

**Omzendbrief betreffende :**

- **het proceshygiëncriterium *Salmonella spp.* dat van toepassing is op karkassen van vleeskuikens en kalkoenen;**
- **het voedselveiligheids criterium *Salmonella enteritidis/typhimurium* dat van toepassing is op vers pluimveevlees;**
- **de mogelijkheid van versoepelingen in de frequentie van bemonstering in “kleine slachthuizen” en “kleine uitsnijderijen”**

Referentie	PCCB/S2/823823	Datum	02/03/2015
Huidige versie	2.1	Van toepassing vanaf	Datum van publicatie
Trefwoorden	pluimveeslachthuizen en uitsnijderijen van pluimveevlees - microbiologische autocontrole – proceshygiëncriterium <i>Salmonella spp.</i> – voedselveiligheids criterium <i>Salmonella enteritidis/Salmonella typhimurium</i> – bemonsteringen – versoepelingen kleine pluimveeslachthuizen en kleine uitsnijderijen van pluimveevlees		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
Wits, Julie, attaché	Naassens, Pierre, directeur-generaal a.i.

1. Doel

Het doel van deze omzendbrief is de aandacht van de exploitanten van de pluimveeslachthuizen en van uitsnijderijen van pluimveevlees te vestigen op :

- het proceshygiëncriterium *Salmonella spp.*: n=50, c=5;
- het voedselveiligheids criterium *Salmonella enteritidis/Salmonella typhimurium (S.e./S.t.)*: afwezigheid in 25 g vers vlees van pluimvee;
- de nationale voorwaarden tot het toepassen van de mogelijkheid van versoepelingen zoals door de Verordening (EG) nr. 2073/2005 aan de lidstaten aangeboden op het vlak van de frequentie van salmonella-analyses in de “kleine pluimveeslachthuizen” en de “kleine uitsnijderijen van pluimveevlees”.

2. Toepassingsgebied

Het opsporen van salmonella's op karkassen en vers vlees van pluimvee tijdens de microbiologische autocontrole uitgevoerd door de exploitanten van de inrichtingen.

3. Referenties

3.1. Wetgeving

Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen, bijlage I (geconsolideerd);

Verordening (EU) nr. 1086/2011 van de Commissie van 27 oktober 2011 tot wijziging van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 2160/2003 van het Europees Parlement en de Raad en bijlage I bij Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie wat betreft *Salmonella* in vers pluimveevlees.

Verordening (EU) nr. 209/2013 van de Commissie van 11 maart 2013 tot wijziging van Verordening (EG) nr. 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor kiemgroenten en de bemonsteringsvoorschriften voor pluimveekarkassen en vers pluimveevlees.

3.2. Andere

/

4. Definities en afkortingen

Klein pluimveeslachthuis: slachthuis waar per jaar maximaal 1.000.000 vleeskuikens worden geslacht; indien kalkoenen worden geslacht, dan geldt de omzettingsswaarde: 1 kalkoen = 3 vleeskuikens.

Kleine uitsnijderij van pluimveevlees: uitsnijderij waar per week ten hoogste 10 ton pluimveevlees wordt versneden.

S.e./S.t.: *Salmonella enteritidis*/*Salmonella typhimurium*¹.

5. Microbiologische criteria “*Salmonella*” van toepassing op karkassen en vers vlees van pluimvee

5.1. Proceshygiëncriterium *Salmonella* spp.

5.1.1. principe

Bij pluimvee (vleeskuikens en kalkoenen) is momenteel alleen de parameter *Salmonella* spp. reglementair vastgelegd als na te leven proceshygiëncriterium bij de microbiologische autocontrole m.b.t. het slachten.

Opm.: geen enkel reglementair criterium is voor het ogenblik vastgesteld voor de andere soorten en types dan vleeskuikens en kalkoenen maar de betrokken operatoren zijn niet vrijgesteld van het uitvoeren van microbiologische analyses in het raam van hun autocontrolesysteem gebaseerd op HACCP-beginselen.

