



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

LEIDRAAD VOOR DE VALIDATIE VAN HET AUTOCONTROLE - SYSTEEM IN DE BROOD- en BANKETBAKKERIJEN (SECTOR DISTRIBUTIE)

Van toepassing vanaf:

24-06-2011

Opgesteld door: DG Controlebeleid Met medewerking van DG controle	Gecontroleerd door:	Goedgekeurd door:
Vincent Helbo Dominique Versele Christine Marin	De directeur Transformatie - Distributie Emmanuelle Moons	De directeur-generaal Herman Diricks
Getekend V. Helbo Datum: 16/06/2011	Getekend E. Moons Datum : 16/06/2011	Getekend H. Diricks Datum: 16/06/2011

I. DOELSTELLINGEN EN TOEPASSINGSGBIED

In het kader van het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen (BS 12-12-03) moeten alle actoren actief in de voedselketen (met uitzondering van de primaire productie) een systeem van autocontrole instellen. Voor de levensmiddelen dient dit ACS bovendien gebaseerd te zijn op de principes van HACCP.

Een autocontrolesysteem moet, om officieel aanvaard te kunnen worden als “gevalideerd of gecertificeerd autocontrolesysteem”, alle elementen omvatten zoals beschreven in de van toepassing zijnde leidraden. Per sector wordt er een aparte leidraad ontwikkeld.

De validatie van de bedrijfseigen autocontrolesystemen gebeurt aan de hand van de auditprocedure **PB 00 – P 02** of van auditprocedure **PB 00 – P 03** al naargelang van het bedrijf dat geaudit wordt. Zoals beschreven in deze procedure worden de vaststellingen naar aanleiding van de verificatie toegelicht in een verslag. De vastgestelde tekortkomingen worden gequoteerd in de specifieke checklist **PB 03 – CL 15** en toegelicht in een verslag (modelverslag **PB 00 – F07**).

De doelstelling van dit document is de auditeur voorzien van een controlemiddel en de bijhorende toelichting omtrent alle aspecten die voorkomen in de specifieke checklist.

Het huidige document is van toepassing op de sector van de brood- en banketbakkerijen (sector distributie).

II. NORMATIEVE REFERENTIES

- 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. 1830/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 betreffende de traceerbaarheid en etikettering van genetisch gemodificeerde organismen en de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen geproduceerde levensmiddelen en diervoeders en tot wijziging van Richtlijn 2001/18/EG
- 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. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en houdende intrekking van de Richtlijnen 80/590/EEG en 89/109/EEG
- Verordening (EG) nr. 37/2005 van de Commissie van 12 januari 2005 betreffende de temperatuurcontrole in vervoermiddelen en in opslagruimten van voor menselijke voeding bestemde diepvriesproducten
- Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen
- Verordening (EG) nr. 1924/2006 van het Europees Parlement en de Raad van 20 december 2006 inzake voedings- en gezondheidsclaims voor levensmiddelen
- Koninklijk besluit van 17 maart 1971 tot onderwerping aan medisch toezicht van al de personen die door hun werkzaamheid rechtstreeks met voedingswaren of -stoffen in aanraking komen en die deze waren kunnen verontreinigen of besmetten
- Koninklijk besluit van 3 januari 1975 betreffende voedingswaren en -stoffen die gelden als schadelijk verklaard
- Koninklijk besluit van 4 februari 1980 betreffende te koelen voedingsmiddelen
- Koninklijk besluit van 2 september 1985 betreffende brood en andere bakkerijproducten
- Koninklijk besluit van 9 februari 1990 betreffende de vermelding van de partij waartoe een voedingsmiddel behoort
- Koninklijk besluit van 5 december 1990 betreffende diepvriesproducten
- Koninklijk besluit van 18 februari 1991 betreffende voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding
- Koninklijk besluit van 8 januari 1992 betreffende de voedingswaarde-etikettering van voedingsmiddelen
- Koninklijk besluit van 14 januari 1992 houdende reglementering van begassing

- Koninklijk besluit van 3 maart 1992 betreffende het in de handel brengen van nutriënten en van voedingsmiddelen waaraan nutriënten werden toegevoegd
- Koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen
- Koninklijk besluit van 14 januari 2002 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt
- Koninklijk besluit van 12 maart 2002 betreffende de behandeling van voedsel en voedselingrediënten met ioniserende straling en tot wijziging van het koninklijk besluit van 20 juli 2001 houdende algemeen reglement op de bescherming van de bevolking, van de werknemers en het leefmilieu tegen het gevaar van de ioniserende stralingen
- Koninklijk besluit van 22 mei 2003 betreffende het op de markt brengen en het gebruiken van biociden
- Het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen
- Koninklijk besluit van 10 november 2005 betreffende de detailhandel in bepaalde levensmiddelen van dierlijke oorsprong
- Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne (H1)
- Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong (H2)
- Koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- Ministerieel besluit van 28 januari 1993 betreffende de temperatuurcontrole van diepvriesproducten
- 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

III. TERMEN, DEFINITIES EN BESTEMMELINGEN

1. Termen en definities

- **Gids:** Autocontrolegids voor de brood- en banketbakkerij
- **Versoepeling:** de versoepeling voor zeer kleine bedrijven op gebied van autocontrole en traceerbaarheid op basis van het MB van 24.10.2005. Onder zeer kleine bedrijven worden verstaan: de bedrijven die aan de eindverbruiker leveren en met een totale bedrijfsoppervlakte van maximum 400 m² of waar maximum 5 FTE werkzaam zijn (personeel + zelfstandige eigenaar(s)).
- **Brood- en banketbakkerijen (sector distributie):** de brood- en banketbakkerijen die hun producten rechtstreeks aan de eindverbruikers afleveren. De bakkers die hun productie aan andere operatoren verkopen, behoren ook enkel tot de detailhandel wanneer de verkoop lokaal gebeurt (professionele klanten gevestigd binnen een straal van maximum 80 km rond de vestigingseenheid) en beperkt is (maximum één derde van de omzet uit de verkoop aan andere operatoren).
- **Correctieve actie:** initiatief genomen om een vastgestelde non-conformiteit te corrigeren.
- **Corrigerende maatregel:** initiatief genomen opdat een vastgestelde non-conformiteit zich niet opnieuw zou voordoen.

2. Afkortingen

- **Agentschap:** Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- **Art.:** artikel
- **B:** bijlage
- **BS:** Belgisch staatsblad
- **CI:** geaccrediteerde en erkende certificeringsinstelling
- **CCP:** kritisch controle punt
- **FAVV:** Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- **FEFO:** first expired – first out
- **FIFO:** first in – first out
- **FTE:** Full Time Equivalent = voltijds equivalent
- **GGO:** genetisch gemodificeerde organismen
- **GHP:** Goede Hygiënische Praktijken
- **GMP:** Good Manufacturing Practice, goede fabricagepraktijken
- **H:** hoofdstuk
- **KB:** Koninklijk besluit

- **KI:** geaccrediteerde en erkende keuringsinstelling
- **MB:** Ministerieel besluit
- **NC:** non-conformiteit
- **NC A:** non-conformiteit A
- **NC B:** non-conformiteit B
- **PVA:** punt van aandacht
- **VO:** verordening

3. Bestemmingen

Auditoren van het Agentschap en de auditoren van de certificatie- en inspectieorganismen waarbij het FAVV de uitvoering van de audits in de sector van de brood- en banketbakkerijen (sector distributie) heeft gedelegeerd.

4. Verloop van de audit

Om de audit in de beste omstandigheden te doen verlopen, overloopt de auditor de in de checklist vermelde voorschriften in de volgorde die hem het best geschikt lijkt op grond van de structuur en de werkwijze van het bedrijf waar de audit plaatsvindt.

Bij afloop van de audit moeten alle vragen van de auditchecklist beantwoord zijn.

5. Verantwoordelijkheid

De verantwoordelijkheid voor de voedselveiligheid berust bij de exploitant van het levensmiddelenbedrijf. De validatie van zijn autocontrole systeem stelt hem niet vrij van deze verantwoordelijkheid.

IV. HISTORISCH OVERZICHT

Identificatie van het document	Wijzigingen	Rechtvaardiging	Van toepassing vanaf
PB 03 – LD 15 – REV 0 – 2008	Eerste versie van het document	Goedkeuring van de gids	30-10-2008
PB 03 – LD 15 – REV1 – 2008	Wijzigingen: punt III.1., punt III.5., punt IV., punt VI.9. en de lijst met non-conformiteiten + bijlage	Er werd rekening gehouden met de evolutie van de jurisprudentie + correctie van een eis	01-02-2010
<u>PB 03 - LD 15 – REV 2 - 2008</u>	<u>Wijzigen lijst met non-conformiteiten</u>	<u>Verduidelijking</u>	<u>10-02-2011</u>

Indien het niet de eerste versie of een volledige revisie 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. SLEUTELELEMENT I : BEHEERSSYSTEEM VOEDSELVEILIGHEID

1. Algemene eisen

Is er een autocontrolesysteem dat de voedselveiligheid volgens de HACCP principes waarborgt?

(G.I.1.1.) Worden de elementen uit het voedselveiligheidsbeheerssysteem van het bedrijf gestaaft met documenten?

(G.I.1.2.) Worden de elementen uit het voedselveiligheidsbeheerssysteem van het bedrijf ten uitvoer gelegd?

(G.I.1.3.) Worden de elementen uit het voedselveiligheidsbeheerssysteem van het bedrijf in stand gehouden?

(G.I.1.4.) Worden de elementen uit het voedselveiligheidsbeheerssysteem van het bedrijf voortdurend verbeterd?

- **Criterium in de gids:** deel II.1.1., B 1
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
MB 24-10-2005
VO 852/2004, art. 4, art. 5
- **Interpretatie:** de exploitanten moeten een op de HACCP-beginselen gesteund gedocumenteerd autocontrolesysteem opzetten. De auditor kan pas na afloop van de audit besluiten of aan dit voorschrift wordt voldaan en, onder meer, na de naleving van de eisen gecontroleerd te hebben die in het sleutelement III worden hernomen.
De eis (G.I.1.4.) is niet van toepassing op de operatoren die in aanmerking komen voor de « versoepelingen » en die de gids gebruiken.

2. Voedselveiligheidsbeleid

NVT

3. Handboek over voedselveiligheid

NVT

4. Verantwoordelijkheid voor bedrijfsleiding (exploitant)

NVT

5. Inzet van de bedrijfsleiding (exploitant)

NVT

6. Herziening bedrijfsleiding (HACCP- controle inbegrepen)

NVT

7. Beheer van middelen, personen en informatie

(G.I.7.1.) Worden alle noodzakelijke middelen, personen en informatie door het hoogste management niveau ter beschikking gesteld?

(G.I.7.2.) Worden deze middelen, personen en informatie tijdig door het hoogste management niveau ter beschikking gesteld?

- **Criterium in de gids:** deel II.1.1., deel II.1.4.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie:** er moet kunnen worden aangetoond dat nuttige informatie beschikbaar wordt gesteld. Die informatie kan bijv. worden aangeleverd in de vorm van instructies, procedures, opleidingen, affiches,...

8. Algemene eisen i.v.m. documentatie

(G.I.8.) Voldoet het opgestelde systeem mbt het beheer van de documenten?

- **Criterium in de gids:** deel II.1.1., deel II.1.5., B 1
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1, art. 11
MB 24-10-2005, art. 6
- **Interpretatie:** het in het bedrijf gevoerde voedselveiligheidsbeleid in het algemeen en toegepaste autocontrolesysteem in het bijzonder moeten gesteund zijn op schriftelijke instructies en procedures. Alle documenten die nodig zijn met het oog op een efficiënte uitvoering van autocontroles of die gevolgen kunnen hebben voor de voedselveiligheid, moeten worden nagekeken en goedgekeurd en vlot beschikbaar zijn voor het betrokken personeel en de voor de controle verantwoordelijke autoriteiten. Er moet op gelet worden dat alleen actuele documenten worden gebruikt. Alle voor de productveiligheid belangrijke documenten moeten ten minste twee jaar na het verlopen van de periode van houdbaarheid van het betreffende product of minstens 2 jaar in bevredigende veiligheidsvoorwaarden worden bewaard.
De bedrijven die in aanmerking komen voor de « versoepelingen », moeten de documenten echter slechts gedurende 6 maand na het verlopen van de periode van houdbaarheid van het betreffende product of minstens 6 maanden bewaren.

Deze eis betreft het gehele beleid inzake documentbeheer dat door het bedrijf wordt toegepast : de auditor kan pas op het einde van de audit concluderen of wel of niet aan de eis wordt voldaan.

9. Specificaties

(G.I.9.1.) Zijn er specificaties opgesteld waaraan de ontvangen producten moeten voldoen?

- **Criterium in de gids:** deel II.2.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie:** voor ontvangen producten moet de exploitant gedocumenteerde specificaties opstellen en/of ontvangen die bewaard moeten worden (zie punt 8 hierboven). De specificaties moeten betrekking hebben op de identificatie van de leveranciers, de beschrijving van het product, de bewaarduur en de bewaaromstandigheden, de verpakking en, voor gekoelde en diepgevroren producten, de temperatuur bij levering. Deze specificaties moeten geactualiseerd worden.
De meeste van die gegevens staan vermeld op de etiketten van voorverpakte producten en/of op de leveringsbons en/of de technische fiches.

(G.I.9.2.) Zijn er specificaties voor de verkochte producten vastgelegd?

- **Criterium in de gids:** deel II.2.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie:** het bedrijf moet duidelijk en gedocumenteerd de criteria hebben vastgelegd voor de verkochte producten en op die criteria steunen om de distributie van de producten toe te staan. Deze criteria betreffen de uiterste gebruiksdatum en de bewaarduur van de producten (dit betreft producten die niet bestemd zijn om te worden geconsumeerd op de dag waarop ze worden geproduceerd), de etiketteringen, de temperatuur tijdens het bewaren en bij het te koop aanbieden, de maximumtermijn tussen het uit de koelkamers voor opslag halen en in gekoelde rekken plaatsen (voor gekoelde producten),.....
Deze specificaties moeten geactualiseerd worden.
De meeste van die gegevens staan vermeld op de etiketten van voorverpakte producten en/of op de leveringsbons en/of de technische fiches. De specificaties moeten echter ten minste door de operator zelf zijn vastgelegd voor de in de inrichting verwerkte producten (*of, desgevallend, op basis van een gids als de operator in aanmerking komt voor « versoepelingen »*).

10. Procedures

(G.I.10.1.) Zijn alle noodzakelijke procedures aanwezig om de conformiteit met de wetgeving aan te tonen?

