

**Omzendbrief betreffende:**

- het proceshygiëncriterium *Salmonella spp.* dat van toepassing is op karkassen van vleeskuikens en kalkoenen;
- het proceshygiëncriterium *Campylobacter spp.* dat van toepassing is op karkassen van vleeskuikens;
- het voedselveiligheids criterium *Salmonella enteritidis/typhimurium* dat van toepassing is op vers pluimveevlees;
- de mogelijkheid van versoepelingen in de frequentie van bemonstering in “kleine slachthuizen” en “kleine uitsnijderijen”.

Referentie	PCCB/S3/823823	Datum	<a href="#">06/12/2019</a>
Huidige versie	2.4 <del>3</del>	Van toepassing vanaf	<a href="#">01/01/2020</a>
Trefwoorden	pluimveeslachthuizen en uitsnijderijen van pluimveevlees - microbiologische autocontrole – proceshygiëncriteria <i>Salmonella spp.</i> en <i>Campylobacter spp.</i> – voedselveiligheids criterium <i>Salmonella enteritidis/Salmonella typhimurium</i> – bemonsteringen – versoepelingen kleine pluimveeslachthuizen en kleine uitsnijderijen van pluimveevlees		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
Wits, Julie, attaché	Heymans, Jean-François, directeur-generaal a.i.

**1. Doel**

Het doel van deze omzendbrief is de aandacht van de exploitanten van de pluimveeslachthuizen en van uitsnijderijen van pluimveevlees te vestigen op:

- het proceshygiëncriterium *Salmonella spp.* voor karkassen van vleeskuikens en kalkoenen;
- het proceshygiëncriterium *Campylobacter spp.* voor karkassen van vleeskuikens;
- het voedselveiligheids criterium (*Salmonella enteritidis/Salmonella typhimurium*) voor vers vlees van pluimvee;
- de nationale voorwaarden tot het toepassen van de mogelijkheid van versoepelingen zoals door de Verordening (EG) nr. 2073/2005 aan de lidstaten aangeboden op het vlak van de frequentie van salmonella-analyses in de “kleine pluimveeslachthuizen” en de “kleine uitsnijderijen van pluimveevlees”.

## 2. Toepassingsgebied

Het opsporen van salmonella en campylobacter op karkassen van pluimvee en salmonella op vers vlees van pluimvee tijdens de microbiologische autocontrole uitgevoerd door de exploitanten van de inrichtingen.

## 3. Referenties

### 3.1. Wetgeving

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

[Uitvoeringsverordening \(EU\) 2019/627 van de Commissie van 15 maart 2019 tot vaststelling van eenvormige praktische regelingen voor de uitvoering van officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong overeenkomstig Verordening \(EU\) 2017/625 van het Europees Parlement en de Raad en tot wijziging van Verordening \(EG\) nr. 2074/2005 van de Commissie wat officiële controles betreft](#)

Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen

Ministerieel besluit van 22 november 2004 betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen

### 3.2. Andere

/

## 4. Definities en afkortingen

- FAVV: Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- KB van 14 november 2003: koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen
- Klein pluimveeslachthuis: slachthuis waar per jaar maximaal 1.000.000 vleeskuikens worden geslacht; indien kalkoenen worden geslacht, dan geldt de omzettingswaarde: 1 kalkoen = 3 vleeskuikens
- Kleine uitsnijderij van pluimveevlees: uitsnijderij waar per week ten hoogste 10 ton pluimveevlees wordt versneden
- kve/g: kolonievormende eenheden per gram
- LCE: lokale controle-eenheid
- MB van 22 november 2004: ministerieel besluit van 22 november 2004 betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen
- *S.e./S.t.*: *Salmonella enteritidis/Salmonella typhimurium*<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Inclusief monofasische *Salmonella typhimurium* met de antigene formule 1,4,[5],12:i

