



Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen

Controlebeleid
S2

WTC III
Simon Bolivarlaan, 30
B-1000 Brussel
Tel. 02 208 32 11
Fax 02 208 45 36

info@favv.be
www.favv.be

Aan de exploitanten van:

- slachthuizen van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren
- uitsnijderijen van vers vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren
- koel-en vrieshuizen

Correspondent : Griet De Smedt
Toestelnummer : 02/208 38 54
E-mail : griet.desmedt@favv.be
Uw brief van Uw kenmerk

Ons Kenmerk Bijlagen
PCCB/S2/GDS/116162

Datum
11-01-2006

Betreft: Koudebehandeling van gortig vlees.

Geachte Mevrouw, Mijnheer,

Het koninklijk besluit van 22 december 2005 tot vaststelling van aanvullende maatregelen voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong werd van toepassing op 1 januari 2006. Dit besluit legt o.a. regels op inzake de koudebehandeling van het zogenaamde gortig vlees. Gortig vlees is vers vlees dat niet zichtbaar door cysticercen is "besmet" (geïnfesteerd) en afkomstig is van dieren die niet volledig met cysticercen "besmet" (geïnfesteerd) zijn. Cysticercen zijn de larvale stadia van de lintworm *Taenia saginata* die kunnen aanwezig zijn in de spieren van runderen (*Cysticercus bovis*) en bij consumptie door de mens aanleiding kunnen geven tot gezondheidsproblemen.

Voorheen werd de koudebehandeling van gortig vlees geregeld via een omzendbrief van 6 januari 2000 met als onderwerp "nieuwe bepalingen betreffende de behandeling door bevriezing van gortig vlees" (ref. 30/I/GL/MGX/83053). Deze omzendbrief wordt met dit schrijven ingetrokken.

De regels inzake de koudebehandeling worden vermeld in artikel 11 van het bovenvermelde koninklijk besluit. Ik maak u hierbij attent op deze regels en de nieuwe bepalingen.

Door cysticercus geïnfesteerd vlees moet ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard. Wanneer het dier echter niet volledig door cysticercus geïnfesteerd is, mogen niet-geïnfesteerde delen geschikt voor menselijke consumptie worden verklaard na een koudebehandeling die bestaat uit een bevriezing gedurende 10 dagen bij een maximumtemperatuur van **-18°C** (vóór 01.01.2006: -10°C).

Merk op te bevrozen gortig vlees.

Gortig vlees dat bestemd is om aan een koudebehandeling te worden onderworpen, dient in het slachthuis steeds voorzien te worden van een bijzonder merk. Dit merk heeft de volgende specificaties:

- vorm: vierkant
- zijde: 5,5 cm
- letters: 0,7 cm hoog
- aanduidingen:
 - “slachthuis”
 - “te bevrozen vlees”
 - lokaliteit.

Het vlees dient bovendien voorzien te zijn van etiketten, aangebracht door de officiële dierenarts, die het bovenvermelde merk dragen alsook het volgnummer van het document voor het vervoer en de bevrozing van gortig vlees.

Vervoer van gortig vlees.

Het te bevrozen vlees mag vanuit het slachthuis slechts worden vervoerd:

- ofwel rechtstreeks naar een inrichting die beschikt over passende installaties om gortig vlees in te vriezen,
- ofwel naar een uitsnijderij waar het voorafgaandelijk aan de koudebehandeling wordt uitgebeend en versneden. Het uitgebeend en versneden vlees moet vanuit de uitsnijderij rechtstreeks worden verzonden naar een inrichting die beschikt over passende installaties om gortig vlees in te vriezen, tenzij de behandeling in de uitsnijderij zelf wordt uitgevoerd.

Het gortig vlees moet vanaf het vertrek uit het slachthuis van verzending tot het moment van het beëindigen van de koudebehandeling vergezeld gaan van het document waarvan u het model terugvindt in bijlage II van het koninklijk besluit. Dit document wordt ingevuld door de officiële dierenarts belast met het toezicht in de inrichting.

Inrichtingen voor de bevrozing van gortig vlees.