(G.I.10.2.) Zijn alle noodzakelijke procedures aanwezig om de conformiteit met de veiligheid van de producten aan te tonen?

- **Criterium in de gids:** deel II.1.1., deel II.1.5.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1, art. 6
- **Interpretatie:** de exploitant moet gedetailleerde procedures/instructies opstellen voor alle processen en verrichtingen die van invloed zijn op de veiligheid en de legaliteit van het product. Het gaat voornamelijk om de procedures en de instructie betreffende goede praktijken voor reinigen en ontsmetten, ongediertebestrijding, ...
De werkprocedures en -instructies moeten leesbaar, expliciet en voldoende uitgewerkt zijn zodat deze correct door het personeel kunnen worden toegepast. De documenten moeten makkelijk toegankelijk zijn.

11. Interne audit en interne controle

(G.I.11.) Voldoet de procedure voor het uitvoeren van een interne audit?

- **Criterium in de gids:** deel II.1.6., B 1, B 6
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2
MB 24-10-2005
- **Interpretatie:** ten minste éénmaal per jaar worden alle systemen (traceerbaarheidsstelsel inbegrepen) en procedures en instructies onderworpen aan een audit/controle (zij moeten niet noodzakelijk allemaal tegelijk worden geauditeerd/gecontroleerd). Deze audits/controles moeten gedocumenteerd worden met behulp van verslagen.
De interne audit/controle wordt uitgevoerd door personeelsleden die niet afhangen van de personen die direct verantwoordelijk zijn voor de activiteit waarop de audit betrekking heeft (*behalve als de operator in aanmerking komt voor de « versoepelingen », in dat geval is onafhankelijkheid niet verplicht*). De opvolging van de audits/controles moet in de interne audits/controles geïntegreerd zijn.
Voor de bedrijven die in aanmerking komt voor de « versoepelingen », volstaat het minimaal eenmaal per jaar de hygiëne checklist in bijlage 6 van de gids in te vullen (dit hoeft niet allemaal simultaan te gebeuren) voor wat betreft de GHP.

12. Corrigerende maatregelen

(G.I.12.) Voldoet de procedure voor het uitvoeren van corrigerende maatregelen?

- **Criterium in de gids:** deel II.6.4.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie:** wanneer non-conformiteiten worden vastgesteld (bijvoorbeeld naar aanleiding van een interne of externe audit/controle, klachten,...), moeten onverwijld passende correctieve acties worden ondernomen om de veiligheid van de consumenten zo goed mogelijk te garanderen en corrigerende maatregelen genomen worden om herhaling van de tekortkomingen te vermijden. De doelmatigheid van de corrigerende maatregelen moet worden geëvalueerd. Alle correctieve acties en corrigerende maatregelen en de evaluatie ervan moeten worden geregistreerd.

13. Controle op niet-overeenstemming

(G.I.13.) Zorgt het bedrijf ervoor dat enig product dat niet conform is aan de eisen duidelijk wordt geïdentificeerd en gecontroleerd om onbedoeld gebruik of levering ervan te voorkomen?

- **Criterium in de gids:** deel II.6.1., B 1
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 8, § 3
MB 24-10-2005
VO 852/2004, B II, H IX, 8
- **Interpretatie:**
 - a) de exploitant moet garanderen dat elk product dat niet aan de eisen voldoet duidelijk wordt geïdentificeerd en uit het circuit wordt gehaald om onopzettelijk gebruik of levering te vermijden. Het beheer van niet-conforme producten moet gesteund zijn op een procedure en worden geregistreerd. *Voor de bedrijven die in aanmerking komen voor de « versoepelingen » kan de gids als procedure gelden,*
 - b) niet-conforme producten worden als afval beschouwd (als zij geen vlees en geen vis bevatten mogen zij eventueel ook worden gebruikt in de diervoeding maar in dat geval moet het autocontrolesysteem van het bedrijf ook op die producten betrekking hebben – de operator moet zich ervan vergewissen dat deze producten geen gevaar inhouden voor de dieren en dat zij bestemd zijn voor een professioneel gebruiker, desgevallend de autocontrolelegids voor de diervoeding in acht nemen). De operatoren dienen in dat verband de voorschriften na te leven die zijn vermeld in het document “Invulling Verordening (EG) nr.

- 197/2006 voor het verzamelen, vervoeren en de verwijdering van bepaalde voormalige voedingsmiddelen” dat beschikbaar is op de website van het FAVV (beroepssectoren > dierlijke bijproducten > wetgeving > 4.5. voormalige voedingsmiddelen),
- c) niet-conforme producten die (rechtstreeks of onrechtstreeks) aan de leverancier kunnen worden teruggezonden, moeten duidelijk geïdentificeerd zijn en op gepaste manier worden opgeslagen (gescheiden van andere producten opgeslagen, worden gemerkt voordat ze worden opgeslagen,...) tot wanneer ze worden opgehaald.

14. Vrijgeven van producten

(G.I.14.) Beschikt het bedrijf over een gepaste procedures met betrekking tot het vrijgeven van producten om ervoor te zorgen dat het product niet wordt vrijgegeven zolang niet aan alle bijzondere eisen is voldaan?

- **Criterium in de gids:** deel II.6.1.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie:** de exploitant moet procedures vastleggen en toepassen voor het vrijgeven van producten en om te vermijden dat producten in omloop worden gebracht terwijl niet voldaan is aan alle eisen inzake voedselveiligheid, bijvoorbeeld ten gevolge van een blokkage van de producten die door het FAVV, de leverancier, de fabrikant, de centrale wordt gevraagd....

15. Aankoop

(G.I.15.) Voldoet de procedure voor de ingangscntrole om te garanderen dat de aangekochte producten aan de gestelde specificaties voldoen?

- **Criterium in de gids:** deel II.3., deel III.2.4., B 1
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
MB 24-10-2005
VO 852/2004, B II, H IX, 1
- **Interpretatie:**
 - a) de exploitant moet procedures invoeren om te garanderen dat binnenkomende producten (met inbegrip van de onmiddellijke verpakkingen) voldoen aan de wettelijke eisen en aan de bijkomende specificaties op het vlak van de voedselveiligheid, die door het bedrijf aan hun leveranciers worden opgelegd. *Voor de bedrijven die in aanmerking komen voor de « versoepelingen » kan de gids als procedure gelden,*
 - b) de bedrijven stellen de leveringsvoorwaarden vast (onmiddellijke verpakking, bewaarduur, temperatuur bij levering). De

- specificiteiten van de leverancier kunnen worden gebruikt indien deze voldoen aan de voorschriften van het bedrijf),
- c) bij de ontvangst van gekoelde of diepgevroren producten moet een temperatuurcontrole plaatsvinden en moet het resultaat van die controle worden geregistreerd (*bedrijven die in aanmerking komen voor de « versoepelingen » moeten alleen een registratie doen in geval van non-conformiteit*),
 - d) bij de ontvangst van niet-voorverpakte producten wordt tevens de netheid gecontroleerd van het voertuig waarmee deze worden geleverd (*bedrijven die in aanmerking komen voor de « versoepelingen » moeten alleen een registratie doen in geval van non-conformiteit*).

16. Bewaking prestaties leverancier

(G.I.16.1.) Is er een lijst aanwezig van de leveranciers?

- **Criterium in de gids:** deel II.3.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie:**
 - a) het bedrijf moet beschikken over een lijst van zijn leveranciers en over alle op hen betrekking hebbende relevante informatie. Het aanvoerregister mag daarvoor worden gebruikt,
 - b) op de « risico »-leveranciers moet verscherpt toezicht worden uitgeoefend. Het betreft hier bijvoorbeeld leveranciers waarmee het bedrijf reeds problemen omtrent voedselveiligheid heeft gehad.

(G.I.16.2.) Voldoet de procedure voor de evaluatie van de leveranciers?

- **Criterium in de gids:** deel II.3., deel II.6.1.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie:** het bedrijf kiest en voert regelmatig een gedocumenteerde evaluatie uit van zijn leveranciers. Het gaat erom, bijvoorbeeld, de vastgestelde niet-overeenstemmingen en de problemen te bestuderen die met de verschillende leveranciers worden ondervonden.
Het resultaat van de evaluaties moet worden uitgewisseld tussen de bedrijfsleiding en de leveranciers.
Deze evaluatie mag op het niveau van de groep worden uitgevoerd als de winkel deel uitmaakt van een keten en alle winkels op gecentraliseerde wijze met dezelfde leveranciers werken.

17. Traceerbaarheid

(G.I.17.1.) Beschikt de exploitant over systemen of procedures voor de registratie van ontvangen producten?

- **criterium in de gids:** deel II.8.1., deel II.8.2., B 1
- **Wetgeving:** KB 14-11-03, art. 6, § 1
MB 24-10-2005
- **Interpretatie:**
 - a) de bedrijven moeten beschikken over systemen of procedures om aangevoerde producten (onmiddellijke verpakkingen inbegrepen) te registreren. De gegevens die geregistreerd moeten worden zijn o.a. de volgende:
 - I. aard van de producten,
 - II. identificatie van de producten (bijvoorbeeld : lotnummer, THT,...),
 - III. hoeveelheid,
 - IV. datum van ontvangst,
 - V. identificatie van de leverancier,
 - b) voor onverpakte grondstoffen wordt bij de ontvangst ook de silo/citerne waarin deze zijn opgeslagen, geregistreerd. Indien er meerdere silo's/citernes zijn, wordt elke silo/citerne voorzien van een unieke code of nummer. De historie van de silo's/citernes bestemd voor de opslag van onverpakte grondstoffen dient te worden bijgehouden,
 - c) de registratie gebeurt dagelijks (*behalve voor de bedrijven die in aanmerking komen voor de « versoepelingen » die de gegevens mogen registreren binnen een termijn van ten hoogste 7 dagen en alleszins voordat de producten worden verwerkt of te koop aangeboden*),
 - d) voor groepen met meerdere vestigingen kan de traceerbaarheid op gecentraliseerde wijze worden verzekerd als de gegevens in elke vestiging toegankelijk zijn en de van de verschillende vestigingen afkomstige gegevens binnen de termijn worden geregistreerd,
 - e) de traceerbaarheid kan worden verzekerd bij middel van een methodische rangschikking van de leveringsbonnen of van andere begeleidende documenten op voorwaarde dat die informatie controleerbaar en snel beschikbaar is,
 - f) alle voor de traceerbaarheid belangrijke documenten moeten ten minste twee jaar na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum van de producten of bij gebrek daaraan gedurende 2 jaar worden bewaard. *Bedrijven die in aanmerking komen voor de “versoepelingen” moeten de documenten echter slechts gedurende 6 maand na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum van de producten of bij gebrek daaraan, gedurende 6 maand bewaren.*

(G.I.17.2.) Beschikt de exploitant over systemen of procedures voor de registratie van afgevoerde producten?

- **Criterium in de gids:** deel II.8.1., deel II.8.2., deel II.8.5., deel II.8.6., B 1
- **Wetgeving:** KB 14-11-03, art. 6, § 2
MB 24-10-2005
- **Interpretatie:** voor rechtstreeks aan consumenten verkochte producten is registratie van uitgaande producten niet verplicht. Voor producten die voor andere operatoren bestemd zijn, gelden de volgende voorschriften:
 - a) de bedrijven moeten beschikken over systemen of procedures om afgevoerde producten te registreren. De gegevens die geregistreerd moeten worden zijn o.a. de volgende:
 - I. aard van de producten,
 - II. identificatie van de producten (bijvoorbeeld : lotnummer, uiterste gebruiksdatum,...),
 - III. hoeveelheid,
 - IV. datum van levering,
 - V. identificatie van de aankoper.

Onder "identificatie van de aankoper" worden de coördinaten verstaan van de plaats waar het product werd geleverd (is niet hetzelfde als facturatie adres want via dit laatste is volledige traceerbaarheid van het product niet mogelijk),
 - b) de registratie gebeurt dagelijks (*behalve voor de bedrijven die in aanmerking komen voor de « versoepelingen » die de gegevens mogen registreren binnen een termijn van ten hoogste 7 dagen en alleszins voordat de producten worden verwerkt of te koop aangeboden*),
 - c) voor groepen met meerdere vestigingen kan de traceerbaarheid op gecentraliseerde worden verzekerd als de gegevens in elke vestiging toegankelijk zijn en de van de verschillende vestigingen afkomstige gegevens binnen de termijn worden geregistreerd ,
 - d) de traceerbaarheid kan worden verzekerd bij middel van een methodische rangschikking van de leveringsbonnen of van andere begeleidende documenten op voorwaarde dat die informatie controleerbaar en snel beschikbaar is,
 - e) alle voor de traceerbaarheid belangrijke documenten moeten ten minste twee jaar na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum van de producten of bij gebrek daaraan gedurende 2 jaar worden bewaard. *Bedrijven die in aanmerking komen voor de "versoepelingen" moeten de documenten echter slechts gedurende 6 maand na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum van de producten of bij gebrek daaraan, gedurende 6 maand bewaren.*

(G.I.17.3.) Beschikt de exploitant over systemen of procedures waarmee het verband tussen de aangevoerde en de afgevoerde producten kan worden gelegd?

- **Criterium in de gids:** deel II.8.3., deel II.8.4., deel II.8.5.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2004, art. 6, § 3
- **Interpretatie:**
 - a) het bedrijf moet een gedocumenteerd **controleerbaar** verband kunnen leggen tussen de in de inrichting aangevoerde en de eruit afgevoerde producten als deze laatste niet voor de consument bestemd zijn,
 - b) de binnenkomende en uitgaande voorverpakte producten moeten voorzien zijn van een lotnummer (of iets dat evenwaardig is aan een uniek identificatiemiddel),
 - c) in geval van een herbehandeling of verwerking, moet de traceerbaarheid behouden blijven,
 - d) om een interne traceerbaarheid te verzekeren tussen de grondstoffen (flow) die worden aangevoerd en de verwerkte producten (flow) die worden afgevoerd, moet tussen beide een verband kunnen worden gelegd, bijvoorbeeld aan de hand van het partijnummer. Daarnaast moeten de hoeveelheden grondstoffen (flow) worden geregistreerd die bij de productie van de afgevoerde producten (flow) worden gebruikt,
 - e) elk bedrijf moet een analyse uitvoeren voor zijn onverpakte grondstoffen om zo te bepalen in welke mate een vermening van de loten mogelijk is tijdens de opslag en welke veiligheidsmaatregelen dienen voorzien te worden indien deze problemen voorkomen. Voor de silo's en citernes die bijna nooit leeg zijn, dienen bovendien de binnenkomende en uitgaande bewegingen geregistreerd te worden en gelinkt te worden aan het lot en de leverancier.

