
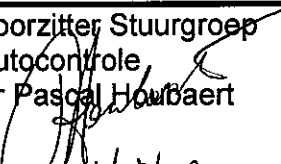
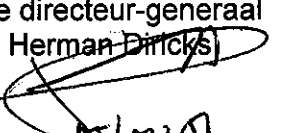





LEIDRAAD VOOR DE BROUWERIJEN

Van toepassing vanaf: 10 -07- 2007

Opgesteld door: DG Controlebeleid	Goedgekeurd door:	Gecontroleerd door: Secretariaat
Vincent Helbo Brigitte Georges  Datum: 5/7/2007	Voorzitter Stuurgroep Autocontrole Dr Pascal Houbaert  Datum: 6/07/07 De directeur-generaal Ir. Herman Dirckx  Datum: 05/07/07	Christelle Peeters  Datum: 10 -07- 2007

I. DOELSTELLINGEN EN TOEPASSINGGEBIED

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.

Een autocontrolesysteem moet, om officieel aanvaard te kunnen worden als “erkend 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**, behalve voor de zeer kleine ondernemingen waar **PB 00 – P 03** van toepassing is. Zoals beschreven in deze procedures worden de vaststellingen naar aanleiding van de verificatie toegelicht in een verslag. De vastgestelde tekortkomingen worden gequoteerd in de specifieke checklist **PB 03 – CL 07**.

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 brouwerijsector.

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
- 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
- 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 9 februari 1990 betreffende de vermelding van de partij waartoe een voedingsmiddel behoort

- Koninklijk besluit van 31 maart 1993 betreffende bier
- Koninklijk besluit van 28 februari 1994 betreffende het bewaren, het op de markt brengen en het gebruiken van bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik
- 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 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 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne
- 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 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 brouwerijsector.
- **Bereidingszone** : deze zone omvat de maalderij, de brouwzaal, de bereidingsruimte met de mengtanks, het lokaal voor het toevoegen van ingrediënten zoals fruit, sap of andere, het lokaal waar de bieren of lambieken worden gemengd, de filterzaal, de gisting-lagering, de afvullijnen voor flessen, blikken, vaten, de zone voor het ontvangen/verzenden van tanks (wort, gefilterde of ongefilterde bieren), het tonnenmagazijn. Niet al deze lokalen zijn noodzakelijkerwijs aanwezig in alle brouwerijen.

- **Opslagzone** : deze zone omvat de opslaglokalen voor de grondstoffen (granen, hop, fruit, aroma's,...), de opslaglokalen van afgewerkte producten in eindverpakking, het opslaglokaal van primair verpakkingsmateriaal, het drankenmagazijn, de opslaglokalen van additieven en chemische producten. Niet al deze lokalen zijn noodzakelijkerwijs aanwezig in alle brouwerijen.

2. Afkortingen

- **ACS** : autocontrole systeem
- **B** : bijlage
- **CA** : correctieve acties
- **CCP** : kritisch controle punt
- **CI** : geaccrediteerde certificeringsinstelling
- **FAVV** : Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- **GHP** : Goede Hygiënische Praktijken
- **GMP**: Good Manufacturing Practice, goede fabricagepraktijken
- **H** : hoofdstuk
- **KB** : Koninklijk besluit
- **KHB** : Kwaliteitshandboek
- **MB** : Ministerieel besluit
- **NC** : non-conformiteit
- **NC A** : non-conformiteit A
- **NC B** : non-conformiteit B
- **P** : deel
- **PVA** : punt van aandacht
- **S** : sectie
- **VO** : verordening

3. Bestemmingen

Auditoren van het Agentschap en de auditoren van de certificatieorganismen en de controles waarbij het FAVV de uitvoering van de audits in de brouwerijsector 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.

IV. HISTORISCH OVERZICHT

Identificatie van het document	Wijzigingen	Rechtvaardiging	Van toepassing vanaf
PB 03 – LD 07 – REV 0 – 2007	Eerste versie van het document	Goedkeuring van de gids	

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 gestaafd 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
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie** : de brouwerijen 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.

2. Voedselveiligheidsbeleid

(G.I.2.) Beschikt het bedrijf over een duidelijke, beknopte en met documenten gestaafde beleidsverklaring met betrekking tot voedselveiligheid?

- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie** : het bedrijf moet beschikken over een duidelijke, bondige en met documenten gestaafde beleidsverklaring met betrekking tot voedselveiligheid. Uit die verklaring moet blijken dat de directie van de inrichting overtuigd is van de noodzaak een autocontrolesysteem op te zetten dat tot doel heeft de voedselveiligheid te garanderen en dat zij bij de tenuitvoerlegging van dit systeem betrokken is.

3. Handboek over voedselveiligheid

(G.I.3.) Beschikt het bedrijf over een handboek met betrekking tot de voedselveiligheid?

- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1

- **Interpretatie** : het bedrijf moet beschikken over een « papieren » en/of elektronisch handboek met betrekking tot de voedselveiligheid waarin eventueel aspecten betreffende de kwaliteit van de producten aan bod komen. Dit handboek mag binnen het bedrijf een bepaalde naam hebben, bijvoorbeeld « HACCP-handboek », « kwaliteitshandboek », « autocontrolehandboek »,.... Het moet een overzicht geven van de acties die door het bedrijf worden ondernomen om de voedselveiligheid te garanderen.

Het bedrijf kan bij het ontwikkelen van zijn autocontrolesysteem gebruik maken van de sectorgids maar moet het toegepaste systeem aanpassen aan zijn eigen situatie en mag de inhoud van de gids niet zonder meer overnemen.

De bedrijven die ten hoogste 5 voltijdsequivalenten tewerkstellen of waarvan de totale oppervlakte kleiner is dan 400 m² en die hun producten rechtstreeks aan de eindconsument afleveren, alsook de bedrijven die ten hoogste 2 voltijdsequivalenten tewerkstellen en die aan andere bedrijven leveren mogen echter wel de in de gids beschreven gevaren, kritische punten, kritische grenswaarden en corrigerende acties zonder meer overnemen en aannemen dat de gids hun HACCP-documentatie is.

4. Verantwoordelijkheid voor bedrijfsleiding (exploitant)

(G.I.4.1.) Is er een organigram aanwezig (functie, diploma, vervangers)?

(G.I.4.2.) Zijn de taken / verantwoordelijkheden / bevoegdheden vastgelegd?

- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
VO 852/2004, art. 3
- **Interpretatie** : het bedrijf moet beschikken over een document waarin de verschillende personen vermeld zijn die een verantwoordelijkheid dragen met betrekking tot de voedselveiligheid. Dat document moet de verantwoordelijkheden en de competenties van de personeelsleden en de hiërarchische verbanden binnen het personeelskader aangeven. Al naargelang van de bedrijfsgrootte, moeten plaatsvervangers worden aangeduid voor sleutelposities op het vlak van de voedselveiligheid. De exploitanten van levensmiddelenbedrijven zijn verantwoordelijk voor de naleving van de wettelijke hygiënevoorschriften.

5. Inzet de bedrijfsleiding (exploitant)

(G.I.5) Zet het management zich in voor de ontwikkeling en de verbetering van het beheerssysteem met betrekking tot de voedselveiligheid?

- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie** : de directie zet zich in voor de ontwikkeling en de verbetering van het ingestelde voedselveiligheidsbeleid. Hoe reëel die

inzet is, kan pas na afloop van de audit op grond van alle gedane vaststellingen correct door de auditor worden beoordeeld.

6. Herziening bedrijfsleiding (HACCP- controle inbegrepen)

(G.I.6.) Wordt het beheerssysteem met betrekking tot de voedselveiligheid regelmatig herzien door het hoogste managementniveau?

- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2, 6
- **Interpretatie** : de directie moet ten minste eens per jaar evalueren:
 - de non-conformiteiten en genomen corrigerende maatregelen et correctieve acties,
 - het resultaat opvragen van de audits die in het bedrijf zijn uitgevoerd en die betrekking hebben op de voedselveiligheid en het autocontrolesysteem,
 - de klachten die een gevolg voor de voedselveiligheid/de wettelijkheid hebben,
 - elke verandering die een gevolg voor de voedselveiligheid heeft,
 - het opvolgen van de evolutie van de wetgeving en het eventueel in orden brengen,
 - het uitvoeren van de verbeteringsdoelstellingen.

Zij moet aantonen dat zij betrokken is bij de uitvoering van eventuele verbeteringen.

Het bedrijf moet kunnen aantonen dat het toegepaste autocontrolesysteem geregeld wordt geëvalueerd, bij voorbeeld, bij middel van interne audits.

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?

- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie** : het bedrijf moet over zowel de materiële als de menselijke middelen beschikken om de voedselveiligheid te kunnen garanderen. Het personeel moet in samenhang met zijn activiteiten tijdig beschikken over alle informatie die nodig is om de voedselveiligheid te kunnen garanderen. Die informatie kan bijv. worden aangeleverd in de vorm van instructies, procedures, opleidingen, affiches,... Er moet kunnen worden aangetoond dat nuttige informatie beschikbaar wordt gesteld.

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, 11.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1, art. 11
KB 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 de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum van de producten in bevredigende veiligheidsvoorwaarden worden bewaard.
[De bedrijven die ten hoogste 5 voltijdsequivalenten tewerkstellen of waarvan de totale oppervlakte kleiner is dan 400 m² en die hun producten rechtstreeks aan de eindconsument afleveren, alsook de bedrijven die leveren aan andere bedrijven en die ten hoogste 2 voltijds equivalenten tewerkstellen moeten de documenten echter slechts gedurende 6 maand na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum van de producten 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 grondstoffen moeten voldoen?

- **Criterium in de gids** : deel I, 2.1., deel II, 5.2.1., 6.4.1.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie** :
 - a) voor alle aangekochte producten die van invloed zijn op de voedselveiligheid en de wettelijkheid van de producten moet de exploitant gedocumenteerde specificaties opstellen en/of ontvangen die bewaard moeten worden (zie punt 8 hierboven),
 - b) deze specificaties moeten geactualiseerd worden,

- c) de onmiddellijke verpakkingen en verpakkingen (eindverpakkingen) mogen aan de levensmiddelen geen elementen afgeven in hoeveelheden die :
- I. een gevaar voor de gezondheid van de mens kunnen inhouden,
 - II. een onaanvaardbare wijziging in de samenstelling van de levensmiddelen kunnen veroorzaken,
 - III. een verandering van de organoleptische eigenschappen van de levensmiddelen kunnen veroorzaken.

(G.I.9.2.) Zijn er eindproductspecificaties vastgelegd?

- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie** : het bedrijf moet duidelijk en gedocumenteerd de criteria hebben vastgelegd waaraan zijn producten met betrekking tot de voedselveiligheid moeten beantwoorden en op die criteria steunen om de distributie van de producten toe te staan. Deze criteria betreffen, onder andere, de bewaartemperatuur, de uiterste gebruiksdatum, de etiketteringen.
Deze specificaties moeten geactualiseerd worden.

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, 10., 11.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1, art. 6
- **Interpretatie** :
 - a) 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,
 - b) indien het bedrijf met zijn eigen voertuigen instaat voor vervoer, moeten voor die activiteit procedures en instructies voorhanden zijn en moet die activiteit in aanmerking worden genomen in het autocontrolesysteem van de inrichting,
 - c) het bedrijf moet bij het uitwerken en toepassen van de GMP- en GHP-voorschriften en de ontwikkeling van het HACCP-systeem rekening houden met de wettelijke eisen.

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, 10., III, 12.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2
- **Interpretatie** : ten minste eenmaal per jaar worden alle voor de voedselveiligheid en de wettelijkheid van de producten kritieke systemen en procedures onderworpen aan een audit (zij moeten niet noodzakelijk allemaal tegelijk worden gecontroleerd). Deze audits moeten gedocumenteerd worden met behulp van verslagen. In de mate van het mogelijke wordt de interne audit uitgevoerd door personeelsleden die niet afhankelijk van de personen die direct verantwoordelijk zijn voor de activiteit waarop de audit betrekking heeft. De opvolging van de interne audits moet in de audits geïntegreerd zijn. De interne auditoren moeten, aan de hand van ervaring en/of een geschikte opleiding, over de nodige competenties op dat domein beschikken.

12. Corrigerende maatregelen

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

- **Criterium in de gids** : deel II, 8.34.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, Art. 3, § 2
- **Interpretatie** : wanneer non-conformiteiten worden vastgesteld (bijvoorbeeld naar aanleiding van een evaluatie van de directie, een interne of externe audit, klachten, analyseresultaten,...), moeten onverwijld passende 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 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, 7.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003 Art. 8 § 3

- **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,
 - b) niet-conforme producten worden vernietigd, behalve wanneer zij opnieuw in het fabricageproces kunnen worden opgenomen en conform gemaakt. In dat geval moet de voedselveiligheid gegarandeerd kunnen worden,
 - c) alleen producten die geschikt voor consumptie worden verklaard, mogen in de handel worden gebracht,
 - d) niet voor consumptie geschikt verklaarde producten moeten duidelijk worden geïdentificeerd.

