

Module

Softijs en consumptie-ijs





Inhoudstafel

1.	Inleiding	5
1.1	Toepassingsgebied	5
1.2	Hoe deze module toepassen?	5
2.	Goede hygiënepraktijken	6
3.	Processtroomdiagrammen	8
4.	Kritische controlepunten (CCP's) en punten van aandacht (PVA's)	10
5.	Analyses	23

1. Inleiding

Deze module is een aanvulling op het praktijkhandboek autocontrole voor de B2C-sectoren. De module moet, bovenop het praktijkhandboek, verplicht worden toegepast door operatoren die vallen onder het toepassingsgebied van deze module en die gebruik willen maken van de versoepelingen inzake HACCP.

1.1 Toepassingsgebied

Deze module is van toepassing voor operatoren die softijs en consumptie-ijs produceren. Productie van dergelijke producten voor consumptie ter plaatse is eveneens inbegrepen. Hoewel sorbet per definitie tot consumptie-ijs behoort, is de productie ervan niet opgenomen in de huidige versie van deze module.

Consumptie-ijs is een term die verschillende producten omvat, namelijk roomijs, melkijs, ijs, waterijs en sorbet (KB van 11 juni 2004). De bereiding van softijs verschilt van de bereidingswijze van ander consumptie-ijs en valt daarom niet onder de bepaling van artikel 3 §2 van het KB van 11 juni 2004 (zie ook omzendbrief betreffende verkoop softijs: www.favv.be > Professionelen > Levensmiddelen > Omzendbrieven levensmiddelen). Onder softijs moeten de producten verstaan worden die bereid worden vertrekkende van een vloeibaar softijsmengsel op kamertemperatuur dat pas ter plaatse in de softijsdistributiemachine verwerkt wordt tot het eindproduct voor de consument en die daarna niet worden opgeslagen.


1.2 Hoe deze module toepassen?



- ⇒ Pas de goede hygiënepraktijken (GHP), beschreven in deze module, correct toe;
- ⇒ Selecteer de nodige processtroomdiagrammen, zodat alle productieprocessen nauwkeurig weergegeven worden. Het is mogelijk dat een stroomdiagram niet voor 100% overeenstemt met uw productieproces. In dat geval moet u het diagram aanpassen (stappen toevoegen of weglaten). Hou de wijzigingen goed bij (elektronisch of op papier);
- ⇒ Neem de relevante gevaren, kritische punten (CCP's en PVA's), kritische grenswaarden en correctieve acties over, zoals opgenomen in deze module. Ook hier is het mogelijk dat een bepaald gevaar niet van toepassing is voor uw specifiek productieproces, u andere grenswaarden wil hanteren of de correctieve acties wil wijzigen. Het is toegelaten om van de voorgestelde waarden en acties af te wijken, maar enkel op voorwaarde dat u dit goed motiveert en onderbouwt: zorg voor de nodige documentatie (bijv. gevarenanalyse, wetenschappelijke studies, literatuurgegevens, labo-analyses...).

In de stroomdiagrammen is aangegeven met behulp van kritische controlepunten (CCP's) en punten van aandacht (PVA's) in welke stap van het proces er extra aandacht besteed moet worden aan de voedselveiligheid. Het zijn de stappen waar het niet volstaat om de GHP toe te passen. Voor elk van de PVA's en CCP's die in de stroomdiagrammen opgenomen zijn, is extra controle nodig om op het eind van het proces een veilig eindproduct te bekomen:

- ⇒ Controleer (bekijk, meet, weeg...) volgens de opgegeven bewakingsmethode en met de opgelegde frequentie of de normen en kritische grenswaarden worden gerespecteerd;


-  ⇒ Neem de nodige correctieve acties en corrigerende maatregelen wanneer normen of grenswaarden niet worden gerespecteerd en registreer ze, samen met de afwijking/niet-conformiteit. De correctieve acties en corrigerende maatregel(en) moeten gekozen worden in functie van de vastgestelde niet-conformiteit

Vergeet niet de CCP's en PVA's na te kijken en eventueel aan te passen wanneer u in de voorgaande stappen het processtroomdiagram hebt aangepast!


Wanneer u niet van de versoepelingen kan genieten, moet u **alle** controles registreren en niet alleen de niet-conformiteiten.

