningen.	
1.4	Afval	Klein chemisch afval retour met installateur sturen of inleveren bij milieustraat of chemokar.	Controleer visueel / contract en/of rekeningen.	
1.5	Installatie	Jaarlijks koelinstallaties onderhouden door erkende (STEK) monteur.	Controleer onderhoudsrapport.	
1.6	Transport	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Op jaarbasis dient het transport naar het slachthuis en de wachttijd op het slachthuis van 98% van de Milieukeur dieren niet langer dan 4 uur te duren, gemeten vanaf het moment dat alle dieren geladen zijn;</li> <li>- De overige 2% is bedoeld voor calamiteiten, deze dienen te worden geregistreerd met achterliggende oorzaak.</li> </ul>	Controleer registratie transportduur, calamiteiten en wachttijden.	
1.7	Transport	De slachterij heeft een module opgesteld hoe men omgaat met diertransporten bij extreme weersomstandigheden en deze wordt in de praktijk toegepast.	Controleer module transporten onder extreme weersomstandigheden en werking.	
1.8	Personeel	<ul style="list-style-type: none"> <li>- In slachterij is altijd een Animal Welfare Officer (AWO) aanwezig;</li> <li>- Bijbehorende taken/verantwoordelijkheden AWO opnemen in functiebeschrijving;</li> <li>- Bij afwezigheid van een AWO worden taken en verantwoordelijkheden van een AWO overgedragen aan kwaliteitsfunctionarissen;</li> <li>- AWO heeft een cursus dierenwelzijn in Bristol gevolgd of een vergelijkbare opleiding elders.</li> </ul>	Controleer personeelsregistratie / opleidingscertificaten / functiebeschrijving.	
1.9	Personeel	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alle medewerkers die met levende dieren werken moeten dierwelzijnsopleiding (slagersvakopleiding) of gelijkwaardige opleiding voor slachthuispersoneel hebben gevolgd;</li> <li>- Medewerkers werkend in stal slachterij dienen 1x per 5 jaar mens dier relatie cursus te volgen (Nederlandse bond van waaghouders van levend vee).</li> </ul>	Controleer opleidings-/deelnamecertificaten.	
1.10	Slachtproces	De slachterij dient te beschikken over de volgende geldige certificaten: <ul style="list-style-type: none"> <li>- IKB erkenning voor pluimveeslachterijen;</li> </ul>	Controleer certificaten.	

