



ADVIES 04-2009

Betreft : Wetenschappelijke evaluatie van de “Generische autocontrolegids voor pluimveeslachthuis en –uitsnijderij” (dossier Sci Com 2008/28).

Advies gevalideerd door het Wetenschappelijk Comité op 13 februari 2009.

Samenvatting

Dit advies betreft de wetenschappelijke evaluatie van de ‘Generische autocontrolegids voor pluimveeslachthuis en –uitsnijderij’. Deze gids is bedoeld voor alle bedrijven van het type pluimveeslachterij en/of uitsnijderij van pluimveevlees. Er wordt aan Wetenschappelijk Comité gevraagd om de sectorale gevarenanalyse alsook de bemonsteringsplannen die voorkomen in de gids te evalueren.

Het Wetenschappelijk Comité is de mening toegedaan dat de gids een praktisch, overzichtelijk en gestructureerd document is. Het wenst echter te benadrukken dat verschillende aandachtspunten vaag behandeld worden en dit voornamelijk met betrekking tot de traceerbaarheid, de gevarenanalyse en de behandeling van CCP’s (Critical Control Points). Met betrekking tot de versoepelingen voor middelgrote en kleine bedrijven vraagt het Wetenschappelijk Comité een verhoging van de analysefrequentie voor *Salmonella* in braadkippen, waarbij de mogelijkheid wordt gecreëerd om de frequentie te laten dalen wanneer goede resultaten bekomen worden.

Summary

Advice 04-2009 of the Scientific Committee of the FASFC: Scientific evaluation of the ‘Generic self-control guide for poultry slaughterhouse and poultry cutting plant’

This advice concerns the scientific evaluation of the self-control guide for the poultry slaughterhouses and poultry cutting plants.

Sleutelwoorden

Autocontrolegids, traceerbaarheid, pluimvee, pluimveeslachthuis, pluimveeuitsnijderij

1. Referentietermen

1.1. Vraagstelling

Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd de "Generische autocontrolelegids voor pluimveeslachthuis en –uitsnijderij" te evalueren en om na te gaan of de sectoriële gevarenanalyse voldoet. Ook over bemonsterings- en analyseplannen, beschreven in de gids, wordt er een advies gevraagd.

1.2. Wettelijke context

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

Ministerieel besluit van 24 oktober 2005 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector.

Overwegende de besprekingen tijdens de werkgroepvergadering van 19 januari 2009 en de plenaire zitting van 13 februari 2009;

geeft het Wetenschappelijk Comité het volgende advies :

2. Inleiding

De "Generische autocontrolelegids voor pluimveeslachthuis en –uitsnijderij (G-006)" werd reeds goedgekeurd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV). En werd naar aanleiding van de toevoeging van deel 2 (versoepelingen middelgrote en kleine bedrijven) en deel 3 (aanvullingen voor inrichtingen die gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees op basis van gevogelte produceren) ingediend bij het FAVV voor herevaluatie.

Deze gids werd opgesteld op gezag van de beroepsfederaties NVP (Nationaal Verbond van Pluimveeslachthuizen en –uitsnijderijen) en VIP (Vereniging voor Industriële Pluimveeslachterijen). De gids is bedoeld voor alle bedrijven van het type pluimveeslachterij en/of uitsnijderij van pluimveevlees.

3. Advies

De generische autocontrolelegids voor pluimveeslachthuis en -uitsnijderij is in het algemeen een degelijk uitgewerkt document dat opgesteld werd met kennis van zaken. Het Wetenschappelijk Comité wenst echter te benadrukken dat verschillende aandachtspunten vaag blijven en vraagt een verdere verduidelijking op te nemen in de gids.

3.1. Deel I: Generische autocontrole gids voor pluimveeslachthuis en -uitsnijderij

3.1.1. Inleiding

Op pagina 8 wordt vermeld dat de gids tot doel heeft een gebruiksklare leidraad aan te bieden aan alle bedrijven van het type pluimveeslachterij en/of uitsnijderij van pluimveevlees. Pagina 7 vermeldt daarentegen dat de focus werd gelegd op het pluimveespecies "braadkip" en dat pluimveeslachthuizen die een andere pluimveesoort slachten, zich kunnen inspireren op deze gids. Het Wetenschappelijk Comité raadt aan om een aantal specifieke aandachtspunten voor andere pluimveesoorten op te nemen in de gids.

De gids vermeldt op pagina 7, dat een systeem van autocontrole in hoofdzaak bestaat uit GMP's (Good Manufacturing Practices) waardoor de producent de productieomstandigheden onder bewaking houdt. Er wordt gevraagd om deze zin te herformuleren en naast GMP's ook HACCP te vermelden.

