



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

**FAQ - Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem
voor de brood- en banketbakkerij (~~sector distributie~~)**

Van toepassing vanaf:

20-02-2011

Opgesteld door: DG Controlebeleid	Gecontroleerd door:	Goedgekeurd door:
Vincent Helbo	De Directeur Transformatie-Distributie Emmanuelle Moons	De directeur-generaal, Herman Diricks
Getekend V. Helbo Datum:	Getekend E. Moons Datum:	Getekend H. Diricks Datum:

I. DOELSTELLINGEN EN TOEPASSINGSGEBIED

De bedoeling van dit document is de vaak gestelde vragen, afkomstig van operatoren, auditoren, ... aangaande de autocontrolelegids voor de brood- en banketbakkerij (G-026) en de toepassing van de autocontrole in de sector van de brood- en banketbakkerij op te lijsten alsook de bijhorende antwoorden.

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. 1774/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 3 oktober 2002 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten
- Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne
- Koninklijk besluit van 8 februari 1999 betreffende de handel en het gebruik van producten die bestemd zijn voor het voederen van dieren
- Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen
- 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:** autocontrolelegids voor de brood- en banketbakkerij (G-026)
- **Gids detailhandel:** gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in algemene voedingswaren (G-007)
- **Gids voor de slagers:** gids voor de autocontrole in de slagerij (G-003)
- **Autocontrole:** het geheel van maatregelen die door de exploitanten worden genomen om ervoor te zorgen dat de producten in alle stadia van de productie, verwerking en distributie die onder hun beheer vallen:

- voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid;
 - voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake kwaliteit van de producten, waarvoor het Agentschap bevoegd is;
 - voldoen aan de voorschriften betreffende traceerbaarheid en toezicht op de effectieve naleving van deze voorschriften.
- **Agentschap:** Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
 - **Justering:** handeling die bedoeld is om een meettoestel in staat van werking te brengen die overeenstemt met het gebruik. Vaak wordt de term kalibratie verkeerdelijk gebruikt in plaats van justering. In het kader van de validatie van autocontrolesystemen, kan de justering vervangen worden door een wijziging van de gemeten waarde ter compensatie van een systematische fout.
 - **Verificatie:** bevestiging met tastbare bewijzen dat aan de specifieke voorschriften werd voldaan.

2. Afkortingen

- **ACS:** autocontrolesysteem
- **CA:** correctieve acties
- **CCP:** kritisch controle punt
- **CI:** certificeringsinstelling
- **FAVV:** Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- **GHP:** Goede Hygiëne Praktijken
- **GMP:** Good Manufacturing Practices
- **HACCP :** Hazard Analysis and Critical Control Point
- **KB:** Koninklijk besluit
- **MB:** Ministerieel besluit
- **NC:** non-conformiteit
- **NC A:** non-conformiteit A
- **NC B:** non-conformiteit B
- **PVA:** punt van aandacht
- **VO:** verordening

3. Bestemmingen

Al wie belang heeft of betrokken is bij de autocontrole in de sector van de brood- en banketbakkerij (~~sector distributie~~).

IV. HISTORISCH OVERZICHT

Identificatie van het document	Wijzigingen	Rechtvaardiging	Van toepassing vanaf
PB 07 – FAQ (G-026) – REV 0 – 2009	Eerste versie van het document		13-11-2009
<u>PB 07 – FAQ (G-026) – REV 1 – 2009</u>	<u>Nieuw toepassinggebied</u> <u>Nieuwe vragen</u>	<u>Nieuw toepassinggebied</u> <u>Nieuwe vragen</u>	<u>20-02-2011</u>

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

V. VRAAG/ANTWOORD **(DISTRIBUTIE)**

→ **Toepassingsgebied**

1.

• **Vraag**

Welke gids moet een operator gebruiken die brood produceert maar geen bakkerij heeft en zijn volledige productie verkoopt via automaten?

• **Antwoord**

In dergelijk geval moet de autocontroleleids voor de brood- en banketbakkerij (G-026) worden gebruikt.

2.