2. Goede hygiënepraktijken

Bij de productie en verkoop van consumptie-ijs

- Tijdens de bereiding van consumptie-ijs moet het mengsel een doeltreffende warmtebehandeling ondergaan (minimaal een pasteurisatie)!
-  Alle toonbanken voor diepvriesproducten moeten uitgerust zijn met minstens één gemakkelijk zichtbare thermometer die het mogelijk maakt om de luchttemperatuur waaraan de diepvriesproducten zijn blootgesteld te meten. In het geval van een open toonbank moet de maximale vulhoogte duidelijk aangegeven staan en moet de thermometer de temperatuur van de uitstromende lucht op het niveau van deze markering aanwijzen.
- Ga voor het opdienen na of de producten geen tekenen van ontdooien/herinvriezen (o.a. ijskristallen) vertonen.

Bij de productie en verkoop van softijs

- Gebruik geen rauwe melk voor de bereiding van softijs.
- Besteed extra aandacht aan de hygiëne van de softijsmachine en de persoonlijke hygiëne tijdens de productie en verkoop van softijs.
-  Maak voor de bediening van softijs het toestel (vaten en leidingen) volledig leeg, reinig en ontsmet alvorens het weer te vullen en te gebruiken. Softijs-mengelingen die al een keer gebruikt werden in de softijs-machine, mogen niet opnieuw gebruikt worden. Ze horen bij het afval!
- In het speciale geval van de bereiding van **softijs in een machine** moet u het toestel reinigen en ontsmetten volgens de instructies van de fabrikant. Bij gebrek aan instructies van de fabrikant moet na gebruik minimum dagelijks gereinigd worden. Voorzie (minimum wekelijks) tijdens het demonteren van het toestel een ontsmetting van de onderdelen en oppervlakken die direct in contact komen met het softijs. Vaak zal het nodig blijken om een procedure voor reiniging ter plaatse of CIP (afkomstig van *Cleaning In Place*) uit te werken. In dit geval zal het personeel gesensibiliseerd en opgeleid moeten worden om deze procedure uit te voeren. Vergeet ook niet om de buitenkant van het toestel te reinigen.



Bij het etiketteren van producten

Naast de algemene vereisten inzake etikettering, zijn er bijkomende verplichtingen afkomstig uit specifieke wetgeving. Het etiket van voorverpakte levensmiddelen moet volgende vermeldingen dragen:

- Indien van toepassing: aanduiding andere productiedieren dan melkkoeien;
- Verkoopsbenaming: Voor ijs bestaan er wettelijke definities en wordt de verkoopsbenaming bepaald door de samenstellingseisen:

Definities

- Roomijs: de waar die door bevrozing een vaste of pasta-achtige consistentie heeft aangenomen, welke in bevroren toestand voor consumptie bestemd is en die in hoofdzaak is samengesteld uit vetvrije melkdroge stof, melkvet, suikers en drinkwater en die andere voedingsmiddelen kan bevatten die zijn toegevoegd als bijkomende ingrediënten, met uitsluiting van andere vetten dan melkvetstoffen;
- Melkijs: roomijs, doch met een lager melkvetgehalte (tussen 2,5 en 8 %);
- Ijs: de waar die door bevrozing een vaste of pasta-achtige consistentie heeft aangenomen, welk in bevroren toestand voor consumptie bestemd is, en die in hoofdzaak is samengesteld uit drinkwater en/of magere melk, suikers, eetbare oliën, eetbare vetten en waaraan andere voedingsmiddelen als bijkomende ingrediënten mogen zijn toegevoegd;
- Waterijs: de waar die door bevrozing een vaste of pasta-achtige consistentie heeft aangenomen, welke in bevroren toestand voor consumptie bestemd is en die in hoofdzaak is samengesteld uit drinkwater en suikers en waaraan andere voedingsmiddelen als bijkomende ingrediënten mogen zijn toegevoegd;

