



## Omzendbrief met betrekking tot de temperatuursvoorschriften tijdens de opslag en het transport van dierlijke bijproducten niet bestemd voor menselijke consumptie

Referentie	PCCB/S1/666285	Datum	06/05/11
Huidige versie	1.0	Van toepassing vanaf	<b>13/05/11</b>
Trefwoorden	Dierlijke bijproducten niet bestemd voor menselijke consumptie, temperatuur, opslag, vervoer, transport		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
Keppens Christophe, Attaché	Diricks Herman, Directeur-generaal Controlebeleid

### 1. Doel

In deze omzendbrief worden de temperatuursvereisten voor de opslag en het transport van dierlijke bijproducten niet bestemd voor menselijke consumptie samengevat.

### 2. Toepassingsgebied

Deze temperatuurvoorschriften voor dierlijke bijproducten niet bestemd voor menselijke consumptie zijn van toepassing bij de initiële opslag bij de levensmiddelenbedrijven en de distributiebedrijven van levensmiddelen, tijdens het transport en de eventuele opslag in opslagbedrijven.

### 3. Referenties

#### 3.1. Wetgeving

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. 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.

### 4. Definities en afkortingen

DBP = dierlijke bijproducten niet bestemd voor menselijke consumptie

VDE = verwerkte dierlijke eiwitten zoals gedefinieerd in bijlage I van VO (EU) nr. 142/2011

## 5. Temperatuursvoorschriften voor DBP

DBP en producten die DBP bevatten moeten op een geschikte temperatuur verzameld, vervoerd en opgeslagen worden.

Voor categorie 1- of 2-materiaal kan dit opslag of vervoer bij kamertemperatuur zijn, zolang dit bij de levensmiddelenbedrijven maar geen risico met zich meebrengt. Om deze reden moeten levensmiddelenbedrijven DPB zodanig opslaan dat versleping voorkomen wordt en, indien nodig, in een speciaal hiervoor bestemd gedeelte van de inrichting.

Voor categorie 3-materiaal is kamertemperatuur geen geschikte temperatuur voor hoog bederfbare producten (hoge wateractiviteit (of  $a_w$  waarde)) om alle mogelijke risico's voor de diergezondheid en de volksgezondheid te voorkomen, tenzij de opslagtijd tot een minimum beperkt wordt. Dit zal immers tot bederf leiden, waardoor het materiaal niet langer als categorie 3-materiaal kan beschouwd worden, maar als categorie 2-materiaal, met het bijhorende verbod van de bestemming 'diervoeding' tot gevolg. De temperatuur die gerespecteerd moet worden dient in het HACCP-plan opgenomen te worden.

Onverwerkt categorie 3-materiaal op basis van vlees en vleesproducten dat bestemd is voor de productie van rauw voeder voor gezelschapsdieren moet steeds gekoeld vervoerd en opgeslagen worden bij een maximumtemperatuur van +7°C.

Onverwerkt categorie 3-materiaal dat bestemd is voor de productie van voedermiddelen of voeders voor gezelschapsdieren (ander dan rauw) moet gekoeld (+7°C) of ingevroren (-18°C) vervoerd en opgeslagen worden, tenzij het:

- wordt verwerkt binnen 24 uur nadat het is verzameld of nadat het uit de koel- of vriesruimte is gehaald, indien het daaropvolgende vervoer plaatsvindt met een vervoermiddel waarin de opslagtemperatuur gehandhaafd blijft;
- gaat om melk, melkproducten of melkderivaten die stabiel zijn op kamertemperatuur door de behandeling en/of de kenmerken van het materiaal;
- als voeder voor pelsdieren wordt gebruikt.

Wanneer categorie 3-materiaal richting een verwerker gaat, is dit bijna steeds voor de uiteindelijke bestemming 'diervoeding' (bvb dierlijk vet richting diervoeding, VDE richting voeders voor gezelschapsdieren) en dienen de eisen van voorgaande paragraaf dus gevolgd te worden.

De koelwagens die voor het vervoer gebruikt worden, moeten zo ontworpen zijn dat gedurende de gehele vervoerperiode de temperatuur op een geschikt niveau kan worden gehandhaafd en dat de temperatuur kan worden gecontroleerd.

## 6. Bijlagen

Geen.

## 7. Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Reden en omvang van de revisie
1.0	13/05/11	-