18. Klachtenbehandeling

(G.I.18.) Voldoet het systeem voor het beheer van klachten?

- **Criterium in de gids:** deel II.6.2.
- **Wetgeving:** KB 14-11-03, art. 3, art. 8, § 1
- **Interpretatie:**
 - a) de klachten die gevolgen hebben voor de veiligheid van de voedselketen en de antwoorden daarop moeten worden geregistreerd. Groepen die meerdere vestigingen hebben kunnen de klachten op gecentraliseerde wijze beheren als de gegevens in elke vestiging toegankelijk zijn en als kan worden uitgemaakt welke van de vestigingen bij een welbepaalde klacht is betrokken,

- b) indien dit betrekking heeft op de veiligheid van de voedselketen, moeten zij worden gebruikt in samenhang met de voortdurende verbetering van het autocontrolesysteem en eventueel aanleiding geven tot het uitvoeren van corrigerende maatregelen en correctieve acties (zie ook punt 12 corrigerende maatregelen),
- c) de procedure voor klachtenbehandeling moet zowel voor eindproducten als voor grondstoffen (met inbegrip van de onmiddellijke verpakkingen) gelden en een bijzonder belang hechten aan klachten die gevolgen hebben voor de voedselveiligheid,
- d) wanneer producten wegens ontevredenheid van de klant worden geretourneerd, moet dit als een klacht worden behandeld als de veiligheid van de voedselketen in het gedrang is.

19. Terugroepen van producten + retourzendingen

(G.I.19.1.) Beschikt het bedrijf over een systeem voor recall en retour?

- **Criterium in de gids:** deel II.6.4., B 1
- **Wetgeving:** KB 14-11-03, art. 3, art. 8, § 1
MB 24-10-2005
- **Interpretatie:**
 - a) het bedrijf moet beschikken over een procedure het terugroepen, het uit de handel nemen en de retour van producten. *Voor de operatoren die in aanmerking komen voor de « versoepelingen » geldt de gids als procedure,*
 - b) in geval van een terugroepen, dienen de noodzakelijke maatregelen intern te worden genomen om aldus te garanderen dat eventuele verontreiniging wordt voorkomen en geen ander product wordt verontreinigd,
 - c) de procedure dient minstens jaarlijks getest te worden en de resultaten van de test dienen te worden geregistreerd.

(G.I.19.2.) Beschikt het bedrijf over een systeem voor behandeling van recall en retourproducten?

- **Criterium in de gids:** deel II.6.4.
- **Wetgeving:** KB 14-11-03, art. 3, art. 8, § 1
- **Interpretatie:**
 - a) naast de procedure voor terugroepen, het uit de handel nemen en de retour van producten moet ook aandacht besteed worden aan wat er verder met de teruggeroepen en retourproducten gebeurt,
 - b) de teruggeroepen en retourproducten worden expliciet geïdentificeerd om verwarring met andere producten te voorkomen,

- c) geretourneerde en teruggeroepen producten die zich niet meer in de gesloten originele verpakking bevinden of producten die gekoeld of diepgevroren moeten worden bewaard, worden als afval beschouwd,
- d) de retourproducten als gevolg van een klacht of een afwijking op het voedselveiligheidsplan, moeten altijd behandeld worden als non-conforme producten.

20. Nazicht van toestellen voor het meten en bewaken

(G.I.20.) Beschikt het bedrijf over procedures om de meettoestellen waarop metingen gebeuren die cruciaal zijn voor de voedselveiligheid te kalibreren?

- **Criterium in de gids:** deel II.4.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie:** de meettoestellen die worden gebruikt voor het monitoren van de CCP's of die van belang zijn om de voedselveiligheid en de wettigheid van de producten te garanderen moeten ten minste éénmaal per jaar worden gekalibreerd (= gejusteerd) (zuiver ijswater heeft een temperatuur van 0 °C, kokend water een temperatuur van 100 °C). Het betreft hier vooral vaste of mobiele thermometers.
Een lijst met deze apparaten en een kalibratieprocedure (= justeringsprocedure) moeten worden opgesteld. De registratie van de resultaten dient beschikbaar te zijn. De apparaten waarvan het statuut niet voldoet, moeten worden geïdentificeerd en in orde worden gezet om aldus opnieuw in gebruik te kunnen nemen.
Als een anomalie wordt vastgesteld, moet de eventuele weerslag daarvan op de producten worden bepaald.

21. Productanalyse

(G.I.21.) Beschikt het bedrijf over een systeem om cruciale analyses uit te voeren op de eindproducten ter bevestiging van de productveiligheid?

- **Criterium in de gids:** deel II.5., B 1
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003
VO 852/2004, art. 4
VO 2073/2005
- **Interpretatie:** de levensmiddelen moeten voldoen aan wettelijke normen met betrekking tot chemische en microbiologische parameters. Voor de bakkerijsector is momenteel nog geen bemonsteringsplan voorzien in de gids en dit dient dus ook nog niet te worden gevraagd. Indien het bedrijf vrijwillig analyses uitvoert, moeten de analyseresultaten bij een audit beschikbaar zijn.

22. Meldingsplicht

(G.I.22.) Is de meldingsplicht voorzien in het autocontrolesysteem?

- **criterium in de gids:** deel II.6.3.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003 art. 8, § 1
MB 22-1-2004, art. 1, art. 3, art. 4, B
- **Interpretatie:** de directie van het bedrijf moet haar verplichtingen met betrekking tot de meldingsplicht kennen. Alle non-conformiteiten die gemeld moeten worden, moeten effectief worden gemeld. Indien het Agentschap meldingslimieten heeft bepaald, dienen deze in dit kader te worden nageleefd. Alle meldingen moeten worden geregistreerd. Meldingen moeten gebeuren bij middel van de in de wetgeving vastgelegde formulieren.

23. Erkenningen

(G.I.23.) Kan men de in de wet bedoelde erkenning/toelating tonen?

- **criterium in de gids:** deel II.1.2.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 4
KB 16-01-2006, art. 3, § 2, B III
KB 22-12-2005 (H2), B III
- **Interpretatie:** de operatoren moeten een toelating hebben.
Een bewijs van betaling van de heffingen geldt als een afdoende bewijs van deze toelating.

24. Etikettering

(G.I.24.1.) Zijn de goederen waar nodig voorzien van de nodige etiketten ?

- **criterium in de gids:** deel II.7., deel III.1.4.3.
- **Wetgeving:** KB 13-09-1999, art. 10
- **Interpretatie:** wat voorverpakte producten betreft moeten de verplichte vermeldingen zichtbaar, duidelijk leesbaar en onuitwisbaar zijn aangebracht op de onmiddellijke verpakking of op een etiket dat eraan vasthangt.
Deze verplichting is eveneens van toepassing op de producten die worden verkocht in de distributieautomaten. In dit geval, kan het etiket eventueel aangebracht zijn op de automaat, maar het dient wel duidelijk zichtbaar en leesbaar te zijn.

(G.I.24.2.) Zijn de etiketten voorzien van de nodige gegevens?

- **Criterium in de gids:** deel II.7., deel II.8.5.
- **Wetgeving:** KB 13-09-1999, art. 2, art. 4, art. 5, art. 6, art. 7, art. 8, art. 9, B
KB 9-02-1990, art. 2, art. 3, art. 4, art. 5
KB 12-03-2002, art. 14
KB 31-03-1993, art. 4
VO 1830/2003, art. 4
KB 18-02-1991
KB 3-03-1992
VO 1924/2006
KB 2-09-1985
- **Interpretatie:**
 - a) met betrekking tot voor consumenten bestemde producten: de etiketten moeten ten minste de volgende gegevens vermelden:
 - I. de verkoopbenaming (met inachtneming van de geldende regelgevingen),
 - II. de lijst met ingrediënten,
 - III. de hoeveelheid van bepaalde ingrediënten of categorieën van ingrediënten indien de wetgeving dit vereist,
 - IV. de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste bewaardatum,
 - V. de bijzondere bewaar- en gebruiksvoorwaarden,
 - VI. de naam of firmanaam en het adres van de fabrikant,
 - VII. de gebruiksaanwijzing, indien het zonder gebruiksaanwijzing niet behoorlijk kan worden gebruikt,
 - VIII. de netto hoeveelheid,
 - IX. de plaats van oorsprong of herkomst indien het weglaten daarvan de verbruiker zou kunnen misleiden in verband met de werkelijke oorsprong of herkomst van het voedingsmiddel,
 - b) met betrekking tot voor collectiviteiten bestemde producten: de etiketten moeten ten minste de volgende gegevens vermelden:
 - I. de verkoopbenaming (met inachtneming van de geldende regelgevingen),
 - II. de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste bewaardatum,
 - III. de naam of firmanaam en het adres van de fabrikant,
 - IV. de andere noodzakelijke informatie (zie punt a) mag staan op een handelsdocument dat de producten vergezeld,

- c) op voorverpakte producten moet ook een partijnummer voorkomen (de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste consumptiedatum mag gelden als partijnummer, als deze datum duidelijk en in de juiste volgorde ten minste de dag en de maand omvat),
- d) producten die GGO's bevatten, moeten het volgende vermelden : " Dit product bevat genetisch gemodificeerde organismen " of " Dit product bevat genetisch gemodificeerd [naam van organisme(n)]",
- e) de in het product aanwezige allergenen moeten duidelijk op het etiket vermeld staan,
- f) indien het product bestraalde ingrediënten bevat (bvb specerijen), moet de vermelding : "doorstraald" of "door straling behandeld" of "met ioniserende straling behandeld" hun verkoopsbenaming vergezellen in de lijst met ingrediënten,
- g) producten die onder beschermende atmosfeer worden bewaard, moeten voorzien zijn van de volgende vermelding : " verpakt onder beschermende atmosfeer ",
- h) producten die (een) toegelaten zoetstof(fen) bevatten, moeten voorzien zijn van de volgende vermelding : " met zoetstof(fen) ". Deze vermelding vergezelt de verkoopsbenaming,
- i) producten die ofwel suiker(s) en zoetstof(fen) bevatten, moeten voorzien zijn van de volgende vermelding : « met suiker(s) en zoetstof(fen) ». Deze vermelding vergezelt de verkoopsbenaming,
- j) producten die aspartaam bevatten, moeten voorzien zijn van de volgende vermelding : " bevat een bron van fenylalanine",
- k) eventueel moeten de bijzondere regels ten uitvoer worden gebracht voor:
 - I. de voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding (KB 18-02-1991),
 - II. de voedingsmiddelen waaraan nutriënten werden toegevoegd (KB 3-03-1992),
 - III. de voedingsmiddelen met voedings- en gezondheidsclaims (VO 1924/2006).

VI. SLEUTELELEMENT II: GOEDE LANDBOUWPRAKTIJKEN, GOEDE FABRICAGEPRAKTIJKEN, GOEDE DISTRIBUTIEPRAKTIJKEN

1. Inleiding

2. Omgeving bedrijf

(G.II.2.) Is het bedrijf op een plaats ondergebracht en in stand gehouden zodat contaminatie wordt vermeden en de productie van veilige producten mogelijk is?

- **Criterium in de gids:** deel III.1.1.
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H II, 2
- **Interpretatie:** de omgeving van het bedrijf mag geen mogelijke bron van verontreiniging van de producten zijn, bijvoorbeeld als gevolg van vervuiling. In voorkomend geval moeten maatregelen worden genomen om verontreinigingen te voorkomen die afkomstig zijn van de omgeving.

3. Omgeving gebouwen

(G.II.3.) Zijn alle gronden binnen de site of rond de gebouwen afgewerkt en goed onderhouden?

- **Criterium in de gids:** deel III.1.1.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie:** de site mag geen mogelijke bron van verontreiniging van de producten zijn. De zones rondom de inrichting moeten goed onderhouden, ordelijk en schoon zijn om verontreinigingen te vermijden.

4. Lay out en productflow

(G.II.4.) Is de lay out zodanig dat het gevaar voor kruiscontaminatie van het product vermeden wordt?

- **Criterium in de gids:** deel III.1.2.
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H I, 1, 2c
- **Interpretatie:** de indeling, het ontwerp, de constructie en de afmetingen, de lokalen en de uitrustingen in de lokalen moeten zodanig zijn dat de goede hygiënepraktijken kunnen worden toegepast en dat verontreiniging van de producten tijdens het proces wordt vermeden. Er moet onder andere worden nagegaan of de flow van producten, afval,

personeel ... binnen het bedrijf geen bron van productverontreiniging kunnen zijn.

Indien er een duidelijk risico is op kruiscontaminatie dient er een duidelijke scheiding te zijn tussen de meer en de minder gecontamineerde lokalen of dienen de activiteiten van elkaar gescheiden te worden in de tijd zodat kruiscontaminatie kan worden vermeden.

5. Inrichting van de lokalen (hanteren grondstoffen, voorbereiding, behandeling, verpakking en opslagruimten)

(G.II.5.) Zijn de lokalen zo ingericht dat ze geschikt zijn voor het beoogde gebruik?

