



Advies 2004/01 “Problematiek van het vervoer van niet volledig doorkoeld vlees (‘warm vervoer’)” (dossier Sci Com 2003/25)

Het wetenschappelijk comité geeft een gunstig advies over de aanvraag van het Nationaal Verbond van Slachthuizen en Vleesuitsnijderijen (NVS) voor toekenning van eventuele afwijkingen die, geval per geval, kunnen worden toegestaan op de temperatuurvoorschriften bij het vervoer, over korte afstand, van vers (‘warm’) vlees van het slachthuis naar de uitsnijderij die in de buurt gelegen is.

Het wettelijk kader voorziet inderdaad in mogelijkheden voor afwijkingen. Het KB van 30 december 1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen bepaalt in artikel 5 dat het vervoer zodanig moet geschieden dat de volgende maximale inwendige temperaturen steeds geëerbiedigd worden: 1° voor gekoeld vers vlees van slachtdieren + 7 °C. Dit berust op het principe, vervat in de Europese richtlijn 64/433/EEG Bijlage I, Hoofdstuk XIV (Opslag), punt 66: vers vlees dient na de keuring na het slachten onmiddellijk te worden gekoeld en voortdurend op een inwendige temperatuur te worden gehouden van niet meer dan + 7 °C voor karkassen en delen daarvan en van niet meer dan + 3 °C voor slachtafval.

Afwijkingen van deze algemene regel zijn mogelijk volgens Richtlijn 64/5333/EEG gewijzigd volgens Richtlijn 95/23/EG, artikel 1, 11-h: ‘Afwijkingen van deze eis kunnen per geval door de bevoegde autoriteiten worden toegestaan voor het vervoer van vlees naar uitsnijderijen of slagerijen in de onmiddellijke nabijheid van het slachthuis, voor zover dit vervoer niet meer dan twee uur in beslag neemt, alsmede om technische redenen in verband met de rijping van het vlees.’

Het wetenschappelijk comité verklaart zich akkoord met de volgende eisen zoals voorgesteld door de NVS, en waaraan bijkomende verduidelijkingen zijn aangebracht. Het advies is uitsluitend geldend voor vleesvarkens.

1. “voordat met het vervoer wordt gestart dient d.m.v. shock koeling en een verblijf van enkele uren in de koellokale van het slachthuis de oppervlakkige koeling van het vlees voltooid te zijn en de inwendige koeling voldoende ver gevorderd te zijn”

In de Nederlandse tekst wordt de term “oppervlakkige” koeling vervangen door “**oppervlakte**” koeling

Onder “voldoende ver gevorderde inwendige koeling” moet het volgende begrepen worden. Wanneer in het slachthuis het karkas gekoeld wordt tot een kerntemperatuur van minder dan

15,9 °C en een oppervlaktetemperatuur van minder dan 8,9 °C zal, op voorwaarde dat deze temperaturen gehandhaafd worden tijdens transport, geen significante toename optreden van de onderzochte voedselpathogenen tijdens het transport. Onder deze condities is de bijdrage van het warm transport in de totale ontwikkeling van pathogene kiemen tijdens het koeltraject verwaarloosbaar.

Dit besluit steunt op predictieve microbiologische modellering waaruit blijkt dat voor de meest psychrotrofe (koudeminnende) pathogene kiem, *Aeromonas hydrophila*, bij grenswaarden van respectievelijk 8,9 °C (aan de oppervlakte, op zwaard) en 15,9 °C (in de kern) de gemiddelde generatietijd groter zal zijn dan 2 uren en er dus geen aantoonbare groei zal optreden tijdens het transport van maximaal 2 uren onder deze temperatuursvoorwaarden.

2. “de vervoermiddelen dienen technisch adequaat uitgerust te zijn om de aanvangstemperatuur ten minste op peil te houden tijdens het vervoer naar de uitsnijderij (bv. gesteund op de bepalingen uit het ATP-akkoord)”

Deze voorwaarde betreffende de vervoermiddelen is louter een koeltechnisch probleem, dat reeds in de Europese regelgeving aangehaald is. Het wetenschappelijk comité stelt voor deze eis als volgt te omschrijven: **“Rekening houdend met de beladingdichtheid dienen de vervoersmiddelen technisch adequaat uitgerust te zijn om de aanvangstemperatuur ten minste op peil te houden tijdens het vervoer naar de uitsnijderij”**.

De bijkomende specificatie “bv. gesteund op de bepalingen uit het ATP-akkoord” wordt geschrapt, gezien dit geldt voor internationaal vervoer, en gezien deze bepaling een wettelijke basisvereiste is.

3. “het slachthuis van verzending en de uitsnijderij van bestemming moeten worden vastgelegd”

Hierbij is het belangrijk de Europese regelgeving nogmaals aan te halen. De richtlijn spreekt van « onmiddellijke nabijheid », gekoppeld aan een maximale tijdsduur van twee uur, met de laad- en lostijden in deze duur inbegrepen. Nogmaals, richtlijn 64/433/EEG, Bijlage I, punt 66, tweede lid, geeft mogelijkheid tot een aanpak “per geval”: een afwijking bij wijze van algemene reglementaire bepaling druist hiertegen in. Het is in deze zin dat “het slachthuis van verzending en de uitsnijderij van bestemming” moet worden vastgelegd, geval per geval.

4. “het slachthuis dient te beschikken over de nodige snelkoelapparatuur en voldoende koelinstallaties”

Deze eis sluit aan bij punt 1. Het inrichtingenbesluit betreffende de slachthuizen vereist namelijk dat hun koelruimte capaciteit om tot de inwendige vleestemperatuur van 7°C te komen, moet overeenstemmen met de omvang van hun feitelijke werkzaamheden en in het bijzonder voldoende groot moet zijn om de productie van 1 werkdag te bevatten. De slachthuizen moeten dus documenten ter staving kunnen voorleggen die deze koelruimte capaciteit waarborgen. Dezelfde verplichting geldt indien een individuele afwijking wordt verleend om bij de vooropgestelde hogere temperatuur het koelproces te beëindigen.

5. “de uitsnijderij dient te beschikken over voldoende koelinstallaties om de verdere koeling uit te voeren. In geen geval mag vlees worden versneden vooraleer de inwendige temperatuur van + 7 °C is bereikt”

De aanvraag voor afwijking onder de bestaande wetgeving impliceert dat men moet koelen, van 10°C tot een lagere temperatuur waarbij men kan waarborgen dat bij het uitsnijden de inwendige temperatuur van +7°C niet overschreden wordt.

6. “zowel op de plaats van oorsprong als op de plaats van bestemming dient een adequaat autocontrolesysteem in werking te zijn, met name wat betreft het toezicht op de koeling en op de microbiologische kwaliteit van karkasoppervlakten”

Het toestaan van individuele afwijkingen kan alleen maar overwogen worden als de inrichtingen (slachthuizen, uitsnijderijen) voldoen aan alle voorwaarden van de bestaande wetgeving (KB's van 1992 op de inrichting en van 1996 op de exploitatie) en inzonderheid aan de vereisten van autocontrole (HACCP implementatie) (cfr. KB van 4 juli 1996, hoger vermeld) en de hieraan verbonden microbiologische criteria.