



Omzendbrief betreffende de valorisatie van pluimveepoten in het slachthuis

Referentie	PCCB/S3/794978	Datum	09/11/2020
Huidige versie	1. 3 2	Van toepassing vanaf	Datum van publicatie
Trefwoorden	Pluimveepoten		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
Karolien Vanderschot, attaché	Jean-François Heymans, Directeur-generaal a.i.

1. Doel

In pluimveeslachthuizen worden de poten in het algemeen 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 [gevaloriseerd](#) mogen ~~gevaloriseerd~~ worden met het oog op menselijke consumptie. Uiteraard dienen ze, in dat geval, [onderworpen](#) te worden ~~onderworpen~~ aan de veterinaire keuring en aan de andere bepalingen van het hygiënepakket.

Aangezien deze verordening geen expliciete en specifieke bepalingen omvat over de methode van verzameling (ontwerp van de slachtlijnketting, 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 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~~-~~

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. 1069/2009 van het Europees Parlement en de Raad van 21 oktober 2009 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten en afgeleide producten en tot intrekking van Verordening \(EG\) nr. 1774/2002 \(verordening dierlijke bijproducten\)](#)

Verordening (EU) nr. 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 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen](#)

Koninklijk besluit van 25 januari 2011 tot vaststelling van de voorwaarden betreffende de bedrijfsgeassisteerde keuring in pluimveeslachthuizen-

4. Definities en afkortingen

AM: ante mortem-

FAVV: Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen-

LCE: Lokale Controle-eenheid van het FAVV-

PM: post mortem-

VKI-document: document ter overmaking van de informatie over de voedselketen-

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)-

5. Verzamelen van poten in 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

beginnelsen van HACCP en het plan ook toepassen. Al deze concrete elementen worden in het slachthuis door het FAVV gecontroleerd.

- De operator die tot het verzamelen van poten wil overgaan, dient dit voorafgaand te voorzien in zijn autocontroleplan en deze activiteit erin op te nemen. Daartoe is hierna een algemeen kader beschreven dat tot stand is gebracht in overleg met de sector industriële slachthuizen. Het behoort de geïnteresseerde exploitanten van slachthuizen toe 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 LCE bevoegd voor de inrichting dient [uiterlijk 30 kalenderdagen voor de opstart van de activiteit schriftelijk](#) ingelicht te worden over de [ze](#) activiteit ~~vooraleer deze opgestart wordt~~.
- [Rekening houdend met de individuele toestanden in de belanghebbende slachthuizen zal h](#) Het FAVV ~~zal de punctuele beslissing nemen rekening houdend met de individuele toestanden in de belanghebbende slachthuizen~~ [per geval beslissen of het slachthuis deze activiteit kan uitvoeren](#), op basis van de vaststellingen ter plaatse tijdens de inspecties. [Deze beslissing zal schriftelijk overgemaakt worden aan de operator.](#)

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 [waarvan de gebruikstemperatuur beschreven wordt in het ACS systeem](#). Bij deze behandeling worden ze gereinigd en ondergaan ze een eerste koeling.
4. De gewassen poten worden van het water gescheiden door middel van bijvoorbeeld een zeef, een Archimedeschroef of een gelijkaardige techniek.
5. De [pluimvee](#)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-verzegeld](#) met [een het](#) identificatiemerktken 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 ([met een temperatuur van ten hoogste -18°C](#)) of gekoeld ([met een temperatuur van ten hoogste 4°C](#)) opgeslagen. Gedurende elk eventueel traject tussen het slachthuis en een extern koel- en vrieshuis wordt de traceerbaarheid verzekerd (identificatiemerktken + register IN/OUT), zoals voor elke stap in de voedselketen.

De verzameling en verpakking van de poten van pluimvee bestemd voor de menselijke consumptie gebeuren in 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 slachthuis moet over voldoende koelcapaciteit beschikken om de koude keten te handhaven na het inzetten van de koeling, een snelkoeling tot producttemperatuur ≤ 4 40°C en droging van de poten na het wassen en voor verpakking door een voldoende ventilatie.

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

b) Productfiche

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

- omschrijving van het product; “*Pluimveepoten – vlees bestemd voor verdere verwerking tot vleesproduct*”;
- soort verpakking;
- voorzorgen bij de opslag;
- bewaringstermijn;
- voorzorgen bij het gebruik; “*Vlees 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~~ voor elke stap van de 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~~ opgenomen in het autocontroleplan:

Parameter: totaal aerobisch kiemgetal bij 30°C

Analysemethode : ISO 4833-1

Proceshygiënerichtwaarden : $m = 1 \times 10^5$ kve/g en $M = 1 \times 10^6$ kve/g

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

Er wordt eens per week een monster geanalyseerd. Het monster bestaat uit 10 poten en wordt, verdeeld over de ~~ge~~hele slachtdag, telkens op een andere weekdag genomen. 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 met bemonsteringen volgens de basisfrequentie (1 analyse per week) te lopen tot voldoende of aanvaardbare (<M) resultaten worden verkregen gedurende 6 opeenvolgende weken. In geval de resultaten “onvoldoende” (>M) zijn, dienen de nodige verbeteringsmaatregelen genomen te worden.

