

ADVIES 05-2022

Betreft:

**Ontwerp van koninklijk besluit met
betrekking tot de infrastructuur, de hygiëne
en de traceerbaarheid van inrichtingen die
levensmiddelen van dierlijke oorsprong
hanteren en die de keuring van de geslachte
dieren regelt**

(SciCom 2021/12)

Wetenschappelijk advies goedgekeurd door het Wetenschappelijk Comité op 25/ 03 /2022.

Sleutelwoorden:

Wetgeving, voedselveiligheid, levensmiddelen van dierlijke oorsprong, infrastructuur, hygiëne, traceerbaarheid

Key terms:

Legislation, food safety, food of animal origin, infrastructure, hygiene, traceability

Inhoud

Samenvatting	3
Summary	5
Referentietermen	7
<i>Context en Vraagstelling</i>	7
<i>Wettelijke bepalingen</i>	8
<i>Methode</i>	8
Beoordeling van het ontwerp van KB	9
Antwoord op specifieke vragen	14
Onzekerheden	17
Conclusies	17
Referenties	18
Leden van het Wetenschappelijk Comité	19
Belangenconflict.....	19
Dankbetuiging	19
Samenstelling van de werkgroep	20
Wettelijk kader.....	20
Disclaimer.....	20

Samenvatting

Ontwerp van koninklijk besluit met betrekking tot de infrastructuur, de hygiëne en de traceerbaarheid van inrichtingen die levensmiddelen van dierlijke oorsprong hanteren en die de keuring van de geslachte dieren regelt

Context & Vraagstelling

Het Wetenschappelijk Comité wordt verzocht het ontwerp van koninklijk besluit (KB) met betrekking tot de infrastructuur, de hygiëne en de traceerbaarheid van inrichtingen die levensmiddelen van dierlijke oorsprong hanteren en die de keuring van de geslachte dieren regelt te beoordelen. Het ontwerp KB is het resultaat van de wens van het FAVV om de volledige wetgeving betreffende levensmiddelenhygiëne grondig te herzien. Dit met het oog op een betere bescherming van de consumenten, een vereenvoudiging van de wettelijke vereisten en een actualisering van de Belgische wetgeving door het aantal besluiten te reduceren.

Daarnaast worden een aantal specifieke vragen gesteld in verband met het ontwerp KB.

Methode

De beoordeling van het ontwerp KB werd uitgevoerd op basis van expertopinie en op basis van de beschikbare gegevens in de wetenschappelijke literatuur.

Conclusie

Het Wetenschappelijk Comité formuleert verschillende opmerkingen ter verbetering van het ontwerp KB.

Het Wetenschappelijk Comité oordeelt dat de norm voor de hygiëne indicator aëroob kiemgetal (maximaal 10 kve/cm²) voor inrichtingen waar dieren worden geslacht of vlees wordt versneden, verwerkt, behandeld of opgeslagen te hoog is. Oppervlakten die gereinigd en ontsmet zijn, zouden een veel lager aëroob kiemgetal moeten hebben. Er wordt aangeraden om deze norm te verlagen en daarnaast ook rekening te houden met het type van bedrijf en de plaats van staalname binnen het bedrijf.

Daarnaast worden een aantal specifieke vragen beantwoord:

Is de minimale bemonsteringsoppervlakte (minstens 100 cm² (50 cm² voor karkassen van kleine herkauwers) per bemonsteringszone) voldoende om voldoende garanties te bieden voor de opsporing van pathogene micro-organismen die zich tijdens het vervoer van een onvolledig gekoeld karkas zouden kunnen ontwikkelen?

Voor het Wetenschappelijk Comité is deze te bemonsteren oppervlakte voldoende. Het is alleen noodzakelijk om het aëroob kiemgetal te bepalen. Er dient geen onderzoek naar pathogenen te worden ingesteld omdat er geen significante uitgroei van pathogenen te verwachten is bij 7°C.

Het KB van 30 november 2015 voorziet een bemonstering van grotere oppervlakten dan de minimumoppervlakten die zijn opgenomen in verordening (EG) nr. 2073/2005. Is dit verantwoord of biedt de minimale bemonsteringsoppervlakte voldoende garantie voor de opsporing van pathogene micro-organismen?

Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat deze grotere bemonsteringsoppervlakte kan behouden worden. Hoe groter de bemonsteringsoppervlakte, hoe hoger de kans op detectie van eventueel aanwezige pathogenen. Daarbij dient wel opgemerkt te worden dat de plaats van bemonstering mogelijks een nog grotere rol speelt dan de bemonsteringsoppervlakte voor wat betreft

de gevoeligheid van detectie van pathogenen. De contaminatie is immers zeer variabel op eenzelfde karkas.

Het ontwerp KB bepaalt dat niet gezouten of gedroogde magen, darmen en blazen vervoerd kunnen worden aan een temperatuur hoger dan 3°C indien dit vervoer plaatsvindt op dezelfde dag als het slachten van de dieren waarvan ze afkomstig zijn. Hierbij is het dan wel noodzakelijk om vast te leggen boven welke temperatuur deze magen, darmen en blazen niet mogen worden vervoerd teneinde de veiligheid van de voedselketen te garanderen ofwel een maximum duurtijd voor dit vervoer.

Het Wetenschappelijk Comité stelt een aantal voorwaarden voor omtrent het transport van magen, darmen en blazen die niet gezouten of gedroogd zijn en die in het slachthuis worden opgehaald alvorens ze de temperatuur van 3° C hebben bereikt. Er wordt daarbij een gelijkaardige werkwijze voorgesteld zoals momenteel in voege voor niet volledig doorkoeld bloed.

Het ontwerp KB voorziet dat in slachthuizen, uitsnijderijen en wildbewerkingsinrichtingen microbiologische controles van reiniging en ontsmetting uitgevoerd worden door de operatoren. Dit bestaat uit een telling van aëroob kiemgetal op oppervlaktemonsters. Moeten de incubaties voor deze analyses bij 30° C of beter bij 37° C gebeuren?

Het Comité heeft een literatuur studie uitgevoerd omtrent de invloed van een incubatie bij 30°C (gedurende 48-72u) versus een incubatie bij 37°C (gedurende 24u) op het aëroob kiemgetal ter verificatie van de correcte uitvoering van reiniging en ontsmetting. De invloed van incubatie temperatuur blijkt relatief beperkt te zijn. In het algemeen wordt incubatie bij 37°C uitgevoerd voor de detectie van mesofiele bacteriën waartoe verschillende pathogenen behoren. De incubatie bij 30°C wordt eerder uitgevoerd voor de telling van omgevingsbacteriën (mesofielen en psychrotrofen). Er is wel een verschil in tijdsduur van de incubatie en er zijn verschuivingen in de geïdentificeerde bacteriële species te verwachten.