14. Vrijgeven van producten

(G.I.14.) Beschikt het bedrijf over gepaste procedure 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, 7.
- **Wetgeving :** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie :** de exploitant moet procedures vastleggen en toepassen voor het vrijgeven van producten om te vermijden dat producten in omloop worden gebracht terwijl niet voldaan is aan alle eisen inzake voedselveiligheid en wettelijke hoedanigheid.
Het bedrijf moet bijvoorbeeld nagaan of de wettelijke voorschriften aangaande etikettering, verpakking, houdbaarheid, ... worden nageleefd voordat het de producten vrijgeeft.
Voor het vrijgeven van producten kan dit ook reeds on-line gebeuren

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 I, 2.1., II, 6.4.1.
- **Wetgeving :** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie :** de exploitant moet procedures invoeren om te garanderen dat binnenkomende producten 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.

Dit voorschrift heeft betrekking op de grondstoffen, maar ook op verpakkingsmateriaal, additieven, technologische hulpmiddelen. De brouwerijen stellen een lastenboek op voor de grondstoffen, met inbegrip van de verpakkingen (i.p.v. een lastenboek, kunnen de specificaties van de leverancier worden gebruikt indien deze voldoen aan de voorschriften van de brouwerij).

16. Bewaking prestaties leverancier

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

- **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,
 - 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 I, 2.1.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie** : het bedrijf kiest en voert regelmatig een gedocumenteerde evaluatie uit van zijn leveranciers. Het resultaat van de evaluaties moet worden uitgewisseld tussen de bedrijfsleiding en de leveranciers.

17. Traceerbaarheid

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

- **Criterium in de gids** : deel III, 3.2.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 6, § 1
- **Interpretatie** : de bedrijven moeten beschikken over systemen of procedures om aangevoerde producten te registreren. De gegevens die geregistreerd moeten worden zijn o.a. de volgende :
 - I. aard van de producten,
 - II. identificatie van de producten,
 - III. hoeveelheid,
 - IV. datum van ontvangst,
 - V. identificatie van de leverancier.

Wat silo's en bulkleveringen betreft, is het van belang dat men weet wanneer iets in de silo wordt aangevoerd en wanneer iets uit de silo wordt afgevoerd.

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

- **Criterium in de gids** : deel III, 3.4.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 6, § 2
- **Interpretatie** : 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,
 - 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 facturatieadres want via dit laatste is volledige traceerbaarheid van het product niet mogelijk).

Deze voorschriften gelden niet bij rechtstreekse verkoop aan de consument in de brouwerij.

(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 III, 3.3.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2004, art. 6, § 3
- **Interpretatie** : het bedrijf moet een gedocumenteerd **controleerbaar** verband kunnen leggen tussen de in de inrichting aangevoerde en de eruit afgevoerde producten. Het is dus noodzakelijk dat de aangevoerde en afgevoerde producten een lotnummer (of equivalent van een unieke identificatie) hebben.

18. Klachtenbehandeling

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

- **Criterium in de gids** : deel I, 6.
- **Wetgeving** : KB 14-11-03, art. 3, art. 8, § 1

- **Interpretatie :**
 - a) de klachten en de antwoorden daarop moeten worden geregistreerd,
 - b) zij moeten worden gebruikt in samenhang met de voortdurende verbetering van het autocontrolesysteem en eventueel aanleiding geven tot het uitvoeren van corrigerende acties,
 - c) de procedure voor klachtenbehandeling moet zowel voor eindproducten als voor grondstoffen (met inbegrip van de 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.

19. Terugroepen van producten + retourzendingen

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

- **Criterium in de gids :** deel I, 6., III, 11.
- **Wetgeving :** KB 14-11-2003, art. 3, art. 8, § 1
- **Interpretatie :**
 - a) het bedrijf moet beschikken over een procedure voor recall en retour van producten
 - b) de procedure moet ten minste eenmaal per jaar worden getest en de resultaten van de test moeten worden geregistreerd.

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

- **Criterium in de gids :** deel I, 6
- **Wetgeving :** KB 14-11-2003, art. 3, art. 8, § 1
- **Interpretatie :** de procedure voor de recall en de retour van producten moet ook aandacht besteden aan wat er verder moet de recall- en retourproducten gebeurt.

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, 6.4.8.
- **Wetgeving :** KB 14-11-2003, art. 3, § 1

- **Interpretatie** : de meettoestellen die worden gebruikt voor het monitoren van de CCPs of die van belang zijn om de voedselveiligheid en de wettigheid van de producten te garanderen moeten ten minste eenmaal per jaar worden gekalibreerd. Het gaat hier bijvoorbeeld om thermometers.
Een lijst met deze apparaten en een kalibratieprocedure 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.
In geval van afwijking, moet een gedocumenteerde analyse worden gemaakt van de eventuele gevolgen op de producten.

21. Productanalyse

(G.I.21.1.) Beschikt het bedrijf over een systeem om cruciale analyses uit te voeren op de grondstoffen ter bevestiging van de productveiligheid?

- **Criterium in de gids** : deel I, 2.1., 2.2.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003 art. 3, § 1
- **Interpretatie** : het bedrijf moet ervoor zorgen dat op de grondstoffen de analyses worden uitgevoerd die nodig zijn om de veiligheid van de voedselketen te garanderen. Deze analyses kunnen niet worden uitgevoerd indien de leveranciers de nodige waarborgen op het vlak van de voedselveiligheid niet voorzien voor hun producten.
De analyseresultaten moeten tot 2 jaar na het verlopen van de geldigheidsduur of minstens 2 jaar worden bewaard. Bedrijven die maximum 5 voltijds equivalenten tewerkstellen of waarvan de totale oppervlakte kleiner is dan 400 m² en die al hun producten rechtstreeks leveren aan de eindconsument alsook de bedrijven die maximum 2 voltijds equivalenten tewerkstellen en die leveren aan andere bedrijven moeten de resultaten slechts 6 maanden na het verlopen van de geldigheidsduur of minstens 6 maanden bewaren.

