



Omzendbrief met betrekking tot het beheer van cysticercose en gortig vlees

Referentie	PCCB/S3/1663108	Datum	23/02/2021
Huidige versie	1.1	Van toepassing vanaf	Datum van publicatie
Trefwoorden	Cysticercose, bevroering		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
Julie Wits, attaché	Heymans Jean-François, directeur-generaal a.i.

1. Doel

Het doel van deze omzendbrief is om de maatregelen toe te lichten die moeten worden genomen wanneer er karkassen aanwezig zijn die door cysticercen geïnfesteerd zijn. Cysticercen zijn de larvale stadia van de lintworm (*taenia*). In België gaat het om *Taenia saginata* waarvan de cysticercen aanwezig kunnen zijn in de spieren van runderen en rundercysticercose kunnen veroorzaken. Bij de mens kan de consumptie van het vlees dat geïnfesteerd is door cysticercen (*Cysticercus bovis*) aanleiding geven tot milde gezondheidsklachten (Taeniose ten gevolge van *Taenia saginata*).

Varkencysticercose ten gevolge van *Taenia solium* komt niet meer voor in West-Europa.

Niet door cysticercen geïnfesteerd vers vlees, afkomstig van dieren die niet volledig door cysticercen geïnfesteerd zijn, wordt "gortig vlees" genoemd.

Deze omzendbrief heft de omzendbrief PCCB/S2/GDS/116162 van 11 januari 2006 op.

2. Toepassingsgebied

Het beheer van door cysticercen geïnfesteerde runderkarkassen en rundvlees in het slachthuis, in uitsnijderijen en in koel- en vrieshuizen waar deze karkassen en dit vlees (en waardoor de regelgeving toegestaan, versneden vlees) worden bevroren.

3. Referenties

3.1. Wetgeving

Uitvoeringsverordening (EU) 2019/627 van de Commissie van 15 maart 2019 tot vaststelling van eenvormige praktische regelingen voor de uitvoering van officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong overeenkomstig Verordening (EU) 2017/625 van het Europees Parlement en de Raad en tot wijziging van Verordening (EG) nr. 2074/2005 van de Commissie wat officiële controles betreft

Koninklijk besluit van 22 december 2005 tot vaststelling van aanvullende maatregelen voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong

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

3.2. Andere

Advies 04-2017 van 13/01/2017 van het Wetenschappelijk Comité van het Agentschap: Blootstellingsschatting van de Belgische consument aan rundercysticerose (Sci Com 2016/05)

Omzendbrief met betrekking tot particuliere slachtingen (PCCB/S3/116116)

4. Definities en afkortingen

Agentschap: Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Particuliere slachting: de slachting van een dier waarvan het vlees bestemd is voor de uitsluitende behoeften van de eigenaar en van zijn gezin

Post-mortemkeuring: veterinaire keuring na het slachten

5. Beheer van “door cysticercen geïnfesteerde” karkassen/vlees

5.1. Beheer van “door cysticercen geïnfesteerde” karkassen in het slachthuis

Alle runderen die worden aangeboden in het slachthuis worden tijdens de post-mortemkeuring onderworpen aan een onderzoek dat erop gericht is de aanwezigheid van cysticercen op te sporen. Dit specifiek onderzoek is niet nodig bij runderen jonger dan 8 maanden. Dit onderzoek omvat de visuele keuring alsook de insnijdingen die door de regelgeving worden opgelegd. Indien één cysticercus of meerdere cysticercen worden aangetroffen, dan voert de officiële dierenarts een grondige controle uit en kan hij overgaan tot of vragen om over te gaan tot iedere bijkomende incisie die hij nuttig acht om zijn beslissing te nemen.

Het door cysticercus geïnfesteerd vlees moet ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard door de officiële dierenarts. Wanneer het dier echter niet volledig door cysticercus geïnfesteerd is, mogen niet-geïnfesteerde delen (d.w.z. zonder zichtbare cysticercen) geschikt voor menselijke consumptie worden verklaard na een behandeling door invriezing die bestaat uit een bevroering gedurende 10 dagen bij een maximumtemperatuur van **-18°C**. Er wordt uitgegaan van een veralgemeende infestatie door cysticercen wanneer er meer dan één cysticercus per dm² op eender welke plaats werd aangetroffen.

