



## **Bijlage 1.1 Voorschriften IKB Kip Kuikenbroederijen, Slachterijen en Uitsnijderijen**

De Raad van Beheer (RvB) heeft, gelet op Artikel 16 van de Algemene Voorwaarden IKB Kip, ter zake de voorschriften waar een deelnemer aan moet voldoen om deel te nemen aan het certificatieschema IKB Kip vastgesteld de navolgende voorschriften IKB Kip:

- Bijlage 1.1A: Voorschriften voor kuikenbroederijen, slachterijen en uitsnijderijen
- Bijlage 1.1B: Voorschriften voor slachterijen en uitsnijderijen
- Bijlage 1.1C: Voorschriften voor kuikenbroederijen

Deze voorschriften nemen de terminologie van de Algemene Voorwaarden IKB Kip over.

| <b>Tabblad</b> | <b>Versienummer</b> | <b>Vastgesteld door RvB</b> | <b>In werking per</b> |
|----------------|---------------------|-----------------------------|-----------------------|
| 1.1A           | 10                  | 17-03-23                    | 01-06-23              |
| 1.1B           | 10                  | 17-03-23                    | 01-06-23              |
| 1.1C           | 10                  | 17-03-23                    | 01-06-23              |

**BIJLAGE 1.1A: VOORSCHRIFTEN IKB KIP VOOR KUIKENBROEDERIJEN, SLACHTERIJEN EN UITSNIJDERIJEN**

Versie 10 vastgesteld: 10-03-2023 - ingangsdatum: 01-06-2023

| NORM     | VOORSCHRIFT  | INTERPRETATIE VOORSCHRIFT   | MEETMETHODE    | INTERPRETATIE VAN DE MEETMETHODE   | ANTWOORDMOGELIJKHEDEN |                                    |   | BOVEN-<br>WET-<br>TELIJK | INGANGS-<br>DATUM                                  | HOOFDDOEL                            |                                     |
|----------|--|---|----------------|--|-----------------------|------------------------------------|---|--------------------------|--|--------------------------------------|-------------------------------------|
|          |  |   |                |  | JA                    | NEE                                |   |                          |  |                                      | NIET<br>GECONTROLEERD<br>NVT opties |
|          |  |   |                |  |                       | Weging 1-<br>ste consta-<br>tering | Weging 2-<br>de consta-<br>tering               |                          |  |                                      |                                     |
| <b>A</b> | <b>ALGEMEEN</b>  |   |                |  |                       |                                    |   |                          |  |                                      |                                     |
| A01      | Het IKB Bedrijf laat zich met de juiste frequentie controleren op naleving van de voorschriften van het IKB Kip programma. Iedere broederij, slachterij of uitsnijderij wordt in beginsel twee keer per jaar gecontroleerd (hercontrole en tussentijdse controle). Bij bedrijven die bovengemiddeld goed presteren kan onder voorwaarde de tussentijdse controle achterwege blijven. | Deelnemer dient dit aan te tonen d.m.v. aanwezige IKB Kip certificaten en controlerapporten. Zie artikel 9 van de Certificatiecriteria IKB Kip voor de voorwaarden t.a.v. de frequentie van tussentijdse controles. | administratief | Controleer, indien het niet om een erkenningscontrole gaat, of dat er sprake is van wisseling van CI, of het IKB bedrijf in het bezit is van een IKB Kip certificaat geldig voor het afgelopen jaar en (half)jaarlijkse controlerapporten.   | Schorsing             | Uitsluiting                        | NVT:<br>Erkeningscontrole,<br>geen wisseling CI | Ja                       | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-6-2022             | Organisatorisch                      |                                     |
| A02      | De taken, verantwoordelijkheden, bevoegdheden en bijbehorende scholing van bedrijfseigenpersoneel (inclusief uitzendkrachten) zijn vastgelegd in een functieomschrijving.  |   | administratief | Controleer in de personeelsadministratie van 10 medewerkers (kies andere medewerkers dan tijdens de vorige controle punten) of de taken, verantwoordelijkheden, bevoegdheden en bijbehorende scholing zijn vastgelegd in een functieomschrijving. Indien er minder dan 10 medewerkers op het bedrijf werken, neem dan helft van het aantal medewerkers als steekproef. | Middel                | Zwaar                              | Geen NVT mogelijk                               | Nee                      | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-3-2017<br>1-6-2023 | Personeelsverantwoor-<br>delijkheden |                                     |
| A03      | Per bedrijfsinrichting is tenminste één persoon verantwoordelijk voor de correcte uitvoering van het programma IKB Kip.  | Deelnemer kan dit aantoonbaar maken d.m.v. bijvoorbeeld protocollen, functieomschrijvingen e.d.   | administratief | Controleer aan de hand van bedrijfsadministratie (bv. protocollen, functieomschrijvingen e.d.) of er per bedrijfsinrichting tenminste één persoon verantwoordelijk is voor de correcte uitvoering van het programma IKB Kip.   | Zwaar                 | Schorsing                          | Geen NVT mogelijk                               | Ja                       | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-3-2017             | Personeelsverantwoor-<br>delijkheden |                                     |
| A04      | De deelnemer beschikt over een, met EHBO artikelen, gevulde EHBO-kist.   | Verplicht als er gebruik gemaakt wordt van bedrijfseigen personeel.   | fysiek         | Controleer, indien er gebruik gemaakt wordt van bedrijfseigen personeel, of er een met EHBO artikelen gevulde EHBO-kist aanwezig is.   | Zwaar                 | Schorsing                          | NVT: Geen bedrijfseigen personeel               | Nee                      | 1-1-2013   | Attending                            |                                     |
| A05      | De deelnemer beschikt over een klachtenregistratie.  | In deze registratie worden de inkomende klachten opgenomen inclusief -digitaal-bewijs van afhandeling van deze klachten (bv kopie brief of aantekening telefoongesprek).  | administratief | Controleer of de deelnemer beschikt over een klachtenadministratie.  | Licht                 | Middel                             | Geen NVT mogelijk                               | Ja                       | 1-1-2013   | Bedrijfsverantwoorde-<br>lijkheden   |                                     |

|          |  |   |                |   |  |        |           |                             |     |  |                                 |
|----------|--|---|----------------|---|--|--------|-----------|-----------------------------|-----|--|---------------------------------|
| A06      | De deelnemer beschikt over een werkinstructie voor alle medewerkers met bedrijfsregels inzake hygiëne en voedselveiligheid.  | In de werkinstructie moeten minimaal de volgende zaken m.b.t. hygiëne zijn opgenomen:<br>- bedrijfs(eigen)kleding / schoeisel;<br>- handen wassen;<br>- eten;<br>- roken;<br>- sieraden;<br>- toiletbezoek;<br>- persoonlijke beschermingsmiddelen.   | administratief | Controleer of er werkinstructies aanwezig zijn welke bedrijfsregels omvat inzake hygiëne en voedselveiligheid.  |  | Zwaar  | Schorsing | Geen NVT mogelijk           | Nee | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-3-2017 | Personeelsverantwoordelijkheden |
| A07      | Van iedere medewerker is in de personeelsadministratie een bewijs aanwezig dat medewerker op de hoogte is van werkinstructie (zie voorschrift A06).  | Bijvoorbeeld door ondertekening werkinstructie of verklaring. Geldt ook voor tijdelijk personeel / uitzendkrachten.   | administratief | Controleer in de personeelsadministratie van 10 medewerkers (kies andere medewerkers dan tijdens vorige controle punten) of er een bewijs aanwezig is dat deze medewerkers op de hoogte zijn van de werkinstructie. Vergelijk hiertoe functieomschrijving en controleer, indien werkzaamheden met levende vleeskuikens, of zij ook instructie A06 hebben ontvangen. |  | Zwaar  | Schorsing | Geen NVT mogelijk           | Ja  | 1-1-2013                               | Personeelsverantwoordelijkheden |
| A08      | Alle IKB-bedrijfsadministratie wordt, indien niet anders aangegeven, twee jaar bewaard.  | Dit betreft de IKB administratie.   | administratief | Controleer of de bedrijfsadministratie minimaal twee jaar wordt bewaard.  |  | Licht  | Middel    |                             | Ja  | 1-3-2017<br>Gewijzigd per:<br>1-6-2019 | Organisatorisch                 |
| A09      | De IKB Kip deelnemer is verplicht om incidenten op het eigen bedrijf binnen 24 uur na constatering te melden bij de schemabeheerder en bij overtreding van wettelijke regels ook bij de bevoegde autoriteit. | Incidenten zijn ernstige afwijkingen binnen de aandachtsgebieden van IKB Kip zoals voedselveiligheid, welzijn, traceerbaarheid. Voor het melden aan de schemabeheerder is een handleiding beschikbaar op www.IKBKip.nl. Alle incidenten dienen aan de schemabeheerder te worden gemeld. Melding aan de bevoegde autoriteit is alleen verplicht bij afwijkingen m.b.t. wettelijke regels. Binnen Nederland dient dit te geschieden via www.nwa.nl. | administratief | Ga door middel van een interview na of er incidenten op het IKB Kip bedrijf hebben plaatsgevonden en zo ja, of de IKB Kip deelnemer dit heeft gemeld bij de schemabeheerder of in voorkomend geval de bevoegde autoriteit.  |  | Middel | Zwaar     | Geen incidenten voorgekomen | Ja  | 1-6-2019<br>Gewijzigd per:<br>1-6-2023 | Organisatorisch                 |
| <b>B</b> | <b>GEBOUW EN INRICHTING</b>  |   |                |   |  |        |           |                             |     |  |                                 |
| B01      | Het bedrijf dient te beschikken over een nationale en / of EU registratie en / of erkenning welke alle werkzaamheden omvat binnen de scope.  | NL=erkenning VWA; het bedrijf is opgenomen in de registratie lijst van de nationale veterinaire autoriteit. Voor buitenlandse bedrijven geldt registratienummer van desbetreffende land.  | administratief | Controleer of het bedrijf beschikt over een nationale en / of EU registratie en / of erkenning.   |  | Zwaar  | Schorsing | Geen NVT mogelijk           | Nee | 1-1-2013                               | Organisatorisch                 |
| B02      | Het is niet mogelijk ongehinderd het bedrijfsgebouw te betreden.   | Zodanig dat bezoekers altijd door een medewerker moeten worden begeleid om de bedrijfsgebouwen te betreden.   | fysiek         | Stel vast of het bedrijfsgebouw ongehinderd toegankelijk is.  |  | Zwaar  | Schorsing | Geen NVT mogelijk           | Ja  | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-3-2017 | Veiligheid                      |