• **Vraag**

Welke gids moet een operator gebruiken wiens enige activiteit erin bestaat brood te verkopen dat hij niet zelf produceert (verkoop in winkel of automaat)?

• **Antwoord**

In dergelijk geval moet de autocontroleleids voor de brood- en banketbakkerij (G-026) worden gebruikt.

3.

• **Vraag**

Welke gids moet een operator gebruiken die diverse levensmiddelen verkoopt maar ook brood dat hij niet zelf produceert?

• **Antwoord**

Als hij slager is gebruikt hij de gids voor de slaggers (G-003). In de andere gevallen gebruikt hij de gids voor de detailhandel (G-007).

4.

• **Vraag**

Welke gids moet worden gebruikt door een winkel die aan “bake off” doet?

• **Antwoord**

Als die winkel alleen producten verkoopt die binnen het toepassingsgebied vallen van de autocontroleleids voor de brood- en banketbakkerij (G-026) moet gids G-026 worden gebruikt. Als die winkel

daarentegen andere levensmiddelen verkoopt, moet de gids voor de detailhandel (G-007) worden gebruikt.

5.

- **Vraag**

Kan een operator uit de sector brood- en banketbakkerij die rauwe melk gebruikt voor zijn volledige productie of voor een deel ervan, worden geauditeerd op basis van gids G-026?

- **Antwoord**

Gids G-026 is niet geschikt voor het auditen van een productie waarbij rauwe melk wordt gebruikt. Mits de voorschriften worden nageleefd mogen eventueel BRC, IFS of ISO22000 worden gebruikt voor dit type van productie.

6.

- **Vraag**

Mag een bakker met twee vestigingseenheden (VEN 1 en VEN 2) die zijn producten in slechts één van zijn vestigingseenheden (VEN 1) vervaardigt, het autocontrolesysteem van zijn andere vestigingseenheid (VEN 2) op basis van gids G-026 laten auditeren?

- **Antwoord**

VEN 2 wordt beschouwd als een opslagplaats voor brood en mag op basis van gids G-026 worden geauditeerd.

→ **Audit**

1.

- **Vraag**

Hoe wordt de onafhankelijkheid van de interne auditeur gecontroleerd in verhouding tot de activiteit die aan een audit wordt onderworpen (op basis van een organigram)?

- **Antwoord**

De meest eenvoudige oplossing is het gebruik van een organigram. De externe auditeur zal eveneens de interne auditeur kunnen ondervragen om aldus hieromtrent een opinie te kunnen krijgen.

→ **Management**

1.

- **Vraag**

Voldoet een controle van de temperatuur per levering van een gamma producten?

- **Antwoord**

Over het algemeen is een controle per palet voldoende, omdat verondersteld wordt dat alle producten van dezelfde palet bij dezelfde temperatuur worden bewaard. Voor heel grote paletten, kan een controle op meerdere plaatsen van de palet nuttig zijn.

2.

- **Vraag**

Wat wordt verstaan onder « pertinente informatie » over de leveranciers? Zijn dit de gegevens die voorkomen op een begeleidend document of voldoen de gegevens die voorkomen op bood-on-web?

- **Antwoord**

Het betreft alle informatie die nodig is om de leverancier makkelijk en vlug te identificeren.

3.