Het criterium wordt op het eindproduct toegepast; de poten worden na het plukken aan het begin van de slachtlijn afgesneden, gespoeld en gewassen, vervolgens gesorteerd en verpakt om gekoeld en geëtiketteerd te worden. De operator evalueert —deze microbiologische criteria en de proceshygiënemaatregelen jaarlijks gedurende de periode waarin de poten bestemd zijn voor menselijke consumptie.

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

• **voorselectie**

Voor de AM-keuring wordt, op grond van de informatie vervat in het VKI-document en van het uitzicht van het levend pluimvee, 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 opgenomen. 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 en vertoont geen voetzoollesies.
- 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 1.000~~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, wordt de partij niet gebruikt voor de verzameling van poten voor menselijke consumptie.

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

Vóór verpakking worden de gewassen poten ~~gewassen-en~~ opnieuw 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 PM-keuring gebeurt. Dit kan problemen veroorzaken 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.

Hieronder wordt ~~e~~Een specifieke organisatie van de controleinspectieprocedures ~~is hieronder~~ beschreven om een optimale traceerbaarheid ~~betreffende het verband~~ tussen de poten en de bijhorende karkassen te garanderen.

a) Ante-mortemkeuring

De AM-keuring bevestigt al dan niet de voorgeselecteerde partij. De voorselectie mag de AM-keuring door de officiële dierenarts van het FAVV niet verhinderen.

b) Post-mortemkeuring

Met het oog op een efficiënte keuring en het naleven van de hygiëne, organiseert de keurder van het FAVV de PM-keuring, rekening houdend met de concrete situatie in het slachthuis. Een visuele evaluatie op ten minste twee plaatsen van de slachtlijnketen dient uitgevoerd te worden.

In geval van bedrijfsgeassisteerde keuring, voert de bedrijfsassistent deze visuele evaluatie uit. Hij ontvangt en volgt daartoe de instructies van de extra toezichhoudende keurder van het FAVV. De bijkomende onkosten veroorzaakt door deze activiteit, zijn ten laste van de operator en worden door het Agentschap gefactureerd. Indien geen bedrijfsgeassisteerde keuring in het slachthuis plaatsvindt, neemt een keurder van het FAVV deze taak op zich. De bijkomende onkosten veroorzaakt door deze activiteit zijn ten laste van de operator en worden door het Agentschap gefactureerd.

De werkzaamheden verlopen concreet als volgt.

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 in geval 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 tegelijk ter keuring worden aangeboden. Indien kippen op dit tweede keurpunt ongeschikt worden verklaard voor de consumptie, dan moeten de overeenstemmende poten (of de volledige partij of de volledige inhoud van het recipiënt waarin de betrokken poten zich reeds bevinden), 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 en lokale gezwellen, enz.~~...~~).

Om te vermijden dat poten van een gehele partij dienen verwijderd te worden, kan men ervoor 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, ~~dan~~ 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 afkeuringsreden worden de karkassen/poten die ~~afwijkingen vertonen~~ ongeschikt werden verklaard voor consumptie, ingedeeld in categorieën overeenkomstig ~~de geldende regelgeving, in dit geval~~ de Verordening (EG) nr. 1069/2009, artikel 9 en 10. De recipiënten waarin de afgekeurde karkassen/poten worden verzameld, worden ook correct geïdentificeerd als “categorie 3-materiaal – niet voor menselijke consumptie” of “categorie 2-materiaal – niet voor dierlijke consumptie”, naargelang het geval.

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 of poten met voetzollaesies, ingedeeld worden in categorie 3. Om commerciële redenen kunnen karkassen/poten die geschikt zijn bevonden voor menselijke consumptie eveneens in categorie 3 opgenomen worden (art. 10, a). Poten, die na productie zoals hoger beschreven onder punt 5.2. a), bevuild zijn met mest worden als categorie 2 geklasseerd (art. 9 - niet voor dierlijke 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	03/01/2012	Originele versie
1.1	06/02/2018	De enige wijziging t.o.v. de vorige versie betreft de vervanging van het woord PCE door LCE.
1.2	20/05/2020	Aanpassing naar aanleiding van de invoeging van verordening (EU) 2017/625 en verduidelijkingen.
1.3	Datum van publicatie	Verduidelijking over dierlijke bijproducten.