- **Criterium in de gids:** deel III.1.2., III.1.3.3., III.1.3.4., B 1
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
VO 852/2004, B II, H I, 1, 2a, 2b, 4, H II, 1a, 1b, 1c, 1d,
1e, 1f, 2, H V, 1a, 1b, 1c, 1d
MB 24-10-2005
- **Interpretatie:**
 - a) de gebouwen moeten geschikt zijn voor het gebruik dat men ervan wenst te maken. Het bedrijf moet volledig worden gecontroleerd voordat de auditor kan uitmaken of aan deze eis wordt voldaan,
 - b) de vloerooppervlakken moeten worden onderhouden, ondoordringbaar en niet-absorberend zijn en makkelijk kunnen worden gereinigd en ontsmet,
 - c) de muuroppervlakken moeten worden onderhouden, ondoordringbaar en niet-absorberend zijn en makkelijk kunnen worden gereinigd en ontsmet,
 - d) de plafonds moeten worden onderhouden, makkelijk kunnen worden gereinigd en condens- en schimmelvorming moeten worden voorkomen,
 - e) het mag niet mogelijk zijn de ramen te openen of de ramen moeten voorzien zijn van horren en de ramen moeten zodanig ontworpen zijn dat ophoping van vuil steeds wordt vermeden,
 - f) de deuren moeten worden onderhouden, makkelijk kunnen worden schoongemaakt en gemaakt zijn uit glad en niet-absorberend materiaal,
 - g) in de ruimten waar producten zonder onmiddellijke verpakking worden gehanteerd, behandeld, opgeslagen of verkocht moeten de deuren, muren, plafonds, opgehangen uitrusting zodanig zijn dat condensvorming, schimmelvorming en vuilophoping kunnen worden vermeden,
 - h) de verlichting moet aangepast zijn aan de uitgeoefende activiteiten. De verlichting moet, bovendien, in aanwezigheid van niet verpakte voedselwaren afgeschermd zijn,

- i) buisleidingen, kabelgoten,... moeten vervaardigd zijn uit of bedekt zijn met een glad, gemakkelijk afwasbaar materiaal en dienen onbeschadigd te zijn (geen lekken vertonen, geen afbladderende verf of loskomend isolatiemateriaal). Deze mogen zich niet rechtstreeks boven “open productie” bevinden waar de producten niet afgeschermd worden,
- j) leidingen met gekoeld product of koelvloeistoffen dienen voldoende geïsoleerd te zijn om condensvorming te vermijden,
- k) in lokalen waar water wordt gebruikt of die met water worden gereinigd, moeten voldoende afvoersystemen aanwezig zijn. De afvoerbuizen moeten voorzien zijn van een geurafsluiter of een ander systeem waardoor het binnendringen van de rioolgeur in de lokalen wordt vermeden en de afvoerputjes of –goten moeten voorzien zijn van een afneembare rooster waardoor reiniging mogelijk wordt en opstapeling van productresten kan vermeden worden,
- l) ventilatievoorzieningen (hetzij natuurlijk hetzij mechanisch) en afzuigkappen moeten voldoende krachtig zijn om condens- en schimmelvorming tegen te gaan,
- m) er moeten in of in de nabijheid van ruimten waar onverpakte levensmiddelen worden gehanteerd wasbakken worden geplaatst zodat de activiteiten in hygiënische omstandigheden kunnen plaatsvinden (er moet onder meer een wasbak voorhanden zijn in het verkooppunt of in de nabijheid daarvan). Ze moeten voorzien zijn van warm en koud water (of van een mengkraan warm/koud water) en van zeep/ontsmettingsmiddel. Ze moeten kunnen worden gebruikt zonder dat men daarbij zijn handen moet gebruiken (niet handbediende waterkranen worden getolereerd tot wanneer het bedrijf verbouwwerken uitvoert). Een voorziening voor het drogen van de handen moet beschikbaar zijn (een toestel met warme lucht is onaanvaardbaar, papieren wegwerpdoekjes zijn het meest geschikt),
- n) dezelfde wasbakken mogen niet worden gebruikt om de handen te wassen en om levensmiddelen of materieel schoon te maken *behalve in de bedrijven die in aanmerking komen voor de « versoepelingen » en indien deze activiteiten op een apart tijdstip worden uitgevoerd.*

6. Uitrusting

(G.II.6.1.) Is de gebruikte uitrusting geschikt om de veiligheid van de producten te garanderen?

- **criterium in de gids:** deel III.1.4., deel III.2.4.2.
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II H V, 1a
VO 1935/2004

- **Interpretatie:**

- a) de machines, de apparatuur en het gereedschap zijn geschikt voor het beoogde gebruik en worden zodanig gebruikt dat het risico van productverontreiniging tot een minimum wordt beperkt,
- b) oppervlakken die met voedingsmiddelen in aanraking komen moeten goed onderhouden zijn en gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt. Zij moeten glad, niet-absorberend en afwasbaar zijn en uiteraard van niet-toxisch materiaal zijn vervaardigd. gereedschap en/of uitrusting die in aanraking komen met voedingsmiddelen, moeten uit geschikt materiaal zijn vervaardigd,
- c) het gebruik van recipiënten of gereedschap vervaardigd uit glas of harde plastic of van machines en apparatuur met glazen onderdelen of onderdelen uit harde plastic dient vermeden te worden,
- d) er wordt naar gestreefd om hout in geen enkele vorm en kwaliteit te gebruiken als gereedschap, werktuig of als onderdeel van machines en apparatuur in die lokalen waar onverpakt product aanwezig is. Hout mag echter wel gebruikt worden voor de werkbladen waarop het deeg wordt bereid, de toonbanken voor brood, de broodscheep, de broodmanden en de gistkasten. Indien materiaal gebruikt wordt uit hout, dient dit vervaardigd te zijn uit een onbehandelde, harde houtsoort en volledig gladgeschaafd te zijn,
- e) de koelinstallaties moeten voldoende groot zijn voor de activiteiten van het bedrijf en het mogelijk maken de producten op de vereiste temperaturen te houden. De koelinstallaties moeten voorzien zijn van een zelfregistrerende thermometer of telethermometer (verplicht voor diepvrieskamers met een inhoud van meer dan 10 m³). De gemeten temperaturen moeten makkelijk kunnen worden afgelezen.

(S.II.6.) Kunnen de gebruikte distributieautomaten de productveiligheid garanderen?

- **Criterium in de gids:** deel III.1.4.3.

- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H III, H V, 1a
KB 22-12-2005, B I, H II

- **Interpretatie:**

- a) de machines, de apparatuur en het gereedschap zijn geschikt voor het beoogde gebruik en worden zodanig gebruikt dat het risico van productverontreiniging tot een minimum wordt beperkt,
- b) de distributieautomaten moeten makkelijk demonteerbaar zijn om deze correct te kunnen reinigen en ontsmetten,

- c) de automaten en hun omgeving moeten goed onderhouden worden en proper zijn om elke vorm van contaminatie te voorkomen,
- d) de producten moeten op een hygiënische manier in de automaten worden geplaatst om verontreiniging te voorkomen (ze moeten voorzien zijn van een onmiddellijke verpakking),
- e) indien de bewaartemperatuur van de producten niet gerespecteerd wordt, dient het toestel automatisch te blokkeren,
- f) op de automaten moet duidelijk de naam en het adres van de verantwoordelijke en/of het verantwoordelijk bedrijf in België vermeld worden.

(G.II.6.2.) Is de uitrusting zodanig geïnstalleerd dat de omringende ruimte goed kan worden schoongemaakt en ontsmet?

- **Criterium in de gids:** deel III.1.4.
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H V
- **Interpretatie:**
 - a) de machines en de apparatuur zijn zodanig geïnstalleerd dat ze goed bereikbaar zijn tijdens het schoonmaken en het onderhouden,
 - b) rekken en kasten zijn ofwel vastgemaakt waarbij, om vuilophoping te vermijden, geen open ruimte voorkomt tussen de rekken en kasten en de muur of kunnen worden verplaatst om reiniging mogelijk te maken,
 - c) de reiniging van de voedingsmiddelen en het materiaal dient te gebeuren in aparte wasbakken die voorzien zijn van warm en koud water, *behalve als het bedrijf in aanmerking komt voor de « versoepelingen » en de grootte van het bedrijf toelaat om de activiteiten op een verschillende moment uit te voeren. Het gebruik van mobiele bakken, die geschikt zijn om met levensmiddelen in contact te komen, voor het reinigen van de voedingsmiddelen en het materiaal is eveneens een aanvaardbare oplossing voor de inrichtingen die in aanmerking komen voor de “versoepelingen”.*

7. Onderhoud

(G.II.7.) Is er een onderhoudssysteem voor alle onderdelen van de uitrusting die cruciaal zijn voor de voedselveiligheid?

- **Criterium in de gids:** deel III.1.4.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2004, art. 3, § 1
VO 852/2004, B II, H V, 1b, 1c

- **Interpretatie:** er moet een onderhoudsprogramma met planning beschikbaar zijn voor de voorzieningen die van invloed zijn op de voedselveiligheid, zoals bijvoorbeeld de airco (reinigen en ontsmetten, filters vervangen,...), de koelinrichtingen (reinigen en ontsmetten,...),

De uitvoering van technisch onderhoud die een invloed heeft op de voedselveiligheid moet geregistreerd en gedocumenteerd worden.

De onderhoudsteams moeten de in het bedrijf geldende hygiënenormen kennen. De productveiligheid mag tijdens de onderhoudsbeurten niet in het gedrang komen. Het onderhoud wordt bij voorkeur uitgevoerd buiten de werktijden van het bedrijf.

8. Accommodatie voor personeel

(G.II.8.) Is de accommodatie voor het personeel zo ontworpen dat het voedselveiligheidsrisico zo laag mogelijk is?

- **Criterium in de gids:** deel III.1.5., deel III.1.9.
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H I, 3, 4, 9
KB 22-12-2005 (H1), B I, H I, 1, 2, H V, 2
- **Interpretatie:**
 - a) de aan het personeel beschikbaar gestelde voorzieningen zijn zo ontworpen en worden zo gebruikt dat het risico van verontreiniging tot een minimum wordt beperkt,
 - b) kleedkamers (kasten of lokalen) moeten het mogelijk maken contact te voorkomen tussen stadskledij en werkkledij en propere en vuile werkkledij,
 - c) de toiletten mogen niet rechtstreeks in verbinding staan met de werkruimten. Er is geen rechtstreekse verbinding als beide van elkaar worden gescheiden door een gang (waar geen voedingsmiddelen gestockeerd worden), een trap of een sas,
 - d) er moeten voldoende propere, goed verlichte en goed geventileerde toiletten zijn. Deze moeten voorzien zijn van wasbakken met zeep/ontsmettingsmiddel, niet handbediende kranen en een adequate voorziening om de handen te drogen (een toestel met warme lucht is niet wenselijk, papieren wegwerpdoekjes zijn het meest geschikt; handbediende waterkranen worden getolereerd tot wanneer het bedrijf werken uitvoert),
 - e) in alle toiletten die door het personeel worden gebruikt, moet duidelijk zichtbaar en onuitwisbaar een bericht worden aangebracht dat na toiletbezoek de handen moeten worden gewassen,
 - f) het personeel moet beschikken over voorzieningen die verontreiniging van werkkledij door stadskledij kunnen vermijden.

9. Risico voor fysische en chemische en (micro)biologische productcontaminatie

(G.II.9.1.) Zijn de nodige procedures voorhanden om het risico voor fysische, chemische of (micro)biologische contaminatie van producten te beheersen?

- **Criterium in de gids:** deel III.1.2.2., deel III.1.6., deel III.2.4., deel III.2.5., deel III.2.6.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
VO 852/2004, B II, H IX, 1, 2, 3, 5
- **Interpretatie:**
 - a) het bedrijf moet beschikken over de procedures die nodig zijn om de risico's van verontreiniging te beheersen. De auditor moet alle procedures die het bedrijf heeft, nakijken en de processen controleren om uit te maken of het bedrijf aan deze eis voldoet,
 - b) daar waar accidenteel contact mogelijk is tussen de producten en een smeermiddel, moet steeds een voedingsgeschikt smeermiddel worden gebruikt,
 - c) ventilatie mag geen bron van verontreiniging van de levensmiddelen zijn en mag de verplaatsing van lucht van vuile zones naar schone zones niet in de hand werken,
 - d) de opslag van chemische stoffen mag geen rechtstreekse of onrechtsreeks bron van verontreiniging zijn voor de levensmiddelen. Chemische producten (bijvoorbeeld : detergents, ontsmettingsmiddelen, producten voor ongediertebestrijding, ...) moeten worden opgeslagen of daartoe bestemde plaatsen waar geen levensmiddelen voorkomen (bijvoorbeeld in afgesloten kasten),
 - e) alle producten (ingrediënten, halffabrikaten en eindproducten en primair verpakkingsmateriaal) moeten steeds afgeschermd worden,
 - f) de eigeelproducten moeten alle dagen ververs worden en de recipiënten waarin deze zitten moeten eveneens alle dagen gereinigd en ontsmet worden. Daarnaast moeten de producten om te doreren in de koelkast worden bewaard,
 - g) de strooibloem moet tenminste wekelijks ververs worden en de recipiënten waarin de strooibloem zit, moeten, wanneer ze leeg zijn, minimaal wekelijks een droge reiniging ondergaan,
 - h) de verpakkingen en de onmiddellijke verpakkingen moeten aan de levensmiddelensector aangepast worden. Verpakkingen en onmiddellijke verpakkingen mogen nooit rechtstreeks op de vloer worden geplaatst. Verpakkingen en onmiddellijke verpakkingen moeten altijd worden beschermd,
 - i) de verrichtingen in verband met reinigen en ontsmetten moeten plaatsvinden in afwezigheid van levensmiddelen en onbeschermd materiaal voor onmiddellijke verpakking,

- j) er zijn geen huisdieren aanwezig in de gebouwen (dit verbod geldt niet voor afgerichte of af te richten honden die visueel en anders motorisch gehandicapte personen in hun beweging verplaatsing begeleiden, alleen in ruimten waar levensmiddelen in de handel worden gebracht; de africhter moet een desbetreffend attest kunnen voorleggen).

(G.II.9.2.) Worden de temperatuurvoorschriften in alle stadia gerespecteerd?

- **Criterium in de gids:** deel III.2.1., deel III.2.5., B 1
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H IX
KB 22-12-2005, B I, H VI
MB 24-10-2005
- **Interpretatie:**
 - a) het bedrijf moet controleprocedures hebben ingesteld waardoor het de temperatuurbeheersing kan nagaan als die van belang is met betrekking tot de voedselveiligheid. *Voor bedrijven die in aanmerking komen voor de « versoepelingen » geldt de gids als procedure.* De controle en beheersing van de temperatuur moet blijken uit registraties (*voor bedrijven die in aanmerking komen voor de “versoepelingen”, volstaat registratie van de non-conformiteiten en van de ten uitvoer gelegde correctieve acties en corrigerende maatregelen*),
 - b) de producten die gekoeld bewaard worden, moeten bewaard worden in een koudekamer of een koelkast waarvan de capaciteit voldoende is om de producten bij de vereiste temperatuur te bewaren (zie bijlage),
 - c) de producten die diepgevroren bewaard worden, moeten bewaard worden in een diepvrieskamer of een koelkast waarvan de capaciteit voldoende is om de producten bij een temperatuur $\leq -18^{\circ}\text{C}$ te bewaren,
 - d) bij het hanteren (versnijden, verpakken, in rekken zetten, ...) mag de toegestane maximumtemperatuur van de producten niet worden overschreden (zie bijlage). Men moet er dus bijvoorbeeld op toezien dat de maximale doorlooptijden bij het in de rekken plaatsen in acht worden genomen,
 - e) tijdens de productie, moet het dankzij het koelproces van producten die vers moeten gekoeld worden, mogelijk zijn om de kerntemperatuur van deze producten binnen de twee uur te verlagen van 55°C tot 10°C ,
 - f) tijdens de productie, indien de gekoelde producten moeten worden opgewarmd, moet de temperatuur binnen het uur of meer, oplopen tot 65°C ,
 - g) het ontdooien van producten moet gebeuren bij een temperatuur van 7°C of eventueel in de microgolfoven (diepgevroren producten kunnen eveneens gebruikt worden zonder vooraf te zijn ontdooid). Ontdooide producten mogen nooit opnieuw

- worden gekoeld behalve wanneer ze een verhitting hebben ondergaan tussen het ontdooien en het opnieuw invriezen,
- h) wanneer producten met het oog op de verkoop worden uitgesteld mag de toegestane maximumtemperatuur van de producten (zie bijlage) niet worden overschreden. Met het oog daarop mogen toonbanken/rekken niet boven de maximum vullijn worden gevuld. Toch mogen viennoiserie met meegebakken patisseriecrème bewaard worden bij omgevingstemperatuur, maar moeten deze in dit geval verkocht worden binnen de 12 uren na het bakken of beschouwd worden als afval,
 - i) gekoelde of diepgevroren producten die buiten de koeltoonbanken worden aangetroffen, moeten als afval worden beschouwd,
 - j) wanneer levensmiddelen opgewarmd, warm bewaard of warm opgediend moeten worden, moeten zij zo vlug mogelijk worden opgewarmd en moeten zij voortdurend op een temperatuur van ten minste 65 °C worden bewaard,
 - k) de methode om de temperaturen te controleren moet bekend zijn bij en correct worden toegepast door het personeel dat instaat voor de controles,
 - l) wat koelkamers, diepvrieskamers, koeltoonbanken, ... betreft, moeten de temperaturen dagelijks worden gecontroleerd en geregistreerd (*voor de bedrijven die in aanmerking komen voor de versoepelingen kan registratie van de non-conformiteiten en de ten uitvoer gelegde corrigerende maatregelen en acties volstaan*).

