

Bijlage

Begrippenlijst en lijst van afkortingen



Activiteitscode	Unieke code van een activiteit die onder de bevoegdheid van het FAVV valt. De code bestaat steeds uit de combinatie van een plaats (PL), activiteit (AC) en product (PR) code
Activiteitsfiche	Een technische fiche waarin de plaats-, activiteit- en productcodes en hun omschrijvingen worden omschreven voor alle FAVV activiteiten. Ze hebben als doel de operatoren, ondernemingsloketten, de certificeringsinstellingen... te helpen om de FAVV activiteiten beter te begrijpen
Allergeen	Een voedingsbestanddeel dat een allergische reactie kan opwekken bij sommige mensen
Autocontroleleids / gids	Een gids die als handleiding voor het toepassen van het KB van 14 november 2003 kan gebruikt worden en waarin o.a. de basisprincipes van de autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht beschreven staan
Autocontrolesysteem (ACS)	Het geheel van maatregelen die door de operatoren worden genomen om ervoor te zorgen dat de producten in alle stadia van de productie, verwerking en distributie die onder hun beheer vallen, voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid, kwaliteit, traceerbaarheid en meldingsplicht, en het toezicht op de effectieve naleving van deze voorschriften
B2B / B to B	Business to Business (levering aan andere bedrijven)
B2C / B to C	Business to Consumer (levering aan eindgebruiker)
Bederfelijke levensmiddelen	Levensmiddelen met een uiterste consumptiedatum ("te gebruiken tot...")
Bewerken	Behandelen zonder het levensmiddel ingrijpend te veranderen; bijv. versnijden of malen, actief koelen (opgelet, actief koelen is niet gelijk aan koel bewaren), invriezen (opgelet, dit is niet de diepgevroren bewaring van diepgevroren levensmiddelen) of ontdooien, schillen of pellen...
CCP	Critical Control Point (kritisch controlepunt): procesonderdeel waar toezicht op kan uitgevoerd worden en dat essentieel is om een gevaar te voorkomen of uit te schakelen dat de hygiëne van het voedingsmiddel bedreigt of om het gevaar terug te brengen tot een aanvaardbaar niveau. Dit toezicht is systematisch en wordt geregistreerd indien men niet van versoepelingen kan genieten. Indien versoepelingen van toepassing zijn dienen alleen non-conformiteiten, correctieve acties en corrigerende maatregelen geregistreerd te worden
Certificatie	De validatie van het autocontrolesysteem door een onafhankelijke en daartoe geaccrediteerde certificatie-instelling
Contaminatie	Een (micro)biologische, chemische of fysische besmetting van een levensmiddel, die een gevaar betekent voor de gezondheid van de consument

Bijlage: Begrippenlijst en lijst van afkortingen

Correctieve actie	Actie te nemen wanneer een gevaar zich voordoet, teneinde de waargenomen afwijking weg te nemen
Corrigerende maatregel	Maatregel te nemen wanneer een gevaar zich heeft voorgedaan, om de oorzaak van het probleem weg te nemen zodat het probleem zich niet meer voordoet
Distributiesector	De sector van operatoren die rechtstreeks levensmiddelen leveren aan de consument, zowel ambulantly als niet-ambulantly, en is ook gekend als de sector Business-to-Consumer (B2C-sector)
Drinkbaar water	Leidingwater of behandeld putwater, oppervlaktewater, gerecycleerd water of regenwater
Eindgebruiker	De laatste gebruiker van een voedingsmiddel die dit niet gebruikt bij/voor een activiteit van een onderneming in de voedingssector
Etensrest	Rest die van tafel terugkomt in een horecazaak of grootkeuken
FAVV	Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
FEFO	First Expired First Out: de producten waarvan de houdbaarheidsdatum als eerste verstrijkt, worden als eerste gebruikt
FIFO	First In First Out: de eerst geleverde producten worden als eerste gebruikt
Gevaar	Iets (micro)biologisch, chemisch of fysisch aanwezig in een levensmiddel of de toestand van een levensmiddel die mogelijke schade kan berokkenen of nadelige gevolgen kan hebben voor de gezondheid van de consument
Gevarenanalyse	Het proces van het verzamelen en evalueren van informatie over de gevaren en over de omstandigheden die bijdragen aan de aanwezigheid van de gevaren, om te beslissen welke gevaren van belang zijn voor de voedselveiligheid en bijgevolg opgenomen moeten worden in het HACCP-plan
GHP	Goede hygiënepraktijken
GMP	Good manufacturing practices (Goede productiepraktijken)
GRM	Gespecificeerd risicomateriaal: bepaalde weefsels van dieren die gelinkt worden aan overdraagbare spongiforme encefalopathieën
Goede hygiënepraktijken	De basisregels voor hygiëne om veilig voedsel te verzekeren in alle stadia van de voedselketen
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Points: systeem voor risicoanalyse, bepaling en beheersing van kritische controlepunten