<b>Nr.</b>	<b>Thema</b>	<b>Eis</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Voldoet ja/nee Of score</b>
		– GSFI.		
1.11	Slachtproces	– De eindproducten in de slachterij dienen 1 op 1 traceerbaar te zijn naar de betreffende koppel pluimvee bij de pluimveehouder; – Koppelinformatie wordt verzameld op stalniveau.	– Controleer koppelinformatie; – Controleer eindproduct.	
1.12	Slachtproces	Pluimvee wordt aangevoerd in containers met een opening van minimaal 0,25 m <sup>2</sup> .	Controleer containers en opening.	
1.13	Slachtproces	– Minimale beschikbare oppervlakte per kg is 160 cm <sup>2</sup> /kg; dit komt overeen met 62,5 kg/m <sup>2</sup> (voor dieren tussen de 1.6 en 3.0 kg). Zie EC Regulation 1/2005 – Aanvullende eis: minimale beschikbare oppervlakte per kg cab 160 cm <sup>2</sup> geldt ook voor dieren zwaarder dan 3.0 kg.	Controleer maximale bezetting.	
1.14	Slachtproces	Wachtruimte moet voorzien zijn van ventilatie en verwarming, afscherming tegen regen en wind.	Controleer wachtruimte.	
1.15	Slachtproces	– Planning wordt uitgevoerd zoals gepland en geregistreerd. Dit houdt in dat bij het schuiven met koppels de transportduur en wachttijd van maximaal 4 uur niet overschreden mag worden (zie 1.7) – Er blijft geen pluimvee een nacht overstaan om de volgende dag geslacht te worden.	– Controleer tijdsregistratie transport en in wachtruimte; – Controleer wachtruimte aan het eind van de dag op afwezigheid containers met pluimvee.	
1.16	Slachtproces	– De wachtruimte is ingericht met blauw licht lampen om het pluimvee rustig te houden; – Blauw licht toepassen zolang kuikens in de wachtruimte staan; – Blauw licht gebruiken wanneer levende kuikens worden opgehangen; – Registreer vervanging lampen.	– Controleer aanwezigheid, werking en tijdsregistratie blauwe lampen; – Controleer registratie vervanging lampen.	
1.17	Slachtproces	Technische gegevens van het verdovingsproces per koppel Milieukeur dieren meten en noteren: – Passagesnelheid (kuikens per minuut); – Stroomsterkte en frequentie bij waterbadverdooving; – Gasconcentratie bij CAS verdooving.	Controleer technische gegevens verdovingsproces.	
1.18	Slachtproces	Het pluimvee wordt op een adequate wijze bedwelmd ( <b>onverdoofd slachten is niet toegestaan</b> ): Zowel bij gasverdooving als bij elektrische verdooving worden de dieren bedwelmd volgens de instellingen voor stroomsterkte en frequentie of gas concentratie zoals opgenomen in geldende EU regelgeving (voor de huidige regelgeving (oktober 2011), zie COUNCIL REGULATION EC No 1099/2009 of 24 September 2009, on the protection of animals at the time of killing; paragraaf 6.3 tabel 2).	– Controleer specificaties installatie administratief; – Controleer de (tijdelijke) aanwezigheid van keuringsambtenaar bij de verdooving van ieder koppel pluimvee; – Controleer verdoofd aanhangen of – Controleer 2-fasen gasverdooving of – Controleer individueel elektrische verdooving of – Controleer waterbadverdooving multi-bird.	1 4 4 -2 <sup>5</sup> -4
1.19	Slachtproces	Per koppel komt minimaal 98% van de Milieukeur dieren nuchter aan bij de slachterij.	– Kropvulling ≤ 2% – Kropvulling > 2%	2 -2
1.20	Slachtproces	Opname Welfare Quality® protocollen in kwaliteitshandboeken (Nr. 5.1 t/m 5.4).	Controleer kwaliteitshandboeken.	

<sup>5</sup> Maluspunten dienen gecompenseerd te worden met bonuspunten.





### Data collectie op de pluimveeslachterij volgens Welfare Quality®

Nr.	Onderdeel WQ	Eis	Beoordelingscriteria
2.1	Goede voeding	1. Geen honger 2. Geen dorst	Voerrestrictietijd Waterrestrictietijd
2.2	Goede huisvesting	3. Comfort tijdens rust 4. Thermisch comfort 5. Bewegingsgemak	- Hijgen Dichtheid in containers
2.3	Goede gezondheid	6. Geen beschadigingen 7. Geen ziektes 8. Geen pijn	Vleugel schade, blauwe plekken Dood bij aankomst (DOA) Effectiviteit van de bedwelming
2.4	Gewenst gedrag	9. Expressie van sociaal gedrag 10. Expressie van overig gedrag 11. Goede mens-dier relatie 12. Positieve emotionele status	- - - Vleugelslag aan de lijn

