



## Omzendbrief met betrekking tot het vervoer van niet volledig doorkoeld varkensbloed en niet volledig doorkoelde karkassen en karkasdelen van runderen, schapen, geiten en varkens

Referentie	PCCB/S3/TVV/387969	Datum	01/12/2017
Huidige versie	4.0	Van toepassing vanaf	<b>Datum van publicatie</b>
Trefwoorden	Warm vervoer, bloed, karkas, half karkas, kwartier, deelstuk, rund, schaap, geit, varken		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
Tom Van Vooren, attaché	Lefevre Vicky, directeur-generaal

### 1. Doel

Deze omzendbrief heeft als doel de aandacht te vestigen op de praktische modaliteiten m.b.t. het vervoer van niet volledig doorkoeld varkensbloed en niet volledig doorkoelde karkassen en karkasdelen van runderen, schapen, geiten en varkens vanaf een slachthuis.

### 2. Toepassingsgebied

Vervoer van niet volledig doorkoelde karkassen en karkasdelen van runderen, schapen, geiten en varkens en vervoer van onvolledig doorkoeld varkensbloed.

De versoepelde regeling is beperkt:

1° tot het vervoer van karkassen en karkasdelen van runderen, schapen, geiten en varkens vanaf het slachthuis naar een bestemming – zijnde elke operator binnen de voedselketen - in overeenstemming met de vereisten van de verordening (EG) nr. 853/2004;

2° tot het vervoer van varkensbloed vanaf het slachthuis naar een verwerkingsinrichting die hittebehandelde bloedproducten aanmaakt.

### 3. Referenties

#### 3.1. Wetgeving

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.

Koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.

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

Ministerieel besluit van 22 maart 2013 betreffende de versoepeling van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketen.

### 3.2. Andere

A° EFSA-adviezen (zie <http://www.efsa.europa.eu/>)

1° EFSA Journal 2014;12(3):3601 [81 pp.];

2° EFSA Journal 2016;14(6):4523 [38 pp.].

B° Adviezen van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV (zie: [www.favv.be](http://www.favv.be))

1° 01-2009;

2° 19-2009;

3° 18-2011.

C° Omzendbrief

Omsendbrief inzake microbiologische criteria voor karkassen van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren (met referentie [PCCB/S3/JWS/148040](#))

## 4. Definities en afkortingen

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

**Karkasdelen:** halve karkassen, kwartieren, deelstukken;

**Deelstukken:** de drie deelstukken bekomen na het opdelen van een karkashelft, ook genoemd "voor de groothandel bestemde deelstukken";

**LCE:** lokale controle-eenheid.

## 5. Vervoer van niet volledig doorkoelde karkassen en karkasdelen van runderen, schapen, geiten en varkens en varkensbloed

Op basis van verordening (EG) nr. 853/2004<sup>1</sup> en ingevolge de EFSA adviezen en de adviezen van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV<sup>2</sup> worden een aantal Europese en nationale reglementaire maatregelen m.b.t. het “warm vervoer” van karkassen en karkasdelen van runderen, schapen, geiten en varkens en varkensbloed voorzien.

In de regelgeving is opgenomen dat bij het vervoer van karkassen en karkasdelen van runderen, schapen, geiten en varkens of van varkensbloed vanaf een slachthuis kan afgeweken worden van de maximale inwendige temperaturen van 7 °C (karkassen en karkasdelen) of 3 °C (varkensbloed) die zijn vastgesteld in de verordening (EG) nr. 853/2004<sup>4</sup>. Er dient opgemerkt dat de afwijkende temperaturen die de regelgeving voorziet alleen gelden voor het vervoer vanaf het slachthuis en in geen geval afbreuk doen aan de verplichting van het slachthuis om de koeling van karkassen en karkasdelen van runderen, schapen, geiten en varkens en varkensbloed, onmiddellijk na het slachten aan te vatten en ononderbroken voort te zetten zolang het vlees in het slachthuis aanwezig is. Het is dus niet toegestaan om bij het bereiken van een temperatuur waaraan het vlees later onder het stelsel van “warm vervoer” zou worden vervoerd, nog slechts te zorgen voor het in stand houden van deze temperatuur!