Op pagina 12 wordt gesteld dat momenteel de delegatiemogelijkheid niet bestaat. Deze informatie is echter achterhaald, aangezien momenteel deze mogelijkheid wel bestaat.

3.1.2. Administratie

In het onderdeel 'I.6. Register uitgaand vlees' 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.

Het Wetenschappelijk Comité raadt aan om in de inventaris voor het voorraadbeheer diepvries (onderdeel I.7.) naast de aard van het product, het gewicht en de houdbaarheid ook het lotnummer en de datum van invriezen toe te voegen.

3.1.3. GMP (Good Manufacturing Practices)

Op pagina 24 (puntje II.1.4) wordt vermeld dat bij herhaald falen van de reiniging, het reinigings- en desinfectieplan dient bijgestuurd te worden door bijvoorbeeld het verhogen van de frequentie van staalname. Het Wetenschappelijk Comité vraagt om 'bij herhaald falen van de reiniging' te vervangen door 'bij herhaald falen van de reiniging en desinfectie'. Het Wetenschappelijk Comité raadt eveneens aan om een ander voorbeeld op te nemen, aangezien een verhoging van de frequentie van staalname het probleem niet zal oplossen maar enkel zal helpen opsporen.

Betreffende de bemonsteringsprocedure voor water (pagina 28 en 29) wordt gevraagd om aan puntje 7 toe te voegen wanneer natriumthiosulfaat moet worden toegevoegd en aan puntje 8 toe te voegen dat de recipiënten volledig gevuld dienen te zijn en geen lucht meer mogen bevatten.

Met betrekking tot de frequentie van controles van drinkbaar water (onderdeel II.3.2.1.3.) wordt gevraagd deze paragraaf te verduidelijken aan de hand van een praktisch voorbeeld.

Het Wetenschappelijk Comité stelt afwijkingen vast tussen de Nederlandse en Franse taalversie in paragraaf 'II.3.2.1.4. parameters'. Het Wetenschappelijk Comité

gaat akkoord met de Nederlandstalige versie en vraagt de Franstalige versie aan te passen aan de Nederlandstalige.

Voor de microbiologische controle van recuperatiewater dient 'fecale enterococconen' vervangen te worden door 'enterococconen' en dient voor *E. coli* en enterococconen een criterium opgenomen te worden waaraan het recuperatiewater moet voldoen.

Op pagina 39 (onderdeel II.4.1. Aanpak) wordt in de gids vermeld dat alle personen die werkzaam zijn in het bedrijf en die betrokken zijn bij de bewerking of verwerking van vlees, of die met vlees of vleesproducten in aanraking kunnen komen, jaarlijks een medisch onderzoek moeten ondergaan. Het Wetenschappelijk Comité vraagt om de term 'vleesproducten' te vervangen door 'vleesbereidingen'.

Het Wetenschappelijk Comité merkt op dat het aangewezen is om in paragraaf 'II.5 personeel' de hygiënevoorschriften betreffende beschermende kledij (incl. handschoenen en schoeisel) op te nemen, incl. de frequentie van verversen.

Het Wetenschappelijk Comité is de mening toegedaan dat de opname van een concreet voorbeeld van de temperatuur van het broeiwater en de temperatuur in de verschillende relevante lokalen (bv. het opslaglokaal) in onderdeel 'II.6. temperatuursbeheersing', wenselijk is.

Gezien het reële microbiële gevaar van *Campylobacter* bij pluimveeproducten, stelt het Wetenschappelijk Comité voor ook een aantal analyses van deze parameter voor het slachtproces op te nemen.

Met betrekking tot de te nemen acties wanneer de wettelijke of bedrijfseigen criteria overschreden worden (II.7.5) is het aangewezen om naast *Campylobacter* ook *Salmonella* op te nemen wat betreft de herziening van de risico-evaluatie. Het Wetenschappelijk Comité stelt voor om 'verbetering van de hygiëne op het kippenbedrijf' te vervangen door 'aanpassen selectie van de aangevoerde tomen'.

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 Wetenschappelijk Comité vraagt ook om op te nemen wat verstaan wordt onder 'te lage performantie van de tracersing' (II.8.4.).

3.1.4. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

Het onderdeel 'HACCP-beginselen toegepast op pluimveeslachthuis en -uitsnijderij' bevat de beschrijving van twee voorbeelden van HACCP-plannen: i) het geautomatiseerd kippenslachthuis met aansluitende uitsnijderij en ii) de zelfstandige uitsnijderij. De verschillende onderdelen van deze voorbeelden van HACCP-plannen 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.