(G.I.21.2.) 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, 7.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003 art. 3, § 2, 8°
- **Interpretatie** :
 - a) het bedrijf moet ervoor zorgen dat op de eindproducten de analyses worden uitgevoerd die nodig zijn om de voedselveiligheid te garanderen,
 - b) er moeten houdbaarheidsproeven worden uitgevoerd om de voor de eindproducten aangehouden levensduur te valideren. De resultaten van die proeven moeten worden gearchiveerd. De op

- grond van de uitgevoerde studies vastgelegde houdbaarheidstermijnen moeten in acht worden genomen,
- c) het bedrijf moet kunnen aantonen dat het de wettelijke normen en de normen die het zelf heeft vastgelegd met betrekking tot bijv. de houdbaarheid van producten of verontreiniging met bacteriën, naleeft,
 - d) de analyseresultaten moeten tot 2 jaar na het verlopen van de geldigheidsduur of minstens 2 jaar worden bewaard. Bedrijven die maximum 5 voltijds equivalenten tewerkstellen of waarvan de totale oppervlakte kleiner is dan 400 m² en die al hun producten rechtstreeks leveren aan de eindconsument alsook de bedrijven die maximum 2 voltijds equivalenten tewerkstellen en die leveren aan andere bedrijven moeten de resultaten slechts 6 maanden na het verlopen van de geldigheidsduur of minstens 6 maanden bewaren.

22. Meldingsplicht

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

- **Criterium in de gids** : deel III, 13
- **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. 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 I, 1.2.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 4
KB 16-01-2006, art. 3, § 2, B. III
- **Interpretatie** : de brouwerijen moeten beschikken over een toelating die moet kunnen worden voorgelegd wanneer vertegenwoordigers van de autoriteiten erom vragen.

24. Etikettering

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

- **Criterium in de gids**: deel IV

- **Wetgeving** : KB 13-09-1999, art. 10
- **Interpretatie** : op van een onmiddellijke verpakking voorziene producten die bestemd zijn voor consumenten of collectiviteiten moet een duidelijk leesbaar etiket voorkomen.

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

- **Criterium in de gids:** deel IV
- **Wetgeving** : KB 13-09-1999, art. 2, art. 4, art. 5, art. 6, art. 7, art. 8, art. 9
KB 9-2-1990, art. 2, art. 3, art. 4, art. 5
KB 31-03-1993, art. 4
- **Interpretatie** :
 - a) met betrekking tot voor consumenten of collectiviteiten bestemde producten: de etiketten moeten ten minste de volgende gegevens vermelden :
 - I. de verkoopbenaming,
 - II. de lijst met ingrediënten, behalve wanneer het volumegehalte meer dan 1,2 % bedraagt,
 - III. de datum van minimale houdbaarheid, behalve voor producten met een alcoholgehalte van 10 % of meer en/of producten in recipiënten van meer dan 5 liter bestemd voor de collectiviteiten, of uiterste gebruiksdatum,
 - IV. de bijzondere bewaar- en gebruiksvoorwaarden,
 - V. de naam of firmanaam en het adres van de fabrikant ((bij algemene bekendheid kan de straatnaam vervallen),
 - VI. de gebruiksaanwijzing, indien het zonder gebruiksaanwijzing niet behoorlijk kan worden gebruikt,
 - VII. het effectieve alcohol-volumegehalte voor dranken met een alcohol-volumegehalte van meer dan 1,2 %
 - VIII. de netto hoeveelheid,
 - b) op van een onmiddellijke verpakking voorziene producten moet ook een partijnummer voorkomen,
 - c) de specifieke regels omtrent de etikettering van bier moeten bovendien worden nageleefd :
 - I. de toegelaten verkoopsbenamingen zijn :
 - « bier », al dan niet vergezeld van een woord dat de soort aangeeft voor de dranken met een extractgehalte hoger dan 4° Plato,
 - « tafelbier » voor de dranken met een extractgehalte tussen 1 en 4° Plato,

- « gueuze », « lambic » of « gueuze-lambic » voor zure bieren waarin spontane gisting deel uitmaakt van het productieproces,
- II. de vermelding " laag alcoholisch " dan wel " alcoholarm " maakt deel uit van de verkoopbenaming, wanneer de dranken een extractgehalte van tenminste 2,2° Plato en een alcoholgehalte van meer dan 0,5 tot ten hoogste 1,2 % hebben,
- III. de vermelding " alcoholvrij " maakt deel uit van de verkoopbenaming, wanneer de dranken een extractgehalte van tenminste 2,2° Plato en een alcoholgehalte van ten hoogste 0,5 % hebben,
- IV. wanneer vruchten of vruchtensappen worden gebruikt voor het aromatiseren van bieren, maakt de naam van de vrucht(en) deel uit van de verkoopbenaming,
- V. wanneer een aroma (aroma's) wordt (worden) gebruikt voor het aromatiseren van bieren, maakt het woord " gearomatiseerd " of de naam van het aroma (de aroma's) deel uit van de verkoopbenaming,
- VI. de bieren die (een) toegelaten zoetstof(fen) bevatten, moeten voorzien zijn van de volgende vermelding : " met zoetstof(fen) ". Deze vermelding vergezelt de verkoopsbenaming,
- VII. de bieren 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,
- VIII. in de etikettering kan de facultatieve aanduiding van de categorie slechts worden aangebracht met behulp van de vermelding " Cat. ", gevolgd door de vermelding van het verwijzingskenmerk « S », « I », « II » of « III » van de categorie waartoe het bier behoort..

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 I, 4.1
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B. II, H. II, 2
- **Interpretatie** : de omgeving van het bedrijf mag geen belemmering zijn voor het voortbrengen van veilige producten, bijvoorbeeld als gevolg van verontreiniging.

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 I, 4.1., II, 6.4.2.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie** : de zones rondom de inrichting moeten goed onderhouden worden om verontreiniging 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 I, 4.1., 4.2.
- **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.