|                                |   |  |                |   |        |           |   |     |  |                    |
|--------------------------------|---|--|----------------|---|--------|-----------|---|-----|--|--------------------|
| B03                            | De deelnemer heeft het volgende geregeld voor bezoekers:<br>- er wordt een bezoekersregister bijgehouden;<br>- bezoekers worden op de hoogte gebracht van het bedrijfsprotocol;<br>- de bezoekers verklaren (middels tekenen register) op de hoogte te zijn van het bedrijfsprotocol. | Het bezoekersregister bevat van iedere individuele bezoeker de volgende gegevens:<br>- organisatie;<br>- datum bezoek;<br>- tijdstip van aankomst / vertrek;<br>In het bedrijfsprotocol staat opgenomen hoe de bezoeker dient om te gaan met de hygiëne op het bedrijf (niet eten, drinken en roken in de productieruimten / schoon deel bedrijf en geen sieraden dragen in productieruimte / schoon deel bedrijf).  | administratief | Stel vast of u het bezoekersregister moest tekenen met de in het voorschrift gevraagde informatie, stel vast of u zelf op de hoogte gebracht bent van het bedrijfsprotocol, controleer of het bedrijfsprotocol minimaal de in het voorschrift gevraagde informatie bevat. | Middel | Zwaar     | Geen NVT mogelijk                                       | Ja  | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-3-2017                                     | Ketenoptimalisatie |
| <b>C PLAAGDIENENBEHEERSING</b> |   |  |                |   |        |           |   |     |  |                    |
| C01                            | Indien de deelnemer zelf zorgt voor plaagdierenbeheersing is er een medewerker verantwoordelijk voor de plaagdierenbeheersing en indien hierbij gebruik wordt gemaakt van rodenticiden dan is deze medewerker in het bezit van een erkend vakbekwaamheidsbewijs.                      | In Nederland dient het bedrijf minimaal IPM-Knaagdierenbeheersing gecertificeerd zijn.<br><br>IPM = Integrated Pest Management<br>Rodenticiden: middelen met als werkzame stof, brodifacoum, bromadiolon, chlorophacinon, coumatetralyl, difenacoum, difethialon, flocoumafen en cholecalciferol   | administratief | Controleer of de verantwoordelijke persoon een geldig vakbekwaamheidsbewijs heeft.  | Zwaar  | Schorsing | NVT: erkend plaagdierenbeheersbedrijf ingeschakeld      | Nee | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-3-2017<br>1-3-2018<br>1-6-2019<br>1-6-2023 | Hygiëne            |
| C02                            | Indien gebruik wordt gemaakt van een plaagdierenbeheersbedrijf is dit bedrijf gecertificeerd via het in dat land fungerende certificeringssysteem voor plaagdierenbestrijding.  | In Nederland dient het bedrijf bij inzet van rodenticiden minimaal IPM-Knaagdierenbeheersing gecertificeerd te zijn.   | administratief | Controleer van het afgelopen jaar of het ingeschakelde plaagdierenbeheersbedrijf gecertificeerd is middels een kopie van het certificaat.   | Zwaar  | Schorsing | NVT: geen erkend plaagdierenbeheersbedrijf ingeschakeld | Nee | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-3-2017<br>1-3-2018<br>1-6-2019<br>1-6-2023 | Hygiëne            |
| C03                            | Indien de deelnemer zelf zorgt voor plaagdierenbeheersing is er een plaagdierenbeheersingsplan opgesteld.   | In het plaagdierenbeheersingsplan zijn de volgende zaken opgenomen:<br>- de soorten plaagdieren die bestreden worden;<br>- plattegrond met locatie vastgezette, genummerde lokdoosjes/vallen/kistjes (vermeld bij de plaats ook het middel en het te beheersen plaagdier);<br>- omschrijving correctieve acties;<br>- omschrijving gebruikte beheersmiddelen (raadpleeg voor de meest actuele lijst van toegelaten middelen de site van het ctgb: <a href="http://www.ctgb.nl">www.ctgb.nl</a> of lijst van land van herkomst);<br>- met welke regelmaat en waar de maatregelen worden uitgevoerd. | administratief | Controleer of er een plaagdierenbeheersingsplan aanwezig is en controleer of de inhoud voldoet aan het voorschrift.   | Middel | Zwaar     | NVT: erkend plaagdierenbeheersbedrijf ingeschakeld      | Nee | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-6-2019<br>1-6-2023                         | Hygiëne            |

|                |  |  |                |   |        |           |   |     |  |            |
|----------------|--|--|----------------|---|--------|-----------|---|-----|--|------------|
| C04            | Plaagdierenbeheersingsmaatregelen worden minimaal één keer per twee maanden gecontroleerd en bijgehouden in een beheersplan.             | In het beheersplan wordt per lokdoosje/val/kist het volgende omschreven:<br>- datum controle;<br>- genomen maatregelen en motivering hiervan;<br>- opname middel (geen, weinig, onbereikbaar, vermissing);<br>- naam en toelatingsnummer beheersmiddel;<br>- locatie etikettering en veiligheidsblad van beheersmiddel;<br>- volume ingezet beheersmiddel;<br>- effect van genomen maatregelen.<br><br>Inschakelen van een erkend plaagdierenbeheersbedrijf mag gecombineerd worden met uitvoering werkzaamheden door deelnemer zelf. In dit geval:<br>- dienen de eisen in C01 en C03 te worden gevolgd;<br>- wordt deelnemer door plaagdierenbeheersbedrijf geïnstrueerd (d.m.v. plaagdieren beheersingsplan); | administratief | Controleer in het logboek van het afgelopen jaar of minimaal éénmaal per twee maanden aantekeningen gemaakt zijn over uitgevoerde controles | Middel | Zwaar     | Geen NVT mogelijk                                       | Ja  | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-6-2019<br>1-6-2023 | Hygiëne    |
| C04<br>vervolg |  | - registreert deelnemer uitgevoerde werkzaamheden in logboek;<br>- komt plaagdierenbeheersbedrijf minimaal 2x per jaar langs en controleert deelnemer de overige 4x per jaar zelf.   |                |   |        |           |   |     |  |            |
| C05            | Indien gebruik wordt gemaakt van een erkend plaagdierenbeheersbedrijf wordt er een beheersplan m.b.t. plaagdierenbeheersing bijgehouden. | In het logboek zijn de volgende zaken opgenomen:<br>- plattegrond met locatie vastgezette, genummerde vliegenlampen, lokdozen, kisten, lijmvallen (vermeld bij de plaats ook het middel en het te beheersen plaagdier);<br>- en registratie uitgevoerde controles (data);<br>- de soorten plaagdieren die beheerst worden;<br>- omschrijving correctieve acties;<br>- omschrijving gebruikte beheersmiddelen (raadpleeg voor de meest actuele lijst van toegelaten middelen de site van het ctgb: <a href="http://www.ctgb.nl">www.ctgb.nl</a> );<br>- welke regelmaat en waar de maatregelen worden uitgevoerd.   | administratief | Controleer of er een logboek van het afgelopen jaar aanwezig is en controleer of deze bijgehouden wordt                                     | Middel | Zwaar     | NVT: geen erkend plaagdierenbeheersbedrijf ingeschakeld | Ja  | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-6-2019<br>1-6-2023 | Hygiëne    |
| C07            | Beheersmiddelen worden in een afsluitbare ruimte of kast bewaard.  |  | fysiek         | Controleer of de beheersmiddelen in een afsluitbare ruimte of kast worden bewaard.  | Zwaar  | Schorsing | Geen middelen aanwezig                                  | Nee | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-3-2017<br>1-6-2023 | Veiligheid |

|     |   |  |                |   |  |       |           |                        |     |  |            |
|-----|---|--|----------------|---|--|-------|-----------|------------------------|-----|--|------------|
| C08 | Het beheersmiddel wordt in daarvoor geschikte lokdozen aangeboden, die zijn genummerd en vastgezet. |  | fysiek         | Controleer of er geen beheersmiddelen aanwezig zijn die in niet daarvoor bestemde 'lokdozen' aangeboden worden. |  | Zwaar | Schorsing | Broederij              | Nee | 1-1-2013<br>gewijzigd per:<br>1-3-2017<br>1-6-2023 | Veiligheid |
| C09 | Er worden alleen middelen gebruikt die, in het land van inzet van het middel, toegelaten zijn.      | Middel = biocide, gewasbeschermingsmiddel, toevoegingsstof, beheersmiddel of reinigings- en ontsmettingsmiddelen. Raadpleeg voor de meest actuele lijst van toegelaten middelen in het land van inzet. Bij vragen over toelatingen in Nederland kan contact worden opgenomen met het Ctgb (College voor de toelating van gewasbeschermingsmiddelen en biociden). Middelen dienen altijd toegepast te worden volgens het wettelijk gebruiksvoorschrift. | administratief |   |  | Zwaar | Schorsing | Geen middelen aanwezig | Nee | 1-6-2023   | Veiligheid |

