



Omzendbrief met betrekking tot de bemonsteringsfrequentie voor gehakt vlees en vleesbereidingen en de versoepeling ervan in het kader van verordening (EG) nr. 2073/2005 voor de inrichtingen in de sector verwerking

Referentie	PCCB/S3/VCT/1367700	Datum	14/07/2017
Huidige versie	1.0	Van toepassing vanaf	Datum van publicatie
Trefwoorden	Sector verwerking, gehakt vlees, vleesbereidingen, microbiologische analyses, versoepelingen		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
Cantaert, Vera, attaché	Lefevre, Vicky, directeur-generaal

1. Doel

Het doel van deze omzendbrief is de aandacht te vestigen op de bemonsteringsfrequentie voor gehakt vlees en vleesbereidingen met het oog op microbiologische analyses in het kader van de verordening (EG) nr. 2073/2005 en het KB van 26 april 2009 voor de inrichtingen in de sector verwerking. Tevens worden de modaliteiten vastgelegd voor een versoepeling van de bemonsteringsfrequentie voor inrichtingen die gemiddeld maximum 2.000 kg gehakt vlees en/of vleesbereidingen per week produceren.

Deze omzendbrief vervangt de omzendbrief met referentie PCCB/S3/510041.

2. Toepassingsgebied

Dit document is van toepassing op de erkende inrichtingen in de sector verwerking die gehakt vlees en/of vleesbereidingen produceren.

3. Referenties

3.1. Wetgeving

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

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

Koninklijk besluit van 26 april 2009 betreffende microbiologische criteria voor voedingsmiddelen

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

3.2. Andere

/

4. Definities en afkortingen

- Basisfrequentie: wekelijkse bemonstering met het oog op microbiologische analyses van gehakt vlees en/of vleesbereidingen, zoals bedoeld in de bijlage I, 3.2. van de verordening (EG) nr. 2073/2005
- LCE: lokale controle-eenheid van het FAVV
- 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
- KB van 10 november 2005: koninklijk besluit van 10 november 2005 betreffende retributies bepaald bij artikel 5 van de wet van 9 december 2004 houdende de financiering van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- KB van 26 april 2009: koninklijk besluit van 26 april 2009 betreffende microbiologische criteria voor voedingsmiddelen
- kve/g: kolonievormende eenheden per gram
- MB van 22 november 2004: ministerieel besluit van 22 november 2004 betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen
- PHC: proceshygiëncriterium
- Product: gehakt vlees of vleesbereiding, bv. gehakt vlees (rund / kalf / varken / gevogelte), filet américain (natuur/bereid), blinde vinken, braadworsten, hamburgers, gyros, ...
- Verlaagde frequentie: bemonsteringsfrequentie met het oog op microbiologische analyses van gehakt vlees en/of vleesbereidingen van 1 keer per 2 weken, zoals bedoeld in de bijlage I, 3.2. van de verordening (EG) nr. 2073/2005; voor *E. coli*, het aeroob kiemgetal en thermotolerante *Campylobacter* spp. (indien van toepassing) als de resultaten gedurende zes weken achter elkaar gunstig zijn; voor *Salmonella* als de resultaten gedurende 30 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 gehakt vlees en/of vleesbereidingen door inrichtingen die voldoen aan de voorwaarden zoals beschreven onder punt 5.2.2. en een versoepeling toegekend kregen door de LCE
- VVC: voedselveiligheids criterium

5. Bemonsteringsfrequentie en analyse van gehakt vlees en vleesbereidingen

5.1. Basisfrequentie en verlaagde frequentie

De verordening (EG) nr. 2073/2005 bepaalt in de bijlage I, hoofdstuk 3 de bemonsteringsfrequentie voor gehakt vlees en vleesbereidingen.

De exploitanten van de inrichtingen die gehakt vlees en/of vleesbereidingen produceren, nemen ten minste eenmaal per week monsters voor microbiologische analyse van 1 product dat in de inrichting geproduceerd wordt. Dit is de **basisfrequentie**. De monsters worden van eenzelfde lot genomen. Elke week wordt op een andere dag bemonsterd, zodat elke dag van de week waarop wordt geproduceerd aan bod komt. Er wordt voor gezorgd dat ieder product regelmatig aan bod komt. De keuze van product gebeurt evenredig met de hoeveelheden die per product worden geproduceerd.

Bij de bemonstering van gehakt vlees en vleesbereidingen ter bepaling van *E. coli* en het aeroob kiemgetal kan de frequentie worden teruggebracht tot eenmaal per twee weken als de resultaten gedurende zes weken achter elkaar toereikend zijn. Dit is de **verlaagde frequentie**.