Samenstellingseisen

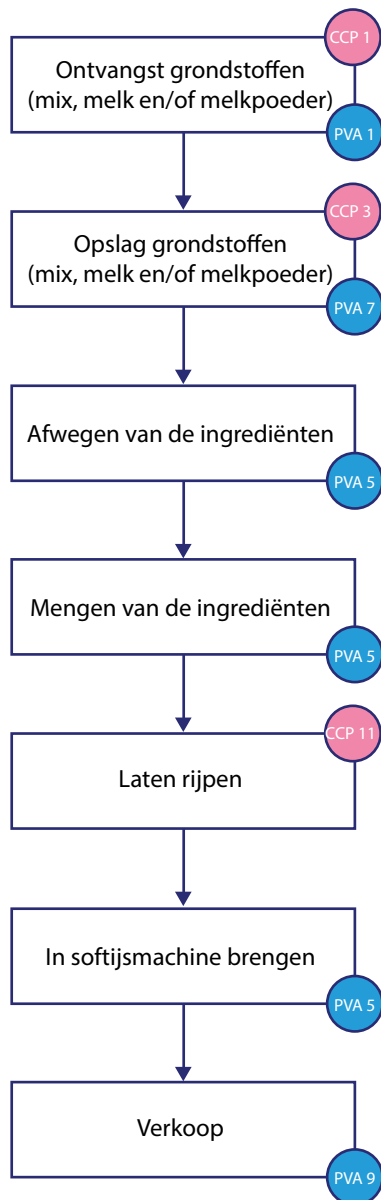
	Minimale gehalten in gewichtsprocenten		
	Melkvet	Vetvrije melkdroge stof	Melkeiwitten
Roomijs	8	-	2,5
Melkijs	2,5	5	-

Bijkomende aandachtspunten

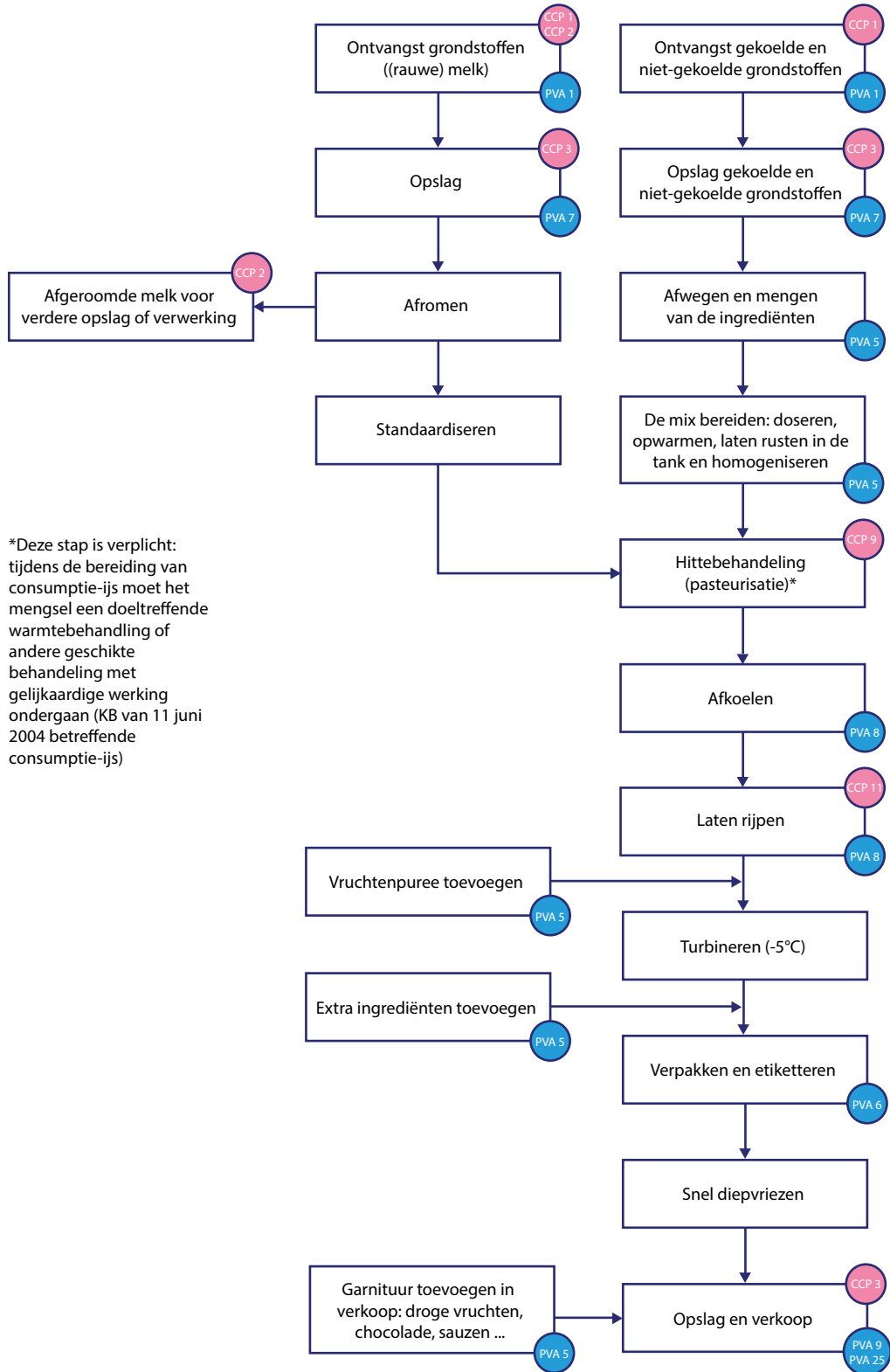
- Voor lang houdbare producten zoals ijs wordt aangeraden om de houdbaarheidsdatum niet langer te laten lopen dan een seizoen (bijv. enkele maanden voor zomerijs). Dit verplicht de consument om het ijs snel te consumeren en het niet te lang thuis in de diepvries te bewaren.
- Voor de aankoop van rauwe melk rechtstreeks bij de veehouder is een specifieke toelating vereist die u dient aan te vragen bij uw PCE.