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 I, 4.1., II, 6.4.2.
- **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
- **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) in de fabricagelokalen moeten de vloeroppervlakken worden onderhouden, ondoordringbaar en niet-absorberend (behalve in de maalderij en het gistings- en maturatielokaal) zijn en makkelijk kunnen worden gereinigd en ontsmet,
 - c) in de fabricagelokalen moeten de muuroppervlakken worden onderhouden, ondoordringbaar en niet-absorberend (behalve in het gistings- en maturatielokaal) zijn en makkelijk kunnen worden gereinigd en ontsmet,
 - d) in de fabricagelokalen moeten de plafonds worden onderhouden, makkelijk kunnen worden gereinigd en condens moet worden gelimiteerd (behalve op het plafond van het koelschiplokaal annex brouwzaal of de aanwezigheid van condens is toegelaten wanneer lambiek wordt geproduceerd),
 - e) in de opslagplaats voor mout, mag het plafond vervaardigd zijn uit beton, hout of elk ander materiaal. Indien hout wordt gebruikt als materiaal (vb. dakconstructies...) of aanwezig is in de brouwerij, moet dit droog zijn, geen zichtbare schimmelvorming vertonen noch loskomende deeltjes en bijgevolg zodanig behandeld zijn dat het goed kan worden onderhouden,
 - f) het mag niet mogelijk zijn de ramen te openen of de ramen moeten voorzien zijn van horren, behalve in zones waar uitsluitend gesloten flessen liggen of het product in een gesloten systeem circuleert, en de ramen moeten zodanig ontworpen zijn dat zich geen vuil kan ophopen,
 - g) in het fabricagelokaal moeten de deuren worden onderhouden, makkelijk kunnen worden schoongemaakt en gemaakt zijn uit glad en niet-absorberend materiaal. Houten deuren dienen regelmatig geverfd te worden met een gladde en afwasbare verf,
 - h) de verlichting moet aangepast zijn aan de uitgeoefende activiteiten en afgeschermd zijn,
 - i) er moeten in of in de nabijheid van brouwzaal, het fabricagelokaal, de bottelarij wasbakken worden geplaatst zodat

- de activiteiten in hygiënische omstandigheden kunnen plaatsvinden. Ze moeten voorzien zijn van warm en koud water en van zeep/ontsmettingsmiddel. Ze moeten kunnen worden gebruikt zonder dat men daarbij zijn handen moet gebruiken,
- j) het gebruik van hout in trappen, rekjes, panelen, deuren ... is toegelaten in de fabricage- en opslaglokalen, voorzover het behandeld is dat het goed kan worden onderhouden en gereinigd indien nodig. Beschadigingen dienen te worden bijgewerkt, indien nodig vervangen.
- Het gebruik van onbehandeld constructiehout is toegelaten in de koelschipruimte annex brouwzaal wanneer lambiek/roodbruine Vlaamse bieren wordt geproduceerd.

6. Uitrusting

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

- **Criterium in de gids** : deel I, 4.1.
- **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 rechtstreeks met de voedingsmiddelen in aanraking komt en die loskomende deeltjes of roest vertoont, wordt niet aanvaard,
 - c) het gebruik van houten tonnen/vaten is toegelaten.
De aanwezigheid van houten paletten met grondstoffen wordt toegelaten voorzover deze paletten de inrichting weer verlaten wanneer de geleverde grondstoffen opgebruikt zijn. Het intern gebruik van houten paletten als verhoogje of als rekje wordt dus niet toegelaten.

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

- **Wetgeving** : VO 852/2004, B. II, H. V
- **Interpretatie** : de machines en de apparatuur zijn zodanig geïnstalleerd dat ze goed bereikbaar zijn tijdens het schoonmaken en het onderhouden.

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 II, 6.4.8.
- **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, de koelinrichtingen, De onderhoudsteams moeten de in het bedrijf geldende hygiënenormen kennen. De productveiligheid mag tijdens de onderhoudsbeurten niet in het gedrang komen.

8. Accommodatie voor personeel

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

- **Wetgeving** : VO 852/2004, B. II, H. I, 3, 4, 9
- **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) 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, een trap of een sas,
 - c) de toiletten, waarvan er een voldoende aantal moeten zijn, moeten zijn voorzien van wasbakken met zeep/ontsmettingsmiddel, een handenvrij systeem en een adequate voorziening om de handen te drogen (een toestel met warme lucht is onaanvaardbaar, papieren wegwerpdoekjes zijn het meest geschikt; handbediende waterkranen worden getolereerd tot wanneer het bedrijf werken uitvoert)
 - d) 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 I, 2.5., 2.6., 2.7., 2.9., 2.10., II, 5.2.3., 5.2.6., 5.2.9., 5.2.10., 5.2.14, 5.2.15.

- **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) het bedrijf moet beschikken over een procedure betreffende glasbreuk. Het moet geregeld controles uitvoeren en die registreren. Er moet een lijst worden opgemaakt van alle glazen elementen die een bron van verontreiniging kunnen zijn. Hard plastic wordt gelijkgesteld met glas,
 - c) het bedrijf moet beschikken over een procedure met betrekking tot smeermiddelen die niet voor voeding geschikt zijn. Het moet geregeld controles uitvoeren en die registreren. Er moet een lijst worden opgemaakt van de plaatsen waar smeermiddelen worden gebruikt die niet geschikt zijn voor voeding (voor die plaatsen waar contact mogelijk is met levensmiddelen),
 - d) het bedrijf moet beschikken over een procedure die de gisting beheert, behalve wanneer nieuwe commerciële gist wordt gebruikt bij elke fermentatie,
 - e) het bedrijf moet beschikken over een procedure bestemd om na te gaan of corrosie voorkomt in de brouwketels, behalve wanneer deze vervaardigd zijn uit roestvrij materiaal,
 - f) het bedrijf moet beschikken over een procedure tot controle van de koelers om verontreiniging van het product door koelvloeistof te voorkomen,
 - g) in voorkomend geval, moet het bedrijf beschikken over een procedure tot controle en sterilisatie van filterplaten,
 - h) het bedrijf moet beschikken over een procedure tot controle van de flessen om aldus beschadigde flessen die residuen van het reinigingsproduct of vreemde elementen bevatten, te verwijderen. Indien een "inspector" wordt gebruikt, moet deze regelmatig aan efficiëntietests worden onderworpen,
 - i) in voorkomend geval, moet het bedrijf beschikken over een procedure tot controle op aanwezigheid van lekken in de tonnen (drukcontrole op lege vaten),
 - j) bij de gesloten ketels, dient de beluchting te worden gegarandeerd met lucht die vrij is van micro-organismen. Indien gefilterde lucht wordt gebruikt, moeten de filters elke week gesteriliseerd worden en moet de microbiologische kwaliteit van de lucht regelmatig worden gecontroleerd. De frequentie van deze controles is afhankelijk van de bekomen resultaten,
 - k) indien CO₂ wordt gerecupereerd en gebruikt in de productie, moet de microbiologische kwaliteit hiervan regelmatig worden gecontroleerd. De frequentie hiervan is afhankelijk van de bekomen resultaten,