(S.II.9.1.) Worden de voorschriften betreffen,de het gebruik van eieren gerespecteerd?

- **Criterium in de gids:** deel III.2.2., deel III.2.5., B 2

- **Interpretatie:**

- a) Indien eieren in de schaal gebruikt worden, dienen voorzorgsmaatregelen genomen te worden om de voedselveiligheid te garanderen:
 - I. eieren waarvan de schalen gebarsten zijn, worden niet meer gebruikt. Ze dienen schoon en droog te zijn,
 - II. het breken van de eieren wordt uitgevoerd in een lokaal dat apart gelegen is van de andere productie- en opslaglokalen,
 - III. na het breken dienen de eieren zo spoedig mogelijk worden verwerkt om elk microbiologisch risico uit te sluiten of tot een aanvaardbaar niveau te beperken,
 - IV. indien de ei-inhoud na het breken niet onmiddellijk wordt behandeld, moet deze bewaard worden bij ten hoogste 4°C; de bewaartijd mag niet meer dan 48 u bedragen,
- b) indien vloeibare eieren gebruikt worden, dienen voorzorgsmaatregelen genomen te worden om de voedselveiligheid te garanderen:

- I. na het openen van de verpakking moet ervoor gezorgd worden dat contaminatie van de ei-inhoud zoveel mogelijk wordt vermeden
- II. indien het vloeibaar ei na het openen van de verpakking niet onmiddellijk wordt behandeld, moet dit verpakt bewaard worden ofwel gekoeld, ofwel bij ten hoogste 4°C; de bewaartijd mag niet meer dan 48 u bedragen. Deze eis is niet van toepassing die in een tank worden geleverd als de gebruikswijze ervan dat toestaat.

(S.II.9.2.) Worden alle voorzorgsmaatregelen genomen om verontreiniging te voorkomen in geval van ambulante handel?

- **Criterium in de gids:** deel III.2.12.
- **Wetgeving :** VO 852/2004, B II, H III, H VIII, H IX
- **Interpretatie:**
 - a) de mobiele verkooppunten moeten zodanig zijn ontwikkeld en beheerd dat verontreiniging wordt voorkomen. Er moet voldoende drinkbaar water voorzien worden. De nodige bescherming moet voorzien worden om verontreiniging door personen en dieren te voorkomen,
 - b) de algemene voorschriften met betrekking tot de uitrusting, het personeel en het transport dienen gerespecteerd te worden,
 - c) het beheer van de temperaturen van gekoelde producten moet op elk moment verzekerd worden. Koeltoonbanken/koeltafels en koelkasten moeten uitgerust zijn met een thermometer en de temperatuur dient zoals in een winkel gecontroleerd te worden. In voorkomend geval, moet ook het verhittingsproces aan een controle worden onderworpen.

10. Scheiding en kruiscontaminatie

(G.II.10.) Zijn de nodige procedures voorhanden om kruiscontaminatie te vermijden?

- **Criterium in de gids:** deel III.2.3., deel III.2.5., deel III.2.9., deel III.2.11., B 1
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H I, 2, IX, 8
- **Interpretatie:**
 - a) het bedrijf moet beschikken over procedures om kruiscontaminatie te vermijden en moet deze toepassen (in voorkomend geval, moeten deze procedures rekening houden met de allergenen en bijzondere bepalingen voorzien omtrent de recyclage van de producten). *Voor de bedrijven die in aanmerking komen voor de « versoepelingen », geldt de gids als procedure,*

- b) de plaatsen waar een risico voor kruiscontaminatie bestaat, moeten worden geïdentificeerd,
- c) de activiteiten die kruiscontaminatie veroorzaken (allergenen,...) moeten in tijd en/of ruimte gescheiden verlopen en het bij die activiteiten gebruikte gereedschap moet alleen daarvoor worden gebruikt en na elk gebruik worden afgewassen,
- d) de manier waarop de producten in de koel-/diepvrieskamers en de toonbanken worden geplaatst en opgeborgen en de werkmethoden moeten het mogelijk maken alle verontreiniging te vermijden. Bijvoorbeeld:
 - I. tijdens de opslag moeten onverpakte producten worden afgedekt als een risico bestaat (vb. producten met banketbakkersroom),
 - II. melkproducten (kaas, yoghurt,...), vleesproducten (rauw, gebakken, gefermenteerd), visserijproducten (gerookt, rauw, gebakken), fruit en rauwe groenten moeten worden apart gehouden en bewerkt met een specifieke uitrusting dat voor elk gebruik wordt gereinigd. De bakken die deze producten bevatten (bvb in het kader van de bereiding van broodjes), moeten leeggemaakt, gereinigd en ontsmet worden voor ze opnieuw worden gebruikt,
 - III. gist, banketbakkersroom en slagroom moeten apart gehouden worden,
- e) onverpakte levensmiddelen moeten zodanig worden uitgesteld dat zij niet door consumenten kunnen worden aangeraakt. Deze bepaling geldt niet voor levensmiddelen die voor zelfbediening te koop worden gesteld, op voorwaarde dat passende maatregelen worden getroffen om elke mogelijke verontreiniging of elke mogelijke bederf door het publiek te voorkomen,
- f) met betrekking tot ongesneden en onverpakt brood en onverpakte producten van de fijnbakkerij, met uitzondering van producten met banketbakkersroom, die in zelfbediening te koop worden gesteld, moeten de volgende maatregelen (of equivalente schikkingen die hetzelfde resultaat opleveren) worden getroffen:
 - I. deze producten moeten worden te koop gesteld in afgeschermdde verkoopmeubelen met klapvensters, die, waar nodig, met tangen uitgerust zijn,
 - II. op het de klapvensters dient een bericht te zijn aangebracht dat vermeldt hoe de verbruikers zich op een hygiënische wijze moeten bedienen,
 - III. deze producten moeten zodanig te koop worden gesteld, dat een verantwoordelijke kan toezien dat er geen misbruiken plaatsvinden.

11. Voorraadbeheer (rotatie)

(G.II.11.1.) Zijn de nodige procedures voorhanden die garanderen dat grondstoffen, verpakkingsmateriaal en eindproducten in de juiste volgorde worden gebruikt?

- **Criterium in de gids:** deel III.2.4., deel III.2.6.2., deel III.2.7., B 1
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3
VO 852/2004, B II, H IX, 2, 3
MB 24-10-2005
- **Interpretatie:**
 - a) de in het bedrijf toegepaste procedures moeten garanderen dat producten waarvan de vervaldatum het kortst bij is eerst uit de voorraad worden gehaald (FIFO of FEFO principe). Die eis geldt ook voor materiaal voor onmiddellijke verpakking en eindverpakking. *Voor de bedrijven die in aanmerking komen voor de « versoepelingen » geldt de gids als procedure,*
 - b) bovendien moeten silo's volledig worden leeggemaakt vooraleer deze opnieuw kunnen worden gevuld of er zal moeten rekening gehouden worden met de eventuele mengsels bij het beheer van de stock (b.v. op het vlak van traceerbaarheid (zie I.17)),
 - c) op producten die in het bedrijf worden diepgevroren moet een invriesdatum vermeld zijn.

(G.II.11.2.) Zijn de nodige procedures voorhanden die garanderen dat grondstoffen, verpakkingsmateriaal en eindproducten binnen de houdbaarheidstermijnen worden gebruikt?

- **Criterium in de gids:** deel III.1.4.3., deel III.2.5., B 1
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3
MB 24-10-2005
KB 22-12-2005, B I, H II
- **Interpretatie:**
 - a) de in het bedrijf toegepaste procedures moeten garanderen dat vervallen producten worden verwijderd en dat toevallig gebruik ervan onmogelijk is. Er mag gescheiden bewaring, identificatie met kleurencodes of enige andere methode met hetzelfde resultaat worden toegepast. *Voor de bedrijven die in aanmerking komen voor de « versoepelingen » geldt de gids als procedure,*
 - b) producten die in distributieautomaten zitten, moeten voordat ze vervallen zijn, verwijderd worden uit de automaat. Wanneer een distributieautomaat geblokkeerd werd als gevolg van een ongeschikte temperatuur, moeten de producten uit deze automaat behandeld worden als afval,

- c) men moet in het bijzonder opletten met door klanten geretourneerde producten waarvan de uiterste gebruiksdatum zou zijn verstreken,
- d) in de rekken/toonbanken mogen zich geen producten bevinden waarvan de uiterste gebruiksdatum is verstreken.

12. Huishouding, schoonmaak en hygiëne

(G.II.12.1.) Worden er in alle stadia passende normen inzake schoonmaak in acht genomen?

- **Criterium in de gids:** deel III.1.6.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
VO 852/2004, B II, H I, 1, H V, 1a
- **Interpretatie:**
 - a) er moeten een plan en procedures, eventueel gebaseerd op de gids, voorhanden zijn voor het schoonmaken van de lokalen en het materieel (apparatuur, gereedschap, werktafels, rekken/toonbanken, ...),
 - b) in de procedures moet zijn vastgelegd wie, wat, wanneer, hoe, met welke frequentie en met welk product men schoonmaakt.

(G.II.12.2.) Worden er in alle stadia passende normen inzake hygiëne in acht genomen?

- **Criterium in de gids:** deel III.1.6.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
VO 852/2004, B II, H I, 10
KB 22-05-2003, art. 2, art. 16
KB 22-12-2005, B I, H I, 3, 4
- **Interpretatie:**
 - a) er moeten een plan en procedures, eventueel gebaseerd op de gids, voorhanden zijn voor het ontsmetten van de lokalen en de apparatuur, het gereedschap, de werktafels, rekken, toonbanken,...) die rechtstreeks in aanraking komen met het product,
 - b) in de procedures moet zijn vastgelegd wie, wat, wanneer, hoe, met welke frequentie en met welk product men ontsmet,
 - c) na reiniging en ontsmetting, dient altijd nagespoeld te worden met drinkbaar water om residu's van reinigings- en ontsmettingsmiddelen te vermijden,
 - d) de gebruikte ontsmettingsmiddelen moeten vergezeld worden van een toelating afgeleverd door de overheden (zie website van de FOD Volksgezondheid). Een uitzondering hierop vormt bleekwater uit de handel dat niet toegelaten is voor gebruik in de voedingsindustrie, maar wel mag gebruikt worden in de

detailhandel (voldoende hoge concentratie nemen, volgen van de instructies van de fabrikant!).

- e) het reinigings- en ontsmettingsmateriaal moet in goede staat zijn en moet eveneens gereinigd en ontsmet worden. Het materiaal moet dus hernomen worden in het reinigings- en ontsmettingsplan,
- f) afzonderlijk reinigings- en ontsmettingsmateriaal moet worden voorzien voor:
 - I. het sanitair gedeelte,
 - II. de lokalen met een hoog besmettingsrisico,
 Het reinigings- en ontsmettingsmateriaal moet eveneens in het reinigings- en ontsmettingsplan zijn inbegrepen.

(S.II.12.) Voert het bedrijf controles uit op de reiniging en ontsmetting?

- **Criterium in de gids:** deel III.1.6.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie:** het bedrijf moet visuele inspecties van de doeltreffendheid van de reiniging uitvoeren. Deze controles moeten worden geregistreerd.
Indien de resultaten van de visuele controles niet aanvaardbaar zijn, moeten de reinigings- en ontsmettingsprocedures gewijzigd worden om aldus te voldoen aan deze non-conformiteit.

13. Waterkwaliteitsbeheer

(G.II.13.) Wordt de kwaliteit van water dat met voedsel in contact komt, geregeld gecontroleerd en is het van drinkwaterkwaliteit?

- **Criterium in de gids:** deel II.5., III.1.3.1., III.1.3.2.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
KB 14-01-2002
VO 852/2004, B II, H VII, 1a, 2, 4, 5
- **Interpretatie:**
 - a) Uitsluitend drinkbaar water mag rechtstreeks of onrechtstreeks in contact komen met levensmiddelen. Niet-drinkbaar water mag enkel worden gebruikt om stoom op te wekken, brand te bestrijden of machines te koelen. De inrichtingen die leidingwater gebruiken, moeten geen wateranalyses laten uitvoeren. In andere gevallen, zoals het gebruik van putwater moet het water volgens de frequentie voorzien door het KB van 14-01-2002 worden geanalyseerd en voldoen aan de criteria zoals beschreven in dit KB (zie nota « water » op de website van het FAVV),

- b) voor het schoonmaken en ontsmetten moet drinkwater worden gebruikt wanneer er direct of indirect contact is met de producten.
Ook lokalen waar niet-beschermden producten worden bewaard moeten eveneens gereinigd worden met drinkwater,
- c) wanneer de resultaten van de wateranalyses ongunstig zijn, moet het bedrijf correctieve acties en corrigerende maatregelen ondernemen (zie nota « water » op de website van het FAVV). Bij gebruik van putwater, kan die actie er bijvoorbeeld in bestaan dat in de plaats van putwater leidingwater wordt gebruikt,
- d) indien niet-drinkbaar water aanwezig, moet dit via afzonderlijke leidingen lopen. Deze leidingen moeten duidelijk gemarkeerd worden en alle aftappunten moeten duidelijk zichtbaar een opschrift dragen 'ondrinkbaar water'. De leidingen voor drinkbaar water en de leidingen voor niet-drinkbaar water mogen niet met elkaar verbonden zijn.

