



# Omzendbrief betreffende het verzamelen van eieren van leghennen in het slachthuis met het oog op de valorisatie ervan door de fabrikanten van eiproducten

<b>Referentie</b>	<b>PCCB/S3/1318285</b>	<b>Datum</b>	<b>24/10/2024</b>
Huidige versie	1.3	Van toepassing vanaf	<b>Datum van publicatie</b>
Trefwoorden	Pluimveeslachthuis, eieren, fabrikant van eiproducten		

<b>Opgesteld door</b>	<b>Goedgekeurd door</b>
Vanderschot Karolien, attaché	Beullens Katrien, directeur-generaal a.i.

## 1 Doel

Deze omzendbrief heeft tot doel een kader te bepalen voor het verzamelen van eieren in het slachthuis tijdens het slachtproces van leghennen met het oog op de valorisatie van die eieren door de fabrikanten van eiproducten.

## 2 Toepassingsgebied

Deze omzendbrief heeft betrekking op:

- pluimveeslachthuizen die leghennen slachten en waar eieren worden verzameld,
- de fabrikanten van eiproducten, die doorgaans "eibrekerijen" worden genoemd en die eieren ontvangen die verzameld worden in slachthuizen van leghennen.

## 3 Referenties

### 3.1 Wetgeving

Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving

Verordening (EG) nr. 2160/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 17 november 2003 inzake de bestrijding van salmonella en andere specifieke door voedsel overgedragen zoönoseverwekkers

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. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en houdende intrekking van de Richtlijnen 80/590/EEG en 89/109/EEG

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

Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven

Verordening (EG) nr. 1069/2009 van 21 oktober 2009 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten en afgeleide producten en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 1774/2002 (verordening inzake dierlijke bijproducten)

Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie van 9 maart 2012 tot vaststelling van specificaties van de in de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad opgenomen levensmiddelenadditieven

Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 17 december 2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 922/72, (EEG) nr. 234/79, (EG) nr. 1037/2001 en (EG) nr. 1234/2007 van de Raad

Verordening (EU) 2016/429 van het Europees Parlement en de Raad van 9 maart 2016 betreffende overdraagbare dierziekten en tot wijziging en intrekking van bepaalde handelingen op het gebied van diergezondheid (diergezondheidswetgeving)

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)

Gedelegeerde Verordening (EU) 2023/2464 van de Commissie van 17 augustus 2023 tot wijziging van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft handelsnormen voor eieren

Gedelegeerde Verordening (EU) 2023/2465 van de Commissie van 17 augustus 2023 tot aanvulling van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft handelsnormen voor eieren, en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 589/2008 van de Commissie

Uitvoeringsverordening (EU) 2023/2466 van de Commissie van 17 augustus 2023 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen voor Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft handelsnormen voor eieren

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

Koninklijk besluit van 25 januari 2011 tot vaststelling van de voorwaarden betreffende de bedrijfsgeassisteerde keuring in pluimveeslachthuizen

Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne

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

## 3.2 Andere

Omzendbrief met betrekking tot de voedselketeninformatie voor dieren – standaardformulier VKI (FAVV > Home > Thema's > Dieren > Dierlijke productie > Omzendbrieven "Dierlijke producten" > [PCCB/S3/1782288](#))

Omzendbrief betreffende de bestrijding van zoönotische *Salmonella* bij legpluimvee (FAVV > Home > Thema's > Dieren > Omzendbrieven "Dieren" > [PCCB/S2/1653994](#))

Omzendbrief betreffende het toekennen van een unieke stempelcode aan pluimveebedrijven voor het stempelen van eieren (FAVV > Home > Thema's > Dieren > Dierlijke productie > Omzendbrieven "Dierlijke producten" > [PCCB/S2/1583899](#)).

## 4 Definities en afkortingen

**Eieren:** door gekweekte vogels (zoals o.a. kippen van de soort *Gallus gallus*) gelegde eieren in de schaal die geschikt zijn voor rechtstreekse menselijke consumptie of voor de bereiding van eiproducten, met uitzondering van gebroken eieren, bebroede eieren en gekookte eieren (definitie van de Verordening (EG) nr. 853/2004).

**Eiproducten:** de verwerkte producten voortvloeiend uit de verwerking van eieren of uit hun

verschillende bestanddelen of mengsels of uit een nieuwe verwerking van deze verwerkte producten.

**Fabrikant van ei producten:** erkende onderneming voor de productie van ei producten.

ACT 095 : fabrikant van ei producten :

Plaats:	Fabrikant	PL43
Activiteit:	Vervaardiging of (opnieuw) onmiddellijk verpakken	AC40
Product:	Vloeibare eieren en ei producten	PR105

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

**Partij verzamelde eieren:** eieren verzameld op dezelfde dag in eenzelfde slachthuis

**Pluimveebedrijf:** een inrichting die gebruikt wordt voor het fokken of het houden van leghennen.

**Verzamelde eieren:** de eieren die klaar zijn om gelegd te worden die tijdens het slachtproces worden verzameld.

**VKI:** voedselketeninformatie.

## 5 Verzamelen van eieren in het slachthuis met het oog op de valorisatie ervan door de fabrikanten van ei producten

Ieder jaar worden in België 6 tot 8 miljoen eieren in de schaal die aanwezig zijn in uitgelegde hennen verzameld tijdens het slachtproces.

