



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

FAQ - Generische autocontroleplannen voor slachthuizen, uitsnijderijen en inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren

Van toepassing vanaf: 27/06/2017

	Naam – functie / dienst	Datum	Handtekening
Opgesteld door:	Vincent Helbo Jacques Inghelram	12/06/2017	Jacques Inghelram (get.)
Nagezien door:	Vincent Helbo Directeur a.i.	12/06/2017	Vincent Helbo (get.)
Goedgekeurd door:	Vicky Lefevre Directeur-generaal	22/06/2017	Vicky Lefevre (get.)

I. DOELSTELLINGEN EN TOEPASSINGGEBIED

De bedoeling van dit document is de vragen, afkomstig van operatoren, auditoren, ... aangaande de Generische autocontrolelegids voor slachthuizen, uitsnijderijen en inrichtingen van de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees voor als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren en de toepassing van de autocontrole in de sector van de slachthuizen, uitsnijderijen en inrichtingen van de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees voor als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren te verspreiden alsook de bijhorende antwoorden.

Als de vragen betrekking hadden op meerdere onderwerpen, werden de antwoorden onderverdeeld in verschillende hoofdstukken:

- Algemeenheden
- Audit
- Activiteiten
- Goede hygiënische praktijken

II. NORMATIEVE REFERENTIES

- Verordening (EG) nr. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad van 22 mei 2001 houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën
- Verordening EG nr 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor de voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden
- 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 (EU) nr. 142/2011 van de Commissie van 25 februari 2011 tot uitvoering van Verordening (EG) nr. 1069/2009 van het Europees Parlement en de Raad tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten en afgeleide producten en tot uitvoering van Richtlijn 97/78/EG van de Raad wat betreft

bepaalde monsters en producten die vrijgesteld zijn van veterinaire controles aan de grens krachtens die richtlijn

- Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen
- Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne (H1)
- Koninklijk besluit van 30 november 2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong (KB H2)
- Ministerieel besluit van 22 januari 2004 betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen
- Ministerieel besluit van 22 maart 2013 betreffende de versoepeling van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketen

III. TERMEN, DEFINITIES EN BESTEMMELINGEN

1. Termen en definities

- **Gids:** Generische autocontrolegids voor slachthuizen, uitsnijderijen en inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren (= gids G-018)

2. Afkortingen

- **ACS:** autocontrolesysteem
- **NC :** non-conformiteit
- **VO:** verordening

3. Bestemmingen

Al wie belang heeft of betrokken is bij de autocontrole in de sector van de slachthuizen, uitsnijderijen en inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren.

IV. HISTORISCH OVERZICHT

Identificatie van het document	Wijzigingen	Rechtvaardiging	Van toepassing vanaf
PB 07 – FAQ (G-018) – REV 0 – 2009	Eerste versie van het document		14-05-2009
PB 07 – FAQ (G-018) – REV 1 – 2009	Nieuwe vragen		15-04-2011
PB 07 – FAQ (G-018) – REV 2 – 2009	Correctie van vragen en nieuwe vragen		01-03-2014
PB 07 – FAQ (G-018) – REV 3 – 2009	Correctie van vragen + overdracht van vragen in FAQ “autocontrole”		6-05-2014
PB 07 – FAQ (G-018) – REV 4 – 2016	Correctie van vragen		30-9-16
PB 07 – FAQ (G-018) – REV 5 – 2017	Correctie van vragen		

Indien het niet de eerste versie van het document betreft, zijn de wijzigingen in vergelijking met de vorige versie aangeduid in rood opdat deze makkelijk terug te vinden zijn. De toevoegingen zijn onderlijnd en de verwijderde stukken zijn doorstreept.

V. VRAAG/ANTWOORD

A. Algemeenheden

1.

- **Vraag**

Om opgenomen te worden in de lijst van inrichtingen die gemachtigd zijn om vers vlees naar bepaalde landen zoals bijvoorbeeld naar Douane-unie (Wit-Rusland, de Russische Federatie en Kazachstan) te exporteren moet een uitsnijderij beschikken over een gevalideerd autocontrolesysteem. Maar: moet het voor de export bestemde vers vlees afkomstig zijn van een slachthuis met gevalideerd autocontrolesysteem?

