



Omzendbrief betreffende de valorisatie van pluimveepoten in het slachthuis

Referentie	PCCB/S2/EH/794978	Datum	03/01/2012
Huidige versie	1.0	Van toepassing vanaf	publicatie
Trefwoorden	Pluimveepoten		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
Hoc Edith, attaché	Diricks Herman, Directeur-generaal

1. Doel

In de slachthuizen worden poten van pluimvee tot nog toe verwijderd als niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten. Niettemin kan, overeenkomstig de definitie “vlees” van de Verordening (EG) nr. 853/2004 ondubbelzinnig geconcludeerd worden dat pluimveepoten mogen gevaloriseerd worden met het oog op menselijke consumptie. Uiteraard dienen ze, in dat geval, te worden onderworpen aan de veterinaire keuring en aan de andere bepalingen van het hygiënepakket.

Aangezien deze verordening geen expliciete en specifieke bepalingen omvat waarin de methode van verzameling (ontwerp van de slachtketting, installaties en uitrusting, hygiëne) noch de noodzakelijke werkzaamheden om deze poten in de vereiste toestand voor hun valorisatie te houden, heeft deze omzendbrief tot doel een algemeen kader voor deze activiteiten te omschrijven.

2. Toepassingsgebied

Deze omzendbrief behandelt het verzamelen van poten in de erkende pluimveeslachthuizen met het oog op een menselijke consumptie.

3. Referenties

3.1. Wetgeving

Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne; *Publicatieblad van de Europese Unie L139 van 30.04.2004.*

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 II, Sectie III); *Publicatieblad van de Europese Unie L226 van 25.06.2004.*

Verordening (EG) nr. 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong (Bijlage I, Sectie I, Hoofdstuk II, D); *Publicatieblad van de Europese Unie L226 van 25.06.2004.*

Koninklijk besluit van 25 januari 2011 tot vaststelling van de voorwaarden betreffende de bedrijfsgeassisteerde keuring in pluimveeslachthuizen (Belgisch Staatsblad 11.02.2011).

4. Definities en afkortingen

Vlees : Eetbare delen van de in de punten 1.2 t.e.m. 1.8 bedoelde dieren, inclusief het bloed (punten 1.2. t.e.m. 1.8 : als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, pluimvee, lagomorfen, klein en grof vrij wild, gekweekt wild (Verordening (EG) nr. 853/2004, Bijlage I, I, I).

FAVV : Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.

VKI document : document ter overzending van de informatie over de voedselketen;

PCE : Provinciale Controle-eenheid van het FAVV.

5. Verzamelen van poten in de erkende slachthuizen.

5.1. Algemene voorwaarden

- In de regel dienen de slachthuizen bovenop de vereisten van de Bijlage II, Hoofdstuk 1 van Verordening (EG) nr. 852/2004, de vereisten na te leven die zijn vastgesteld in de Bijlage III, Sectie II, Hoofdstukken 2 en 4 van Verordening (EG) nr. 853/2004.
Voor de werkzaamheden dienen deze inrichtingen te beschikken over een autocontroleplan dat is gebaseerd op de beginselen van HACCP en het plan ook toe te passen. Al deze concrete elementen worden door het FAVV gecontroleerd in de individuele slachthuizen.
- De operator die tot het verzamelen van poten wil overgaan, dient zijn autocontroleplan daaraan voorafgaand aan te passen teneinde er deze nieuwe activiteit in op te nemen. Daartoe is hierna een algemeen kader beschreven dat is tot stand gebracht in overleg met de sector industriële slachthuizen. Het behoort de geïnteresseerde exploitanten van slachthuizen om dit kader aan te passen aan de structuur en de activiteiten van hun inrichting en aan te tonen dat de in werking gestelde procedures leiden tot de realisatie van de doelstellingen van voornoemde verordeningen.
- De PCE bevoegd voor de onderneming dient ingelicht over deze nieuwe activiteit alvorens ze op te starten.
- Het FAVV zal de punctuele beslissing nemen rekening houdend met de individuele toestanden in de belanghebbende slachthuizen, op basis van de vaststellingen ter plaatse.

5.2. Aanpassing van het autocontroleplan van het slachthuis

a) Beschrijving van de productiewijze

Voor het hygiënisch verzamelen van poten worden de infrastructuur, de productiestroom en de operationele organisatie van het slachthuis als volgt aangepast.

