

Module

Dierlijke bijproducten





Inhoudstafel

1.	Inleiding	5
1.1	Toepassingsgebied	5
1.2	Hoe deze module toepassen?	5
2.	Inleiding	5
3.	Goede hygiënepraktijken	6
4.	Traceerbaarheid	8
5.	Voorbeeldregister dierlijke bijproducten	9

1. Inleiding

Deze module is een aanvulling op het praktijkhandboek autocontrole voor de B2C-sectoren. De module moet, bovenop het praktijkhandboek, verplicht worden toegepast door operatoren die vallen onder het toepassingsgebied van deze module en die gebruik willen maken van de versoepelingen inzake HACCP.


1.1 Toepassingsgebied

Deze module is van toepassing voor alle operatoren die activiteiten uitoefenen waarbij dierlijke bijproducten ontstaan. Dierlijke bijproducten zijn producten van dierlijke oorsprong (bijv. vlees, vis, melk, eieren... en alle levensmiddelen waarin deze producten aanwezig zijn, zoals lasagne bolognaise, vissoep, pudding, koekjes...) die niet (langer) voor menselijke consumptie bestemd zijn. Het gaat onder andere over afval van dierlijke oorsprong, maar ook over voormalige voedingsmiddelen.

Dierlijke bijproducten en afval dat wordt voortgebracht bij horeca- en grootkeukenactiviteiten (= keukenafval) en etensresten vallen niet onder het toepassingsgebied van deze module wanneer ze via het restafval verwijderd worden. Andere bestemmingen van keukenafval en etensresten, zoals bijv. biogas en compost, vallen wel onder het toepassingsgebied.

Rauwe melk, biest en daarvan afgeleide producten die op het landbouwbedrijf van oorsprong worden verkregen, bewaard, verwijderd of gebruikt vallen niet onder het toepassingsgebied van deze module.

1.2 Hoe deze module toepassen?

- ⇒ Lees de inleidende tekst
- ⇒ Pas de goede hygiënepraktijken (GHP), beschreven in deze module, correct toe
-  ⇒ Vul de nodige registratieformulieren in en bewaar ze minstens 2 jaar. De versoepeling van 6 maanden is hier niet van toepassing.

2. Inleiding

Verordening 1069/2009¹ en uitvoeringsverordening 142/2011² bevatten voorschriften voor het verzamelen en verwijderen van dierlijke bijproducten. Deze verplichtingen worden verder in deze module beschreven.

¹ 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.

² 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

Volgens de definitie in de Europese wetgeving¹ zijn **dierlijke bijproducten** “dode dieren of delen van dieren, producten van dierlijke oorsprong of andere producten die uit dieren zijn verkregen en die niet voor menselijke consumptie bestemd zijn, met inbegrip van oöcyten, embryo's en sperma”. Het betreft dus niet enkel vlees of vis, maar eveneens boter, gelatine, eieren, melk... die niet (meer) voor menselijke consumptie bestemd zijn (bijv. door verpakkingsproblemen, in het geval een uiterste consumptiedatum (TGT) overschreden wordt...). Het kan ook bijvoorbeeld gaan om grondstoffen die niet meer in aanmerking komen om te worden verwerkt (bijv. ten gevolge van problemen met de opslagtemperatuur).

Anderzijds worden in de wetgeving¹ **voormalige voedingsmiddelen** gedefinieerd. Dit zijn “producten van dierlijke oorsprong of voedingsmiddelen die producten van dierlijke oorsprong bevatten andere dan keukenafval en etensresten, die niet langer voor menselijke consumptie bestemd zijn, om commerciële redenen of wegens productieproblemen, verpakkingsproblemen of andere problemen die geen risico voor de volksgezondheid of de diergezondheid inhouden.” Het gaat hier dus om een subgroep van dierlijke bijproducten.

In België valt de regelgeving en de controle op de naleving van de vereisten inzake dierlijke bijproducten onder verschillende overheidsdiensten, afhankelijk van de bestemming van de dierlijke bijproducten. Het is dus de bestemming van het dierlijk bijproduct die bepaalt wie de bevoegde autoriteit is (het Gewest of het FAVV).