- Verlaagde frequentie: bemonsteringsfrequentie met het oog op microbiologische analyses van karkassen en vers pluimveevlees van 1 keer per 2 weken, zoals bedoeld in de bijlage I, 3.2. van de verordening (EG) nr. 2073/2005; voor *Salmonella* als de resultaten gedurende 30 weken achter elkaar gunstig zijn; voor *Campylobacter* spp. als de resultaten gedurende 52 weken achter elkaar gunstig zijn
- Verordening (EG) nr. 2073/2005: verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen
- Versoepelde frequentie: bemonsteringsfrequentie met het oog op microbiologische analyses van karkassen en vers pluimveevlees door slachthuizen en uitsnijderijen die voldoen aan de voorwaarden zoals beschreven onder punt 5.3.2. en een versoepeling toegekend kregen door de LCE

## **5. Microbiologische criteria “*Salmonella*” en “*Campylobacter*” van toepassing op karkassen en vers vlees van pluimvee, bemonsteringsfrequentie en versoepelingen**

### **5.1. Proceshygiëncriteria voor *Salmonella* spp. en *Campylobacter* spp.**

Voor vleeskuikens en kalkoenen zijn er proceshygiëncriteria reglementair vastgelegd met als doel de fecale besmetting van karkassen afkomstig van besmette koppels of als gevolg van kruisbesmetting in het slachthuis tegen te gaan. Voor karkassen van vleeskuikens zijn er 2 criteria: *Salmonella* spp. en *Campylobacter* spp.. Voor karkassen van kalkoenen is er momenteel enkel een criterium: *Salmonella* spp..

De controle op het naleven van de proceshygiëncriteria dient te gebeuren in het kader van de autocontrole in de slachthuizen.

De criteria zijn opgenomen onder punt 5.3.4..

Opm.: geen enkel reglementair criterium is voor het ogenblik vastgesteld voor de andere soorten en types dan vleeskuikens en kalkoenen maar de betrokken operatoren zijn niet vrijgesteld van het uitvoeren van microbiologische analyses in het kader van hun autocontrolesysteem gebaseerd op HACCP-beginselen.

### **5.2. Voedselveiligheids criterium ‘*Salmonella enteritidis/Salmonella typhimurium*’**

Naast het proceshygiëncriterium *Salmonella* spp. voor karkassen van vleeskuikens en kalkoenen, geldt er een voedselveiligheids criterium voor *Salmonella enteritidis* en *Salmonella typhimurium* voor deze matrices. Indien de aanwezigheid van *Salmonella* spp. is vastgesteld bij de verificatie van de proceshygiëne op karkassen, dienen de isolaten te worden geserotypeerd voor *S.e./S.t.*. Het voedselveiligheids criterium geldt eveneens voor vers vlees, inclusief versneden vlees. Bovendien geldt dit niet alleen voor vlees van vleeskuikens en kalkoenen, maar eveneens voor vlees van fokkoppels (*Gallus gallus* moederdieren) en van legkippen. Dit heeft als gevolg dat ook voor deze types pluimvee, zowel in de slachthuizen als in de uitsnijderijen, monsternemingen en analyses moeten gebeuren met het oog op het verifiëren van de naleving van het voedselveiligheids criterium.

De criteria zijn opgenomen onder punt 5.3.4..

### 5.3. Methode en frequentie van de bemonstering

#### 5.3.1. Basisprincipe

**In de pluimveeslachthuizen voor vleeskuikens** kunnen de monsters om het proceshygiëncriterium *Salmonella* spp. te verifiëren, worden gebruikt om het proceshygiëncriterium *Campylobacter* spp. te verifiëren.