**BIJLAGE 1.1B: VOORSCHRIFTEN IKB KIP VOOR SLACHTERIJEN EN UITSNIJDERIJEN**

Versie 10 - vastgesteld: 10-03-2023- ingangsdatum: 01-06-2023

| NORM              | VOORSCHRIFT   | INTERPRETATIE VOORSCHRIFT   | MEETMETHODE              | INTERPRETATIE VAN DE MEETMETHODE   | ANTWOORDMOGELIJKHEDEN |                                    |                                   | BOVEN-<br>WET-<br>TELIJK | INGANGS-<br>DATUM  | HOOFDDOEL                              |                       |
|-------------------|---|---|--------------------------|--|-----------------------|------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|--|--|-----------------------|
|                   |   |   |                          |  | JA                    | NEE                                |                                   |                          |  |  | NIET<br>GECONTROLEERD |
|                   |   |   |                          |  |                       | Weging 1-<br>ste consta-<br>tering | Weging 2-<br>de consta-<br>tering |                          |  |  |                       |
| <b>SA</b>         | <b>ALGEMEEN</b>   |   |                          |  |                       |                                    |                                   |                          |  |  |                       |
| SA01              | Het gebruik van het Kip-keurmerk IKB is niet toegestaan op of aan het vlees of de producten hiervan, tenzij hiervoor schriftelijk toestemming van de schemabeheerder is ontvangen.  |   | fysiek                   | Controleer bij 10 pallets in de opslag of het Kip-keurmerk IKB-niet op of aan vlees of producten hiervan zit.  | Middel                | Zwaar                              | Geen NVT mogelijk                 | Ja                       | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-3-2017                                     | Organisatorisch                        |                       |
| SA02              | De deelnemer beschikt over een berekening waaruit blijkt dat minimaal 95% van het totaal aantal kg aanvoer of het totale aantal aangevoerde kuikens over ieder half jaar IKB Kip / Belplume waardig is, of <u>onder</u> voorwaarde QS-waardig (zie interpretatie voorschrift).  | Voor pluimveeproducten die uitsluitend zijn bestemd voor directe (door)verkoop en waaraan door de deelnemer zelf geen handelingen en/of bewerkingen worden verricht, geldt geen voorwaarde van IKB-inkoop. Deze producten mogen niet als IKB waardig worden afgezet. Belplume gecertificeerde aanvoer wordt als IKB gelijkwaardig beschouwd. QS-aanvoer mag worden meegerekend <u>indien</u> slachterij inzichtelijk kan maken:<br>- QS waardigheid / certificaat vleeskuikenbedrijf;<br>- uitslag Salmonella-onderzoek van de inlegvellen bij opzet van de koppels;<br>- geboortedatum koppel;<br>- stalnummer van de stal waar het koppel in was gehuisvest;<br>- naam broederij die de kuikens geleverd heeft; | fysiek en administratief | Controleer via een steekproef van minimaal 3 productiedagen of de aanvoer verspreid over het afgelopen half jaar voor minimaal 95% IKB-waardig was (IKB Kip, Belplume of QS onder voorwaarde). | Middel                | Zwaar                              | Erkenningscontrole                | Ja                       | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-8-2013<br>1-8-2015<br>1-6-2020<br>1-6-2022 | Ketenoptimalisatie                     |                       |
| SA02 -<br>vervolg |   | - uitval bij het koppel in de eerste levensweek op het vleeskuikenbedrijf EN<br>- uitkomsten kwaliteitsbeoordeling, als beschreven in het certificatieschema IKB Kip.<br>Producten van QS-aanvoer mogen niet als IKB Kip-waardig in de handel worden gebracht.  |                          |  |                       |                                    |                                   |                          |  |  |                       |
| SA03              | De deelnemer beschikt over een werkinstructie voor medewerkers welke handelingen verrichten (in)direct aan levende vleeskuikens. De werkinstructie bevat informatie over ontladen, transport, levend aanhangen, doden, verdoven en welzijnsgerelateerde kenmerken van pluimvee. |   | administratief           | Controleer of er werkinstructies aanwezig zijn welke informatie omvat over ontladen, transport en welzijnsgerelateerde kenmerken van pluimvee.   |                       | Zwaar                              | Schorsing                         | Uitsnijderij             | Ja   | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-3-2017 | Welzijn               |

|           |  |  |                |  |  |        |           |                                   |     |  |                            |
|-----------|--|--|----------------|--|--|--------|-----------|-----------------------------------|-----|--|----------------------------|
| SA04      | Op de slachterij is er een medewerker die verantwoordelijk is voor de werkzaamheden op de aanvoerafdeling, ontlading en slacht van de kuikens. | Deelnemer kan dit aantoonbaar maken aan de hand van functieomschrijving.   | administratief | Controleer aan de hand van de functieomschrijvingen in het personeelsdossier of er een medewerker is die verantwoordelijk is voor de werkzaamheden op de aanvoerafdeling, ontlading en slacht van de kuikens.  |  | Middel | Zwaar     | Uitsnijderij                      | Ja  | 1-1-2013                               | Welzijn                    |
| SA05      | Producten van QS-aanvoer worden niet als IKB Kip-waardig in de handel gebracht.  |  | administratief | Controleer via een steekproef van 3 momenten van QS-aanvoer hoe de producten hiervan in de handel zijn gebracht en of hierbij IKB Kip-waardigheid is geclaimd. Als er slechts 1 of 2 keer QS-aanvoer was, dan wordt de uitlevering van die partijen gecontroleerd. |  | Middel | Zwaar     | Geen QS-aanvoer, of uitsnijderij. | Ja  | 1-6-2022                               | Ketenoptimalisatie         |
| <b>SB</b> | <b>GEBOUW EN INRICHTING</b>  |  |                |  |  |        |           |                                   |     |  |                            |
| SB02      | De slachterij borgt in de aanvoerhal scheiding (i.h.k.v. hygiëne en welzijn) tussen levende dieren en overige activiteiten.                    | Deelnemer dient de overwegingen en borging aan te tonen. Ten minste wordt hierbij ingegaan op:<br>- geen eindproduct (vlees) in de aanvoerhal<br>- verantwoorde opslag en afvoer van bijproducten zoals veren en bloed<br>- verantwoorde reiniging van kratten / containers en voertuigen.   | fysiek         | Controleer of er een scheiding is tussen levende dieren en overige activiteiten.   |  | Zwaar  | Schorsing | Uitsnijderij                      | Nee | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-6-2020 | Hygiëne                    |
| SB03      | Er is een actuele plattegrond van het bedrijf zichtbaar voor bezoekers aanwezig.   | Op de plattegrond zijn alle ruimten binnen het bedrijfsperceel benoemd. De richting(en) van van het bedrijfsafval en het destructiemateriaal, opslag van reinigings- en desinfectiemiddelen, aggregaat en de gebruikelijke loop- en rijroutes zijn tevens hierop aangegeven. Daarnaast zijn de opslag en aanbiedingsplaats van het bedrijfsafval en het destructiemateriaal hierop aangegeven. | administratief | Controleer of er op het bedrijf een actuele plattegrond aanwezig is zichtbaar voor bezoekers met daarop alle ruimten binnen het bedrijfsperceel en de productstromen.  |  | Middel | Zwaar     | Geen NVT mogelijk                 | Nee | 1-6-2023                               | Vastleggen basisinformatie |