Eetbaar slachtafval dat geen behandeling door bevroering zal ondergaan, moet ongeschikt worden verklaard voor menselijke consumptie en onder toezicht van de officiële dierenarts worden gedenatureerd.

Vlees dat niet volledig door cysticercen is geïnfesteerd en dat afkomstig is van een particuliere slachting kan een bepaalde behandeling krijgen (zie omzendbrief met betrekking tot particuliere slachtingen). De particulier mag in overeenstemming met de veehouder bij wie hij zijn rund heeft aangekocht, de eigendom van het karkas en het slachtafval van het geïnfesteerde rund opnieuw overdragen aan de veehouder of aan de verzekeraar met wie deze veehouder eventueel een “cysticercosepolis” heeft afgesloten. Het statuut van particuliere slachting wordt daardoor voor dit rund tenietgedaan. De veehouder of de verzekeraar kan dan het vlees in de handel brengen, op voorwaarde dat de regels worden toegepast die van toepassing zijn op dit vlees dat niet volledig door cysticercen is geïnfesteerd. In een dergelijke situatie verwijderd het slachthuis onder andere, mits het akkoord van de officiële dierenarts, het specifieke ruitvormig gezondheidsmerk dat werd aangebracht op het vlees alvorens het vlees het slachthuis verlaat en verandert hij in Beltrace de status van het rund van “particuliere slachting” in “commerciële slachting”. Het vlees heeft dan niet langer het statuut van “particulier geslacht” vlees en zal na behandeling door bevrozing opnieuw in de handel kunnen worden gebracht.

Merk aangebracht op te bevrozen vlees dat afkomstig is van een “door cysticercen geïnfesteerd” karkas

Vlees afkomstig van een “door cysticercen geïnfesteerd” karkas dat bestemd is om aan een behandeling door bevrozing te worden onderworpen, dient in het slachthuis steeds voorzien te worden van een bepaald merk (stempel). Dit merk heeft de volgende specificaties:

- vorm: vierkant
- zijde: 5,5 cm
- letters: 0,7 cm hoog
- aanduidingen:
 - “slachthuis”
 - “te bevrozen vlees”
 - lokaliteit.

Bovendien moet het vlees (elk half karkas, kwartier, slachtafval,...) voorzien zijn van etiketten die door de officiële dierenarts worden aangebracht en verzegeld (minstens voor halve karkassen en kwartieren), de etiketten dragen het bovenvermelde merk en het volgnummer van het document voor het vervoer en de bevrozing van vlees dat afkomstig is van een “door cysticercen geïnfesteerd” karkas.

Bewaring in het slachthuis van door cysticercen geïnfesteerde karkassen die bestemd zijn voor bevrozing

Tot de afvoer uit het slachthuis, wordt het te bevrozen vlees in naleving van de goede hygiënepraktijken bewaard in een gekoeld en gesloten opslaglokaal dat onder de controle staat van de officiële dierenartsen. De slachthuismanager is er verantwoordelijk voor dat het te bevrozen vlees zijn inrichting enkel verlaat indien het naar een geschikte bestemming wordt gebracht. De verantwoordelijke van het slachthuis mag het betreffende vlees pas uit het gekoeld opslaglokaal laten vertrekken voor vervoer naar deze geschikte bestemming voor behandeling door bevrozing nadat een officiële dierenarts zijn toestemming gegeven heeft.

5.2. Vervoer van vlees afkomstig van een door cysticercen geïnfesteerd karkas naar een koel- en vrieshuis of een uitsnijderij.

Het te bevriezen vlees mag vanuit het slachthuis slechts worden vervoerd:

- ofwel rechtstreeks naar een inrichting die beschikt over de passende installaties om het vlees in te vriezen dat afkomstig is van een door cysticercen geïnfesteerd karkas,
- ofwel naar een uitsnijderij waar het vooraf aan de behandeling door bevriezing wordt uitgebeend en versneden. Het uitgebeend en versneden vlees moet vanuit de uitsnijderij rechtstreeks worden verzonden naar een inrichting die beschikt over de passende installaties om het vlees in te vriezen dat afkomstig is van een door cysticercen geïnfesteerd karkas, tenzij de behandeling in de uitsnijderij zelf wordt uitgevoerd.

