



## Omzendbrief betreffende het verzamelen van eieren van leghennen in het slachthuis met het oog op de valorisatie ervan door de fabrikanten van eiproducten

Referentie	PCCB/S3/EHC/1318285	Datum	17/05/2016
Huidige versie	1.1	Van toepassing vanaf	<b>Datum van publicatie</b>
Trefwoorden	Pluimveeslachthuis, eieren, fabrikant van eiproducten		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
Hoc Edith, attaché	Lefevre Vicky, directeur-generaal

### 1. Doel

Deze omzendbrief heeft tot doel een kader te bepalen voor het verzamelen van eieren in het slachthuis tijdens het slachtproces van leghennen met het oog op de valorisatie van die eieren door de fabrikanten van eiproducten.

### 2. Toepassingsgebied

Deze omzendbrief heeft betrekking op:

- Pluimveeslachthuizen die leghennen slachten en waar eieren worden verzameld,
- De fabrikanten van eiproducten, die doorgaans "eibrekerijen" worden genoemd en die eieren ontvangen die verzameld worden in slachthuizen van leghennen.

### 3. Referenties

#### 3.1. Wetgeving

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.

Verordening (EG) nr. 2160/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 17 november 2003 inzake de bestrijding van salmonella en andere specifieke door voedsel overgedragen zoönoseverwekkers.

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. 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong.

Verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en houdende intrekking van de Richtlijnen 80/590/EEG en 89/109/EEG.

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

Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad van 22 oktober 2007 houdende een gemeenschappelijke ordening van de landbouwmarkten en specifieke bepalingen voor een aantal landbouwproducten.

Verordening (EG) nr. 589/2008 van de Commissie van 23/06/2008 tot vaststelling van bepalingen ter uitvoering van Verordening (EG) nr. 1234/2007 wat betreft de handelsnormen voor eieren.

Verordening (EG) Nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven.

Verordening (EG) nr. 1069/2009 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 inzake dierlijke bijproducten).

Verordening (EU) Nr. 231/2012 van de Commissie van 9 maart 2012 tot vaststelling van specificaties van de in de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad opgenomen levensmiddelenadditieven.

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

Koninklijk besluit van 10 november 2009 betreffende bepaalde handelsnormen voor eieren.

Koninklijk besluit van 25 januari 2011 tot vaststelling van de voorwaarden betreffende de bedrijfsgeassisteerde keuring in pluimveeslachthuizen.

Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne.

Koninklijk besluit van 30 november 2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

### **3.2. Andere**

[Omzendbrief betreffende de informatie over de voedselketen voor pluimvee](#) (FAVV > Professionelen > Dierlijke productie > Dierlijke producten > Omzendbrieven > PCCB/S2/EH/57088)

[Omzendbrief betreffende de bestrijding van zoönotische salmonella bij leghennen](#) (FAVV > Professionelen > Dierlijke productie > Dieren > Omzendbrieven > PCCB/S2/KVH/418588)

[Toelichtingen met betrekking tot de Europese reglementering: handelsnormen van toepassing op de eieren](#) (FAVV > Professionelen > Dierlijke productie > Dierlijke producten > Eieren)

Gids Pluimveeslachthuis en –uitsnijderij en inrichtingen die gehakt vlees, vleesbereidingen, separatorvlees op basis van pluimveevlees produceren.

#### 4. Definities en afkortingen

**Eieren:** eieren in de schaal - met uitzondering van gebroken, uitgebroede of gekookte eieren - afkomstig van gekweekte vogels en die geschikt zijn voor onmiddellijke menselijke consumptie of voor de bereiding van eiprodukten (definitie van de Verordening (EG) nr. 853/2004)

**Eiprodukten:** de verwerkte producten voortvloeiend uit de verwerking van eieren of uit hun verschillende bestanddelen of mengsels of uit een nieuwe verwerking van deze verwerkte producten.

**Fabrikant van eiprodukten:** erkende onderneming voor de productie van eiprodukten  
ACT 095 : fabrikant van eiprodukten

Plaats:	Fabrikant	PL43
Activiteit:	Vervaardiging of (opnieuw) onmiddellijk verpakken	AC40
Product:	Vloeibare eieren en eiprodukten	PR105

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

**Partij verzamelde eieren:** eieren verzameld op dezelfde dag in eenzelfde slachthuis

**Pluimveebedrijf:** een inrichting die gebruikt wordt voor het fokken of het houden van leghennen

**Verzamelde eieren:** de eieren die klaar zijn om gelegd te worden die tijdens het slachtproces worden verzameld

**VKI:** voedselketeninformatie

#### 5. Verzamelen van eieren in het slachthuis met het oog op de valorisatie ervan door de fabrikanten van eiprodukten

Ieder jaar worden in België 6 tot 8 miljoen eieren in de schaal die aanwezig zijn in uitgelegde hennen verzameld tijdens het slachtproces.

