



Advies 33-2004 : Ontwerp koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen.
(dossier Sci Com 2004/33)

Het Wetenschappelijk Comité van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen geeft het volgende advies:

Het Wetenschappelijk Comité van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen heeft kennis genomen van het ontwerp koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen. Dit ontwerp beschrijft de voorwaarden waaronder toestemming kan verleend worden voor een afwijking van de temperatuursvoorschriften voor het vervoer van vers varkensvlees van het slachthuis naar de uitsnijderij of de slagerij. De mogelijkheid voor de bevoegde autoriteiten om dergelijke afwijkingen toe te staan is voorzien in Richtlijn 64/433/EG.

In het ontwerp koninklijk besluit wordt grotendeels rekening gehouden met de opmerkingen in het advies 01-2004 van het Wetenschappelijk Comité (Problematiek van het vervoer van niet volledig doorkoeld vlees – “warm vervoer”). Niettemin wenst het Comité dieper in te gaan op een aantal cruciale aspecten van het voorgelegde ontwerp.

Bepalingen betreffende tijd en afstand

In artikel 1, tweede lid van het ontwerp wordt, conform Richtlijn 64/433/EEG, gespecificeerd dat afgeweken kan worden van de maximale inwendige temperatuur tijdens het vervoer naar een uitsnijderij of slagerij in de onmiddellijke nabijheid van het slachthuis, voor zover dit vervoer niet meer dan twee uur in beslag neemt (maximale tijdsduur). In de bijlage, hoofdstuk II, punten 3 en 4 wordt er echter een maximale afstand vooropgesteld die niet overschreden mag worden.

Het Wetenschappelijk Comité wenst te benadrukken dat de maximale temperaturen voor de oppervlakte en de kern van het vlees uit het advies 01-2004 werden bepaald uitgaande van de hypothese dat het vervoer (inclusief laden en lossen) nooit meer dan twee uur in beslag zou nemen. Deze maximumtemperaturen, die berekend werden aan de hand van predictieve microbiologie, zijn niet geldig indien niet gegarandeerd kan worden dat de maximale tijdsduur van twee uur wordt nageleefd. Het Comité kan dus enkel akkoord gaan indien de maximale afstand slechts als een ondergeschikte vereiste naast de tijdsvoorwaarde beschouwd wordt.

Gezien het belang van de combinatie tijd/temperatuur voor de microbiële veiligheid is het Comité van mening dat voldoende aandacht moet besteed worden aan de (auto)controle hiervan. Zo is het wenselijk dat in de bijlage, hoofdstuk I, punt 3 uitdrukkelijk wordt vermeld dat het autocontrolesysteem een betrouwbaar traceerbaarheidssysteem dient te omvatten, dat toelaat om de totale tijdsduur van het vervoer, inclusief laden en lossen, te verifiëren. Het FAVV kan zo reeds bij de aanvraag de betrouwbaarheid van het voorgestelde systeem beoordelen en bij een eventuele controle ter plaatse de totale transporttijd opvragen. Daarnaast zou de inrichting van bestemming steekproefsgewijs moeten voorzien in een microbiologische analyse van de karkassen na het transport. Op die manier kan het effect van de onvolledige koeling op de microbiologische kwaliteit nagegaan worden.

Het Comité is tevens van mening dat het specificeren van een maximale tijdsduur voor het laden, zoals in de Bijlage, Hoofdstuk II, punt 8, overbodig is. In het ontwerp KB moet enkel bepaald worden dat de globale tijdsduur van twee uur voor laden, vervoer en lossen niet overschreden mag worden.

Bepalingen betreffende de procedure voor het bekomen van de toestemming

In artikel 3, tweede lid, wordt gesteld dat een slagerij niet moet beschikken over een formele toestemming voor de afwijking op de temperatuurseis tijdens het vervoer (in tegenstelling tot een slachthuis en een uitsnijderij). Een slagerij die wenst gebruik te maken van het stelsel van “warm vervoer” hoeft dus geen aanvraag met bijbehorend dossier in te dienen bij het FAVV. Dit vormt een aanzienlijk beperkende factor met betrekking tot de controle die het FAVV kan uitoefenen, bijvoorbeeld door middel van een technische studie van het autocontrolesysteem of een gerichte controle bij bepaalde slagerijen door het FAVV. Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat dit tot misbruiken kan leiden. Het Comité raadt daarom aan om de slagerijen uit te sluiten van de mogelijkheid tot onvolledig gekoeld transport. Een bijkomend element is dat het voornaamste economische belang van het vervroegd transport zich situeert bij het transport van niet volledig doorkoelde karkassen van het slachthuis naar uitsnijderijen, en slechts in mindere mate van het slachthuis naar slagerijen.

Naast deze inhoudelijke aspecten kunnen nog een aantal punctuele opmerkingen worden geformuleerd.

Artikel 1, zevende en twaalfde lid

In beide leden wordt een periode van 15 dagen vermeld. Er wordt echter niet expliciet vermeld wanneer deze periode van 15 dagen aanvangt. Dit kan eventueel aangepast worden als “binnen 15 dagen na mededeling van de weigering van de toestemming” voor het zevende lid en “binnen 15 dagen na mededeling van de intrekking van de toestemming” voor het twaalfde lid.

Spelling/grammatica

- Art. 5. Op het einde van de eerste lid ontbreekt een punt in de Nederlandse tekst.
- Bijlage, Hoofdstuk II, Punt 10. “voor +3°C” moet vervangen worden door “van +3°C” in de Nederlandse tekst.



Als besluit kan gesteld worden dat het Wetenschappelijk Comité een gunstig advies kan uitbrengen over het ontwerp besluit mits rekening gehouden wordt met bovenstaande opmerkingen.