- l) de installaties mogen alleen worden schoongemaakt en ontsmet wanneer geen onverpakte producten aanwezig zijn,
- m) er moet gecontroleerd worden op de aanwezigheid van schadelijke micro-organismen in het gekoelde wort. De frequentie hiervan is afhankelijk van de bekomen resultaten,
- n) de efficiëntie van de reiniging van de flessen en vaten moet gecontroleerd worden via microbiologische analyses. De frequentie hiervan is afhankelijk van de bekomen resultaten,

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

- **Criterium in de gids** : deel I, 2.7., II, 5.2.7., 5.2.8., 5.2.9.
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B. I, H. IX
- **Interpretatie** :
 - a) het bedrijf moet controleprocedures hebben ingesteld waardoor het de temperatuurbeheersing kan nagaan als die van belang is met betrekking tot de voedselveiligheid. De controle en beheersing van de temperatuur moet blijken uit registraties,
 - b) eventuele pasteurisatie moet beheerd worden. De combinatie tijd/temperatuur moet gecontroleerd worden bij elke pasteurisatie.

10. Scheiding en kruiscontaminatie

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

- **Criterium in de gids** : deel II, III
- **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,
 - b) de plaatsen waar een risico voor kruiscontaminatie bestaat, moeten worden geïdentificeerd.

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 I, 2.4.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3
VO 852/2004, B. II, H. IX, 2, 3

- **Interpretatie** : 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 (deze eis geldt niet voor glazen flessen).

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

- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3
- **Interpretatie** : de in het bedrijf toegepaste procedures moeten garanderen dat vervallen producten worden verwijderd en dat toevallig gebruik ervan onmogelijk is. Men moet in het bijzonder opletten met door klanten geretourneerde producten. Deze eis geldt niet voor materiaal voor eindverpakking of onmiddellijke verpakking.

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 II, 6.4.3., 6.4.4.
- **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 voorhanden zijn voor het schoonmaken van de lokalen en het materieel (apparatuur, gereedschap, ...) dat rechtstreeks in aanraking komt met levensmiddelen,
 - b) in de procedures moet zijn vastgelegd wie wat wanneer, hoe en met welk product schoonmaakt
 - c) de vervoermiddelen van het bedrijf moeten worden vermeld in het reinigings- en ontsmettingsplan van het bedrijf.

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

- **Criterium in de gids** : deel I, 2.5, 2.8., 2.13., 4.3., II, 6.4.4.
- **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 voorhanden zijn voor het ontsmetten van de lokalen en de apparatuur, het gereedschap,... die rechtstreeks in aanraking komen met het product. Het reinigings- en desinfectiemateriaal moet eveneens in dit plan zijn inbegrepen,
 - b) in de procedures moet zijn vastgelegd wie wat wanneer, hoe en met welk product desinfecteert,
 - c) er moeten procedures bestaan van reiniging en desinfectie en de frequentie moet bepaald worden,
 - d) voor de gebruikte ontsmettingsmiddelen moet een erkenning zijn afgegeven door de FOD Volksgezondheid,
 - e) detergents en ontsmettingsmiddelen moeten worden opgeslagen in een daartoe bestemd lokaal.

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

- **Wetgeving :** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie :**
 - a) het bedrijf moet visuele inspecties van de doeltreffendheid van de reiniging en ontsmetting uitvoeren. Deze controles moeten worden geregistreerd,
 - b) op geregelde tijdstippen, moet het bedrijf de uitvoering plannen van microbiologische controles van de doeltreffendheid van de reinigings- en ontsmettingsprocedures. De resultaten van deze analyses moeten worden bijgehouden,
 - c) indien de resultaten van de visuele of microbiologische 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 I, 2.2., II, 5.2.2.
- **Wetgeving :** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
KB 14-1-2002
VO 852/2004, B. II, H. VII, 1a, 2, 4, 5
- **Interpretatie :**
 - a) Alleen drinkwater is toegelaten in de samenstelling van bier of mag hiermee in contact komen. Niet-drinkbaar water mag worden gebruikt om stoom op te wekken, brand te bestrijden of machines te koelen. De inrichtingen die leidingwater gebruiken zonder dat dit een behandeling heeft ondergaan, moeten geen

wateranalyses laten uitvoeren. In andere gevallen, zoals het gebruik van putwater of het opslaan van leidingwater in de inrichting, 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 bier. Dit betekent dat de ketels, leidingen, flessen, ... moeten gereinigd, ontsmet, gespoeld worden met drinkwater. Ook lokalen waar niet-beschermde producten worden bewaard (voorbeeld : open ketel) moeten eveneens gereinigd worden met drinkwater.
In de andere gevallen, kan niet-drinkbaar water worden gebruikt indien dit geen gevaar inhoudt voor de veiligheid van de voedselketen,
- c) wanneer de resultaten van de wateranalyses ongunstig zijn, moet het bedrijf corrigerende acties 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.

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 I, 4.2., II, 6.4.2.
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B. II, H VI, 1, 2, 3, 4
- **Interpretatie** : de systemen voor het verzamelen, opslaan en verwijderen van afval moeten toereikend zijn om ophoping van afval te vermijden. De containers moeten makkelijk kunnen worden schoongemaakt en ontsmet en moeten afsluitbaar zijn. Zij moeten het mogelijk maken kruisbesmetting te vermijden.

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

- **Wetgeving** : VO 852/2004, B. II, H. VI
- **Interpretatie** :
 - a) het afval moet onmiddellijk worden ondergebracht in de daartoe bestemde voorzieningen, recipiënten, lokalen. Bederfbaar afval moet in gesloten recipiënten worden gehouden, niet-bederfbaar afval kan in open containers worden gehouden,
 - b) afvalcontainers moeten regelmatig worden leeggemaakt, gereinigd en ontsmet en goed worden onderhouden.

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 I, 4.1., II, 6.4.7.
- **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 van de brouwerijen 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.

16. Diergeneeskunde

NVT

17. Gebruik van pesticiden, herbiciden en fungiciden

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

- **Wetgeving** : KB 28-2-1994, art. 77, B. X
- **Interpretatie** : de operator kan slechts pesticiden en biociden gebruiken die erkend zijn in België en moet de toedieningsvoorwaarden naleven die voorkomen op het etiket. Dit voorschrift is van toepassing op de behandeling van grondstoffen (bijvoorbeeld granen) die in de inrichting worden bewaard.

