

1 INLEIDING

1.1 Toepassingsgebied

Om het vertrouwen in veilig vlees, zuivel en eieren te herstellen, zijn extra inspanningen nodig. Met SecureFeed draagt de diervoedersector bij aan ketenborging en versterking van de risicobeheersing. Dit gebeurt onder meer met het vaststellen van Specifieke Productvoorwaarden. Dit document omvat de eisen van SecureFeed voor de beheersing van de voeder- en voedselveiligheid van de producten / productgroepen zoals vermeld onder punt 2 "Product".

Voor de benoemde producten / productgroepen zijn de onder 3 "Voorwaarden" genoemde voorwaarden bindend en er moet te allen tijde aan worden voldaan, alvorens een product / productgroep mag worden geleverd aan SecureFeed deelnemers voor verwerking in diervoeders / directe levering als diervoeder. Tijdens leveranciers- en/of producentenaudits, uitgevoerd uit naam van SecureFeed, wordt geverifieerd of aan de specifieke productvoorwaarden wordt voldaan.

SecureFeed evalueert de Specifieke Productvoorwaarden minimaal eenmaal per jaar. De Specifieke Productvoorwaarden worden gepubliceerd op het openbare deel van de website (www.securefeed.eu).

1.2 Definities

SecureFeed: Een samenwerkingsverband van diervoederbedrijven voor de borging van de diervoeder- en voedselveiligheid via gezamenlijke risicobeoordeling en monitoring van grondstoffen en leveranciers ervan (www.securefeed.eu).

Positive release: de vrijgave van een product uit quarantaine na het op bevredigende wijze voltooien van analytische en/of microbiologische onderzoek, waarbij wordt bevestigd dat aan vastgestelde kwaliteitsnormen is voldaan.

Partij: een identificeerbare hoeveelheid diervoeder waarbij gemeenschappelijke kenmerken zijn vastgesteld, zoals herkomst, soort, type verpakking, verpakker, verzender of etikettering; en in het geval van een productieproces, een eenheid productie van een bedrijf dat bij de productie gebruikmaakt van uniforme parameters of een aantal van dergelijke eenheden, die direct na elkaar worden geproduceerd en samen worden opgeslagen. (Vo. (EG) nr. 183/2005, bijlage II).

1.3 Basisvoorwaarden

- a. Producten en leveranciers moeten voldoen aan de geldende EU wet- en regelgeving en aan de vereisten in het GMP+ Feed Safety Assurance scheme (www.gmpplus.org) of een gelijkwaardig kwaliteitsborgingssysteem voor de voederveiligheid.
- b. Naast de wettelijke actie- en afkeurgrenzen, zijn de SecureFeed actie- en afkeurgrenzen van kracht, zoals aangegeven in D-01, *Actie- en afkeurgrenzen* (www.securefeed.eu).

2 PRODUCT

Deze specifieke productvoorwaarden zijn van toepassing voor de producten die zijn vermeld in D-24b, *Lijst Specifieke Productvoorwaarden*. In geval producenten / leveranciers een of meerdere van genoemde producten in D-24b in een aandeel hoger dan 25% (cumulatief) verwerken in mengsels / mengvoeders die zij leveren aan SecureFeed deelnemers, zijn de specifieke productvoorwaarden ook van toepassing op de producten die zij in deze mengsels / mengvoeders verwerken.