- **Vraag**

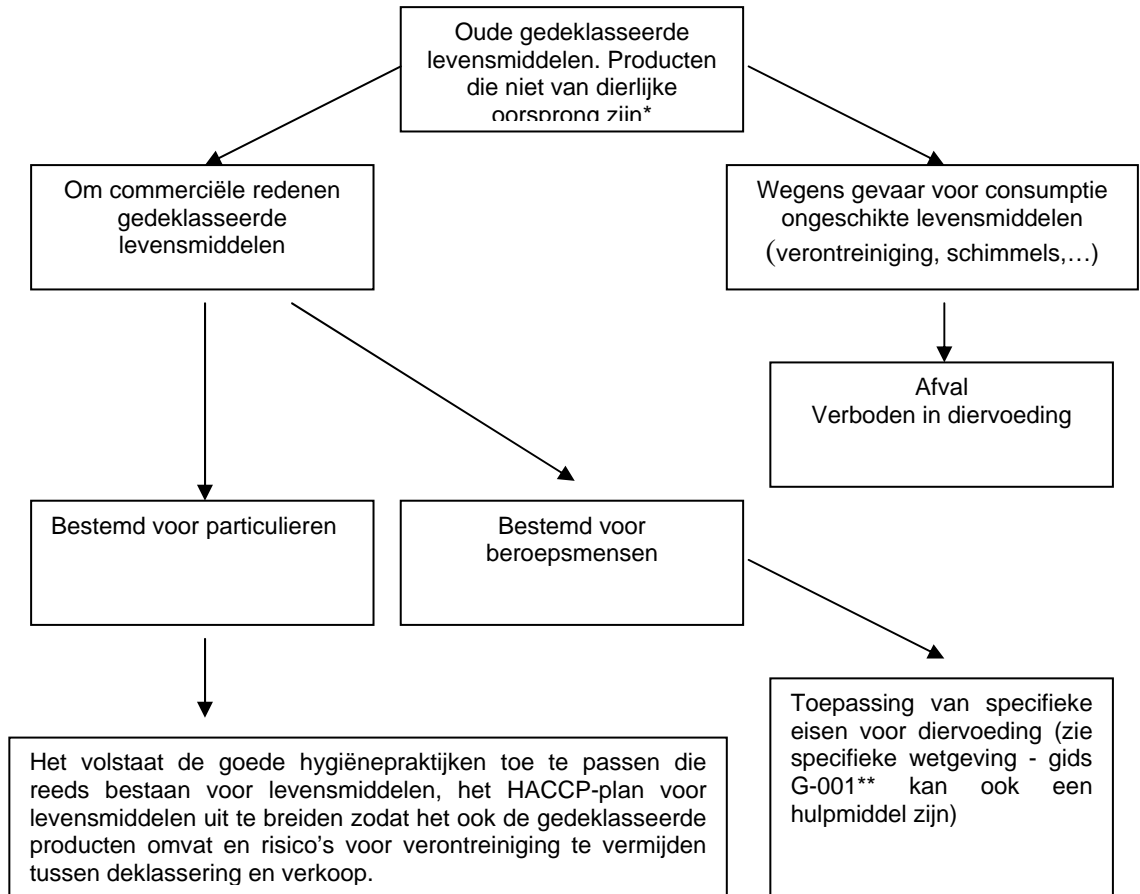
Onder welke voorwaarden mag een operator uit de distributiesector (bakker, slager,...) zijn gedeklasseerde producten leveren als diervoeding?

