



Omzendbrief met betrekking tot slachthygiëne bij als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren.

Referentie	PCCB/S3/927854	Datum	27/07/2020
Huidige versie	2.0	Van toepassing vanaf	Datum van publicatie
Trefwoorden	Slachthuizen, als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, karkassen, hygiëne.		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
Van Vooren Tom	Jean-François Heymans, directeur-generaal a.i.

1. Doel

Deze omzendbrief heeft als doel de aandacht te vestigen op het belang van het hygiënisch slachten van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren en de reglementaire vereisten terzake. Onder meer worden richtsnoeren aangereikt om karkasbezoedeling te vermijden en te verhelpen.

2. Toepassingsgebied

Slachten van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren.

3. Referenties

3.1. Wetgeving

Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne.

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.

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

Verordening (EU) 2015/1474 van de Commissie van 27 augustus 2015 betreffende het gebruik van gerecycleerd warm water voor het verwijderen van microbiologische oppervlaktecontaminatie van karkassen

Verordening (EU) 2017/625 van het Europees Parlement en de Raad van 15 maart 2017 betreffende officiële controles en andere officiële activiteiten die worden uitgevoerd om de toepassing van de levensmiddelen- en diervoederwetgeving en van de voorschriften inzake diergezondheid, dierenwelzijn, plantgezondheid en gewasbeschermingsmiddelen te waarborgen, tot wijziging van de Verordeningen (EG) nr. 999/2001, (EG) nr. 396/2005, (EG) nr. 1069/2009, (EG) nr. 1107/2009, (EU) nr. 1151/2012, (EU) nr. 652/2014, (EU) 2016/429 en (EU) 2016/2031 van het Europees Parlement en de Raad, de Verordeningen (EG) nr. 1/2005 en (EG) nr. 1099/2009 van de Raad en de Richtlijnen

98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG en 2008/120/EG van de Raad, en tot intrekking van de Verordeningen (EG) nr. 854/2004 en (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad, de Richtlijnen 89/608/EEG, 89/662/EEG, 90/425/EEG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG en 97/78/EG van de Raad en Besluit 92/438/EEG van de Raad (verordening officiële controles).

Koninklijk besluit van 30 november 2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

3.2. Andere

Omzendbrief inzake microbiologische criteria voor karkassen van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren en de mogelijkheid van versoepelingen in de frequentie van bemonstering in 'kleine slachthuizen'.

4. Definities en afkortingen

FAVV : Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

5. Slachthygiëne bij als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren

5.1. Vaststellingen tijdens inspecties van het FAVV

De items waarvoor de slachthuizen het minst goed scoren op het vlak van de infrastructuur, uitrusting en hygiëne zijn hieronder opgesomd volgens de frequentie van vaststelling.

1. Muren kunnen gemakkelijk worden schoongemaakt (en indien nodig ontsmet), zijn in goede staat en proper.
2. Plafonds en voorzieningen aan het plafond zijn in goede staat en proper. De constructie maakt vuilophoping onmogelijk, beperkt condens, schimmelvorming en loskomen van deeltjes.
3. Vloeroppervlakken zijn in goede staat en proper. Ze kunnen gemakkelijk worden gereinigd en, indien nodig, ontsmet. Het afvoersysteem van vuil water brengt geen risico van besmetting met zich mee.
4. Er zijn voldoende adequate omkleedvoorzieningen.
5. Er zijn functionele voorzieningen om het gereedschap tijdens het werk te ontsmetten.
6. In alle stadia van de productie, opslag, verwerking en distributie worden de levensmiddelen niet verontreinigd.
7. Ramen en deuren zijn in goede staat en proper. De constructie maakt vuilophoping onmogelijk. Ze zijn voorzien van verwijderbare horren (indien naar buitenlucht) en blijven vergrendeld tijdens productie indien contaminatie mogelijk is.
8. Het materiaal, de apparatuur en de uitrusting worden regelmatig en op een doeltreffende manier schoongemaakt, en indien nodig, ontsmet.
9. Tijdens het verwijderen van huiden en vachten - wordt enerzijds vermeden dat de buitenkant van de huid of vacht in aanraking komt met het karkas - en anderzijds, komen de personeelsleden en apparatuur die in contact zijn geweest met de buitenkant van de huiden en vachten niet meer in aanraking met het vlees.
10. De steekgaten worden weggesneden. De galblaas wordt van de lever verwijderd.
11. Het personeel heeft een goede persoonlijke hygiëne en draagt geschikte en schone kledij.
12. Ventilatie is voldoende.
13. Het slachthuis beschikt over voorzieningen voor hygiënisch intern transport.

