



Omzendbrief betreffende de hygiënevoorschriften voor de productie van vlees van konijnen

Referentie	PCCB/S3/EHC/1205855	Datum	25/03/2016
Huidige versie	1.1	Van toepassing vanaf	Datum van publicatie
Trefwoorden	Slachthuizen – uitsnijderijen – konijnen – hygiëne		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
Hoc, Edith, attaché	Lefevre, Vicky, Directeur generaal

1. Doel

In het kader van de productie van vlees van konijnen bestemd voor menselijke consumptie moeten de beheerders van slachthuizen voor konijnen en uitsnijderijen van vlees van konijnen de algemene en specifieke hygiënevoorschriften naleven. Om ze te helpen voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake infrastructuur, uitrusting en hygiëne, brengt deze omzendbrief bepaalde aandachtspunten in herinnering waarvoor het vaakst problemen worden vastgesteld tijdens audits en inspecties en waarvoor operatoren voldoende oog moeten hebben opdat hun inrichtingen aan de wettelijke voorschriften voldoen.

2. Toepassingsgebied

Slachthuizen voor konijnen, uitsnijderijen van vlees van konijnen

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 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne.

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

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

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.

3.2. Andere

Advies 21-2013 van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV: actielimieten van toepassing op vlees van konijnen en van gekweekt wild als richtwaarden voor de proceshygiëne.

[DossierSciCom2013-14](#)

4. Definities en afkortingen

FAVV: Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

KB: koninklijk besluit

V (EG) nr. 852/2004: Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne.

V (EG) nr. 853/2004: 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.

5. Hygiënevoorschriften voor de productie van vlees van konijnen

5.1 Voorschriften inzake de installaties

In het algemeen moeten de slachthuizen beantwoorden aan de voorschriften van V (EG) nr. 852/2004, V (EG) nr. 853/2004, bijlage III, sectie II, van het KB van 13 juli 2014 betreffende de hygiëne van levensmiddelen en het KB van 30 november 2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong, bijlage IV.

Er moet bijzondere aandacht worden besteed aan de scheiding van activiteiten.

Een adequate fysieke afscheiding moet worden voorzien voor activiteiten die een risico op kruiscontaminatie van vlees zouden kunnen inhouden:

- het ontbreken van een rechtstreekse verbinding tussen de plaatsen waar levende dieren worden gehouden en de ruimten waar levensmiddelen of verpakkingsmateriaal worden gehanteerd of opgeslagen ;
- fysieke afscheiding tussen de onthaal- en expeditiezones en de andere zones van activiteit van de inrichting ;
- fysieke afscheiding tussen de ruimten voor ontvangst van levende konijnen, voor bedwelming en uitbloeding. Indien nodig moeten efficiënte operationele controlemaatregelen beoogd worden om ieder risico op kruiscontaminatie te vermijden, met name wanneer de afscheiding niet volledig is (vloer-plafond).

5.2. Hygiënevoorschriften tijdens het slachtproces

In het algemeen moeten tijdens het slachten en uitslachten van karkassen van konijnen de beschikkingen van hoofdstuk IV, sectie II, bijlage III van V (EG) nr. 853/2004 worden nageleefd, en ook de specifieke voorschriften voor vers vlees van lagomorfen bedoeld in bijlage IV van het KB van 30 november 2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

Er moet bijzondere aandacht worden besteed aan volgende aspecten:

- het bedwelmen, het verbloeden, het villen, het verwijderen van de ingewanden en andere vormen van uitslachten moeten zo spoedig mogelijk plaatsvinden en op zodanige wijze dat verontreiniging van het vlees wordt voorkomen;
- karkassen en afval mogen op geen enkel moment in contact komen met de omgeving (vloeren, wanden of werkposten);
- de karkassen mogen evenmin met elkaar in contact komen (althans tot zolang ze niet alle geschikt voor consumptie zijn bevonden).

Men moet erop toezien dat iedere contaminatie van het karkas door vuile handen, vuile messen en huid en iedere contaminatie door haar tijdens en na het villen wordt vermeden.

De drie vrije poten worden uitgesneden op het voorkniegewricht en spronggewricht. Iedere besmetting van het karkas door de overblijvende poot moet worden vermeden.

Karkassen mogen niet zichtbaar verontreinigd zijn. Elke zichtbare verontreiniging (uitwerpselen, haren, maag-darminhoud, smeervet,...) moet onmiddellijk worden verwijderd.

Gedurende het proces van het verwijderen van de ingewanden moet erop toegezien worden dat de inhoud van de darmen, de blaas en de maag zich niet verspreidt in het karkas en hier een contaminatie veroorzaakt.