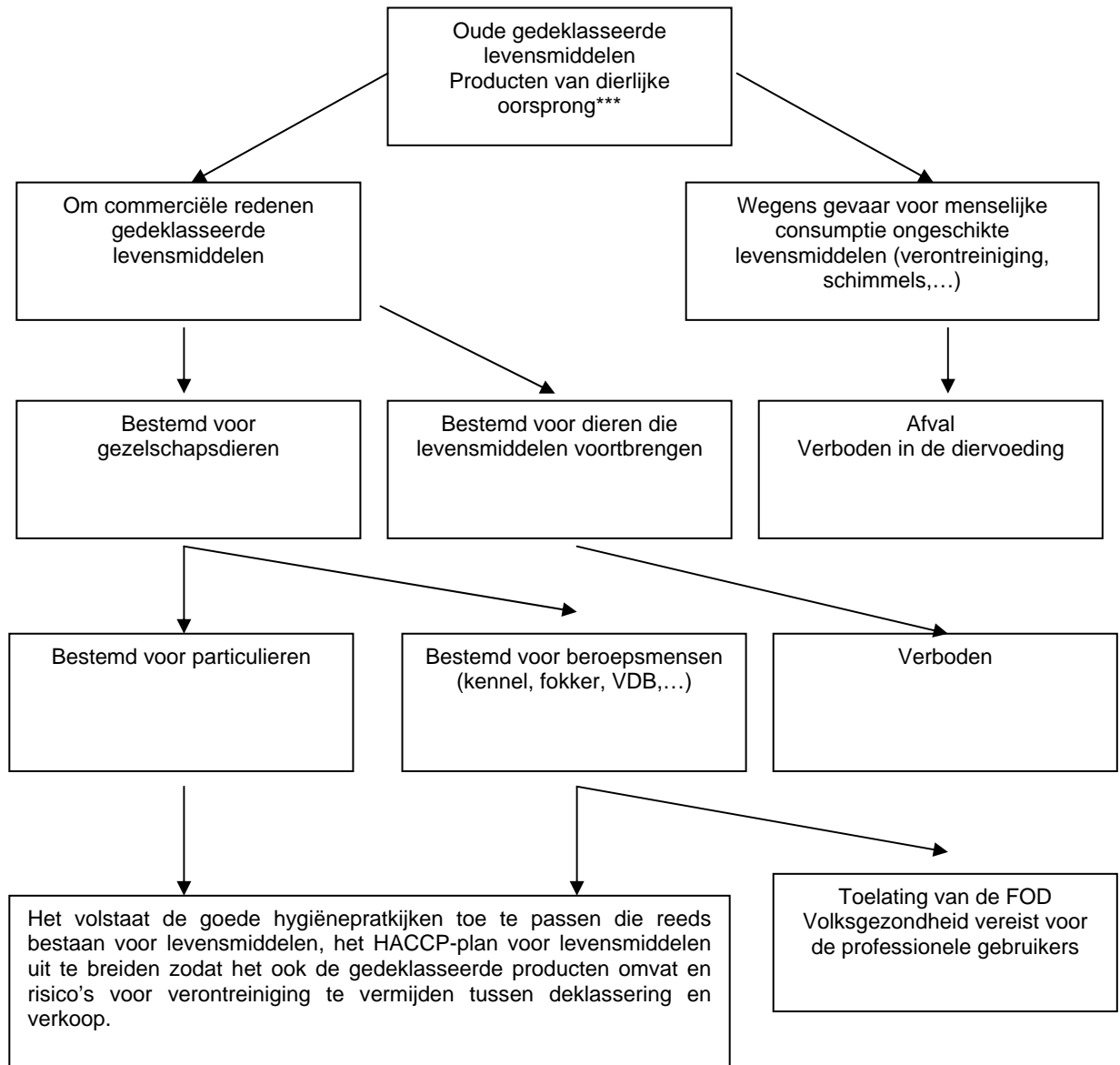
- **Antwoord**

De operatoren uit de distributiesector die gedeklasseerde producten de diervoeding als bestemming geven moeten ten minste bij het Agentschap geregistreerd zijn.

Die operatoren moeten bovendien het Agentschap in kennis stellen van deze specifieke activiteit die de verkoop van gedeklasseerde producten als diervoeding is. Zij dienen hiervoor het formulier, beschikbaar op de website van het agentschap (http://www.favv-afsc.fgov.be/sp/agrements/agrements_nl.asp), te gebruiken. De activiteitscode is : 17017100.

Onderstaande schema's kunnen worden gebruikt om de situatie van de onderneming met betrekking tot diervoeding vast te stellen.





* brood, cake, gebak, deegwaren...

Deze producten worden niet beschouwd als dierlijke producten als ze geen vlees, vleesbereidingen, vis, schaaldieren, weekdieren, melk of rauwe eieren bevatten of daarmee in contact zijn geweest.

Als melkproducten (andere dan rauwe melk), eiproducten (andere dan rauwe eieren), gelatine of honing als ingrediënt werden gebruikt bij de vervaardiging ervan en als het gehalte aan al deze ingrediënten samen groter is dan of gelijk aan het gehalte aan het belangrijkste van de andere ingrediënten, behoren deze producten tot de categorie van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

** Autocontroleleids Dierenvoeders

*** Vlees, vleesbereidingen, vleesproducten, vis, schaaldieren, weekdieren, honing, melkproducten, eiproducten,

Let op ! De hierboven vermelde voorschriften gelden voor gedeklasseerde levensmiddelen die geen specifieke verwerking ondergaan om de diervoeding als bestemming te krijgen..

4.

