



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

## FAQ - Gids autocontrolesysteem consumptie-ijsindustrie

**Van toepassing vanaf: 11/10/2013**

| Opgesteld door:<br>DG Controlebeleid    | Gecontroleerd door:  | Goedgekeurd door:                        |
|---|--|--|
| Kathy Brison<br>Vincent Helbo           | De directeur<br>Transformatie-Distributie<br>Vicky Lefevre | De directeur-generaal,<br>Herman Diricks |
| Getekend K. Brison<br>Datum: 19/09/2013 | Getekend V. Lefevre<br>Datum: 30/09/2013                   | Getekend H. Diricks<br>Datum: 10/10/2013 |

## I. DOELSTELLINGEN EN TOEPASSINGSGEBIED

De bedoeling van dit document is de vaak gestelde vragen, afkomstig van operatoren, auditoren, ... aangaande de autocontrolelegids voor de consumptie-ijsindustrieën (G-005) en de toepassing van de autocontrole in de sector van de industriële consumptie-ijsondernemingen 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. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne
- Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong
- Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne
- Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong
- 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 versoepelingen 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:** Gids autocontrolesysteem consumptie-ijsindustrieën (G-005)
- **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.

## 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 industriële consumptie-ijsondernemingen.

#### IV. HISTORISCH OVERZICHT

| Identificatie van het document           | Wijzigingen                        | Rechtvaardiging                    | Van toepassing vanaf |
|--|------------------------------------|------------------------------------|----------------------|
| PB 07 – FAQ (G-005) – REV 0 – 2010       | Eerste versie van het document     |                                    | 15-07-2010           |
| PB 07 – FAQ (G-005) – REV 1 – 2010       | Nieuwe vragen                      |                                    | 18-03-2011           |
| <u>PB07 – FAQ (G-005) – REV 2 - 2013</u> | <u>Wijziging MB Versoepelingen</u> | <u>Wijziging MB Versoepelingen</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

### → Audit

#### 1.

- **Vraag**

Een inrichting produceert ijs en levert aan huis. Mag gids G-005 worden gebruikt?

- **Antwoord**

Ja, als het gaat om de verkoop van verpakt ijs.

Als het gaat om de verkoop van onverpakt ijs voor onmiddellijke consumptie is gids G-023 van toepassing.

Bvb.:

doos Cornetto's® → G-005

1 Cornetto® → G-023

#### ~~2.~~

- ~~**Vraag**~~

~~Welke activiteit moet een ijsfabrikant aangeven?~~

- ~~**Antwoord**~~

~~Als het gaat om ijs dat geen melkproducten bevat:~~

- ~~— Plaatscode : PL43 Fabrikant~~
- ~~— Activiteitcode : AC39 Vervaardiging of (opnieuw) onmiddellijk verpakken~~
- ~~— Productcode : PR26 Andere levensmiddelen~~

~~Als het gaat om ijs dat melkproducten bevat maar dat niet met rauwe melk werd vervaardigd:~~

- ~~— Plaatscode : PL43 Fabrikant~~
- ~~— Activiteitcode : AC39 : Vervaardiging of (opnieuw) onmiddellijk verpakken~~
- ~~— Productcode : PR141 Zuivelproducten~~

~~Als het gaat om ijs dat werd vervaardigd met rauwe melk:~~

- ~~— Plaats code : PL43 Fabrikant~~
- ~~— Activiteit code : AC39 Vervaardiging of (opnieuw) onmiddellijk verpakken~~
- ~~— Product code : PR53 Levensmiddelen op basis van rauwe melk + PR26 Andere levensmiddelen~~

### → Goede praktijken

1.

- **Vraag**

Is in het kader van het medisch attest een TBC-onderzoek verplicht?

- **Antwoord**

Het is het niet langer vereist om, in het kader van het medisch attest, jaarlijks een TBC-onderzoek uit te laten voeren bij de personeelsleden. Hierdoor vervalt de norm 7.4.3, uit deel 3.1 “Goede Hygiënische Praktijken” van de gids