De nieren mogen aan het karkas worden gelaten na verwijdering van de ingewanden. Het verwijderen van de ingewanden van karkassen van konijnen die maximum 6 maanden oud zijn kan worden beperkt tot enkel de darmen.

De exploitant moet controlemaatregelen voorzien om een optimale werking van de binnen-/buitendouche te verzekeren opdat alle hierna volgende voorwaarden worden nageleefd :

- indien drinkwater wordt verneveld op de karkassen en/of de ingewanden tijdens het openmaken van de buik en het verwijderen van ingewanden, gebeurt dit met een constante en gepaste druk en volume;
- het resultaat van microbiologische analyses uitgevoerd in het kader van het autocontrolesysteem overschrijdt de hieronder bedoelde actielimieten niet (zie 5.3)

5.3. Autocontrole van de proceshygiëne

In Verordening (EG) nr. 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen zijn geen criteria vastgelegd voor het vlees van konijnen. Het Wetenschappelijk Comité van het FAVV stelt in zijn advies 21-2013 actielimieten voor die van toepassing zijn op karkassen en op vlees van konijnen als richtwaarden voor de proceshygiëne in de slachthuizen en de uitsnijderijen. Iedere operator kan, volgens zijn eigen risico-evaluatie, deze actielimieten in zijn autocontrolesysteem invoeren. De

conformiteit van zijn systeem zal officieel worden geëvalueerd door het FAVV, die het gebruik van actielimieten op basis van het advies 21-2013 zal aanvaarden.

Het gaat om volgende actielimieten voor de karkassen en het vlees van konijnen:

Micro-organismen	Bemonsteringsplan		Limieten	
	n	c	m	M
Aantal aërobe bacteriën	5	1	5×10^4 kve/g	5×10^5 kve/g
<i>E. coli</i>	5	1	50 kve/g	500 kve/g
<i>Salmonella spp.</i>	5	0	Afwezig in 25 g	

Als actielimieten voorgestelde proceshygiënerichtwaarden voor karkassen en vlees van konijnen in de slachthuizen en de uitsnijderijen
n = aantal deelmonsters waaruit het monster bestaat; c = maximum aantal deelmonsters waarin het micro-organisme kan worden gevonden met een concentratie hoger dan m.
m= limiet van micro-organismen overeenkomstig een voldoende hygiëne ; M= limiet van micro-organismen overeenkomstig een aanvaardbare hygiëne.

Wat de bemonstering in de slachthuizen betreft, stelt het Wetenschappelijk Comité voor een monster te nemen van 5 fragmenten van de buikwand van 5 verschillende karkassen en dit tussen 2 en 4 uur na het slachten; wat de bemonstering in de uitsnijderijen betreft, stelt het Wetenschappelijk Comité voor een verzamelmonster te nemen van 5 spierfragmenten van 5 verschillende stukken vlees.

Er wordt iedere week in de loop van een dag van slachting/uitsnijding een monster genomen. Het analysesresultaat van onderzoek naar het aantal aërobe bacteriën en *E. coli* wordt beschouwd als:

- toereikend wanneer de 5 vastgestelde waarden lager dan of gelijk aan m zijn;
- aanvaardbaar wanneer maximum één vastgestelde waarde tussen m en M ligt;
- ontoereikend wanneer meer dan één vastgestelde waarde tussen m en M ligt of één vastgestelde waarde hoger dan M is.

Wat betreft *Salmonella spp.* als $c \neq 0$ is het resultaat ontoereikend.

In geval van ontoereikende resultaten zijn corrigerende maatregelen noodzakelijk.

Indien de resultaten toereikend zijn tijdens 30 opeenvolgende weken kan de frequentie worden verlaagd naar 1 x om de 2 weken.

Bovenop het onderzoek naar de best mogelijke resultaten voor dit microbiologisch toezicht op het karkas dankzij hygiënisch werken, moeten nauwkeurige visuele controles op de netheid van karkassen worden uitgevoerd en indien nodig moeten corrigerende acties en maatregelen in werking worden gesteld (de enige aanvaardbare actie is het vervuilde vlees verwijderen).

De karkassen moeten in koellokalen worden geplaatst zodat onnodige hantering en contacten worden vermeden (onnodige verplaatsing van producten in voorraad, contact met de karkassen tijdens de plaatsing door het personeel,...) aangezien deze andere kruiscontaminaties kunnen veroorzaken. Een correcte en snelle koeling naar 4°C is uiteraard van groot belang om zoveel mogelijk de ontwikkeling van kiemen te stoppen.