18. Vervoer

(S.II.18.1.) Worden de algemene voorschriften i.v.m. het tvervoer nageleefd?

- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, H IV, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7
- **Interpretatie** : 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.

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

- **Criterium in de gids** : deel I, 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), halfafgewerkte producten en eindproducten te vervoeren, zijn voor dat doel geschikt.
De binnenwanden, steunen en recipiënten moeten onaangetast en aangepast zijn.
De tankwagens mogen uitsluitend worden gebruikt voor het vervoer van drank of vloeibare voedingstoffen.

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

- **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?

- **Interpretatie** : de vervoermiddelen moeten vermeld worden in het reinigings- en ontsmettingsplan.
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.
De vervoermiddelen zorgvuldig te worden onderhouden, gereinigd en ontsmet.

Voertuigen die flessen en/of biervaten vervoeren worden op geregelde tijdstippen gereinigd. Voor tanks mag de tijd tussen 2 reinigingsbeurten ten hoogste 48 uur zijn. Op de reiniging volgt niet altijd een ontsmetting (bijv. voertuigen die flessen en/of biervaten vervoeren worden met een borstel gereinigd).

(S.II.18.2.) Worden de bijzondere voorschriften omtrent het vervoer in tankwagens gerespecteerd?

- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, H IV
- **Interpretatie** :
 - a) de citernewagens worden uitsluitend gebruikt voor het vervoer van drank of vloeibare voedingsmiddelen,
 - b) alle losslangen moeten voor- en achteraan steeds door middel van een afsluitdop afgesloten zijn, behalve wanneer deze pas werden gereinigd. Bij laden en lossen moet er zorg voor gedragen worden dat de koppelstukken van de slang zo min mogelijk op de grond terechtkomen. Ze mogen eventueel op een uitlekbak gelegd worden,
 - c) iedere opening van de citerne nodig voor laden, lossen of drogen van de citerne moet afgeschermd worden van regen, stof of elke andere mogelijke bron van vuil of contaminatie ,

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 I, 5., II, 6.4.5.
- **Wetgeving** : KB 17-3-1971
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,
 - b) zij moeten schone en geschikte werkkledij dragen,
 - c) 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,
 - d) het personeel moet in kennis worden gesteld van zijn verplichtingen op het stuk van hygiëne, bijvoorbeeld bij middel van affiches,
 - e) het is verboden in de lokalen te eten, te drinken en te roken (de consumptie van water is toegelaten in de lokalen waar de

- temperatuur hoog is). Het personeel moet van dit verbod in kennis worden gesteld, bijvoorbeeld, bij middel van affiches,
- f) personeelsleden die met de producten in aanraking komen, moeten elk jaar een medisch onderzoek ondergaan waarbij wordt nagegaan of zij geschikt zijn om onverpakte levensmiddelen te hanteren. De in aansluiting op die medische controles uitgereikte medische geschiktheidsattesten moeten beschikbaar zijn. Tijdelijk personeel (stagiairs en studenten inbegrepen) alsook voor door het bedrijf tewerkgestelde teams van zelfstandigen, zijn eveneens aan deze verplichting onderworpen,
- g) personeelsleden die omwille van hun gezondheidstoestand producten kunnen verontreinigen moeten worden verwijderd. 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 II, 6.4.9.
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B. II, H. XII, 1
- **Interpretatie** : er moet een hygiëneopleiding wordt verstrekt aan de personeelsleden en instructies 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 alsook voor door het bedrijf tewerkgestelde teams van zelfstandigen.

21. Controles in opdracht van derden

NVT

VII. SLEUTELELEMENT III : GEVARENANALYSE EN KRITIEKE CONTROLEPUNTEN

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 II, 6.
- **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 II, 6.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie** : er moet met alle activiteiten van de brouwerij rekening worden gehouden. Ook het door het bedrijf zelf gedane vervoer moet hierin worden opgenomen.

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

- **Criterium in de gids** : deel II, 6.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie** : er moet een beschrijving beschikbaar zijn van het deel van de productiekolom dat hierbij betrokken is. Daarin moeten het verwerken en het opslaan maar, eventueel, ook het vervoer aan bod komen. Alle stappen tot het eindproduct moeten worden geïdentificeerd.

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

- **Criterium in de gids** : deel II, 6..
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2

- **Interpretatie** : : in deze beschrijving dienen de mogelijke gevaren eigen aan het productieproces en aan het product geïdentificeerd te worden. Daarbij dient onderscheid te worden gemaakt tussen fysische, chemische en microbiologische gevaren. Bij de microbiologische gevaren verdient de problematiek van de pathogenen bijzondere aandacht.

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 I, 2., II, 5., 7.2.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie** : er moet voor elke soort product 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 II, 5., 7.2.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie** : de bestemming van het product (verwerking, rechtstreekse levering aan de consument) moet worden bepaald. Als het product bestemd is rechtstreeks aan de consument te worden geleverd, moeten gebruiksaanwijzingen worden verstrekt (bewaartijd,...).

4. Opmaken van een diagram van het productieproces

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

- **Criterium in de gids** : deel II, 5.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie** : er moet een diagram van de bewerkingen worden opgemaakt dat alle processtappen weergeeft. Het is aan te raden de CCP, de PVA's en de procescriteria (tijd/temperatuur) op het diagram te vermelden bij de betreffende processtap.

Een diagram herneemt de stromen van het personeel, het transportmateriaal, de producten, de verpakkingsmaterialen, de smeermiddelen, de R&O producten, het water, de afvalwater, de afvalwater, de verpakkingsafval,...

(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 II, 5.
- **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 II, 5.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie** : het HACCP-team moet de verrichtingen 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 II, 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 II, 6.2.1., 7.2., 8.2.
- **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 II, 6.2.2., 7.2., 8.2.
- **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 II, 6.2.2., 7.2., 8.3.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 2°
VO 852/2004, art. 5, 2
MB 22-10-2005
- **Interpretatie** : bij vastlegging van de CCP wordt uitgegaan van een bedrijfsspecifieke gevarenanalyse volgens de in de gids beschreven methodologie. Als de hierna volgende stappen bestaan, worden ten minste die als CCP beschouwd :
 - a) de filtratie,
 - b) de pasteurisatie,
 - c) de controle van de flessen,
 - d) de zeping,
 - e) de vulling.

