



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

Referentie	PCCB/S3/ <u>TVV</u> GDS /387969	Datum	01/12/2017
Huidige versie	<u>43.0</u>	Van toepassing vanaf	Datum van publicatie
Trefwoorden	Warm vervoer, bloed, <u>karkas, half karkas, kwartier, deelstuk, rund, schaap, geit, varken</u> varkensvlees		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
De Smedt Griet <u>Tom Van Vooren</u> , 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~~varkensvlees~~ 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~~vers vlees: varkenskarkassen en bloed~~.

De versoepelde regeling is beperkt:

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

2° ~~en~~-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 ~~31-2008, 01-2009, 19-2009 en 18-2011~~](#) van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV (zie: <https://scicom.favv-afsca.be/wetenschappelijkcomite/adviezen/>)

[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 ~~vers vlees~~

Op basis van verordening (EG) nr. 853/2004¹ en ingevolge de EFSA adviezen en de adviezen van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV² worden een aantal Europese en nationale reglementaire maatregelen m.b.t. het “warm vervoer” van karkassen en karkasdelen van runderen, schapen, geiten en varkens ~~varkenskarkassen~~ en varkensbloed voorzien.

In de ~~nationale~~-regelgeving³ is opgenomen dat bij het vervoer van karkassen en karkasdelen van runderen, schapen, geiten en varkens ~~vers vlees~~ of van varkensbloed ~~van varkens~~ vanaf een slachthuis kan afgeweken worden van de maximale inwendige temperaturen van 7 °C (karkassen en karkasdelen~~karkassen of delen daarvan~~) of 3 °C (varkensbloed~~slachtafval~~) die zijn vastgesteld in de verordening (EG) nr. 853/2004⁴. Er dient opgemerkt dat de afwijkende temperaturen die de ~~nationale~~ 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 ~~karkassen~~ en ~~slachtafval, inbegrepen het~~ 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 ~~zowel~~ het slachthuis van verzending beschikt als de inrichting van bestemming elk beschikken 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.

~~In het algemeen zijn m.b.t.~~ Met betrekking tot ~~de~~ toelating zijn de procedures die van toepassing ~~die~~ 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 aanvraagformulier⁵ per brief, per fax of via elektronische weg te verzenden naar het hoofd van de bevoegde lokale ~~(provinciale)~~ controle-eenheid van de plaats waar de inrichting zich bevindt. Een toelating die werd uitgereikt vóór publicatie van onderhavige omzendbrief blijft geldig.

¹ 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.

² Adviezen ~~34-2008~~, 01-2009, 19-2009 en 18-2011 van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV (zie: www.favv.be).

³ ~~Koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen: art. 5bis, bijlagen 1 en 2.~~

⁴ 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).

⁵ Beschikbaar via de FAVV-website: <https://favv-afsa.be/nl/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, dient te 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:

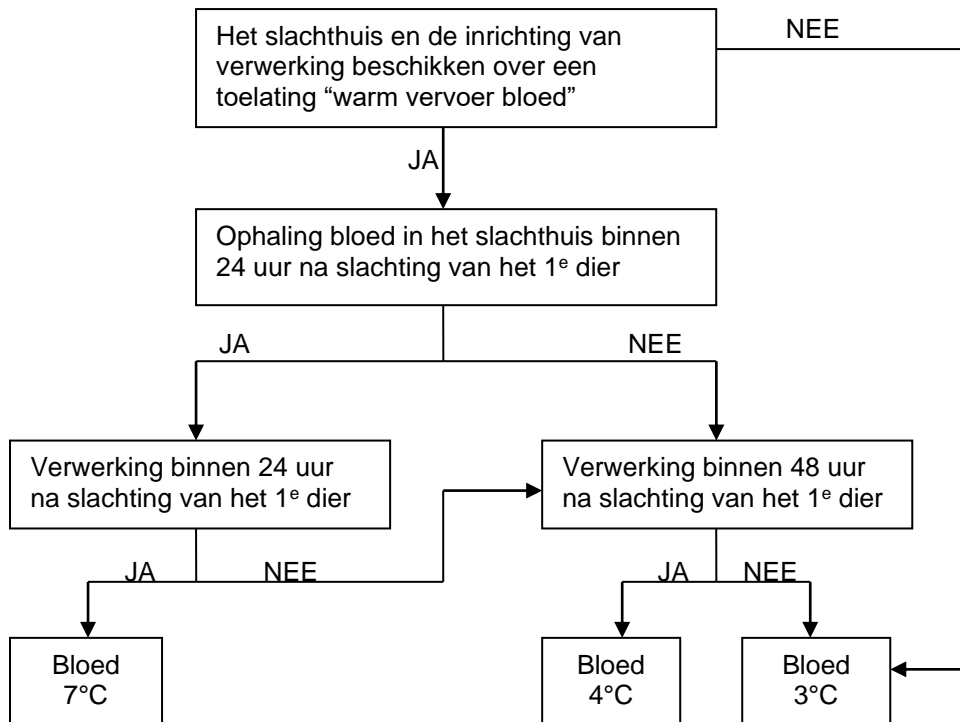
- een **gevalideerd autocontrolesysteem** dient in werking te zijn. Het autocontrolesysteem dient in het bijzonder en minimaal:
 - een **traceerbaarheidssysteem** te omvatten dat toelaat om het tijdstip te kennen van het lossen van het bloed, evenals van de aanvang van de verwerking;
 - de verificatie 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 uitvoeringsvoorwaarden (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 ~~varkenskarkassen~~.

