

## **Advies 28-2005 : Wetenschappelijke evaluatie van de « Generische autocontrolelegids voor pluimveeslachthuis en -uitsnijderij » (dossier Sci Com 2005/16)**

Het Wetenschappelijk Comité van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, overwegende de besprekingen tijdens de ad hoc werkgroepvergaderingen van 21 april 2005 en 2 juni 2005 en de plenaire vergaderingen van 13 mei 2005 en 10 juni 2005, geeft het volgende advies :

### **1. INLEIDING**

De generische autocontrolelegids voor pluimveeslachthuis en -uitsnijderij werd voorgelegd ter goedkeuring aan het Federale Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV). De gids werd opgesteld door de beroepsfederaties NVP (Nationaal Verbond van de pluimveeslachthuizen en -uitsnijderijen) en VIP (Vereniging voor Industriële Pluimveeslachterijen). NVP vzw groepeerd vooral de middelgrote en kleine pluimveeslachthuizen alsook de zelfstandige uitsnijderijen. VIP vzw verenigt de grote industriële pluimveeslachthuizen en -uitsnijderijen die ruim 70 % van de braadkippen-, 95 % van de soepkippen- en 98 % van de kalkoenslachtingen in België realiseren. De gids is van toepassing voor het slachten en versnijden van pluimveevlees. De gids werd reeds geëvalueerd door de Cel "Validatie Gidsen" van het FAVV conform de voorschriften opgenomen in artikel 9 en bijlage III van het KB van 14 november 2003 betreffende de autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid. Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd :

- de gids wetenschappelijk te evalueren ;
- te evalueren of de sectoriële gevarenanalyse voldoet ;
- te antwoorden aan de door de Cel "Validatie Gidsen" gestelde vragen.

### **2. AANBEVELINGEN**

De generische autocontrolelegids voor pluimveeslachthuis en -uitsnijderij is een praktisch, vlot geschreven, overzichtelijk en goed gestructureerd document. Een grondige gevarenanalyse (biologische, chemische en fysische gevaren) m.b.t. het pluimveeslachthuis en -uitsnijderij ontbreekt echter.

#### **2.1. DEEL INLEIDING**

- Toepassingsgebied : er wordt vermeld in dit onderdeel dat de autocontrolelegids van toepassing is op het slachten en versnijden van pluimveevlees. Er dient gespecificeerd te worden welke pluimveespecies er bedoeld worden.

#### **2.2. DEEL I : ADMINISTRATIE**

- In het onderdeel 'aanvoer levende dieren (I.3.)', worden de documenten vermeld die voor de aanvoer van levende dieren vereist zijn (register der binnengekomen dieren, begeleidingsdocument slachtpluimvee, gezondheidscertificaten, register volgorde slachten). Er wordt echter geen melding gemaakt van het traceerbaarheidssysteem Sanitel, Beltrace. Het is wenselijk een verwijzing naar dit systeem op te nemen in de gids.
- In het onderdeel 'register uitgaand vlees (I.6.)' wordt vermeld dat het mogelijk moet zijn een verband te leggen tussen de aangevoerde en de afgevoerde producten. Dit is zeer belangrijk met betrekking tot de traceerbaarheid. Het Wetenschappelijk Comité raadt aan om in het onderdeel 'register uitgaand vlees' de beschrijving van een unieke identificatiecode per lot op te nemen.