Een studie die werd uitgevoerd door de sector van pluimveeslachthuizen heeft geleid tot het besluit dat een aangepaste strategie en een goed beheer van de traceerbaarheid het mogelijk zouden maken om de gevaren die verbonden zijn aan het verzamelen en gebruiken van die eieren te beheersen. Onderhavige omzendbrief heeft tot doel een kader te bepalen voor het verzamelen van eieren in het slachthuis tijdens het slachtproces van leghennen met het oog op de valorisatie ervan door de fabrikanten van eiprodukten. Het is aan de betrokken bedrijven om dit kader aan te passen aan hun structuur en aan de operaties van hun inrichting en aan te tonen dat de procedures die worden ingesteld het mogelijk maken om de veiligheid van de voedselketen te garanderen.

## 5.1. Algemene hygiënevoorwaarden

Over het algemeen moeten slachthuizen de infrastructuur- en hygiënevoorwaarden bedoeld in bijlage II van Verordening (EG) nr. 852/2004 en de vereisten die opgenomen zijn in bijlage III, sectie II van Verordening (EG) nr. 853/2004 naleven. De vereisten die opgenomen zijn in bijlage III, sectie X, hoofdstuk 1 van Verordening (EG) nr. 853/2004 zijn bovendien van toepassing op de verzamelde eieren.

De fabrikanten van eiproducten moeten de vereisten bedoeld in bijlage II van Verordening (EG) nr. 852/2004 en de vereisten die opgenomen zijn in bijlage III, sectie X, hoofdstuk 2 van Verordening (EG) nr. 853/2004 naleven. Microbiologische proceshygiënecriteria en voedselveiligheidscriteria van Verordening (EG) nr. 2073/2005 zijn van toepassing op deze productie.

De slachthuisverantwoordelijke die wil overgaan tot het verzamelen van eieren moet vooraf het HACCP-plan van de inrichting aanpassen aan deze nieuwe activiteit. De fabrikant van eiproducten moet ook zijn autocontrolesysteem aanpassen en een specifieke procedure voor het gebruik van die eieren erin opnemen. Een warmtebehandeling (pasteurisatie) met als doel, onder andere, de eliminatie te garanderen van alle serotypes van salmonella die van belang zijn vanuit het oogpunt van de volksgezondheid, moet deel uitmaken van het proces.

De aanpassing van het HACCP-plan wordt geaccepteerd door het FAVV vóór de start van deze nieuwe activiteit.

## 5.2. Beschrijving van het proces in het slachthuis

Voor een hygiënische verzameling van de eieren moet de organisatie van het proces voorzien in een scheiding in ruimte tussen het circuit van het vlees en het circuit van de eieren teneinde kruisbesmettingen te vermijden. De algemene hygiëneregels moeten doorheen het hele circuit even zorgvuldig nageleefd worden als voor het vleescircuit. De gebruikte uitrusting (voorgevormde eierplateaus, paletten,...) moet makkelijk te reinigen en te desinfecteren zijn. De reiniging en de ontsmetting van die uitrusting moet minstens na iedere verzameldag worden uitgevoerd. Het personeel moet een specifieke opleiding en specifieke werkinstructies voor het verzamelen van de eieren krijgen.

Indien niet alle onderstaande criteria worden nageleefd, worden de eieren niet verzameld.

- de partijen pluimvee zijn correct geïdentificeerd;
- de VKI van het bedrijf van oorsprong werd doorgestuurd binnen de 24u voor de aankomst van het pluimvee in het slachthuis;
- het slachthuis heeft de volledigheid van de VKI gecontroleerd, de officiële dierenarts heeft de informatie gevalideerd;
- de VKI geeft aan dat er geen behandeling met geneesmiddelen heeft plaatsgevonden die de karkassen en/of de eieren ongeschikt maakt voor menselijke consumptie. In geval van behandeling is de wachttermijn gerespecteerd;
- de partijen pluimvee komen niet van een landbouwbedrijf waar een verbod op verplaatsingen of beperkingen omwille van redenen voor volksgezondheid of diergezondheid van toepassing zijn;
- het pluimvee is proper;
- het pluimvee is in goede gezondheid;
- de ante-mortem keuring is gunstig.

Bovendien worden de eieren van kippen die bij de keuring worden geweigerd omwille van dierengezondheid of om redenen die een invloed hebben of zouden kunnen hebben op de sanitaire kwaliteit van de eieren vernietigd als dierlijke bijproducten niet bestemd voor menselijke consumptie. De officiële dierenarts brengt de exploitant van zijn beslissing op de hoogte.

De eieren afkomstig van bedrijven van leghennen die positief zijn voor *Salmonella Enteritidis* of *Typhimurium* worden gekanaliseerd naar fabrikanten van eiproducten gesitueerd op het Belgische grondgebied volgens de ad hoc-procedure (zie de omzendbrief (PCCB/S2/KVH/418588) inzake de bestrijding van zoönotische salmonella bij leghennen).