Het koninklijk besluit (KB) van 30.12.1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen werd laatst gewijzigd via het KB van 15.08.2012. Daarmee werd een regeling voor het niet volledig doorkoeld vervoer van bloed ingevoerd in de Belgische reglementering⁶ (cfr. punt 5.1 van deze omzendbrief).

In de ontwerpfase van het KB van 15.08.2012 werd tevens een versoepelde regeling voorzien m.b.t. het niet volledig doorkoeld vervoer van varkenskarkassen. Deze stemde overeen met de regeling die via de omzendbrief van 23.12.2009 feitelijk werd toegestaan. Ter gelegenheid van de verplichte kennisgeving van het ontwerp-KB aan de Europese Commissie en de andere Lidstaten, hebben de Europese Commissie en een aantal EU-Lidstaten zich evenwel verzet tegen de voorgenoemde Belgische regelgeving voor het niet volledig doorkoeld vervoer van varkenskarkassen. Volgens de Europese Commissie is bij het vervoer van onvolledig gekoelde karkassen van slachthuizen naar uitsnijderijen, met als louter bedoeling de karkassen te gaan uitbenen en versnijden, niet voldaan aan de voorwaarde dat er specifieke producten⁷ worden bereid van de karkassen. (NB: er werd door de Europese Commissie geen verzet aangetekend tegen het niet volledig doorkoeld vervoer van bloed aangezien het bloed verwerkt wordt tot specifieke producten (bv. plasma en haemoglobinepoeder).)

Omwille van het aanhoudende verzet van de Europese Commissie werd de versoepelde regeling m.b.t. het vervoer van niet volledig doorkoelde varkenskarkassen uiteindelijk niet in het KB van 30.12.1992 opgenomen en is enkel de basisregeling⁸ nog in het KB van 30.12.1992 voorzien. Op vraag van België, gesteund door een aantal andere EU-Lidstaten, heeft de Europese Commissie op 17.06.2013 een mandaat gegeven aan EFSA⁹ om te onderzoeken of het vervoer van vlees aan een hogere temperatuur dan 7°C mogelijk is vanuit voedselveiligheids oogpunt en om daarover een advies te verlenen. De adviezen van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV werden daarbij aan EFSA bezorgd.

In functie van de uitkomst van het advies van EFSA zou de Europese Commissie in het raam van het Permanent Comité voor de Voedselveiligheid en de Diergezondheid al of niet een voorstel aan de Lidstaten voorleggen om de Europese reglementering ter zake aan te passen. Het advies van EFSA¹⁰ werd gepubliceerd op 27.03.2014. In afwachting van een aanpassing van de Europese reglementering, handhaaft België het feitelijk systeem van “warm vervoer” van varkenskarkassen zoals het hieronder wordt beschreven. Indien evenwel zou blijken dat de Europese reglementering finaal niet zou worden aangepast (bv. omdat onvoldoende EU-Lidstaten een aanpassing van de reglementering zouden steunen), zal België evenwel verplicht zijn het systeem “warm vervoer van varkenskarkassen” in de toekomst stop te zetten.

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:

1. ~~voor het slachthuis van verzending:~~

⁶ Koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen: art. 5bis en bijlage 2.

⁷ Verordening (EG) nr. 853/2004: bijlage III, sectie I, hoofdstuk VII, punt 3.

⁸ Koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen: bijlage 1.

⁹ European Food Safety Authority: registerofquestions.efsa.europa.eu: question number: EFSA-Q-2013-00646.

¹⁰ Scientific Opinion on the public health risks related to the maintenance of the cold chain during storage and transport of meat, Part 1 (meat of domestic ungulates).

- 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.~~ een adequaat autocontrolesysteem dient in werking te zijn. Het autocontrolesysteem dient in het bijzonder en minimaal:

~~De autocontrole moet~~ procedures te omvatten die specifiek ~~verband houden zijn met~~ voor het vervoer van niet volledig doorkoelde karkassen en karkasdelen van runderen, schapen, geiten en varkens~~karkassen~~. 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 (<https://favv-afscab.be/nl/contact/lce>).