3. Processtroombiagrammen

Productie en verkoop van softijs



Productie en verkoop van consumptie-ijs met melkingredienten





4. Kritische controlepunten (CCP's) en punten van aandacht (PVA's)

CCP 1 – Ontvangst				
Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Ontvangst	x M: te hoge temperatuur	Maximale t° gedefinieerd in Tabel 1 van het praktijkhandboek; een korte opwaartse schommeling van 3°C is toegelaten Kerntemperatuur voorgeschreven door de fabrikant en vermeld op het etiket Diepvriesproducten: t° max. -18°C; een korte opwaartse schommeling tot -15°C is toegelaten	Steekproefsgewijze controle van de temperatuur van de goederen bij ontvangst	De afwijkingen registreren De producten weigeren bij de levering De afwijkingen melden aan de leverancier De leverancier vragen welke acties hij ondernomen heeft om te vermijden dat het probleem zich herhaalt Controle van de efficiëntie van de voorgestelde acties van de leverancier, door bijvoorbeeld verhoogde ingangscntrole bij de betrokken leverancier De producten sneller op een aangepaste plaats en temperatuur opslaan De producten zo snel mogelijk verwerken om het risico te elimineren of op een gepaste manier vernietigen Personeel opleiden zodat de maximale wachttijd gerespecteerd wordt

Betekenis van de gebruikte symbolen:

+: Besmetting/ x: Vermenigvuldiging/ C: Chemisch gevaar/ F: Fysisch gevaar/ M: Microbiologisch gevaar

CCP 2 – Grondstof: rauwe melk of room van eigen productie

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Grondstof: rauwe melk of room uit eigen productie	x M: te hoge temperatuur + C: aanwezigheid antibiotica	Rauwe melk: Snelle koeling van de melk, binnen de 2 uur na het melken, tot 6°C indien de melk niet onmiddellijk gebruikt wordt Afgeroonde rauwe melk of room: Snelle koeling van de melk of room, binnen de 2 uur na het melken, tot 6°C Antibioticaresiduen < MRL	Controle van de tijd en de temperatuur van de melk of room na het melken Opvolgen analyseresultaten	De betrokken producten identificeren De afwijkingen registreren Melk vernietigen Respecteer de wachttijden na een behandeling van de dieren met medicijnen, verleng de wachttijden Beperk het gebruik van geneesmiddelen Bijkomende opleiding van het personeel in verband met de toepassing van de juiste methodes

Betekenis van de gebruikte symbolen:

+: Besmetting/ x: Vermenigvuldiging/ C: Chemisch gevaar/ F: Fysisch gevaar/ M: Microbiologisch gevaar

CCP 3 – Temperatuur gekoelde en diepgevroren levensmiddelen tijdens opslag, verdeling en bediening