Een studie die werd uitgevoerd door de sector van pluimveeslachthuizen, heeft geleid tot het besluit dat een aangepaste strategie en een goed beheer van de traceerbaarheid het mogelijk zouden maken om de gevaren die verbonden zijn aan het verzamelen en gebruiken van die eieren te beheersen. Onderhavige omzendbrief heeft tot doel een kader te bepalen voor het verzamelen van eieren in het slachthuis tijdens het slachtproces van leghennen met het oog op de valorisatie ervan door de fabrikanten van ei producten. Het is aan de betrokken bedrijven om dit kader aan te passen aan hun structuur van en aan de handelingen binnen hun inrichting en aan te tonen dat de procedures die worden ingesteld het mogelijk maken om de veiligheid van de voedselketen te garanderen.

### 5.1 Algemene hygiënevoorwaarden

Over het algemeen moeten slachthuizen de infrastructuur- en hygiënevoorwaarden bedoeld in bijlage II van Verordening (EG) nr. 852/2004 en de vereisten die opgenomen zijn in bijlage III, sectie II van Verordening (EG) nr. 853/2004 naleven. De vereisten die opgenomen zijn in bijlage III, sectie X, hoofdstuk 1, punten 1 en 2 van Verordening (EG) nr. 853/2004 zijn bovendien van toepassing op de bewaring van de verzamelde eieren.

De fabrikanten van ei producten moeten de vereisten bedoeld in bijlage II van Verordening (EG) nr. 852/2004 en de vereisten die opgenomen zijn in bijlage III, sectie X, hoofdstuk 2 van Verordening (EG) nr. 853/2004 naleven. Microbiologische proceshygiëncriteria en voedselveiligheidscriteria van Verordening (EG) nr. 2073/2005 zijn van toepassing op deze productie.

De slachthuisverantwoordelijke die wil overgaan tot het verzamelen van eieren moet vooraf dit proces in het HACCP-plan van de inrichting opnemen (zie 5.2). De fabrikant van eiproducten moet ook zijn autocontrolesysteem aanpassen en een specifieke procedure voor het gebruik van die eieren erin opnemen. Een warmtebehandeling (pasteurisatie) met als doel, onder andere, de eliminatie te garanderen van alle serotypes van salmonella die van belang zijn vanuit het oogpunt van de volksgezondheid, moet deel uitmaken van het proces. De aanpassing van het HACCP-plan wordt geaccepteerd door het FAVV vóór de start van deze nieuwe activiteit.

## 5.2 Beschrijving van het proces in het slachthuis

Voor een hygiënische verzameling van de eieren moet het slachthuis voorzien in een scheiding in ruimte tussen het circuit van het vlees en het circuit van de eieren teneinde kruisbesmettingen te vermijden. De algemene hygiëneregels moeten doorheen het hele circuit van de eieren even zorgvuldig nageleefd worden als voor het vleescircuit. De gebruikte uitrusting (voorgevormde eierplateaus, paletten,...) moet makkelijk te reinigen en te desinfecteren zijn. De reiniging en de ontsmetting van die uitrusting moet minstens na iedere verzameldag worden uitgevoerd. Het personeel moet een specifieke opleiding en specifieke werkinstructies voor het verzamelen van de eieren krijgen.

Eieren kunnen enkel verzameld worden indien alle onderstaande criteria worden nageleefd:

- de partijen pluimvee zijn correct geïdentificeerd;
- de VKI van het bedrijf van oorsprong werd doorgestuurd binnen de 24u voor de aankomst van het pluimvee in het slachthuis;
- het slachthuis heeft de volledigheid van de VKI gecontroleerd en deze voorgelegd aan de officiële dierenarts ;
- de VKI geeft aan dat er geen behandeling met geneesmiddelen heeft plaatsgevonden die de karkassen en/of de eieren ongeschikt maakt voor menselijke consumptie. In geval van behandeling is de wachttijd gerespecteerd;
- de partijen pluimvee komen niet van een landbouwbedrijf waar een verbod op verplaatsingen of beperkingen omwille van redenen voor volksgezondheid of diergezondheid van toepassing zijn;
- het pluimvee is proper;
- het pluimvee is in goede gezondheid;
- de ante-mortem keuring is gunstig.

Bovendien worden de eieren van kippen die bij de keuring worden geweigerd omwille van diergezondheid of om redenen die een invloed hebben of zouden kunnen hebben op de sanitaire kwaliteit van de eieren vernietigd als dierlijke bijproducten niet bestemd voor menselijke consumptie. De officiële dierenarts brengt de exploitant van zijn beslissing op de hoogte.

De eieren afkomstig van bedrijven van leghennen die positief zijn voor *Salmonella Enteritidis* of *Typhimurium* worden gekanaliseerd naar fabrikanten van eiproducten gesitueerd op het Belgische grondgebied volgens de ad hoc-procedure (zie de omzendbrief (PCCB/S2/1653994) [inzake de bestrijding van zoönotische Salmonella bij legpluimvee](#)). Voor eieren afkomstig van bedrijven van leghennen die positief zijn voor andere serotypes gelden geen beperkingen van de afzetmarkt.