Het ontwerp KB voorziet bemonsteringen en analyses op het versneden vlees van gekweekt wild, alsook de naleving van de microbiologische criteria. Om te kunnen aantonen dat er geen groei van pathogene micro-organismen is, zou het relevant zijn om deze eisen uit te breiden naar versneden vlees van vrij wild of om meer aangepaste eisen te voorzien?

Vlees van vrij wild is op zich een gelijkaardig product als vlees van gekweekt wild. Het eventuele risico is echter mogelijks groter omdat er organen kunnen aangeschoten worden tijdens de jacht met een daaruit volgende contaminatie van het karkas en wegens de doorgaans langere tijd tussen het doden van het dier en de start van de koeling.

Indien deze bemonsteringen en analyses zouden worden uitgevoerd op vlees van vrij wild, dienen er proces hygiëne criteria vastgesteld te worden. Deze proces hygiëne criteria bestaan echter nog niet voor vrij wild. Daarvoor dienen er eerst veldgegevens beschikbaar te zijn omtrent de contaminatie van karkassen en vlees van vrij wild in de wildbewerkingseenheden. Op basis daarvan kunnen dan proces hygiëne criteria worden vastgesteld. Dit valt echter niet binnen de referentietermen van deze adviesaanvraag.

Na het indienen van de initiële adviesaanvraag werd er nog een paragraaf toegevoegd aan het Artikel 32 van het ontwerp KB: '§3. Slachtafval bekomen bij particuliere slachtingen in een erkend slachthuis, kunnen in het commercieel circuit gebracht worden op voorwaarde dat deze geschikt werden bevonden voor humane consumptie bij de keuring door de officiële dierenarts.' Het Wetenschappelijk Comité wordt gevraagd om deze toevoeging te beoordelen.

Het Wetenschappelijk Comité kan akkoord gaan met deze toevoeging aan het ontwerp KB. Het gaat hier immers om slachtafval dat afkomstig is van dieren die een veterinaire keuring hebben ondergaan tijdens het slachtproces en die geschikt zijn bevonden voor humane consumptie.

Summary

Draft Royal Decree on the infrastructure, hygiene and traceability of establishments handling food of animal origin and regulating the inspection of slaughtered animals

Background & Terms of reference

The Scientific Committee is requested to assess the draft Royal Decree (RD) on the infrastructure, hygiene and traceability of establishments handling food of animal origin and regulating the inspection of slaughtered animals. The draft RD is the result of the wish of the FASFC to thoroughly revise all legislation on food hygiene to improve consumer protection, simplify legal requirements and update Belgian legislation by reducing the number of Decrees.

In addition, several specific questions are asked with regard to the draft RD.

Method

The assessment of the draft RD was carried out based on expert opinion and available data in the scientific literature.

Conclusions

The Scientific Committee formulated several remarks to improve the draft RD.

In addition, a number of specific questions are answered:

Is the minimum sampling area (at least 100 cm² (50 cm² for carcasses of small ruminants) per sampling zone) sufficient to provide sufficient guarantees for the detection of pathogenic micro-organisms that may develop during the transport of an incompletely cooled carcass?

For the Scientific Committee this sampling area is sufficient. However, it is only necessary to determine the aerobic germ count. No research into pathogens is required since no significant outgrowth of pathogens is to be expected at 7°C.

The RD of 30 November 2015 provides for sampling over larger areas than the minimum areas laid down in Regulation (EC) No. 2073/2005. Is this justified or does the minimum sampling area provide sufficient guarantee for the detection of pathogenic micro-organisms?

The Scientific Committee is of the opinion that this larger sampling area can be retained. The larger the sampling area, the higher the chance of detecting any pathogens present. However, it should be noted that the sampling location may play an even greater role than the sampling area with regard to the sensitivity of pathogen detection. After all, contamination is highly variable on the same carcass (Biasino et al., 2018).

The draft RD stipulates that stomachs, intestines and bladders that are not salted or dried can be transported at a temperature higher than 3°C if such transport takes place on the same day as the slaughter of the animals from which they originate. In this case, is it necessary to establish a temperature above which these stomachs, intestines and bladders should not be transported in order to guarantee the safety of the food chain or a maximum time limit for such transport.

The Scientific Committee proposes a number of conditions for the transport of stomachs, intestines and bladders that have not been salted or dried and which are collected at the slaughterhouse before reaching a temperature of 3°C. A similar procedure is proposed as is currently the case for blood that has not been fully cooled.

The draft RD envisages that in slaughterhouses, cutting plants and game handling establishments, microbiological controls of cleaning and disinfection are carried out by the operators. This consists of an aerobic germ count on surface samples. Should the incubations for these analyses be done at 30°C or better at 37°C?

The Committee conducted a literature study on the influence of an incubation at 30°C (for 48-72 hours) versus an incubation at 37°C (for 24 hours) on the aerobic colony count to verify the correct implementation of cleaning and disinfection. The influence of the incubation temperature appears to be relatively limited. In general, incubation at 37°C is carried out for the detection of mesophilic bacteria, to which various pathogens belong. The incubation at 30°C is rather performed for the enumeration of environmental bacteria (mesophiles and psychrotrophs). However, there is a difference in incubation time and shifts in the identified bacterial species are to be expected.

The draft RD considers the sampling and analysis of cut meat from farmed game, as well as the compliance with microbiological criteria. To be able to demonstrate that there is no growth of pathogenic micro-organisms, would it be relevant to extend these requirements to cut meat of wild game or to provide for more appropriate requirements?

Wild game meat is in a similar product to farmed game meat. However, the potential risk is possibly greater because of the possibility of organs being shot during the hunt with a consequent contamination of the carcass and because of the generally longer period between the killing of the animal and the start of refrigeration.

If such sampling and analysis were to be carried out on wild game meat, process hygiene criteria would need to be defined. However, these process hygiene criteria do not yet exist for wild game. Field data on contamination of carcasses and wild game meat in the game handling units should be available first. Process hygiene criteria can then be set based on these data. However, this does not fall within the reference terms of this request for advice.

After the initial request for advice was submitted, another paragraph was added to Article 32 of the draft RD: '§3. Offal from private slaughter in an approved slaughterhouse may be introduced into the commercial circuit provided that it has been approved by the official veterinarian as fit for human consumption'. The Scientific Committee is asked to evaluate this addition.

The Scientific Committee can agree with this addition to the draft RD. It concerns offal that originates from animals that have undergone a veterinary inspection at slaughter and that have been found fit for human consumption.

Referentietermen

Context en Vraagstelling

Het Wetenschappelijk Comité wordt verzocht het ontwerp van koninklijk besluit (KB) met betrekking tot de infrastructuur, de hygiëne en de traceerbaarheid van inrichtingen die levensmiddelen van dierlijke oorsprong hanteren en die de keuring van de geslachte dieren regelt te beoordelen. Het ontwerp KB is het resultaat van de wens van het FAVV om de volledige wetgeving betreffende levensmiddelenhygiëne grondig te herzien met het oog op een betere bescherming van de consument, een vereenvoudiging van de wettelijke vereisten en een actualisering van de Belgische wetgeving door het aantal besluiten te reduceren.