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Temperatuur gekoelde levensmiddelen (koelruimte, koelmeubels)	x M: te hoge temperatuur	Normen: Maximale t° gedefinieerd in Tabel 1 van het praktijkhandboek; een korte opwaartse schommeling van 3°C is toegelaten Kerntemperatuur voorgeschreven door de fabrikant en vermeld op het etiket	Dagelijkse controle van temperatuur van de koelruimten en in geval van afwijking temperatuur bijregelen Controle van de goede werking van de koelmeubels (t°, waterpeil...) bij de start van de bediening	De betrokken producten identificeren en afzonderen De afwijkingen registreren Opslag: producten verwerken om het risico te elimineren of op een gepaste manier vernietigen Verdeling van maaltijden en koude bediening: <ul style="list-style-type: none"> • producten waarvan de temperatuur te hoog is, moeten worden verwijderd • betere beheersing van de temperatuur voor de bediening van de producten • de producten korter voor de start van de bediening klaarzetten In geval van defect een koeltechnicus verwittigen Bijkomende opleiding van het personeel in verband met de maatregelen van bewaking
Temperatuur diepgevroren levensmiddelen (diepvries)	x M: te hoge temperatuur	Norm: t° maximum -18°C Een korte opwaartse schommeling tot -15°C is toegelaten tijdens de plaatselijke distributie en in de winkelmeubelen Uitzondering: bij verdeling en bediening (softijs): zie PVA 9	Dagelijkse controle van de temperatuur van de diepvriezers en in geval van afwijking temperatuur bijregelen	De betrokken producten identificeren en afzonderen De afwijkingen registreren Ontdooid producten onmiddellijk, en zeker binnen de 24 uur ¹ , bereiden of vernietigen. Zeker niet opnieuw invriezen! In geval van defect een koeltechnicus verwittigen Bijkomende opleiding van het personeel in verband met de maatregelen van bewaking

Betekenis van de gebruikte symbolen:

+ : Besmetting/ x: Vermenigvuldiging/ C: Chemisch gevaar/ F: Fysisch gevaar/ M: Microbiologisch gevaar

¹ Men kan van deze tijd afwijken indien in een gevarenanalyse aangetoond wordt dat er geen risico is voor de consument.



CCP 9 – Pasteurisatie

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Pasteurisatie	x M: onvoldoende verhitting	Het aanhouden van een opgegeven kerntemperatuur gedurende een bepaalde tijd: mengeling voor de productie van ijs: 15 sec bij 75°C of een gelijkwaardige tijd/temperatuur combinatie	Controle van de tijd en kerntemperatuur bij elke productie	De betrokken producten identificeren De afwijkingen registreren Opnieuw pasteuriseren of levensmiddelen vernietigen Bijkomende opleiding van het personeel in verband met de toepassing van de juiste productiemethodes

Betekenis van de gebruikte symbolen:

+: Besmetting/ x: Vermenigvuldiging/ C: Chemisch gevaar/ F: Fysisch gevaar/ M: Microbiologisch gevaar

CCP 11 – Rijpen van ijs

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Rijpen van ijs	x M: te hoge temperatuur	Temperatuur maximum 7°C gedurende de ganse rijpingsperiode	Steekproefsgewijze controle van de temperatuur tijdens elke productie	De betrokken producten identificeren De afwijkingen registreren In geval van defect een koeltechnicus verwittigen Bijkomende opleiding van het personeel in verband met de toepassing van de juiste productiemethodes

Betekenis van de gebruikte symbolen:

+: Besmetting/ x: Vermenigvuldiging/ C: Chemisch gevaar/ F: Fysisch gevaar/ M: Microbiologisch gevaar



PVA 1 – Ontvangst				
Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Ontvangst	+ CFM: beschadigde verpakking + M: kruisbesmetting x M: overschrijding houdbaarheid	Verpakking proper en niet beschadigd Verse producten Producten die hun houdbaarheidsdatum niet overschreden hebben	Steekproefsgewijze visuele controle van de verpakking bij ontvangst Steekproefsgewijze controle van de versheid van de producten bij ontvangst Steekproefsgewijze controle van de houdbaarheidsdata van de producten bij ontvangst	De producten weigeren bij de levering De afwijkingen melden aan de leverancier De leverancier vragen welke acties hij ondernomen heeft om te vermijden dat het probleem zich herhaalt Controle van de efficiëntie van de voorgestelde acties van de leverancier, door bijvoorbeeld verhoogde ingangscontrole bij de betrokken leverancier

Betekenis van de gebruikte symbolen:

+: Besmetting/ x: Vermenigvuldiging/ C: Chemisch gevaar/ F: Fysisch gevaar/ M: Microbiologisch gevaar



PVA 5 – Besmetting van grondstoffen met allergenen tijdens opslag en productie

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Besmetting van grondstoffen met allergenen tijdens opslag en productie	+ C: kruisbesmetting allergenen	Afwezigheid van allergenen die geen ingrediënt zijn	Continue aandacht voor mogelijke kruisbesmetting van allergenen tijdens opslag en productie	<p>Indien een kruisbesmetting niet te vermijden valt, mogelijks besmette producten identificeren en de consument hierover informeren</p> <p>Kruisbesmetting vermijden door:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procedures in verband met de reiniging van het werk materiaal herzien • Productvolgorde herzien zodat besmetting door achterblijvende allergenen vermeden wordt • ... <p>Bijkomende opleiding van het personeel in verband met de werkinstructies (afwegen, productvolgorde...) en de procedure voor reiniging</p>