### Welfare Quality® onderdelen, eisen en beoordelingsrichtlijnen

Elke slachterij dient minimaal 8 punten te scoren uit onderstaande lijst

Nr.	Onderdeel en eis	Beoordelingsrichtlijn	Punten
2.1a	Goede voeding: de dieren hebben geen honger	- De totale <b>voerrestrictietijd (Tv)</b> bepalen van ieder koppel pluimvee. - Deze meting wordt verkregen via bepalingen van de duur van voeronthouding op het pluimveebedrijf (Tb), tijdens transport (Tt) en het verblijf op de slachterij (Ts). Totale voeronthoudingstijd $Tv = Tb + Tt + Ts$ . Uitgedrukt in uren.	Tv < 8 uur: 2 punten Tv < 10 uur: 1 punt Tv ≥ 10 uur: 0 punten
2.1b	Goede voeding: de dieren hebben geen dorst	- De totale <b>waterrestrictietijd (Tw)</b> wordt bepaald van ieder koppel pluimvee. Deze meting wordt verkregen via bepalingen van de duur van wateronthouding op het pluimveebedrijf (Tvb), tijdens transport (Tt) en het verblijf op de slachterij (Ts). Totale Wateronthoudingstijd $Tw = Tb + Tt + Ts$ . Uitgedrukt in uren.	Tw < 6 uur: 2 punten Tw < 9 uur: 1 punt Tw ≥ 9 uur: 0 punten
2.2a	Goede huisvesting: thermisch comfort	- Pluimvee hijgt ( <b>panting; P</b> ) wanneer de dieren het warm hebben, en dit wordt gekenmerkt door een snelle ademhaling met open bek. Observeer van 4 containers de middelste laag en stel het aantal dieren per laag vast. Tel vervolgens het aantal dieren per laag dat hijgt. Percentage van dieren dat hijgt = $\frac{\text{het aantal dieren dat hijgt}}{\text{aantal dieren per laag} \times \text{aantal lagen beoordeeld}} \times 100\%$ .	P < 5% 2 punten P < 10% 1 punt P ≥ 10% 0 punten
2.2b	Goede huisvesting: bewegingsgemak	- Meet de dimensies van 1 leeflaag in een container en bereken het leefoppervlak. Tel vervolgens het aantal dieren in 4 leeflagen (zie 2.2a), en bereken de gemiddelde bezetting per leeflaag. Bepaal het gemiddelde diergewicht (kg) en het gemiddeld aantal dieren per leeflaag (n). <b>Bezettingsdichtheid</b> tijdens transport ( <b>Bt</b> ) = $\frac{\# \text{ dieren (n)} \times \text{gemiddeld diergewicht (kg)}}{\text{oppervlakte leeflaag (m}^2\text{)}}$ - Minimale beschikbare oppervlakte per kg is 160 cm <sup>2</sup> /kg (EC Regulation 1/2005); dit komt overeen met 62,5 kg/m <sup>2</sup> (voor dieren tussen de 1.6 en 3.0 kg). Dezelfde minimale beschikbare oppervlakte per kg geldt ook voor dieren zwaarder dan 3.0 kg.	Bt ≤ 62.5 kg/m <sup>2</sup> : 2 punten Bt > 62.5 kg/m <sup>2</sup> : -2 punten

Nr.	Onderdeel en eis	Beoordelingsrichtlijn	Punten
2.3a	Goede gezondheid: geen beschadigingen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Vleugelschade</b> kan gemeten worden wanneer de dieren aangehangen zijn. Hiervoor wordt het percentage kuikens met hangende vleugels, hetgeen een indicatie is van botbreuk of dislocatie. Tel hiervoor het aantal kuikens per minuut met hangende vleugels (<b>Z</b>), en bepaal de lijnsnelheid per minuut. Bereken hieruit het percentage dieren met beschadigde vleugels = # dieren met hangende vleugels (Z) / lijnsnelheid x # waargenomen minuten) x 100</li> <li>- <b>Blauwe plekken</b> kunnen gemeten worden in de panklaar afdeling, nadat de dieren uit de plukker komen. Dijen, poten en rug dienen goed zichtbaar te zijn. Noteer hiervoor het aantal kuikens dat per minuut passeert (lijnsnelheid) en tel de dieren met blauwe plekken (<b>R</b>). Bereken hieruit het percentage dieren met blauwe plekken = # dieren met blauwe plekken (R) / lijnsnelheid x # waargenomen minuten) x 100.</li> </ul>	<p>Z ≤ 0.5% 1 punt Z &gt; 0.5% 0 punten Z &gt; 1.0% -1 punt</p> <p>R ≤ 1% 1 punt R &gt; 1% 0 punten</p>
2.3b	Goede gezondheid: geen ziektes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bepaal het aantal dieren in een koppel (n), en bepaal het aantal dieren dat dood wordt aangevoerd op de slachterij (<b>DOA's</b>). Voor het CAS systeem kan gekozen worden voor identificatie middels een warmtecamera. Het aantal dood aangevoerde dieren (D) kan bepaald worden door het tellen van het aantal dieren in de "DOA ton". Percentage DOA = (totale aantal dieren dat dood werd aangevoerd (D) / totale aantal dieren in een koppel (n)) x 100%.</li> </ul>	<p>DOA ≤ 0.23% 1 punt DOA &gt; 0.23% 0 punten DOA &gt; 1% -2 punten</p>
2.3c	Goede gezondheid: geen pijn	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Voortijdige shock</b> kan voorkomen bij het elektrisch verdoven (zgn. pre-stun shock (<b>PSS</b>)). Dieren proberen het waterbad te vermijden, slaan met de vleugels en maken vocalisaties. Dit verhindert een effectieve bedwelmings, en kan de bedwelmings van andere dieren ook beïnvloeden. Bepaal de lijnsnelheid en het aantal dieren dat bij het ingaan van de waterbadverdover vermijdingsreacties, vleugelslag of vocalisaties laten zien. Het percentage dieren dat een pre-stun shock ondervindt = (# dieren dat een pre-stun shock ondervindt / lijnsnelheid x het # minuten observatie) x 100%.</li> <li>- <b>Tijdens elektrische verdoving:</b> bewusteloosheid wordt bereikt door het opwekken van een epileptisch insult. Bij het verlaten van het waterbad vertonen de dieren tonische of clonische spierkrampen; de vleugels tegen het lichaam en gestrekte poten. De ogen zijn veelal open zonder cornea reflex; herhaalde ooglid reflex is afwezig; dieren reageren niet op een pijnprikkel; ritmische ademhaling is afwezig.</li> <li>- <b>Tijdens CAS verdoving:</b> Gasverdoofde dieren zijn volledig relaxed, hebben gesloten ogen en vertonen geen lichaamstrillingen.</li> <li>- Observeer de dieren aan de lijn 1) na het waterbad of CAS, en 2) na de automatische of handmatige neksnede. Bepaal de lijnsnelheid, en tel het aantal dieren die niet goed verdoofd zijn. Het percentage dieren dat ineffectief is verdoofd (<b>Vi</b>) = (# dieren dat ineffectief is verdoofd / lijnsnelheid x het # minuten observatie) x 100%.</li> </ul>	<p>PSS ≤ 0.5% 1 punt PSS &gt; 0.5% 0 punten</p> <p>Vi ≤ 0.5% 1 punt Vi &gt; 0.5% 0 punten</p>