- **Antwoord**

Ja. Bovendien zijn de verschillende instructiebundels, waarin de vereisten van derde landen worden omgezet in voorwaarden die het FAVV oplegt voor de uitgifte van specifieke certificaten voor producten en voor landen van bestemming, beschikbaar op volgend adres:

<http://www.favv.be/exportderdelanden/productendierlijkeoorsprong/>

U vindt meer informatie over de export van producten van dierlijke oorsprong in deze instructiebundels.

2.

- **Vraag**

Een vestigingseenheid heeft als activiteiten het slachten en uitslachten van dieren, het versnijden van vlees en het bereiden van gehakt vlees. Moeten die drie activiteiten gedekt zijn door een gevalideerd autocontrolesysteem opdat ze kan worden opgenomen in de lijst van inrichtingen die gemachtigd zijn om vers versneden vlees van in de inrichting geslachte dieren naar de Douane-unie (Wit-Rusland, de Russische Federatie en Kazachstan) te exporteren?

- **Antwoord**

Minstens de activiteiten slachten en uitslachten van dieren (vanaf 1 november 2009) en versnijden van vlees moeten onder een gevalideerd autocontrolesysteem vallen. Indien de audit aangevraagd wordt op basis van de gids G-018 dienen echter steeds alle activiteiten die in praktijk uitgeoefend worden en die onder de scope van de gids G-018 vallen, gedekt te worden door het gevalideerde autocontrolesysteem. Om opgenomen te kunnen worden in de lijst van inrichtingen die gemachtigd zijn om vers versneden vlees naar de Douane-unie tussen Wit-Rusland, de Russische Federatie en Kazakstan te exporteren is de aanwezigheid van een gevalideerd autocontrolesysteem voor het bereiden van gehakt vlees in dat geval dus wel vereist.

3.

- **Vraag**

Moet een inrichting dat vleesproducten produceert voor deze productie beschikken over een gevalideerd autocontrolesysteem en opgenomen zijn in de lijst van inrichtingen, die gemachtigd zijn voor de export, om aldus vleesproducten te mogen exporteren naar de Douane-unie (Wit-Rusland, Russische Federatie en Kazachstan)?

- **Antwoord**

Ja, in de vleessector hebben deze verplichtingen betrekking op de export van vers vlees, gehakt vlees, vleesbereidingen en vleesproducten.

4.

- **Vraag**

Volstaat het voor een slachthuis over een op basis van een gids gevalideerd autocontrolesysteem te beschikken om aldus te mogen exporteren naar de Douane-unie (Wit-Rusland, Russische Federatie en Kazakstan)?

- **Antwoord**

Neen, deze inrichting dient eveneens te voldoen aan de voorwaarden vermeld in de instructiebundel en dus onder andere:

- voor te komen op de lijst met inrichtingen die de erkend zijn om uit te voeren naar de Douane-unie (Wit-Rusland, Russische Federatie en Kazakstan);
- de vereisten van de Douane-unie in zijn autocontrolesysteem te hebben opgenomen;
- de producten die geëxporteerd kunnen worden naar de Douane-unie te analyseren op de Douane-unie normen (bv. via deelname aan het sectorale monitoringsplan).

B. Audits

1.

- **Vraag**

Gids G-018 behandelt niet het slachten van loopvogels. Is het daarom zo dat alleen de auditors van het FAVV gemachtigd zijn om het autocontrolesysteem voor die activiteit te auditen?

- **Antwoord**

Als de betreffende inrichting vooral runderen slacht (activiteit die onder gids G-018 valt) en het slachten van loopvogels bijkomstig is (niet meer dan 20% van de omzet van de inrichting) mag een voor gids G-018 erkende OCI worden ingeschakeld om het autocontrolesysteem van de inrichting te auditen. Het slachten van runderen wordt dan geaudit op basis van gids G-018 en het slachten van loopvogels wordt geaudit op basis van de BRC- standaard, de IFS-standaard of norm ISO 22000. De audit wordt uitgevoerd door een dierenarts die van het Agentschap opdrachten kreeg in verband met het auditen van autocontrolesystemen en die door de OCI gemachtigd en gekwalificeerd werd voor het deel dat onder gids G-018 valt (slachten van runderen) en gekwalificeerd werd voor het deel dat onder de BRC-standaard, de IFS-standaard of norm ISO 22000 valt (slachten van loopvogels).