- Indien de analyses op *Salmonella* en *Campylobacter* in hetzelfde laboratorium worden uitgevoerd:  
er worden ten minste één maal per week, nekvelmonsters genomen van 15 karkassen. Hiertoe worden van 5 loten pluimvee telkens 3 karkassen steekproefsgewijs bemonsterd in de loop van één slachtdag. De nekvelen van 3 karkassen van eenzelfde lot pluimvee worden gegroepeerd om tot 1 monster van minstens 26 g te komen. Deze werkwijze wordt 5 maal herhaald om zodoende voor de 5 loten samen uiteindelijk tot 5 monsters van elk minstens 26 g te komen (voor de gelijktijdige analyse van één monster op *Salmonella* en *Campylobacter* is 26 g benodigd).
- Indien de analyses op *Salmonella* en *Campylobacter* in twee verschillende laboratoria worden uitgevoerd:  
er worden ten minste één maal per week, nekvelmonsters genomen van 20 karkassen. Hiertoe worden van 5 loten pluimvee telkens 4 karkassen steekproefsgewijs bemonsterd in de loop van één slachtdag. De nekvelen van 4 karkassen van eenzelfde lot pluimvee worden gegroepeerd om tot 1 monster van minstens 35 g te komen. Deze werkwijze wordt 5 maal herhaald om zodoende voor de 5 loten samen uiteindelijk tot 5 monsters van elk minstens 35 g te komen. Vervolgens worden deze 5 monsters gesplitst zodat 5 eindmonsters van minstens 25 g voor de detectie van *Salmonella* en 5 eindmonsters van minstens 10 g voor de telling van *Campylobacter* worden verkregen. De 5 monsters van 25 g worden gebruikt om het proceshygiëncriterium *Salmonella* spp. en het voedselveiligheids criterium *S.e./S.t.* te verifiëren. De 5 monsters van 10 g worden gebruikt om het proceshygiëncriterium *Campylobacter* spp. te verifiëren.

**In de pluimveeslachthuizen voor kalkoenen** worden ten minste één maal per week, nekvelmonsters genomen van 15 karkassen. Hiertoe worden van 5 loten pluimvee telkens 3 karkassen steekproefsgewijs bemonsterd in de loop van één slachtdag. De nekvelen van 3 karkassen van eenzelfde lot pluimvee worden gegroepeerd om tot 1 monster van minstens 25 g te komen. Deze werkwijze wordt 5 maal herhaald om zodoende voor de 5 loten samen uiteindelijk tot 5 monsters van elk minstens 25 g te komen. Deze 5 monsters worden gebruikt om het proceshygiëncriterium *Salmonella* spp. en het voedselveiligheids criterium *S.e./S.t.* te verifiëren.

**In de pluimveeslachthuizen voor fokkoppels (*Gallus gallus* moederdieren) en legkippen** worden ten minste één maal per week, 5 monsters van ten minste 25 g genomen om het voedselveiligheids criterium *S.e./S.t.* te verifiëren. Hiertoe worden van 1 lot pluimvee 5 gehele karkassen met nekvel steekproefsgewijs bemonsterd in de loop van één slachtdag.

De bemonsteringen gebeuren aan het einde van de slachtketting na de koeling. De dag van bemonstering dient elke week zodanig gewijzigd te worden dat uiteindelijk elke slachtdag afgedekt is.

Pluimveekarkassen van koppels waarvan de salmonellastatus onbekend is (bedrijven van minder dan 200 stuks pluimvee), of waarvan de status ten opzichte *S.e./S.t.* is positief moeten worden opgenomen door de slachthuizen in hun bemonsteringsschema. Het is duidelijk dat het aantal monsters van dergelijke karkassen tegenover het totaal aantal monsters in minstens een gelijke verhouding moet

staan als het aantal partijen geslacht pluimvee met dergelijke status tegenover het totaal aantal geslachte partijen. De evaluatie van de VKI zal een proactief beheer van de monsternemingen ondersteunen.

**In uitsnijderijen van pluimveevlees** (vleeskuikens, kalkoenen, fokkoppels (*Gallus gallus* moederdieren) en legkippen) ter verificatie van het voedselveiligheids criterium worden per week 5 monsters van ten minste 25 g genomen van dezelfde partij. Een monster genomen van stukken pluimvee met vel bevat vel en een dun schijfje oppervlaktespier wanneer de hoeveelheid vel niet voldoende is voor een deelmonster. Een monster genomen van stukken pluimvee zonder vel of met slechts een geringe hoeveelheid vel bevat een of meer schijfjes oppervlaktespier. De schijfjes vlees moeten zo veel mogelijk vleesoppervlak bevatten.

De dag van bemonstering dient elke week zodanig gewijzigd te worden dat uiteindelijk elke weekdag afgedekt is.