Het vlees dat afkomstig is van een door cysticercen geïnfesteerd karkas moet vanaf het vertrek uit het slachthuis, van verzending tot het moment van het beëindigen van de behandeling door bevriezing, vergezeld gaan van het document voor het vervoer en de bevriezing van vlees dat afkomstig is van een door cysticercen geïnfesteerd karkas dat wordt ingevuld door de officiële dierenarts belast met het toezicht in de inrichting en dit tijdens iedere fase van het proces.

5.3. Beheer in de uitsnijderij van vlees dat afkomstig is van een door cysticercen geïnfesteerd karkas

Vlees afkomstig van een door cysticercen geïnfesteerd karkas waarvan de infestatie in het slachthuis werd vastgesteld

Indien het vlees dat afkomstig is van een door cysticercen geïnfesteerd karkas, waarvan de infestatie in het slachthuis werd vastgesteld, voorafgaandelijk aan de bevriezing wordt uitgebeend en versneden in een uitsnijderij, mag het uitbenen, de versnijding en de verpakking van dit vlees enkel worden uitgevoerd onder het toezicht en in de aanwezigheid van een officiële dierenarts. Na deze bewerkingen, worden de verpakkingen door de officiële dierenarts verzegeld en door de exploitant van de uitsnijderij voorzien van het hierboven beschreven merk "te bevriezen vlees", waarbij het woord "slachthuis" wordt vervangen door het woord "uitsnijderij" en de plaatsnaam door het erkenningsnummer van de uitsnijderij.

Het document voor het vervoer en de bevriezing van vlees dat afkomstig is van een door cysticercen geïnfesteerd karkas dat het vlees heeft vergezeld sinds het slachthuis wordt voorgelegd aan de officiële dierenarts opdat deze dit document invult.

Na het uitbenen, de versnijding en de verpakking, wordt het vlees rechtstreeks, onder dekking van het document voor het vervoer en de bevriezing van vlees dat afkomstig is van een door cysticercen geïnfesteerd karkas, vervoerd naar de inrichting waar de behandeling door bevriezing van het vlees dat afkomstig is van een door cysticercen geïnfesteerd karkas zal plaatsvinden.

De beenderen, het vet en de andere eetbare bijproducten afkomstig van het uitbenen of de versnijding van dit vlees die geen behandeling door bevriezing ondergaan, moeten ongeschikt verklaard worden voor de menselijke consumptie en worden onder toezicht van de officiële dierenarts gedenatureerd.

De kosten die gepaard gaan met de opdracht die de officiële dierenarts uitvoert in het kader van het versnijden van vlees dat afkomstig is van een door cysticercen geïnfesteerd karkas voorafgaand aan het bevriezen ervan, worden door het Agentschap gefactureerd aan de uitsnijderij.

Vlees waarvan de infestatie door cysticercen in de uitsnijderij werd vastgesteld

De versnijding van het vlees van het betreffende karkas wordt onmiddellijk stopgezet en dit vlees wordt opgeslagen in een koelkamer. De verantwoordelijke van de uitsnijderij brengt de lokale controle-eenheid (LCE) waarvan de inrichting afhangt onverwijld op de hoogte. De LCE stuurt onmiddellijk een officiële dierenarts ter plaatse.

Na het onderzoeken van het vlees verklaart de officiële dierenarts dat het geïnfesteerde vlees ongeschikt is voor menselijke consumptie. Wanneer de infestatie echter niet algemeen is, dan kunnen de stukken die niet door cysticercen zijn geïnfesteerd (dit wil zeggen zonder de zichtbare stukken cysticercen) geschikt voor menselijke consumptie worden verklaard door de officiële dierenarts. Die laatste geeft de toelating voor het hervatten van het uitbenen, versnijden en het verpakken van het desbetreffende vlees in zijn aanwezigheid en onder zijn toezicht. Na deze bewerkingen worden de verpakkingen door de officiële dierenarts verzegeld en door de exploitant van de uitsnijderij voorzien van het hierboven beschreven merk "te bevroren vlees", waarbij het woord "slachthuis" wordt vervangen door het woord "uitsnijderij" en de plaatsnaam door het erkenningsnummer van de uitsnijderij.

