



Omzendbrief met betrekking tot de microbiologische analyses van gehakt vlees en vleesbereidingen in de detailhandel

Referentie	PCCB/S3/VCT/1424950	Datum	29/03/2018
Huidige versie	2.0	Van toepassing vanaf	Datum van publicatie
Trefwoorden	detailhandel, vleeswinkels, slagerijen, gehakt vlees, vleesbereidingen op basis van gehakt vlees, microbiologische analyses		

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

1. Doel

Het doel van deze omzendbrief is de aandacht van de operatoren te vestigen op de verplichte microbiologische analyses voor gehakt vlees en vleesbereidingen in de detailhandel. Tevens worden de te nemen maatregelen verduidelijkt in geval van niet-conforme analyseresultaten. Deze omzendbrief vervangt de omzendbrief PCCB/S3/VLE/254276, d.d. 03/11/2008.

2. Toepassingsgebied

Dit document is van toepassing in de detailhandelszaken (vleeswinkels, slagerijen, ...) die gehakt vlees en/of vleesbereidingen op basis van gehakt vlees produceren.

3. Referenties

3.1. Wetgeving

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

Koninklijk besluit van 26 april 2009 betreffende microbiologische criteria in levensmiddelen

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

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

3.2. Andere

Inventaris acties en actiegrenzen en voorstellen voor harmonisering in het kader van de officiële controles, Deel 2 - Actiegrenzen voor microbiologische contaminanten in levensmiddelen (<http://www.favv-afscs.be/thematischepublicaties/inventaris-acties.asp>)

4. Definities en afkortingen

- 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 26 april 2009: koninklijk besluit van 26 april 2009 betreffende microbiologische criteria in levensmiddelen
- 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 (vb. filet américain natuur) of vleesbereiding op basis van gehakt vlees (vb. bereide filet américain, spreads, blinde vinken, braadworsten, hamburgers, ...) al dan niet met toevoeging van ingrediënten zoals groenten, kaas, ...
- verordening (EG) nr. 2073/2005: verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen
- vleeswinkel: inrichting in de sector distributie, activiteit DIS ACT 030 en 034 (zie: <http://www.favv-afscs.be/erkenningen/activiteiten/fiches/>)
- VVC: voedselveiligheids criterium

5. Bemonsteringsfrequentie en analyse van gehakt vlees en vleesbereidingen

5.1. Bemonstering en analyse

De verordening (EG) nr. 2073/2005 bepaalt in de bijlage I, hoofdstuk 3 de bemonsteringsfrequentie voor gehakt vlees en vleesbereidingen met het oog op microbiologische analyses. Indien het op grond van een risicoanalyse gerechtvaardigd is en de bevoegde autoriteit toestemming verleent, kunnen inrichtingen die gehakt vlees en vleesbereidingen in kleine hoeveelheden produceren, van deze bemonsteringsfrequenties worden vrijgesteld.

Het FAVV is op basis van deze risicoanalyse tot de conclusie gekomen dat de detailhandels (vleeswinkels/slagerijen) die gehakt vlees en/of vleesbereidingen produceren, kunnen genieten van een versoepeling van de wettelijk vastgelegde bemonsteringsfrequentie. Eveneens worden de te analyseren producten beperkt tot gehakt vlees en vleesbereidingen op basis van gehakt vlees.

De exploitanten van de detailhandels die zelf geen gehakt vlees of vleesbereidingen op basis van gehakt vlees produceren, maar deze producten wel in de handel brengen, worden bijgevolg vrijgesteld van de verplichte analyses.

De exploitanten van de detailhandels die gehakt vlees en/of vleesbereidingen op basis van gehakt vlees produceren, nemen ten minste eenmaal per jaar 1 monster van 1 lot product dat in hun inrichting geproduceerd wordt. Bij de bemonstering wordt afgewisseld tussen de soorten producten (gehakt vlees of vleesbereidingen op basis van gehakt vlees, producten om na verhitting te eten of om rauw te eten, variatie per diersoort, ...). De bemonstering kan gebeuren vlak na de productie of op de producten aanwezig in de toonbank.

Het monster wordt getransporteerd naar het laboratorium in een zodanige tijdsperiode opdat de analyse zou kunnen gestart worden binnen de 24 à 36 uren na de monsterneming. Het monster wordt koel bewaard en getransporteerd (max. 4°C) en in geen geval bewaard in de diepvriezer.

Het monster wordt geanalyseerd op *E. coli*, aerobisch kiemgetal en *Salmonella* spp. Er wordt vrijstelling verleend voor de analyse op thermotolerante *Campylobacter* spp. zoals opgenomen in het KB van 26 april 2009.

De microbiologische criteria van toepassing zijn opgenomen in de bijlage van deze omzendbrief.

