

Bijlage 1: Bemonstering van gehakt vlees en vleesbereidingen in het kader van Verordening (EG) Nr. 2073/2005

De inrichtingen worden in 4 categorieën onderverdeeld op basis van de gemiddelde geproduceerde hoeveelheid (kg/week) van het totaal van gehakt vlees en vleesbereidingen (Tabel 1). Dit gemiddelde wordt berekend op basis van de gegevens van de laatste 52 weken waarin geproduceerd werd. De weken waarin niet geproduceerd werd, worden niet in rekening gebracht.

Tabel 1: Verdeling van de categorieën

Categorie	Gemiddelde geproduceerde hoeveelheid
Categorie 1	Meer dan 2000 kg/week
Categorie 2	Tussen 1000 en 2000 kg/week
Categorie 3	Tussen 200 en 1000 kg/week
Categorie 4	Minder dan 200 kg/week

Inrichtingen behorende tot categorieën 2, 3 en 4 dienen te voldoen aan een risico-analyse. De toestemming tot het verminderen van de bemonsteringsfrequentie kan door deze inrichtingen slechts verkregen worden indien het in Tabel 2 weergegeven aantal non-conforme resultaten tijdens de laatste 12 maanden van de productie niet overschreden wordt.

Tabel 2: Risico-analyse: maximaal toegelaten aantal non-conforme resultaten tijdens de laatste 12 maanden

Levensmiddelencategorie	Categorie 2	Categorieën 3 en 4
Salmonella		
Gehakt vlees en vleesbereidingen, bedoeld om rauw te worden gegeten	Maximum 2 non-conforme resultaten	Maximum 1 non-conform resultaat
Gehakt vlees en vleesbereidingen van pluimvee, bedoeld om na verhitting te worden gegeten	Maximum 5 non-conforme resultaten	Maximum 3 non-conforme resultaten
Gehakt vlees en vleesbereidingen van andere diersoorten van pluimvee, bedoeld om na verhitting te worden gegeten	Maximum 4 non-conforme resultaten	Maximum 2 non-conforme resultaten
E. coli		
Gehakt vlees	Maximum 2 non-conforme resultaten	Maximum 1 non-conform resultaat
Vleesbereidingen	Maximum 2 non-conforme resultaten	Maximum 1 non-conform resultaat
Aëroob kiemgetal		
Gehakt vlees	Maximum 2 non-conforme resultaten	Maximum 1 non-conform resultaat

Indien de inrichting toelating verkregen heeft, dienen onderstaande bemonsteringsfrequenties toegepast te worden. De hieraan gerelateerde microbiologische criteria worden weergegeven in Tabel 3.

1. Categorie 1
 - Bedrijven die tot categorie 1 behoren moeten zich houden aan de bemonsteringsfrequentie zoals gespecificeerd in Verordening (EG) Nr. 2073/2005.

2. Categorie 2
 - Bedrijven die tot categorie 2 behoren, mogen een lagere bemonsteringsfrequentie toepassen. Deze frequentie bestaat erin dat minimum 1x/2 weken 1 bemonstering uitgevoerd wordt voor 1 productgroep (bijv. gehakt vlees, filet américain, blinde vinken, ...).
 - Er moet telkens een andere productgroep bemonsterd worden, zodat alle productgroepen aan bod komen. Elke productgroep moet minimum 2x/jaar bemonsterd worden.
 - Er moet telkens op een andere dag van de week bemonsterd worden, zodat alle dagen aan bod komen.
 - Er moet bemonsterd worden in de weken waarin geproduceerd wordt.

3. Categorie 3
 - Bedrijven die tot categorie 3 behoren, mogen een lagere bemonsteringsfrequentie toepassen. Deze frequentie bestaat erin dat minimum 1x/1 maand 1 bemonstering uitgevoerd wordt voor 1 productgroep (bijv. gehakt vlees, filet américain, blinde vinken, ...).
 - Er moet telkens een andere productgroep bemonsterd worden, zodat alle productgroepen aan bod komen. Elke productgroep moet minimum 2x/jaar bemonsterd worden.
 - Er moet telkens op een andere dag van de week bemonsterd worden, zodat alle dagen aan bod komen.
 - Er moet bemonsterd worden in de weken waarin geproduceerd wordt.