¹ Inclusief monofasische *Salmonella typhimurium* met de antigene formule 1,4,[5],12:i:-

5.1.2. toepassing van versoepelingen voor “kleine slachthuizen”

De Verordening (EG) nr. 2073/2005 voorziet in zijn bijlage I, hoofdstuk 2, punt 2.1.5. een minimale bemonsteringsfrequentie voor wat betreft de analyses op salmonella's op karkassen van vleeskuikens en kalkoenen: 5 monsters (elk bestaande uit 3 nekvelen) per week.

Anderzijds voorziet de Verordening in zijn bijlage I, hoofdstuk 3, punt 3.2., laatste lid, dat de kleine slachthuizen kunnen worden vrijgesteld van het naleven van deze frequenties indien deze vrijstelling gerechtvaardigd is op grond van een risicoanalyse en dienvolgens is toegestaan door de bevoegde autoriteit.

De Belgische bevoegde autoriteit, het FAVV, is tot de conclusie gekomen dat de kleine slachthuizen inderdaad kunnen genieten van de mogelijkheid tot versoepeling van de reglementair vastgestelde bemonsteringsfrequentie indien voldaan is aan de voorwaarden die verder zijn uiteengezet (zie punt 5.3.1.).

5.2. Voedselveiligheids criterium 'Salmonella enteritidis/Salmonella typhimurium: afwezigheid in 25 gram vers pluimveevlees'

Aangezien de doelstellingen tot vermindering van de prevalentie in de primaire pluimveesector bovendien werden toegespitst op de twee serotypes van *Salmonella* die het belangrijkste risico uitmaken voor de volksgezondheid, m.n. *S.e./S.t.*, is ervoor gekozen ook slechts deze serotypes te laten gelden voor het voedselveiligheids criterium teneinde disproportionele economische repercussies voor de sector in verhouding tot het voordeel voor de volksgezondheid te vermijden.

Om de onkosten die verbonden zijn aan het invoeren van het voedselveiligheids criterium te beperken, zullen de monsters nekvel die zijn bemonsterd en geanalyseerd om de naleving van het reglementair proceshygiëncriterium te verzekeren, eveneens dienen om de naleving van het criterium 'S.e./S.t. afwezigheid in 25 g vers pluimveevlees' te verifiëren. Indien de aanwezigheid van *Salmonella spp.* is vastgesteld, dienen de isolaten te worden geserotypeerd voor *S.e./S.t.*

Er valt ook op te merken dat, daar waar het proceshygiëncriterium formeel geldt voor karkassen van vleeskuikens en kalkoenen, het voedselveiligheids criterium geldt voor vers vlees, d.w.z. ook voor versneden vlees. Bovendien geldt dit niet alleen voor vlees van vleeskuikens en kalkoenen, maar eveneens voor vlees van fokkoppels (*Gallus gallus* moederdieren) en van legkippen. Dit heeft als gevolg dat ook voor deze types pluimvee, evenals in de uitsnijderijen, monsternemingen en analyses moeten gebeuren met het oog op het verifiëren van de naleving van het voedselveiligheids criterium.

5.3. Praktische benadering

5.3.1. methode en frequentie van de bemonstering

5.3.1.1. basisprincipe

Voor de opsporing van salmonella's in de pluimveeslachthuizen, zullen ten minste één maal per week, nekvelmonsters worden genomen van 15 karkassen: van 5 loten pluimvee worden telkens 3 karkassen steekproefsgewijs bemonsterd in de loop van een slachtdag. De dag van bemonstering dient elke week zodanig gewijzigd te worden dat uiteindelijk elke slachtdag afgedekt is. De verordening vermeldt overigens expliciet dat in het bemonsteringsschema van de slachthuizen ook pluimveekarkassen moeten worden opgenomen die zijn bekomen van koppels waarvan de salmonellastatus hetzij onbekend is, hetzij positief bevonden werd m.b.t. *S.e./S.t.* bij de uitgangscontrole op de pluimveehouderij. Het is duidelijk dat het aantal monsters van dergelijke

karkassen tegenover het totaal aantal monsters in minstens een gelijke verhouding moet staan als het aantal partijen geslacht pluimvee met dergelijke status tegenover het totaal aantal geslachte partijen. De evaluatie van de VKI zal een proactief beheer van de monsternemingen ondersteunen.