Betekenis van de gebruikte symbolen:

+: Besmetting/ x: Vermenigvuldiging/ C: Chemisch gevaar/ F: Fysisch gevaar/ M: Microbiologisch gevaar



PVA 6 – Verpakking en etikettering van (eigen) voorverpakte producten voor verkoop				
Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Verpakking en etikettering van (eigen) voorverpakte producten voor verkoop	x M: gebrek aan/foutieve houdbaarheidsdatum of bewaarcondities + CFM: beschadigde verpakking + C: verontreiniging door verpakkingsmateriaal + C: allergenen niet vermeld op etiket	Correcte vermeldingen Onbeschadigde, geschikte en intacte verpakking Voldoende afgesloten verpakking	Continue aandacht voor de etikettering Indien nodig, houdbaarheidsstudies uitvoeren Visuele controle van de producten bij verkoop Controleren van het verpakkingsmateriaal bij de ontvangst ervan	Producten met een beschadigde verpakking verwijderen als afval Producten met een verkeerde etikettering verwijderen en opnieuw etiketteren Oorzaak van het probleem nagaan en vermijden dat het zich kan herhalen: <ul style="list-style-type: none"> • de werking van de gebruikte toestellen controleren • andere verpakkingsmaterialen gebruiken Personeel opleiden

Betekenis van de gebruikte symbolen:

+: Besmetting/ x: Vermenigvuldiging/ C: Chemisch gevaar/ F: Fysisch gevaar/ M: Microbiologisch gevaar



PVA 7 – Houdbaarheid van bederfelijke producten tijdens opslag en verkoop

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Overschrijden houdbaarheid van bederfelijke producten	x M: overschrijding houdbaarheid	<p>Producten die hun uiterste consumptiedatum niet overschreden hebben</p> <p>Gekoelde opslag rauwe melk bij 6°C: Voor de bereiding hittebehandelde producten: maximum 72 uur</p> <p>Opslag verse eieren van eigen productie: Gebruiken tot maximum 28 dagen na legdatum</p>	Dagelijkse controle van de houdbaarheid of uiterste consumptiedata van de producten	<p>Producten waarvan de uiterste consumptiedatum overschreden is verwijderen als afval</p> <p>Bijkomende opleiding van het personeel in verband met de maatregelen van bewaking</p>

Betekenis van de gebruikte symbolen:

+: Besmetting/ x: Vermenigvuldiging/ C: Chemisch gevaar/ F: Fysisch gevaar/ M: Microbiologisch gevaar



PVA 8 – Rijping en afkoeling tijdens de bereiding van ijs				
Beschrijving	Gevaar/risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Tijd en temperatuur van de gepasteuriseerde mix tijdens rijping en afkoeling van ijs	x M: te trage afkoeling x M: te hoge temperatuur	Onmiddellijk na pasteurisatie afkoelen tot 7°C (kerntemperatuur) in max. 4 uur Bewaren op max. 7°C gedurende de ganse rijpperiode van de mix (12 tot 24 uur)	Steekproefsgewijze controle van de tijd die nodig is om af te koelen Steekproefsgewijze controle van de kerntemperatuur tijdens de rijping	In geval van te trage afkoeling: de methode aanpassen zodat de producten sneller afgekoeld kunnen worden, verdelen in kleinere porties, goed omroeren ... ijs waarvan de temperatuur tijdens de rijping te hoog is moeten worden verwijderd Bijkomende opleiding van het personeel in verband met de toepassing van de juiste productiemethodes

Betekenis van de gebruikte symbolen:

+: Besmetting/ x: Vermenigvuldiging/ C: Chemisch gevaar/ F: Fysisch gevaar/ M: Microbiologisch gevaar



