



**Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen**

Controlebeleid
Directie Transformatie en
Distributie van
Voedingsmiddelen

AC-Kruidtuin
Food Safety Center
Kruidtuinlaan 55
1000 Brussel

www.favv.be

ON 0267.387.230

Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers
en Traiteurs van België
Houba de Strooperlaan 784 bus 6
1020 Brussel

Correspondent : Jacques Inghelram
Toestelnummer : 02/211 86 35
E-mail : Jacques.inghelram@favv.be

Uw brief van	Uw kenmerk	Ons Kenmerk	Bijlagen	Datum
		PCCB/S3/JIM/1474967	1	25/09/2017
Betref	G-003 Autocontrolegids voor de beenhouwerij-spekslagerij			

Geachte mevrouw, geachte heer

De inhoud van de gids G-003 wordt uitgebreid met een hoofdstuk over dry-aging of droogrijpen van vlees naar aanleiding van een studie op vraag van het FAVV naar de bacteriologische veiligheid van dry-aged rundvlees. Op basis van deze studie en van de huidige praktijk bij de Belgische slagers werd een specifiek hoofdstuk opgesteld. Dit hoofdstuk vervangt dan ook het punt "3.6.6.6 Langdurige droge afrijping ("dry-aging"), een bijzonder geval van vleesrijping" en het punt "4.4 HACCP voor gerijpt vlees (dry-aged meat)" in de gids G-003 (versie 2 d.d. 2-12-15).

De certificatie-instellingen die op dit moment erkend zijn voor het uitvoeren van audits op basis van de G-003 mogen dit aanvullend hoofdstuk tijdens de audits hanteren als aanvulling op de G-003. Uiteraard dienen zij de nodige acties te ondernemen om de kwaliteit van de audit van dit aanvullend hoofdstuk te kunnen verzekeren.

Dit hoofdstuk dient beschouwd te worden als aanvulling op uw gids met volgende kenmerken :

- **Dossier nummer** : G-003
- **Titel** : Autocontrolegids voor de beenhouwerij-spekslagerij
- **Versie** : Versie 2 d.d. 2-12-15
- **Beheerder** : FAVV
- **Datum goedkeuring** : 8-12-15

Deze brief kan verstuurd worden naar de belanghebbende partijen.

Hoogachtend,

Vicky Lefevre (get.)
Directeur-generaal