



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

## LEIDRAAD VOOR DE VALIDATIE VAN HET AUTOCONTROLE - SYSTEEM IN DE DETAILHANDEL IN VOEDINGSWAREN

Van toepassing vanaf:

22-11-2011

|  |   |  |
|--|---|--|
| Opgesteld door:<br>DG Controlebeleid<br>Met medewerking van<br>DG controle | Gecontroleerd door:   | Goedgekeurd door:                        |
| Vincent Helbo<br>Jacqueline Duculot  | De Directeur<br>Transformatie-Distributie<br>Emmanuelle Moons | De Directeur-generaal<br>Herman Diricks  |
| Getekend V. Helbo<br>Datum: 26-09-2011                                     | Getekend E. Moons<br>Datum: 27-09-2011                        | Getekend H. Diricks<br>Datum: 21-11-2011 |

## I. DOELSTELLINGEN EN TOEPASSINGSGBIED

In het kader van het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen (BS 12-12-03) moeten alle actoren actief in de voedselketen (met uitzondering van de primaire productie) een systeem van autocontrole instellen.

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 03**. Zoals beschreven in deze procedure worden de vaststellingen naar aanleiding van de verificatie toegelicht in een verslag. De vastgestelde tekortkomingen worden gequoteerd in de specifieke checklist **PB 03 – CL 14** en toegelicht in een verslag (modelverslag **PB 00 – F07**).

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

Het huidige document is van toepassing op de sector van de detailhandel in voedingsware.

Kleinhandelaars in algemene voedingsmiddelen die producten aan andere operatoren verkopen, behoren enkel tot de detailhandel wanneer de verkoop lokaal gebeurt (professionele klanten gevestigd binnen een straal van maximum 80 km rond de vestigingseenheid) en beperkt is (maximum één derde van de omzet uit de verkoop aan andere operatoren).

## II. NORMATIEVE REFERENTIES

- Verordening (EG) nr. 104/2000 van de Raad van 17 december 1999 houdende een gemeenschappelijke ordening der markten in de sector visserijproducten en producten van de aquacultuur
- Verordening (EG) nr. 1760/2000 van het Europees Parlement en de Raad van 17 juli 2000 tot vaststelling van een identificatie- en registratieregeling voor runderen en inzake de etikettering van rundvlees en rundvleesproducten en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 820/97 van de Raad
- Verordening (EG) nr. 1825/2000 van de Commissie van 25 augustus 2000 tot vaststelling van de uitvoeringsbepalingen van Verordening (EG) nr. 1760/2000 van het Europees Parlement en de Raad met betrekking tot de etikettering van rundvlees en rundvleesproducten

- Verordening EG nr 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor de voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden
- Verordening (EG) nr. 1774/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 3 oktober 2002 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten
- Verordening (EG) nr. 1830/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 betreffende de traceerbaarheid en etikettering van genetisch gemodificeerde organismen en de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen geproduceerde levensmiddelen en diervoeders en tot wijziging van Richtlijn 2001/18/EG
- Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne
- Verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en houdende intrekking van de Richtlijnen 80/590/EEG en 89/109/EEG
- Verordening (EG) nr. 37/2005 van de Commissie van 12 januari 2005 betreffende de temperatuurcontrole in vervoermiddelen en in opslagruimten van voor menselijke voeding bestemde diepvriesproducten
- Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen
- Verordening (EG) nr. 1924/2006 van het Europees Parlement en de Raad van 20 december 2006 inzake voedings- en gezondheidsclaims voor levensmiddelen
- Koninklijk besluit van 17 maart 1971 tot onderwerping aan medisch toezicht van al de personen die door hun werkzaamheid rechtstreeks met voedingswaren of -stoffen in aanraking komen en die deze waren kunnen verontreinigen of besmetten
- Koninklijk besluit van 9 februari 1990 betreffende de vermelding van de partij waartoe een voedingsmiddel behoort
- Koninklijk besluit van 18 februari 1991 betreffende voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding
- Koninklijk besluit van 3 maart 1992 betreffende het in de handel brengen van nutriënten en van voedingsmiddelen waaraan nutriënten werden toegevoegd

- Koninklijk besluit van 22 mei 1996 houdende reglementering van de benamingen van visserijproducten en verwerkte visserijproducten
- 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 10 november 2005 betreffende de detailhandel in bepaalde 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 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** : Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in voedingswaren
- **Versoepeling**: de versoepeling voor zeer kleine bedrijven op basis van het MB van 24.10.2005. Onder zeer kleine bedrijven worden verstaan:

- voor bedrijven die leveren aan de eindverbruiker: bedrijven met een totale bedrijfsoppervlakte van maximum 400 m<sup>2</sup> of waar maximum 5 FTE werkzaam zijn (personeel + zelfstandige eigenaar(s)),
- voor bedrijven die leveren aan andere bedrijven: bedrijven waar maximum 2 FTE werkzaam zijn (personeel + zelfstandige eigenaar(s)).