In de uitsnijderijen van pluimveevlees geldt dezelfde bemonsteringsfrequentie: 5 monsters per week genomen van dezelfde partij.

Uitsnijderijen verbonden aan een slachthuis, die alleen pluimveekarkassen versnijden die afkomstig zijn van dit slachthuis, mogen de analyseresultaten van het slachthuis gebruiken en kunnen dus vrijgesteld worden van de Salmonella-bemonstering.

Een stukje van ongeveer 10 g nekvel wordt afgenomen van elk karkas; de nekvelen van 3 karkassen van eenzelfde lot pluimvee worden gegroepeerd om tot 1 monster te komen. Deze werkwijze wordt 5 maal herhaald om zodoende voor de 5 loten samen uiteindelijk tot 5 monsters van elk minstens 25 g te komen. De bemonsteringen gebeuren aan het einde van de slachtketting na de koeling.

In de uitsnijderijen van vers pluimveevlees, wordt de monsterneming (5 monsters van minstens 25 g) uitgevoerd op karkassen met nekvel maar worden ook monsters genomen van stukken met of zonder huid (verdeling: risicogebaseerd), waarbij zoveel mogelijk huid tot het monster behoort indien een monster met huid wordt genomen. Indien het nodig is om ook spierweefsel bij het monster te betrekken teneinde alsnog 25 g te bekomen, dan dient dit zoveel mogelijk van het vleesoppervlak genomen.

Voor zover toereikende resultaten zijn bekomen gedurende 30 opeenvolgende weken, mag de frequentie voor bemonstering en analyse ter opsporing van salmonella's verminderd worden tot een interval van eens om de 2 weken. In geval ontoereikende resultaten: zie 5.3.5..

5.3.1.2. versoepelingen (zie bijlage 1)

De slachthuizen die 1.000.000 of minder vleeskuikens slachten per jaar kunnen onmiddellijk een versoepeling genieten indien de volgende voorwaarden zijn vervuld. De versoepelingen gelden ook bij het slachten van kalkoenen, weliswaar rekening houdend met de omzettingsswaarde dat 1 kalkoen geldt voor 3 vleeskuikens.

De voorwaarden zijn:

- het slachthuis heeft een gunstige beoordeling (of gunstig met opmerkingen) bekomen bij de inspecties die betrekking hebben op infrastructuur, inrichting en hygiëne, autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht;
- de resultaten van 50 opeenvolgende monsters waren toereikend.

De versoepelde frequentie bedraagt 1 bemonsteringsbeurt (= 5 monsters van 25 g) per maand voor de slachthuizen die meer dan 150.000 tot 1.000.000 vleeskuikens per jaar slachten, 1 bemonsteringsbeurt per trimester voor de slachthuizen die meer dan 10.000 tot 150.000 vleeskuikens per jaar slachten en 1 bemonsteringsbeurt per semester voor de slachthuizen die tot 10.000 vleeskuikens per jaar slachten.

Bovendien kunnen de slachthuizen die meer dan 150.000 tot 1.000 000 vleeskuikens per jaar slachten een verdere vermindering van de versoepelde frequentie bekomen tot 1 bemonsteringsbeurt per 2 maanden vanaf dat 10 opeenvolgende bemonsteringen uitgevoerd nadat de overgang naar de versoepelde frequentie is gemaakt, eveneens een toereikend resultaat hebben opgeleverd (n = 50, c = 5).

Voor de slachthuizen die tot 150.000 vleeskuikens per jaar slachten is daarentegen de versoepelde frequentie niet meer voor verdere vermindering vatbaar.

De uitsnijderijen van pluimveevlees die 10 ton vers pluimveevlees of minder versnijden per week, kunnen genieten van een versoepelde frequentie indien voldaan is aan de volgende voorwaarden:

- de uitsnijderij heeft een gunstige beoordeling (of gunstig met opmerkingen) bekomen bij de inspecties die betrekking hebben op infrastructuur, inrichting en hygiëne, autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht;
- de resultaten van bemonsteringen (n=5) van de 10 laatste weken waren toereikend (afwezigheid van S.e./S.t.).