Het betreffende vlees wordt rechtstreeks vervoerd van de uitsnijderij naar de inrichting waar de behandeling door bevroren zal worden uitgevoerd onder dekking van het document voor het vervoer en de bevroren van vlees dat afkomstig is van een door cysticercen geïnfesteerd karkas.

Als de infestatie van vlees door cysticercen in de uitsnijderij wordt gedetecteerd, worden de kosten die gepaard gaan met de opdracht die de officiële dierenarts uitvoert in het kader van het versnijden van vlees dat afkomstig is van een door cysticercen geïnfesteerd karkas voorafgaand aan het bevroren ervan, door het Agentschap niet gefactureerd aan de uitsnijderij of aan de inrichting waar de behandeling door bevroren zal worden uitgevoerd.

5.4. Beheer van het bevroren van vlees dat afkomstig is van een door cysticercen geïnfesteerd karkas

Het bevroren van vlees dat afkomstig is van een door cysticercen geïnfesteerd karkas mag alleen plaatsvinden in inrichtingen die voldoen aan de inrichtings- en exploitatievoorwaarden die voorzien zijn in de reglementering.

De exploitanten van inrichtingen voor het bevroren van vlees dat afkomstig is van door cysticercen geïnfesteerde karkassen moeten tijdig de officiële dierenarts verwittigen van de dag en het uur waarop de ontvangstverrichtingen, de bevroren en het einde van de behandeling, worden voorzien.

Het document voor het vervoer en het bevroren van vlees dat afkomstig is van een door cysticercen geïnfesteerd karkas dat het vlees sinds het slachthuis (uitzonderlijk vanaf de uitsnijderij – zie hierboven) heeft vergezeld, wordt aan de officiële dierenarts voorgelegd opdat deze dit document invult.

De kosten die gepaard gaan met de opdracht die de officiële dierenarts uitvoert in het kader van het bevroren van vlees dat afkomstig is van een door cysticercen geïnfesteerd karkas worden door het Agentschap gefactureerd aan de inrichting waar de bevroren plaatsvindt.

Register van bevroren vlees dat afkomstig is van een door cysticercen geïnfesteerd karkas

Een register van vlees dat afkomstig is van een door cysticercen geïnfesteerd karkas, waarvan het model vrij is (papieren of elektronisch formaat), moet worden bijgehouden door de exploitant van de inrichting die de bevroering uitvoert om de perfecte traceerbaarheid van het vlees in kwestie en de behandeling door bevroering -te garanderen. Dit register dient ten minste voor iedere behandeling door bevroering te vermelden:

- de dag en het uur van het binnenbrengen en buiten brengen;
- het nummer van het document voor het vervoer en de bevroering van vlees dat afkomstig is van een door cysticercen geïnfesteerd karkas.

Het register moet te allen tijde beschikbaar zijn voor de officiële dierenarts en wordt gedurende ten minste drie jaar, te rekenen vanaf het binnenbrengen, bewaard in de inrichting die de bevroering uitvoert van het vlees dat afkomstig is van een door cysticercen geïnfesteerd karkas

Merken aangebracht op bevroren vlees dat afkomstig is van een door cysticercen geïnfesteerd karkas

Na de bevroering mag het merk "te bevroren vlees" van het vlees verwijderd worden. Het vlees moet voorzien worden van het identificatiemerk van de inrichting waar de behandeling door bevroering heeft plaatsgevonden. De stempel "bevroren vlees" wordt niet meer gebruikt. Voor zover de betrokken inrichting beschikt over een ovaal identificatiemerk (ovale stempel van een erkende inrichting) en het niet om vlees gaat dat afkomstig is van een particuliere slachting kan het bevroren vlees in de handel worden gebracht. Als de inrichting geen ovaal identificatiemerk heeft en dus geen erkenning heeft, gebruikt de inrichting een eigen merk dat identificatie mogelijk maakt en dat niet verward kan worden met een ovaal merk. Het aldus gemerkte vlees mag niet in de handel gebracht worden en mag alleen gebruikt worden in het kader van een particuliere slachting.

6. Bijlagen

/

7. Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Reden en omvang van de revisie
1.0	12/02/2021	Originele versie
1.1	Datum van publicatie	vertaalfout