



Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen

Controlebeleid
S2

AC - Kruidtuin
Food Safety Center
Kruidtuinlaan 55
B-1000 Brussel
Tel. : 02 211 82 11
Fax: 02 211 86 30

info@favv.be
www.favv.be

CORRIGENDUM

Aan:

- de exploitanten van slachthuizen (varkens)
- de exploitanten van uitsnijderijen van vers vlees van varkens
- de exploitanten van bloedverwerkende inrichtingen.

Correspondent : Griet De Smedt
Toestelnummer : 02/211.85.90
E-mail : griet.desmedt@favv.be

Uw brief van	Uw kenmerk	Ons Kenmerk	Bijlagen	Datum
		PCCB/GDS387969/B		23/12/2009 CORRIGENDUM 24/12/2009

Betreft : Vervoer van niet volledig doorkoeld vers vlees (varkenskarkassen en bloed).

Geachte Mevrouw, Mijnheer,

Op basis van Verordening (EG) nr. 853/2004¹ en ingevolge de adviezen van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV² worden een aantal maatregelen m.b.t. het warm vervoer van karkassen en bloed voorzien.

De hieronder vermelde regels m.b.t. het "warm vervoer" worden reeds toegepast **vanaf 1 januari 2010**.

1. Regeling "warm vervoer" van varkensskarkassen.

Via het advies 2008/31 stelt het Wetenschappelijk Comité van het FAVV dat het mogelijk is om over te stappen van de huidige transporttijd (2 uur, met inbegrip van de laad- en de losfases) van slachtwarme karkassen naar een stelsel waarbij de eigenlijke vervoersfase op zich 2 uur kan bedragen en de laad- en losfases daar onmiddellijk extra bij aansluiten. De karkassen moeten dan worden teruggekoeld tot een maximum van 7°C aan het oppervlak en 12°C in de kern en deze temperaturen moeten gehandhaafd worden tijdens het transport.

Bijkomend werden door het secretariaat van het Wetenschappelijk Comité de temperatuurnormen berekend voor een aantal andere transporttijden.

Bij het vervoer van vers vlees van varkens van een slachthuis naar een uitsnijderij kan afgeweken worden van de maximale inwendige temperatuur van 7°C³ voor zover het slachthuis van verzending en de uitsnijderij van bestemming elk beschikken over een **toelating** verleend door het FAVV en dit **vervoer niet meer dan 2 uur** in beslag neemt. Het laden en het lossen dienen het vervoer onmiddellijk vooraf te gaan, respectievelijk op te volgen en mogen elk niet meer dan 30 minuten in beslag nemen.

¹ Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong: bijlage III, sectie I, hoofdstuk VII, punt 3

² Adviezen 31-2008, 01-2009 en 19-2009 van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV (zie: www.favv.be).

³ Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong: bijlage III, sectie I, hoofdstuk VII, punt 1, a).

Om de toelating te kunnen bekomen, dient voldaan te zijn aan de volgende voorwaarden:

- Het slachthuis van verzending dient te beschikken over **snelkoelapparatuur en koelinstallaties met voldoende koelcapaciteit** die in verhouding staan tot de uitgevoerde activiteiten.
- De uitsnijderij van bestemming dient te beschikken over een **koelinstallatie met voldoende koelcapaciteit** om de verdere koeling van het varkensvlees tot een kerntemperatuur van 7°C uit te voeren.
- Zowel in het slachthuis van verzending als in de uitsnijderij van bestemming dient een **adequaat autocontrolesysteem** in werking te zijn.
De autocontrole moet procedures omvatten die specifiek verband houden met het vervoer van niet volledig doorgekoelde varkensskarkassen.
In het bijzonder moet een **traceerbaarheidssysteem** aanwezig zijn dat toelaat om de tijdsduur van het laden, het vervoer en het lossen, alsook de temperatuur te verifiëren.
Tevens dient het autocontrolesysteem te voorzien in een steekproefsgewijze **bemonstering voor microbiologische analyses** van het niet doorgekoeld varkensvlees bij ontvangst in de uitsnijderij van bestemming. De relevante elementen betreffende proceshygiëncriteria voor karkassen van varkens vervat in de Verordening (EG) nr. 2073/2005⁴ gelden als richtsnoer bij het opnemen van deze specifieke procedures in het autocontrolesysteem van de uitsnijderij.

Een toelating kan worden gevraagd door het model aanvraagformulier⁵ per brief, per fax of via elektronische weg te verzenden naar het hoofd van de provinciale controle-eenheid van de provincie waar de inrichting zich bevindt.

De exploitant van het slachthuis dient een kopie van zijn toelating duidelijk zichtbaar op te hangen in het lokaal voor de verzending van het vlees.