## 2. Afkortingen

- **B** : bijlage
- **CCP** : kritisch controle punt
- **FAVV** : Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- **GGO** : genetisch gemodificeerde organismen
- **GHP** : Goede Hygiënische Praktijken
- **GMP**: Good Manufacturing Practice, goede fabricagepraktijken
- **H** : hoofdstuk
- **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

Auditoren van het Agentschap en de auditoren van de certificatieorganismen en de controles waarbij het FAVV de uitvoering van de audits in de sector van de detailhandel in voedingswaren heeft gedelegeerd.

## 4. Verloop van de audit

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

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

## **5. Verantwoordelijkheid**

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

## IV. HISTORISCH OVERZICHT

| Identificatie van het document      | Wijzigingen  | Rechtvaardiging  | Van toepassing vanaf |
|-------------------------------------|--|--|----------------------|
| PB 03 – LD 14 – REV 0 – 2007        | Eerste versie van het document   | Goedkeuring van de gids  | 21/11/2007           |
| PB 03 – LD 14 – REV 1 – 2007        | Wijzigingen: punt I., punt III.5., punt IV., punt V.24. en de lijst met non-conformiteiten | Er werd rekening gehouden met de evolutie van de wetgeving en de correctie van de typefouten | 15/02/2010           |
| <u>PB 03 – LD 14 – REV 2 – 2007</u> | <u>Wijzigingen: punt VI.5. en de lijst met non-conformiteiten</u>                          | <u>Correctie</u>   | <u>22/11/2011</u>    |
|                                     |  |  |                      |

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

## V. SLEUTELELEMENT I : BEHEERSSYSTEEM VOEDSELVEILIGHEID

### 1. Algemene eisen

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

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

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

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

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

- **criterium in de gids :**

- **Wetgeving :** KB 14-11-2003, art. 3, § 1  
MB 24-10-2005

- **Interpretatie :** de exploitanten moeten een op de HACCP-beginselen gesteund gedocumenteerd autocontrolesysteem opzetten. De auditor kan pas na afloop van de audit besluiten of aan dit voorschrift wordt voldaan en, onder meer, na de naleving van de eisen gecontroleerd te hebben die in het sleutelement III worden hernomen.

*De operatoren, die in aanmerking komen voor de « versoepelingen », van wie de bedrijvigheid eruit bestaat een kruidenierszaak uit te baten en die geen levensmiddelen fabriceren of verwerken moeten de verplichting om een op de HACCP-principes gebaseerde permanente procedure instellen, toepassen en handhaven, niet nakomen indien de goede hygiënepraktijken voorafgaand aan de HACCP garanderen dat de doelstellingen aangaande het voorkomen, elimineren, of tot aanvaardbare niveaus reduceren van de gevaren worden bereikt. Bovendien, is de eis (G.I.1.4.) niet van toepassing op de operatoren die in aanmerking komen voor de « versoepelingen » en die de gids gebruiken.*

### 2. Voedselveiligheidsbeleid

NVT

### 3. Handboek over voedselveiligheid

NVT

#### 4. Verantwoordelijkheid voor bedrijfsleiding (exploitant)

NVT

#### 5. Inzet de bedrijfsleiding (exploitant)

NVT

#### 6. Herziening bedrijfsleiding (HACCP- controle inbegrepen)

NVT

#### 7. Beheer van middelen, personen en informatie

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

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

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

#### 8. Algemene eisen i.v.m. documentatie

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

- **criterium in de gids** : deel 4.1.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1, art. 11  
MB 24-10-2005, art. 6
- **Interpretatie** : het in het bedrijf gevoerde voedselveiligheidsbeleid in het algemeen en toegepaste autocontrolesysteem in het bijzonder moeten gesteund zijn op schriftelijke instructies en procedures. Alle documenten die nodig zijn met het oog op een efficiënte uitvoering van autocontroles of die gevolgen kunnen hebben voor de voedselveiligheid, moeten worden nagekeken en goedgekeurd en vlot beschikbaar zijn voor het betrokken personeel en de voor de controle verantwoordelijke autoriteiten. Er moet op gelet worden dat alleen actuele documenten worden gebruikt. Alle voor de productveiligheid belangrijke documenten moeten ten minste twee jaar na het verlopen

van de geldigheidsduur of minstens 2 jaar in bevredigende veiligheidsvoorwaarden worden bewaard.