Het Wetenschappelijk Comité is de mening toegedaan dat de voorbeelden die op pagina 73 gegeven worden voor de definitie 'het gevaar kan nooit een concentratie

bereiken die gevaarlijk is' met name kleurstoffen en *Staphylococcus aureus* niet geschikt zijn voor de gids pluimveeslachthuizen en –uitsnijderijen.

In bijlage 13 wordt een beschrijving gegeven van de pathogenen *Salmonella* en *Campylobacter jejuni*. Het Wetenschappelijk Comité vraagt om in deze beschrijving ook *Listeria monocytogenes* en *Staphylococcus aureus* op te nemen. Zelfs wanneer uit de risico-evaluatie zou naar voor komen dat beide pathogenen geen risico vormen binnen de sector, is dit toch nuttige informatie die opgenomen dient te worden in de gids.

Het Wetenschappelijk Comité vraagt om in de HACCP-analyse het effect van de omgevingsbesmetting, die reeds aanwezig is voor de start van het slachtproces, op de contaminatie van de karkassen op te nemen. De sector kan hiervoor bijvoorbeeld gebruik maken van de analyses die gebeuren in het kader van de controles op het proceshygiëncriterium voor *Salmonella*. Wanneer bijvoorbeeld negatieve tomen geslacht worden, maar de controles van het proceshygiëncriterium geven een positief resultaat, is dit een indicatie dat er reeds een besmetting aanwezig is voor de start van het slachtproces.

In de HACCP-gevarenanalysetabel 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*.

Bij de uitvoering van de gevarenanalyse, is het niet duidelijk op welke wijze een effect 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.

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 (Critical Control Point) 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 dat de snelheid van koelen van een karkas illustreert. 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.

In het kader ter voorkoming van kruiscontaminatie met *Salmonella* is het zeer belangrijk om logistiek te slachten. 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 van *Salmonella* positieve kippen' dient opgenomen te worden in het HACCP-plan en er dient eveneens aangegeven te worden welke corrigerende maatregel kan genomen worden.

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 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.

Indien karkassen van de slachtlijn vallen, is het mogelijk dat deze gecontamineerd worden met pathogenen. Er wordt in de gids vermeld (bijlage 6) dat afgevalen 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 geleidigd worden en wat de maximale tijd is dat de karkassen in deze bakken blijven.

3.2. Deel II: versoepelingen middelgrote en kleine bedrijven

3.2.1. GMP

Met betrekking tot de registratie van de reiniging en ontsmetting (pagina 4), beveelt het Wetenschappelijk Comité aan om toe te voegen dat het wordt aangeraden om de resultaten van de microbiologische controles grafisch weer te geven. Wanneer de resultaten niet grafisch worden weergegeven, dient een lijst opgemaakt te worden.

In de gids worden de bedrijven voor de controle van de temperatuursbeheersing (pagina 4) aangeraden om een jaarlijkse controle te doen met een geijkte thermometer of alle thermometers te testen met kokend water en ijs. Het Wetenschappelijk Comité raadt aan om de aanbeveling te vervangen door een verplichting.

Betreffende het proceshygiëncriterium voor *Salmonella* voor het slachtproces van braadkippen is het aangewezen om de frequentie van analyse voor een middelgroot pluimveeslachthuis op te trekken van 12 naar 24 keer per jaar (paragraaf II.7.2.1.1.1.). Het Wetenschappelijk Comité vraagt om in paragraaf II.7.2.1.1.1 het woord 'norm' te vervangen door 'het criterium'.

Met betrekking tot de frequentie van analyse door een klein pluimveeslachthuis voor het proceshygiëncriterium voor *Salmonella* voor het slachtproces van braadkippen, raadt het Wetenschappelijk Comité aan om volgende informatie op te nemen i.p.v. de huidige paragraaf: 'De minimumfrequentie voor staalname is één keer per maand. De resultaten moeten geïnterpreteerd worden en de frequentie van analyse moet aangepast worden aan de resultaten. Ingeval gedurende één jaar voldaan wordt aan het criterium $n=5$ en $c=1$, mag de frequentie gehalveerd worden.'

3.2.2. HACCP

Voor dit onderdeel wordt verwezen naar de opmerkingen met betrekking tot de gevarenevaluatie, CCP's en PVA's (Punten Van Aandacht) die geformuleerd werden in 3.1.4.