Bij het vervoer van niet volledig doorgekoeld vers vlees van varkens van een slachthuis naar een uitsnijderij moet verder worden voldaan aan de volgende voorwaarden:

- Het vervoer beperkt zich tot het **Belgische grondgebied**.
- Per rit mag er slechts **één slachthuis** van verzending en **één uitsnijderij** van bestemming zijn.
- Voor de bepaling van de maximale duur en afstand van het transport en de er aan gekoppelde temperatuurcriteria wordt gebruik gemaakt van een **vorkstelsel** volgens de onderstaande tabel:

⁴ Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen: bijlage I, hoofdstuk 2, 2.1.

⁵ Beschikbaar via de FAVV-website: www.favv.be: beroepssectoren > erkenningen, toelatingen en registratie > modelaanvraagformulier.

Maximale duur van het laden, het vervoer en het lossen	Maximale afstand over de weg	Maximale kerntemperatuur van de karkassen	Maximale oppervlakte-temperatuur van de karkassen
30 min + 15 min + 30 min	12,5 km	+19°C	+12°C
30 min + 30 min + 30 min	25 km	+18°C	+11°C
30 min + 60 min + 30 min	50 km	+16°C	+9°C
30 min + 90 min + 30 min	75 km	+13,5°C	+8°C
30 min + 120 min + 30 min	100 km	+12°C	+7°C

Rekening houdend met de maximale tijdsduur voor het vervoer van het slachthuis van verzending naar de uitsnijderij van bestemming, mag de maximale afstand over de weg tussen het slachthuis van verzending en de uitsnijderij van bestemming de in de tabel vermelde afstand niet overschrijden.

Voordat met het laden gestart wordt, dient door middel van snelkoeling tijdens een verblijf van ten minste enkele uren in de koellokalen van het slachthuis de oppervlaktekoeling van het vlees en de inwendige koeling voldoende ver gevorderd te zijn. De kerntemperatuur van de karkassen, gemeten in de diepe ham, en de oppervlakte-temperatuur, gemeten onder de huid ter hoogte van de rug, mogen niet meer bedragen dan de in de tabel aangegeven temperaturen. Deze temperaturen moeten tijdens het laden, het vervoer en het lossen gerespecteerd blijven.

- Indien het **trichinenonderzoek** vereist is, mogen de karkassen het slachthuis in geen geval verlaten voordat het resultaat is bekomen.
- Rekening houdend met de beladingsdichtheid, dienen de **vervoermiddelen technisch adequaat uitgerust** te zijn om de in de tabel vermelde temperaturen te blijven respecteren tijdens het vervoer naar de uitsnijderij van bestemming.
- Bij het inladen van het vervoermiddel dienen de nodige voorzorgen genomen te worden om **condensvorming te voorkomen**. In elk geval dienen direct na het inladen de deuren van de laadruimte van het vervoermiddel te worden gesloten en dienen de koelinstallatie en de ventilator voor de luchtcirculatie in werking te worden gesteld.
- Bij aankomst in de uitsnijderij van bestemming, dient het vervoermiddel **zonder verwijl** te worden **uitgeladen**.
- De relevante elementen betreffende proceshygiëncriteria voor karkassen van varkens vervat in de Verordening (EG) nr. 2073/2005 gelden als richtsnoer bij de uitvoering van de specifieke procedures in het **autocontrolesysteem** en bij de beoordeling van de bekomen resultaten.
- In de **uitsnijderij** van bestemming dient het vlees **verder te worden gekoeld** tot de maximale kerntemperatuur van + 7 °C voor karkassen en halve karkassen en van + 3 °C voor slachtafvallen⁶. Alleen na het bereiken van deze respectievelijke temperaturen, mag het vlees worden uitgesneden, uitgebeend of met een onmiddellijke verpakking worden omhuld.

⁶ De slachtafvallen die bij een karkas horen dat vervoerd wordt onder het stelsel "warm vervoer" mogen, na minstens een even lange koeling als de karkassen, met de niet volledig doorgekoelde karkassen meegestuurd worden naar de uitsnijderij van bestemming.

2. Regeling “warm vervoer” van bloed.

Het advies 2009/01 van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV stelt dat onder bepaalde voorwaarden een afwijking op de temperatuurnorm van 3°C bij het vervoer van vers bloed van het slachthuis naar de bloedverwerkende inrichting kan worden toegestaan.

Bij dit vervoer dienen zowel het slachthuis van verzending als de inrichting van bestemming te beschikken over een **toelating** verleend door het FAVV.

Het vervoer mag **niet meer dan 2 uur** in beslag nemen.