Daarnaast worden een aantal specifieke vragen gesteld in verband met het ontwerp KB:

1. Verordening (EG) nr. 853/2004 voorziet specifieke voorschriften wat betreft het vervoer van bepaalde soorten vlees van hoefdieren dat niet volledig gekoeld is (bijlage III, sectie I, hoofdstuk VII). Deze verordening bepaalt onder andere dat bepaalde microbiologische criteria voor de karkassen moeten worden nageleefd om dit vlees te kunnen vervoeren zonder dat eerst de maximale kerntemperatuur van 7°C in acht moet worden genomen. Wat betreft de te bemonsteren oppervlakten, verwijst verordening (EG) nr. 853/2004 naar verordening (EG) nr. 2073/2005 die, in geval van een niet-destructieve bemonsteringsmethode, een minimale te bemonsteren oppervlakte specificiert (minstens 100 cm² per bemonsteringszone ; 50 cm² voor karkassen van kleine herkauwers). Is deze minimale bemonsteringsoppervlakte voldoende om voldoende garanties te bieden voor de opsporing van pathogene micro-organismen die zich tijdens het vervoer van een onvolledig gekoeld karkas zouden kunnen ontwikkelen, of moet dit worden aangepast?
2. Om te voldoen aan de eisen van verordening (EG) nr. 2073/2005 betreffende de bemonstering van karkassen van hoefdieren door middel van de niet-destructieve bemonsteringsmethode, voorziet het KB van 30 november 2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong de bemonstering van grotere oppervlakten dan de minimumoppervlakten die zijn opgenomen in verordening (EG) nr. 2073/2005. Deze bepaling is zonder wijziging opgenomen in het ontwerp van KB dat ter advies wordt voorgelegd aan het Wetenschappelijk Comité. Is dit verantwoord of biedt de minimale bemonsteringsoppervlakte voldoende garantie voor de opsporing van pathogene micro-organismen?
3. Het ontwerp van KB bepaalt dat niet gezouten of gedroogde magen, darmen en blazen vervoerd kunnen worden aan een temperatuur hoger dan 3°C indien dit vervoer plaatsvindt op dezelfde dag als het slachten van de dieren waarvan ze afkomstig zijn. Indien het vervoer plaatsvindt op dezelfde dag als het slachten van de dieren, is het dan noodzakelijk om vast te leggen boven welke temperatuur deze magen, darmen en blazen niet mogen worden vervoerd teneinde de veiligheid van de voedselketen te garanderen ofwel een maximum duurtijd voor dit vervoer? Zo ja, tot welke minimumtemperatuur zouden deze organen moeten worden gekoeld vóór het vervoer en/of welke maximumduurtijd zou voor dit vervoer moeten worden opgelegd?
4. Het ontwerp KB voorziet dat in slachthuizen, uitsnijderijen en wildbewerkingsinrichtingen microbiologische controles van reiniging en ontsmetting uitgevoerd worden door de operatoren. Dit bestaat uit een telling van aëroob kiemgetal op oppervlaktemonsters. Moeten de incubaties voor deze analyses bij 30° C of beter bij 37° C gebeuren?
5. Het ontwerp van KB voorziet bemonsteringen en analyses op het versneden vlees van gekweekt wild, alsook de naleving van de microbiologische criteria. Zou het relevant zijn om deze eisen uit te breiden naar versneden vlees van vrij wild of om meer aangepaste eisen te voorzien om te kunnen aantonen dat er geen groei van pathogene microorganismen is?
6. Na het indienen van de initiële adviesaanvraag werd er nog een paragraaf toegevoegd aan het Artikel 32 van het ontwerp KB: '§3. Slachtafval bekomen bij particuliere slachtingen in een

erkend slachthuis, kunnen in het commercieel circuit gebracht worden op voorwaarde dat deze geschikt werden bevonden voor humane consumptie bij de keuring door de officiële dierenarts.'
Het Wetenschappelijk Comité wordt gevraagd om deze toevoeging te beoordelen.

Wettelijke bepalingen

De relevante basiswetgeving is de volgende:

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. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen

Verordening (EG) nr. 2074/2005 van de Commissie van 5 december 2005 tot vaststelling van uitvoeringsmaatregelen voor bepaalde producten die onder Verordening (EG) nr. 853/2004 vallen en voor de organisatie van officiële controles overeenkomstig de Verordeningen (EG) nr. 854/2002 en (EG) nr. 882/2004, tot afwijking van Verordening (EG) nr. 852/2004 en tot wijziging van de Verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004

Verordening (EU) 2017/625 van het Europees Parlement en de Raad van 15 maart 2017 betreffende officiële controles en andere officiële activiteiten die worden uitgevoerd om de toepassing van de levensmiddelen- en diervoederwetgeving en van de voorschriften inzake diergezondheid, dierenwelzijn, plantgezondheid en gewasbeschermingsmiddelen te waarborgen, tot wijziging van de Verordeningen (EG) nr. 999/2001, (EG) nr. 396/2005, (EG) nr. 1069/2009, (EG) nr. 1107/2009, (EU) nr. 1151/2012, (EU) nr. 652/2014, (EU) 2016/429 en (EU) 2016/2031 van het Europees Parlement en de Raad, de Verordeningen (EG) nr. 1/2005 en (EG) nr. 1099/2009 van de Raad en de Richtlijnen 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG en 2008/120/EG van de Raad, en tot intrekking van de Verordeningen (EG) nr. 854/2004 en (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad, de Richtlijnen 89/608/EEG, 89/662/EEG, 90/425/EEG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG en 97/78/EG van de Raad en Besluit 92/438/EEG van de Raad (verordening officiële controles)

Koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende de productie van en de handel in vleesproducten en andere bijproducten van dierlijke oorsprong;

Koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen;

Koninklijk besluit van 4 juli 1996 betreffende de algemene en bijzondere exploitatievoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 11 oktober 1997, 22 december 1997, 6 november 1999, 16 mei 2001, 18 maart 2002 en 10 maart 2005;

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

Methode

Deze risicobeoordeling werd uitgevoerd op basis van expertopinie en op basis van de beschikbare gegevens in de wetenschappelijke literatuur.

Overwegende de besprekingen tijdens de werkgroepvergaderingen van 8 juli 2021, 16 september 2021 en 18 oktober 2021 en de plenaire zitting van het Wetenschappelijk Comité van 25 maart 2022,

geeft het Wetenschappelijk Comité het volgend advies:

Beoordeling van het ontwerp van KB

Het Wetenschappelijk Comité heeft het ontwerp KB bestudeerd en heeft een aantal opmerkingen geformuleerd. Deze worden weergegeven in Tabel 1.

Tabel 1. Bemerkingen op het ontwerp KB met betrekking tot de infrastructuur, de hygiëne en de traceerbaarheid van inrichtingen die levensmiddelen van dierlijke oorsprong hanteren en die de keuring van de geslachte dieren regelt.