De hierboven beschreven basisfrequentie en de mogelijkheid tot het hanteren van een verlaagde frequentie geldt ook voor het nationale PHC voor thermotolerante *Campylobacter* spp. (van toepassing op gehakt vlees en vleesbereidingen van pluimveevlees, bedoeld om na verhitting te worden gegeten (cfr. KB van 26 april 2009)).

Bij de bemonstering van gehakt vlees en vleesbereidingen ter bepaling van *Salmonella* spp. mag de frequentie worden teruggebracht tot eenmaal per twee weken als de resultaten gedurende 30 weken achter elkaar toereikend zijn. Dit valt ook onder de noemer van de **verlaagde frequentie**.

De monsters worden getransporteerd naar het laboratorium in een zodanige tijdspanne dat de analyse zou kunnen gestart worden binnen de 24 à 36 uren na de monsterneming. De monsters worden koel bewaard en getransporteerd (max. 4°C) en in geen geval bewaard in de diepvriezer.

De operatoren die gehakt vlees en/of vleesbereidingen aankopen bij andere operatoren, deze uitsluitend opnieuw onmiddellijk verpakken en/of herverpakken, zijn vrijgesteld van de hoger beschreven bemonsteringsfrequentie. Echter, analyses voor gehakt vlees en vleesbereidingen dienen deel uit te maken van de procedures gebaseerd op de HACCP-beginselen, waarbij de frequentie wordt vastgelegd door de operator.

5.2. Versoepeling van de bemonsteringsfrequentie van gehakt en vleesbereidingen

De verordening (EG) nr. 2073/2005 in de bijlage I, hoofdstuk 3 stelt ook dat indien het op grond van een risicoanalyse gerechtvaardigd is en de bevoegde autoriteit toestemming verleent, inrichtingen die gehakt vlees en vleesbereidingen in kleine hoeveelheden produceren, van de hoger genoemde bemonsteringsfrequenties kunnen worden vrijgesteld. Het FAVV is tot de conclusie gekomen dat bepaalde inrichtingen kunnen genieten van de mogelijkheid tot versoepeling van de wettelijk vastgelegde bemonsteringsfrequentie. De modaliteiten voor de versoepeling worden hieronder uiteen gezet.

5.2.1. Aanvraag voor versoepeling van de bemonsteringsfrequentie

Inrichtingen in de sector verwerking die gemiddeld maximum 2.000 kg per week gehakt vlees en/of vleesbereidingen produceren, komen in aanmerking voor een **versoepeling van de bemonsteringsfrequentie**.

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

- de gemiddelde geproduceerde hoeveelheid (kg/week) van het totaal van gehakt vlees en vleesbereidingen 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 zoals nader beschreven onder 5.2.2., b) (minimale gegevens: product, kiem, resultaat, monsternamen- en analysedatum, laboratorium dat de analyses uitgevoerd heeft, analysemethode).

5.2.2. Vereisten om in aanmerking te komen voor een versoepeling

Inrichtingen kunnen een versoepeling toegekend krijgen, mits te voldoen aan de volgende vereisten:

- a. gunstige resultaten (inclusief gunstig met opmerkingen) hebben bekomen voor de meest recente ingevulde checklist voor de scopes infrastructuur, inrichting en hygiëne, autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht, door de inspecteur van het FAVV of de dierenarts met opdracht of een gunstige hercontrole als laatste controle;
- b. over gunstige analyseresultaten beschikken van minstens 6 opeenvolgende monsters van gehakt vlees en/of vleesbereidingen conform de criteria in de verordening (EG) nr. 2073/2005 en het KB van 26 april 2009 (zie bijlage 1), de bemonstering gebeurend volgens de basisfrequentie, nl. 1 keer per week. Er wordt naar gestreefd in dit geval dat er voor ieder product dat door de betrokken operator wordt geproduceerd, er minstens 1 analyseresultaat is.

Ter herinnering:

1 monster bestaat uit 5 deelmonsters die afzonderlijk worden geanalyseerd. Een ongunstig monster is een monster waarbij

- voor de parameters *E. coli*, aerobisch kiemgetal en thermotolerante *Campylobacter* spp.:
 - het resultaat van 1 of meer van de 5 deelmonsters is > M of
 - als meer dan c/n van de waarden tussen m en M liggen
- voor de parameter *Salmonella* spp.:
 - de aanwezigheid van *Salmonella* spp. werd gedetecteerd in 1 of meer van de 5 deelmonsters.

Indien de analyses worden uitbesteed aan een extern laboratorium moet dit laboratorium geaccrediteerd zijn voor de analyses in kwestie. Indien de analyses intern worden uitgevoerd, moet het laboratorium deelnemen aan de ringtesten voor de analyses in kwestie.