Het verzamelen wordt als volgt georganiseerd:

- de eieren worden enkel verzameld op het niveau van de vagina en de cloaca (dat wil zeggen ten hoogste 2 eieren per leghen) vóór het verwijderen van de ingewanden;

- de schaal van de eieren moet hard, proper en intact zijn;
- het verzamelen, het sorteren en het controleren van de eieren wordt op een hygiënische manier georganiseerd;
- voor de verpakking van de verzamelde eieren moet geschikt materiaal worden gebruikt;
- vuile eieren (fecale bevuilding), gebarsten of gebroken eieren of eieren met een abnormale vorm worden verwijderd als bijproducten niet bestemd voor menselijke consumptie; licht bevuilde eieren (sporen van bloed) mogen worden verzameld en afgedroogd, het wassen van de eieren met water is verboden;
- zodra een palet compleet is, moet die zo snel mogelijk worden afgevoerd naar een afzonderlijke opslagplaats, fysiek gescheiden in ruimte van de slachtketen;
- na het sorteren krijgen de eieren die worden toegelaten voor verwerking het stempel van 'B'-eieren (met een cirkel van een minimale diameter van 12 mm rond een letter B, waarvan de minimale hoogte 5 mm bedraagt of een gekleurd punt van minimum 5 mm hoogte). Hiervoor wordt inkt voor voedingsdoeleinden (een kleurstoffenpreparaat conform de verordeningen 1333/2008 en 231/2012) gebruikt.

**Opgelet! Het is verboden om aldus verzamelde niet-gemerkte eieren rechtstreeks aan fabrikanten van eiproducten te leveren.**

De verzamelde eieren worden verpakt en geëtiketteerd:

- de volgende vermeldingen staan op het etiket: het aantal eieren, het partijnummer van de verzamelde eieren, de verzameldatum, de bestemming-fabrikant van eiproducten;
- de verpakkingen moeten bestand zijn tegen schokken, droog en in goede staat van onderhoud, en vervaardigd zijn met behulp van materialen die ervoor zorgen dat de eieren niet blootgesteld worden aan vreemde geuren.

De verzamelde eieren worden opgeslagen en bewaard:

- bij een constante temperatuur tussen 2°C en 18°C;
- in propere, droge ruimten die vrij zijn van vreemde geuren;
- ze worden beschermd tegen schokken en inwerking van het licht;
- de bewaarduur moet rekening houden met de door de fabrikanten van eiproducten toegestane termijn om de warmtebehandeling uit te voeren (zie 5.3) en mag deze termijn niet overschrijden.

Het transport moet rechtstreeks van het slachthuis naar de fabrikant van eiproducten gebeuren. De verzamelde eieren mogen uitsluitend geleverd worden aan fabrikanten van eiproducten.

Aan de volgende eisen moet ook worden voldaan:

- tijdens het volledige traject vanaf het slachthuis is de traceerbaarheid gegarandeerd;
- het is belangrijk dat er tijdens het transport geen grote schommelingen qua temperatuur van de eieren optreden;
- het slachthuis moet alle maatregelen treffen die nuttig zijn om de link te leggen tussen de pluimveebedrijven van oorsprong en de partijen verzamelde eieren om de verschillende geleverde partijen van elkaar te onderscheiden en hun traceerbaarheid te garanderen, met name in een specifiek register. De gegevens moeten 5 jaar worden bewaard;
- elke verpakking van verzamelde eieren vertegenwoordigt een partij eieren verzameld op dezelfde dag in eenzelfde slachthuis.

### 5.3 Beschrijving van het proces in de inrichting voor vervaardiging van eiproducten

Tijdens de controle van de verzamelde eieren bij aankomst moet men zich ervan vergewissen dat:

- er tijdens het transport geen grote schommelingen zijn opgetreden qua temperatuur van de eieren;
- de schaal van de eieren proper en intact is.

Binnen de inrichting voor de productie van eiproducten:

- de verzamelde eieren worden opgeslagen gescheiden in ruimte en/of tijd van de andere eieren, bij een stabiele temperatuur gesitueerd tussen 2°C en 18°C;
- de verzamelde eieren worden gebruikt met inachtneming van de chronologie, in functie van de datum van verzameling;
- de verwerking van de verzamelde eieren moet gebeuren op het einde van de productie, na de verwerking van de andere eieren, de thermische behandeling moet plaatsvinden max. 28 dagen na het verzamelen;
- de verkregen eiproducten zijn conform de microbiologische en chemische kwaliteitsnormen die van toepassing zijn op de eiproducten.

## 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	11/12/2015	Originele versie
1.1	17/05/2016	Actualisering wetgeving
1.2	04/03/2022	Actualisering wetgeving
1.3	<b>Datum van publicatie</b>	Aanpassing van de verwijzing naar de omzendbrief standaardformulier VKI Aangepaste wetgeving