Aan de mogelijkheid tot “warm vervoer” van karkassen en karkasdelen van runderen, schapen, geiten en varkens is de voorwaarde verbonden dat het slachthuis van verzending beschikt over een **toelating** verleend door het FAVV. Er zijn verdere voorwaarden gesteld voor het bekomen van deze toelating evenals bij de daaropvolgende uitoefening van activiteiten onder de toelating.

Aan de mogelijkheid tot “warm vervoer” van varkensbloed is de voorwaarde verbonden dat zowel het slachthuis van verzending als de inrichting van bestemming beschikken over een **toelating** verleend door het FAVV. Er zijn verdere voorwaarden gesteld voor het bekomen van deze toelatingen evenals voor de daaropvolgende uitoefening van activiteiten onder de toelatingen.

Met betrekking tot de toelating zijn de procedures die van toepassing zijn opgenomen in het koninklijk besluit van 16.01.2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen. Een toelating kan worden gevraagd door het ingevulde model van aanvraagformulier<sup>5</sup> per brief, per fax of via elektronische weg te verzenden naar het hoofd van de bevoegde lokale controle-eenheid van de plaats waar de inrichting zich bevindt.

Een toelating die werd uitgereikt vóór publicatie van onderhavige omzendbrief blijft geldig.

---

<sup>1</sup> 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: bijlage III, sectie I, hoofdstuk VII, punt 3.

<sup>2</sup> Adviezen 01-2009, 19-2009 en 18-2011 van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV (zie: [www.favv.be](http://www.favv.be)).

<sup>4</sup> 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: bijlage III, sectie I, hoofdstuk VII, punt 1, a).

<sup>5</sup> Beschikbaar via de FAVV-website: [www.favv.be](http://www.favv.be): beroepssectoren > erkenningen, toelatingen en registratie > model aanvraagformulier voor een registratie, een toelating en/of een erkenning.

## 5.1. Regeling “warm vervoer” van varkensbloed.

### 5.1.1. Voorafgaande voorwaarden voor het bekomen en behouden van de toelating.

Om de toelating te kunnen bekomen en te behouden, dientte zijn voldaan aan de volgende voorwaarden:

1. voor het slachthuis van verzending:

- aanwezigheid van **koeltanks met voldoende koel- en opslagcapaciteit** die in verhouding staan tot de uitgevoerde activiteiten (uitvoeren van de aanvankelijke koeling)
- een **adequaat autocontrolesysteem** dient in werking te zijn. Het autocontrolesysteem dient in het bijzonder en minimaal:
  - een **traceerbaarheidssysteem** te omvatten dat toelaat om het tijdstip te kennen van slachten van het eerste dier waarvan het bloed deel uitmaakt van de lading, evenals het tijdstip en de duur van het laden;
  - de verificatie en registratie te omvatten van de **temperatuur** van het bloed bij het laden;
  - te voorzien in **microbiologische analyses** van steekproefsgewijs genomen monsters van het bloed bij het laden.

2. voor de verwerkingsinrichting van bestemming:

