



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

FAQ - Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de brood- en banketbakkerij in de sector transformatie

Van toepassing vanaf : 05/05/2014

Opgesteld door: DG Controlebeleid	Gecontroleerd door:	Goedgekeurd door:
Jacques Inghelram Kathy Brison Eva Mees	De Directeur Transformatie-Distributie Vicky Lefevre	De directeur-generaal, Herman Diricks
Getekend K. Brison Datum: 27/03/2014	Getekend V. Lefevre Datum: 27/03/2014	Getekend H. Diricks Datum: 25/04/2014

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) in de sector transformatie en de toepassing van de autocontrole op te lijsten alsook de bijhorende antwoorden.

Als de vragen betrekking hadden op meerdere onderwerpen, werden de antwoorden onderverdeeld in verschillende hoofdstukken:

- Algemeenheden
- Toepassingsgebied
- Goede praktijken
- HACCP

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. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne
- 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 22 maart 2013 betreffende de versoepeling van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketen

III. TERMEN, DEFINITIES EN BESTEMMELINGEN

1. Termen en definities

- **Gids:** autocontrolelegids voor de brood- en banketbakkerij (G-026)
- **Foodweb:** <http://foodweb.favv-afsca.be/Foodweb/>
- **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

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 brood- en banketbakkerij sector transformatie.

IV. HISTORISCH OVERZICHT

Identificatie van het document	Wijzigingen	Rechtvaardiging	Van toepassing vanaf
PB 07 – FAQ (G-026 B2B) – REV0 –2014	Eerste versie van het document		

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.

→ **Algemeenheden**

1.

- **Vraag**

Moet een bakkerij die rechtstreeks melk koopt aan een boerderij, zonder bemiddeling van een koper van melk, een specifieke activiteit aan het Agentschap melden?

- **Antwoord**

Ja, de operator moet een activiteit van koper van melk melden en een specifieke toelating krijgen. De volgende activiteit(en) moet(en) worden meegedeeld aan de PCE:

- koper van melk (PL2) + kopen bij een producent (AC4) + melk van melkgevende dieren andere dan koeien (PR86),

en/of

- koper van melk (PL2) + kopen bij een producent (AC4) + melk van koeien (PR87).

→ **Toepassingsgebied**

1.

- **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**

Ja.

2.

- **Vraag**

Welke gids kan een bakker gebruiken als hij ook producent is van meel?

- **Antwoord**

De bakkerij-activiteit valt onder de gids G-026 en de maalderij-activiteit onder de gids G-020.

3.

- **Vraag**

Welke gids is van toepassing voor een bedrijf dat desserten op basis van chocolademousse produceert met rauwe eieren?

- **Antwoord**

De gids G-026 (niet gids G-022 biscuit-, chocolade-, praline- en suikergoed) omdat gekoelde opslag vereist is.

→ **Goede praktijken**

1.

- **Vraag**

In de autocontrolegids voor de brood- en banketbakkerij (G-026) versie 2 wordt op pagina 30/51 van Deel III vermeld dat diepgevroren halffabricaten 3 maanden bewaard kunnen worden bij – 18°C terwijl diepgevroren eindproducten 6 maanden of zelfs 1 jaar kunnen worden bewaard. Is een bewaartijd van 6 maanden ook aanvaardbaar voor de diepgevroren halffabricaten?

- **Antwoord**

Ja, op gebied van voedselveiligheid kan een bewaartermijn van 6 maanden bij – 18°C aanvaard worden voor diepgevroren halffabricaten, zonder dat dit aangetoond moet worden met behulp van shelf-life-testen. Dit zal worden aangepast in de volgende versie van de gids.

2.

- **Vraag**

In de autocontrolegids voor de brood- en banketbakkerij (G-026) versie 2 wordt op pagina 30/51 van Deel III vermeld dat ambachtelijk roomijs 2 maanden bewaard kan worden, terwijl in Deel IV-E op pagina 26/30 staat dat de bewaring van ijs tot 6 maanden beperkt moet worden. Welke bewaartermijn moet worden gerespecteerd?

- **Antwoord**

Op gebied van voedselveiligheid kan een bewaartermijn van 6 maanden bij – 18°C aanvaard worden voor (ambachtelijk) roomijs. Dit zal worden aangepast in de volgende versie van de gids.

→ **HACCP**

1.

- **Vraag**

In de autocontroleleids voor de brood- en banketbakkerij (G-026) versie 2 worden verschillende correctieve acties vermeld voor het geval een diepvriesproduct een temperatuur heeft > - 15°C (Deel III pagina 32/51, pagina 38/51 en Deel IV-D pagina 7/28). Welke correctieve actie moet worden toegepast?

- **Antwoord**

Indien een diepgevroren product een te hoge temperatuur heeft (> - 15°C), dient het binnen de 48u te worden verwerkt of geconsumeerd, tenzij de verpakking of specificatie iets anders vermeldt. Tijdens deze 48u dient het product ten minste gekoeld (< 7°C) te worden.