14. Er is een aparte ruimte met geschikte voorzieningen voor het reinigen, wassen en ontsmetten van de voor levende dieren gebruikte transportmiddelen.
15. Er is een geschikt opvangsysteem voor het afvalwater.
16. Er zijn voorzieningen aanwezig voor de opslag van gereedschap en werktuigen. Die zijn in goede staat, proper, gemakkelijk te reinigen en indien nodig, te ontsmetten.

5.2. Richtsnoeren

In het kader van de verbetering van de slachthygiëne bij als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren worden hieronder enkele richtsnoeren aangereikt die betrekking hebben op:

- 1° infrastructuur en uitrusting;
- 2° reiniging en ontsmetting;
- 3° aanvoer van uitgevaste en schone dieren;
- 4° het slachtproces zelf.

5.2.1. Infrastructuur en uitrusting

Herstellingen van de infrastructuur en uitrusting moeten zo snel mogelijk worden uitgevoerd.

De exploitant moet de buitenomgeving (omheiningen, daken, ...) en de binnenruimten (inclusief apparatuur en uitrusting) regelmatig inspecteren om defecten op te sporen. Het is van belang om ook de moeilijk bereikbare plaatsen, zoals plafonds en structuren die aan het plafond bevestigd zijn, te inspecteren. De inspectiefrequentie hangt af van de kans op slijtage of beschadiging. De vloertegels in druk bezochte lokalen zijn kwetsbaarder dan een betonvloer in opslaglokalen.

5.2.2. Reiniging en ontsmetting

De exploitant doet een preoperationele hygiënecontrole in de ruimtes waar vlees wordt behandeld. Deze controle moet afgerond zijn vóór aanvang van de werkzaamheden. Om te vermijden dat de inspecteur een controle doet alvorens de preoperationele controle door de exploitant is afgerond, is een duidelijke communicatie over het einde van deze controle noodzakelijk. Alvorens de inspecteur overgaat tot de eigen controle, vraagt hij de vaststellingen van de door de uitbater uitgevoerde preoperationele controle op.

De bedrijfsruimten moeten schoon zijn, dit wil zeggen vrij zijn van zichtbaar organisch materiaal (vet, bloed, maag- en darminhoud,...) en vrij van anorganisch vuil (roest,...). Condens moet voorkomen worden, in het bijzonder in ruimtes waar zich vlees bevindt. Een reinigings- en ontsmettingsprogramma moet worden opgesteld en toegepast.

Dit reinigings- en ontsmettingsprogramma preciseert:

- de betrokken ruimtes, lokalen en locaties, met inbegrip van de moeilijk bereikbare plaatsen, zoals bijvoorbeeld plafonds, hoge delen van muren, structuren die aan het plafond bevestigd zijn;
- de uitvoerder;
- het moment en de frequentie van reiniging en ontsmetting voor elke ruimte, elk lokaal en elke locatie;
- de uitrusting en chemicaliën, aanwezig op de lijst van toegelaten producten, gebruikt in het reinigings- en ontsmettingsprogramma;
- de manier van reiniging en ontsmetting;

- de tijdsduur van de reiniging en ontsmetting;
- de veiligheidsmaatregelen (bijvoorbeeld bij gebruik van chemicaliën);
- de uitvoerder van de controle op het resultaat;
- de corrigerende maatregelen en acties.