Koninklijk besluit	Bemerkingen van het Wetenschappelijk Comité (wijzigingen in het vet aangeduid)
Titel 2: VKI	VKI staat voor Voedsel Keten Informatie. Het gebruik van afkortingen in titels dient te worden vermeden.
Titel 5: Hoofdstuk 1 en hoofdstuk 3 : Registratie van de gegevens	Er dient duidelijk aangegeven te worden dat de slachtaangifte dient te gebeuren door de exploitant van het slachthuis of wildbewerkingsinrichting , terwijl de registratie van de vaststellingen tijdens de keuring door de verantwoordelijke dierenarts keurder dient te worden uitgevoerd.
Art. 18. § 1. 2)	<i>de aangifte, overeenkomstig verordening (EU) 2020/2235, die ter beschikking wordt gesteld op de website van het Agentschap, voor gekweekt wild dat geslacht is op het fokbedrijf, met inbegrip van gekweekte loopvogels;</i> Loopvogels behoren tot de categorie gekweekt wild. Dezelfde opmerking geldt voor Art. 18. § 2.
Art. 27 en volgende	De term 'levensmiddelenbedrijf' dient te worden gewijzigd in 'slachthuis'.
Art. 30 (franstalige versie)	<i>abattage d'urgence</i>

<p>Art. 31. § 1 <i>Karkassen, delen van karkassen en slachtafval die definitief ongeschikt voor de menselijke consumptie worden bevonden of verklaard of schadelijk worden verklaard, worden, zo nodig in aanwezigheid en volgens instructie van de officiële dierenarts, onbruikbaar gemaakt door de exploitant van het slachthuis of de inrichting waar de keuring heeft plaatsgevonden.</i></p>	<p>Belangrijke uitzondering hierop zijn Categorie 3 dierlijke bijproducten. Deze zijn niet meer geschikt voor humane consumptie, maar kunnen wel gebruikt worden in o.a. diervoeding. Bijgevolg dienen ze niet onbruikbaar gemaakt te worden. Categorie 1 en Categorie 2 dierlijke bijproducten dienen wel onbruikbaar gemaakt te worden.</p>
<p>Art. 34. § 2.</p>	<p><i>In afwijking van artikel 5, punt 1, b, van bovenvermelde verordening (EG) nr. 853/2004 overeenkomstig beschikking 2007/118/EG van de Commissie van 16 februari 2007 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen in verband met een alternatief identificatiemerk overeenkomstig richtlijn 2002/99/EG van de Raad is het identificatiemerk op het voor menselijke consumptie geschikt bevonden vlees bekomen van pluimvee en vogels die niet als gedomesticeerd beschouwd worden, maar gekweekt worden als huisdieren die afkomstig zijn van een grondgebied of een deel van een grondgebied dat niet voldoet aan alle veterinaire voorschriften, zoals vermeld in het koninklijk besluit van 13 mei 2005 houdende vaststelling van veterinaire voorschriften voor de productie, de verwerking, de distributie en het binnenbrengen van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong, in overeenstemming met het volgende model of beantwoordt het aan de verhoudingen daarvan, waarbij de daarin opgenomen informatie zichtbaar moeten blijven:</i></p>
<p>Titel 7, Hoofdstuk 2, Afdeling 1</p>	<p><i>Vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren en van tweehoevigen: tweehoevigen behoren tot de als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren.</i></p>
<p>Art. 50. § 2</p>	<p><i>Gedood vrij wild, aangevoerd in een wildbewerkingsinrichting, mag er slechts worden <u>behandeld</u> dan nadat een visueel onderzoek ervan is uitgevoerd door de officiële dierenarts.</i></p>
<p>Art. 50. § 4</p>	<p><i>Grof vrij wild in de huid mag van een Belgische wildbewerkingsinrichting naar een andere Belgische wildbewerkingsinrichting worden verzonden op voorwaarde dat het tijdens het vervoer naar die wildbewerkingsinrichting vergezeld gaat door een <u>verklaring</u> aangifte die werd ingevuld en ondertekend door de officiële dierenarts die de post-mortem keuring in de wildbewerkingsinrichting van verzending heeft uitgevoerd. Het model van aangifte wordt ter beschikking gesteld op de website van het Agentschap.</i></p>

<p>Art. 52: <i>Het is aan de exploitanten van levensmiddelenbedrijven verboden melk of levensmiddelen die voortkomen van rauwe melk die niet aan de bij artikel 5 van het koninklijk besluit van 21 december 2006 betreffende de controle van de kwaliteit van de rauwe melk en de erkenning van de interprofessionele organismen vastgestelde controle werd onderworpen, in de handel te brengen, aan te bieden, tentoon of te koop te stellen, voor de verkoop te vervoeren, te verkopen of te leveren.</i></p>	<p>Het is aangewezen om te verwijzen naar het volledige KB van 21 december 2006 betreffende de controle van de kwaliteit van de rauwe melk en de erkenning van de interprofessionele organismen en niet enkel naar het artikel 5 van het betreffende KB.</p>
<p>Art. 54. §2 <i>Voor niet-voorverpakte rauwe melk moet de informatie op zodanige wijze geafficheerd zijn dat de eindverbruiker hiervan gemakkelijk kennis kan nemen</i></p>	<p>Er wordt aangeraden om een gelijkaardige bewoording te gebruiken zoals in het KB van 7 januari 2014 betreffende de rechtstreekse levering, door een primaire producent, van kleine hoeveelheden van sommige levensmiddelen van dierlijke oorsprong aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel.</p>
<p>Art. 55</p>	<p>De detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker die verwerkte zuivelproducten levert aan de eindverbruiker die vervaardigd werden met rauwe melk en geen warmtebehandeling pasteurisatie of minstens evenwaardige behandeling ondergaan tijdens het verwerkingsproces heeft die de aanwezige kiemen doodt, houdt zich aan volgende voorschriften: Deze formulering moet ook gebruikt worden onder punt a) van Art. 55.</p>
<p>Art. 55. b) <i>voor niet-voorverpakte zuivelproducten in de zin van de verordening (EU) nr. 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, moet de informatie op zodanige wijze geafficheerd zijn dat de eindverbruiker hiervan gemakkelijk kennis kan nemen.</i></p>	<p>Er dient te worden nagekeken of hier ook niet moet verwezen worden naar 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.</p>
<p>Art. 57</p>	<p><i>De inrichtingen die magen, blazen en darmen behandelen, moeten beschikken over een <u>duidelijke fysieke scheiding</u> tussen de reine en onreine zone opeenvolgende proces stappen teneinde deze laatste te beschermen tegen alle verontreiniging kruiscontaminatie tot een minimum te beperken</i></p>

