



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

**FAQ - Generische autocontrolelegids voor slachthuizen,  
uitsnijderijen en inrichtingen voor de vervaardiging  
van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees  
van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren**

Van toepassing vanaf:

**01-03-2014**

Opgesteld door: DG Controlebeleid	Gecontroleerd door:	Goedgekeurd door:
Vincent Helbo Jacques Inghelram Leonard Bosschaert Freija Storme	De Directeur Pierre Naassens  Getekend P. Naassens Datum: 03-02-2014	De Directeur-generaal, Herman Diricks
	De Directeur Vicky Lefevre	
Getekend V. Helbo Datum: 28-01-2014	Getekend V. Lefevre Datum: 10-02-2014	Getekend H. Diricks Datum: 21-02-2014

## I. DOELSTELLINGEN EN TOEPASSINGGEBIED

De bedoeling van dit document is de vragen, afkomstig van operatoren, auditoren, ... aangaande de Generische autocontroleleids voor slachthuizen, uitsnijderijen en inrichtingen van de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees voor als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren en de toepassing van de autocontrole in de sector van de slachthuizen, uitsnijderijen en inrichtingen van de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees voor als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren te verspreiden alsook de bijhorende antwoorden.

Als de vragen betrekking hadden op meerdere onderwerpen, werden de antwoorden onderverdeeld in verschillende hoofdstukken:

- Algemeenheden
- Audit
- Activiteiten
- Goede hygiënische praktijken

## II. NORMATIEVE REFERENTIES

- Verordening (EG) nr. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad van 22 mei 2001 houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën
- Verordening EG nr 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor de voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden
- 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. 1069/2009 van het Europees Parlement en de Raad van 21 oktober 2009 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten en afgeleide producten en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 1774/2002
- Verordening (EU) nr. 142/2011 van de Commissie van 25 februari 2011 tot uitvoering van Verordening (EG) nr. 1069/2009 van het Europees Parlement en de Raad tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten en afgeleide producten en tot uitvoering van Richtlijn 97/78/EG van de Raad wat betreft

bepaalde monsters en producten die vrijgesteld zijn van veterinaire controles aan de grens krachtens die richtlijn

- Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen
- Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne
- Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong
- Ministerieel besluit van 22 januari 2004 betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht 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~~
- Ministerieel besluit van 22 maart 2013 betreffende de versoepeling van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketen

### III. TERMEN, DEFINITIES EN BESTEMMELINGEN

#### 1. Termen en definities

- **Gids:** Generische autocontrolegids voor slachthuizen, uitsnijderijen en inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren (= gids G-018)

#### 2. Afkortingen

- **ACS:** autocontrolesysteem
- **NC :** non-conformiteit
- **VO:** verordening

#### 3. Bestemmingen

Al wie belang heeft of betrokken is bij de autocontrole in de sector van de slachthuizen, uitsnijderijen en inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren.

#### IV. HISTORISCH OVERZICHT

Identificatie van het document	Wijzigingen	Rechtvaardiging	Van toepassing vanaf
PB 07 – FAQ (G-018) – REV 0 – 2009	Eerste versie van het document		14-05-2009
PB 07 – FAQ (G-018) – REV 1 – 2009	Nieuwe vragen		15-04-2011
<u>PB 07 – FAQ (G-018) – REV 2 – 2009</u>	<u>Correctie van vragen en nieuwe vragen</u>		<u>01-03-2014</u>

Indien het niet de eerste versie van het document betreft, zijn de wijzigingen in vergelijking met de vorige versie aangeduid in rood opdat deze makkelijk terug te vinden zijn. De toevoegingen zijn onderlijnd en de verwijderde stukken zijn doorstreept.

## V. VRAAG/ANTWOORD

### A. Algemeenheden

#### 1.

- **Vraag**

Om opgenomen te worden in de lijst van inrichtingen die gemachtigd zijn om vers vlees naar bepaalde landen zoals bijvoorbeeld naar Douane-unie (Wit-Rusland, de Russische Federatie en Kazachstan) ~~naar Rusland~~ te exporteren moet een uitsnijderij beschikken over een gevalideerd autocontrolesysteem. Maar: moet het voor de export bestemde vers vlees afkomstig zijn van een slachthuis met gevalideerd autocontrolesysteem?