14. Afvalbeheer

(G.II.14.1.) Zijn er toereikende systemen om het afval te verzamelen, op te slaan en te verwijderen?

- **Criterium in de gids:** deel III.1.7.
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H VI, 1, 2, 3, 4
- **Interpretatie:**
 - a) de systemen voor het verzamelen, opslaan en verwijderen van afval moeten toereikend zijn om ophoping van afval te vermijden,
 - b) de containers moeten makkelijk kunnen worden schoongemaakt en ontsmet en moeten afsluitbaar zijn. Zij moeten het mogelijk maken kruisbesmetting te vermijden. Er mogen evenwel open zakken worden gebruikt in de werkplaatsen op voorwaarde dat die telkens wanneer het personeel een pauze neemt naar de containers worden gebracht.

(G.II.14.2.) Is het afvalbeheer binnen het bedrijf toereikend?

- **Criterium in de gids:** deel III.1.7., III.2.3.
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H VI
- **Interpretatie:**
 - a) het afval moet onmiddellijk worden ondergebracht in de daartoe bestemde voorzieningen, recipiënten, lokalen,
 - b) indien afval of afvalcontainers die buiten opgeslagen staan, aanleiding kunnen geven tot bevuilding van het terrein, dient het terrein regelmatig gereinigd te worden. De frequentie ervan wordt vastgelegd in het reinigingsplan,

- c) afvalcontainers moeten regelmatig worden leeggemaakt, gereinigd en ontsmet en goed worden onderhouden,
- d) afval, containers en de wijze van afvalbeheer mogen geen bron van verontreiniging zijn.

15. Bestrijding van ongedierte

(G.II.15.) Beschikt het bedrijf over een systeem om het risico van ongedierte op het terrein of in de inrichting te beheersen of te voorkomen?

- **Criterium in de gids:** deel III.1.8., deel III.2.7.
- **Wetgeving:** KB 22-12-2005, B I, H I, 4
VO 852/2004, B II, H I, 2
- **Interpretatie:**
 - a) er moet een procedure voor ongediertebestrijding worden toegepast,
 - b) alle op dit vlak ondernomen acties moeten worden geregistreerd,
 - c) de doelmatigheid van het bestrijdingsplan moet worden gecontroleerd, zowel wat de bestrijding van insecten als die van knaagdieren betreft (zoeken naar afval van schadelijke dieren, zoeken naar openingen in of nabij afsluitingen, deuren, lokaas inspecteren,...). Het feit dat een beroep wordt gedaan op een extern bedrijf om ongedierte te bestrijden, stelt de leidinggevende personen niet vrij van hun verantwoordelijkheid op het betrokken gebied,
 - d) de gebruikte bestrijdingsmiddelen mogen geen bron van productverontreiniging zijn,
 - e) er moet een plan voorhanden zijn dat de plaatsen waar lokaas werd uitgezet en de plaats van de systemen voor ongediertebestrijding weergeeft. De plaatsen waar lokaas is uitgezet moeten genummerd zijn,
 - f) de gebruiksaanwijzingen van de in het bedrijf gebruikte bestrijdingsmiddelen moeten voorhanden zijn en voor biociden is een toelating nodig die werd afgeleverd door de overheden (zie website van de FOD Volksgezondheid).

16. Diergeneeskunde

NVT

17. Gebruik van pesticiden, herbiciden en fungiciden

(S.II.17.) Gebruikt de operator alleen pesticiden en biociden die toegelaten zijn in België en geschikt zijn voor het beoogde gebruik?

- **Criterium in de gids:** deel III.1.8.
- **Wetgeving:** KB 14-01-1992

KB 22-05-2003

- **Interpretatie:** de operator kan slechts pesticiden en biociden gebruiken die toegelaten zijn in België en moet de toedieningsvoorwaarden naleven die voorkomen op het etiket. In geval van begassing dienen de specifieke voorschriften voor dit soort behandeling te worden gerespecteerd. Deze voorschriften zijn van toepassing op de behandeling van grondstoffen die in de inrichting worden bewaard.

18. Vervoer

(S.II.18.) Worden de algemene voorschriften i.v.m. het vervoer nageleefd?

- **Criterium in de gids:** deel III.2.8.
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H IV, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7
- **Interpretatie:**
 - a) de laadruimte van de vrachtwagen is steeds proper, netjes en heeft een neutrale reuk. Een regelmatige reiniging wordt voorzien om aan deze eis te voldoen. Elke geur die de producten zou kunnen verontreinigen, is verboden,
 - b) gelijktijdig transport van de producten, waarop deze gids van toepassing is, met andere producten (voedingsmiddelen en / of niet voedingsmiddelen) is enkel toegestaan wanneer er geen enkele vorm van contaminatie kan plaatsvinden,
 - c) de chauffeur moet hygiënische kledij dragen. Hij zal tijdens het laden en lossen niet eten, drinken of roken,
 - d) de voorschriften op het vlak van temperaturen moeten gerespecteerd worden tijdens het vervoer (bijvoorbeeld : voor gekoelde en diepgevroren producten).

(G.II.18.1.) Zijn alle voertuigen die gebruikt worden om grondstoffen (verpakkingsmateriaal inbegrepen), halffabrikaten en eindproducten te vervoeren geschikt voor dat doel?

- **Criterium in de gids:** deel III.2.8.
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B. II, H. IV, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7
- **Interpretatie:** alle voertuigen die worden gebruikt om levensmiddelen (grondstoffen), halffabrikaten en eindproducten te vervoeren, zijn voor dat doel aangepast.
De binnenwanden, steunen en recipiënten moeten onaangetast en aangepast zijn en een reiniging, en in voorkomend geval een ontsmetting mogelijk maken.
Personenwagens mogen gebruikt worden op voorwaarde dat de levensmiddelen in geschikte recipiënten worden geplaatst en de temperatuursvoorwaarden gerespecteerd zijn (de exploitant beslist welke voorzieningen hiervoor nodig zijn).

(G.II.18.2.) Zijn alle voertuigen die gebruikt worden om grondstoffen (verpakkingsmateriaal inbegrepen), halfafgewerkte producten en afgewerkte producten te vervoeren goed onderhouden?

- **Criterium in de gids:** deel III.2.8.
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H IV
- **Interpretatie:** alle voertuigen voor levensmiddelen (grondstoffen, halfafgewerkte producten en eindproducten) moeten goed onderhouden zijn.

(G.II.18.3.) Zijn alle voertuigen die gebruikt worden om grondstoffen (verpakkingsmateriaal inbegrepen), halfafgewerkte producten en afgewerkte producten te vervoeren schoon?

- **Criterium in de gids:** deel III.2.8.
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H IV
- **Interpretatie:** de vervoermiddelen moeten vermeld worden in het reinigings- en ontsmettingsplan. Ze dienen zorgvuldig te worden onderhouden, gereinigd en ontsmet.
Alle vervoermiddelen voor levensmiddelen (grondstoffen, halfafgewerkte producten en eindproducten) moeten in elk geval bij het einde van de dagelijkse werkzaamheden worden gereinigd. Tijdens de reiniging en ontsmetting mogen zich geen producten in het vervoermiddel bevinden.

19. Persoonlijke hygiëne, beschermkledij en medisch onderzoek

(G.II.19.) Beschikt het bedrijf over gedocumenteerde normen in verband met hygiëne en de beheersing van risico's voor verontreiniging van producten en is het personeel daarvan in kennis gesteld?

- **Criterium in de gids:** deel III.1.9.
- **Wetgeving:** KB 17-03-1971
VO 852/2004, B II, H VIII, 1, 2
KB 22-12-2005, B I, H V, 1
KB 22-05-2003
- **Interpretatie:**
 - a) er wordt van de personeelsleden een goede persoonlijke hygiëne geëist (bijvoorbeeld, nagels zijn steeds kortgeknipt en volkomen proper en het dragen van nagellak of kunstnagels is verboden),
 - b) personen die onverpakt levensmiddelen hanteren mogen geen horloge of juwelen dragen aan de handen en de onderarmen. Het dragen van andere juwelen die een risico voor

verontreiniging van de producten inhouden is evenmin toegestaan. Personeelsleden die hun trouwring niet kunnen afdoen moeten handschoenen dragen als zij onverpakte levensmiddelen hanteren,

- c) het personeel moet schone en geschikte werkkledij dragen (alle werknemers moeten in de werkplaats een hoofddekseel dragen dat de haren volledig bedekt). In de verkoopsruimte volstaat het om de lange haren samen te binden,
- d) het personeel moet zijn handen wassen voor aanvang van de werkzaamheden, na elk toiletbezoek en na elke activiteit die een mogelijke bron van verontreiniging kan zijn,
- e) het personeel moet in kennis worden gesteld van zijn verplichtingen op het stuk van hygiëne, bijvoorbeeld bij middel van affiches,
- f) het is verboden in de lokalen te eten, te drinken en te roken (de consumptie van **water** is toegelaten in de lokalen waar bakkerijproducten worden gebakken). Het personeel moet van dit verbod in kennis worden gesteld, bijvoorbeeld, bij middel van affiches
- g) wondjes aan de handen worden steeds afgedekt met waterdoorlaatbaar verband of een waterdoorlaatbare pleister. Het is aangeraden dat de kleur van de pleisters verschilt van de kleur van het product (blauwe pleister bvb),
- h) personeelsleden die met producten zonder onmiddellijke verpakking in aanraking komen, moeten elk jaar een medisch onderzoek ondergaan waarbij hun geschiktheid om levensmiddelen te hanteren wordt nagegaan. De in aansluiting op die medische controles uitgereikte medische geschiktheidsattesten moeten beschikbaar zijn. Tijdelijk personeel (stagiairs en studenten inbegrepen) alsook door het bedrijf tewerkgestelde teams van zelfstandigen, zijn eveneens aan deze verplichting onderworpen,
- i) personeelsleden die omwille van hun gezondheidstoestand producten kunnen verontreinigen moeten worden geweerd bij het hanteren van producten zonder onmiddellijke verpakking. Het bedrijf moet een procedure opstellen waarin van de personeelsleden wordt geëist dat zij hun chef verwittigen wanneer zij menen een mogelijke bron van verontreiniging te zijn. Die procedure moet allen bekend zijn.

20. Opleiding

(G.II.20.) Is er een systeem voor handen zodat alle werknemers goed worden opgeleid, correcte instructies krijgen en aan toezicht worden onderworpen met betrekking tot voedselveiligheid?

- **Criterium in de gids:** deel III.1.10.
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H XII, 1

- **Interpretatie** : er moet een hygiëneopleiding worden verstrekt aan de personeelsleden en instructies gegeven worden in verband met voedselveiligheid en autocontrole. De opleidingen en de toezending van instructies moeten worden geregistreerd.
Deze eis is ook bedoeld voor uitzendkrachten en studenten door het bedrijf tewerkgestelde.

21. Controles in opdracht van derden

NVT

VII. SLEUTELELEMENT III: GEVARENANALYSE EN KRITIEKE CONTROLEPUNTEN

Bedrijven die van de versoepelingen kunnen genieten moeten geen eigen gevarenanalyse uitvoeren en geen formele HACCP-procedure toepassen. Het volstaat dat zij het HACCP-systeem (gevaren, CCP's, kritische grenzen, monitoringsprocedures, corrigerende maatregelen) toepassen zoals beschreven in de gids. De monitoring van de CCP's moet enkel worden geregistreerd in geval van non-conformiteiten (+ registratie van correctieve acties en/of corrigerende maatregelen).

1. Samenstelling van het HACCP-team

(G.III.1.1.) Is de gepaste productspecifieke kennis en ervaring aanwezig om een effectief HACCP-plan te kunnen opstellen?

- **Criterium in de gids:** deel IV-A.3.1.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2
VO 852/2004, B II, H XII
- **Interpretatie:** onder de leden van het HACCP-team moeten zich mensen bevinden die kennis hebben van de grondstoffen, de producten, de processen, de HACCP, de GHP,.... Die kennis moet blijken uit beroepservaring of opleiding. Er mag indien nodig een beroep worden gedaan op experts van buiten het bedrijf.

(G.III.1.2.) Is de draagwijdte van het HACCP-plan omschreven?

- **Criterium in de gids:** deel IV-A.3.2.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie :** er wordt rekening gehouden met alle activiteiten onder de verantwoordelijkheid van de operator. Het vervoer uitgevoerd door het bedrijf zelf is hierbij inbegrepen.

(G.III.1.3.) Wordt daarbij aangegeven welke segmenten van de voedselproductieketen hierbij betrokken zijn?

- **Criterium in de gids:** deel IV-A.3.2.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie:** er moet een beschrijving beschikbaar zijn van het deel dat hierbij betrokken is. Dit moet de opslag, de verkoop en de onder de

gids vallende verwerkingsactiviteiten omvatten alsook het zelf uitgevoerd vervoer.

(G.III.1.4.) Wordt daarbij aangegeven aan welke algemene gevarencategorieën aandacht besteed moet worden?

- **Criterium in de gids:** deel IV-A.3.2., deel IV-A.3.6.1., deel IV-B.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie:** in deze beschrijving dienen de mogelijke gevaren eigen aan het productieproces en aan de producten geïdentificeerd te worden. Daarbij dient onderscheid te worden gemaakt tussen fysische, chemische en biologische gevaren. Er moet bijzondere aandacht geschonken worden aan de problematiek van de pathogene kiemen en de allergenen.

2. Omschrijving van het product

(G.III.2.) Is er een volledige beschrijving van het product opgemaakt, met o.m. voor de veiligheid relevante informatie?

- **Criterium in de gids:** deel IV-A.3.3.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie:** er moet voor elke soort product die in het bedrijf wordt verwerkt een volledige technische fiche beschikbaar zijn (zie eveneens G.I.9.2 voor de minimale inhoud van de technische fiche).

3. Identificatie beoogd gebruik

(G.III.3.) Houdt het beoogde gebruik rekening met het gebruik dat men normaliter kan verwachten dat de eindgebruiker of consument van het product zal maken?

- **Criterium in de gids:** deel IV-A.3.3.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie:** de bestemming van het product (de bijzondere doelgroep van consumenten) moet worden bepaald. De bestemde producten moeten vergezeld gaan van gebruiksaanwijzingen (bijvoorbeeld, bewaartemperatuur, bewaartijd) alsook, waar nodig informatie omtrent de allergenen.