2.4a	Gewenst gedrag: positieve emotionele status	<p>– <b>Vleugelslag:</b> dieren kunnen heftig met de vleugels slaan na het ophangen, of wanneer de lijn plotselinge bochten maakt. Observeer de dieren nadat ze met hun poten aan de haken zijn opgehangen en bepaal het aantal dieren dat heftig met de vleugels slaat. Bepaal de lijnsnelheid. Het percentage dieren dat heftig met de vleugels slaat (<b>VS</b>) = (# dieren dat heftig met de vleugels slaat / lijnsnelheid x het # minuten observatie) x 100%.</p>	<p>VS ≤ 0.5% 1 punt VS &gt; 0.5% 0 punten</p>
------	---	---	---

### Keuzemaatregelen voor alle pluimveeslachterijen

Elke slachterij dient minimaal 6 punten te scoren uit onderstaande lijst


<b>Nr.</b>	<b>Onderwerp</b>	<b>Criteria</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Punten</b>
3.1	Energie	Het bedrijf maakt volledig gebruik van groene stroom.	Controleer contract en/of rekening.	2
3.2	Energie	Plan van aanpak om elektriciteitsgebruik te verminderen opstellen en tweejaarlijks evalueren.	Controleer aanwezigheid en werking plan van aanpak.	1
3.3	Personeel	Personeel is bekend met wijze van omgang met lijdende dieren, drijven, lossen, verdoven en doden van dieren en dit is vastgelegd in een kwaliteitshandboek.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controleer inhoud personeelsdossiers;</li> <li>- Controleer omschrijving omgangsnormen in personeelsdossier;</li> <li>- Controleer medewerkers steekproefsgewijs.</li> </ul>	1
3.4	Transport	Transportduur Milieukeur dieren van minimaal 98% van toeleverende bedrijven bedraagt ten hoogste 2 uur.	Controleer transportduur routeplanner (steekproef minimaal 3).	3
3.5	Transport	Aan het bedrijf is een Lean and Green award toegekend.	Controleer aanwezigheid award en logo.	2
3.6	Transport	Voor het transport van Milieukeur dieren naar de slachterij is geen extern transport nodig.	Controleer wijze van transport.	2
3.7	Transport	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aanwezigheid noodprocedure voor calamiteiten tijdens laden of transport, waardoor het welzijn van de dieren in gedrang komt;</li> <li>- Uitgangspunt is dat dit transport direct voorrang krijgt in het slachtproces.</li> </ul>	Controleer noodprocedure voor calamiteiten tijdens laden of transport.	2
3.8	Slachtproces	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bij storingen in de slachtlijn noodvoorziening aanwezig waardoor de dieren niet langer dan 5 minuten onverdoofd blijven hangen;</li> <li>- In noodprocedure opnemen dat dieren verdoofd of gedood worden via kop/kop tang of andere welzijnsvriendelijke methode.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controleer noodvoorziening en werking in de praktijk;</li> <li>- Controleer registratie storingen en tijdsduur;</li> <li>- Controleer aanwezigheid noodprocedure.</li> </ul>	2