Bijlagen	<i>Verschillende termen worden gebruikt voor de term aëroob kiemgetal (= de term vermeld in de verordening 2073/2005). Er wordt aangeraden om doorheen de bijlagen alleen deze term gebruiken.</i>
Bijlage 2: A. 2°	<i>de identificatie van de vervoerder en, voor de niet in het land gevestigde vervoerder, zijn toelatingsnummer in zijn land van vestiging;</i>
Bijlage 2: A. 4°	<i>de datum van ontvangst van de karkassen, van de registratie van de aangifte verklaring van de gekwalificeerde persoon;</i>
Bijlage 3 I. 1°	<i>Opdat de toepassing van hygiënische werkwijze mogelijk is en dat de besmettingen contaminaties vermeden kunnen worden, moeten de inrichtingen beschikken over een voldoende aantal lokalen of installaties voor de productie, de onmiddellijke verpakking, de verpakking, de opslag, de ontvangst en de verzending van producten wanneer deze activiteiten worden uitgeoefend.</i>
Bijlage 4 4°	<i>Het Wetenschappelijk Comité vindt de norm voor de hygiëne indicator aëroob kiemgetal (maximaal 10 kve/cm²) voor inrichtingen waar dieren worden geslacht of vlees wordt versneden, verwerkt, behandeld of opgeslagen te hoog. Oppervlakten die gereinigd en ontsmet zijn, zouden een veel lager aëroob kiemgetal moeten hebben. Er wordt opgemerkt dat de normen voor het aëroob kiemgetal voor de controle van de adequate reiniging en ontsmetting van pluimveestallen veel lager liggen. De norm zou daarenboven moeten aangepast worden aan het type van bedrijf en de plaats in het bedrijf (bv. contactoppervlakken in een slachthuis waar een hogere mate van contaminatie kan getolereerd worden t.o.v. contactoppervlakken in een high care zone binnen een bedrijf dat verhitte vleesproducten versnijdt en verpakt en waar slechts een minimale contaminatie kan getolereerd worden).</i>
Bijlage 5 I. 2°	<i>De slachthuizen stellen aan de officiële dierenartsen een afsluitbare, en door de slachthuizen onderhouden, koelkast ter beschikking voor de bewaring van genomen monsters (in afwachting van transport) met een omvang die in verhouding staat tot de activiteiten van de inrichting. Enkel de officiële dierenartsen hebben toegang tot de inhoud van deze koelkast. Deze koelkast moet een bewaar temperatuur tussen 0 en +4°C garanderen. De temperatuur wordt automatisch geregistreerd.</i>
Bijlage 5 I. 8°	<i>runderen (behalve kalveren tot van maximaal 8 maanden)</i>
Bijlage 5 IV. 1°	<i>Slachthuizen die jaarlijks maximaal 200 GVE slachten. Het Comité vraagt zich af of deze maximale capaciteit geldt voor elke diersoort afzonderlijk of voor alle diersoorten gezamenlijk.</i>

Bijlage 5 IV. 5°	<p><i>Overeenkomstig de Verordening (EG) nr. 2073/2005 worden in geval van gebruik van de niet-destructieve bemonsteringsmethode per karkas van een als landbouwhuisdier gehouden hoefdier vier plaatsen bemonsterd door middel van een schuurspons.</i></p> <p>De bemonsteringsplaatsen worden verder gespecificeerd per diersoort. Voor de destructieve bemonsteringsmethode zijn de bemonsteringsplaatsen niet gespecificeerd. Er wordt aangeraden om dit ook te doen.</p>
Bijlage 5 IV. 6°	<p><i>Wanneer ontoereikende resultaten worden verkregen en corrigerende maatregelen de hygiënische omstandigheden niet verbeteren, is het niet gepast een enkele spons te gebruiken om een swab te nemen van de 4 plaatsen zolang de problemen niet geïdentificeerd en opgelost zijn. Dit om de verdeling van de hoge contaminatie op het karkas in kaart te brengen. In geval van aanhoudende besmetting, worden 4 bemonsteringen uitgevoerd per half karkas en worden deze gegroepeerd per plaats om de bron van deze besmetting te bepalen.</i></p>
Bijlage 6 IV. 5°	<p>de correcte schrijfwijze is <i>Salmonella</i> Enteritidis/<i>Salmonella</i> Typhimurium</p> <p>Ter informatie: de volledige naam is <i>Salmonella enterica</i> subspecies <i>enterica</i> serotype Enteritidis en <i>Salmonella enterica</i> subspecies <i>enterica</i> serotype Typhimurium.</p>
Bijlage 6 V	<p>Er wordt aangeraden om versoepelde bemonsteringsfrequenties te voorzien voor slachthuizen die kleine hoeveelheden lagomorfen slachten.</p>
Bijlage 7	<p>Momenteel wordt een verlaagde bemonsteringsfrequentie opgelegd aan slachthuizen die gekweekt wild slachten indien ze jaarlijks maximaal 1000 Groot Vee Eenheden (GVE) slachten en nog lager indien jaarlijks maximaal 100 GVE worden geslacht. Deze verlaagde bemonsteringsfrequentie is echter niet voorzien voor wildbewerkingseenheden met een beperkte capaciteit. Het Wetenschappelijk Comité vindt dat deze verlaagde bemonsteringsfrequentie ook zou moeten ingevoerd worden in wildbewerkingseenheden met een beperkte capaciteit.</p> <p>Daarnaast vraagt het Comité zich of deze maximale capaciteit geldt voor elke diersoort afzonderlijk binnen de categorie gekweekt wild of voor alle diersoorten gezamenlijk.</p>

Tot slot heeft het Wetenschappelijk Comité in het advies 16-2021 (Ontwerp KB tot wijziging van het KB van 26 april 2009 betreffende microbiologische criteria voor voedingsmiddelen) een aantal aanbevelingen geformuleerd betreffende de bemonsteringsfrequentie. De bemonsteringsfrequentie wordt echter vastgelegd in het ontwerp KB dat het voorwerp uitmaakt van deze adviesaanvraag. Het Wetenschappelijk Comité stelt volgende bemonsteringsfrequenties voor in onderstaande gevallen:

- Bijlage 6: Voor karkassen van lagomorfen wordt één analysemonster genomen. Naar analogie met andere diersoorten wordt aanbevolen om ook voor lagomorfen vijf te analyseren

monsters te nemen ($n = 5^1$, $c = 1$)², waarbij vijf deelmonsters gepoold worden voor elk monster.

- Bijlage 7: In het advies 16-2021 werd voorgesteld om één monster per 2 weken in relevante periodes te nemen en de dagelijks gemiddelde logwaarde weg te laten, gezien de hoeveelheid gekweekt wild dat geslacht wordt in België eerder beperkt is, zijnde 879 stuks gekweekte hertachtigen in 2020. Teneinde de bemonsteringsfrequentie uniform toe te passen op alle diersoorten gaat het Wetenschappelijk Comité akkoord met de frequenties opgenomen in bijlage 7 van het ontwerp KB (zie in tabel 1 Bijlage 7).