4. Opmaken van een diagram van het productieproces

(G.III.4.1.) Zijn alle bewerkingsetappes in het diagram weergegeven?

- **Criterium in de gids:** deel IV-A.3.4., deel IV-C., B 1
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2
MB 24-10-2005
- **Interpretatie:** er moet een diagram van de bewerkingen worden opgemaakt dat alle processtappen weergeeft (ontvangst, opslag, verkoop + eventuele verdeling in porties en onmiddellijke verpakking).
Voor de bedrijven die in aanmerking komen voor de « versoepelingen », volstaan de diagrammen uit de gids.

(G.III.4.2.) Wordt er telkens per bewerkingsetappe aandacht besteed aan de etappes die aan die bepaalde bewerking voorafgaan en erop volgen?

- **Criterium in de gids:** deel IV-A.3.4., deel IV-C.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie:** de verschillende etappes moeten niet los staan van de voorgaande of de volgende etappes. Er moet rekening worden gehouden met de invloeden tussen de verschillende etappes.

5. Bevestiging ter plaatse van het diagram

(G.III.5.1.) Heeft het HACCP-team in alle stadia en op alle tijdstippen het fabricageproces vergeleken met het diagram?

- **Criterium in de gids:** deel IV-A.3.5.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie:** het HACCP-team moet de activiteiten ter plaatse hebben gevolgd en zich ervan hebben vergewist dat het diagram wel degelijk met de realiteit overeenstemt.

(G.III.5.2.) Is het diagram waar nodig aangepast?

- **Criterium in de gids:** deel IV-A.3.5.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie:** als bij het gebruik ter plaatse verschillen werden vastgesteld, moest het diagram worden aangepast.

6. Opmaken van een lijst van alle mogelijke gevaren per etappe, uitvoeren van een gevarenanalyse en maatregelen om geïdentificeerde gevaren te bedwingen in overweging nemen (zie principe 1 HACCP)

(G.III.6.1.) Heeft het HACCP team een lijst opgemaakt van alle gevaren die zich redelijkerwijs in elke etappe naar verwachting kunnen voordoen?

- **Criterium in de gids:** deel IV-A.3.6.1.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 1°
- **Interpretatie:** de potentiële gevaren en de maatregelen die kunnen worden getroffen om ze te beheersen, moeten worden omschreven.

(G.III.6.2.) Is er onderzocht en aangegeven welke gevaren van die aard zijn dat het voor de productie van veilig voedsel absoluut noodzakelijk is dat zij uitgeschakeld worden, gereduceerd worden of tot een aanvaardbaar niveau behouden blijven?

- **Criterium in de gids:** deel IV-A.3.6.1., deel IV-A.3.6.2., deel IV-A.3.6.3., deel IV-D..
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 1°
VO 852/2004, art. 5, 2
- **Interpretatie:** het HACCP-team moet kunnen uitmaken met welke van de opgegeven gevaren op grond van de risico-evaluatie rekening moet worden gehouden.

7. Identificatie van kritische controlepunten (zie principe 2 HACCP)

(G.III.7.) Is er aangegeven in welke punten van het proces deze gevaren geëlimineerd of gereduceerd worden of tot een aanvaardbaar niveau behouden blijven?

- **Criterium in de gids:** deel IV-A.3.7., deel IV-C., deel IV-D., deel IV-E., B 1
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 2°
MB 24-10-2005
VO 852/2004, art. 5, 2
- **Interpretatie:** bij vastlegging van de CCP wordt uitgegaan van een bedrijfsspecifieke gevarenanalyse volgens de in de gids beschreven methodologie. Behoudens bewijs van het tegendeel worden op zijn minst beschouwd als CCP's:
 - a) ontvangst en opslag van de producten : temperatuur van de ontvangen en bewaarde, gekoelde en diepgevroren producten,

- b) banketbakkersroom en rijstgarnering: baktemperatuur,
- c) worstenbroodjes en gezouten snacks: baktemperatuur,
- d) ijs:
 - I. verwarmingsproces tijdens de productie,
 - II. koelsnelheid,
- e) chocoladeproducten:
 - I. proces tot verhitting van de garnering tijdens de productie,
 - II. koeling van de garnering tijdens de productie,
- f) opslag van afgewerkte en half-afgewerkte producten: temperatuur van opgeslagen gekoelde en diepgevroren producten,
- g) verkoop van producten: temperatuur van te koop aangeboden gekoelde en diepgevroren producten,
- h) vervoer van de producten: temperatuur van de vervoerde gekoelde en diepgevroren producten.

De bedrijven die in aanmerking komen voor de « versoepelingen », kunnen zich beperken tot deze CCP's.

Andere bedrijven moeten echter hun eigen gevarenanalyse uitvoeren en nagaan of andere CCP's ontbreken. Indien een bedrijf waarop de versoepelingen niet van toepassing zijn, één van de hierboven vermelde CCP's niet wil weerhouden, moet het via een gevarenanalyse aantonen dat dit voor het bedrijf geen CCP inhoudt.

8. Vaststelling van kritische grenzen (zie principe 3 HACCP)

(G.III.8.1.) Zijn er voor alle kritische controlepunten kritische grenzen bepaald?

- **Criterium in de gids:** deel IV-A.3.8., deel IV-C., deel IV-D., deel IV-E., B 1
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 3°
VO 852/2004, art. 5, 2
MB 24-10-2005
- **Interpretatie:** Er moet een kritische grens worden bepaald voor alle geïdentificeerde CCP.
De bedrijven die in aanmerking komen voor de « versoepelingen », kunnen de kritische grenswaarden hernemen, die bepaald zijn in de gids, indien deze bestaan.

(G.III.8.2.) Zijn die grenzen gevalideerd?

- **Criterium in de gids:** deel IV-A.3.8.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2
- **Interpretatie:** de kritische grenswaarden mogen niet willekeurig worden bepaald maar moeten gevalideerd zijn of steunen op reglementaire voorschriften of erkende sectornormen of internationale normen.

9. Uitwerking van een systeem voor toezicht (monitoring) voor elk CCP (zie principe 4 HACCP)

(G.III.9.1.) Is er voor elke CCP een systeem voor handen van gepland toezicht met betrekking tot de kritische grenzen zodanig dat men detecteert als men de controle over een CCP verloren heeft?

- **criterium in de gids:** deel IV-A.3.9., deel IV-C., deel IV-D., deel IV-E., B 1
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 4°
VO 852/2004, art. 5, 2
MB 24-10-2005
- **Interpretatie:** het opgezette toezichtssysteem moet het mogelijk maken na te gaan of de kritische punten worden beheerst. De procedures moeten aangeven wie voor het toezicht verantwoordelijk is. Van het toezicht moeten aantekeningen worden gemaakt.
Als de controle niet continu gebeurt, moet de frequentie ervan worden bepaald en die moet hoog genoeg zijn om de controle van het betreffende CCP te kunnen garanderen.
De bedrijven die in aanmerking komen voor de « versoepelingen », kunnen de controlesystemen hernemen die worden voorgesteld in de gids voor de CCP's bepaald in punt (G.III.7.) indien deze bepaald werden.

(G.III.9.2.) Kan er hierbij bijgestuurd worden voordat er een afwijking is buiten de vastgestelde grenswaarden?

- **criterium in de gids:** deel IV-A.3.9.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2
- **Interpretatie:** het gekozen toezichtssysteem moet het mogelijk maken het verlies van controle te corrigeren voordat de kritische grenzen worden overschreden.

10. Vastlegging van corrigerende maatregelen (zie principe 5 HACCP)

(G.III.10.) Zijn er in het HACCP-systeem bijzondere corrigerende maatregelen vastgelegd voor elk CCP zodat afwijkingen buiten de vastgestelde grenswaarden meteen kunnen worden weggewerkt?

- **criterium in de gids:** deel IV-A.3.10., deel IV-C., deel IV-D., deel IV-E., B 1
- **Wetgeving:** KB 14.11.2003, art. 3, § 2, 5°
VO 852/2004, art. 5, 2
MB 24-10-2005

Interpretatie: er moeten vooraf correctieve acties/corrigerende maatregelen worden vastgelegd die moeten worden getroffen bij overschrijding van de kritische grenswaarden. Die acties/maatregelen moeten het mogelijk maken de voedselveiligheid opnieuw te beheersen. De correctieve acties/ corrigerende maatregelen moeten betrekking hebben op alle producten die bij de overschrijding van de grenswaarden betrokken zijn. De correctieve acties/ corrigerende maatregelen moeten worden ondernomen door de in de procedures aangeduide verantwoordelijke persoon. Ze moeten worden geregistreerd.

De bedrijven die in aanmerking komen voor de « versoepelingen », kunnen de correctieve acties hernemen die worden voorgesteld in de gids voor de CCP's bepaald in punt (G.III.7.) indien deze bestaan.

11. Vastlegging van verificatieprocedures (zie principe 6 HACCP)

(G.III.11.) Zijn er procedures vastgelegd om het systeem te verifiëren?

- **Criterium in de gids:** deel IV.A.3.11.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 6°
VO 852/2004, art. 5, 2
- **Interpretatie:** het HACCP-systeem moet elk jaar volledig worden geverifieerd en het onderhoud en de verbetering van het HACCP-systeem moeten worden gegarandeerd.
Bij wijzigingen in het productgamma, het proces, de wetgeving,... moet een verificatie van het HACCP-plan onmiddellijk worden uitgevoerd waarbij wordt nagegaan of het plan nog steeds van toepassing is.
De verificaties van het HACCP-systeem en de erin aangebrachte wijzigingen moeten worden geregistreerd.

12. Aanleggen van documentatie en registreren (zie principe 7 HACCP)

(G.III.12.1.) Zijn de HACCP-procedures met documenten gestaafd?

- **Criterium in de gids:** deel IV.A.3.12.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 7°
VO 852/2004, art. 5, 2
- **Interpretatie:** alle documenten met betrekking tot de HACCP moeten zijn opgenomen in het voedselveiligheidshandboek (HACCP-handboek, autocontrolehandboek). Alle documenten en registraties moeten beschikbaar zijn.

(G.III.12.2.) Is deze documentatie en registratie aangepast aan de aard en de omvang van het proces?

- **Criterium in de gids:** deel IV.A.3.12.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2
VO 852/2004, art. 5, 2
- **Interpretatie:** de omvang van de documentatie moet aangepast zijn aan de activiteiten van het bedrijf en aan de omvang daarvan.

13. Opstellen van bemonsterings- en analyseplannen

NVT

VIII. TYPE VOORBEELDEN (NIET EXHAUSTIEVE LIJST) VAN MAJOR EN MINOR NON-CONFORMITEITEN

Andere voorbeelden van NC's worden eveneens hernomen in het document "Non-conformiteiten in het kader van de audits: richtlijnen".

1. Sleutelement 1 : Beheerssysteem voedselveiligheid

Non-conformiteiten A		
Ref.		Melding ¹
G.I.1.1.	Het bedrijf beschikt niet over een voedselveiligheids-beheerssysteem	
G.I.1.3.	Het bedrijf beschikt wel over een gedocumenteerd systeem maar het wordt niet toegepast in de praktijk	
G.I.9.1.	Er zijn geen grondstoffenspecificaties	
G.I.9.2.	Er zijn geen eindproductspecificaties	
G.I.13.	Vervallen voedingsmiddelen (uiterste consumptiedatum overschreden) die uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijk zijn, worden verkocht of gebruikt	X
G.I.13.	Vervallen voedingsmiddelen (uiterste consumptiedatum overschreden) die uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijk zijn, zijn aanwezig in het opslaglokaal samen met andere voedingsmiddelen zonder dat deze gemerkt of afgezonderd worden om de verkoop of het gebruik ervan te voorkomen	
G.I.15.	Geen temperatuurcontrole bij de ontvangst van de gekoelde producten (b.v. gebrek aan een werkende mobiele thermometer)	
G.I.15.	De ontvangen levensmiddelen zijn niet identificeerbaar	
G.I.15.	Er wordt geen of onvoldoende ingangscntrole uitgevoerd	
G.I.17.1.	Er is geen of een zeer onvolledige registratie van ontvangen producten	
G.I.17.2.	In geval van levering aan andere bedrijven, is er geen of onvolledige registratie van de uitgaande producten	
G.I.17.3.	De levensmiddelen in voorraad zijn niet of niet voldoende identificeerbaar	
G.I.17.3.	Er is systematisch onvoldoende informatie aanwezig op de begeleidende handelsdocumenten die de producten bestemd voor andere operatoren vergezellen	
G.I.20.	De goede werking van de thermometers wordt niet jaarlijks gecontroleerd	
G.I.22.	Het personeel kan de meldingsprocedure niet vlug toepassen	

¹ Indien in deze kolom "X" staat, wil dit zeggen dat CI's of KI's die een dergelijke vaststelling doen, dit dienen te melden aan het FAVV.

Als de audit wordt uitgevoerd door een personeelslid van het FAVV vindt geen melding plaats. Het personeelslid treft onmiddellijk de maatregelen die nodig zijn om de veiligheid van de consumenten niet langer in gevaar te brengen.