## 1.16 Specifieke eisen voor bewerkers en verwerkers Milieukeur vleesproducten, m.u.v. slagerijen en supermarkten

### Verplichte basiseisen

-> Initiële audit/controler; bij het niet voldoen aan de verplichte basiseisen en/of aantal punten keuzemaatregelen, niet certificeren

-> Vervolgaudit/-controler; het niet voldoen aan de verplichte basiseisen en/of verplicht minimum aantal punten keuzemaatregelen is een major tekortkoming

<b>Nr.</b>	<b>Thema</b>	<b>Eis</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Voldoet ja/nee</b>
0.0	Algemene eisen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Iedere certificaathouder en eventuele deelnemers moet(en) aan de algemene eisen (Algemene Eisen bij Milieukeur en Barometercertificatieschema's) voldoen. Deze Algemene Eisen bij Milieukeur en Barometercertificatieschema's staan apart vermeld bij elke productgroep en / of dienst</li> <li>- Iedere certificaathouder en eventuele deelnemers moet(en) aan de specifieke criteria voor de betreffende productgroep voldoen</li> <li>- Een ketenregisseur die zelf geen product produceert of be-/verwerkt hoeft alleen aan de eisen voor ketenregie te voldoen.</li> </ul>	Vigerende versie op website SMK bij productgroep en / of dienst.	
1.1	Verpakking	PVC of gechloreerde polymeren zijn niet toegestaan in verpakkingsmateriaal.  Dit logo mag <b>niet</b> op de verpakkingen voorkomen:	Controleer verpakking en inkoopbonnen.	
1.2	Afval	Papier/karton scheiden van overig afval <sup>6</sup> .	Controleer visueel / contract en/of rekeningen.	
1.3	Afval	Vleesafval scheiden van overig afval.	Controleer visueel / contract en/of rekeningen.	
1.4	Afval	Klein chemisch afval retour met installateur sturen of inleveren bij milieustraat of chemokar.	Controleer visueel / contract en/of rekeningen.	
1.5	Energie	Twee keer per jaar elektriciteits-, aardgas- en waterverbruik registreren <sup>7</sup> .	Controleer aanwezigheid registraties.	
1.6	Installatie	Jaarlijks koelinstallaties onderhouden door een monteur in het bezit van een geldig certificaat gerelateerd aan de stof die in het bedrijf/de leidingen wordt toegepast.	Controleer onderhoudsrapport.	
1.7	Hygiëne	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Het gebruiksklare product voor de reiniging en desinfectie van productieruimten en procesapparatuur mag niet of niet meer geclassificeerd zijn met N, milieugevaarlijk.</li> <li>- Indien het gebruiksklare product gevormd is uit een product met een milieugevaarlijk symbool, dient de dosering geregistreerd te worden en overeen te komen met de inhoud van het opgestelde schoonmaakplan.</li> <li>- De eventueel bijbehorende berekeningen van de milieuclassificatie, op basis van het gebruiksvoorschrift van het veiligheidsinformatieblad (VIB) of CTB, moeten getoond kunnen worden.</li> </ul>	Controleer of aan de gestelde eisen wordt voldaan.	

<sup>6</sup> Niet van toepassing indien aangetoond kan worden dat gemeente deze werkwijze niet hanteert.

<sup>7</sup> Geldt alleen indien het daadwerkelijke gebruik van het bedrijf kan worden onderscheiden.