- **Antwoord**

~~De verschillende instructiebundels, waarin de vereisten van derde landen worden omgezet in voorwaarden die het FAVV oplegt voor de uitgifte van specifieke certificaten voor producten en voor landen van bestemming, zijn beschikbaar op volgend adres:~~

~~<http://www.favv.be/exportderdelanden/productendierlijkeoorsprong/>~~

~~U vindt het antwoord op deze vraag in deze instructiebundels.~~

~~Regels van toepassing tot 1 november 2009~~

~~Zie de FAVV website « IB.RU »:~~

~~[http://www.afsca.be/sp/export/rec\\_export\\_nl.asp#russe](http://www.afsca.be/sp/export/rec_export_nl.asp#russe)~~

~~Regels van toepassing vanaf 1 november 2009~~

~~Het autocontrolesysteem van de uitsnijderij moet gevalideerd zijn op basis van de relevante goedgekeurde gids en het autocontrolesysteem van het slachthuis waar de karkassen vandaan komen moet eveneens gevalideerd zijn op basis van de relevante goedgekeurde sectorgids.~~

#### 2.

- **Vraag**

Een vestigingseenheid heeft als activiteiten het slachten en uitslachten van dieren, het versnijden van vlees en het bereiden van gehakt vlees. Moeten die drie activiteiten gedekt zijn door een gevalideerd autocontrolesysteem opdat ze kan worden opgenomen in de lijst van inrichtingen die gemachtigd zijn om vers versneden vlees van in de inrichting geslachte dieren naar Rusland de Douane-unie (Wit-Rusland, de Russische Federatie en Kazachstan) te exporteren?

- **Antwoord**

~~Alleen~~ Minstens de activiteiten slachten en uitslachten van dieren (vanaf 1 november 2009) en versnijden van vlees moeten onder een gevalideerd autocontrolesysteem vallen. Indien de audit aangevraagd wordt op basis van de gids G-018 dienen echter steeds alle activiteiten

die in praktijk uitgeoefend worden en die onder de scope van de gids G-018 vallen, gedekt te worden door het gevalideerde autocontrolesysteem. Om opgenomen te kunnen worden in de lijst van inrichtingen die gemachtigd zijn om vers versneden vlees naar Rusland de Douane-unie tussen Wit-Rusland, de Russische Federatie en Kazakstan te exporteren is de aanwezigheid van een gevalideerd autocontrolesysteem voor het bereiden van gehakt vlees in dat geval dus wel niet vereist. ~~Er dient evenwel aangestipt te worden dat een inrichting waarvan het autocontrolesysteem wel de activiteiten slachten en uitslachten van dieren en versnijden van vlees dekt maar niet de activiteit bereiden van gehakt vlees, geen aanspraak kan maken op de bonus.~~

3.

- **Vraag**

Moet een ~~bedrijf~~ inrichting dat vleesproducten produceert voor deze productie beschikken over een gevalideerd autocontrolesysteem en opgenomen zijn in de lijst van ~~bedrijven~~ inrichtingen, die gemachtigd zijn voor de export, om aldus vleesproducten te mogen exporteren naar ~~de Russische federatie~~ de Douane-unie (Wit-Rusland, Russische Federatie en Kazachstan)?

- **Antwoord**

Ja Nee, in de vleessector hebben deze verplichtingen ~~enkel~~ betrekking op de export van vers vlees, gehakt vlees, ~~en~~ vleesbereidingen en vleesproducten.

4.

- **Vraag**

Volstaat het voor een slachthuis over een op basis van een gids gevalideerd autocontrolesysteem te beschikken om aldus te mogen exporteren naar Rusland de Douane-unie (Wit-Rusland, Russische Federatie en Kazakstan)?