De werklokalen moeten na het einde van de werkzaamheden gereinigd en ontsmet worden, en telkens wanneer er gevaar voor besmetting van het vlees bestaat. Tijdens de reiniging en ontsmetting mag zich geen vlees in de lokalen bevinden. Als één lokaal achtereenvolgens voor verschillende productietypes wordt gebruikt, bijvoorbeeld slachten van verschillende diersoorten, moet dit lokaal tussen de verschillende activiteiten gereinigd en ontsmet worden. Een minder ingrijpende maar bewezen efficiënte aanpak is mogelijk. Bijvoorbeeld voldoende ruimte tussen de karkassen en/of de reiniging beperken tot de eigenlijke werkposten en hun onmiddellijke omgeving. Deze aanpak moet beschreven zijn in het autocontrolesysteem en wordt toegepast met goedkeuring van en onder toezicht van de officiële dierenarts. Zij geldt zowel voor de reine als voor de onreine zone.

Ook koellokalen moeten geregeld worden leeggemaakt, gereinigd en ontsmet. Een bedrijfsvoering waarbij altijd vlees in de koel- of opslaglokalen aanwezig is, is onaanvaardbaar als argument om de reiniging en ontsmetting van deze lokalen op de lange baan te schuiven of achterwege te laten. Ook hier moet het autocontrolesysteem een passende aanpak voorzien, rekening houdend met de grotere risico's voor onverpakt vlees.

Alle instrumenten, werktuigen, uitrustingsstukken en apparatuur die met vlees in aanraking komen, moeten afdoende schoongemaakt en, zo nodig, ontsmet worden. Het schoonmaken en ontsmetten moeten zo frequent plaatsvinden dat elk gevaar van verontreiniging wordt vermeden.

Voor het ontsmetten van messen en de apparatuur die in rechtstreeks contact komen met de karkassen (bijvoorbeeld zaagmachine, kapmachine, ...) moeten sterilisatoren gebruikt worden met water van ten minste 82 °C. Het gebruik van een alternatief systeem met een gelijkwaardig effect is mogelijk, maar dient een voorafgaandelijke goedkeuring van het FAVV te hebben bekomen (zie de omzendbrief met referentie [PCCB/S3/1123560](#)). Als chemicaliën gebruikt worden voor de ontsmetting, moeten deze bovendien beschikken over een toelating als biocide (toelating van de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu).

5.2.3. Aanvoer van uitgevaste en schone dieren

De slachtdieren moeten bij voorkeur uitgevast zijn omdat dit de evisceratie vergemakkelijkt. Als de slachtdieren onvoldoende uitgevast zijn, dan is het aangewezen dat de slachthuisexploitant dit terugkoppelt naar de eigenaar van de dieren om dit naar de toekomst toe te verbeteren.

De huid of vacht moet schoon zijn. De karkashygiëne is immers rechtstreeks gerelateerd aan de aanwezigheid van zichtbaar vuil op de huid of vacht van het levende dier.

De veehouder, de transporteur en de slachthuisexploitant dragen een verantwoordelijkheid om goede huid/vachtcondities te realiseren. De slachthuisexploitant moet de properheid van de dieren die hij in zijn slachthuis toelaat, evalueren. Hij moet, zo nodig, reageren - ook tegenover in gebreke gebleven veehouders en transporteurs - als zich problematische situaties voordoen. De slachthuisexploitant reageert op eigen initiatief en zonder het bevel van de officiële dierenarts af te wachten.

