



Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen

Bestuur Controlebeleid
Transformatie en Distributie
van de Voedingsmiddelen

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

**Omzendbrief gericht aan
de Landsbond der beenhouwers, spekslagers
en traiteurs van België, Keurslagers, Fedis,
Boerenbond, FWA, KVLV**

Correspondent :	Lefevre Vicky	Ons Kenmerk	Bijlagen	Datum
Toestelnummer :	02/211 87 11	PCCB/S3/VLE/	1	03.11.2008
E-mail :	VICKY.LEFEVRE@FAVV.BE	254276		
Uw brief van	Uw kenmerk			

Betreft: Microbiologische analyses in de vleeswinkels

Deze omzendbrief vervangt de omzendbrief van 23/04/2008 met kenmerk PCCB/S3/VLE/216362.

De aanpassingen aan de tekst zijn aangebracht in het rood en zijn het gevolg van de beslissing tot het niet verlengen van de afwijking voorzien in art. 4 van het koninklijk besluit van 24/05/2006¹. Dit besluit voorzag een afwijking van het criterium vermeld in Verordening 2073/2005² voor Salmonella in gehakt en vleesbereidingen op basis van pluimvee die bedoeld zijn om na verhitting te worden gegeten en die op de nationale markt worden gebracht. Deze afwijking was geldig tot 31/12/2007 en werd niet verlengd.

Verordening 2073/2005 legt in Bijlage I, Hoofdstuk 3 voor de operatoren bepaalde bemonsteringsfrequenties vast voor het analyseren van gehakt vlees en vleesbereidingen. Indien het echter op grond van een risicoanalyse gerechtvaardigd is en de bevoegde autoriteit toestemming verleent, kunnen inrichtingen die gehakt vlees en vleesbereidingen in kleine hoeveelheden produceren, van deze bemonsteringsfrequenties worden vrijgesteld.

In dit kader werd beslist dat in vleeswinkels (slagerijen en detailhandelszaken wild en gevogelte) tenminste één monster moet worden genomen per jaar van één in het bedrijf vervaardigd product, met name gehakt vlees of een vleesbereiding op basis van gehakt vlees (bijvoorbeeld bereid gehakt, Martino, blinde vinken) voor analyse op *Salmonella*, *E. Coli* en aëroob kiemgetal. De van toepassing zijnde criteria zijn weergegeven in de tabellen in bijlage.

Deze bemonsteringsfrequentie wordt in de toekomst herzien indien in het licht van de bekomen analyseresultaten, eventuele wijzigingen in de wetgeving, evolutie van de salmonellaprevalentie, nieuw opduikende pathogenen, ... en op basis van een risicoanalyse, blijkt dat dit noodzakelijk is.

Bij ontoereikende resultaten dient de exploitant maatregelen te nemen overeenkomstig artikel 7 van Verordening 2073/2005. Dit betekent onder meer de oorzaak ervan opsporen en voorkomen dat de microbiologische besmetting zich herhaalt. De maatregelen kunnen een aanpassing binnen het HACCP-systeem of de goede hygiënepraktijken omvatten. Nadien dient door de exploitant een nieuw monster te worden genomen om de effectiviteit van de genomen maatregelen te

¹ Koninklijk Besluit van 24/05/2006 betreffende een tijdelijke afwijking van de waarde van het microbiologisch criterium voor Salmonella in bepaalde voedingsmiddelen.

² Verordening (EG) Nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen.

verifiëren. De corrigerende acties en maatregelen genomen naar aanleiding van ontoereikende resultaten dienen te worden geregistreerd in het kader van het HACCP-systeem.

Indien bij het testen van **voedselveiligheidscriteria** ontoereikende resultaten worden verkregen, moet de exploitant de non-conforme producten uit de handel nemen en/of terugroepen. Wanneer de non-conforme producten reeds de directe controle van de exploitant van de vleeswinkel hebben verlaten, moet deze dit melden aan het FAVV.

Naar aanleiding van de melding volgt een controle van het FAVV voor verder onderzoek.

Het terugroepen van producten verkocht aan de eindverbruiker dient te gebeuren door middel van een affiche in de winkel.

Indien de producten werden geleverd aan andere levensmiddelenbedrijven (bijvoorbeeld horecabedrijven, grootkeukens) dienen deze door de exploitant van de vleeswinkel te worden verwittigd.

Indien ontoereikende resultaten voor wat betreft de **proceshygiëncriteria** worden verkregen, is een verbetering nodig van de productiehygiëne en van de selectie en/of oorsprong van de grondstoffen. Melding, uit de handel nemen of terugroepen van producten is hier niet van toepassing.

H. Diricks (get.)
Directeur Generaal