Wanneer de evaluatie van het proces wijst op een verlies van controle moet de exploitant een onderzoek instellen om de oorzaak ervan te achterhalen en efficiënte corrigerende maatregelen in te stellen die geëvalueerd moeten worden. De maatregelen en hun evaluatie moeten worden geregistreerd.

5.4. Onderhoud, reiniging en ontsmetting van de installaties

5.4.1 Reiniging en ontsmetting

De bedrijfsruimten moeten schoon zijn. Dat betekent dat ze vrij moeten zijn van zichtbaar organisch (vet, bloed, maag- en darminhoud) en anorganisch (bv. roest) vuil.

Er dient bijzondere aandacht te worden besteed aan het voorkomen van condens, in het bijzonder in ruimten waar zich vlees bevindt. Een reinigings- en ontsmettingsprogramma moet worden toegepast.

Dit reinigings- en ontsmettingsprogramma dient te bepalen:

- welke ruimtes moeten gereinigd en ontsmet worden
- wie de reiniging en ontsmetting uitvoert
- wanneer en hoe vaak iedere ruimte moet gereinigd en ontsmet worden
- welke uitrusting en reinigings- en ontsmettingsmiddelen moeten gebruikt worden
- hoe de reiniging en ontsmetting dienen te gebeuren
- de duur van de reiniging en ontsmetting (pauzeduur inbegrepen)
- welke veiligheidsmaatregelen moeten worden getroffen (bv. bij gebruik van chemicaliën)
- wie de controle op de reiniging en ontsmetting uitvoert
- welke corrigerende acties/maatregelen moeten genomen worden bij vaststelling van anomalieën.

In de ruimtes waar vlees wordt behandeld, moet dagelijks een preoperationele hygiënecontrole worden uitgevoerd. De werklokalen dienen bij het einde van de dagelijkse werkzaamheden te worden gereinigd en ontsmet, en telkens wanneer er gevaar voor besmetting van het vlees bestaat. Tijdens de reiniging en ontsmetting mag er zich geen vlees in de lokalen bevinden. Indien eenzelfde lokaal opeenvolgend voor verschillende soorten producties (vb. slachten van verschillende diersoorten) gebruikt wordt, moet het tussen de verschillende werkzaamheden gereinigd en ontsmet worden.

Ook koellokalen moeten regelmatig worden leeggemaakt om ze te reinigen en ontsmetten.

Alle instrumenten, werktuigen, uitrusting en apparatuur die met vlees in aanraking komen, moeten voldoende worden gereinigd en ontsmet.

Voor het ontsmetten van messen en de apparatuur die rechtstreeks in contact komt met de karkassen, dienen sterilisatoren te worden gebruikt met heet water van tenminste 82° C. Het gebruik van een alternatief systeem met een gelijkwaardig effect is mogelijk, maar dient een voorafgaandelijke goedkeuring van het FAVV te hebben bekomen.

5.4.2 Onderhoud

Zowel de externe delen van de inrichtingen (vb. omheiningen, daken,...) als de bedrijfsruimten (inclusief apparatuur en uitrusting) moeten regelmatig door de exploitant geïnspecteerd worden om mogelijke onderhoudsproblemen aan het licht te brengen. De frequentie van deze inspecties is afhankelijk van de kans dat slijtage of beschadiging zal worden aangetroffen (bv. betegelde vloeren in druk bezochte lokalen zullen eerder beschadigd raken dan betonnen vloeren in opslaglokalen). Herstellingen moeten zo spoedig mogelijk worden uitgevoerd.

5.4.3 Microbiologische analyses van oppervlakken voor controles op het reinigen en ontsmetten in slachthuizen en uitsnijderijen

De exploitanten van slachthuizen en van uitsnijderijen moeten microbiologische autocontroles uitvoeren op de installaties en de uitrusting in alle productiestadia om de reiniging en de ontsmetting te controleren. De aanwezigheid van zichtbaar vuil na het reinigings- en ontsmettingsproces betekent dat het proces niet toereikend is. In dergelijke omstandigheden is een microbiologische analyse niet zinvol. Het reinigings- en ontsmettingsproces dient te worden herhaald alvorens de productieactiviteiten kunnen worden hernomen.

De monsternemingen voor de microbiologische controle van het reinigings- en ontsmettingsproces vinden plaats voor aanvang van de productie.

De referentiemethodes voor de controle van oppervlakken zijn de afdrukplaatjes en swabs.