-
- 3 VOORWAARDEN**
- 3.1 Geografische herkomst**
- 3.1.1 Teelt / primaire productie: EU**
- 3.1.2 Processing: EU**
- 3.2 Producenten**
- Leveranciers moeten beschikken over een up-to-date lijst van producenten die aantoonbaar bij SecureFeed bekend is. Producenten zijn door SecureFeed beoordeeld en akkoord bevonden, voordat leveranciers producten van deze producenten mogen leveren aan SecureFeed deelnemers. Leveranciers geven hun producenten (en eventuele voorschakels) rechtstreeks door aan het secretariaat van SecureFeed (databank@securefeed.eu). Deze voorwaarde is niet van toepassing indien de betrokken producenten, primaire producenten (veehouders) zijn.
- 3.3 Voortbrengingsproces**
- 3.3.1 Eierschalen**
- Eierschalen bestemd voor diervoeding dienen geproduceerd te worden met een proces dat aantoonbaar voldoet aan de voorwaarden genoemd in EU Verordening 142/2011 bijlage IV, hoofdstuk III, paragraaf G : Verwerkingsmethode 7;
- De resultaten van de validatie van het toegepaste verwerkingsmethode (Vo. EU nr. 142/2011 bijlage IV, hoofdstuk III), inclusief de resultaten van de gedurende 30 achtereenvolgende dagen op *Clostridium perfringens* onderzochte monsters van het eindproduct (bij eerste ingebruikstelling en ingrijpende wijzigingen van de installatie);
 - Het product dient minimaal 10 minuten bij 100 °C te worden verhit om afdoding van eventueel aanwezige virussen te waarborgen;
 - De resultaten van de jaarlijkse verificatie van de effectiviteit van het toegepaste proces;
 - De resultaten van de registratie van de laatste 2 jaar van de hier na te noemen parameters in het geval de verwerkingsmethode een combinatie van temperatuur / tijd / druk / deeltjesgrootte behelst.
- 3.3.2 Overige eiprodukten**
- Nee; er zijn geen aanvullende eisen naast de Europese wettelijke vereisten en de GMP+ FSA voorwaarden. Wel dienen producenten / leveranciers aan SecureFeed inzage te geven in:
- De resultaten van de validatie van het toegepaste verwerkingsmethode (Vo. EU nr. 142/2011 bijlage IV, hoofdstuk III), inclusief de resultaten van de gedurende 30 achtereenvolgende dagen op *Clostridium perfringens* onderzochte monsters van het eindproduct (bij eerste ingebruikstelling en ingrijpende wijzigingen van de installatie);
 - De resultaten van de jaarlijkse verificatie van de effectiviteit van het toegepaste proces;
 - De resultaten van de registratie van de laatste 2 jaar van de hier na te noemen parameters in het geval de verwerkingsmethode een combinatie van temperatuur / tijd / druk / deeltjesgrootte behelst.
- 3.4 Grondstoffen, toevoegingsmiddelen en technische hulpstoffen**
- 3.4.1 Grondstoffen**
- Geen aanvullende voorwaarden.
- 3.4.2 Toevoegingsmiddelen:**
- Alle gebruikte toevoegingsmiddelen zijn EU-toegelaten.
- 3.4.3 Technische hulpstoffen:**
- Alle gebruikte technische hulpstoffen zijn aantoonbaar gunstig als geschikt beoordeeld op hun impact op voedsel- en voederveiligheid middels een HACCP-analyse.

3.5 Monitoring

| Producten | Parameter | Eenheid | Grenswaarde die SecureFeed hanteert | Frequentie |
|--|--------------------------------|---------|-------------------------------------|-------------|
| Eiprodukten, volgens D-24b, alle | <i>Salmonella</i> | in 25 g | Afwezig | Elke partij |
| | <i>Enterobacteriaceae</i> | kve /g | 300 | |
| | <i>Clostridium perfringens</i> | kve /g | < 10 | Elke partij |
| Eierschalen, hittebehandeld (SPV) | Vocht ¹ | % | Max. 2 | Maandelijks |
| Eipoeder (SPV) | Vocht | % | Max. 6 | Elke partij |
| Eiprodukten, volgens D-24b, vochtrijk ² | pH | - | Max. 3,5 | Elke partij |

¹ In geval van toevoeging van biocide, mag als alternatief de Aw –waarde gebruikt worden (max. 0,65) te meten direct na droging, vóór de behandeling

² In vochtrijke eiprodukten mogen, met uitzondering van de jaarlijkse verificatie (zie 3.3.b), de bepalingen van *Salmonella*, *Enterobacteriaceae* en *Clostridium perfringens* vervangen worden door een instrumentele meting van de pH met een geijkte meetinstrument

Analyses worden uitgevoerd door laboratoria geaccrediteerd voor de bepaling van de genoemde contaminant in de betreffende productmatrix volgens ISO/IEC 17025:2005. Beschreven monitoring laat onverlet dat alle analyses voorgeschreven volgens GMP+ FSA en EU regelgeving ook uitgevoerd moeten worden.

3.6 Afwijkingen

Partijen die niet voldoen aan deze specifieke voorwaarden, worden geblokkeerd en niet uitgeleverd aan SecureFeed deelnemers. Indien er van een partij al is afgeleverd aan SecureFeed –deelnemers, brengt de leverancier deze afnemers onverwijld op de hoogte van de overschrijding/afwijking. De leverancier onderzoekt afwijkingen en neemt corrigerende en preventieve maatregelen. De leverancier informeert zijn afnemers en SecureFeed over de genomen maatregelen.

3.7 Positive release

Ja; voor dit product is positive release van toepassing voor de bepaling van *Salmonella*.

3.8 Transport

Geen aanvullende voorwaarden.

3.9 Etikettering en vrachtdocumenten

Geen aanvullende voorwaarden

3.10 Overige voorwaarden

Niet van toepassing.