Inrichting	Een plaats die geografisch gezien kan geïdentificeerd worden door een adres waar of van waaruit ten minste één activiteit wordt uitgeoefend
KB	Koninklijk besluit
Kerntemperatuur	Temperatuur gemeten in het midden van een product, vloeistof of bereiding
Keukenafval	Plantaardig en dierlijk afval afkomstig uit de keuken van een horecazaak of grootkeuken
Kritische grenswaarde	Een waarde waarbinnen de meetresultaten (bijv. temperatuur, tijd ...) mogen schommelen. Het gaat hierbij vaak om een maximum of minimum waarde.
Kruisbesmetting	De situatie waarbij een levensmiddel onbedoeld bevuild of besmet wordt door (on)rechtstreeks contact met een ander levensmiddel, materialen en oppervlakken in de verwerkingsruimten, de handen van de medewerkers, afval... Het kan bijvoorbeeld gaan om de overdracht van een allergeen van het ene levensmiddel op het ander, maar ook om de overdracht van bacteriën van rauwe producten op verwerkte producten
MB	Ministerieel besluit
Meldingsplicht	De verplichting van een operator om het FAVV onmiddellijk in te lichten wanneer hij denkt of reden heeft om te denken dat een product dat hij ingevoerd, geproduceerd, geteeld, gekweekt, verwerkt, vervaardigd of verdeeld heeft, schadelijk kan zijn voor de gezondheid van de mens, dieren of planten
Module	Een deel van de generieke autocontroleplannen voor de B2C-sectoren dat bijkomende vereisten op vlak van autocontrole voor een specifieke activiteit beschrijft
Niet-conformiteit/ non-conformiteit	Het geval wanneer producten of processen niet voldoen aan de gestelde normen of de vastgelegde eisen
Onderneming / bedrijf (ON)	Iedere publieke of privaatrechtelijke onderneming die al dan niet met winstoogmerk actief betrokken is bij de productie, verwerking en distributie van een product
Ongedierte- bestrijdingsplan	Gedetailleerde, uitgeschreven en operationele beschrijving van de gebruikte methoden om vliegende en kruipende insecten alsook knaagdieren en zo nodig vogels... te bestrijden
Ontsmetting / desinfectie	Verrichting die tot doel heeft het vernietigen van aanwezige micro-organismen op de uitrusting en de oppervlakken van de lokalen, de huid...

Bijlage: Begrippenlijst en lijst van afkortingen

Operator	Een (onbezoldigde) natuurlijke persoon, de onderneming in de zin van artikel 4 van de wet van 16 januari 2003 tot oprichting van een Kruispuntbank van Ondernemingen, tot modernisering van het handelsregister, tot oprichting van erkende ondernemingsloketten en houdende diverse bepalingen, of de vereniging, zowel publiek- als privaatrechtelijk, die al dan niet met winstoogmerk actief is, in enig stadium van de productie, verwerking en distributie van een product
Organoleptisch	Zintuiglijk, wat de kleur, geur, smaak, aroma, uitzicht en textuur betreft
OSE	Overdraagbare spongiforme encefalopathieën
Pasteuriseren	Een proces in de voedingssector dat schadelijke bacteriën in levensmiddelen vernietigt door het voedsel kort te verhitten, zonder het product te beschadigen
PCE	Provinciale controle-eenheid
Praktijkhandboek	Het deel van de generieke autocontrolegids voor de B2C-sectoren dat de generieke vereisten op vlak van autocontrole beschrijft die voor alle operatoren in de B2C-sectoren van toepassing zijn
PVA	Punt van aandacht: Punt met een beperkter risico op het vlak van volksgezondheid waarbij de risico's kunnen afgedekt worden met een verscherpt toezicht en bijkomende registratie op beheersmaatregelen van algemene aard indien men niet van versoepelingen kan genieten
Reinigings- en ontsmettingsplan	Gedetailleerde, uitgeschreven en operationele beschrijving van de verschillende schoonmaak- en ontsmettingsetappes
Restorestje	Doggy bag; Rest van de maaltijd van een consument die aan deze consument meegegeven wordt in een horecazaak
Steriliseren	Een proces in de voedingssector dat micro-organismen in levensmiddelen, in water of op oppervlakken vernietigt door sterke verhitting of met een hoge dosis straling. Gesteriliseerde producten zijn langer houdbaar dan gepasteuriseerde producten.
Terugroeping	Recall; Uitdehandeldname van een product en het terugroepen van de reeds aan de consumenten geleverde goederen d.m.v. een affiche in het verkooppunt en/of een persbericht
Traceerbaarheid	De mogelijkheid om een product door alle stadia van de productie, verwerking en distributie te traceren en te volgen
Transformatiesector	De sector van operatoren die levensmiddelen verwerken en leveren aan andere operatoren en die ook gekend is als de sector Business-to-Business (B2B-sector)



Validatie	De controle door een auditor van het FAVV of een OCI waarbij bepaald wordt of het autocontrolesysteem van de operator voldoende garanties biedt om de voedselveiligheid te verzekeren
Verwerken	Behandelen zodat het oorspronkelijk levensmiddel ingrijpend wijzigt, bijvoorbeeld door verhitten, roken, zouten, rijpen, drogen, marinieren...
Vestigingseenheid (VEN)	Een onderneming of een deel ervan dat gelegen is op een vaste geografische plaats en identificeerbaar is aan de hand van één adres, waar door één of meerdere exploitanten activiteiten uitgevoerd worden in enig stadium van productie, verwerking of distributie van een product
VO	Verordening
Voedselinfectie	Ontstekingsziekte ontstaan nadat levende ziekteverwekkende bacteriën (= pathogenen) worden opgenomen via de voeding of het drinkwater
Voedselvergiftiging	Ziekte ontstaan door consumptie van levensmiddelen waarin toxines aanwezig zijn die geproduceerd zijn door bepaalde pathogenen of door bacteriën die in staat zijn toxines te produceren
Voorverpakt product	De verkoopeenheid, bestaande uit een voedingsmiddel en het verpakkingsmiddel waarin dit alvorens te koop te worden aangeboden is verpakt, waarbij dit verpakkingsmiddel het voedingsmiddel geheel of ten dele kan bedekken, maar zodanig dat de inhoud niet kan worden veranderd zonder dat het verpakkingsmateriaal wordt geopend of aangetast
VTE	Voltijdse equivalenten