Voor zover toereikende resultaten zijn bekomen gedurende 30 opeenvolgende weken, mag de frequentie voor bemonstering en analyse ter opsporing van salmonella verminderd worden tot een interval van eens om de 2 weken. In geval ontoereikende resultaten: zie 5.3.6..

Voor zover toereikende resultaten zijn bekomen gedurende 52 opeenvolgende weken, mag de frequentie voor bemonstering en analyse ter telling van campylobacter worden verminderd tot een interval van eens om de 2 weken. In geval van ontoereikende resultaten: zie 5.3.6..

Uitsnijderijen verbonden aan een slachthuis, die alleen pluimveekarkassen versnijden die afkomstig zijn van dit slachthuis, mogen de analyseresultaten van het slachthuis gebruiken en kunnen dus vrijgesteld worden van de Salmonella-bemonstering.

De exploitanten van uitsnijderijen die vers pluimveevlees aankopen bij andere operatoren, deze uitsluitend opnieuw onmiddellijk verpakken en/of herverpakken, zijn vrijgesteld van de hoger beschreven bemonsteringsfrequentie. Echter, microbiologische analyses dienen deel uit te maken van de procedures gebaseerd op de HACCP-beginselen, waarbij de frequentie wordt vastgelegd door de exploitant.

### **5.3.2. Versoepelingen**

De Verordening (EG) nr. 2073/2005 voorziet in zijn bijlage I, hoofdstuk 3, dat de kleine slachthuizen en de inrichtingen die vers pluimveevlees in kleine hoeveelheden produceren, kunnen worden vrijgesteld van het naleven van deze frequenties indien deze vrijstelling gerechtvaardigd is op grond van een risicoanalyse en dienvolgens is toegestaan door de bevoegde autoriteit.

De Belgische bevoegde autoriteit, het FAVV, is tot de conclusie gekomen dat bepaalde inrichtingen inderdaad kunnen genieten van de mogelijkheid tot versoepeling van de reglementair vastgestelde bemonsteringsfrequentie indien voldaan is aan bepaalde voorwaarden. De modaliteiten voor de versoepeling worden hieronder uiteen gezet.

De slachthuizen die 1.000.000 of minder vleeskuikens slachten per jaar kunnen onmiddellijk een versoepeling genieten indien de volgende voorwaarden zijn vervuld. De versoepelingen gelden ook bij het slachten van kalkoenen, weliswaar rekening houdend met de omzettingsswaarde dat 1 kalkoen geldt voor 3 vleeskuikens.

De voorwaarden zijn:

- het slachthuis heeft een gunstige beoordeling (inclusief gunstig met opmerkingen) bekomen voor de meest recent door de inspecteur van het FAVV of de dierenarts met opdracht

- ingevulde checklist voor de scopes infrastructuur, inrichting en hygiëne, autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht, of bij een gunstige hercontrole als laatste controle;
- de resultaten van 50 opeenvolgende monsters van de laatste 10 weken waren toereikend (interpretatie van resultaten: 5.3.5.).

De versoepelde frequentie bedraagt 1 bemonsteringsbeurt (= 5 monsters) per maand voor de slachthuizen die meer dan 150.000 tot 1.000.000 vleeskuikens per jaar slachten, 1 bemonsteringsbeurt per trimester voor de slachthuizen die 10.000 tot 150.000 vleeskuikens per jaar slachten en 1 bemonsteringsbeurt per semester voor de slachthuizen die tot 10.000 vleeskuikens per jaar slachten.

Bovendien kunnen de slachthuizen die meer dan 150.000 tot 1.000 000 vleeskuikens per jaar slachten een verdere vermindering van de versoepelde frequentie bekomen tot 1 bemonsteringsbeurt per 2 maanden vanaf dat 10 opeenvolgende bemonsteringen uitgevoerd nadat de overgang naar de versoepelde frequentie is gemaakt, eveneens een toereikend resultaat hebben opgeleverd.

Voor de slachthuizen die tot 150.000 vleeskuikens per jaar slachten is daarentegen de versoepelde frequentie niet meer voor verdere vermindering vatbaar.