Antwoord op specifieke vragen

Verordening (EG) nr. 853/2004 voorziet specifieke voorschriften wat betreft het vervoer van bepaalde soorten vlees van hoefdieren dat niet volledig gekoeld is (bijlage III, sectie I, hoofdstuk VII). Deze verordening bepaalt onder andere dat bepaalde microbiologische criteria voor de karkassen moeten worden nageleefd om dit vlees te kunnen vervoeren zonder dat eerst de temperatuur van 7°C in acht moet worden genomen. Wat betreft de te bemonsteren oppervlakten verwijst verordening (EG) nr. 853/2004 naar verordening (EG) nr. 2073/2005 die, indien een niet-destructieve bemonsteringsmethode wordt gebruikt, een minimale te bemonsteren oppervlakte specificeert (minstens 100 cm² (50 cm² voor karkassen van kleine herkauwers) per bemonsteringszone). Is deze minimale bemonsteringsoppervlakte voldoende om voldoende garanties te bieden voor de opsporing van pathogene micro-organismen die zich tijdens het vervoer van een onvolledig gekoeld karkas zouden kunnen ontwikkelen, of moet zij worden aangepast?

Voor het Wetenschappelijk Comité is deze te bemonsteren oppervlakte voldoende. Het is alleen noodzakelijk om het aëroob kiemgetal te bepalen. Dit is immers de meest geschikte parameter om het effect van deze vorm van transport te monitoren.

Om te voldoen aan de eisen van verordening (EG) nr. 2073/2005 betreffende de bemonstering van karkassen van hoefdieren door middel van de niet-destructieve bemonsteringsmethode, voorziet het KB van 30 november 2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong de bemonstering van grotere oppervlakten dan de minimumoppervlakten die zijn opgenomen in verordening (EG) nr. 2073/2005. Deze bepaling is zonder wijziging opgenomen in het ontwerp van KB dat ter advies wordt voorgelegd aan het Wetenschappelijk Comité. Is dit verantwoord of biedt de minimale bemonsteringsoppervlakte voldoende garantie voor de opsporing van pathogene micro-organismen?

Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat deze bepaling kan behouden worden. Hoe groter de bemonsteringsoppervlakte, hoe hoger de kans op detectie van eventueel aanwezige pathogenen. Daarbij dient wel opgemerkt te worden dat de plaats van bemonstering mogelijk een nog grotere rol speelt dan de bemonsteringsoppervlakte voor wat betreft de gevoeligheid van detectie van pathogenen. De contaminatie is immers zeer variabel op eenzelfde karkas (Biasino et al., 2018; Demaître et al., 2020).

Het ontwerp van KB bepaalt dat niet gezouten of gedroogde magen, darmen en blazen kunnen worden vervoerd aan een temperatuur hoger dan 3°C indien dit vervoer plaatsvindt op dezelfde dag als het slachten van de dieren waarvan ze afkomstig zijn. Indien het vervoer plaatsvindt op dezelfde dag als het slachten van de dieren, is het noodzakelijk dat wordt vastgesteld boven welke temperatuur deze magen, darmen en blazen niet zouden mogen worden vervoerd teneinde de veiligheid van de voedselketen te garanderen ofwel een maximum duurtijd voor dit vervoer? Zo ja, tot welke

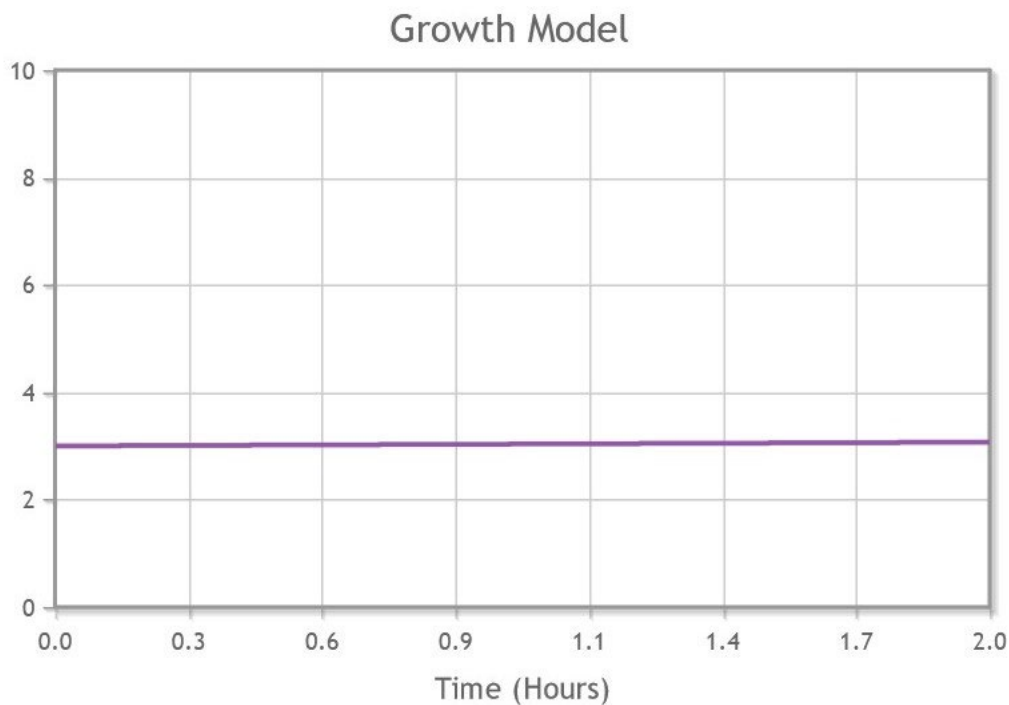
¹ n=aantal monsters

² c=criterium of aantal deelmonsters met waarden tussen m en M; waarbij m = de drempelwaarde voor het aantal bacteriën onder dewelke alle resultaten als toereikend worden beschouwd en M = de grenswaarde voor het aantal bacteriën boven dewelke de resultaten als ontoereikend worden beschouwd

minimumtemperatuur zouden deze organen dan moeten worden gekoeld vóór het vervoer en/of welke maximumduurtijd zou voor dit vervoer moeten worden opgelegd?

Een gezamenlijk publicatie van FAO en WHO (2002) vermeldt geen groei van *Salmonella* gedurende transport bij 10°C gedurende een korte tijd, bv 2u. Een simulatie van de groei van *Salmonella* spp. met behulp van de Combase software in een bouillon medium, geeft ook aan dat er geen groei is te verwachten bij een temperatuur van 10°C gedurende 2u (Figuur 1).

Figuur 1. Simulatie van de groei van *Salmonella* spp. in een bouillon medium bij een omgevingstemperatuur van 10°C gedurende 2u en bij onderstaande condities met behulp van de Combase software.