- **Antwoord**

~~Nee, dit bedrijf moet opgenomen zijn in de lijst met bedrijven die gemachtigd zijn voor de export naar Rusland.~~

Neen, deze inrichting dient eveneens te voldoen aan de voorwaarden vermeld in de instructiebundel en dus onder andere:

- voor te komen op de lijst met inrichtingen die de erkend zijn om uit te voeren naar de Douane-unie (Wit-Rusland, Russische Federatie en Kazakstan);
- de vereisten van de Douane-unie in zijn autocontrolesysteem te hebben opgenomen, in de volgende audit moet de validatie van het ACS eveneens betrekking hebben op het luik export en deze validatie van het luik export moet op het door de OCI uitgegeven certificaat voorkomen.

- de producten die geëxporteerd kunnen worden naar de Douane-unie te analyseren op de Douane-unie normen (bv. via deelname aan het sectorale monitoringsplan).

5.

- **Vraag**

Een vestigingseenheid heeft als activiteiten versnijden van vlees en bereiden van vleesproducten. Moet die inrichting beschikken over een voor die twee activiteiten gevalideerd autocontrolesysteem om aanspraak te kunnen maken op een verlaging van de inspectiefrequentie voor haar activiteiten?

- **Antwoord**

Een verlaging van de inspectiefrequentie wordt voor een activiteit toegestaan als die onder een gevalideerd autocontrolesysteem valt. De status van de andere activiteiten op het vlak van de autocontrole heeft hierop geen invloed. In dit geval geldt dat wanneer het autocontrolesysteem gevalideerd is voor de activiteit versnijden van vlees maar niet voor de activiteit bereiden van vleesproducten, de operator aanspraak kan maken op een verlaging van het aantal inspecties voor de activiteit versnijden van vlees en niet voor de activiteit bereiden van vleesproducten. Er dient evenwel aangestipt dat die inrichting geen aanspraak kan maken op de bonus als haar autocontrolesysteem wel de activiteit versnijden van vlees omvat maar niet de activiteit bereiden van vleesproducten.

Let op ! Als een gids wordt gebruikt moeten alle activiteiten die binnen de scope van de gids vallen en die in de vestigingseenheid worden beoefend worden geauditeerd wanneer het autocontrolesysteem wordt gevalideerd. De auditors mogen niet slechts een deel van de activiteiten die onder de gids vallen, auditen.

6.

- **Vraag**

Na hoeveel tijd wordt met de validatie/certificering van het autocontrolesysteem van een onderneming rekening gehouden om de frequentie van de inspecties door het FAVV in die onderneming vast te leggen?

- **Antwoord**

Volgens de regelgeving en het businessplan van het Agentschap hangt de inspectiefrequentie af van:

- de validatie/certificering van het autocontrolesysteem van de onderneming,
- de resultaten van de eerder in de onderneming uitgevoerde inspecties,
- de repressieve of administratieve maatregelen die eerder jegens de onderneming werden getroffen (PV, waarschuwing).

De frequentie van de controles door het FAVV hangt dus onder meer af van het feit of in de onderneming een gevalideerd autocontrolesysteem bestaat. Er wordt met die validatie/certificering rekening gehouden bij het vaststellen van de inspectiefrequentie één maand nadat de validatie/certificering door de certificeringsinstelling werd ingegeven in de databank van het FAVV. De eventuele verlaging van de inspectiefrequentie geldt voor de activiteit(en) die met gunstig gevolg werd(en) geaudit. Het is dus niet absoluut noodzakelijk dat alle activiteiten van de onderneming onder een gevalideerd autocontrolesysteem vallen opdat eventueel minder vaak inspecties zouden worden uitgevoerd.

## B. Audits

### 1.

- **Vraag**

Gids G-018 behandelt niet het slachten van loopvogels. Is het daarom zo dat alleen de auditors van het FAVV gemachtigd zijn om het autocontrolesysteem voor die activiteit te auditen?