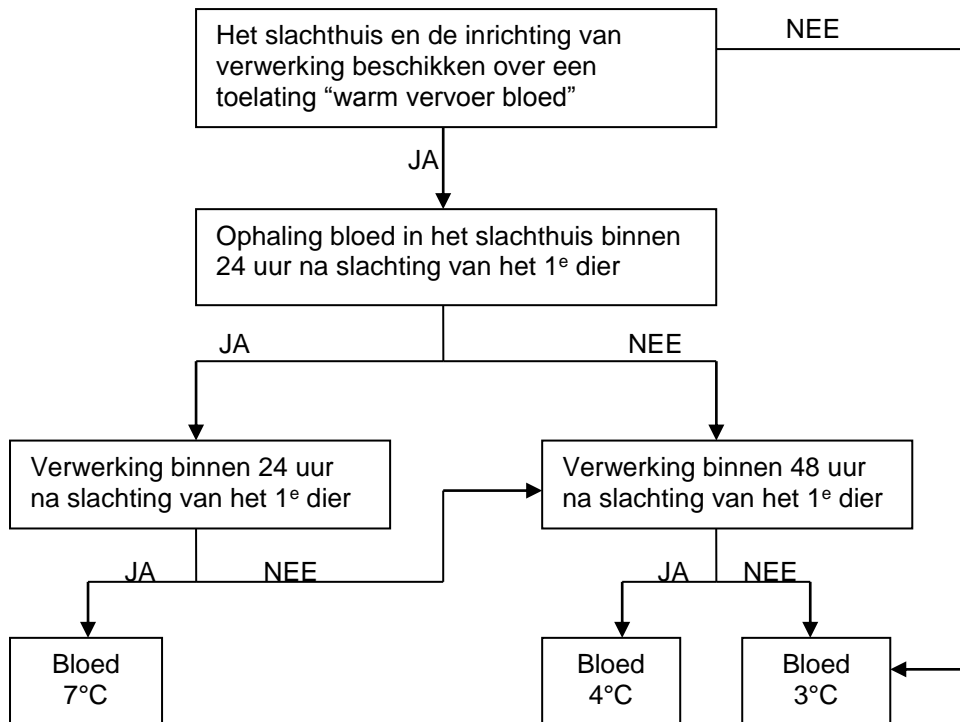
- een **gevalideerd autocontrolesysteem** dient in werking te zijn. Het autocontrolesysteem dient in het bijzonder en minimaal:
  - een **traceerbaarheidssysteem** te omvatten dat toelaat om het tijdstip te kennen van het lossen van het bloed, evenals van de aanvang van de verwerking;
  - de verificatie en registratie te omvatten van de **temperatuur** van het bloed bij het lossen;
  - te voorzien in systematische bemonsteringen voor **bacteriologisch onderzoek** van elk lot aangemaakt hittebehandeld bloedproduct.

Merk op: slechts zeer specifieke verwerkingsinrichtingen komen dus in aanmerking, nl. deze die hittebehandelde bloedproducten aanmaken. Dit wordt afgeleid uit de laatste voorafgaande voorwaarde en uit de uitoefeningsvoorwaarden (zie verder).

### 5.1.2. Voorwaarden voor de uitoefening en het behouden van de toelating.

Bij het vervoer van niet volledig gekoeld bloed van een slachthuis naar een inrichting voor verwerking tot hittebehandeld bloedproduct moet verder worden voldaan aan de volgende voorwaarden:

- Het vervoer beperkt zich tot het **Belgische grondgebied**;
- Per rit mogen er **meerdere slachthuizen** van verzending zijn, er mag slechts **één inrichting van bestemming** zijn (nl. de verwerkingsinrichting);
- Het vervoer mag **niet meer dan 2 uur** in beslag nemen;
- Bloed mag in het slachthuis worden opgehaald alvorens het de temperatuur van maximaal 3°C heeft bereikt onder de tijd-temperatuurcombinaties zoals af te leiden valt uit onderstaand schema:



Het is voor de exploitanten belangrijk er zich rekenschap van te geven dat een ophaling binnen een termijn van 24 (of 48) uur niet steeds een verwerking garandeert binnen dezelfde termijn. Bijgevolg zal de overgang van maximaal 7 °C naar maximaal 4 °C of maximaal 3 °C bij de ophaling gerealiseerd moeten zijn na 24 of 48 uur verminderd met de nodige tijd voor het laden, het vervoer en het lossen (= aanvang verwerking). De exploitant van de verwerkingsinrichting dient daarover een inschatting mee te delen aan de exploitant van het slachthuis. Bovendien zal de exploitant van de verwerkingsinrichting, op grond van zijn gevalideerd autocontrolesysteem (temperatuur bij aankomst = CCP met nultolerantie), een veiligheidsmarge op de temperatuur bij ophaling voorzien waarbij elementen zoals koelcapaciteit van het vervoermiddel en omgevingstemperatuur in rekening worden gebracht. Hij informeert ook daarover de exploitant van het slachthuis.