PVA 9 – Temperatuur van (soft)ijs tijdens de bediening en tijd van de bediening

Beschrijving	Gevaar/risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Temperatuur van het ijs tijdens de bediening (koeltoog voor consumptie-ijs/softijs) en tijd van de bediening	x M: te hoge temperatuur	<p>Kerntemperatuur van het ijs: Consumptie-ijs: max. -9°C gedurende max. 1 week</p> <p>Softijs: Richtwaarde: de laagst mogelijke temperatuur die technisch haalbaar is voor het toestel Kritische grens: max. -5°C. Softijs mag enkel op de dag van productie verkocht worden.</p>	Dagelijkse controle van de kerntemperatuur van de producten	<p>Ijs waarvan de temperatuur te hoog is moeten worden verwijderd</p> <p>Oorzaak van het probleem nagaan en vermijden dat het zich kan herhalen:</p> <ul style="list-style-type: none"> de werking van de gebruikte koelmeubelen controleren voldoende lage temperatuur van het ijs voordat het in het koelmeubel geplaatst wordt <p>Personeel opleiden</p>

Betekenis van de gebruikte symbolen:

+: Besmetting/ x: Vermenigvuldiging/ C: Chemisch gevaar/ F: Fysisch gevaar/ M: Microbiologisch gevaar



PVA 25 – Het in de handel brengen van gevoelige levensmiddelen van eigen productie

Beschrijving	Gevaar/risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Het in de handel brengen van gevoelige levensmiddelen van eigen productie	+ M: ondermaatse grondstoffen, kruiscontaminatie, onvoldoende eliminatie... x M: verkeerde bewaartemperatuur, te hoge pH of wateractiviteit	Zie Analyses vermeld onder punt 5 van deze module	Zie Analyses vermeld onder punt 5 van deze module	Oorzaak nagaan en aanpakken Reinigen en ontsmetten Hygiëne opdrijven Eventueel recept en werkwijze aanpassen Personeel opleiden

Betekenis van de gebruikte symbolen:

+: Besmetting/ x: Vermenigvuldiging/ C: Chemisch gevaar/ F: Fysisch gevaar/ M: Microbiologisch gevaar



5. Analyses

Analyses op afgewerkte producten

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de analyses die uitgevoerd moeten worden. U moet analyses laten uitvoeren voor uw afgewerkte producten van eigen productie, uitgezonderd voor de producten die u maakt voor onmiddellijke consumptie. Er dienen met andere woorden analyses uitgevoerd te worden op ijs dat verkocht wordt in consumentenverpakkingen (bijv. ijsdozen), maar niet op het ijs dat verkocht wordt aan de consument voor onmiddellijke consumptie (bijv. schepijs in een potje, op een hoorntje...).

Het is de bedoeling dat u met de opgelegde frequentie aan de hand van een analyseresultaat kan aantonen dat aan de vooropgestelde criteria is voldaan voor de vermelde parameters. In de tabellen met CCP's en PVA wordt aangegeven wanneer de analyses van toepassing zijn.

Hoe dient u onderstaande tabel te lezen?

Overloop de eindproducten in de eerste kolom één voor één. U zal zien dat er in deze module slechts één eindproduct is waarop analyses moeten gebeuren. Indien u het eindproduct produceert, gaat u naar de tweede kolom waarin onderscheid gemaakt wordt tussen verschillende types van dergelijk eindproduct. Elk type dat gespecificeerd wordt, vormt een zogenaamde productfamilie. Voorlopig is er slechts één type opgenomen in deze module. Voor elke productfamilie moet een monster genomen worden van een product dat deel uitmaakt van de familie. De frequentie opgelegd in de derde kolom, moet daarbij gevolgd worden en de parameters, aangegeven in de vierde kolom, moeten daarbij geanalyseerd worden. Varieer voor de monsternamen binnen een productfamilie tussen de verschillende producten die er deel van uitmaken. Een voorbeeld wordt weergegeven in de eerstvolgende kader.

De opgelegde frequenties in de tabel zijn minimumvereisten. Verhoog indien nodig de frequentie wanneer het resultaat slecht is en dit tot wanneer het resultaat terug goed is.

De kolommen met grenswaarden (m en M) en de bemonsteringsschema's (c en n) zijn afkomstig uit de verordening 2073/2005 en moeten als volgt worden gelezen:

- n = aantal deelmonsters waaruit het monster bestaat;
- c = aantal deelmonsters dat wordt toegelaten met waarden tussen m en M .
- Indien $m = M$ zal c steeds gelijk zijn aan 0. In dit geval mag geen enkel deelmonster de grenswaarde overschrijden.
- Indien $m \neq M$, is het resultaat van de analyse
 - toereikend wanneer alle bekomen waarden $\leq m$;
 - acceptabel wanneer maximaal c/n waarden liggen tussen m en M ligt en de rest van de bekomen waarden $\leq m$;
 - ontoereikend wanneer een of meerdere bekomen waarden $> M$ en/of wanneer meer dan c/n waarden zich tussen m en M bevinden.