1. De poten worden afgesneden na het pluimen.
2. De afgesneden poten blijven aan de haak opgehangen of worden afgenomen en verzameld op een transportband of in een gesloten kanaal om naar de plaats van inspectie en sortering te worden gebracht.
3. De poten worden middels een mechanisch proces gewassen met drinkbaar water. Bij deze behandeling worden ze gereinigd en ondergaan een eerste koeling.
4. De gewassen poten worden van het water gescheiden door middel van bijvoorbeeld een zeef, een Archimedesschroef of een gelijkaardige techniek.
5. De poten worden gesorteerd op een sorteertafel of een transportband.
6. De bij veterinaire keuring voor consumptie geschikt bevonden poten worden verpakt, gewogen, geëtiketteerd en gekoeld. De verpakkingen beantwoorden aan de vereisten gesteld aan verpakkingen bestemd voor levensmiddelen. De poten kunnen worden verpakt in hetzij een eenmalige verpakking (bv. een kartonnen doos) of in een herbruikbare verpakking (bv. plastic bakken).
Elke verpakking wordt bekleed met een identificatiemerken van het slachthuis (vers vlees). Tegelijk draagt deze verpakking de vermelding "bestemd voor verdere verwerking tot vleesproduct". Deze vermelding is eveneens opgenomen in de technische fiche van het product.
7. De verpakte en geëtiketteerde poten worden diepgevroren of gekoeld opgeslagen in een erkende koel- of vriesinrichting. Gedurende het gehele traject vanaf het slachthuis tot het laatste koel en vrieshuis wordt de traceerbaarheid verzekerd (identificatiemerken + register IN/OUT).

De verzameling en verpakking van de poten van pluimvee bestemd voor de menselijke consumptie gebeurt op een specifieke toegewezen ruimte in het slachthuis waar een bijzondere zorg wordt besteed met het oog op het bereiken van een zo hoog mogelijk hygiëneniveau, zowel wat betreft de installatie, de werkzaamheden als het onderhoud.

Het schema van de processflow in het slachthuis, inbegrepen aanwijzing van de werkzaamheden die er plaatsvinden wordt aangepast teneinde deze stappen daarin op te nemen.

b) Productfiche

Het bedrijf stelt een productfiche op waarin volgende elementen zijn opgenomen :

- omschrijving van het product; "*pluimveepoten – halffabricaat* bestemd voor verdere verwerking tot vleesproduct";
- verpakking;
- voorzorgen bij de opslag;
- bewaringstermijn;
- voorzorgen bij het gebruik; "*halffabricaat niet bestemd voor onmiddellijke menselijke consumptie; kan worden verhandeld maar dient een verwerking te ondergaan tot vleesproduct vóór overdracht aan de consument*".

c) Risicoanalyse en beheersing van kritische punten

Het bedrijf realiseert een risicoanalyse over elke stap van hierboven omschreven activiteit.

Specifieke procedures van risicobeheersing gebaseerd op de beginselen van HACCP worden vastgelegd, toegepast en in stand gehouden :

– **microbiologische kwaliteit van de poten**

Een microbiologische procescontrole is vervat in het autocontroleplan; in een aanvankelijke fase worden de volgende microbiologische criteria gevolgd :

Parameter totaal aerob kiemgetal bij 30°C

Analysemethode : ISO 4833

Procescriteria : $m = 1 \times 10^6$ kve/g en $M = 1 \times 10^7$ kve/g

Resultaat $< m$ = voldoende; tussen m en M = aanvaardbaar: $> M$ = onvoldoende

Bij aanvang wordt eens per week een monster geanalyseerd. Het monster bestaat uit 10 poten, telkens genomen op een andere dag en verdeeld over de gehele dag. Indien de resultaten gedurende opeenvolgende 6 weken $< M$ zijn dan kan de analysefrequentie op 1 analyse per 2 weken worden gebracht.

Van zodra een resultaat “onvoldoende” wordt bekomen, begint een nieuwe periode volgens de basisfrequentie (1 analyse per week) te lopen tot gedurende 6 opeenvolgende weken voldoende of aanvaardbare resultaten worden verkregen.

In geval de resultaten onvoldoende zijn, dienen de nodige verbeteringsmaatregelen genomen.

De evaluatie van deze microbiologische criteria en de proces hygiënemaatregelen zal worden uitgevoerd na 1 jaar toepassing ervan. Bij deze evaluatie zal een vermindering met 1 log in overweging worden genomen.

– **voorselectie van de poten en bedrijfseigen toezicht**

• **voorselectie**

Voor de antemortemkeuring op grond van de informatie vervat in het VKI-document en van het uitzicht van het levend pluimvee, wordt een gerichte voorselectie uitgevoerd van de partijen pluimvee waarvan de poten zullen worden verzameld.

De operator stelt een schriftelijke procedure op waarin de bedrijfscriteria voor deze voorselectie zijn vastgesteld. Ze omvatten ten minste volgende elementen.

- De partijen zijn correct geïdentificeerd.
- De VKI is vanuit het bedrijf van herkomst binnen de opgelegde termijnen overgemaakt en de exploitant van het slachthuis heeft nagegaan of ze volledig is.
- De partijen mogen niet afkomstig zijn van een pluimveehouderij die is onderworpen aan een verplaatsingsverbod of -beperking van het pluimvee op grond van volksgezondheids- of diergezondheidsredenen.
- Het pluimvee is proper.
- Het pluimvee is, voor zover de verantwoordelijke dit kan beoordelen, in goede gezondheid.
- Bij aankomst in het slachthuis geniet het pluimvee van bevredigende omstandigheden op het vlak van het dierenwelzijn.

