

Generieke autocontrolelegids voor de **B2C**-sector



Dossier Nr: G-044

Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen







Inhoudstafel

Inhoudstafel

Praktijkhandboek autocontrole voor de B2C-sectoren

Bijlage - Validatie van het autocontrolesysteem

Bijlage - Begrippenlijst en lijst van afkortingen

Bijlage - Micro-organismen

Bijlage - Theorie HACCP

Module AT - Ambulante en tijdelijke verkoop

Module BP - Brood, banket en chocolade

Module CP - Consumptie ter plaatse: ontkoppelde bereiding, bediening op afdelingen en buffetten

Module DA - Dierlijke bijproducten

Module KM - Kinderopvang

Module FR - Gefrituurde gerechten

Module BM - Melkkeukens

Module PT - Pita

Module SA - Productie van belegde broodjes

Module ZL - Productie van zuivelproducten

Module GI - Softijs en consumptie-ijs

Module TD - Tapinstallaties

Module NF - Verkoop van non-food

Module VE - Vers vlees, vleesbereidingen en vleesproducten

versie 2 d.d. 04/09/2017

versie 1 d.d. 26/04/2016

versie 1 d.d. 26/04/2016

versie 1 d.d. 26/04/2016

versie 1 d.d. 26/04/2016

versie 1 d.d. 26/04/2016

versie 1 d.d. 26/04/2016

versie 1 d.d. 26/04/2016

versie 1 d.d. 26/04/2016

versie 1 d.d. 26/04/2016

versie 1 d.d. 26/04/2016

versie 1 d.d. 26/04/2016

versie 1 d.d. 26/04/2016

versie 1 d.d. 26/04/2016

versie 1 d.d. 26/04/2016

versie 1 d.d. 26/04/2016

versie 1 d.d. 26/04/2016

versie 1 d.d. 26/04/2016

versie 1 d.d. 26/04/2016

versie 2 d.d. 04/09/2017