1.8	Hygiëne	Per reinigings- en desinfectiemiddel is een werkplekinstructiekaart <sup>8</sup> aanwezig.	Controleer werkplekinstructiekaarten.	
<b>Nr.</b>	<b>Thema</b>	<b>Eis</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Voldoet ja/nee</b>
1.9	Hygiëne	Reinigings- en desinfectiemiddelen worden in een aparte afsluitbare droge ruimte of kast bewaard.	Controleer opslag reinigings- en desinfectiemiddelen.	
1.10	Vervoer	Jaarlijks koelsysteem bedrijfswagens onderhouden door externe monteur.	Controleer onderhoudsrapport.	

### Keuzemaatregelen

Elke overige bewerker en/of verwerker dient minimaal 5 punten te scoren uit onderstaande lijst

<b>Nr.</b>	<b>Onderwerp</b>	<b>Criteria</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Punten</b>
2.1	Energie	Vier keer per jaar elektriciteits-, aardgas- en waterverbruik registreren.	Controleer aanwezigheid registraties.	1
2.2	Energie	Het bedrijf maakt volledig gebruik van groene stroom.	Controleer contract en/of rekening.	2
2.3	Energie	Het bedrijf maakt volledig gebruik van groen gas.	Controleer contract en/of rekening.	2
2.4	Energie	Plan van aanpak om het elektriciteitsgebruik te verminderen opstellen en minimaal eens per 2 jaar evalueren en aanpassen.	Controleer aanwezigheid en werking plan van aanpak.	2
2.6	Water	Plan van aanpak om waterverbruik te verminderen opstellen en minimaal eens per 2 jaar evalueren en aanpassen.	Controleer aanwezigheid en werking plan van aanpak.	2
2.7	Hygiëne	Het verbruik van reinigingsmiddelen wordt geregistreerd.	Controleer registratie verbruik.	1
2.8	Hygiëne	Het gebruikte reinigingsmiddel is op basis van enzymen. Dit dient te worden vermeld op de verpakking en gevaarsymbolen ontbreken (m.u.v. Andreaskruis).	Controleer verpakking.	1
2.9	Vervoer	Gebruik van bedrijfswagens met schone motor (euro 5).	Controleer technische specificatie auto('s).	2


<sup>8</sup> Zie bijvoorbeeld; <http://www.safetydocs.nl/downloads/wikactivator.nl.pdf>

## 1.17 Specifieke eisen voor slagerijen en slagerijen in supermarkten die onverpakt Milieukeur varkensvlees verkopen

### Verplichte basiseisen

-> Initiële audit/controlle; bij het niet voldoen aan de verplichte basiseisen en/of aantal punten keuzemaatregelen, niet certificeren

-> Vervolgaudit/-controlle; het niet voldoen aan de verplichte basiseisen en/of verplicht minimum aantal punten keuzemaatregelen is een major tekortkoming

Nr.	Thema	Eis	Beoordelingsrichtlijn	Voldoet ja/nee
0.0	Algemene eisen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Iedere certificaathouder en eventuele deelnemers moet(en) aan de algemene eisen (Algemene Eisen bij Milieukeur en Barometercertificatieschema's) voldoen. Deze Algemene Eisen bij Milieukeur en Barometercertificatieschema's staan apart vermeld bij elke productgroep en / of dienst;</li> <li>- Iedere certificaathouder en eventuele deelnemers moet(en) aan de specifieke criteria voor de betreffende productgroep voldoen;</li> <li>- Een ketenregisseur die zelf geen product produceert of be-/verwerkt behoeft alleen aan de eisen voor ketenregie te voldoen.</li> </ul>	Vigerende versie op website SMK bij productgroep en / of dienst.	
1.1	80% eis	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Het assortiment vers varkensvlees<sup>9</sup> moet per winkel/vestiging voor minimaal 80% uit Milieukeur gecertificeerd vers varkensvlees bestaan;</li> <li>- De overige maximaal 20% vers varkensvlees mag bestaan uit: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ spare ribs en varkenshaas zonder Milieukeur (de CI dient hiervoor schriftelijk toestemming te geven);</li> <li>▪ een segment vers varkensvlees boven gangbaar, te weten EKO, Scharrel, Livar, Iberico, Beter Leven<sup>10</sup>;</li> </ul> </li> <li>- Voor de gehele stroom verse varkensvleesproducten, dient een sluitende in- en verkoopadministratie aantoonbaar aanwezig te zijn;</li> <li>- Tevens vinden onaangekondigde audits plaats.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controleer in- en verkoop gegevens varkensvleesproducten administratief;</li> <li>- Controleer opslag en afzet productstroom fysiek en administratief.</li> </ul>	
1.2	Verpakking	PVC of gechloreerde polymeren zijn niet toegestaan in verpakkingsmateriaal.  Dit logo mag <b>niet</b> op de verpakkingen voorkomen:	Controleer verpakking en inkoopbonnen.	
1.6	Energie	Inzicht krijgen in verbruik door één keer per jaar elektriciteits-, aardgas- en waterverbruik te registreren <sup>11</sup> .	Controleer aanwezigheid registraties.	
1.7	Installatie	Jaarlijks koelinstallaties onderhouden door externe monteur.	Controleer onderhoudsrapport.	