### 2.3. DEEL II : GMP (GOOD MANUFACTURING PRACTICES)

- In het onderdeel 'reinigen en ontsmetten (II.1.)', wordt te weinig aandacht besteed aan het correct gebruik van reinigings- en ontsmettingsmiddelen. Er dient bijvoorbeeld benadrukt te worden dat het voor het reinigingsproces belangrijk is de juiste concentratie van reinigingsmiddel, de juiste druk, de juiste temperatuur en de juiste inwerkingstijd te gebruiken. De gids vermeldt dat dient ontsmet te worden met een erkend ontsmettingsmiddel. Er wordt aangeraden in de gids op te nemen waar een lijst met de erkende reinigings- en ontsmettingsmiddelen kan teruggevonden worden. Bij de beschrijving van de microbiologische controles (II.1.2.b.) wordt als te gebruiken methode de contactmethode of de swabmethode vermeld. Er wordt aangeraden in de gids op te nemen hoe deze methode gebruikt moet worden.
- In het onderdeel 'watervoorziening (II.3.)' wordt vermeld dat water dat niet voldoet aan de criteria van drinkwaterkwaliteit uitsluitend mag gebruikt worden als bluswater, als koelwater of voor het opwekken van stoom en voor andere doeleinden zoals vermeld in de adviezen van het Wetenschappelijk Comité. Het is wenselijk deze doeleinden zoals weergegeven in deze adviezen toe te voegen onder dit punt.
- Onderdeel II.6., 'temperatuursbeheersing', vermeldt dat vlees van gevogelte onmiddellijk na de keuring en het verwijderen van de ingewanden moet worden gekoeld. Er dient toegevoegd te worden dat ook de ingewanden gekoeld moeten worden. Het koelen van de ingewanden dient opgenomen te worden in de hieraan verbonden tabel met producttemperaturen. Ook de opname van een concreet voorbeeld in de gids van de temperatuur van het broeiwater en de temperatuur in de verschillende relevante lokalen (bv. lokaal waarin zich de snijlijnen bevinden of het opslaglokaal) is wenselijk. In de sectie controle (II.6.2.) van dit onderdeel wordt beschreven dat alle toestellen gebruikt voor het meten van de temperaturen minimum 1 maal per jaar gekalibreerd moeten worden en dat dit dient te gebeuren d.m.v. een geijkte referentiethermometer. Het Wetenschappelijk Comité raadt aan toe te voegen in welk temperatuursbereik de gebruikte referentiethermometer moet geijkt zijn en op welke manier deze geijkte thermometer moet gebruikt worden om de toestellen te ijken.
- Het onderdeel 'microbiologische controle op proces en product (II.7.)' maakt melding van twee soorten controles : i) op het productieproces (procescriteria voor *Salmonella*) en ii) op het eindproduct (voor slachthuis en uitsnijderij). Het begrip productcriterium wordt in de gids niet in de juiste context gebruikt. De karkassen of versneden kipproducten kunnen niet als eindproducten beschouwd worden (zie SANCO 4198/2001/rev.16) en er dient bijgevolg steeds van controle van het productieproces gesproken te worden zowel bij het slachtproces als bij het versnijdingsproces. De uit te voeren microbiële controles voor het slachtproces zijn *Salmonella*, totaal aëroob kiemgetal en *Escherichia coli*. De uit te voeren microbiële controles voor het versnijdingsproces zijn *Salmonella*, totaal aëroob kiemgetal (of *Pseudomonas*, maar niet beide) en *E. coli*. Het Wetenschappelijk Comité stelt voor, gezien het reële microbiële gevaar van *Campylobacter* bij pluimveeproducten, ook een aantal analyses van deze parameter voor het slachtproces en het versnijdingsproces op te nemen. Het Wetenschappelijk Comité stelt de vraag welke grenswaarden en toleranties in de praktijk zullen gebruikt worden en hoe deze bepaald zullen worden. Met betrekking tot de 'te nemen acties' (II.7.5.), wordt er gevraagd om bij overschrijding van de grenswaarden voor de geanalyseerde microbiële parameters aan de gids toe te voegen welke hiervan de mogelijke oorzaken kunnen zijn en hoe deze gecorrigeerd kunnen worden. Het is wenselijk de resultaten van de microbiële resultaten grafisch voor te stellen in functie van de tijd (cfr. KB 4 juli 1996).
- In het onderdeel 'houdbaarheidstesten (II.7.3.)', worden de termen lag en log-fase voor microbiële groei vermeld. Deze termen dienen ter informatie van de gebruiker van de gids verduidelijkt te worden. De gids vermeldt dat het punt dient bepaald te worden waarbij het vlees als microbiëel bedorven kan worden beschouwd. Er wordt gespecificeerd dat dit is wanneer het totaal aëroob kiemgetal hoger is dan  $1.0 \times 10^8$  kiemen/g. Het Wetenschappelijk Comité merkt op dat dit reeds zo is vanaf  $5 \times 10^7$  kiemen/g.
- Het onderdeel 'traceerbaarheid (II.8.)' moet concreter uitgewerkt worden. Er moet door middel van een praktisch voorbeeld geïllustreerd worden hoe de traceerbaarheid in een

bedrijf concreet gerealiseerd kan worden. Dit impliceert de beschrijving van de praktische wijze waarop er onderscheid kan gemaakt worden in het slachthuis tussen verschillende loten (onderscheid tussen laatste dier van het ene lot en eerste dier van het daaropvolgende lot).

- Het onderdeel 'dierenwelzijn (II.11.)' zou meer concreet de informatie in de bestaande wetgeving dienen te bevatten, bijvoorbeeld betreffende de maximale beladingsdichtheid.