Opm. : Het is vanzelfsprekend dat wanneer het slachthuis minder dan 5 loten slacht op één slachtdag, de 5 monsters verdeeld zullen worden over het aantal geslachte loten.

De uitsnijderijen van pluimveevlees die 10.000 kg vers pluimveevlees of minder versnijden per week, kunnen genieten van een versoepelde frequentie indien voldaan is aan de volgende voorwaarden:

- de uitsnijderij heeft een gunstige beoordeling (inclusief gunstig met opmerkingen) bekomen voor de meest recent door de inspecteur van het FAVV of de dierenarts met opdracht ingevulde checklist voor de scopes infrastructuur, inrichting en hygiëne, autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht, of bij een gunstige hercontrole als laatste controle;
- de resultaten van de bemonsteringen (n=5) van de 10 laatste weken waren toereikend (interpretatie van resultaten: 5.3.5.).

Deze versoepelde frequentie omvat 1 bemonsteringsbeurt (n=5) per maand, die kan worden verminderd tot 1 beurt per 2 maanden vanaf dat 10 opeenvolgende bemonsteringen worden uitgevoerd nadat de overgang naar de versoepelde frequentie (dus na 10 maanden) is gemaakt, eveneens een toereikend resultaat hebben opgeleverd.

Om die te bekomen, dienen zij onder per e-mail een verzoek in bij de LCE waar de uitsnijderij gevestigd is via het generiek e-mailadres (<http://www.afsca.be/professionelen/contact/lce/>), samen met de volgende gegevens:

- de gemiddelde geproduceerde hoeveelheid (kg/week) van het totaal van vlees tijdens de voorgaande 52 weken. Om dit gemiddelde te berekenen worden de hoeveelheden geproduceerd tijdens de voorgaande 52 weken opgeteld en gedeeld door het aantal weken dat effectief geproduceerd werd. De weken waarin niet geproduceerd werd, worden dus niet in rekening gebracht
- de resultaten van de microbiologische analyses van de 10 laatste weken (minimale gegevens: product, resultaat, monsternamen en analysedatum, laboratorium dat de analyses uitgevoerd heeft, analysemethode).

De LCE beoordeelt de aanvraag en brengt de aanvrager op de hoogte van de beslissing. Bij het toekennen van een versoepeling bepaalt de LCE de datum van het in werking treden van de versoepeling.

### **Opgelet:**

Indien de productiehoeveelheden wijzigen dient de exploitant de corresponderende bemonsteringsfrequentie toe te passen. Voor uitsnijderijen die met een gewijzigde productie gemiddeld meer dan 10.000 kg/week zouden produceren, houdt dit in dat zij de basisfrequentie toepassen (= bemonsteringsfrequentie zoals bepaald in de verordening (EG) nr. 2073/2005, cfr. punt 5.3.1.). Onverwijld wordt de LCE in kennis gesteld indien de productiehoeveelheden wijzigen en men in een andere categorie komt te vallen.

Verworven versoepelingen vervallen uiteraard onmiddellijk indien wordt vastgesteld dat aan de eerste of tweede hiervoor opgesomde voorwaarde niet meer is voldaan. De exploitant die geniet van een versoepelde frequentie, eventueel vergezeld van een vermindering, en die daarbij een ongunstig inspectieresultaat voor de scope infrastructuur, inrichting en hygiëne, autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht bekommt, kan de versoepelde bemonsteringsfrequentie toegepast blijven tot de eerstvolgende hercontrole. Is deze hercontrole gunstig, dan kan de versoepelde frequentie verder gezet worden.

Indien de hercontrole ongunstig is, dient over te gaan tot de basisbemonsteringsfrequentie (1x/week). Wanneer wordt voldaan aan de voorwaarden om van een versoepelde bemonsteringsfrequentie te kunnen genieten (gunstige resultaten (inclusief gunstig met opmerkingen) voor de scope infrastructuur, inrichting en hygiëne, autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplichten en gunstige analyseresultaten van minstens 10 opeenvolgende monsters), mag terug de oorspronkelijke versoepelde frequentie die toegestaan werd door de LCE worden toegepast. Er moet geen nieuwe aanvraag worden ingediend bij de LCE.