| SC   | BEDRIJFSHYGIËNE EN VOEDSELVEILIGHEID  |   |                           |   |  |        |           |                   |     |  |                   |
|------|---|---|---------------------------|---|--|--------|-----------|-------------------|-----|--|-------------------|
| SC01 | Er wordt rekening gehouden met de algemene hygiëne in de productieruimte.   | Zoals niet eten, drinken, roken en geen sieraden in de productieruimte.   | fysiek                    | Controleer of er rekening gehouden met de algemene hygiëne in de productieruimten.  |  | Zwaar  | Schorsing | Geen NVT mogelijk | Ja  | 1-1-2013<br>1-6-2023                   | Hygiëne           |
| SC03 | De temperatuur wordt gemeten en geregistreerd in de productieruimten waar producten worden verpakt.   | Zowel een handmatige registratie als registratie middels data logger zijn toegestaan  | administratief en fysiek. | Controleer de aanwezigheid van een meet en registratiesysteem voor temperatuur in de productieruimten waar producten worden verpakt.  |  | Middel | Zwaar     | Geen NVT mogelijk | Ja  | 1-1-2013                               | Voedselveiligheid |
| SC04 | De temperatuur wordt gemeten en geregistreerd in de productieruimten waar producten worden versneden.   | Zowel een handmatige registratie als registratie middels data logger zijn toegestaan  | administratief en fysiek  | Controleer de aanwezigheid van een meet en registratiesysteem voor temperatuur in de productieruimten waar producten worden versneden.  |  | Middel | Zwaar     | Geen NVT mogelijk | Ja  | 1-1-2013                               | Voedselveiligheid |
| SC05 | De temperatuur wordt gemeten en geregistreerd in de productieruimten waar producten worden opgeslagen.  | Zowel een handmatige registratie als registratie middels data logger zijn toegestaan  | administratief en fysiek  | Controleer de aanwezigheid van een meet en registratiesysteem voor temperatuur in de productieruimten waar producten worden opgeslagen.   |  | Middel | Zwaar     | Geen NVT mogelijk | Ja  | 1-1-2013                               | Voedselveiligheid |
| SC06 | De deelnemer beschikt over een monsternameplan in dit plan zijn de monsternemingen opgenomen met daarbij een omschrijving hoe, wanneer en door wie de monsternemingen genomen en geanalyseerd worden en is opgenomen hoe de kwaliteit van de monsternemingen geborgd wordt. | In het monsternameplan zijn de volgende monsternemingen opgenomen: Salmonella (in geval van slacht, vleesbereiding), E-coli (in geval van vleesbereidingen, separatorvlees, gehakt vlees) en aëroob kiemgetal (in geval van separatorvlees, gehakt vlees)   | administratief            | Controleer op de aanwezigheid van een monsternameplan met daarin de monsternemingen met een omschrijving hoe, wanneer en door wie de monsternemingen genomen en geanalyseerd worden en hoe de kwaliteit van de monsternemingen geborgd wordt. Controleer tevens of de in de interpretatie genoemde monsternemingen opgenomen zijn in het monsternameplan. |  | Middel | Zwaar     | Geen NVT mogelijk | Ja  | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-3-2017 | Voedselveiligheid |
| SC07 | Het bedrijf beschikt over een reinigings- en desinfectieplan.   | In dit plan zijn minimaal de schriftelijke schoonmaakinstructies en de frequentie van reiniging en desinfectie van gebouw, inrichting en omgeving vastgelegd. Daarnaast is opgenomen dat dagelijks, visueel, voor opstart productie, de reinheid van de productie eenheid gecontroleerd wordt en wordt omschreven hoe de effectiviteit van het plan bacteriologisch gecontroleerd wordt (via monsterneming RODAC of vergelijkbaar programma van land van herkomst). | administratief            | Controleer of er een reinigings- en desinfectieplan aanwezig is en controleer of hierin de frequentie van reiniging en desinfectie van gebouw, inrichting en omgeving is vastgelegd. Controleer tevens of is opgenomen dat dagelijks, visueel, voor opstart van productie, de reinheid van de productie-eenheid gecontroleerd wordt.                      |  | Zwaar  | Schorsing | Geen NVT mogelijk | Nee | 1-1-2013                               | Hygiëne           |
| SC08 | Er zijn alleen door de nationale overheid en/of EU toegelaten reinigings- en desinfectiemiddelen met als toepassingsgebied bedrijven in de voedingssector op het bedrijf aanwezig. Van de aanwezige middelen zijn de veiligheidsbladen aanwezig.                            | Voor Nederlandse bedrijven: toegelaten volgens CTGB (www.ctgb.nl).  | fysiek                    | Controleer of de aanwezige reinigings- en desinfectiemiddelen zijn toegelaten in bedrijven in de voedingssector en of de veiligheidsbladen van de aanwezige middelen aanwezig zijn.   |  | Zwaar  | Schorsing | Geen NVT mogelijk | Nee | 1-1-2013                               | Veiligheid        |
| SD   | ONTVANGEN ADMINISTRATIE   |   |                           |   |  |        |           |                   |     |  |                   |

|           |  |   |                |   |  |        |           |                   |     |  |                            |
|-----------|--|---|----------------|---|--|--------|-----------|-------------------|-----|--|----------------------------|
| SD01      | 24 uur voor slacht zijn per koppel de resultaten van het onderzoek op inlegvellen op Salmonella en mestmonsters op Salmonella bekend.  |   | administratief | Controleer bij 10 geslachte koppels van het afgelopen half jaar of de Salmonella (inlegvellen én overschoentjes) onderzoeken bekend waren.  |  | Zwaar  | Schorsing | Geen NVT mogelijk | Nee | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-8-2013                         | Voedselveiligheid          |
| SD02      | 24 uur voor slacht is per koppel het VKI formulier aanwezig.   |   | administratief | Controleer, van elk koppel die op de dag van controle geslacht worden, of de VKI formulieren aanwezig zijn.   |  | Zwaar  | Schorsing | Geen NVT mogelijk | Nee | 1-1-2013   | Voedselveiligheid          |
| <b>SE</b> | <b>EIGEN ADMINISTRATIE</b>   |   |                |   |  |        |           |                   |     |  |                            |
| SE01      | In de administratie van de slachterij is opgenomen van welke vleeskuikenhouder de aangevoerde vleeskuikens afkomstig waren. Dit is op dagniveau traceerbaar.   | Indien het gaat om een Nederlandse vleeskuikenhouder is het KIPnummer in de administratie opgenomen. Indien het gaat om een buitenlandse vleeskuikenhouder is het IKB Kip nummer (indien van toepassing) in de administratie opgenomen. | administratief | Controleer bij 5 productiedagen van het afgelopen half jaar of de vleeskuikenhouders van de (geslachte) vleeskuikens in de administratie zijn opgenomen. Controleer of minimaal de KIPnummers of IKB Kip nummers opgenomen zijn en ga na of de gecontroleerd productiedagen volledig geadministreerd zijn (volledige slachtcapaciteit van die dag benut, of reden waarom niet benut). |  | Middel | Zwaar     | NVT: Uitsnijderij | Nee | 1-1-2013   | Vastleggen basisinformatie |
| SE02      | In de administratie van de uitsnijderij is opgenomen van welke slachterij de aangeleverde producten afkomstig waren inclusief vermelding partij / ID code.   | Elke aflevering van kuikendelen is traceerbaar naar de betreffende slachtdag(en). Tevens is het registratienummer van de slachterij opgenomen.  | administratief | Controleer bij 5 productiedagen van het afgelopen half jaar van de aangevoerde producten de slachterij waarvan de producten afkomstig waren, inclusief partij / ID code, opgenomen zijn in de administratie.  |  | Zwaar  | Schorsing | NVT: Slachterij   | Nee | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-3-2017                         | Vastleggen basisinformatie |
| SE03      | In de administratie van de slachterij zijn de volgende gegevens van het afgeleverde product gekoppeld aan de gegevens van de afnemer van de betreffende partij aan de uitsnijderij: leverancier (=SLACHTERIJ), afnemer (=UITSNIJDERIJ), producttemperatuur, type product, hoeveelheid in netto kg, datum en identificatiecode met daarin slachtdatum(s) en / of productiedatum(s). |   | administratief | Controleer van 5 afleveringen in de administratie van het afgelopen jaar, of de volgende gegevens van het afgeleverde product worden gekoppeld aan de afnemer van de betreffende partij aan de uitsnijderij: leverancier, afnemer, producttemperatuur, type product, hoeveelheid in netto kg, datum en identificatiecode met daarin slachtdatum en / of productiedatum.               |  | Middel | Zwaar     | NVT: Uitsnijderij | Nee | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-3-2017                         | Vastleggen basisinformatie |
| <b>SF</b> | <b>TERUGGEKOPPELDE ADMINISTRATIE</b>   |   |                |   |  |        |           |                   |     |  |                            |
| SF01      | De slachterij geeft voor het laden van de vleeskuikens een schriftelijke melding tot laden aan het vleeskuikenbedrijf en / of het laadbedrijf.   | In deze schriftelijke melding worden naast de gegevens van de vleeskuikenhouder, de datum en het tijdstip van laden vermeld.  | administratief | Controleer van 5 productiedagen van het afgelopen half jaar van het afgelopen half jaar of er kopieën aanwezig zijn van een schriftelijke melding tot laden met daarop de datum en het tijdstip van laden.  |  | Middel | Zwaar     | NVT: Uitsnijderij | Ja  | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-3-2017                         | Ketenoptimalisatie         |
| SF02      | De slachterij koppelt maximaal 7 dagen na aflevering van de vleeskuikens het slachtrapport (afrekening, bijv. aantal kilo's) en de afkeurrapporten van de veterinaire autoriteit met symptomen van afkeur terug aan de leverancier.  | Afkeurrapporten; alleen noodzakelijk voor IKB gecertificeerde vleeskuikens. Leverancier is de leverancier van de kuikens (bijv. de kuikenhouder of een handelaar). Een kopie van de gegevens zijn op de slachterij aanwezig.            | administratief | Controleer van 5 productiedagen van het afgelopen halfjaar of de slachterij maximaal 7 dagen na aflevering de volgende gegevens terugkoppelt aan de leverancier: slachtrapport en afkeurrapporten van de veterinaire autoriteit met symptomen van afkeur. Controleer tevens of deze informatie van de afgelopen twee jaar aanwezig is.  |  | Middel | Zwaar     | NVT: Uitsnijderij | Ja  | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-8-2015<br>1-3-2017<br>1-6-2019 | Ketenoptimalisatie         |