- **Antwoord**

Als de betreffende inrichting vooral runderen slacht (activiteit die onder gids G-018 valt) en het slachten van loopvogels bijkomstig is (niet meer dan 20% van de omzet van de inrichting) mag een voor gids G-018 erkende OCI worden ingeschakeld om het autocontrolesysteem van de inrichting te auditen. Het slachten van runderen wordt dan geaudit op basis van gids G-018 en het slachten van loopvogels wordt geaudit op basis van de BRC-standaard, de IFS-standaard of norm ISO 22000. De audit wordt uitgevoerd door een dierenarts die van het Agentschap opdrachten kreeg in verband met het auditen van autocontrolesystemen en die door de OCI gemachtigd en gekwalificeerd werd voor het deel dat onder gids G-018 valt (slachten van runderen) en gekwalificeerd werd voor het deel dat onder de BRC-standaard, de IFS-standaard of norm ISO 22000 valt (slachten van loopvogels).

Als het slachten van loopvogels meer dan 20% van de omzet uitmaakt kan validatie van het autocontrolesysteem voor die activiteit alleen worden verkregen naar aanleiding van een door een auditor van het Agentschap uitgevoerde audit.

Echter, als tweede optie kan de volledige audit inderdaad door het FAVV uitgevoerd worden.



## C. Activiteiten

### 1.

- **Vraag**

Dient een slachthuis of uitsnijderij haar activiteit als groothandelaar aan te geven bij het Agentschap?

- **Antwoord**

- Indien het slachthuis of de uitsnijderij uitsluitend haar eigen productie aan andere operatoren verkoopt, moet de activiteit als groothandelaar niet worden aangegeven bij het Agentschap.
- Indien het slachthuis of de uitsnijderij aan andere operatoren producten van andere bedrijven verkoopt, maar wanneer het deze producten in het kader van haar erkenning ook zelf zou kunnen produceren, moet de activiteit als groothandelaar niet worden aangegeven bij het Agentschap.
- Indien het slachthuis of de uitsnijderij aan andere operatoren producten van andere bedrijven verkoopt die het in het kader van haar erkenning niet zelf zou kunnen produceren, moet de activiteit als groothandelaar worden aangegeven bij het Agentschap.

### 2.

- **Vraag**

Moet een bedrijf waar fijne vleeswaren worden vervaardigd dat karkassen uitsnijdt voor die vervaardiging en het teveel aan versneden vlees verkoopt als vers vlees beschikken over een erkenning als uitsnijderij?

- **Antwoord**

Ja, omdat de erkenning voor de productie van vleesproducten alleen volstaat als het uitsluitend fijne vleeswaren verkoopt en niet als het versneden vers vlees verkoopt.

### 3.

- **Vraag**

Moet voor een aan een slachthuis grenzende inrichting voor het verwerken van darmen een specifieke erkenning zijn afgeleverd?

- **Antwoord**

Ja, zodra daar aan zouten/drogen/bleken wordt gedaan.

4.

- **Vraag**

Kan men aanvaarden dat een bedrijf separatorvlees van gevogelte produceert als zijn erkenningsbrief alleen melding maakt van de bereiding of de (her)verpakking van separatorvlees van varkens?

- **Antwoord**

Ja. Het gaat om een oude erkenningsbrief die nog niet werd hernieuwd. Thans mogen bedrijven die een erkenning hebben voor de productie van separatorvlees vlees van alle soorten bewerken ook als de erkenningsbrief slechts een beperkt aantal soorten vermeldt. Opgelet! Beenderen van runderen, schapen en geiten mogen niet gebruikt worden voor de productie van separatorvlees.

**D. Goede hygiënische praktijken**

1.

- **Vraag**

Op welke temperatuur moeten de koppen van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren na slachting worden gekoeld?

- **Antwoord**

Zolang de kop bevestigd is aan het karkas bedraagt de door de reglementering voorziene maximum temperatuur 7°C. Van zodra de kop is verwijderd van het karkas wordt het beschouwd als slachtafval en bedraagt de door de reglementering voorziene maximum temperatuur voor bewaring en transport 3°C.