3.3. Deel III: Aanvullingen voor inrichtingen die gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees op basis van gevogelte produceren

3.3.1. GMP

Aan de eerste zin van punt '7.1. Aanpak' dient te worden toegevoegd dat het gaat om bepaalde types van separatorvlees en dient verwezen te worden naar bijlage 27 punt II.3.

Het Wetenschappelijk Comité vraagt om puntje I.1 van bijlage 27 te vervolledigen met alle voorwaarden die vermeld worden in de 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.

Met betrekking tot het voedselveiligheids criterium voor inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees op basis van gevogelte (paragraaf 7.2.3.1) bestaat een uitzondering waarbij $c=1$. Het Wetenschappelijk Comité vraagt aan de sector in welke mate dit wordt toegepast in de praktijk en waarom dit niet vermeld wordt in de gids.

3.3.2. HACCP

Voor dit onderdeel wordt verwezen naar de opmerkingen met betrekking tot de gevarenevaluatie, CCP's en PVA's die geformuleerd werden in 3.1.4.

In bijlage 18 wordt voor diepgevroren vlees "de uitgroei van psychrotrofe en psychrotolerante kiemen" vermeld. Het Wetenschappelijk Comité vraagt om in de gids op te nemen dat diepgevroren vlees niet mag ontdooid worden en er bijgevolg geen groei van bacteriën kan optreden. In dezelfde bijlage wordt de nabesmetting via de koelelementen tijdens de gekoelde opslag als een gevaar beschouwd, ondanks het feit dat de producten al verpakt zijn. Het Wetenschappelijk Comité wenst te benadrukken dat nabesmetting van verpakte producten niet als een gevaar dient beschouwd te worden.

In bijlage 21 wordt de bacteriële uitgroei door een te lang verblijf in de verzendingsruimte diepvries als een gevaar beschouwd. Het Wetenschappelijk Comité vraagt om in de gids op te nemen dat diepgevroren vlees niet mag ontdooid worden en er bijgevolg geen groei kan optreden.

4. Conclusie

Het Wetenschappelijk Comité is de mening toegedaan dat de 'Generische autocontrolelegids voor pluimveeslachthuis en –uitsnijderij' een praktisch, overzichtelijk en gestructureerd document is. Het Wetenschappelijk Comité wenst echter te benadrukken dat verschillende aandachtspunten vaag behandeld worden en dit voornamelijk met betrekking tot de traceerbaarheid, de gevarenanalyse en de behandeling van CCP's (Critical Control Points). Met betrekking tot de versoepelingen voor middelgrote en kleine bedrijven vraagt het Wetenschappelijk Comité een verhoging van de analysefrequentie voor *Salmonella* in braadkippen, waarbij de mogelijkheid wordt gecreëerd om de frequentie te laten dalen wanneer goede resultaten bekomen worden.

Voor het Wetenschappelijk Comité,
De Voorzitter,

Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert

Brussel, 19 februari 2009

Referenties

/

Leden van het Wetenschappelijk Comité

Het Wetenschappelijk Comité is samengesteld uit de volgende leden:

D. Berkvens, C. Bragard, E. Daeseleire, P. Delahaut, D. Demeyer, K. Dewettinck, J. Dewulf, L. De Zutter, K. Dierick, L. Herman, A. Huyghebaert, H. Imberechts, P. Lheureux, G. Maghuin-Rogister, L. Pussemier, C. Saegerman, B. Schiffers, E. Thiry, T. van den Berg, M. Uyttendaele, C. Van Peteghem, G. Vansant

Dankbetuiging

Het Wetenschappelijk Comité dankt het wetenschappelijk secretariaat en de leden van de werkgroep voor de voorbereiding van het ontwerp advies. De werkgroep was samengesteld uit:

Leden Wetenschappelijk Comité

K. Dierick (verslaggever), L. De Zutter, H. Imberechts

Externe experts

G. Daube, R. Ducatelle

Wettelijk kader van het advies

Wet van 4 februari 2000 houdende oprichting van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, inzonderheid artikel 8;

Koninklijk besluit van 19 mei 2000 betreffende de samenstelling en de werkwijze van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen;

Huishoudelijk reglement, bedoeld in artikel 3 van het koninklijk besluit van 19 mei 2000 betreffende de samenstelling en de werkwijze van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, goedgekeurd door de Minister op 27 maart 2006.

Disclaimer

Het Wetenschappelijk Comité behoudt zich, te allen tijde, het recht voor dit advies te wijzigen indien nieuwe informatie en gegevens ter beschikking komen na de publicatie van deze versie.