De monsters worden getransporteerd naar het laboratorium in een zodanige tijdspanne dat de analyse zou kunnen gestart worden binnen de 24 à 36 uren na de monsterneming. De monsters worden koel bewaard en getransporteerd (max. 4°C) en in geen geval bewaard in de diepvriezer.

5.2.3. Toekennen van een versoepeling van de bemonsteringsfrequentie

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.

5.2.4. Versoepelde bemonsteringsfrequenties

Indien de inrichting een toelating tot versoepeling van de bemonsteringsfrequentie verkregen heeft, dienen minstens onderstaande bemonsteringsfrequenties toegepast te worden. Deze hangen af van de gemiddelde geproduceerde hoeveelheid (kg/week) van het gehakt vlees en vleesbereidingen (Tabel 1). De te respecteren microbiologische criteria worden weergegeven in bijlage 2.

Tabel 1: Indeling van de inrichtingen o.b.v. de gemiddelde geproduceerde hoeveelheid

Categorie	Gemiddelde geproduceerde hoeveelheid
Categorie 1	> 1.000 en ≤ 2.000 kg/week
Categorie 2	> 200 en ≤ 1.000 kg/week
Categorie 3	≤ 200 kg/week

a. Categorie 1

- Bedrijven die tot categorie 1 behoren voeren minimum 1x/3 weken 1 bemonstering uit voor 1 product (bijv. gehakt vlees, filet américain, blinde vinken, ...).
- Er moet telkens een ander product bemonsterd worden, zodat alle producten aan bod komen. Elk product moet, zo mogelijk, minimum 2x/52 weken bemonsterd worden.
- Er moet telkens op een andere dag van de week bemonsterd worden, zodat alle dagen aan bod komen.
- Wanneer een bemonstering gepland werd in een week waarin niet wordt geproduceerd, moet deze uitgesteld worden tot de eerstvolgende week waarin wordt geproduceerd.

b. Categorie 2

- Bedrijven die tot categorie 2 behoren voeren minimum 1x/1 maand 1 bemonstering voor 1 product (bijv. gehakt vlees, filet américain, blinde vinken, ...).
- Er moet telkens een ander product bemonsterd worden, zodat alle producten aan bod komen. Elk product moet, zo mogelijk, minimum 2x/52 weken bemonsterd worden.
- Er moet telkens op een andere dag van de week bemonsterd worden, zodat alle dagen aan bod komen.
- Wanneer een bemonstering gepland werd in een week waarin niet wordt geproduceerd, moet deze uitgesteld worden tot de eerstvolgende week waarin wordt geproduceerd.

c. Categorie 3

- Bedrijven die tot categorie 3 behoren voeren minimum 1x/2 maanden 1 bemonstering uit voor 1 product (bijv. gehakt vlees, filet américain, blinde vinken, ...).
- Er moet telkens een ander product bemonsterd worden, zodat alle producten aan bod komen. Elk product moet, zo mogelijk, minimum 2x/52 weken bemonsterd worden.
- Er moet telkens op een andere dag van de week bemonsterd worden, zodat alle dagen aan bod komen.
- Wanneer een bemonstering gepland werd in een week waarin niet wordt geproduceerd, moet deze uitgesteld worden tot de eerstvolgende week waarin wordt geproduceerd.

Opgelet:

Indien de productiehoeveelheden wijzigen zodat een operator in een andere categorie komt te vallen, dient de operator minimaal de corresponderende bemonsteringsfrequentie toe te passen.

Voor bedrijven die met een gewijzigde productie gemiddeld meer dan 2.000 kg/week zouden produceren, houdt dit in dat zij de basisfrequentie toepassen (= bemonsteringsfrequentie zoals bepaald in de verordening (EG) nr. 2073/2005, cfr. punt 5.1.).

Onverwijld wordt de LCE in kennis gesteld indien de productiehoeveelheden wijzigen en men in een andere categorie komt te vallen.

5.2.5. Maatregelen bij ongunstige inspectieresultaten

Indien een ongunstig inspectieresultaat m.b.t. infrastructuur, inrichting en hygiëne, autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht wordt bekomen, 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, moeten voortaan voor de bemonstering de basisfrequentie en voor de analyse de bijhorende microbiologische criteria (zie bijlage 1) worden gehanteerd.

Wanneer wordt voldaan aan de voorwaarden om van een versoepelde bemonsteringsfrequentie te kunnen genieten (cfr. 5.2:2. gunstige resultaten (inclusief gunstig met opmerkingen) voor de scope infrastructuur, inrichting en hygiëne, autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht en gunstige analyseresultaten van minstens 6 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.