Voor de gevolgen m.b.t. ontoereikend geworden resultaten: zie punt 5.3.6..

### **5.3.3. Analyse**

De analyses in het kader van de autocontrole in het slachthuis of de uitsnijderij dienen worden uitgevoerd door een laboratorium dat erkend is door het Agentschap voor desbetreffende analyses of dat deelneemt aan de ringtesten voor de parameters in kwestie. De monsters worden geanalyseerd volgens de referentiemethodes (EN/ISO 6579 voor Salmonella en EN/ISO 10272-2 voor Campylobacter). Het gebruik van andere analysemethoden is toegestaan indien deze gevalideerd zijn overeenkomstig ISO 16140. Een lijst van de erkende microbiologische methodes is beschikbaar op de website van het Agentschap en deze wordt 2 keer per jaar geactualiseerd (<http://www.favv-afsc.fgov.be/laboratoria/erkendelaboratoria/#notes>)

De monsters worden bewaard bij 1 tot 8 °C tot ze worden onderzocht en in geen geval bewaard in de diepvriezer. De analyse voor Campylobacter wordt uitgevoerd maximum 48 uur nadat de monsters genomen werden, zonder onderbreking van de koudeketen. De analyse voor Salmonella wordt uitgevoerd maximum 72 uur nadat de monsters genomen werden, zonder onderbreking van de koudeketen.

In geval de aanwezigheid van salmonella's wordt vastgesteld op karkassen van vleeskuikens of kalkoenen, moeten de isolaten voor serotypering worden toegezonden aan het Nationaal Referentielaboratorium Salmonella, nl. [Sciensano](http://www.sciensano.be) W.I.V. (~~Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid~~, J. Wytsmansstraat 14, 1050 Brussel). Deze isolaten zullen door het WIV ook getest worden op hun antibioticaresistentie. De kosten voor serotypering zijn ten laste van de exploitanten en de kosten voor de analyses betreffende de antibioticaresistentie zijn ten laste van het Agentschap.

Merk op dat het Agentschap gebruik maakt van deze resistentie-analyses om het minimaal vereiste aantal isolaten te bereiken dat op antimicrobiële gevoeligheid moet getest worden overeenkomstig het uitvoeringsbesluit nr. 2013/652/UE van de Commissie van 12 november 2013 betreffende de monitoring en rapportage van antimicrobiële resistentie bij zoönotische en commensale bacteriën.

### 5.3.4. Microbiologische criteria

	Micro-organisme	Bemonsteringsschema		Grenswaarden
		n	c	
Vers pluimveevlees	<i>Salmonella typhimurium</i> <i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	Afwezigheid in 25 g
Karkassen van vleeskuikens en kalkoenen	<i>Salmonella</i> spp.	50	5	Afwezigheid in 25 g van een samengevoegd nekvelmonster
Karkassen van vleeskuikens	<i>Campylobacter</i> spp.	50	<del>2015</del> M.i.v. 1.1.2020: 15; M.i.v. 1.1.2025: 10	1 000 kve/g

n = aantal deelmonsters waaruit het monster bestaat; c = maximum aantal monstereenheden waarin de micro-organisme mag worden gevonden. Er worden 50 monsters genomen in de loop van 10 opeenvolgende monsternemingen.

### 5.3.5 Registratie en interpretatie van de resultaten

De resultaten m.b.t. de proceshygiëncriteria dienen chronologisch te worden voorgesteld in een tabel of in een grafiek die minstens de resultaten bevat van de laatste 10 bemonsteringen.