Het circuit wordt als volgt georganiseerd:

- de eieren worden enkel verzameld op het niveau van de vagina en de cloaca (dat wil zeggen in totaal 2 eieren per leggen), vóór het verwijderen van de ingewanden;
- de schaal van de eieren moet hard, proper en intact zijn;
- het verzamelen, het sorteren en het controleren van de eieren wordt op een hygiënische manier georganiseerd;
- voor de verpakking van de verzamelde eieren moet geschikt materiaal worden gebruikt;
- vuile eieren (fecale bevuilding), gebarsten of gebroken eieren of eieren met een abnormale vorm worden verwijderd als bijproducten niet bestemd voor menselijke consumptie; licht bevulde eieren (sporen van bloed) mogen worden verzameld en afgedroogd, het wassen van de eieren met water is verboden;
- zodra een palet compleet is, moet die zo snel mogelijk worden afgevoerd naar een afzonderlijke opslagplaats, fysiek gescheiden in ruimte van de slachtketen;
- na het sorteren krijgen de eieren die worden toegelaten voor verwerking het stempel van 'B'-eieren (met een cirkel van een minimale diameter van 12 mm rond een letter B, waarvan de minimale hoogte 5 mm bedraagt of een gekleurd punt van minimum 5 mm hoogte). Hiervoor wordt inkt voor voedingsdoeleinden (een kleurstoffenpreparaat conform de verordeningen 1333/2008 en 231/2012) gebruikt.

**Opgelet! Het is verboden om aldus verzamelde niet-gemerkte eieren rechtstreeks aan fabrikanten van eiproducten te leveren**, artikel 4 van het koninklijk besluit van 10 november 2009 betreffende bepaalde handelsnormen voor eieren is immers niet van toepassing voor de verzamelde eieren.

De verzamelde eieren worden verpakt en geëtiketteerd:

- de volgende vermeldingen staan op het etiket: het aantal eieren, het partijnummer van de verzamelde eieren, de verzameldatum, de bestemming-fabrikant van eiproducten;
- de verpakkingen moeten bestand zijn tegen schokken, droog en in goede staat van onderhoud, en vervaardigd zijn met behulp van materialen die ervoor zorgen dat de eieren niet blootgesteld worden aan vreemde geuren.

De verzamelde eieren worden opgeslagen en bewaard:

- bij een constante temperatuur tussen 5 °C en 18 °C;
- in propere, droge ruimten die vrij zijn van vreemde geuren;
- ze worden beschermd tegen schokken en inwerking van het licht;
- de bewaarduur moet rekening houden met de door de fabrikanten van eiproducten toegestane termijn om de warmtebehandeling uit te voeren (zie 5.3) en mag deze termijn niet overschrijden.

Het transport moet rechtstreeks van het slachthuis naar de eibrekerij gebeuren. De verzamelde eieren mogen in geen enkel geval in de handel (groothandel, detail handel: horeca, bakkerij,...) terechtkomen. Aan de volgende eisen moet ook worden voldaan:

- tijdens het volledige traject vanaf het slachthuis is de traceerbaarheid gegarandeerd;
- het is belangrijk dat er tijdens het transport geen grote schommelingen qua temperatuur van de eieren optreden;
- het slachthuis moet alle maatregelen treffen die nuttig zijn om de link te leggen tussen de pluimveebedrijven van oorsprong en de partijen verzamelde eieren om de verschillende geleverde partijen van elkaar te onderscheiden en hun traceerbaarheid te garanderen, met name in een specifiek register. De gegevens moeten 5 jaar worden bewaard;
- elke verpakking van verzamelde eieren vertegenwoordigt een partij eieren verzameld op dezelfde dag in eenzelfde slachthuis.

### 5.3. Beschrijving van het proces in de inrichting voor vervaardiging van eiproducten

Tijdens de controle van de verzamelde eieren bij aankomst moet men zich ervan vergewissen dat:

- er tijdens het transport geen grote schommelingen zijn opgetreden qua temperatuur van de eieren;
- de schaal van de eieren proper en intact is.

Binnen de inrichting voor de productie van eiproducten:

- de verzamelde eieren worden opgeslagen gescheiden in ruimte en/of tijd van de andere eieren, bij een stabiele temperatuur gesitueerd tussen 5°C en 18°C;
- de verzamelde eieren worden gebruikt met inachtneming van de chronologie, in functie van de datum van verzameling;
- de verwerking van de verzamelde eieren moet gebeuren op het einde van de productie, na de verwerking van de andere eieren, de thermische behandeling moet plaatsvinden max. 14 dagen na het verzamelen;
- de eiproducten die worden verkregen vanuit de verzamelde eieren, zijn conform de microbiologische en chemische kwaliteitsnormen die van toepassing zijn op de eiproducten.

## 6. Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Redenen en omvang van de revisie
1.0	<b>11/12/2015</b>	Originele versie
1.1	<b>Datum van publicatie</b>	Actualisering wetgeving