In het kader van de validatie van uw autocontrolesysteem op basis van deze module, wordt een bemonsteringsschema aanvaard waarbij minimaal 1 deelmonster geanalyseerd wordt ($n = 1$).

Wees u er wel van bewust dat het schema in de tabel meer garanties biedt. Hoe meer deelmonsters genomen worden van een lot, hoe groter de kans op het ontdekken van een non-conformiteit. Herinner u dat u zelf verantwoordelijk bent voor de voedselveiligheid van de producten die u in de handel brengt.

In de laatste kolom is aangegeven of het om een voedselveiligheids criterium (VV) of om een proceshygiëncriterium (PH) gaat.

Wanneer een **voedselveiligheids criterium** wordt overschreden, moet u:

- het FAVV verwittigen (meldingsplicht) indien het product reeds uw directe controle heeft verlaten.
- de nodige correctieve acties en corrigerende maatregelen nemen, zoals:
 - producten uit de handel nemen en/of terugroepen indien deze reeds in de handel zijn gebracht;
 - oorzaak van de afwijking zoeken en voorkomen dat ze zich kan herhalen;
 - reinigen en indien nodig ontsmetten, personeel opleiden...

Een melding is niet noodzakelijk wanneer het gevaar ontstaan is in uw bedrijf zelf (en dus niet bij de leverancier), het product zich nog steeds in uw bedrijf bevindt en u corrigerende maatregelen neemt om het gevaar voor de voedselveiligheid te elimineren of te verminderen. Zorg er voor dat de maatregelen volledig traceerbaar zijn.



Wanneer een **proceshygiëncriterium** acceptabel of ontoereikend is, moet u: verbeteringen aanbrengen in de productiehygiëne en in de selectie en/of de oorsprong van de grondstoffen om de resultaten te verbeteren.



Bewaar de analyseresultaten en de registratie van eventuele correctieve acties en corrigerende maatregelen op een overzichtelijke manier en dit gedurende 6 maanden na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste consumptiedatum of gedurende de standaardduur van 6 maanden indien houdbaarheidsdata ontbreken. Indien u niet van de versoepelingen inzake HACCP kan genieten, dient u de resultaten tot 2 jaar na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste consumptiedatum of gedurende de standaardduur van 2 jaar indien houdbaarheidsdata ontbreken, te bewaren.

Bijvoorbeeld:

Operator x maakt volgende producten: roomijs met verschillende smaken (chocolade, aardbei, vanille, pistache). Deze producten maken deel uit van dezelfde productfamilie:

1) Consumptie-ijs – met melkingrediënten (roomijs)

De operator kan daarom opteren voor volgend schema waarin een voorbeeld wordt weergegeven van welk product een monster wordt genomen in welke maand van het jaar:

Product-familie	jan	feb	maa	apr	mei	jun	jul	aug	sep	okt	nov	dec
1						aardbei-ijs			vanille-ijs			



Productfamilie		Frequentie	Parameter	Grenswaarden		Bemonsterings-schema ²		Stadium waarvoor de grenswaarde geldt	Soort ³
Eindproduct	Type			m	M	n	c		
Consumptie-ijs	Met melkingredienten	1x /6maanden	<i>Listeria Monocytogenes</i>	100 kve/g		5	0	Voor de duur van de houdbaarheid	VV
			<i>Enterobacteriaceae</i>	10 kve/g of ml	100 kve/g of ml	5	2	Einde van de productie	PH
			<i>Enterobacteriaceae</i>	50 kve/g of ml	500 kve/g of ml	5	2	Tijdens het uitscheppen in de detailhandel, namelijk tijdens de verdeling of de handeling met het oog op de directe verkoop aan de eindverbruiker.	PH
			Coagulase positieve Staphylococci	10 kve/g of ml	100 kve/g of ml	5	2	Op het moment dat men voorziet dat, het aantal coagulase-positieve Staphylococci, het hoogst is. Tijdens het uitscheppen in de detailhandel, namelijk tijdens de verdeling of de handeling met het oog op de directe verkoop aan de eindverbruiker.	PH

² n = aantal deelmonsters waaruit het monster bestaat; c = aantal deelmonsters met waarden groter dan m of tussen m en M

³ PH = proceshygiëncriterium; VV = voedselveiligheids criterium