Als het slachten van loopvogels meer dan 20% van de omzet uitmaakt kan validatie van het autocontrolesysteem voor die activiteit alleen worden verkregen naar aanleiding van een door een auditor van het Agentschap uitgevoerde audit.

Echter, als tweede optie kan de volledige audit inderdaad door het FAVV uitgevoerd worden.

C. Activiteiten

1.

- **Vraag**

Dient een slachthuis of uitsnijderij haar activiteit als groothandelaar aan te geven bij het Agentschap?

- **Antwoord**

→ Indien het slachthuis of de uitsnijderij uitsluitend haar eigen productie aan andere operatoren verkoopt, moet de activiteit als groothandelaar niet worden aangegeven bij het Agentschap.

→ Indien het slachthuis of de uitsnijderij aan andere operatoren producten van andere bedrijven verkoopt, maar wanneer het deze producten in het kader van haar erkenning ook zelf zou kunnen produceren, moet de activiteit als groothandelaar niet worden aangegeven bij het Agentschap.

→ Indien het slachthuis of de uitsnijderij aan andere operatoren producten van andere bedrijven verkoopt die het in het kader van haar erkenning niet zelf zou kunnen produceren, moet de activiteit als groothandelaar worden aangegeven bij het Agentschap.

2.

- **Vraag**

Moet een bedrijf waar fijne vleeswaren worden vervaardigd dat karkassen uitsnijdt voor die vervaardiging en het teveel aan versneden vlees verkoopt als vers vlees beschikken over een erkenning als uitsnijderij?

- **Antwoord**

Ja, omdat de erkenning voor de productie van vleesproducten alleen volstaat als het uitsluitend fijne vleeswaren verkoopt en niet als het versneden vers vlees verkoopt.

3.

- **Vraag**

Moet voor een aan een slachthuis grenzende inrichting voor het verwerken van darmen een specifieke erkenning zijn afgeleverd?

- **Antwoord**

Ja, zodra daar aan zouten/drogen/bleken wordt gedaan.

4.

- **Vraag**

Kan men aanvaarden dat een bedrijf separatorvlees van gevogelte produceert als zijn erkenningsbrief alleen melding maakt van de bereiding of de (her)verpakking van separatorvlees van varkens?

- **Antwoord**

Ja. Het gaat om een oude erkenningsbrief die nog niet werd hernieuwd. Thans mogen bedrijven die een erkenning hebben voor de productie van separatorvlees vlees van alle soorten bewerken ook als de erkenningsbrief slechts een beperkt aantal soorten vermeldt. Opgelet! Beenderen van runderen, schapen en geiten mogen niet gebruikt worden voor de productie van separatorvlees.

D. Goede hygiënische praktijken

1.

- **Vraag**

Wat zijn de temperatuursvereisten die voor koppen en poten na koeling dienen te worden gerespecteerd?

- **Antwoord**

Kop en poten	Temperatuur na uitkoeling in het slachthuis	Temperatuur tijdens transport	Temperatuur bij ontvangst in de uitsnijderij
Bevestigd aan het karkas	7°C	7°C	7°C
Verwijderd van het karkas	3°C*	3°C*	Bij ontvangst reeds verwijderd: 3°C* Wordt in de uitsnijderij verwijderd: 7°C (~wordt beschouwd als vers vlees)

* In dat geval worden de kop en de poten beschouwd als slachtafval. Tijdens de audits in het kader van de validatie van het autocontrolesysteem zal er echter geen non-conformiteit gegeven worden indien de temperatuur van de koppen / de poten, verwijderd van het karkas, zich tussen de 3 en de 7°C zouden bevinden.

Deze uitzondering is niet toegestaan in het geval van producten, bestemd (voor het vervaardigen van producten bestemd) voor export naar derde landen (3°C blijft behouden). Bovendien moeten, in geval van export naar derde landen waar nog strengere temperatuursvereisten gelden, deze uiteraard gerespecteerd worden.