

Artikel 1

In de werkinstructies en het inwerkprogramma wordt in ieder geval aandacht besteed aan:

- a. Productkwaliteit en hoe dit wordt beïnvloed door het laden;
- b. Dierwelzijnsaspecten bij het laden (minimaal volgens opgenomen voorwaarden als omschreven in artikel 4 van bijlage 1.1A);
- c. Planning van de werkzaamheden door de slachterij;
- d. Algemene informatie vanuit het laadbedrijf en de slachterij;
- e. Algemene informatie over de pluimveevleessector.

Artikel 2

De IKB PSB-deelnemer is verplicht minimaal vier keer per jaar controle op de aanwezigheid van Salmonella uit te laten voeren. Deze onderzoeken dienen te geschieden conform Bijlage 5 van de AV IKB PSB (Reglement Salmonella onderzoek).

Artikel 3

- a. Bij het uitvoeren van de werkzaamheden ziet de voorman, als leidinggevende namens de IKB PSB-deelnemer, erop toe dat de hygiënemaatregelen in acht worden genomen.
- b. De voorman, als leidinggevende namens de IKB PSB-deelnemer, draagt er zorg voor dat bij het laden alle ondergeschikten een geldig identiteitsbewijs bij zich hebben.

Artikel 4

- a. Iedere medewerker van de IKB PSB-deelnemer welke fysiek betrokken is bij de vang- en laadwerkzaamheden volgt binnen 3 maanden na indiensttreding danwel aanvang van de werkzaamheden een externe cursus 'Verantwoord pluimveeladen'. De IKB PSB-deelnemer meldt iedere medewerker binnen één maand aan bij de cursusinstantie. Deze cursus dient met goed gevolg te zijn doorlopen, wat aantoonbaar is door middel van een certificaat. Aanbieders van deze cursus dienen erkend te zijn door de schemabeheerder. Erkenningsvoorwaarden voor deze cursus zijn te vinden in Bijlage 7 van de AV IKB PSB.
- b. Iedere voorman, welke fysiek betrokken is bij de vang- en laadwerkzaamheden, heeft de externe cursus 'Verantwoord pluimveeladen' met goed gevolg doorlopen. Dit is aantoonbaar door middel van een certificaat.