3. Goede hygiënepraktijken

Tijdens de werkzaamheden

Voor de vlotte werking in een inrichting kunnen de dierlijke bijproducten tijdens de werkzaamheden in een open afvalrecipiënt (waarop bij voorkeur de categorie is aangeduid: zie verder in deze module) worden verzameld op voorwaarde dat dit afval slechts korte tijd in de lokalen blijft en geen contaminatie of bederf van de levensmiddelen kan veroorzaken.

Categorisatie en opslag

Dierlijke bijproducten moeten worden geïdentificeerd en ingedeeld in 3 verschillende categorieën naargelang het risico voor de volksgezondheid en de diergezondheid. Deze indeling is bepaald in de Europese wetgeving¹.



Enkele voorbeelden van producten per categorie:

- Onder **categorie 1** vallen onder andere de dierlijke bijproducten die milieucontaminanten bevatten. Bijv.: u ontvangt de boodschap dat de eieren die u ontvangen heeft, een milieucontaminant zoals dioxines bevatten.
In een slagerij die een toelating heeft voor het verwijderen van de wervelkolom in het kader van de maatregelen tegen OSE moet al het dierlijk afval dat wordt gegenereerd in de slagerij verzameld worden als categorie 1 materiaal. Al dit afval moet gedenatureerd worden met een waterige oplossing van 0,5% methyleenblauw, ook al heeft de slager al een tijdje geen wervelkolom meer verwijderd.
Mengsels van categorie 1-, categorie 2- en categorie 3-materiaal behoren ook steeds tot categorie 1.
- Bedorven producten van dierlijke oorsprong of producten van dierlijke oorsprong die ongeschikt voor menselijke consumptie zijn verklaard omdat er productvreemde elementen in aanwezig zijn (plastic, metaal, verpakkingen...), zijn **categorie 2**-materiaal. Ook schaal- en schelpdieren die zonder aanwijsbare reden sterven, moeten als categorie 2-materiaal worden geclassificeerd.
Mengsels van categorie 2- en categorie 3-materiaal behoren ook steeds tot categorie 2.
- Tot **categorie 3** behoren onder andere de voormalige voedingsmiddelen, zoals bijvoorbeeld overschotten van nog consumeerbare producten die niet meer verkocht/gebruikt kunnen worden of (delen van) niet gebruikte dierlijke ingrediënten. U beschikt bijvoorbeeld over ingrediënten die hun TGT naderen, maar weet dat u ze niet meer binnen de termijn kan verwerken in een eindproduct.

De recipiënten waarin de verschillende categorieën van dierlijke bijproducten bewaard worden, moeten geïdentificeerd worden met een etiket dat de risicocategorie aanduidt:

- Categorie 3 – niet voor menselijke consumptie
- Categorie 2 – niet voor dierlijke consumptie
- Categorie 1 – uitsluitend geschikt voor verwijdering

De niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten worden bij voorkeur in een aparte ruimte bewaard en indien ze niet opgehaald worden op het einde van de werkdag, worden de bederfbare categorie 3-materialen steeds bij een temperatuur van maximum 7°C bewaard. Materialen van categorie 1 of 2 kunnen bij kamertemperatuur bewaard worden, zolang dit de hygiëne in uw inrichting niet in het gedrang brengt. Enkel indien er geen andere mogelijkheid is, mag dierlijk afval in eenzelfde koelruimte als levensmiddelen bewaard worden.



- Neem daarbij steeds passende voorzorgsmaatregelen om kruisbesmetting te voorkomen; een fysieke scheiding is vereist (bijv. opslag in een hermetisch gesloten ton).
- Het afvalrecipiënt moet proper zijn en op voldoende afstand van de levensmiddelen bewaard worden.
- Bewaar afvalrecipiënten nooit boven levensmiddelen.

De niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten mogen enkel worden opgehaald door een daartoe geregistreerde transporteur. De operatoren die dierlijke bijproducten vervoeren, hanteren, gebruiken of verwerken, moeten hiervoor geregistreerd of erkend zijn bij de bevoegde autoriteit (het Gewest en/of het FAVV). Voor de opslag op de plaats waar de dierlijke bijproducten worden voortgebracht (bijv. in de slagerij zelf), is geen registratie nodig. Vervoert u echter zelf dierlijke bijproducten (bijv. van verschillende vestigingseenheden naar een centraal depot), dan dient u deze activiteit wel te registreren. Informeer u bij de bevoegde overheid.

Voormalige voedingsmiddelen


De mogelijke toepassingen voor voormalige levensmiddelen en een uitzondering om ze via het restafval te verwijderen, werden opgenomen in een afzonderlijke nota van het Agentschap. Deze is eveneens terug te vinden op de website van het Agentschap: www.favv.be > Professionelen > Dierlijke productie > Niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten > nota's : Nota ter verduidelijking van de mogelijkheden om voormalige voedingsmiddelen te verzamelen, vervoeren en verwijderen volgens de bepalingen van de verordeningen 1069/2009 en 142/2011.

Keukenafval

Keukenafval, zowel de dierlijke als plantaardige fractie, inclusief de gebruikte frituurvetten, mag niet gebruikt worden als voeder voor dieren. Het keukenafval is niet alleen verboden voor veedieren maar eveneens voor gezelschapsdieren of andere dieren.

4. Traceerbaarheid

Tijdens het transport moeten niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten steeds worden vergezeld van een **“handelsdocument voor traceerbaarheid”**. De vereiste vorm van het document is afhankelijk van de bestemming/verdere verwerking en de geografische bestemming van de dierlijke bijproducten. De verplichtingen met betrekking tot het handelsdocument worden gespecificeerd in de omzendbrief met betrekking tot het handelsdocument voor dierlijke bijproducten niet bestemd voor menselijke consumptie in België: vormvereisten – model. Deze omzendbrief is terug te vinden op de website van het FAVV: www.favv.be > Professionelen > Dierlijke productie > Niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten > Omzendbrieven.

 Er moet tevens een **register** worden bijgehouden van de afgevoerde dierlijke bijproducten waarin de volgende gegevens vermeld worden:

- datum van ophaling;
- de categorie (1, 2 of 3);
- de hoeveelheid (aantal verpakkingen, gewicht of volume);
- de diersoort indien het om categorie 3 materiaal gaat dat bestemd is als voedermiddel (bijv. bij verzending naar een categorie 3-verwerker);
- de Sanitel-identificatie indien het gaat om volledige karkassen of koppen;
- de naam, het adres en het erkennings- of registratienummer van de vervoerder; en
- de naam, het adres en het erkennings- of registratienummer van de ontvanger.

Een voorbeeldregister dat vrijwillig gebruikt kan worden, is beschikbaar in deze module.

Het register mag ook worden samengesteld uit een chronologische classificatie (van de exemplaren bestemd voor de producent) van de handelsdocumenten voor traceerbaarheid van niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten waarvan de relevante rubrieken werden ingevuld of worden vervangen door een geïnformatiseerd systeem dat dezelfde garanties biedt en dat permanent toegankelijk is.

Het register moet ter plaatse worden bewaard gedurende twee jaar, ook indien u van versoepelingen op vlak van autocontrole of traceerbaarheid kan genieten. De versoepeling voor het bijhouden van registers is hier dus niet van toepassing.

5. Voorbeeldregister dierlijke bijproducten

Naam bedrijf:			Registratieformulier			Versie formulier:	
			Register afgevoerde dierlijke bijproducten			Datum:	
						Pagina:	
Datum ophaling	Categorie (1, 2 of 3)	Hoeveelheid (aantal verpakkingen, gewicht of volume)	Diersoort*	Sanitel-identificatie**	Naam, adres en registratienummer vervoerder	Naam, adres en registratienummer ontvanger	

* enkel verplicht in geval van cat. 3 materiaal bestemd als voedermiddel

** enkel verplicht indien het gaat om volledige karkassen of koppen