*De bedrijven die in aanmerking komen voor de « versoepelingen », moeten de documenten echter slechts gedurende 6 maand na het verlopen van de geldigheidsduur of minstens 6 maanden bewaren.*

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

## 9. Specificaties

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

- **Criterium in de gids** : deel 6.4., deel 6.5.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie** : voor ontvangen producten moet de exploitant gedocumenteerde specificaties opstellen en/of ontvangen die bewaard moeten worden (zie punt 8 hierboven). De specificaties moeten betrekking hebben op de identificatie van de leveranciers, de beschrijving van het product, de bewaarduur en de bewaaromstandigheden, de verpakking en, voor gekoelde en diepgevroren producten, de temperatuur bij levering. Deze specificaties moeten geactualiseerd worden.  
De meeste van die gegevens staan vermeld op de etiketten van voorverpakte producten en/of op de leveringsbons en/of de technische fiches.

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

- **Criterium in de gids** : deel 6.4., deel 6.6., deel 6.7., deel 6.8., deel 6.9.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie** : het bedrijf moet duidelijk en gedocumenteerd de criteria hebben vastgelegd voor de verkochte producten en op die criteria steunen om de distributie van de producten toe te staan. Deze criteria betreffen de uiterste gebruiksdatum en de bewaarduur van de producten, de etiketteringen, de temperatuur tijdens het bewaren en bij het te koop aanbieden, de maximumtermijn tussen het uit de koelkamers voor opslag halen en in gekoelde rekken plaatsen (voor gekoelde producten),.....  
Deze specificaties moeten geactualiseerd worden.  
De meeste van die gegevens staan vermeld op de etiketten van voorverpakte producten en/of op de leveringsbons en/of de technische fiches. De specificaties moeten echter ten minste door de operator zelf zijn vastgelegd voor de in de inrichting verwerkte producten (bijvoorbeeld : versnijden van vis).

## 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 4.1.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1, art. 6
- **Interpretatie** : de exploitant moet gedetailleerde procedures/instructies (= operationele documenten in de gids) opstellen voor alle processen en verrichtingen die van invloed zijn op de veiligheid en de legaliteit van het product. Het gaat voornamelijk om de procedures en de instructie betreffende goede praktijken voor reinigen en ontsmetten, ongediertebestrijding, ...  
De werkprocedures en -instructies moeten duidelijk leesbaar, expliciet en voldoende uitgewerkt zijn zodat deze correct door het personeel kunnen worden toegepast. De documenten moeten makkelijk toegankelijk zijn.

## 11. Interne audit en interne controle

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

- **Criterium in de gids** : deel
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2  
MB 24-10-2005
- **Interpretatie** : ten minste éénmaal per jaar worden alle systemen (traceerbaarheidsstelsel inbegrepen) en procedures en instructies onderworpen aan een audit/controle (zij moeten niet noodzakelijk allemaal tegelijk worden geauditeerd/gecontroleerd). Deze audits/controles moeten gedocumenteerd worden met behulp van verslagen.  
In de mate van het mogelijke wordt de interne audit/controle uitgevoerd door personeelsleden die niet afhankelijk zijn van de personen die direct verantwoordelijk zijn voor de activiteit waarop de audit betrekking heeft (*behalve als de operator in aanmerking komt voor de « versoepelingen »*). De opvolging van de audits/controles moet in de interne audits/controles geïntegreerd zijn.  
Om deze interne audits/controles uit te voeren kan men gebruik maken van de controlelijsten die zich in de gids bevinden.

## 12. Corrigerende maatregelen

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

- **Criterium in de gids** : deel 4.2.4., deel 4.2.5.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie** : wanneer non-conformiteiten worden vastgesteld (bijvoorbeeld naar aanleiding van een interne of externe audit/controle, klachten,...), moeten onverwijld passende acties worden ondernomen om de veiligheid van de consumenten zo goed mogelijk te garanderen en corrigerende maatregelen genomen worden om herhaling van de tekortkomingen te vermijden. De doelmatigheid van de corrigerende maatregelen moet worden geëvalueerd. Alle correctieve acties en corrigerende maatregelen en de evaluatie ervan moeten worden geregistreerd.