De slachthuisexploitant kan onder meer als volgt mogelijke problemen voorkomen en verhelpen:

- vachtconditie van de dieren behandelen als een punt van aandacht in het autocontrolesysteem;
- terugkoppeling van de vachtconditie naar de eigenaar van het slachtdier, als gekend;

- de stallen zijn gemakkelijk te reinigen en te desinfecteren, hebben goede waterafvoervoorzieningen en voldoende ventilatie;
- de stallen zijn goed onderhouden;
- de stallen zijn schoon en droog alvorens er slachtdieren worden ondergebracht;
- de dieren blijven niet langer dan nodig (tot rust komen na transport) in de stallingen alvorens ze te slachten;
- dieren met een vuile vacht op het einde van de dag slachten;
- dieren met een vuile vacht reinigen: bijscheren, eventueel ook wassen en drogen vóór de slachting; bijscheren vlak na het kelen is aanvaardbaar als er voldoende ruimte is (liefst zijspoor), het snel kan gebeuren om de evisceratie voldoende snel te kunnen doen en het vuil zonder risico op verspreiding van bezoedeling wordt afgevoerd.

Voor nadere toelichting op de FAVV-website: <http://www.favv-afsca.fgov.be/dierlijkeproductie/dieren/vachthuidcondities/default.asp> .

5.2.4. Het slachtproces

Algemeen

Het bedwelmen, het verbloeden, het villen, het verwijderen van de ingewanden en andere vormen van uitslachten gebeurt zo snel mogelijk en leidt niet tot verontreiniging van het vlees. Om bezoedeling te voorkomen, mogen karkassen en slachtafval niet in contact komen met de omgeving (vloeren, wanden, werkposten, bordessen, ...) en is de toepassing van goede hygiënepraktijken van belang. Als contact met het uithaalbordes bij runderen en paarden om technische redenen onvermijdelijk is, dan moet dit beschreven zijn in het autocontrolesysteem van het bedrijf. De karkassen en slachtafval mogen niet met elkaar in contact komen zolang ze niet geschikt voor consumptie zijn bevonden.

Karkassen mogen niet zichtbaar verontreinigd zijn. Elke verontreiniging (uitwerpselen, haren, maagdarminhoud, smeervet, ...) moet direct worden verwijderd door oppervlakkig bijsnijden (of door een andere behandeling met een gelijkwaardig effect). De messen en handen moeten gereinigd en ontsmet worden na het wegsnijden van het bevulde vlees en alvorens de verdere slachtwerkzaamheden voort te zetten. Een alternatief dat wel aanvaard kan worden is een zeer lokale, gerichte kortstondige stoombehandeling waarbij de stoom direct weer afgezogen wordt. Het gebruik van stoom is geen reden om een minder hygiënische werkwijze toe te laten.

De slachtcapaciteit

Er is een evenwicht tussen de slachtdieraanvoer en de slachtcapaciteit om te voorkomen dat dieren, zonder dwingende reden, lang of in een te grote bezetting in wachtstallen of op vrachtwagens moeten verblijven. Naast problemen met hygiëne kan dit ook leiden tot inbreuken op het dierenwelzijn.

De slachtvolgorde

De slachtvolgorde is zodanig dat de dieren met een schone vacht eerst worden geslacht.

De slachtbox

De slachtbox is schoon en wordt regelmatig gereinigd.

Het kelen

Bij het kelen moet:

- de luchtpijp en de slokdarm intact blijven;
- men een ander mes gebruiken voor de huidincisie en voor het kelen.

Bij rituele slachting zonder bedwelming kan van deze vereisten afgeweken worden.

Als bij het kelen een hol steekmes wordt gebruikt, kan, bij varkens, de huidinsnede achterwege worden gelaten.

Het onthuiden

Bij het insnijden van de huid moet het snijvlak van het mes naar buiten worden gericht.

Tijdens het verwijderen van de huid:

- mag de buitenkant van de huid geen contact hebben met het onthuide karkas;
- mag personeel en apparatuur dat contact had met de buitenkant van de huid niet meer in aanraking komen met het vlees zonder voorafgaande reiniging en ontsmetting van de handen, voorschoot, apparatuur,....

De huid moet zodanig worden verwijderd dat ze niet terugrolt op het onthuide karkas. Onthuidingsmachines verminderen de kans op (kruis)contaminatie omdat er minder karkasmanipulatie is. Anderzijds, bestaat met de machines die naar boven toe onthuiden, het gevaar dat vuil van de huid op het onthuide karkas terechtkomt. Het naar boven toe onthuiden, is dus af te raden.