|           |   |  |                          |  |  |        |           |   |     |  |                            |
|-----------|---|--|--------------------------|--|--|--------|-----------|---|-----|--|----------------------------|
| SF04      | De ondernemer heeft de positieve uitslagen van het Salmonellaonderzoek op nekvelen, als bedoeld in EU-verordening 2073/2005 binnen 7 dagen na bekendwording van de uitslag schriftelijk of elektronisch gemeld aan de leverancier van de kuikens. |  | administratief           | Controleer in de administratie of de positieve resultaten van het nekvelonderzoek schriftelijk of elektronisch zijn gemeld.  |  | Middel | Zwaar     | Geen Salmonella positieve nekveluitslagen | Ja  | 1-3-2017   | Ketenoptimalisatie         |
| SF05      | De slachterij koppelt binnen 2 werkdagen na aflevering van de vleeskuikens de uitkomsten van de kwaliteitsbeoordeling (IKB-beoordeling vleeskuikens) terug aan de leverancier.  | Kwaliteitsbeoordeling alleen noodzakelijk voor IKB gecertificeerde vleeskuikens. Leverancier is de leverancier van de kuikens (bijv. de kuikhouder of een handelaar). Een kopie van de gegevens zijn op de slachterij aanwezig.  | administratief           | Controleer van 5 productiedagen van het afgelopen halfjaar of de slachterij binnen 2 werkdagen na aflevering de uitkomsten van de kwaliteitsbeoordeling heeft teruggekoppeld aan de leverancier.   |  | Middel | Zwaar     | NVT: Uitsnijderij                         | Ja  | 1-6-2019   | Ketenoptimalisatie         |
| <b>SG</b> | <b>KWALITEIT EN TRACEERBAARHEID</b>   |  |                          |  |  |        |           |   |     |  |                            |
| SG01      | Tijdens de slacht kunnen slachtkoppels per stal en slachtuitlaadkoppels per vleeskuikenbedrijf onderscheiden / geïdentificeerd worden.  | Slachtkoppels zijn een aan de slachterij aaneengesloten geleverde hoeveelheid vleeskuikens die afkomstig zijn van één stal. Slachtuitlaadkoppels zijn een aaneengesloten geleverde hoeveelheid vleeskuikens die afkomstig zijn van één vleeskuikenbedrijf en niet Salmonella Enteritidis of Salmonella Typhimurium besmet zijn. Onderscheiden middels lege slachthaken of intern traceringsstelsel. Deelnemer kan dit aantoonbaar maken. | fysiek en administratief | Controleer tijdens de IKB Kip controle of slachtkoppels op stalniveau en slachtuitlaadkoppels op vleeskuikenbedrijfsniveau onderscheiden kunnen worden.  |  | Zwaar  | Schorsing | NVT: Uitsnijderij                         | nee | 1-1-2013   | Vastleggen basisinformatie |
| SG02      | In de leveringsvoorwaarden / overeenkomst van de slachterij is opgenomen dat de vleeskuikens nuchter zijn op moment van aanhangen.  |  | administratief           | Controleer of in de leveringsvoorwaarden / overeenkomst is opgenomen dat de vleeskuikens nuchter moeten zijn voor aanhangen.   |  | Middel | Zwaar     | NVT: Uitsnijderij                         | Ja  | 1-1-2013   | Hygiëne                    |
| SG03      | De vleeskuikens ondergaan een kwaliteitsbeoordeling conform 'Beoordelingssysteem vleeskuikens' aan het begin van de panklaarlijn. Dit is vastgelegd in een werkinstructie.  | De kwaliteitsbeoordeling is conform 'Beoordelingssysteem vleeskuikens' (Bijlage 8 bij de AV IKB Kip) uitgevoerd.   | administratief           | Controleer van 5 productiedagen of er kwaliteitsbeoordelingen zijn uitgevoerd per slachtkoppel / slachtuitlaadkoppel. Controleer bij 1 beoordeling of alle beoordelingspunten uit 'Beoordelingssysteem vleeskuikens' (Bijlage 8 bij de AV IKB Kip) worden uitgevoerd. Controleer ter plekke aan de slachtlijn of de kwaliteitsbeoordeling wordt uitgevoerd volgens de beschreven methode, door een daartoe aangewezen persoon aan de panklaarlijn en dat dit onderdeel is van de werkinstructie voor deze persoon. |  | Zwaar  | Schorsing | NVT: Uitsnijderij                         | Ja  | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-5-2014<br>1-3-2017<br>1-6-2022 | Ketenoptimalisatie         |
| SG04      | Er wordt geen spinchiller gebruikt voor het procesmatig koelen van pluimveekarkassen of delen van karkassen.  | Dit vanwege het voorkomen van microbiële verontreinigingen.  | fysiek                   | Controleer tijdens de controle of tijdens het koelproces geen spinchiller gebruikt wordt en / of aanwezig is.  |  | Zwaar  | Schorsing | NVT: Uitsnijderij                         | Ja  | 1-1-2013   | Hygiëne                    |

|           |  |   |                          |  |  |        |           |                   |     |  |                   |
|-----------|--|---|--------------------------|--|--|--------|-----------|-------------------|-----|--|-------------------|
| SG05      | Temperatuur van verladen vers pluimveevlees ligt tussen de -2 en 4 graden Celsius en wordt geregistreerd in het uitslag register.  |   | administratief           | Controleer of er een uitslag register aanwezig is en indien dit het geval is, controleer van 5 verladings of de temperatuur bij verlading tussen de -2 en 4 graden lag.  |  | Zwaar  | Schorsing | Geen NVT mogelijk | Nee | 1-1-2013                               | Voedselveiligheid |
| SG06      | Er wordt minimaal 1 keer per kalenderjaar een interne IKB Kip audit uitgevoerd waarbij de voorschriften zoals opgenomen in 'Voorschriften IKB Kip' (Bijlage 1.1A en 1.1B bij de AV IKB Kip) gecontroleerd worden. Van de audit wordt een verslag gemaakt waarbij ter verduidelijking / onderbouwing notities gemaakt worden. Indien er afwijkingen geconstateerd worden, worden deze aantoonbaar opgelost. |   | administratief           | Controleer of er een interne IKB Kip audit uitgevoerd is en controleer of hier een correct verslag (met notities) van gemaakt is, controleer tevens of audit 1 keer per jaar uitgevoerd wordt en of geconstateerde afwijkingen opgelost zijn.  |  | Zwaar  | Schorsing | Geen NVT mogelijk | Ja  | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-3-2017 | Organisatorisch   |
| SG07      | De slachterij moet de aanvoer, het slachten en panklaarproces borgen via procedures en corrigerende acties.  |   | administratief           | Controleer of de slachterij de aanvoer, het slachten- en panklaarproces geborgd heeft via procedures en corrigerende acties.   |  | Middel | Zwaar     | NVT: Uitsnijderij | Ja  | 1-1-2013                               | Organisatorisch   |
| <b>SH</b> | <b>AANVOER</b>   |   |                          |  |  |        |           |                   |     |  |                   |
| SH01      | De aanvoer afdeling is vanaf alle zijden afsluitbaar.  |   | fysiek en administratief | Controleer in de aanvoerafdeling of de aanvoerafdeling van alle zijden afsluitbaar is.   |  | Middel | Zwaar     | Geen NVT mogelijk | Ja  | 1-1-2013                               | Welzijn           |
| SH02      | De aanvoerafdeling heeft een werkend klimaatbeheersingssysteem waarbij temperatuur wordt vastgelegd.   | Temperatuurregistratie is inzichtelijk.   | fysiek en administratief | Controleer in de aanvoerafdeling of de aanvoerafdeling een werkend klimaatbeheersingssysteem heeft waarbij de temperatuur wordt vastgelegd.  |  | Middel | Zwaar     | Geen NVT mogelijk | Ja  | 1-1-2013                               | Welzijn           |
| SH03      | De aanvoerafdeling van de slachterij heeft een werkend klimaatbeheersingssysteem waarbij relatieve luchtvochtigheid wordt vastgelegd.  | Relatieve luchtvochtigheid inzichtelijk.  | fysiek en administratief | Controleer in de aanvoerafdeling of de aanvoerafdeling een werkend klimaatbeheersingssysteem heeft waarbij de relatieve luchtvochtigheid wordt vastgelegd.   |  | Middel | Zwaar     | Uitsnijderij      | Ja  | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-3-2017 | Welzijn           |
| SH04      | Reiniging en desinfectie van lege transportcontainers in de aanvoerafdeling van de slachterij wordt geregistreerd.   | Genoteerd wordt kenmerk transporteenheid (minimaal op niveau van containertransportmiddel identificatie) + datum reiniging / desinfectie. | administratief           | Controleer in de aanvoerafdeling of geregistreerd wordt dat containers gereinigd en gedesinfecteerd zijn.  |  | Middel | Zwaar     | Uitsnijderij      | Ja  | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-3-2017 | Hygiëne           |
| SH05      | Reiniging en desinfectie van lege transportmiddelen in de aanvoerafdeling van de slachterij wordt geregistreerd.   | Genoteerd worden uniek kenmerk transportmiddel (containertransportmiddel identificatie) en data van reiniging en desinfectie.             | administratief           | Controleer in de aanvoerafdeling of geregistreerd wordt dat transportmiddelen gereinigd en gedesinfecteerd zijn.   |  | Middel | Zwaar     | Uitsnijderij      | Ja  | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-3-2017 | Hygiëne           |
| <b>SN</b> | <b>TRANSPORT</b>   |   |                          |  |  |        |           |                   |     |  |                   |
| SN02      | De tijd tussen het vangen van de vleeskuikens op het bedrijf en het ontladen van de vleeskuikens op de slachterij, bedraagt maximaal 12 uur.   | Slachterij kan dit aantoonbaar maken via bijvoorbeeld afleverbon vleeskuikens, hierop staat vang tijdstip en aflever tijdstip.            | administratief           | Controleer van vijf leveringen, aan de hand van de tijdstip van de start van vangen op de afleverbonnen van de vleeskuikens en het tijdstip van het lossen van de vleeskuikens op het slachthuis of de tijd ertussen maximaal 12 uur bedraagt. |  | Middel | Zwaar     | Uitsnijderij      | Nee | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-3-2017 | Welzijn           |