5.3. Maatregelen bij ongunstige analyseresultaten

Bij ongunstige analyseresultaten moet de operator maatregelen nemen overeenkomstig artikel 7 van verordening (EG) nr. 2073/2005 en de maatregelen die beschreven zijn bij de criteria voor aerobisch kiemgetal en *E. coli* in gehakt vlees en vleesbereidingen in bijlage I, hoofdstuk 2 van de verordening en bij het criterium voor thermotolerante *Campylobacter* spp. in de bijlage bij het KB van 26 april 2009 (zie ook bijlage 1).

In geval van een ongunstig resultaat voor *Salmonella* spp. (VVC) wordt het betrokken lot uit de handel genomen en teruggroepen van bij de consument (recall). De producten, voor zover ze zich nog niet in de detailhandel bevinden, kunnen evenwel een behandeling ondergaan waarbij *Salmonella* spp. wordt geëlimineerd of ze kunnen worden aangewend voor andere doeleinden.

De maatregelen die genomen worden naar aanleiding van ongunstige resultaten dienen geregistreerd te worden in het kader van het HACCP-systeem.

Een detectie van *Salmonella* spp. 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.

Bij ongunstige resultaten wordt een bemonstering als volgt toegepast:

- Voor inrichtingen die de basisfrequentie of verlaagde frequentie van de verordening (EG) nr. 2073/2005 toepassen (inrichtingen die niet kunnen genieten van versoepelingen en dus niet vallen onder categorie 1, 2 of 3):
 - In geval van een ongunstig resultaat bij een exploitant die de basisfrequentie (1x/week) toepast, valt de teller met het oog op een verminderde frequentie terug op 0. Om te kunnen genieten van de verlaagde frequentie wordt de wekelijkse bemonstering dus verder gezet tot wanneer aan de voorwaarden voldaan is.

In geval van een ongunstig resultaat bij een exploitant die de verlaagde frequentie (1x/2 weken) toepast, vervalt de gunst van een verlaagde frequentie. Er wordt nu wekelijks bemonsterd (= toepassen van de basisfrequentie) tot wanneer opnieuw aan de voorwaarden voldaan is om opnieuw te kunnen genieten van de verlaagde frequentie.

- Indien het ongunstige resultaat *Salmonella* spp. betreft, wordt van ieder volgend geproduceerd lot van het product dat aanleiding gaf tot het ongunstige resultaat, een monster genomen en geanalyseerd op *Salmonella* spp.. Deze analyses worden uitgevoerd tot wanneer 3 opeenvolgende loten gunstig zijn. De loten mogen in afwachting van de resultaten in de handel worden gebracht op verantwoordelijkheid van de betrokken operator. Indien het resultaat van een nieuw monster ongunstig is, worden de producten uit de handel genomen en een terugroeping georganiseerd van bij de consument.
- Voor inrichtingen die vallen onder categorie 1, 2 of 3:
 - Er moet voor de bemonstering worden overgeschakeld naar de basisfrequentie. Indien opnieuw wordt voldaan aan de voorwaarden voor het toekennen van een versoepelde bemonsteringsfrequentie (cfr. 5.2:2. gunstige resultaten (inclusief gunstig met opmerkingen) voor de scope infrastructuur, inrichting en hygiëne, autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht en gunstige analyseresultaten van minstens 6 opeenvolgende monsters), mag terug de oorspronkelijke versoepelde frequentie die toegestaan werd door de LCE worden toegepast. Er dient dus geen nieuwe aanvraag te worden ingediend.
 - Indien het ongunstige resultaat *Salmonella* spp. betreft, wordt van ieder volgend geproduceerd lot van het product dat aanleiding gaf tot het ongunstige resultaat, een monster genomen en geanalyseerd voor *Salmonella* spp. Het bemonsteringsschema van de verordening (EG) nr. 2073/2005 moet hiervoor worden gevolgd (d.w.z. n=5, c=0). Deze analyses worden uitgevoerd tot wanneer 3 opeenvolgende loten conform zijn. De loten mogen in afwachting van de resultaten in de handel gebracht worden op verantwoordelijkheid van de betrokken operator. Indien het resultaat van een nieuw monster ongunstig is voor *Salmonella* spp., worden de producten uit de handel genomen en een terugroeping georganiseerd van bij de consument.

6. Bijlagen

Bijlage 1: Microbiologische criteria voor gehakt vlees en vleesbereidingen i.k.v. de wettelijke bemonsteringsfrequentie (cfr. verordening (EG) nr. 2073/2005)

Bijlage 2: Microbiologische criteria m.b.t. de versoepelde bemonsteringsfrequentie

Bijlage 3: Schema bemonsteringsfrequentie

7. Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Reden en omvang van de revisie
1.0	Datum van publicatie	Originele versie Versoepeld beleid voor operatoren met een kleinschalige productie