Het eviscereren

De evisceratie moet zo snel mogelijk gebeuren en zodanig dat karkasbezoedeling met maagdarminhoud wordt vermeden.

Het openen van de buikholte moet omzichtig gebeuren om maagdarmp perforatie te voorkomen. Om karkasbezoedeling te vermijden, kan de slokdarm afgebonden worden (bij bijvoorbeeld grote herkauwers) en de endeldarm (het rectum) omwikkeld worden met een ondoorlaatbare zak (bij bijvoorbeeld herkauwers en paarden) alvorens het maagdarmpakket te verwijderen. De exploitant kan een alternatieve methode toepassen als hij tot tevredenheid van de keurders kan aantonen dat deze alternatieve methode minimaal hetzelfde effect heeft.

De proceshygiëncriteria

In de slachthuizen moeten overeenkomstig Verordening (EG) nr. 2073/2005 een aantal proceshygiëncriteria worden opgevolgd¹.

De beste resultaten worden verkregen met een hygiënische werkwijze gecombineerd met een visuele controle en gepaste acties zoals het oppervlakkig wegsnijden van bezoedeling.

Opslag van de karkassen

Ook de karkasopslag in de koelcellen moet zodanig zijn dat manipulatie tot een minimum beperkt blijft (verplaatsen, zich tussen karkassen een weg banen om wat dan ook uit te voeren, ...). Manipulatie

¹ www.favv.be: omzendbrief PCCB/S2/JWS/148040 van 15/05/2020 : Toepassing van Verordening (EG) nr. 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen: nieuwe bepalingen.

kan immers leiden tot kruiscontaminatie. Indien er toch een manipulatie van de karkassen moet plaatsvinden moet dit steeds voorzichtig en met voldoende zorg zodanig dat kruiscontaminatie kan worden voorkomen.

De koeling gebeurt zo snel mogelijk om de kiemontwikkeling maximaal af te remmen.

5.3. Opleiding en verantwoordelijkheden

5.3.1. Opleiding

De slachthuisexploitanten moeten erop toezien dat het personeel dat met vlees omgaat een hygiëneopleiding krijgt.

Nieuw personeel moet via opleiding vóór het inzetten in het productieproces kennis krijgen van de basisprincipes rond voedselveiligheid en van de bedrijfseigen hygiëneprocedures.

Naast deze basisvorming, moet het personeel een taak-specifieke opleiding krijgen. Zo zal het stalpersoneel een opleiding krijgen over het omgaan met dieren en stalbeheer. Het slachtlijnpersoneel dat karkassen eviscereert zal, onder meer, een opleiding over hygiënische evisceratiepraktijken krijgen. Een taak-specifieke opleiding kan, bijvoorbeeld, gebeuren door een on-the-job training door een ervaren personeelslid.

Het personeel wordt bijgestaan tot het de nodige competenties heeft verworven.

De slachthuisexploitanten blijft er steeds op toezien dat het personeel dat met vlees omgaat de werkinstructies respecteert. Een of andere vorm van supervisie moet een constante zijn zodat elk moment kan worden bijgestuurd.

5.3.2. Verantwoordelijkheden en bevoegdheden

De slachthuisexploitant is verantwoordelijk voor de slachthygiëne.

De keurder ziet erop toe dat het slachtproces correct verloopt.

Karkasbezoedeling is onaanvaardbaar.

De keurder zal een gezondheidsmerk pas (laten) aanbrengen nadat de bezoedeling verwijderd is. Zoniet, kan de keurder het karkas en slachtafval geheel of gedeeltelijk ongeschikt verklaren voor consumptie.

6. Bijlagen

/

7. Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Reden en omvang van de revisie
1.0	7 november 2012	Eerste versie van de omzendbrief
2.0	publicatiedatum	Actualiseren van de items waarvoor de slachthuizen het minst goed scoren; weglaten van het gebruik van water; verordening 854/2004 vervangen door OCR; volledige revisie ter verbetering van de toegankelijkheid

