

INRICHTINGEN WAAR BLOED WORDT VEWERKT

Bijlage III.2.7. bij het 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.

Definitie:

Bloed: opgevangen bij het slachten in toepassing van Verordening (EG) nr. 853/2004. Bloed dat in het slachthuis wordt opgevangen, ressorteert onder de definitie van "slachtafval" : vers vlees dat geen deel uitmaakt van het karkas, inclusief ingewanden en bloed." (Bijlage I van Ver. (EG) nr. 853/2004).

Context:

Deze activiteit betreft het vervoer van niet volledig doorkoeld vers vlees (bloed). In de nationale regelgeving is opgenomen dat bij het vervoer van bloed van varkens vanaf een slachthuis kan afgeweken worden van de maximale inwendige temperaturen van 3 °C (slachtafval) die zijn vastgesteld in de Verordening (EG) nr. 853/2004.

Aan de mogelijkheid tot "warm vervoer" is de voorwaarde verbonden dat zowel het slachthuis van verzending als de inrichting van bestemming elk beschikken over een toelating verleend door het FAVV. De versoepelde regeling is beperkt tot het vervoer van bloed van varkens vanaf het slachthuis naar een verwerkingsinrichting die hittebehandelde bloedproducten aanmaakt.

Beschrijving van de plaats, de activiteit en de product (PAP):

Plaatscode :

PL43 Fabrikant

Activiteitscode :

AC104Verwerken

Productcode :

PR219 Vers bloed afkomstig van een slachthuis en waarbij bijzondere temperatuursvoorschriften bij het transport van kracht zijn

Activiteiten fiches

De activiteit fiche ACT 358 die van toepassing is beschikbaar op de volgende link <https://favv-afsca.be/nl> : Home < Thema's < Starters < Activiteitenlijst FAVV (en Activiteitenfiches) < Activiteitenfiches

Bijkomende informatie te verstrekken bij de aanvraag:

Een gedetailleerd grondplan met vermelding van:

o de schaal of de vermelding van alle afmetingen

o aanduiding van de volgende reglementair vereiste lokalen, infrastructuurvoorzieningen en uitrusting met name:

- een duidelijke scheiding tussen de vuile en schone zone
- toiletten met spoeling
- wasbakken voor het reinigen van de handen
- voorzieningen waar het personeel zich kan omkleden
- aparte lokalen voor de ontvangst en het verzenden van vlees (tenzij een scheiding in de tijd wordt toegepast)
- voorzieningen die het vlees in contact komt met vloeren, muren of apparatuur te voorkomen
- de koelruimten
- lokalen of kasten voor de opslag van bestrijdingsmiddelen, insecticiden en andere enigszins giftige stoffen
- voldoende plaats en voorzieningen voor de officiële controles
- voorzieningen ter bescherming van levensmiddelen tijdens het laden en lossen inclusief indeling en inrichting van de aanvoer- en sorteerruimte

- o aanduiding van alle deuren en poorten
- o de stroom van :
 - de producten
 - het personeel
 - het verpakkingsmateriaal
 - het afval
- o een gedetailleerd inplantingsplan met vermelding van:
 - de schaal of de vermelding van alle afmetingen
 - aanduiding van alle in- en uitgangswegen

Voor de infrastructuur, uitrusting en exploitatie voorwaarden die van toepassing zijn : zie erkenningsvoorwaarden 1.2.6. Inrichtingen die bloed verwerken.

1. Voorwaarden voor het bekomen van de toelating – Koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen

1. Het slachthuis van verzending dient te beschikken over koelinstallaties voor het bloed met voldoende koelcapaciteit die in verhouding staan tot de uitgevoerde activiteiten.

[Bijlage II, Hoofdstuk I, Punt 1]

2. Zowel in het slachthuis van verzending als in de inrichting van bestemming dient een adequaat autocontrolesysteem in werking te zijn. De autocontrole dient te worden uitgebreid met maatregelen die specifiek verband houden met de toepassing van het vervoer van niet volledig doorkoeld bloed, in het bijzonder door te voorzien in

- a) een traceerbaarheidssysteem dat toelaat om het tijdstip te kennen van de eerste slachting waarvan het bekomen bloed deel uitmaakt van de lading, het tijdstip van laden en lossen evenals het tijdstip van de aanvang van de verwerking;
- b) de verificatie en registratie van de temperatuur van het bloed bij laden en lossen;
- c) een bemonstering voor microbiologische analyses van het bloed bij laden in het

slachthuis. [Bijlage II, Hoofdstuk I, Punt 2]

2. Voorwaarden voor het uitoefenen van de toelating – Koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen

1. Bloed mag in het slachthuis worden opgehaald alvorens het de temperatuur van niet meer dan 3 °C heeft bereikt onder de volgende voorwaarden:

- a) het bloed wordt opgehaald in het slachthuis en verwerkt in de inrichting van bestemming binnen een termijn van uiterlijk 24 uur na het verbloeden van het eerste dier dat die dag geslacht wordt en waarvan het bloed wordt opgevangen: de temperatuur van het bloed mag dan op het moment van de ophaling niet meer bedragen dan 7 °C; of
- b) het bloed wordt opgehaald in het slachthuis na een termijn van 24 uur na het verbloeden van het eerste dier dat die dag geslacht wordt en waarvan het bloed wordt opgevangen en wordt verwerkt in de inrichting van bestemming binnen een termijn van 48 uur na het verbloeden van het eerste dier dat die dag geslacht wordt en waarvan het bloed wordt opgevangen: de temperatuur van het bloed mag dan op het moment van de ophaling niet meer bedragen dan 4 °C.

[Bijlage II, Hoofdstuk II, Punt 1]

2. Indien gebruik gemaakt wordt van de in punt 1 vermelde afwijkingen, gelden bovendien de volgende voorwaarden:

- a) het vervoer dient beperkt te zijn tot het Belgisch grondgebied;
- b) bij het vervoer dient het begeleidend handelsdocument bedoeld in artikel 7, § 1, aangevuld met

de vermelding: «warm vervoer bij 7 ° C» of «warm vervoer bij 4 ° C» al naargelang gebruik wordt gemaakt van de mogelijkheden vermeld in punt 1, a, dan wel 1, b, hierboven;

c) per rit mogen er meerdere slachthuizen van verzending zijn, er mag slechts één inrichting van bestemming zijn;

d) 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.

[Bijlage II, Hoofdstuk II, Punt 2]

Wetgeving:

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