<sup>9</sup> Onder "vers varkensvlees" wordt verstaan: rauw varkensvlees dat voor consumptie nog een behandeling dient te ondergaan (bakken, braden, koken).

<sup>10</sup> Andere initiatieven moeten aan het College van Deskundigen worden voorgelegd.

<sup>11</sup> Geldt alleen indien het daadwerkelijke gebruik van de winkel/afdeling kan worden onderscheiden.



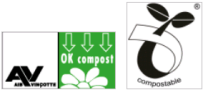
<b>Nr.</b>	<b>Thema</b>	<b>Eis</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Voldoet ja/nee</b>
1.8	Hygiëne	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Het gebruiksklare product voor de reiniging en desinfectie van productieruimten en procesapparatuur mag niet of niet meer geclassificeerd zijn met N, milieugevaarlijk;</li> <li>- Indien het gebruiksklare product gevormd is uit een product met een milieugevaarlijk symbool, dient de dosering geregistreerd te worden en overeen te komen met de inhoud van het opgestelde schoonmaakplan;</li> <li>- De eventueel bijbehorende berekeningen van de milieuclassificatie, op basis van het gebruiksvoorschrift van het veiligheidsinformatieblad (VIB) of CTB, moeten getoond kunnen worden.</li> </ul>	Controleer of aan de gestelde eisen wordt voldaan.	
1.9	Hygiëne	Per reinigings- en desinfectiemiddel is een werkplekinstructiekaart <sup>12</sup> aanwezig.	Controleer werkplekinstructiekaarten.	
1.10	Hygiëne	Reinigings- en desinfectiemiddelen worden in een aparte afsluitbare droge ruimte of kast bewaard zodat deze middelen niet in aanraking kunnen komen met levensmiddelen en zodat onbevoegden geen toegang tot de middelen hebben.	Controleer opslag reinigings- en desinfectiemiddelen.	
1.11	Vervoer	Jaarlijks koelsysteem bedrijfswagens onderhouden door externe monteur.	Controleer onderhoudsrapport.	
1.12	Medewerkers	Jaarlijks aandachtspunten voor duurzaam en veilig werken bespreken in een formeel overleg <sup>13</sup> .	Controleer verslag overleg.	
1.13	Communicatie	Beschikbaarheid gecertificeerd duurzaam vlees zichtbaar en herkenbaar voor klanten in de winkel.	Controleer aanwezigheid gecertificeerd duurzaam vlees.	

<sup>12</sup> Zie bijvoorbeeld; <http://www.safetydocs.nl/downloads/wikactivatornl.pdf>

<sup>13</sup> Dit geldt alleen voor de medewerkers van de slagerijafdeling.