|      |   |   |                |   |  |        |           |              |     |  |         |
|------|---|---|----------------|---|--|--------|-----------|--------------|-----|--|---------|
| SN03 | Alle op het bedrijf aanwezige aanvoercontainers zijn visueel schoon op het moment van verlaten van de slachterij.                                     |   | fysiek         | Controleer tijdens de controle, of de aanwezige containers visueel schoon zijn.   |  | Middel | Zwaar     | Uitsnijderij | Nee | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-6-2020 | Hygiëne |
| SN04 | Vervoerders van levend pluimvee hebben het juiste type vervoerdersvergunning uitgegeven door de NVWA of officiële instantie van land van herkomst.    | Voor Nederlandse bedrijven, types:<br><8 uur: vergunningtype 1 of<br>>8 uur: vergunningtype 2.<br>Nederlandse ondernemer kan bewijs van NVWA laten zien.<br>Buitenlandse bedrijven volgens vergunningensysteem van land van herkomst. | administratief | Controleer of alle aanwezige vervoerders juiste vergunning hebben.  |  | Zwaar  | Schorsing | Uitsnijderij | Nee | 1-1-2013                               | Welzijn |
| SN05 | Chauffeurs die rijden met levend pluimvee zijn in het bezit van een getuigschrift van vakbekwaamheid als bedoeld in de Europese transportverordening. | De betreffende EU-verordening is nr. 1 / 2005 van 22 december 2004. Het bedoelde getuigschrift wordt aangehaald in artikel 17, lid 2.   | administratief | Controleer in de personeelsadministratie van 5 chauffeurs levend pluimvee of zij in het bezit zijn van het betreffende vakbekwaamheidsbewijs. Indien er minder dan 5 chauffeurs voor het bedrijf werken, controleer deze dan allen. Indien de chauffeurs niet in dienst zijn van de slachterij en er geen personeelsadministratie aanwezig is, dan fysiek bij betreffende chauffeurs vragen om hun getuigschrift. |  | Zwaar  | Schorsing | Uitsnijderij | Nee | 1-3-2017<br>Gewijzigd per:<br>1-3-2018 | Welzijn |

**BIJLAGE 1.1C: VOORSCHRIFTEN IKB KIP VOOR KUIKENBROEDERIJEN**

Versie 10 vastgesteld: 10-03-2023 - ingangsdatum: 01-06-2023

| NORM      | VOORSCHRIFT  | INTERPRETATIE VOORSCHRIFT  | MEETMETHODE | INTERPRETATIE VAN DE MEETMETHODE  | ANTWOORDMOGELIJKHEDEN |                                    |                                   | BOVEN-<br>WET-<br>TELIJK | INGANGS-<br>DATUM | HOOFDDOEL               |                       |
|-----------|--|--|-------------|---|-----------------------|------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|-------------------|-------------------------|-----------------------|
|           |  |  |             |   | JA                    | NEE                                |                                   |                          |                   |                         | NIET<br>GECONTROLEERD |
|           |  |  |             |   |                       | Weging 1-<br>ste consta-<br>tering | Weging 2-<br>de consta-<br>tering |                          |                   |                         |                       |
| <b>BA</b> | <b>GEBOUW EN INRICHTING</b>  |  |             |   |                       |                                    |                                   |                          |                   |                         |                       |
| BA01      | Er is een werkende alarminstallatie aanwezig m.b.t. het gehele broedproces.  | Werkend = de alarmvoorziening waarschuwt de deelnemer. Het alarmsysteem moet de deelnemer ook waarschuwen indien hij niet op het bedrijf is, tenzij iemand anders door het alarmsysteem wordt gewaarschuwd die op de hoogte is van de te treffen maatregelen. Werking wordt aangetoond doordat de deelnemer minimaal 1 keer per 2 maanden een controle uitvoert op de alarminstallatie en deze controle registreert. | fysiek      | Controleer of er een werkende alarminstallatie aanwezig is door aanwezigheid van registraties controles alarminstallatie. Controleer (door navraag) wie en hoe er gewaarschuwd wordt als het alarm afgaat.                                    | Middel                | Zwaar                              | Geen NVT mogelijk                 | Ja                       | 1-1-2013          | Calamiteitenbestrijding |                       |
| BA02      | Er is een werkend noodstroomaggregaat voorhanden op de bedrijfslocatie.  | Werkend wordt aangetoond doordat de deelnemer minimaal 1 keer per 2 maanden een controle uitvoert op de noodstroomaggregaat en deze controles registreert.   | fysiek      | Controleer op de aanwezigheid van een werkend noodstroomaggregaat door aanwezigheid registraties controles noodstroomaggregaat.   | Middel                | Zwaar                              | Geen NVT mogelijk                 | Ja                       | 1-1-2013          | Welzijn                 |                       |
| BA03      | De bedrijfsgebouwen zijn duidelijk zichtbaar gesplitst in een bufferdeel en een schoon deel.   |  | fysiek      | Controleer of de bedrijfsgebouwen zichtbaar gesplitst zijn.   | Zwaar                 | Schorsing                          | Geen NVT mogelijk                 | Ja                       | 1-1-2013          | Hygiëne                 |                       |
| BA04      | Er is een ruimte, waarin van kleding en schoeisel wordt gewisseld en handen worden gewassen, voordat personen het schone gedeelte van het bedrijfsgebouw betreden. In deze ruimte is schone kleding en schoeisel aanwezig. |  | fysiek      | Controleer op aanwezigheid van een ruimte, waarin van kleding en schoeisel wordt gewisseld en handen worden gewassen voordat het schone deel van het bedrijfsgebouw wordt betreden. Controleer of er schone kleding en schoeisel aanwezig is. | Zwaar                 | Schorsing                          | Geen NVT mogelijk                 | Ja                       | 1-1-2013          | Hygiëne                 |                       |
| BA05      | Het schone deel van het bedrijfsgebouw bevat tenminste de volgende ruimten: voorbroedlokaal, schouwlokaal, overleglokaal, uitkomstlokaal, kuikenafraaplokaal, kuiken-expeditielokaal.                                      |  | fysiek      | Controleer of de volgende ruimten aanwezig zijn in het schone deel van het bedrijfsgebouw: voorbroedlokaal, schouwlokaal, overleglokaal, uitkomstlokaal, kuikenafraaplokaal, kuiken-expeditielokaal.  | Zwaar                 | Schorsing                          | Geen NVT mogelijk                 | Ja                       | 1-1-2013          | Hygiëne                 |                       |
| BA06      | Er worden geen broedeieren buiten de eierbewaarplaats opgeslagen.  |  | fysiek      | Controleer of alle broedeieren op de bedoelde bewaarplaats bewaard worden.  | Zwaar                 | Schorsing                          | Geen NVT mogelijk                 | Ja                       | 1-1-2013          | Hygiëne                 |                       |

|           |  |   |                |  |  |        |           |                   |     |  |                            |
|-----------|--|---|----------------|--|--|--------|-----------|-------------------|-----|--|----------------------------|
| BA07      | Er is een actuele plattegrond van het bedrijf zichtbaar voor bezoekers aanwezig.   | Op de plattegrond zijn alle ruimten binnen het bedrijfsperceel benoemd. De richting(en) van de broedei- en kuikenstroom, van het bedrijfsafval en het destructiemateriaal, opslag van reinigings- en desinfectiemiddelen, aggregaat en de gebruikelijke loop- en rijroutes zijn tevens hierop aangegeven. Daarnaast zijn de opslag- en aanbiedingsplaats van het bedrijfsafval en het destructiemateriaal hierop aangegeven. Zichtbaar voor bezoekers is bijv. aan de achterzijde/in de buurt van het bezoekersregister, achter een raam van bedrijfspand of aanwezig bij het bij betreden van bedrijfsterrein. | administratief | Controleer of er op het bedrijf een actuele plattegrond aanwezig is zichtbaar voor bezoekers met daarop alle ruimten binnen het bedrijfsperceel en de productstromen.  |  | Middel | Zwaar     | Geen NVT mogelijk | Nee | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-3-2017<br>1-6-2023 | Vastleggen basisinformatie |
| <b>BB</b> | <b>BEDRIJFSHYGIENE EN VOEDSELVEILIGHEID</b>  |   |                |  |  |        |           |                   |     |  |                            |
| BB01      | Op het bedrijfsperceel is geen ander pluimvee, sier- of nutsgevogelte aanwezig dan eendagskuikens.   |   | fysiek         | Controleer of er geen ander pluimvee, sier- of nutsgevogelte op het bedrijfsperceel dan eendagskuikens.  |  | Zwaar  | Schorsing | Geen NVT mogelijk | Ja  | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-3-2017             | Hygiëne                    |
| BB02      | Alle broedeieren die worden aangevoerd zijn afkomstig van leveranciers die erkend zijn in het kader van één van de programma's IKB-Ei of IKB-Kip of Belplume of er is een ontheffing afgegeven door de schemabeheerder. Aanvoer vanaf niet-IKB erkende (over)grootouderdierbedrijven is toegestaan mits de broederij van deze koppels de Al-, Ms-, Mg- en Salmonellastatus inzichtelijk heeft. | Ontheffingsaanvraag volgens artikel 7 van 'Omschrijving monsternemingen en ontheffingsaanvragen IKB Kip' (Bijlage 10 bij de AV IKB Kip).  | administratief | Controleer aan de hand van aanvoerbonnen van twee maanden van het afgelopen jaar of de leveranciers van de broedeieren een IKB Kip, IKB Ei of Belplume certificaat hebben (of aanvoer vanaf (over)grootouderdierbedrijven betreft). Controleer dit aan de hand van deelnemerslijsten van betreffende kwaliteitsregeling. Indien dit niet het geval is, controleer of er een ontheffing van de schemabeheerder aanwezig is. |  | Zwaar  | Schorsing | Geen NVT mogelijk | Ja  | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-5-2014<br>1-3-2017 | Ketenoptimalisatie         |
| BB03      | Er is een schoonmaak- en hygiëneplan aanwezig t.a.v. alle activiteiten die in de broederij worden uitgevoerd. Alsmede een check op de effectiviteit van het plan.  |   | administratief | Controleer of er een schoonmaak- en hygiëneplan aanwezig is, alsmede een check op de effectiviteit.  |  | Zwaar  | Schorsing | Geen NVT mogelijk | Ja  | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-3-2017             | Hygiëne                    |
| BB04      | Het schoonmaak- en hygiëneplan wordt aantoonbaar gevolgd.  | Dit wordt aantoonbaar gemaakt via bijvoorbeeld registraties in het logboek.   | administratief | Controleer in het logboek / de logboeken of de acties als omschreven in het schoonmaak- en hygiëneplan op de in het plan opgenomen momenten uitgevoerd worden. Controleer dit aan de hand van registraties van 1 maand als het gaat om afvoer destructiemateriaal, en 1 week voor overige acties.  |  | Zwaar  | Schorsing | Geen NVT mogelijk | Ja  | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-3-2017             | Hygiëne                    |