~~hij moet zich bekend maken bij zijn LCE voordat hij voor de eerste keer niet volledig doorkoelde karkassen en karkasdelen van runderen, schapen, geiten en varkens ontvangt en hij~~
Bovendien ziet de bestemming toe op het respecteren van de volgende voorwaarden:

2. — voor de uitsnijderij van bestemming:

- aanwezigheid van een **koelinstallatie met voldoende koelcapaciteit** (zowel qua apparatuur als beschikbare lokalen) om de verdere koeling van het product ~~varkensvlees~~ tot een kerntemperatuur van 7°C uit te voeren (~~3 °C voor slachtafval~~) ~~vooraloor de karkassen of delen daarvan of het slachtafval verder te versnijden.~~
- een adequaat autocontrolesysteem dient in werking te zijn. Het autocontrolesysteem dient in het bijzonder en minimaal: ~~een adequaat autocontrolesysteem dient in werking te zijn.~~

~~De autocontrole moet~~ procedures te omvatten die specifiek ~~verband houden met zijn~~ voor het vervoer van niet volledig doorkoelde ~~varkens~~ karkassen en karkasdelen van runderen, schapen, geiten en varkens~~karkassen~~. 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.

~~Dit zijn de minimale voorwaarden waaraan het autocontrolesysteem dient te voldoen. Tevens dient het autocontrolesysteem te voorzien in een steekproefsgewijze **bemonstering voor microbiologische analyses** van het niet doorgekoeld varkensvlees bij ontvangst in de uitsnijderij. De relevante elementen betreffende proceshygiëncriteria voor karkassen van varkens vervat in de verordening (EG) nr. 2073/2005⁴⁴ gelden als richtsnoer bij het opnemen van deze specifieke procedures in het autocontrolesysteem van de uitsnijderij.~~

- 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 **commercialisering** 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.

~~Bij het vervoer van niet volledig doorgekoeld vers vlees van varkens van een slachthuis naar een uitsnijderij moet~~

Verder dient ook te worden voldaan aan de volgende voorwaarden:

- ~~Het vervoer beperkt zich tot het **Belgische grondgebied**~~
- ~~Per rit mag er slechts **één slachthuis** van verzending en **één uitsnijderij** van bestemming zijn.~~
- ~~Het **vervoer mag niet meer dan 2 uur** in beslag nemen. Om de naleving daarvan geloofwaardiger te garanderen, zijn eveneens afstandsbeperkingen voorzien. Het laden en het lossen dienen het vervoer onmiddellijk vooraf te gaan, respectievelijk op te volgen.~~
- ~~Voor de bepaling van de maximale duur en afstand van het transport en de er aan gekoppelde temperatuurcriteria wordt gebruik gemaakt van een **vorkstelsel** volgens de onderstaande tabel:~~

Maximale duur van het laden, het vervoer en het lossen	Maximale afstand over de weg	Maximale kerntemperatuur van de karkassen	Maximale oppervlakte-temperatuur van de karkassen
30 min + 15 min + 30 min	12,5 km	+19°C	+12°C
30 min + 30 min + 30 min	25 km	+18°C	+11°C
30 min + 60 min + 30 min	50 km	+16°C	+9°C
30 min + 90 min + 30 min	75 km	+13,5°C	+8°C
30 min + 120 min + 30 min	100 km	+12°C	+7°C

⁴⁴ ~~Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen: bijlage I, hoofdstuk 2, 2.1.~~

~~Rekening houdend met de maximale tijdsduur voor het vervoer van het slachthuis van verzending naar de uitsnijderij van bestemming, mag de maximale afstand over de weg tussen het slachthuis van verzending en de uitsnijderij van bestemming de in de tabel vermelde afstand niet overschrijden.~~

~~Voordat met het laden gestart wordt, dient door middel van snelkoeling tijdens een verblijf van ten minste enkele uren in de koellokalen van het slachthuis de oppervlaktekoeling van het vlees en de inwendige koeling voldoende ver gevorderd te zijn. De kerntemperatuur van de karkassen, gemeten in de diepe ham, en de oppervlaktetemperatuur, gemeten onder de huid ter hoogte van de rug, mogen niet meer bedragen dan de in de tabel aangegeven temperaturen. Deze temperaturen moeten tijdens het laden, het vervoer en het lossen gerespecteerd blijven.~~

~~De **slachtafvallen** (met uitzondering van bloed) die bij de niet volledig doorkoelde karkassen horen die vervoerd worden onder het stelsel "warm vervoer" mogen, na minstens een even lange koeling als die karkassen, ermee meegestuurd worden naar de uitsnijderij van bestemming voor zover hun temperatuur niet meer bedraagt dan de maximale oppervlaktetemperatuur die voor de karkassen dient nageleefd.~~

- Indien het **trichinenonderzoek** vereist is, mogen de karkassen het slachthuis in geen geval verlaten voordat het resultaat is bekomen. De qua uitvoeringssnelheid 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 ~~hoger vermelde~~ temperaturen te blijven respecteren tijdens het vervoer ~~naar de uitsnijderij van bestemming~~.
- 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.
- ~~Bij aankomst in de uitsnijderij van bestemming, dient het vervoermiddel **zonder verwijl te worden uitgeladen**. In de **uitsnijderij** van bestemming dient het vlees onmiddellijk **verder te worden gekoeld tot de maximale kerntemperatuur van 7 °C voor karkassen en halve karkassen en van 3 °C voor slachtafvallen**. Alleen na het bereiken van deze respectievelijke temperaturen, mag het vlees worden uitgesneden, uitgebeend of met een onmiddellijke verpakking worden omhuld.~~

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).

6.7. Bijlagen

/

7.8. 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.