[De exploitanten van pluimveeslachthuizen voor vleeskuikens en kalkoenen dienen maandelijks de resultaten van hun \*Salmonella\* en \*Campylobacter\*-analyses over te maken aan het FAVV, met name het totaal aantal genomen monsters en het aantal monsters waarvan het resultaat ontoereikend wordt beschouwd en dit ten laatste op de 20<sup>e</sup> van elke maand voor de resultaten bekomen in de voorgaande maand. Deze gegevens dienen door de slachthuisexploitant te worden geregistreerd via Beltrace of via mobiel via de URL \[https://prd.sanitel.be/web/PRD\\\_SanitelMob\\\_Web/Account/Login\]\(https://prd.sanitel.be/web/PRD\_SanitelMob\_Web/Account/Login\) \(printscreens in bijlage 2\).](#)

De resultaten van de analyses m.b.t. het proceshygiëncriterium *Salmonella* spp. worden als toereikend beschouwd wanneer, op het totaal van 50 monsters voortkomend van 10 opeenvolgende bemonsteringen, ten hoogste 5 monsters positief bevonden zijn voor salmonella's. In het geval 6 of meer monsters op 50 positief zijn, wordt het resultaat als ontoereikend beschouwd.

De resultaten van de analyses m.b.t. het proceshygiëncriterium *Campylobacter* spp. worden als toereikend beschouwd wanneer, op het totaal van 50 monsters voortkomend van 10 opeenvolgende bemonsteringen, in ten hoogste ~~20-15~~ monsters (~~15 m.i.v. 1<sup>ste</sup> januari 2020 en~~ 10 m.i.v. 1<sup>ste</sup> januari 2025) een contaminatie van meer dan 1 000 kve/g werd aangetoond. In het geval ~~21-16~~ (~~16 m.i.v. 1<sup>ste</sup> januari 2020 en~~ 11 m.i.v. 1<sup>ste</sup> januari 2025) monsters een contaminatie van meer dan 1 000 kve/g wordt aangetoond, wordt het resultaat als ontoereikend beschouwd.

Voor de kleine pluimveeslachthuizen die een versoepelde frequentie van bemonstering toepassen van 1 per trimester of semester, worden de resultaten beoordeeld op de volgende wijze: de resultaten van de laatste 2 bemonsteringsbeurten worden in beschouwing genomen. Indien 2 of meer monsters van de 10 monsters van de laatste 2 bemonsteringssessies positief zijn voor *Salmonella*, is dit een ontoereikend resultaat. Voor wat *Campylobacter* betreft, indien ~~5-4~~ of meer monsters van de 10 monsters van de laatste 2 bemonsteringssessies meer dan 1 000 kve/g bevatten (~~4 m.i.v. 1<sup>ste</sup> januari 2020 en~~ 3 m.i.v. 1<sup>ste</sup> januari 2025), is dit een ontoereikend resultaat.



Het resultaat van de analyse m.b.t. het voedselveiligheids criterium wordt als ontoereikend beschouwd van zodra *Salmonella enteritidis* of *Salmonella typhimurium* wordt aangetroffen.

### 5.3.6 Corrigerende maatregelen

Indien de resultaten m.b.t. het proceshygiëncriterium ontoereikend zijn of ertoe neigen ontoereikend te worden, zal de exploitant van het slachthuis zonder verwijl corrigerende maatregelen nemen die ertoe strekken de goede hygiënepraktijken en de naleving van de HACCP-procedures te herstellen. In elk geval moet de hygiëne verbeterd worden en moet de controle van de bedrijfsprocessen geverifieerd worden.

De corrigerende maatregelen kunnen er bovendien ook uit bestaan het Salmonellastatuut van de dieren in de pluimveehouderij van herkomst meer nauwgezet op te volgen, de risico's bij het vervoer van de dieren te beoordelen, de properheid van de dieren te beoordelen, enz. en ten gevolge daarvan een aanpassing door te voeren in het aankoopbeleid van dieren, de transportaanpak en/of de organisatie van de slachtingen.

De maatregelen, genomen door de exploitant, worden geregistreerd in het raam van het autocontrolesysteem gebaseerd op HACCP-beginselen.

~~A~~Een actielimiet (AL) ~~zijn~~ is anderzijds door het Agentschap vastgesteld, zodanig dat corrigerende maatregelen reeds vroegtijdig zouden worden genomen ~~in geval de aanwezigheid van Salmonella wordt aangetoond en nog~~ vooraleer ~~de~~ het reglementair criterium wordt overschreden. De maatregelen moeten minstens worden genomen van zodra het aantal positieve resultaten (aanwezigheid van Salmonella / > 1.000 kve/g voor Campylobacter) de actielimiet bereikt, namelijk 3 positieve monsters van de laatste 50 resultaten voor Salmonella en 12 positieve monsters van de laatste resultaten voor Campylobacter (8 m.i.v. 1<sup>ste</sup> januari 2025).