De bedrijven die ten hoogste 5 voltijdsequivalenten tewerkstellen of waarvan de totale oppervlakte kleiner is dan 400 m² en die hun producten rechtstreeks aan de eindconsument afleveren, alsook de bedrijven die leveren aan andere bedrijven en die maximum 2 voltijds equivalenten tewerkstellen, kunnen zich beperken tot deze 5 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 II, 6.2.3., 8.3., 9.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 3°
VO 852/2004, art. 5, 2
MB 22-10-2005
- **Interpretatie** : Er moet een kritische grens worden bepaald voor alle geïdentificeerde CCP.
Er zijn, onder andere, kritische grenzen vastgelegd voor de filtering, pasteurisatie, flessencontrole, zeping, vulling.
De bedrijven die ten hoogste 5 voltijdsequivalenten tewerkstellen of waarvan de totale oppervlakte kleiner is dan 400 m² en die hun producten rechtstreeks aan de eindconsument afleveren, alsook de bedrijven die leveren aan andere bedrijven en die maximum 2 voltijds equivalenten tewerkstellen, 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 II, 6.2.3., 8.3., 9..
- **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 II, 6.2.4., 8.3.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 4°
VO 852/2004, art. 5, 2
MB 22-10-2005
- **Interpretatie** : het opgezette toezichtstelsel 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 ten hoogste 5 voltijdsequivalenten tewerkstellen of waarvan de totale oppervlakte kleiner is dan 400 m² en die hun producten rechtstreeks aan de eindconsument afleveren, alsook de bedrijven die leveren aan andere bedrijven en die maximum 2 voltijds equivalenten tewerkstellen, 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 II, 8.3.
- **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 II, 6.2.5., 8.3.4., 8.3.5.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 5°
VO 852/2004, art. 5, 2
MB 22-10-2005

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

De bedrijven die ten hoogste 5 voltijdsequivalenten tewerkstellen of waarvan de totale oppervlakte kleiner is dan 400 m² en die hun producten rechtstreeks aan de eindconsument afleveren, alsook de bedrijven die leveren aan andere bedrijven en die maximum 2 voltijds equivalenten tewerkstellen, kunnen de corrigerende maatregelen 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 II, 6.2.6., 10.
- **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 II, 6.2.7., 11.
- **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 II, 11.
- **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

(G.III.13.) Zijn er bemonsterings- en analyseplannen opgesteld die toelaten zich te verzekeren van de geldigheid van het autocontrolesysteem (voor zover deze noodzakelijk zijn)?

- **Criterium in de gids** : deel II, 7.

- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 8°
- **Interpretatie** : de bemonsteringsfrequentie, de analysemethoden en de frequentie van analyses moeten worden vastgelegd op grond van de risicobeoordeling. De resultaten van de verschillende analyses worden gevolgd aan de hand van een registratie van de monsternummers, de datum van de bemonstering, de datum van de analyse, het soort product dat werd geanalyseerd, de parameters,... Er moet in het bijzonder op worden toegezien dat de opgemaakte planning wordt nageleefd en dat de aan de uitgevoerde analyses het juiste gevolg wordt gegeven. Dat betekent dat corrigerende acties (en eventueel corrigerende maatregelen) werden getroffen wanneer de drempels niet in acht werden genomen en dat indien nodig de verplichte meldingen plaatsvonden.
De wateranalyses moeten deel uitmaken van het bemonsterings- en analyseplan.

VII. 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 grondstoffsificaties	
G.I.9.2.	Er zijn geen eindproductsificaties	
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.	Bij levering aan andere bedrijven: er is geen of een zeer onvolledige registratie van afgevoerde producten.	
G.I.23.	Er kan geen toelating van het FAVV worden voorgelegd	X
G.I.24.	De operator gebruikt etiketten van een ander bedrijf	X

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

2. Sleutelement 2 : Goede landbouw praktijken , 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.6.	De uitrusting is in zeer slechte staat en houdt een risico in	X

¹ Indien in deze kolom "ja" 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.

	voor de voedselveiligheid	
G.II.8.	De toiletten komen rechtstreeks uit in ruimten waar levensmiddelen gehanteerd worden	
G.II.12.1. G.II.12.2.	De infrastructuur en uitrusting zijn vuil	
G.II.13.	De operator gebruikt niet-drinkbaar water in de productie	
G.II.15.	Er is geen ongediertebestrijdingsplan	
G.II.15.	Zichtbare aanwezigheid van ongedierte of aanwezigheid van uitwerpselen van ongedierte	
G.II.19.	Er zijn geen medische attesten voor het personeel	
G.II.19.	De hygiëne van het personeel is onvoldoende	X

Non-conformiteiten B		
Ref.		
G.II.5.	Er zijn bepaalde kleine gebreken aan de infrastructuur (bv. kapotte tegels) die op termijn moeten weggevoerd worden.	
G.II.6.	Er zijn bepaalde kleine gebreken aan de uitrusting die op termijn moeten weggevoerd worden.	
G.II.8.	Het bericht dat de handen moeten gewassen worden na elk toiletbezoek, hangt niet uit in het toilet	
G.II.12.1. G.II.12.2.	Het reinigings- en ontsmettingsplan klopt niet volledig met de realiteit	
G.II.13.	De drinkwateranalysefrequentie is niet toereikend	
G.II.15.	Het ongediertebestrijdingsplan wordt onvoldoende opgevolgd	
G.II.20.	Er wordt niet telkens een registratie bijgehouden van de gevolgde opleidingen	

3. Sleutelement 3 : Gevarenanalyse en kritieke controlepunten

Non-conformiteiten A		
Ref.		Melding ¹
G.III.6.1.	Voor bedrijven zonder versoepeling: er is geen lijst van de gevaren	
G.III.6.2.	Voor bedrijven zonder versoepeling: er is geen gevarenanalyse gebeurd	
G.III.8.	Voor bedrijven zonder versoepeling: er zijn geen kritische grenzen bepaald. De kritische grenzen zijn niet conform de wetgeving	
G.III.9.1.	Er is geen of onvoldoende monitoring van de CCP's	
G.III.10.	Er worden geen correctieve maatregelen genomen in geval van non conformiteiten	

Non-conformiteiten B	
Ref.	
G.III.9.1.	De monitoring van de CCP's gebeurt niet steeds met de vooropgestelde frequentie
G.III.12.1.	De vereiste registratie van de monitoring van de CCP's gebeurt niet steeds nauwgezet
G.III.12.2.	Het HACCP-systeem is onvoldoende gedocumenteerd (productbeschrijvingen en productstroomschema's onvolledig of komen niet geheel overeen met de realiteit, ...)