- Bij het vervoer dient het niet volledig doorkoeld bloed vergezeld te zijn van een **begeleidend handelsdocument**. Bijzondere aandacht dient gegeven aan de specifieke vermelding die in dit geval vereist is: "warm vervoer bij Y °C", waarbij Y de toepasselijke waarde is zoals vermeld in het schema (hetzij 7, hetzij 4). Geen vermelding betekent dat de normale reglementaire temperatuur van 3 °C wordt toegepast.
- Het bloed wordt **verwerkt tot bloedproducten die een hittebehandeling ondergaan** en waarvan **elk lot** wordt onderworpen aan een **microbiologische controle** die is beschreven in een gevalideerd autocontrolesysteem.

## 5.2. Regeling “warm vervoer” van karkassen en karkasdelen van runderen, schapen, geiten en varkens

### 5.2.1. Voorafgaande voorwaarden voor het bekomen en behouden van de toelating.

Om de toelating te kunnen bekomen en te behouden, dient voor het verzendend slachthuis te zijn voldaan aan de volgende voorwaarden:

- aanwezigheid van **snelkoelapparatuur en koelinstallaties met voldoende koelcapaciteit** (zowel qua apparatuur als beschikbare lokalen) die in verhouding staan tot de uitgevoerde activiteiten (aantal en snelheid van de slachtingen evenals het voldoende snel uitvoeren van de aanvankelijke koeling).
- een **adequaat autocontrolesysteem** dient in werking te zijn. Het autocontrolesysteem dient in het bijzonder en minimaal:  
procedures te omvatten die specifiek zijn voor het vervoer van niet volledig doorkoelde karkassen en karkasdelen van runderen, schapen, geiten en varkens. In het bijzonder moet een **traceerbaarheidssysteem** aanwezig zijn dat toelaat om de tijdsduur van het laden, het vervoer en het lossen, alsook de temperatuur te verifiëren. Naast de integratie van de microbiologische normen voor karkassen - overeenkomstig de verordening (EG) nr. 2073/2005 – dient ook te worden aangetoond dat de normen met betrekking tot het totaal kiemgetal overeenkomstig de bepalingen in verordening (EG) nr. 853/2004, bijlage III, sectie I, hoofdstuk VII, 3, b, viii worden gerespecteerd. De gebruikte analysemethoden zijn de referentiemethoden als bedoeld in Verordening (EG) nr. 2073/2005. Het gebruik van andere analysemethoden is toegestaan als deze methodes gevalideerd worden zoals bepaald in Verordening (EG) nr. 2073/2005.

De bestemming dient niet te beschikken over een toelating maar de melding door de exploitant van bestemming - waarvan sprake in bijlage III, sectie I, hoofdstuk VII, 3., b), vii van de verordening (EG) nr. 853/2004 - dient aantoonbaar te zijn en kan door een fax of een elektronisch bericht te verzenden naar de mailbox “INFO” van de bevoegde LCE van de plaats waar de inrichting zich bevindt (<http://www.favv-afscs.fgov.be/lce/>).

Bovendien ziet de bestemming toe op het respecteren van de volgende voorwaarden:

- aanwezigheid van een **koelinstallatie met voldoende koelcapaciteit** (zowel qua apparatuur als beschikbare lokalen) om de verdere koeling van het product tot een kerntemperatuur van 7°C uit te voeren .
- een **adequaat autocontrolesysteem** dient in werking te zijn. Het autocontrolesysteem dient in het bijzonder en minimaal:  
procedures te omvatten die specifiek zijn voor het vervoer van niet volledig doorkoelde karkassen en karkasdelen van runderen, schapen, geiten en varkens. In het bijzonder moet een **traceerbaarheidssysteem** aanwezig zijn dat toelaat om de tijdsduur van het laden, het vervoer en het lossen, alsook de temperatuur te verifiëren.  
De operator dient een controle van de temperatuur van de niet volledig doorkoelde karkassen en karkasdelen van runderen, schapen, geiten en varkens te doen en te registreren bij ontvangst voor elke lading. Deze bepaling geldt ook voor de operatoren van wie de inrichting geniet van versoepelingen overeenkomstig het MB van 22 maart 2013 betreffende de versoepeling van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketen. Er is dus geen versoepeling voor deze temperatuurregistraties.