4. Categorie 4
 - Bedrijven die tot categorie 4 behoren, mogen een lagere bemonsteringsfrequentie toepassen. Deze frequentie bestaat erin dat minimum 1x/2 maanden 1 bemonstering uitgevoerd wordt voor 1 productgroep (bijv. gehakt vlees, filet américain, blinde vinken, ...).
 - Er moet telkens een andere productgroep bemonsterd worden, zodat alle productgroepen aan bod komen. Elke productgroep moet minimum 2x/jaar bemonsterd worden.
 - Er moet telkens op een andere dag van de week bemonsterd worden, zodat alle dagen aan bod komen.
 - Er moet bemonsterd worden in de weken waarin geproduceerd wordt.

Bij ontoereikende resultaten moet de operator maatregelen nemen overeenkomstig artikel 7 van Verordening (EG) Nr. 2073/2005 en de maatregelen die beschreven zijn bij de criteria voor aëroob kiemgetal en E. coli in gehakt vlees en vleesbereidingen in Bijlage I, Hoofdstuk 2 van de Verordening. De maatregelen die genomen worden naar aanleiding van ontoereikende resultaten dienen geregistreerd te worden in het kader van het HACCP-systeem. Bij overschrijding van het criterium voor Salmonella dient dit tevens aan het FAVV gemeld te worden gemaakt (conform het KB 14/11/2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen en het MB 22/11/2004 betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen).

Tevens wordt de bemonsteringsfrequentie als volgt aangepast:

- Van de 3 volgende loten van het product moet telkens een monster worden genomen en geanalyseerd op de parameter waarvoor de overschrijding werd vastgesteld. Het bemonsteringsschema uit Verordening (EG) Nr. 2073/2005 moet hiervoor worden gevolgd (d.w.z. n=5, c=0 voor Salmonella en n=5, c=2 voor het aëroob kiemgetal en E. coli).
- Er moet tijdelijk overgeschakeld worden naar de bemonsteringsfrequentie van een lagere categorie (bijv. een inrichting die onder categorie 2 valt moet tijdelijk de frequentie van categorie 1 hanteren). Nadat op basis van de verhoogde frequentie 2 opeenvolgende toereikende resultaten bekomen worden, mag de frequentie terug verlaagd worden.

Tabel 3: Microbiologische criteria

Levensmiddelen categorie	Micro-organisme	Bemonsteringsschema n, c		Grenswaarde	Referentie-analysemethode	Stadium waarvoor het criterium geldt
Gehakt vlees en vleesbereidingen, bedoeld om rauw te worden gegeten	Salmonella	Categorie 1	n=5, c=0	Afwezig in 25g	EN/ISO 6579	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn
		Categorie 2	n=5, c=0			
		Categorie 3	n=5, c=0			
		Categorie 4	n=5, c=0			
Gehakt vlees en vleesbereidingen van pluimvee, bedoeld om na verhitte te worden gegeten	Salmonella	Categorie 1	n=5, c=0	Afwezig in 25g	EN/ISO 6579	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn
		Categorie 2	n=5, c=0			
		Categorie 3	n=5, c=0			
		Categorie 4	n=5, c=0			
Gehakt vlees en vleesbereidingen van andere diersoorten dan pluimvee, bedoeld om na verhitte te worden gegeten	Salmonella	Categorie 1	n=5, c=0	Afwezig in 10g	EN/ISO 6579	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn
		Categorie 2	n=5, c=0			
		Categorie 3	n=5, c=0			
		Categorie 4	n=5, c=0			

Vervolg Tabel 3: Microbiologische criteria

Levensmiddelen categorie	Micro-organisme	Bemonsteringsschema n, c		Grenswaarde	Referentie-analyse methode	Stadium waarvoor het criterium geldt
		Categorie	n, c			
Gehakt vlees	Aëroob kiemgetal	Categorie 1	n=5, c=2	m = 5×10^5 kve/g M = 5×10^6 kve/g	ISO 4833	Einde van het productieproces
		Categorie 2	n=3, c=0			
		Categorie 3	n=1, c=0			
		Categorie 4	n=1, c=0			
	E. coli	Categorie 1	n=5, c=2	m = 50 kve/g M = 500 kve/g	ISO 16649-1 of 2	Einde van het productieproces
		Categorie 2	n=3, c=0			
		Categorie 3	n=1, c=0			
		Categorie 4	n=1, c=0			
Vleesbereidingen	E. coli	Categorie 1	n=5, c=2	m = 500 kve/g of cm^2 M = 5000 kve/g of cm^2	ISO 16649-1 of 2	Einde van het productieproces
		Categorie 2	n=3, c=0			
		Categorie 3	n=1, c=0			
		Categorie 4	n=1, c=0			