Deze versoepelde frequentie omvat 1 bemonsteringsbeurt (n=5) per maand, die kan worden verminderd tot 1 beurt per 2 maanden vanaf dat 10 opeenvolgende bemonsteringen worden uitgevoerd nadat de overgang naar de versoepelde frequentie (na 10 maanden) is gemaakt, eveneens een toereikend resultaat hebben opgeleverd (afwezigheid S.e./S.t.).

Verworven versoepelingen vervallen uiteraard onmiddellijk indien wordt vastgesteld dat aan de eerste of tweede hiervoor opgesomde voorwaarde niet meer is voldaan. De exploitant die geniet van een versoepelde frequentie, eventueel vergezeld van een vermindering, en die daarbij ongunstige beoordeling bij inspectie bekomt, dient over te gaan tot de basisbemonsteringsfrequentie (1x/week) en dit tot de volgende gunstige beoordeling (of gunstig met opmerkingen). Voor de gevolgen m.b.t. ontoereikend geworden resultaten: zie punt 5.3.5.

5.3.2. analyse

De analyses in het raam van de autocontrole in het slachthuis of de uitsnijderij (nekvel) dienen worden uitgevoerd door een laboratorium dat erkend is door het Agentschap of dat deelneemt aan de ringtesten (zie dienstnota + lijst PT PROVIDERS). De monsters worden geanalyseerd volgens de methodes beschreven in de norm EN/ISO 6579 (= referentiemethode *Salmonella*). Het gebruik van andere analysemethodes is toegestaan indien deze gevalideerd zijn overeenkomstig ISO 16140. Een geactualiseerde lijst van de erkende microbiologische methodes is beschikbaar op de website van het Agentschap: FAVV>beroepssectoren>laboratoria>erkende laboratoria: Algemeenheden. In geval de aanwezigheid van salmonella's wordt vastgesteld, moeten isolaten voor serotypering worden toegezonden aan het Nationaal Referentielaboratorium Salmonella, nl. W.I.V. (Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid, J. Wytsmansstraat 14, 1050 Brussel).

5.3.3. interpretatie van de resultaten

- De resultaten m.b.t. het proceshygiëncriterium dienen chronologisch te worden voorgesteld in een tabel of een grafiek die minstens de resultaten bevat van de laatste 10 bemonsteringen.

De resultaten van de analyses m.b.t. het proceshygiëncriterium worden als toereikend beschouwd wanneer, op het totaal van 50 monsters voortkomend van 10 opeenvolgende bemonsteringen, ten hoogste 5 monsters positief bevonden zijn voor salmonella's. In het geval 6 of meer monsters op 50 positief zijn, wordt het resultaat als ontoereikend beschouwd.

Voor de kleine pluimveeslachthuizen die een versoepelde frequentie van bemonstering toepassen van 1 per trimester of semester, worden de resultaten beoordeeld op de volgende wijze: de

resultaten van de laatste 2 bemonsteringsbeurten worden gezien en indien 2 of meer monsters positief zijn, dan gaat het om ontoereikende resultaten.

- ▶ Het resultaat van de analyse m.b.t. het voedselveiligheids criterium wordt als ontoereikend beschouwd van zodra *Salmonella enteritidis* of *Salmonella typhimurium* wordt aangetroffen.

5.3.4. corrigerende maatregelen

- ▶ Indien de resultaten m.b.t. het proceshygiëncriterium ontoereikend zijn of ertoe neigen ontoereikend te worden, zal de exploitant van het slachthuis zonder verwijl corrigerende maatregelen nemen die ertoe strekken de goede hygiënepraktijken en de naleving van de HACCP-procedures te herstellen. In elk geval moet de hygiëne verbeterd worden en moet de controle van de bedrijfsprocessen geverifieerd worden.

De corrigerende maatregelen kunnen er bovendien ook uit bestaan het Salmonellastatuut van de dieren in de pluimveehouderij van herkomst meer nauwgezet op te volgen, de risico's bij het vervoer van de dieren te beoordelen, de properheid van de dieren te beoordelen, enz. en ten gevolge daarvan een aanpassing door te voeren in het aankoopbeleid van dieren, de transportaanpak en/of de organisatie van de slachtingen.