## 13. Controle op niet-overeenstemming

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

- **Criterium in de gids** : deel 4.2.1., deel 4.2.2., deel, 4.2.5.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 8, § 3  
MB 24-10-2005
- **Interpretatie** :
  - a) de exploitant moet garanderen dat elk product dat niet aan de eisen voldoet duidelijk wordt geïdentificeerd en uit het circuit wordt gehaald om onopzettelijk gebruik of levering te vermijden. Het beheer van niet-conforme producten moet gesteund zijn op een procedure en worden geregistreerd. *Voor de bedrijven die in aanmerking komen voor de « versoepelingen » kan de gids als procedure gelden,*
  - b) niet-conforme producten worden als afval beschouwd,
  - c) niet-conforme producten die (rechtstreeks of onrechtstreeks) aan de leverancier kunnen worden teruggezonden, moeten duidelijk geïdentificeerd zijn en op gepaste manier worden opgeslagen (gescheiden van andere producten opgeslagen, worden gemerkt voordat ze worden opgeslagen,...) tot wanneer ze worden opgehaald.

## 14. Vrijgeven van producten

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

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

## 15. Aankoop

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

- **criterium in de gids :** deel 3.4.1 en 3.6.2
- **Wetgeving :** KB 14-11-2003, art. 3, § 1  
MB 24-10-2005
- **Interpretatie :**
  - a) 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. *Voor de bedrijven die in aanmerking komen voor de « versoepelingen » kan de gids als procedure gelden,*
  - b) de bedrijven stellen de leveringsvoorwaarden vast (verpakking, bewaarduur, temperatuur bij levering). De specificiteiten van de leverancier kunnen worden gebruikt indien deze voldoen aan de voorschriften van het bedrijf),
  - c) bij de ontvangst van gekoelde of diepgevroren producten moet een temperatuurcontrole plaatsvinden en moet het resultaat van die controle worden geregistreerd (*bedrijven die in aanmerking komen voor de « versoepelingen » moeten alleen een registratie doen in geval van non-conformiteit*). De controle mag door de leverancier worden uitgevoerd als dat binnen het autocontrolesysteem van de winkel valt,
  - d) bij de ontvangst van niet-voorverpakte producten wordt tevens de netheid gecontroleerd van het voertuig waarmee deze worden geleverd.

## 16. Bewaking prestaties leverancier

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

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

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

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

## 17. Traceerbaarheid

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

- **Criterium in de gids :** deel 8.3.1., deel 8.3.3., deel 8.3.4., deel 8.3.6., deel 8.3.7.
- **Wetgeving :** KB 14-11-03, art. 6, § 1  
MB 24-10-2005
- **Interpretatie :**
  - a) de bedrijven moeten beschikken over systemen of procedures om aangevoerde producten (onmiddellijke verpakkingen inbegrepen) te registreren. De gegevens die geregistreerd moeten worden zijn o.a. de volgende :

- I. aard van de producten,
  - II. identificatie van de producten (bijvoorbeeld : lotnummer, THT,...),
  - III. hoeveelheid,
  - IV. datum van ontvangst,
  - V. identificatie van de leverancier,
- b) de registratie gebeurt dagelijks (*behalve voor de bedrijven die in aanmerking komen voor de « versoepelingen » die de gegevens mogen registreren binnen een termijn van ten hoogste 7 dagen en alleszins voordat de producten worden verwerkt of te koop aangeboden*),
- c) voor groepen met meerdere vestigingen kan de traceerbaarheid op gecentraliseerde wijze worden verzekerd als de gegevens in elke vestiging toegankelijk zijn en de van de verschillende vestigingen afkomstige gegevens binnen de termijn worden geregistreerd,
- d) *in de bedrijven die in aanmerking komen voor de « versoepelingen » kan de traceerbaarheid worden verzekerd bij middel van een methodische rangschikking van de leveringsbonnen of van andere begeleidende documenten,*
- e) alle voor de traceerbaarheid belangrijke documenten moeten ten minste twee jaar na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum van de producten of bij gebrek daaraan gedurende 2 jaar worden bewaard. *Bedrijven die in aanmerking komen voor de “versoepelingen” moeten de documenten echter slechts gedurende 6 maand na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum van de producten of bij gebrek daaraan, gedurende 6 maand bewaren.*

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

- **Criterium in de gids** : deel 8.3.2., deel 8.3.3., deel 8.3.4., deel 8.3.6., deel 8.3.7.
- **Wetgeving** : KB 14-11-03, art. 6, § 2  
MB 24-10-2005
- **Interpretatie** : voor rechtstreeks aan consumenten verkochte producten is registratie van uitgaande producten niet verplicht. Voor producten die voor andere operatoren bestemd zijn, gelden de volgende voorschriften :
  - a) de bedrijven moeten beschikken over systemen of procedures om afgevoerde producten te registreren. De gegevens die geregistreerd moeten worden zijn o.a. de volgende :
    - I. aard van de producten,
    - II. identificatie van de producten (bijvoorbeeld : lotnummer, uiterste gebruiksdatum,...),
    - III. hoeveelheid,
    - IV. datum van levering,