## **2.4. DEEL III : ONDERDEEL HACCP<sup>1</sup>-BEGINSELEN TOEGEPAST OP PLUIMVEESLACHTHUIS EN – UITSNIJDERIJ**

### **2.4.1. Algemene aanbevelingen**

- Het onderdeel HACCP-beginselen toegepast op pluimveeslachthuis en -uitsnijderij bevat de beschrijving van twee HACCP-voorbeelden: i) het geautomatiseerd kippenlachthuis met aansluitende uitsnijderij en ii) de zelfstandige uitsnijderij. De verschillende onderdelen van deze HACCP-voorbeelden maken deel uit van verschillende bijlagen. Daar deze twee voorbeelden uiterst belangrijk zijn voor het goede gebruik van de gids, wordt aangeraden deze op te nemen in het hoofddocument van de gids en niet in de bijlagen.
- Een grondige gevarenanalyse met de beschrijving van de gevaren (biologisch, chemisch en fysisch) relevant voor het pluimveeslachthuis en -uitsnijderij ontbreekt. Er dient een lijst met deze gevaren toegevoegd te worden aan de gids. Microbiologische gevaren zijn hier o.a. *Salmonella*, *Campylobacter*, *Listeria monocytogenes* en *Staphylococcus aureus*. Er dient dan telkens bijgevoegd te worden of deze al dan niet dient in beschouwing moeten worden genomen in de risico-analysetabel. Hiervoor dient er onder andere rekening mee gehouden te worden of de pathogenen zich al dan niet kunnen vermeerderen op het pluimveevlees. Chemische gevaren kunnen bijvoorbeeld zijn: residuen van reinigings- en desinfectiestoffen, smeermiddelen, alsook water- en stoom-behandelingsmiddelen. De aanwezigheid van metaaldeeltjes is een voorbeeld van een fysisch gevaar.
- In de HACCP-risico-analysetabel is een juiste omschrijving van de potentiële gevaren die relevant zijn voor de veiligheid van de voedselketen noodzakelijk. 'Bacteriële interne contaminatie' als omschrijving van het potentieel gevaar is te vaag : er dient nadruk op de pathogeniteit van de microbiële contaminatie gelegd te worden. Het is vereist om ook te vermelden welke pathogenen er als potentieel gevaar bedoeld worden. Bijvoorbeeld, er dient niet gesteld te worden als potentieel gevaar 'uitgroei van kiemen', maar 'uitgroei van pathogenen', met vermelding van de pathogenen die bedoeld worden, bijvoorbeeld *Salmonella*.
- In de HACCP-risico-analysetabel wordt voor elke stap uit het processchema een omschrijving van de mogelijke gevaren gegeven. Bepaalde van de beschreven gevaren zijn niet relevant voor de voedselveiligheid en zouden beter geschrapt worden uit de HACCP-risico-analysetabel. Enkele voorbeelden zijn: onjuiste instelling verdoovingstoestellen (processtap verdoven), onjuiste instelling messen (processtap kelen), kop blijft aan karkas hangen (processtap koppentrekken), poten blijven aan karkas (processtap potensnijder), onjuiste afstelling weeglijn (processtap weeglijn).
- Bij de uitvoering van de risico-taxatie, is het niet duidelijk op welke wijze een 'effect-score' aan de gevaren toegewezen werd. Het effect wordt gedefinieerd als de ernst van het gevaar op de gezondheid voor de consument. Gezien de niet steeds juiste omschrijving van de gevaren is het moeilijk de toewijzing van de effect-score op een adequate manier te evalueren. In de gids is de toekenning van de effect-score niet altijd uniform. Zo wordt bijvoorbeeld in de processtap 'overhang naar panklaarlijn' aan het gevaar 'bacteriële contaminatie' een effect 1 toegewezen terwijl het gevaar 'bacteriële contaminatie via plukvingers' in de processtap 'plukken' een effect-score 2 toegewezen krijgt. Het gevaar 'kruiscontaminatie door pathogenen bij niet correct logistiek slachten' in de processtap aanvoer levende dieren krijgt in de gids een effect-score 3.