Het bevrozen van gortig vlees mag alleen plaatsvinden in inrichtingen die voldoen aan de inrichtings- en exploitatievoorwaarden bedoeld in bijlage IV van het vermelde koninklijk besluit:

- de inrichtingen moeten beschikken over de volgende infrastructuur: een vrieslokaal uitsluitend bestemd voor het bevrozen van gortig vlees of een vrieslokaal met een gesloten en afsluitbare voorbehouden cel waar het gortig vlees gescheiden kan worden opgeslagen en gecontroleerd en een registreerthermometer of -telethermometer waardoor de temperatuur constant kan worden geverifieerd;
- de exploitanten moeten een procedure verzekeren voor de ontvangst van gortig vlees zodat dit vlees onmiddellijk kan worden geregistreerd en opgeslagen;
- de exploitanten moeten tijdig de officiële dierenarts verwittigen van de dag en het uur waarop de ontvangstverrichtingen, de bevrozing en het einde van de behandeling door bevrozing van het gortig vlees, worden voorzien;
- een register van het gortig vlees moet worden bijgehouden. Het model van dit register is vrij. Het register dient in elk geval voor iedere koudebehandeling de dag en het uur van het binnenbrengen in en buitenbrengen uit de koelkamer te vermelden. De traceerbaarheid dient te allen tijde gegarandeerd te zijn, o.a. het nummer van het begeleidend document dient te worden vermeld. Het register wordt, op vraag van de officiële dierenarts, aan hem voorgelegd en

wordt gedurende ten minste drie jaar, te rekenen vanaf het binnenbrengen van het gortig vlees, bewaard;

- op de registreerbanden van de thermometers moeten de overeenstemmende nummers van het register van het gortig vlees worden aangeduid. Deze banden moeten gedurende ten minste drie jaar (te rekenen vanaf het binnenbrengen van het gortig vlees) bewaard en ter beschikking gehouden worden van de officiële dierenarts.

De inrichtingen moeten niet meer specifiek erkend zijn voor het uitvoeren van de koudebehandeling. Indien de inrichtingen voldoen aan de inrichtings- en exploitatievoorwaarden, mag de koudebehandeling er worden uitgevoerd.

Voorafgaandelijk aan de koudebehandeling uitbenen en versnijden.

Indien het gortig vlees voorafgaandelijk aan de bevriezing wordt uitgebeend en versneden in een uitsnijderij, mag het uitbenen, de versnijding en de verpakking van gortig vlees enkel worden uitgevoerd onder het toezicht en in de aanwezigheid van een officiële dierenarts. Na deze bewerkingen, worden de verpakkingen door de officiële dierenarts verzegeld en door de exploitant voorzien van het hierboven beschreven merk "te bevroren vlees", waarbij het woord "slachthuis" wordt vervangen door het woord "uitsnijderij" en de plaatsnaam door het erkenningsnummer van de uitsnijderij.

Na het uitbenen, de versnijding en de verpakking, wordt het vlees rechtstreeks, onder dekking van het document voor het vervoer en de bevriezing van gortig vlees, vervoerd naar de inrichting waar de koudebehandeling van het gortig vlees zal plaatsvinden.

De beenderen, het vet en de andere eetbare bijproducten afkomstig van het uitbenen of de versnijding van gortig vlees die geen behandeling door bevriezing ondergaan, moeten ongeschikt verklaard worden voor de menselijke consumptie en worden onder toezicht van de officiële dierenarts gedenatureerd.

Merk op bevroren vlees.

Na de bevriezing mag het merk "te bevroren vlees" van het vlees verwijderd worden. In elk geval moet het vlees voorzien worden van het identificatiemerk van de inrichting waar de koudebehandeling heeft plaatsgevonden. De stempel "bevroren vlees" wordt niet meer gebruikt. Voorzover de betrokken inrichting beschikt over een ovaal identificatiemerk, kan het bevroren vlees in de intracommunautaire handel worden gebracht.

Ir. G. Houins, (get.)
Directeur-generaal.

Kopie: Dr. Dochy, DG Controle.