G.I.23.	Er kan geen toelating van het FAVV (of ander relevant document als een oude toelating, een inspectie verslag van het FAVV,...) worden voorgelegd	X
G.I.24.1.	Voorverpakte levensmiddelen zonder etiket worden in de handel gebracht	
G.I.24.2.	De wettelijk verplichte vermeldingen op de voorverpakte levensmiddelen zijn niet volledig en dit kan een gevaar betekenen voor de volksgezondheid (naam van het product, in voorkomend geval de uiterste verbruiksdatum, in voorkomend geval de allergenen, in voorkomend geval de opslagvoorwaarden)	

Non-conformiteiten B	
Ref.	
G.I.1.1.	Het voedselveiligheidsbeheerssysteem voldoet niet op gebied van documentatie of implementatie
G.I.9.1.	Specificaties voor bepaalde grondstoffen ontbreken of zijn onvolledig
G.I.9.2.	Specificaties voor bepaalde eindproducten ontbreken of zijn onvolledig
G.I.13.	Vervallen voedingsmiddelen (datum van minimale houdbaarheid overschreden) die uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijk zijn, worden verkocht of gebruikt (behalve wanneer de operator kan aantonen dat er geen gevaar is voor de consument)
G.I.13.	Vervallen voedingsmiddelen (datum van minimale houdbaarheid overschreden) die uit microbiologisch oogpunt niet zeer bederfelijk zijn, zijn aanwezig in het opslaglokaal samen met andere voedingsmiddelen zonder dat deze gemerkt of afgezonderd worden om de verkoop of gebruik ervan te voorkomen
G.I.15.	Bepaalde ontvangen producten bevatten geen lotnummers (noch op het product, noch op het begeleidend document)
G.I.15.	De temperatuurcontrole bij de ontvangst van gekoelde producten is niet systematisch
G.I.17.1.	De traceerbaarheid van het verpakkingsmateriaal en van het verpakkingsmateriaal voor éénmalig gebruik wordt niet steeds gegarandeerd
G.I.17.2.	Het registratiesysteem voor de uitgaande producten bestemd voor andere operatoren maakt het niet mogelijk een volledige traceerbaarheid te garanderen
G.I.17.2.	Bij levering aan andere bedrijven: wordt niet al de gevraagde informatie weergegeven op het begeleidend handelsdocument ²
G.I.17.2.	De informatie vermeld op de begeleidende handelsdocumenten die de producten bestemd voor andere operatoren vergezellen, is soms onvoldoende
G.I.18.	Er is geen register voor de klachten
G.I.20.	Er is geen registratie van het nazicht van de gebruikte thermometers

² Het afleveren van begeleidende handelsdocumenten is verplicht bij handel tussen vleeswinkels (KB 10.11.2005)

G.I.24.2.	De voorschriften met betrekking tot etikettering zijn niet in orde, maar betekenen geen gevaar voor de volksgezondheid

2. Sleutelement 2: goede fabricage praktijken, goede distributiepraktijken

Non-conformiteiten A		
Ref.		Melding ¹
G.II.5.	De toestand van de infrastructuur is erbarmelijk en is niet geschikt voor het voorziene gebruik	X
G.II.5.	Er is een deur met een opening waarlangs ongedierte toegang kan krijgen tot de lokalen	
G.II.5.	Verlichtingssystemen die niet beschermd zijn tegen glasbreuk in de lokalen waar niet verpakte producten liggen	
G.II.6.1.	De uitrusting is in zeer slechte staat en houdt een risico in voor de voedselveiligheid	X
G.II.6.1.	De thermometer is niet duidelijk zichtbaar aanwezig voor de consumenten in de diepvriesruimten en koelvoorzieningen in de winkel	
G.II.8.	De toiletten komen rechtstreeks uit in ruimten waar levensmiddelen gehanteerd worden	
G.II.8.	Er is geen wasbak in de nabijheid van de toiletten	
G.II.9.1.	De onmiddellijke verpakkingen worden niet aan de levensmiddelensector aangepast	X
G.II.9.2.	De temperatuursvoorschriften worden niet gerespecteerd voor verschillende soorten producten	X
G.II.9.2.	Voedingsmiddelen die dienen gekoeld te worden, worden niet in een koeltoonbank te koop aangeboden	
G.II.9.2.	Geen regelmatige temperatuurcontrole bij gekoelde en diepgevroren producten	
G.II.9.2.	Geen mobiele thermometer	
G.II.10.	Oliën die niet « food-grade » zijn, worden gebruikt voor de werking van de uitrustingen en er is een kans dat de producten besmet zijn	
G.II.10.	Het risico op kruiscontaminatie met de allergenen wordt niet beheerst	
G.II.10.	Er is een niet-beheerst risico op kruiscontaminaties voor de voorraden of verkooptoonbanken	
G.II.11.1.	Er is geen invriesdatum op producten die in het bedrijf worden diepgevroren	
G.II.11.2.	Aanwezigheid van vervallen voedingsmiddelen (uiterste gebruiksdatum overschreden) die uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijk zijn, zonder dat deze gemerkt of afgezonderd werden om het gebruik of de verkoop hiervan te voorkomen	
G.II.11.2.	Levensmiddelen waarvan de uiterste gebruiksdatum	

	overtroffen is worden in verkoop gezet of bevinden zich in de voorraden en zouden in verkoop toevallig gezet kunnen worden	
G.II.12.1. G.II.12.2.	De infrastructuur en/of uitrusting is vuil	
G.II.12.1. G.II.12.2.	Het reinigings- en ontsmettingsplan wordt niet gedocumenteerd of onvoldoende gedocumenteerd en het schoonmaken en de ontsmetting voldoen niet	
G.II.12.1. G.II.12.2.	Het reinigings- en ontsmettingsplan wordt niet gedocumenteerd of onvoldoende gedocumenteerd, maar het schoonmaken en de ontsmetting voldoen	
G.II.12.2.	Er wordt alleen gereinigd, nooit ontsmet (gebrek aan ontsmettingsmiddel)	
G.II.12.2.	Een niet toegelaten ontsmettingsmiddel wordt gebruikt (behalve bleekwater)	X
G.II.13.	De operator gebruikt niet-drinkbaar water voor niet-toegelaten gebruik	X
G.II.13.	De vereiste analyses van water worden niet verwezenlijkt	X
G.II.14.2.	Het afval stapelt zich in de lokalen op waar zich de levensmiddelen bevinden	
G.II.15.	Er zijn aanwijzingen dat knaagdieren of gevogelte aanwezig zijn in de lokalen	X
G.II.15.	Zichtbare aanwezigheid van ongedierte of aanwezigheid van uitwerpselen van ongedierte	
G.II.19.	Het personeel is niet op de hoogte van de hygiënerichtlijnen en de hygiëne van het personeel is niet voldoende	
G.II.19.	De hygiëne van het personeel is niet voldoende en er is een direct risico voor de veiligheid van de consument	X
G.II.19.	De hygiëne van het personeel is niet voldoende maar er is geen direct risico voor de veiligheid van de consument	
G.II.19.	Er zijn geen medische attesten van het personeel	
G.II.19.	Er wordt gerookt in de lokalen (peuken, asbakken aanwezig,...)	
G.II.20.	Er was geen hygiëneopleiding voor het personeel	
G.II.20.	De regels inzake de non-conforme producten zijn niet gekend door het personeel	
G.II.20.	De recall procedure is niet gekend	

Non-conformiteiten B	
Ref.	
G.II.5.	Er zijn bepaalde kleine gebreken aan de infrastructuur (bv. kapotte tegels) die op termijn moeten weggewerkt worden.
G.II.5.	Er is een verlichtingssysteem zonder bescherming tegen glasbreuk in lokalen waar geen onverpakte producten worden bewaard
G.II.6.1.	Er zijn bepaalde kleine gebreken aan de uitrusting die op termijn moeten weggewerkt worden.

G.II.6.1.	De operator beschikt voor zijn nieuwe uitrusting niet over de conformiteitscertificaten om in contact te komen met de voedingsmiddelen
G.II.8.	Het bericht dat de handen moeten gewassen worden na elk toiletbezoek, hangt niet uit in het toilet
G.II.8.	Er is geen kleedkamer (kast of lokaal) voor de kledij van het personeel
G.II.8.	Gebruik van een stoffen handdoek voor het drogen van de handen, <u>met uitzondering van handdoekrollen</u>
G.II.9.1.	Chemische producten worden niet opgeslagen op daartoe bestemde plaatsen waar geen levensmiddelen voorkomen, maar de chemische stoffen zijn geen bron van verontreiniging voor de levensmiddelen
G.II.10.	De specifieke gezondheidsvoorschriften worden voor de verkoop van producten van bakkerij in vrije dienst niet geëerbiedigd
G.II.11.1.	Het FEFO principe wordt niet gerespecteerd in geval van voedingsmiddelen die uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijk zijn,
G.II.12.1. G.II.12.2.	Het reinigings- en ontsmettingsplan stemt niet volledig overeen met de reële situatie
G.II.12.1. G.II.12.2.	Het reinigings- en ontsmettingsplan is niet gedocumenteerd of is onvoldoende gedocumenteerd, maar de reiniging en de ontsmetting zijn voldoende
G.II.12.1. G.II.12.2.	Het reinigings- en ontsmettingsmateriaal wordt niet apart bewaard
G.II.13.	De drinkwateranalysefrequentie is niet toereikend (als de regelgeving voorziet in analyses)
G.II.14.1.	Geen vuilbak aanwezig in bepaalde werkruimten
G.II.15.	Er is geen ongediertebestrijdingsplan
G.II.15.	Het ongediertebestrijdingsplan wordt onvoldoende opgevolgd
G.II.15.	Het bestrijdingsplan tegen het ongedierte wordt niet gedocumenteerd
G.II.15.	Geen technische fiche voor de gebruikte pesticiden
G.II.15.	De bestrijding van ongedierte wordt gegarandeerd door een derde en geen enkel document hieromtrent is beschikbaar
G.II.15.	Er is geen plan voor de beschikbaarheid van lokaas
G.II.19.	Het personeel is niet op de hoogte van de hygiënevoorschriften, maar de hygiëne van het personeel is voldoende
G.II.19.	Het personeel drinkt en eet in lokalen waar dit niet is toegelaten (behalve consumptie van water)
G.II.19.	Het personeel draagt juwelen aan de handen of de armen
G.II.19.	Het personeel draagt geen haarkapje
G.II.20.	Er wordt geen registratie bijgehouden van de gevolgde opleidingen

3. Sleutelement 3 : Gevarenanalyse en kritieke controlepunten

Non-conformiteiten A		
Ref.		Melding ¹
G.III.	Een bedrijf past alle versoepelingen ³ toe maar beschikt niet over de gids	
G.III.	Een bedrijf past alle versoepelingen ³ toe maar voldoet niet aan de criteria om te kunnen genieten van de versoepelingen	
G.III.	Voor de bedrijven met versoepelingen ³ : het in de gids beschreven autocontrolesysteem wordt niet toegepast	
G.III.6.1.	Voor de bedrijven zonder versoepelingen ³ : geen lijst met gevaren	
G.III.8.1.	Voor de bedrijven zonder versoepelingen ³ : werden geen kritieke waarden bepaald (kritische limieten)	
G.III.8.2.	Voor de bedrijven zonder versoepelingen ³ : de grenswaarden (kritische limieten) stemmen niet overeen met de wetgeving	
G.III.8.2.	De grenswaarden (kritische limieten) zijn niet gevalideerd (voor bedrijven die in aanmerking komen voor versoepelingen en die de in de gids vermelde grenswaarden gebruiken, is geen validatie vereist)	
G.III.9.1. G.III.9.2.	De monitoring van de CCP's is onvoldoende of ontbreekt	
G.III.9.1. G.III.9.2.	Geen temperatuurcontrole van gekoelde producten	
G.III.9.1. G.III.9.2.	Het document voor de registratie van de monitoring van CCP's is afwezig	
G.III.9.1. G.III.9.2.	De methode waarop het personeel de temperatuur meet, is niet geschikt.	
G.III.9.1. G.III.9.2.	Geen thermometer voor de opvolging van de CCP's	X
G.III.10.	Het registratiedocument van de correctieve acties/corrigerende maatregelen is niet beschikbaar	
G.III.10.	Het personeel neemt geen adequate acties/maatregelen in geval van slechte temperaturen	
G.III.10.	Er worden geen correctieve acties/corrigerende maatregelen genomen in geval van non-conformiteiten	
G.III.11.	Voor de bedrijven die niet van de versoepelingen ³ genieten: er is geen verificatie van het systeem	
G.III.12.1.	Er is geen documentatie (b.v. registraties) bewaard	

³ Ministerieel Besluit van 24 oktober 2005 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector

Non-conformiteiten B	
Ref.	
G.III.9.1. G.III.9.2.	De monitoring van de CCP's gebeurt nog steeds niet volgens de voorzienere frequentie
G.III.9.1.	De registratie van de monitoring van de CCP's gebeurt nog steeds niet
G.III.9.1. G.III.10.	De verantwoordelijke van de controles wordt niet op de formulieren geïdentificeerd, maar de controles worden correct uitgevoerd
G.III.12.2.	Het HACCP systeem is niet voldoende gedocumenteerd (productbeschrijvingen en productfluxschema's zijn onvolledig of stemmen niet overeen met de werkelijke situatie,...)

IX. BIJLAGE

	Reglementaire temperatuur[^]
Verse kaas	Max. 7°C
Gepasteuriseerde melk, verse of gepasteuriseerde room, karnemelk, vers of gepasteuriseerd met uitzondering van de producten die een U.H.T.-behandeling hebben ondergaan	Max. 7°C
Yoghurt en gefermenteerde melk die niet thermisch behandeld en aseptisch verpakt is	Max. 7°C
Vloeibare eiprodukten of eiprodukten of ei-inhoud na het breken, waarvan het suikergehalte lager is dan 50% of waarvan het gehalte aan keukenzout lager is dan 15%	Max. 4°C
Patisserieproducten die room bevatten of roomvervangende stoffen of bereide room*	Max. 7°C
Producten van het 4 ^{de} gamma: plantaardige producten verpakt in huishoudelijke eenheden of groter, al dan niet onder beschermende atmosfeer, rauw, vers, klaar voor gebruik, die reeds geschild of gesneden zijn of een andere handeling hebben ondergaan waarbij de integriteit van het product gewijzigd is	Max. 7°C
Verse fruitsalade: fruit verpakt in huishoudelijke eenheden of groter, al dan niet onder beschermende atmosfeer, rauw, vers, klaar voor gebruik, die reeds geschild of gesneden zijn of een andere handeling hebben ondergaan waarbij de integriteit van het product gewijzigd is	Max. 7°C
Gehakt vlees, verse worst, vlees in stukken van minder dan 100g	Max. 4°C
Bereidingen met vlees gemaakt van vers vlees, vleeswaren, kant-en-klare gerechten	Max. 7°C
Salade van vlees, gevogelte, wild, aardappelen en andere groenten, tomaten, vis, weekdieren en schaaldieren	Max. 7°C
Salades bereid op basis van pasta, rijst of griesmeel	Max. 7°C
Producten met de vermelding dat ze koel bewaard moeten worden, behalve als bij de vermelding ook een temperatuur hoger dan 10°C aangegeven wordt	Max. 7°C
Alle diepvriesproducten	Max. -18°C

Alle types producten en bereidingen die warm bewaard worden	Min. 65°C
Producten van de banketbakkerij die hetzij room of surrogaten van room bevatten, hetzij een crème bevatten bereid van of met producten bedoeld in het koninklijk besluit van 24 mei 1976 betreffende poeders en samengestelde producten bestemd voor de bereiding van pudding en soortgelijke waren	Max. 7°C
Softijs	#

^ als de producent op het etiket een lagere temperatuur vermeldt, moet die in acht worden genomen

* Viennoiserie op basis van gebakken banketbakkersroom (Zwitserse koeken, knoopkoeken, achtkoeken, chocotwists, ...) kunnen maximaal 12 u bewaard worden op omgevingstemperatuur.

Er moet voldaan worden aan de temperatuur zoals beschreven in het ACS van de verkoper en in de technische fiche van de softijsmachine (tot -5°C is een aanvaardbare temperatuur).