De afdrukplaatjes worden ongeveer 15 seconden op het oppervlak gedrukt en daarna onmiddellijk terug gesloten. De oppervlakten die worden getest met swabs worden 10 keer verticaal en 10 keer horizontaal geschuurd door stevig te drukken.

Minstens om de 2 weken moet een controle worden uitgevoerd. Er worden minimum 10 monsters genomen, waarvan drie van grote voorwerpen. Als de resultaten gedurende bepaalde tijd goed zijn, kan de bemonsteringsfrequentie na toestemming van de officiële dierenarts worden verlaagd tot eenmaal per maand. De plaatsen die moeten worden gekozen als bemonsteringsplaatsen zijn die welke in contact komen of kunnen komen met het product of die de producten kunnen verontreinigen. Ongeveer tweederde van het totale aantal monsters moet worden genomen op oppervlakken die in contact komen met de levensmiddelen. Als voorbeeld kunnen de volgende plaatsen worden gekozen als bemonsteringsplaatsen: delen van de keten die vaak in contact komen met de karkassen, messen, andere werktuigen voor het uitslachten, uitsnijtafels, enz...

Om ervoor te zorgen dat alle oppervlakken in de loop van een maand worden getest, wordt een planning opgemaakt van de dagen waarop de betreffende oppervlakken moeten worden bemonsterd. De resultaten worden genoteerd en er worden geregeld diagrammen opgemaakt om de evolutie van de resultaten in de tijd weer te geven.

De norm ISO/DIS 18593 wordt gebruikt als referentiemethode.
De telling van bacteriën wordt gerapporteerd in KVE per cm² oppervlakte.

	Toereikend	Niet toereikend
Totaal kiemgetal	0 - 10	> 10

Tabel 3 : interpretatiecriteria in aantal KVE/cm² voor de controle van de reiniging/ontsmetting.

De niet toereikende resultaten moeten worden geanalyseerd en correctieve acties moeten worden genomen om het hygiëneniveau van het slachthuis/ de uitsnijderij te behouden.

5.5. Hygiëne en opleiding van het personeel

5.5.1. Hygiëne van het personeel

Eenieder die werkzaam is in een ruimte waar levensmiddelen worden gehanteerd, dient een zeer goede persoonlijke hygiëne in acht te nemen en dient passende, schone en, voor zover dat nodig is, beschermende kleding te dragen. Vuile handen vormen een belangrijke besmettingsbron bij het hanteren van levensmiddelen. De handen dienen minstens correct gewassen te worden bij de aanvang van de dienst, voor en na elke pauze, na ieder toiletbezoek, na het hoesten of niezen en snuiten van de neus, na het aanraken van mogelijks besmet materiaal (bevulde oppervlakken, afval, verpakking, ...).

Personen die lijden aan of drager zijn van een ziekte die via voedsel kan worden overgedragen, of die bijvoorbeeld geïnfecteerde wonden, huidinfecties, huidaandoeningen of diarree hebben, mogen geen levensmiddelen hanteren of, in welke hoedanigheid ook, ruimten betreden waar levensmiddelen worden gehanteerd, indien er kans bestaat op rechtstreekse of onrechtstreekse verontreiniging van de levensmiddelen.

Iedereen die werkzaam is in de voedingssector en hierbij in contact komt met onverpakte levensmiddelen, dient in het bezit te zijn van een medisch attest waarin vermeld wordt dat hij/zij geschikt is om in de voedingssector te werken. Dit medisch attest moet om de drie jaar vernieuwd worden en ook na afwezigheid op het werk wegens een ziekte die een invloed kan hebben op de veiligheid van de voedselketen. Ook jobstudenten, stagiairs, interims, ... moeten over een dergelijk medisch attest beschikken.

5.5.2. Opleiding van het personeel

De opleiding van het personeel is belangrijk om correct en vooral op hygiënische wijze te werken. Exploitanten moeten erop toezien dat al wie met vlees omgaat, wordt opgeleid op het gebied van hygiëne.

Vooraleer nieuw personeel (interims, studenten, stagiairs,... inbegrepen) kan beginnen te werken, moeten de nodige opleidingen voor hun activiteit inzake de veiligheid van de voedselketen gegeven worden alsook de noodzakelijke instructies om op een correcte manier bedrijfseigen hygiëneprocedures te kunnen toepassen.

Toezicht op het personeel is nodig om te controleren of de werkinstructies begrepen zijn en gevolgd worden. Nieuw en onervaren personeel moet worden gesuperviseerd en zo nodig bijgestaan tot het de nodige competenties heeft verworven.

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	10/07/2014	Originele versie
1.1.	Datum van publicatie	Actualisering wetgeving