- Bij aankomst op de plaats van bestemming, dient het vervoermiddel **zonder verwijl** te worden **uitgeladen**, voor zover aan de voorwaarden in bijlage III, sectie I, hoofdstuk VII, 3., b), viii van de verordening (EG) nr. 853/2004 voldaan is.
- De karkassen en karkasdelen mogen weliswaar worden versneden alvorens een **kerntemperatuur** van 7°C te hebben bereikt. De exploitant dient een **continue daling** van de kerntemperatuur te kunnen aantonen en bij het op de markt brengen dient de kerntemperatuur van 7°C te zijn bereikt.

### 5.2.2. Voorwaarden voor de uitoefening en het behouden van de toelating.

De geldende voorwaarden die in de verordening (EG) nr. 853/2004, bijlage III, sectie I, hoofdstuk VII, 3, b zijn vastgelegd voor het “warme vervoer” moeten worden gerespecteerd.

Verder dient ook te worden voldaan aan de volgende voorwaarden:

- Indien het **trichinenonderzoek** vereist is, mogen de karkassen het slachthuis in geen geval verlaten voordat het resultaat is bekomen. De qua uitvoeringsnelheid meest performante analysemethodes voor dit onderzoek laten toe de analyse af te ronden binnen de tijd die nodig is voor de aanvankelijke gedeeltelijke koeling.
- Rekening houdend met de beladingsdichtheid, dienen de **vervoermiddelen technisch adequaat uitgerust** te zijn om de temperaturen te blijven respecteren tijdens het vervoer.
- Bij het inladen van het vervoermiddel dienen de nodige voorzorgen genomen te worden om **condensvorming te voorkomen** (bv. voorcooling van de laadruimte van zowel het slachthuis als het vervoermiddel). In elk geval dienen direct na het inladen de deuren van de laadruimte van het vervoermiddel te worden gesloten en dienen de koelinstallatie en de ventilator voor de luchtcirculatie in werking te worden gesteld.

### 5.3. Bij inbreuk

Iedere betrokken operator dient zijn verantwoordelijkheid op te nemen. Het niet respecteren van de wettelijke bepalingen wordt beschouwd als een inbreuk en kan leiden tot het intrekken van de toelating en / of de erkenning.

## 6. Export

Vlees van karkassen die volgens de regels van het warm vervoer worden vervoerd, komen niet meer in aanmerking voor export naar derde landen voor de welke in de instructiebundel van het FAVV is beschreven dat dergelijke praktijk niet wordt aanvaard door het land van bestemming (b.v. China – varkensvlees). In voorkomend geval mag de operator geen pre-attestatie uitschrijven voor het betrokken vlees. Om in aanmerking voor export naar dergelijk land te komen dient aangetoond te worden dat het geëxporteerde vlees volgens de klassieke regels dan wel de specifieke regels van een bepaald land werd gekoeld vanaf het slachthuis (kanalisatie).

## 7. Bijlagen

/

## 8. Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Reden en omvang van de revisie
1.0	23/12/2009	Originele versie.
2.0	10/09/2013	KB van 15.08.2012 tot wijziging van het KB van 30.12.1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen.
3.0	24/12/2015	Europese initiatieven met het oog op de mogelijke aanpassing van de Europese regelgeving zijn lopend.
4.0	Datum van publicatie	Wijziging van verordening (EG) nr. 853/2004 die het vervoer van onvolledig doorkoelde karkassen / halve karkassen / kwartieren / deelstukken van runderen / schapen / geiten / varkens toelaat.