Om de toelating te kunnen bekomen, dient voldaan te zijn aan de volgende voorwaarden:

- Het slachthuis van verzending dient te beschikken over **koelinstallaties met voldoende koelcapaciteit** die in verhouding staan tot de uitgevoerde activiteiten.
- Zowel in het slachthuis van verzending als in de inrichting van bestemming dient een **adequaat autocontrolesysteem** in werking te zijn.
De autocontrole dient te worden uitgebreid met maatregelen die specifiek verband houden met de toepassing van het vervoer van niet volledig doorkoeld bloed.
In het bijzonder dient een **traceerbaarheidssysteem** aanwezig te zijn dat toelaat om de totale tijdsduur van het vervoer, inclusief het laden en het lossen, en de temperatuur te verifiëren en dat voorziet in een steekproefsgewijze bemonstering voor **microbiologische analyses** van het bloed bij ontvangst in de inrichting van bestemming.

Een toelating kan worden gevraagd door het model aanvraagformulier⁷ per brief, per fax of via elektronische weg te verzenden naar het hoofd van de provinciale controle-eenheid van de provincie waar de inrichting zich bevindt.

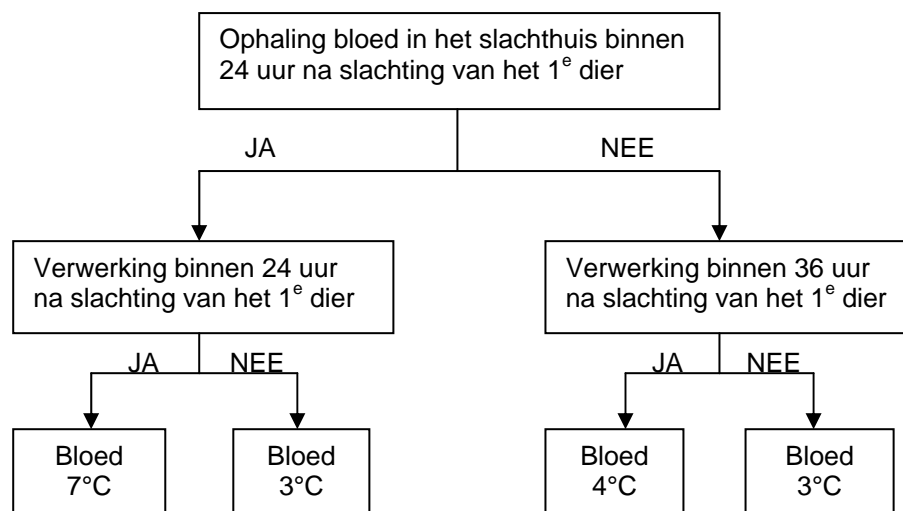
De slachthuisexploitant dient een kopie van de toelating duidelijk zichtbaar op te hangen in het lokaal voor de verzending van het bloed.

Bij het vervoer van vers bloed van een slachthuis naar een inrichting die bloed verwerkt, moet verder worden voldaan aan de volgende voorwaarden:

- Bloed mag in het slachthuis worden opgehaald alvorens het de temperatuur van maximaal 3°C heeft bereikt onder de volgende voorwaarden:
 - het bloed wordt **opgehaald in het slachthuis en verwerkt** in de inrichting van bestemming **binnen een termijn van uiterlijk 24 uur na het verbloeden van het eerste dier** dat die dag geslacht werd en waarvan het bloed werd opgevangen: de temperatuur van het bloed mag dan **op het moment van de ophaling** niet meer bedragen dan **7°C**;
 - of
 - het bloed wordt **opgehaald** in het slachthuis **na een termijn van 24 uur** na het verbloeden van het eerste dier dat die dag geslacht werd en waarvan het bloed werd opgevangen én wordt **verwerkt** in de inrichting van bestemming **binnen een termijn van 36 uur na het verbloeden van het eerste dier** dat de vorige dag geslacht werd en waarvan het bloed werd opgevangen: de temperatuur van het bloed mag dan **op het moment van de ophaling** niet meer bedragen dan **4°C**.

⁷ Beschikbaar via de FAVV-website: www.favv.be: beroepssectoren > erkenningen, toelatingen en registratie > modelaanvraagformulier.

Schematisch:



- Het vervoer dient beperkt te zijn tot het **Belgisch grondgebied**.
- Per rit mogen er **meerdere slachthuizen** van verzending zijn, er mag slechts **één inrichting van bestemming** zijn.
- Het vervoer van het slachthuis of de slachthuizen van verzending naar de inrichting van bestemming mag **niet meer dan 2 uur** bedragen.
- De **maximale afstand** over de weg tussen het slachthuis van verzending en de inrichting van bestemming bedraagt **100 km**. In geval er meerdere slachthuizen van verzending zijn, bedraagt het volledige traject dat wordt afgelegd tussen het eerste slachthuis van verzending en de inrichting van bestemming maximaal 100 km.

In het KB van 30 december 1992 zal, naast het schrappen van de overbodig geworden bepalingen, deze nieuwe regeling opgenomen worden.

Hoogachtend,

Herman Diricks (get.),
Directeur-generaal