Specifieke maatregelen kunnen ook opgelegd worden door de officiële dierenarts die vaststelt (formeel = waarschuwing of PV) dat de operator in gebreke blijft om de resultaten van de microbiologische analyse te verbeteren wanneer de resultaten de actielimiet overschrijden.

Indien de resultaten m.b.t. het voedselveiligheids criterium ontoereikend zijn, dan moeten de producten uit de handel worden genomen of teruggehaald. De producten die in de handel waren gebracht maar nog niet het stadium van de detailhandel hadden bereikt, kunnen worden onderworpen aan een zodanige hittebehandeling dat het risico op salmonella's wordt uitgeschakeld of ze kunnen worden aangewend voor andere doeleinden. De operatoren dienen procedures vast te stellen en toe te passen die garanderen dat deze hittebehandeling wordt toegepast, inbegrepen de registratie van de toepassing erop in het kader van het HACCP-systeem.

Een detectie van *S.e/S.t.* dient aan het FAVV gemeld te worden, conform het KB van 14 november 2003 en het MB van 22 november 2004, voor zover de betrokken producten de inrichting reeds hebben verlaten.

Specifieke maatregelen kunnen ook opgelegd worden door een officiële dierenarts die vaststelt (formeel = waarschuwing of PV) dat de operator in gebreke blijft.

### 5.3.7 Gevolgen van een ontoereikend resultaat voor de bemonsteringsfrequentie

De exploitant die zich in het basisregime "1 bemonsteringsbeurt per week" bevindt en daarbij een ontoereikend resultaat bekommt, zet deze frequentie verder, maar de teller met het oog op vermindering of versoepeling valt terug tot 0.

De exploitant die niet geniet van een versoepelde frequentie, maar die het verminderd bemonsteringsregime had bereikt (1 beurt/2 weken) en die een ontoereikend resultaat bekommt, herneemt het basisbemonsteringsregime (1 beurt/ week). Nadat opnieuw toereikende resultaten zijn bekomen gedurende 30 opeenvolgende weken voor Salmonella en 52 opeenvolgende weken voor Campylobacter, herwint hij de verminderde frequentie.

De exploitant die geniet van een versoepelde frequentie, eventueel vergezeld van een vermindering, en die daarbij ontoereikende resultaten bekommt, dient over te gaan tot de bemonsteringsfrequentie die 1 stap hoger ligt. De exploitanten die evenwel konden bemonsteren volgens een frequentie van 1 maal per trimester of per semester moeten overschakelen naar een frequentie van 1 maal per maand, maar deze frequentie wordt niet verder verhoogd indien opnieuw ontoereikende resultaten worden bekomen. Nadat opnieuw toereikende resultaten zijn bekomen gedurende 10 opeenvolgende bemonsteringen, herwinnen zij de versoepelde frequentie of, in voorkomend geval de versoepelde en verminderde frequentie.

Voor meer detail, zie het schema in bijlage 1.

## 6. Bijlagen

Bijlage 1: schema bemonsteringsfrequenties voor de slachthuizen en de uitsnijderijen  
[Bijlage 2: printscreen](#)

## 7. Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Reden en omvang van de revisie
1.0	22/02/2012	
2.0	09/04/2013	Wijziging verordening (EG) nr. 2073/2005
2.1	02/03/2015	Monofasische <i>Salmonella typhimurium</i> Nieuwe beslissingsboom
2.2	18/06/2015	Rectificatie van verordening (EU) nr. 1086/2011
2.3	01/01/2018	Wijziging verordening (EG) nr. 2073/2005
<a href="#">2.4</a>	<a href="#">01/01/2020</a>	<a href="#">Overbrenging van de resultaten van <i>Salmonella</i> en <i>Campylobacter</i>-analyses (verordening (EU) nr. 2019/627)</a>