|      |  |  |                |   |  |       |           |                                      |    |  |                   |
|------|--|--|----------------|---|--|-------|-----------|--------------------------------------|----|--|-------------------|
| BB06 | Bedrijf voert Salmonella onderzoeken uit op daarvoor vastgestelde momenten.  | Vastgestelde momenten: iedere uitkomstkast en iedere uitkomst. Monsterneming en analyse wordt uitgevoerd volgens artikel 5 van 'Omschrijving monsternemingen en ontheffingsaanvragen IKB Kip' (Bijlage 10 bij de AV IKB Kip). Nederlandse deelnemers dragen er zorg voor dat de uitslagen gemeld worden aan de aangewezen databank. Buitenlandse nemen de uitslagen zo op in de administratie dat dit inzichtelijk is voor de IKB-controlleur.                       | administratief | Administratieve controle bij de ondernemer: Controleer bij 10 koppels van het afgelopen half jaar of op de juiste momenten deze zijn onderzocht op Salmonella en dit volgens Bijlage 10 is. KIPnet controle: voor controle bij Nederlandse bedrijven geldt dat bij controle gebruik gemaakt wordt van de microbiologische registraties in KIPnet. Controleer of, volgens KIPnet, 10 koppels van het afgelopen half jaar op de juiste momenten zijn onderzocht op Salmonella en wordt voldaan aan Bijlage 10. Bij buitenlandse deelnemers: controleer in de administratie of onderzoeken gedaan zijn / aan de voorwaarden voldaan wordt. |  | Zwaar | Schorsing | Geen NVT mogelijk                    | Ja | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-5-2014<br>1-3-2017<br>1-6-2020<br>1-6-2023 | Voedselveiligheid |
| BB07 | Alle bezoekers die het schone gedeelte van een bedrijfsgebouw betreden, moeten gebruik maken van de hygiënisluis en bedrijfsdouche <u>alvorens het schone gedeelte van een bedrijfsgebouw betreden wordt</u> . Ook bij het verlaten van het bedrijfsgebouw wordt gedoucht conform het "Hygiëneprotocol". | Uitgangspunt is schoon komen en schoon gaan. Broederij en bezoeker kennen de situatie ter plaatste het beste. De daadwerkelijke invulling van schoon komen en schoon gaan verloopt via het hygiëneprotocol van de broederij (tot 1 juli 2028). Bij niet douchen geldt een verzwaard omkleedprotocol (zoals haarnetje en mond-/neuskapje). Persoonlijke bezittingen gaan niet mee naar het schone bedrijfsgedeelte en worden achtergelaten in/voor de uitkleedruimte. | fysiek         | Controleer of je als bezoeker aan het schone gedeelte van een bedrijfsgebouw, gebruik moet maken van de hygiënisluis en douche (hou rekening met overgangsregeling).  |  | Zwaar | Schorsing | Overgangstermijn nog niet ten einde. | Ja | 1-6-2020   | Hygiëne           |
| BB08 | De hygiënisluis bevat een doorgangssluis voorzien met een aparte in- en uitgang en een fysieke barrière tussen het schone gedeelte en vuile gedeelte van de hygiënisluis.  |  | fysiek         | Controleer of de hygiënisluis voldoet aan de voorwaarden.   |  | Zwaar | Schorsing | Geen NVT mogelijk                    | Ja | 1-6-2020   | Hygiëne           |
| BB09 | De hygiënisluis is voorzien van een of meerdere operationele bedrijfsdouche(s), bestaand uit drie gescheiden ruimtes (uitkleed- douche- en aankleedruimte). De douche is gebouwd volgens het doorloopdouche principe.  | De ruimtes moeten zo verlicht, verwarmd zijn en privacy bieden dat dit de bezoeker niet belemmert om de douche te gebruiken. Indien de broederij voor de ingangsdatum al een douche (op het perceel) had gerealiseerd geldt er een overgangstermijn tot 1 juli 2028 en doet de broederij het maximale om kruisbesmetting tussen het schone en vuile gedeelte van de hygiënisluis te voorkomen.   | fysiek         | Controleer of voorzieningen aanwezig zijn in hygiënisluis. Indien het bedrijf voor de ingangsdatum al een douche had ga na of het maximale wordt gedaan om kruisbesmetting te voorkomen.  |  | Zwaar | Schorsing | Geen NVT mogelijk                    | Ja | 1-6-2020   | Hygiëne           |



|           |   |   |                |  |  |        |           |                   |     |  |                            |
|-----------|---|---|----------------|--|--|--------|-----------|-------------------|-----|--|----------------------------|
| BB10      | De doucheruimte voldoet aan of bevat minimaal:<br>- Een werkende douche met warm water, aangesloten op leidingwater, of eigen bron van geschikte kwaliteit;<br>- Voldoende zeep en/of shampoo aanwezig;<br>- Goede waterafvoer, o.a. mag water niet overlopen in de uitkleed- of aankleedruimtes. | Bij het installeren van de waterafvoer wordt voldoende rekening gehouden met de mogelijke negatieve druk in de ruimte.  | fysiek         | Controleer of de voorzieningen aanwezig zijn in de doucheruimte.   |  | Zwaar  | Schorsing | Geen NVT mogelijk | Ja  | 1-6-2020   | Hygiëne                    |
| BB11      | In de aankleedruimte is minimaal aanwezig:<br>- Bedrijfseigenkleding;<br>- Bedrijfseigenschoeisel.  |   | fysiek         | Controleer of de voorzieningen aanwezig zijn in de aankleedruimte.   |  | Zwaar  | Schorsing | Geen NVT mogelijk | Ja  | 1-6-2020   | Hygiëne                    |
| BB12      | De doucheruimte moet visueel schoon en bruikbaar zijn, de broederij heeft een legionella beheersplan en voert dit ook uit.  | Het beheersplan voldoet minimaal aan de eisen in het Protocol Legionella Beheersing (zie website IKB Kip). T.a.v. legionella preventie is o.a. regelmatig gebruik / doorspoelen van de tappunten belangrijk. Of de douche regelmatig gebruikt wordt kan bijv. a.d.h.v. de sifon (zwanenhals) worden ingeschat (mag niet droog staan). | fysiek         | Controleer of de doucheruimte visueel schoon en bruikbaar is en of er een beheersplan is conform het IKB Kip Protocol.   |  | Zwaar  | Schorsing | Geen NVT mogelijk | Ja  | 1-6-2020   | Hygiëne                    |
| <b>BC</b> | <b>ONTVANGEN ADMINISTRATIE</b>  |   |                |  |  |        |           |                   |     |  |                            |
| BC01      | Van elk koppel waarvan de broedeieren afkomstig zijn, zijn de dierenartsverslagen (indien diergeneesmiddelen zijn gebruikt) in de (digitale) administratie opgenomen.   | Dierenartsverslagen inclusief naam dierenarts, diagnose en diergeneesmiddelenverstrekking. Dient aangeleverd worden gedurende verstrekking tot 6 weken na verstrekking.   | administratief | Controleer van 5 verschillende leveranciers van broedeieren van het afgelopen half jaar of de in het voorschrift genoemde informatie in de (digitale) administratie opgenomen is.  |  | Zwaar  | Schorsing | Geen NVT mogelijk | Ja  | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-3-2017             | Ketenoptimalisatie         |
| BC02      | Van elk koppel waarvan de broedeieren afkomstig zijn, zijn de volgende uitslagen aanwezig: Newcastle Disease, Mycoplasma Gallisepticum en Salmonella.   |   | administratief | Controleer van 5 verschillende leveranciers van broedeieren van het afgelopen half jaar of de volgende uitslagen aanwezig zijn: Newcastle Disease, Mycoplasma Gallisepticum en Salmonella. Alle info moet aanwezig zijn om aan dit voorschrift te voldoen. |  | Zwaar  | Schorsing | Geen NVT mogelijk | Ja  | 1-1-2013   | Ketenoptimalisatie         |
| BC03      | Alle broedeieren hebben een stempel voorzien van landcode en een bedrijfsnummer of andere nationaal goedgekeurde markering.   | Indien andere nationaal goedgekeurde markering gebruikt wordt dient dit aangegeven te zijn in het veterinair invoercertificaat.   | fysiek         | Controleer, indien mogelijk, de aanwezigheid van de stempels op de tijdens de controle aanwezige buitenlandse eieren.  |  | Zwaar  | Schorsing | Geen NVT mogelijk | Nee | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-3-2017<br>1-6-2020 | Vastleggen basisinformatie |
| <b>BD</b> | <b>EIGEN ADMINISTRATIE</b>  |   |                |  |  |        |           |                   |     |  |                            |
| BD01      | De administratie bevat van iedere partij broedeieren de volgende informatie:<br>- de plaatsing van de broedeieren in de broederij (welk voorbroedlokaal / uitkomstkast);<br>- bestemming eendagskuikens;<br>- aantal eendagskuikens.  |   | administratief | Controleer bij 5 afleveringen van kuikens van het afgelopen half jaar of de in het voorschrift omschreven informatie in de administratie opgenomen is.   |  | Middel | zwaar     | Geen NVT mogelijk | Ja  | 1-1-2013   | Vastleggen basisinformatie |
| <b>BE</b> | <b>AFGELEVERDE ADMINISTRATIE</b>  |   |                |  |  |        |           |                   |     |  |                            |