---

<sup>1</sup> HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point

- De relevante gevaren, de risicotaxatie en de beheersingsmaatregelen gerelateerd aan een onvoldoende reiniging en desinfectie van de slachtlijn, het slachthuismateriaal en slachthuisomgeving moeten opgenomen worden in de risico-analysetabel. Deze gevaren betreffen zowel de potentiële kruiscontaminatie met pathogenen als potentiële chemische contaminatie met reinigings- en desinfectiestoffen.
- Het koelen en opslaan van karkassen en versneden kipproducten is zeer belangrijk voor de preventie van uitgroei van pathogenen. In het HACCP-plan 'geautomatiseerd kippen-slachthuis en aansluitende uitsnijderij' wordt de opslag van karkassen zeer terecht als CCP<sup>2</sup> opgenomen. Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat ook de snelkoeling van de karkassen een CCP moet zijn. Er wordt aangeraden een praktisch voorbeeld toe te voegen van de snelheid van koelen van een karkas. In het HACCP-plan van de 'zelfstandige uitsnijderij' zijn de temperatuur bij aanvoer van de karkassen, de temperatuur bij opslag van de karkassen en de temperatuur bij opslag van de versneden producten terecht CCP's.
- Volgende opmerkingen gelden voor de CCP's :
  - i) voor alle grenswaarden voor de CCP's (bv. temperatuur voor opslag karkassen) dient minstens één concreet voorbeeld toegevoegd te worden aan de gids, er dient ook beschreven te worden op welke wijze deze grenswaarden bepaald moeten worden door de bedrijven ;
  - ii) een voorbeeld van de toleranties die op deze grenswaarden kunnen toegepast worden dient toegevoegd te worden ;
  - iii) de beschrijving van de monitoring van de CCP's moet concreter uitgewerkt worden ;
  - iv) er dient toegevoegd te worden welke analyses er bedoeld worden met 'bacteriologische controles' en wat de corrigerende acties zijn bij overschrijding van de grenswaarden.

#### 2.4.2. Specifieke aanbevelingen HACCP-plannen

- **Processtap vooraanmelding :**

Bij de omschrijving van het mogelijke gevaar 'aanwezigheid van dierziekten', dient er vermeld te worden dat dit de dierziekten betreft die vermeld zijn op de lijst van het 'Office International des Epizooties' (OIE). Er wordt aangeraden deze lijst in bijlage aan de gids toe te voegen.

- **Processtap aanvoer levende dieren :**

In het kader ter voorkoming van kruiscontaminatie met *Salmonella* is het zeer belangrijk om logistiek te slachten. Het Wetenschappelijk Comité stelt de vraag welke corrigerende maatregelen hierbij voorgesteld worden. Bij te lange wachttijden vooraleer de aanvang van het slachten van de kippen zullen deze kippen gestresseerd worden, wat de fecale uitscheiding (van *Salmonella*) vergroot. Het gevaar 'contaminatie van kippen met *Salmonella* door te lange wachttijd' dient opgenomen te worden in het HACCP-plan.

- **Processtap broeien :**

Bij de processtap broeien, is het heel belangrijk om kruiscontaminatie met pathogenen zoals *Salmonella* te voorkomen. Bij de beschrijving van de te nemen corrigerende acties (bijlage 7, PVA's) moet ook het verversen van het broeiwater opgenomen te worden. Er wordt in deze beschrijving echter voornamelijk aandacht besteed aan de juiste instelling van de hoogte van het broeiwater. Een voorbeeld van de temperatuur die het broeiwater moet hebben en de duur van het broeien dient opgenomen te worden in de gids.

- **Processtap panklaar maken :**

Bij deze processtap is het mogelijke gevaar 'contaminatie van het karkas met pathogenen door een onoordeelkundig en onvoldoende verwijdering van het darmpakket'. Dit is een CCP. Er wordt opgemerkt door het Wetenschappelijk Comité dat het belangrijk is om het

---

<sup>2</sup> CCP : Critical Control Point (kritisch controle punt)

darpakket onbeschadigd als één geheel te verwijderen. Er dient aan dit punt toegevoegd te worden dat de machines die gebruikt worden voor het verwijderen van het darpakket juist moeten afgesteld worden in functie van het gewicht en de grootte van het te eviscereren gevogelte.

▪ **'Kippen op de grond'**

Indien karkassen van de slachtlijn vallen, is het mogelijk dat deze gecontamineerd worden met pathogenen. Er wordt in de gids vermeld dat afgevallen kippen in een bak worden verzameld en dat deze steekproefsgewijs microbiologisch onderzocht worden. Er wordt gevraagd om aan de gids toe te voegen hoe frequent deze bakken geledigd worden en wat de maximale tijd is dat de karkassen in deze bakken blijven.

### **3. VRAGEN CEL VALIDATIE GIDSEN**

**Vraag :**

Dient een Salmonella-negatief lot dat niet nuchter is, geslacht te worden voor of na een Salmonella-positief lot ?

**Antwoord Wetenschappelijk Comité :**

Theoretisch beschouwd zou het niet-nuchtere Salmonella-negatieve lot geslacht moeten worden voor het Salmonella-positieve lot. Er wordt echter opgemerkt dat het Koninklijk Besluit van 21 september 1970 voorschrijft dat enkel nuchtere dieren geslacht mogen worden.

Namens het Wetenschappelijk Comité,  
De Voorzitter,  
Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert  
Brussel, 05/07/2005