## Keuzemaatregelen voor alle slagerijen en slagerijen in supermarkten die onverpakt Milieukeur varkensvlees verkopen

Elke slagerij dient minimaal 7 punten te scoren uit onderstaande lijst

Nr.	Onderwerp	Criteria	Beoordelingsrichtlijn	Punten
2.1	Verpakking	Alle eenmalig gebruikte vleeswarenschaaltjes zijn gemaakt van plantaardige grondstoffen (bijvoorbeeld maïs of suikerriet). 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer visueel verpakkingsmateriaal, herkenbaar aan kiemplantlogo of OK Compost;</li> <li>Indien <b>geen</b> logo op verpakking: controleer specificaties verpakkingsmateriaal of inkoopbonnen.</li> </ul>	1
2.2	Verpakking	Alle eenmalig gebruikte foodtainers zijn gemaakt van plantaardige grondstoffen (bijv. maïs).	Zie 2.1.	1
2.3	Verpakking	Alle draagtassen zijn gemaakt van plantaardige grondstoffen (bijv. maïs).	Zie 2.1.	1
2.4	Energie	Inzicht krijgen in verbruik door twee keer per jaar elektriciteits-, aardgas- en waterverbruik te registreren.	Controleer aanwezigheid registraties.	1
2.5	Energie	Het bedrijf maakt volledig gebruik van groene stroom.	Controleer contract en/of rekening.	2
2.6	Energie	Het bedrijf maakt volledig gebruik van groen gas.	Controleer contract en/of rekening.	2
2.7	Energie	Jaarlijks een plan van aanpak opstellen om het elektriciteitsgebruik te verminderen (zie bijlage 1).	Controleer aanwezigheid en werking plan van aanpak.	3
2.8	Hygiëne	De slagerij/supermarkt heeft een voldoende voor de jaarlijkse hygiëne keuring (onderdeel van de formulekeuring van Keurslagers, VVK) of een voldoende voor de hygiënemeting (hygiëne opslag en bedrijfsvoering + productmonsters, KNS) <sup>14</sup> .	Controleer rapportage hygiënekeuring en formulekeuring (via VVK) of rapportage hygiënemeting (via KNS, max. 1 jaar oud).	1
2.9	Hygiëne	Het verbruik van reinigingsmiddelen wordt geregistreerd.	Controleer registratie verbruik.	1
2.10	Hygiëne	Het gebruikte reinigingsmiddel is op basis van enzymen. Dit dient te worden vermeld op de verpakking en gevaarsymbolen ontbreken (m.u.v. Andreaskruis).	Controleer verpakking.	1
2.12	Vervoer	Gebruik van bedrijfswagens met schone motor (euro 5).	Controleer technische specificatie auto('s).	2
2.13	Vervoer	Medewerkers die bestellingen rondbrengen zijn geschoold in Het Nieuwe Rijden, max. 4 jaar oud.	Controleer certificaat of diploma.	2
2.14	Medewerkers	Een personeelshandboek voor de slagerij is in het bedrijf aanwezig.	Controleer aanwezigheid handboek.	1
2.15	Medewerkers	Medewerkers met een vast contract hebben jaarlijks een functioneringsgesprek.	Controleer verslagen gesprekken.	2
2.16	Medewerkers	Het bedrijf organiseert minimaal om de 4 jaar een in-company cursus over duurzaam en veilig werken.	Controleer deelnamecertificaat.	2
2.17	Medewerkers	Medewerkers hebben variatie in taken (bijv. verkoopmedewerker heeft ook de taak 'productie maaltijden' of de worstmaker helpt ook in de verkoop).	Controleer werkrooster.	1
2.18	Medewerkers	Het bedrijf heeft medewerkers "met afstand tot de arbeidsmarkt" in dienst (werkloos, WAO, Wvg, Wajong, WGA).	Controleer UUV-verklaring.	2

<sup>14</sup> Andere initiatieven moeten aan het College van Deskundigen worden voorgelegd.

<b>Nr.</b>	<b>Onderwerp</b>	<b>Criteria</b>	<b>Beoordelingsrichtlijn</b>	<b>Punten</b>
2.19	Medewerkers	Het bedrijf investeert in preventie van gezondheidsklachten.	Controleer aanschaf preventiemiddelen en/of vergoeding aan medewerkers.	1
2.20	Medewerkers	Het bedrijf is een erkend leerbedrijf.	Controleer inschrijving leerbedrijvenregister.	1
2.21	Medewerkers	Het bedrijf heeft afspraken met scholen over beschikbaarheid van stageplaatsen.	Controleer contactpersonen scholen.	1
2.22	Medewerkers	Minimaal 50% van de medewerkers (op basis van fte) neemt minimaal 1x per jaar deel aan een informatieve of educatieve activiteit t.a.v. het slagersvak, genoteerd in een overzicht.	Controleer overzicht deelname.	1
2.23	Communicatie	Beschikbaarheid achtergrondinformatie gecertificeerd duurzaam vlees voor klanten in de winkel (folders, posters).	Controleer aanwezigheid informatie.	2