De maatregelen, genomen door de exploitant, worden geregistreerd in het raam van het autocontrolesysteem gebaseerd op HACCP-beginselen.

Een actielimiet (AL) is anderzijds door het Agentschap vastgesteld, zodanig dat corrigerende maatregelen reeds vroegtijdig zouden worden genomen in geval de aanwezigheid van *Salmonella* wordt aangetoond en nog vooraleer het reglementair criterium wordt overschreden. De maatregelen moeten worden genomen van zodra het aantal positieve resultaten (aanwezigheid van *Salmonella*) de actielimiet bereikt, namelijk 3 positieve monsters. Deze te nemen maatregelen zijn gegroepeerd in een beslissingsboom (bijlage 2).

Specifieke maatregelen kunnen ook opgelegd worden door de officiële dierenarts die vaststelt (formeel = waarschuwing of PV) dat de operator in gebreke blijft.

- ▶ Indien de resultaten m.b.t. het voedselveiligheids criterium ontoereikend zijn, dan moeten de producten uit de handel worden genomen of teruggehaald. De producten die in de handel waren gebracht maar nog niet het stadium van de detailhandel hadden bereikt, kunnen worden onderworpen aan een zodanige hittebehandeling dat het risico op salmonella's wordt uitgeschakeld. De operatoren dienen procedures vast te stellen en toe te passen die garanderen dat deze hittebehandeling wordt toegepast, inbegrepen de registratie van de toepassing en de autocontrole erop.

Specifieke maatregelen kunnen ook opgelegd worden door een officiële dierenarts die vaststelt (formeel = waarschuwing of PV) dat de operator in gebreke blijft.

5.3.5. Gevolgen van een ontoereikend resultaat voor de bemonsteringsfrequentie

- ▶ De exploitant die zich in het basisregime "1 bemonsteringsbeurt per week" bevindt en daarbij een ontoereikend resultaat bekommt (voor slachthuizen, > 5 monsters *Salmonella* positief op 10 opeenvolgende bemonsteringen; voor uitsnijderijen, aanwezigheid van *S.e./S.t.*), zet deze frequentie verder, maar de teller met het oog op vermindering of versoepeling valt terug tot 0.

- ▶ De exploitant die niet geniet van een versoepelde frequentie, maar die het verminderd bemonsteringsregime had bereikt (1 beurt/2 weken) en die een ontoereikend resultaat bekommt, herneemt het basisbemonsteringsregime (1 beurt/ week). Nadat opnieuw toereikende resultaten zijn bekomen gedurende 30 opeenvolgende weken, herwint hij de verminderde frequentie.
- ▶ De exploitant die geniet van een versoepelde frequentie, eventueel vergezeld van een vermindering, en die daarbij ontoereikende resultaten bekommt, dient over te gaan tot de bemonsteringsfrequentie die 1 stap hoger ligt. De exploitanten die evenwel konden bemonsteren volgens een frequentie van 1 maal per trimester of per semester moeten overschakelen naar een frequentie van 1 maal per maand, maar deze frequentie wordt niet verder verhoogd indien opnieuw ontoereikende resultaten worden bekomen. Nadat opnieuw toereikende resultaten zijn bekomen gedurende 10 opeenvolgende bemonsteringen, herwinnen zij de versoepelde frequentie of, in voorkomend geval de versoepelde en verminderde frequentie.

Voor meer detail, zie het schema in bijlage 1.

6. Bijlagen

Bijlage 1: schema bemonsteringsfrequenties voor de slachthuizen en de uitsnijderijen

Bijlage 2: beslissingsboom voor de opvolging van de Salmonella analyses in de slachthuizen

7. Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Reden en omvang van de revisie
1.0	22/02/2012	
2.0	09/4/2013	Wijziging verordening (EU) nr. 2073/2005
2.1	datum van publicatie	Monofasische <i>Salmonella typhimurium</i> Nieuwe beslissingsboom