De operator deelt aan de officiële dierenarts mee welke partijen uitgekozen zijn voor de verzameling van poten.

- **bedrijfseigen toezicht op de slachtlijn**

Een monster bestaande uit de duizend eerste levende dieren wordt beoordeeld door een verantwoordelijke van het slachthuis bij het begin van de slachtlijn. Indien er teveel poten zijn die afwijkingen vertonen zal de partij niet aangewend worden voor de verzameling van poten voor menselijke consumptie.

- **bedrijfseigen toezicht aan de inpaktafel (na PM keuring)**

Alvorens ze te verpakken worden de poten gewassen en onderworpen aan een laatste kwaliteitscontrole door een personeelslid van het slachthuis op grond van eigen, door het bedrijf vooraf vastgestelde criteria.

5.3. Veterinaire keuring

Het ontwerp van de huidige industriële slachtlijnen is zodanig dat de poten afgesneden en afgevoerd worden vóór de plaats waar normaal de postmortemkeuring gebeurt, hetgeen problemen veroorzaakt in de traceerbaarheid wat betreft het verband tussen de karkassen en de overeenstemmende poten hetgeen nodig is om deze poten geschikt voor de consumptie te kunnen bevinden. Een specifieke organisatie van de inspectieprocedures is hieronder beschreven om een optimale traceerbaarheid betreffende het verband tussen de poten en de karkassen te garanderen.

a) antemortemkeuring

De antemortemkeuring zal de voorselectie van een partij al of niet bevestigen. De voorselectie kan geen afbreuk doen aan de antemortemkeuring uitgevoerd door de officiële dierenarts van het FAVV.

b) postmortemkeuring

Met het oog op een efficiënte keuring en het naleven van de hygiëne, zal de keurder van het FAVV de PM keuring organiseren, rekening houdend met de concrete situatie in het slachthuis.

Een visuele evaluatie op ten minste twee plaatsen van de slachtketen dient uitgevoerd.

In geval van bedrijfsgeassisteerde keuring, zal de bedrijfsassistent dit doen. Hij ontvangt daartoe en volgt daarbij uiteraard de concrete instructies van de keurder van het FAVV.

Indien geen bedrijfsgeassisteerde keuring in het slachthuis plaatsvindt, zal een keurder van het FAVV deze taak op zich nemen. In dit geval zullen de bijkomende onkosten veroorzaakt door deze activiteit ten laste zijn van de operator.

De werkzaamheden zullen concreet als volgt verlopen.

1° Een bedrijfsassistent of een keurder van het FAVV neemt plaats voor de werkpost “afsnijden van de poten”. Op dit punt worden gehele karkassen met poten gesorteerd en zo nodig van de slachtlijn verwijderd. De verwijderde karkassen (met poten) worden ter beschikking gesteld van de PM keurder ingeval van bedrijfsgeassisteerde keuring.

2° Een bedrijfsassistent of een keurder van het FAVV neemt plaats op een werkpost na de evisceratie, d.w.z. op de plaats waar de karkassen en de ingewanden te samen worden aangeboden ter keuring. Indien kippen op dit tweede keurpunt alsnog ongeschikt worden verklaard voor de consumptie dan moeten de overeenstemmende poten, indien ze reeds zijn afgesneden van het karkas, ook nog worden onttrokken aan de voedselketen, behalve in de gevallen waarbij de reden tot afkeuring van de karkassen geen invloed heeft op de sanitaire kwaliteit van de poten (bv. uitgebreide hematomen, aantasting van het karkas door de machines, parasieten, abcessen en lokale gezwellen, enz...).

Teneinde te vermijden dat poten van een gehele partij dienen verwijderd, kan men er voor kiezen de poten op te vangen in deelpartijen. Door er zich dan van te verzekeren dat de te verwijderen poten (bekomen van ongeschikt verklaarde karkassen op het tweede keurpunt) kunnen worden toegewezen aan een overeenstemmende deelpartij, kan de verwijdering zich beperken tot deze deelpartij.

De afgekeurde karkassen/poten worden verzameld in recipiënten die de vermelding “dierlijke bijproducten” dragen evenals de passende categorie.

Overeenkomstig de afkeuringsredenen worden de karkassen/poten die afwijkingen vertonen, ingedeeld in categorieën overeenkomstig de geldende regelgeving, in dit geval de Verordening (EG) nr. 1069/2009, artikel 9 en 10.

Volgens artikel 10, b, i, in het bijzonder kunnen enkel verwijderde karkassen/poten bekomen van dieren die geen symptomen vertoonden van op mens of dier overdraagbare ziekten, ingedeeld worden in categorie 3 alhoewel karkassen/poten die geschikt zijn bevonden voor menselijke consumptie eveneens in categorie 3 kunnen opgenomen worden om commerciële redenen (art. 10,a).

6. Bijlagen

/

7. Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Reden en omvang van de revisie