— **Salmonella spp**

Init. level	Phys.state	Temp (°C)	pH	Aw	Max. rate (log.conc/h)	Dbl. time (Hours)	Lag time (Hours)	MPD (log CFU/g)
3	1	10	7	0.997	0.036	8.352	0	8.52

Omwille van het voorzorgsprincipe stelt het Wetenschappelijk Comité voor om dezelfde werkwijze toe te passen als momenteel in voege is voor niet volledig doorkoeld bloed (bijlage 9 van het ontwerp KB):

Magen, darmen en blazen die niet gezouten of gedroogd zijn mogen in het slachthuis worden opgehaald alvorens ze de temperatuur van 3° C hebben bereikt onder de volgende voorwaarden:

*a) de magen, darmen en blazen worden opgehaald in het slachthuis en gereceptioneerd in de inrichting van ontvangst binnen een termijn van uiterlijk 12 uur na het verbloeden van het eerste dier dat die dag geslacht wordt: de temperatuur van de magen, darmen en blazen mag dan op het moment van de ophaling niet meer bedragen dan **10° C doorheen het product**; of*

b) de magen, darmen en blazen worden opgehaald in het slachthuis en gereceptioneerd in de inrichting van ontvangst binnen een termijn van uiterlijk 24 uur na het verbloeden van het eerste dier dat die dag

geslacht wordt: de temperatuur van de magen, darmen en blazen mag dan op het moment van de ophaling niet meer bedragen dan **7° C doorheen het product.**

c) Wanneer wordt afgeweken van de temperatuur van 3 °C mag de temperatuur van de magen, darmen en blazen niet toenemen tijdens het transport.

Het Wetenschappelijk Comité dringt erop aan dat er controles worden uitgevoerd op het naleven van deze voorwaarden.

Het ontwerp KB voorziet dat in slachthuizen, uitsnijderijen en wildbewerkingsinrichtingen microbiologische controles van reiniging en ontsmetting uitgevoerd worden door de operatoren. Dit bestaat uit een telling van aëroob kiemgetal op oppervlaktemonsters. Moeten de incubaties voor deze analyses bij 30° C gebeuren of beter bij 37° C?

De invloed van incubatie temperatuur op het aëroob kiemgetal blijkt relatief beperkt te zijn. Studies die een vergelijking maakten tussen incubatie bij 7°C en 30°C konden geen significante verschillen aantonen op het vlak van het aantal bacteriën. Na identificatie van de gedetecteerde bacteriën konden wel verschuivingen in de bacteriële species worden aangetoond (Yu et al., 2020; Peruzky et al., 2021). De invloed van beide voorgestelde incubatie methoden op de uitkomst van het aëroob kiemgetal wordt kort samengevat in Tabel 1.

Voor de detectie van mesofiele bacteriën waartoe verschillende pathogenen behoren wordt in het algemeen de incubatie bij 37°C uitgevoerd. Incubatie bij 30°C (meestal gedurende 2 à 3d) wordt uitgevoerd voor de telling van omgevingsbacteriën (mesofielen en psychrotrofen).

De keuze van de incubatietemperatuur ter verificatie van de correcte uitvoering van reiniging en ontsmetting is dus sterk afhankelijk van het beoogde doel. Op basis van onderstaande tabel is het aan de beleidsmakers om een keuze te maken.

Tabel 2. Invloed van de incubatie temperatuur op de uitkomst van het aëroob kiemgetal

Incubatie omstandigheden	Bacteriële groei	Beoogd doel	Referenties
Incubatie bij 37°C (meestal gedurende 24u)	Mesofiele bacteriën ¹ Doorgaans lagere aantallen bacteriën	Voornamelijk telling van mogelijks pathogene bacteriën (Enterobacteriaceae, <i>Salmonella</i> spp., <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> ,...)	Erdósi et al. (2012); Jay et al. (2002); Simmons et al. (2007); Jaja et al. (2018)
Incubatie bij 30°C (meestal gedurende 48 tot 72u)	Mesofiele en psychrotrofe bacteriën ² Doorgaans hogere aantallen bacteriën	Geeft een breder beeld van de bacteriële flora die aanwezig is en niet enkel beperkt tot mogelijks pathogene bacteriën	

¹ Een mesofiele bacterie groeit het best bij een gematigde temperatuur met een optimaal groeigebied tussen 20 en 45°C

² Psychrotrofe bacteriën worden gedefinieerd als bacteriën die bij 7°C groeien, hoewel hun optimale groeitemperatuur hoger ligt (20-30°C).

Het ontwerp van KB voorziet bemonsteringen en analyses op het versneden vlees van gekweekt wild, alsook de naleving van de microbiologische criteria. Om te kunnen aantonen dat er geen groei van

pathogene micro-organismen is, zou het relevant zijn om deze eisen uit te breiden naar versneden vlees van vrij wild of om meer aangepaste eisen te voorzien?

In het geval van pathogenen is het beter te spreken over 'aanwezigheid' dan over 'groei'.

Op zich gaat het in het geval van vlees van vrij wild over een gelijkaardig product als vlees van gekweekt wild. Het eventuele risico is echter mogelijk groter omdat organen kunnen aangeschoten worden tijdens de jacht met de daaruit volgende contaminatie van het karkas, en tevens wegens de doorgaans langere tijd tussen het doden van het dier en de start van de koeling.

Indien deze bemonsteringen en analyses zouden worden uitgevoerd op vlees van vrij wild, dienen er proces hygiëne criteria vastgesteld te worden. Deze proces hygiëne criteria bestaan echter nog niet voor vrij wild. Daarvoor dienen er eerst veldgegevens beschikbaar te zijn omtrent de contaminatie van karkassen en vlees van vrij wild in de wildbewerkingseenheden. Op basis daarvan kunnen dan proces hygiëne criteria worden vastgesteld. Dit valt echter niet binnen de referentietermen van deze adviesaanvraag.

Na het indienen van de initiële adviesaanvraag werd er nog een paragraaf toegevoegd aan het Artikel 32 van het ontwerp KB: *'§3. Slachtafval bekomen bij particuliere slachtingen in een erkend slachthuis, kunnen in het commercieel circuit gebracht worden op voorwaarde dat deze geschikt werden bevonden voor humane consumptie bij de keuring door de officiële dierenarts.'*

Het Wetenschappelijk Comité wordt gevraagd om deze toevoeging te beoordelen.

Het Wetenschappelijk Comité kan akkoord gaan met deze toevoeging aan het ontwerp KB. Het gaat hier immers om slachtafval dat afkomstig is van dieren die een veterinaire keuring hebben ondergaan tijdens het slachtproces en die geschikt zijn bevonden voor humane consumptie.

Onzekerheden

De onzekerheden in dit advies hebben te maken met deze die inherent zijn aan expertopinie.

Conclusies

Het Wetenschappelijk Comité heeft het ontwerp van KB met betrekking tot de infrastructuur, de hygiëne en de traceerbaarheid van inrichtingen die levensmiddelen van dierlijke oorsprong hanteren en die de keuring van de geslachte dieren regelt bestudeerd en heeft een aantal opmerkingen geformuleerd. Daarnaast werd een antwoord geformuleerd op enkele specifieke vragen.