|                 |  |   |                |   |  |        |           |                                   |    |          |                    |
|-----------------|--|---|----------------|---|--|--------|-----------|-----------------------------------|----|----------|--------------------|
| BE01            | De volgende informatie wordt per koppel waarvan de broedeieren afkomstig zijn, via een kuikenpaspoort door de broederij doorgegeven aan het opfok- of vleeskuikenbedrijf waar de eendagskuikens geplaatst worden:<br>- datum waarop de dieren zijn opgezet op het (groot)ouderdierenbedrijf;<br>- geboortedatum van de eendagskuikens;<br>- aantal geleverde hanen / hennen of vleeskuikens;<br>- merk/type;<br>- naam broederij;<br>- (groot)ouderdierenbedrijf (KIPnummer);<br>- leeftijd dieren op (groot)ouderdierenbedrijf bij inleg broedeieren;<br>- gebruik geïnactiveerde gumboro enting op (groot)-ouderdierenbedrijf;<br>- voerleverancier (groot)ouderdierenbedrijf;<br>- gebruikte diergeneesmiddelen op (groot)ouderdierenbedrijf.<br>- broederijenting; | *Gebruikte diergeneesmiddelen alleen gedurende productietermijn broedeieren, vanaf datum behandeling tot 6 weken na afronding behandeling<br>In geval van <u>bijproducten</u> ( <u>over</u> ) <u>grootouderdierbedrijven</u> hoeven de gebruikte diergeneesmiddelen en de uitval / kleurcodering niet per koppel waarvan de broedeieren afkomstig zijn weergegeven te worden maar mag de broederij een gemiddelde aanhouden / berekenen van alle koppels waarvan de eendagskuikens afkomstig zijn. De overige informatie dient wel per koppel waarvan de broedeieren afkomstig zijn doorgegeven te worden aan het vleeskuikenbedrijf. | administratief | Controleer van alle leveringen die op dag van controle plaatsvinden of het koppelpaspoort meegeleverd wordt en controleer of het kuikenpaspoort volledig is. Controleer dit via retour gezonden kuikenpaspoorten. |  | Zwaar  | Schorsing | Geen NVT mogelijk                 | Ja | 1-1-2013 | Ketenoptimalisatie |
| BE01<br>vervolg | - uitval van eerdere leveringen van eendagskuikens afkomstig van hetzelfde koppel van hetzelfde (groot)ouderdierenbedrijf en het aantal koppels waarop dit gebaseerd is of kleurcodering inclusief uitleg kleurcodering.   |   |                |   |  |        |           |                                   |    |          |                    |
| BE02            | De volgende informatie wordt teruggekoppeld aan het (groot)ouderdierenbedrijf: bevruchtigen/of uitkomstpercentage en aantal niet-broedeieren.  |   | administratief | Controleer van 5 verschillende leveranciers van broedeieren, van het afgelopen half jaar, of de in het voorschrift genoemde informatie is teruggekoppeld.   |  | Zwaar  | Schorsing | Geen NVT mogelijk                 | Ja | 1-1-2013 | Ketenoptimalisatie |
| BE03            | De ondernemer heeft de positieve uitslagen van het onderzoek als bedoeld in voorschrift BB06 schriftelijk of elektronisch aan de leverancier(s) en afnemer(s) van resp. de broedeieren en de kuikens gemeld. Mocht de inlegveluitslag bij de afnemer positief zijn dan wordt in alle gevallen de uitslag van het onderzoek als bedoeld in voorschrift BB06 gemeld aan de afnemer van de kuikens. Melding dient telkens binnen 7 dagen na bekendwording van de uitslag / melding te zijn gedaan.  | BB06 handelt over het onderzoek op dons/liggenblijvers/meconium.  | administratief | Controleer in de administratie of in de benoemde gevallen de uitslag van het onderzoek schriftelijk of elektronisch is gemeld.  |  | Middel | Zwaar     | Geen uitslagen die melding vergen | Ja | 1-3-2017 | Ketenoptimalisatie |
| <b>BF</b>       | <b>BEDRIJFSVOERING</b>   |   |                |   |  |        |           |                                   |    |          |                    |

|           |   |  |                |  |  |       |           |  |    |  |                            |
|-----------|---|--|----------------|--|--|-------|-----------|--|----|--|----------------------------|
| BF01      | Ingelegde bevuilde of gewassen broedeieren zijn gedurende het gehele broedproces herkenbaar als gewassen / bevuilde eieren inclusief herkomstbedrijf van deze eieren. |  | fysiek         | Controleer of de ingelegde bevuilde / gewassen broedeieren als zodanig herkenbaar zijn inclusief herkomstbedrijf.  |  | Zwaar | Schorsing | NVT: geen bevuilde / gewassen broedeieren ingelegd | Ja | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-3-2017             | Hygiëne                    |
| BF02      | Broedeieren worden per toeleverend bedrijf gegroepeerd en herkenbaar bewaard waarbij leverancier en productiedag op elk moment bekend is.                             |  | administratief | Controleer van vijf pallets / containers of de broedeieren per toeleverend bedrijf gegroepeerd en herkenbaar bewaard worden aan de hand van de administratie.  |  | Zwaar | Schorsing | Geen NVT mogelijk                                  | Ja | 1-1-2013   | Vastleggen basisinformatie |
| BF03      | Voor aflevering aan vleeskuikenbedrijven worden per stal eendagskuikens afkomstig van één herkomstkoppel gebruikt tenzij aan bepaalde voorwaarden voldaan wordt.      | Voorwaarde: afleveren van eendagskuikens van meerdere ouderdierkoppels (bestemd voor 1 stal) is toegestaan indien voor de vleeskuikenhouder duidelijk is van hoeveel ouderdierkoppels de vleeskuikens afkomstig zijn. Een herkomstkoppel kan uit meerdere koppels bestaan.           | administratief | Controleer van 5 afleveringen van het afgelopen half jaar in de administratie of er per vleeskuikenstal eendagskuikens afgeleverd zijn afkomstig van 1 ouderdierkoppel of dat aan de voorwaarde voldaan wordt. |  | Zwaar | Schorsing | NVT: geen aflevering vleeskuikens                  | Ja | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-3-2017             | Ketenoptimalisatie         |
| BF04      | Er worden alleen mengvoerders en voedermiddelen aan het pluimvee verstrekt van GMP+ gecertificeerde diervoederleveranciers.   | De deelnemer kan dit aantoonbaar maken aan de hand van voederbonnen (incl. bonnen van voederadditieven). Indien het bedrijf voer inkoopt van Feed Chain Alliance, QS (GMP anerkant, Duitsland), UFAS of ISO22000 (incl. feed) dan is dit eveneens akkoord (gelijkstelling met GMP+). | administratief | Controleer van alle voerleveranciers van het afgelopen jaar, aan de hand van voederbonnen en/of voederfacturen of aankoop / aanvoer uit toegestane kanalen plaats heeft gevonden.                              |  | Zwaar | Schorsing | Geen NVT mogelijk                                  | Ja | 1-6-2020   | Ketenoptimalisatie         |
| <b>BG</b> | <b>DIERPRESTATIE EN DIERGEZONDHEID</b>  |  |                |  |  |       |           |  |    |  |                            |
| BG01      | De gezondheidskundige begeleiding van de kuikenbroederij wordt uitgevoerd door een GPD erkende pluimveedierenarts.  | Voor buitenlandse IKB deelnemers geldt dat er een contract afgesloten moet zijn met een dierenarts.  | administratief | Controleer of de gezondheidskundige begeleiding van de broederij wordt uitgevoerd door een GPD erkende pluimveedierenarts.   |  | Zwaar | Schorsing | Geen NVT mogelijk                                  | Ja | 1-1-2013<br>Gewijzigd per:<br>1-4-2014<br>1-3-2017 | Dierziektebestrijding      |