- **Vraag**

Aan welke verplichtingen inzake etikettering moeten gedekteerde levensmiddelen (met uitzondering van vlees en vis) die aan de consument worden geleverd als voeding voor gezelschapsdieren, voldoen?

- **Antwoord**

Indien de verkochte hoeveelheden aan beperkingen zijn onderworpen, met name < 10 kg, worden de voorschriften inzake etikettering beperkt. Op het etiket moet het volgende worden vermeld:

- het woord «voedermiddel»,
- de naam van het voedermiddel (benaming van het product),
- het nettogewicht,
- naam van de verantwoordelijke of naam van het bedrijf alsook het adres van de operator.

Deze gegevens kunnen eveneens via affichering in de verkoopruimte of via een begeleidend document aan de koper worden verstrekt.

Vanaf 1 september 2010, zal ook moeten worden voorzien dat het lotnummer dat, bijvoorbeeld, de datum van verpakking kan zijn, op het etiket voorkomt.

→ **Traceerbaarheid**

1.

- **Vraag**

Het Agentschap vraagt een uitgaand register bij te houden voor de producten die bestemd zijn voor andere operatoren. Worden alle operatoren die geen eindconsumenten zijn beschouwd als « andere operatoren »?

- **Antwoord**

Ja.

2.

- **Vraag**

Kunnen andere gegevens dan het lotnummer gebruikt worden om de traceerbaarheid van de producten te garanderen?

- **Antwoord**

Verskillende gegevens moeten geregistreerd worden in het kader van de traceerbaarheid van de producten. Eén van deze gegevens is de identificatie van producten. Dit kan gebeuren via het lotnummer, maar

eveneens via andere pertinente middelen zoals de uiterste verbruiksdatum.

→ **Uitrusting**

1.

- **Vraag**

Indien na controle wordt vastgesteld dat een thermometer niet de correcte temperatuur weergeeft en de afwijking groot is, moet deze dan voor de justering aan een gespecialiseerde firma worden toevertrouwd?

- **Antwoord**

Wanneer een thermometer niet de correcte temperatuur weergeeft, kan de justering intern worden uitgevoerd. Het is niet verplicht dat dit wordt gedaan door een gespecialiseerde firma.

Wanneer een thermometer niet de correcte temperatuur weergeeft en dit soort thermometer geen justering toelaat, kan de justering worden vervangen door een wijziging in de gemeten waarde om zodoende een systematische fout te voorkomen. De systematische fout moet echter stabiel of gering zijn (minder dan 1°C).

Er moet geen maximum aanvaardbare systematische fout worden voorzien wanneer deze stabiel is.

2.

- **Vraag**

Is een wasbak om de handen te wassen noodzakelijk in de verkoopruimte van een bakkerij?

- **Antwoord**

In de vroegere verkoopruimten waar alleen brood of gebak worden verhandeld is dat niet vereist op voorwaarde dat in de nabijheid een wasbak beschikbaar is waar men de handen kan wassen (bijvoorbeeld in de aangrenzende ruimte). Als de ruimte wordt gerenoveerd moet een wasbak worden geïnstalleerd.

VI. VRAAG/ANTWOORD (TRANSFORMATIE)

→ Toepassingsgebied

1.

- **Vraag**

Kan een operator uit de sector brood- en banketbakkerij die rauwe melk gebruikt voor zijn volledige productie of een deel ervan, worden geauditeerd op basis van gids G-026?

- **Antwoord**

Gids G-026 is niet geschikt voor het auditen van een productie waarbij rauwe melk wordt gebruikt. Mits de voorschriften worden nageleefd mogen eventueel BRC, IFS of ISO22000 worden gebruikt voor dit type van productie.

2.

- **Vraag**

Mag een bakker met twee vestigingseenheden (VEN 1 en VEN 2) die zijn producten in slechts één van zijn vestigingseenheden (VEN 1) vervaardigt het autocontrolesysteem van zijn andere vestigingseenheid (VEN 2) op basis van gids G-026 laten auditeren?

- **Antwoord**

VEN 2 wordt beschouwd als een opslagplaats voor brood en mag op basis van gids G-026 worden geauditeerd.