Voor het Wetenschappelijk Comité,
De Voorzitster,

Dr. L. Herman (Get.)
29/03/2022

Referenties

Biasino W, De Zutter L, Mattheus W, Bertrand S, Uyttendaele M, Van Damme I. Correlation between slaughter practices and the distribution of *Salmonella* and hygiene indicator bacteria on pig carcasses during slaughter. *Food Microbiol.* 2018 Apr;70:192-199.

Demaître N, Van Damme I, De Zutter L, Geeraerd AH, Rasschaert G, De Reu K. Occurrence, distribution and diversity of *Listeria monocytogenes* contamination on beef and pig carcasses after slaughter. *Meat Sci.* 2020 Nov;169:108177.

Erdősi O, Szakmár K, Reichart O, Széke ly-Körmöczy P, Laczay P, 2012. Application of the redox potential measurement-based rapid method in the microbial hygienic control. *Acta Alimentaria*, Vol. 41 (1), pp. 45–55.

Food and Agriculture Organization and World Health Organization, 2002. Risk assessments of Salmonella in eggs and broiler chickens. Microbiological risk assessment series, no. 2, 2002. World Health Organization, Geneva.
https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwiUkoCSkZj2AhWnQ_EDHfQ1CrwQFnoECAIQAAQ&url=https%3A%2F%2Fapps.who.int%2Firis%2Frest%2Fbitstreams%2F1354245%2Fretrieve&usg=AOvVaw3PAcaNme_BzD64oEO9_JDm

Jaja IF, Green E, Muchenje V, 2018. Aerobic Mesophilic, Coliform, *Escherichia coli*, and *Staphylococcus aureus* Counts of Raw Meat from the Formal and Informal Meat Sectors in South Africa. *Int J Environ Res Public Health.* 2018 Apr 21;15(4):819.

Jay JM, 2002. A review of aerobic and psychrotrophic plate count procedures for fresh meat and poultry products. *J Food Prot.* 2002 Jul;65(7):1200-6.

Peruzy MF, Houf K, Joossens M, Yu Z, Proroga YTR, Murru N. Evaluation of microbial contamination of different pork carcass areas through culture-dependent and independent methods in small-scale slaughterhouses. *Int J Food Microbiol.* 2021 Jan 2;336

Simmons J, Tamplin ML, Jenson I, Sumner J, 2008. Effect of Incubation Temperature on Aerobic Plate Counts of Beef and Sheep Carcasses. *Journal of Food Protection*, Vol. 71, No. 2, Pages 373–375.

Yu Z, Joossens M, Houf K. Analyses of the Bacterial Contamination on Belgian Broiler Carcasses at Retail Level. *Front Microbiol.* 2020 Sep 16;11:539540.

Voorstelling van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het FAVV

Het Wetenschappelijk Comité is een adviesorgaan ingesteld bij het Belgisch Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) dat **onafhankelijk wetenschappelijk advies** verschaft met betrekking tot risicobeoordeling en risicobeheer in de voedselketen en dit op vraag van de gedelegeerd bestuurder van het FAVV, de Minister die bevoegd is voor de voedselveiligheid of op eigen initiatief. Het Wetenschappelijk Comité wordt administratief en wetenschappelijk ondersteund door de Stafdirectie voor Risicobeoordeling van het Agentschap.

Het Wetenschappelijk Comité bestaat uit 22 leden die benoemd zijn bij koninklijk besluit op basis van hun wetenschappelijke expertise in domeinen die te maken hebben met de veiligheid van de voedselketen. Het Wetenschappelijk Comité kan bij de voorbereiding van een advies beroep doen op externe deskundigen die geen lid zijn van het Wetenschappelijk Comité. Net als de leden van het Wetenschappelijk Comité dienen zij in staat te zijn om onafhankelijk en onpartijdig te kunnen werken. Om de onafhankelijkheid van de adviezen te waarborgen worden potentiële belangenconflicten transparant beheerd.

De adviezen zijn gebaseerd op een wetenschappelijke beoordeling van de vraagstelling. Zij vertolken het standpunt van het Wetenschappelijk Comité dat in consensus is genomen op basis van risicobeoordeling en de bestaande kennis over het onderwerp.

De adviezen van het Wetenschappelijk Comité kunnen **aanbevelingen** bevatten voor het controlebeleid van de voedselketen of voor de belanghebbende partijen. De opvolging van de aanbevelingen voor het beleid behoort tot de verantwoordelijkheid van de risicomangers.

Vragen over een advies kunnen gericht worden aan het secretariaat van het Wetenschappelijk Comité: Secretariaat.SciCom@favv.be.

Leden van het Wetenschappelijk Comité

Het Wetenschappelijk Comité is samengesteld uit de volgende leden:

A. Clinquart*, P. Delahaut, B. De Meulenaer, N. De Regge, J. Dewulf, L. De Zutter, A. Geeraerd, N. Gillard, L. Herman, K. Houf, N. Korsak, L. Maes, M. Mori, A. Rajkovic, N. Roosens, C. Saegerman, M.-L. Scippo, P. Spanoghe, K. Van Hoorde, Y. Vandenplas, F. Verheggen, P. Veys**, S. Vlaeminck.

* lid tot december 2021

** lid vanaf januari 2022

Belangenconflict

Er werden geen belangenconflicten vastgesteld.

Dankbetuiging

Het Wetenschappelijk Comité dankt de Stafdirectie voor Risicobeoordeling en de leden van de werkgroep voor de voorbereiding van het ontwerpadvies.

Het Wetenschappelijk Comité wenst eveneens L. Maes en N. Gillard te bedanken voor de 'diep reading' van het advies.

Samenstelling van de werkgroep

De werkgroep was samengesteld uit:

Leden van het Wetenschappelijk Comité:	L. De Zutter (verslaggever), N. Korsak, K. Houf, M. Mori, C. Saegerman
Externe experts:	S. Gabriël (UGent)
Dossierbeheerder:	P. Depoorter

De activiteiten van de werkgroep werden opgevolgd door volgende leden van de administratie (als waarnemers): V. Helbo (FAVV), K. Vanderschot (FAVV), Julie Wits (FAVV).

Wettelijk kader

Wet van 4 februari 2000 houdende oprichting van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, inzonderheid artikel 8;

Koninklijk besluit van 19 mei 2000 betreffende de samenstelling en de werkwijze van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen;

Huishoudelijk reglement, bedoeld in artikel 3 van het koninklijk besluit van 19 mei 2000 betreffende de samenstelling en de werkwijze van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, goedgekeurd door de Minister op 24 september 2020.

Disclaimer

Het Wetenschappelijk Comité behoudt zich, te allen tijde, het recht voor dit advies te wijzigen indien nieuwe informatie en gegevens ter beschikking komen na de publicatie van deze versie.