Het laboratorium dat de analyses uitvoert, moet geaccrediteerd zijn voor de analyses in kwestie.

5.2. Maatregelen in geval van ongunstige resultaten

Bij ongunstige resultaten moet de operator maatregelen nemen zoals beschreven in de bijlage bij deze omzendbrief¹.

Dit houdt in dat de operator de oorzaak van de non-conformiteit moet opsporen en moet voorkomen dat de microbiologische besmetting zich herhaalt. Het kan daarom nodig zijn het autocontrolesysteem te herzien en aan te passen.

De analyseresultaten, de maatregelen in geval van ongunstige resultaten (zie hieronder) en de verdere opvolging dienen geregistreerd te worden.

Proceshygiëncriteria

Bij ongunstige resultaten voor *E. coli* en/of aerobisch kiemgetal, is een verbetering van de productiehygiëne nodig. De gebruikte grondstoffen kunnen ook een oorzaak zijn van het probleem. Melding, uit de handel nemen of terugroepen van producten van bij de consument (recall) is niet nodig.

Na het nemen van de maatregelen, moet van hetzelfde product een nieuw monster (n=1) voor analyse worden genomen om de doeltreffendheid van de genomen maatregelen te verifiëren. Het volstaat een analyse uit te voeren op de parameter waarvoor de eerste analyse ongunstig was.

De operator moet maatregelen blijven nemen en moet nieuwe monsters (n=1) van hetzelfde product laten analyseren tot wanneer het resultaat gunstig is voor de parameter in kwestie.

¹ 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.

Voedselveiligheidscriteria

- i. Een ongunstig resultaat voor *Salmonella* spp. dient aan het FAVV gemeld te worden (cfr. KB van 14 november 2003 en MB van 22 november 2004).
Het betrokken lot moet met behulp van een affiche in de winkel worden teruggeroepen van bij de consument of in voorkomend geval via een persbericht.
Indien de producten aan andere levensmiddelenbedrijven werden geleverd (bijvoorbeeld horecabedrijven, grootkeukens) dient de exploitant van de vleeswinkel hen onverwijld te verwittigen zodat ook zij de producten uit de handel kunnen nemen en zo nodig kunnen terugroepen van bij de consument.
Er is eveneens een verbetering van de hygiëne op niveau van de productie nodig. Grondig reinigen en ontsmetten van alle oppervlakken en materiaal is noodzakelijk.
Ook de gebruikte grondstoffen kunnen een oorzaak zijn van het probleem. Indien dit na onderzoek het geval blijkt te zijn, mogen deze grondstoffen niet meer worden gebruikt voor de productie van gehakt vlees of vleesbereidingen op basis van gehakt vlees. De leveranciers worden eveneens op de hoogte gebracht van de non-conformiteit.

- ii. Na het nemen van de maatregelen, moet een nieuw monster (n=1) worden genomen van het product dat aanleiding gaf tot het eerste ongunstige resultaat voor analyse op *Salmonella* spp. om de doeltreffendheid van de genomen hygiënemaatregelen te verifiëren.

Indien het resultaat van het nieuwe monster ongunstig is, wordt dit gemeld aan het FAVV. Opnieuw worden maatregelen genomen zoals hierboven beschreven. Bijkomend mag er geen gehakt vlees en vleesbereidingen op basis van gehakt vlees uit de eigen productie verkocht worden tot wanneer een conform resultaat van een nieuw geproduceerd lot bekomen wordt.

- iii. Gedurende de 12 maanden die volgen op het eerste gunstige resultaat bekomen na het tweede ongunstig resultaat zoals bedoeld onder punt ii, wordt 1 keer per 4 maanden een monster ter analyse genomen. De analyses worden nu uitgevoerd op alle parameters (*E. coli*, aeroob kiemgetal, *Salmonella* spp.). Wanneer een ongunstig resultaat wordt bekomen voor *Salmonella* spp., wordt de procedure zoals beschreven in punt i en ii doorlopen. Een termijn van 12 maanden begint opnieuw te lopen wanneer een gunstig resultaat bekomen wordt. De frequentie van 1 monsterneming en analyse kan slechts opnieuw gehanteerd worden na verloop van de termijn van 12 maanden en 3 opeenvolgende gunstige analyseresultaten (alle parameters) in deze termijn van 12 maanden.

Ongunstige resultaten geven aanleiding tot de maatregelen voor de proceshygiëncriteria en/of voedselveiligheidscriteria zoals hierboven beschreven.

6. Bijlagen

Bijlage: Microbiologische criteria m.b.t. de versoepelde 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	02/05/2017	Originele versie: versoepelde bemonsteringsfrequentie voor operatoren met een kleinschalige productie
2.0	Datum van publicatie	Verduidelijking van de verhoogde frequentie m.b.t. monsterneming en analyse in geval van "recidivisme"