## V. identificatie van de aankoper.

Onder “identificatie van de aankoper” worden de coördinaten verstaan van de plaats waar het product werd geleverd (is niet hetzelfde als facturatieadres want via dit laatste is volledige traceerbaarheid van het product niet mogelijk),

- b) les enregistrements sont journaliers (sauf pour les entreprises qui bénéficient des « assouplissements » qui peuvent enregistrer les données dans un délai de 7 jours maximum et de toute manière avant la mise en vente),
- c) voor groepen met meerdere vestigingen kan de traceerbaarheid op gecentraliseerde worden verzekerd als de gegevens in elke vestiging toegankelijk zijn en de van de verschillende vestigingen afkomstige gegevens binnen de termijn worden geregistreerd ,
- d) *in de bedrijven die in aanmerking komen voor de « versoepelingen » kan de traceerbaarheid worden verzekerd bij middel van een methodische rangschikking van de leveringsbonnen of van andere begeleidende documenten,*
- e) alle voor de traceerbaarheid belangrijke documenten moeten ten minste twee jaar na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum van de producten of bij gebrek daaraan gedurende 2 jaar worden bewaard. *Bedrijven die in aanmerking komen voor de “versoepelingen” moeten de documenten echter slechts gedurende 6 maand na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum van de producten of bij gebrek daaraan, gedurende 6 maand bewaren.*

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

- **Criterium in de gids** : deel 8.3.4., deel 8.3.5., deel 8.3.6.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2004, art. 6, § 3
- **Interpretatie** :
  - a) het bedrijf moet een gedocumenteerd **controleerbaar** verband kunnen leggen tussen de in de inrichting aangevoerde en de eruit afgevoerde producten als deze laatste niet voor de consument bestemd zijn,
  - b) de binnenkomende en uitgaande voorverpakte producten moeten voorzien zijn van een lotnummer (of iets dat evenwaardig is aan een uniek identificatiemiddel),
  - c) om een interne traceerbaarheid te verzekeren tussen de grondstoffen (flow) die worden aangevoerd en de verwerkte producten (flow) die worden afgevoerd, moet tussen beide een verband kunnen worden gelegd, bijvoorbeeld aan de hand van het partijnummer. Daarnaast moeten de hoeveelheden grondstoffen (flow) worden geregistreerd die bij de productie van de afgevoerde producten (flow) worden gebruikt. De gedekte veranderingen door de gids betreffen voornamelijk de vis.

(S.I.17.) Wordt voldaan aan de bijzondere eisen in verband met de traceerbaarheid van rundvlees ?

- **criterium in de gids** : deel 8.3.
- **Wetgeving** : VO 1825/2000  
VO 1760/2000
- **Interpretatie** : in de detailhandel dient de exploitant er voor te zorgen dat alle rundvlees dat zich in zijn zaak bevindt op elk moment geïdentificeerd is.  
de detailhandel dient te beschikken over een registratiesysteem dat toelaat om op elk moment de herkomst van het vlees dat in de inrichting binnenkomt te kennen. Te dien einde zal in het register vermeld worden:
  - a) de datum van binnenkomen,
  - b) ofwel het officiële nummer van het rund ofwel de referentiecode die toegekend werd door de inrichting van herkomst (al naargelang hetgeen voorkomt op het etiket dat het vlees of zijn verpakking draagt bij het binnenkomen in de inrichting),
  - c) de aard van het deelstuk,
  - d) het gewicht,
  - e) de juiste herkomst van het stuk of het lot (d.w.z. de gegevens van de laatste inrichting waar de producten hebben verbleven).
 Het registratiesysteem zal zodanig opgesteld worden dat de gegevens gemakkelijk en snel kunnen teruggevonden worden. Het mag geïnformatiseerd zijn.  
Zie ook de nota "Traceerbaarheid rundvlees" op de Internet site van het FAVV.

## 18. Klachtenbehandeling

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

- **criterium in de gids** : deel 3.8
- **Wetgeving** : KB 14-11-03, art. 3, art. 8, § 1
- **Interpretatie** :
  - a) de klachten die gevolgen hebben voor de veiligheid van de voedselketen en de antwoorden daarop moeten worden geregistreerd. Groepen die meerdere vestigingen hebben kunnen de klachten op gecentraliseerde wijze beheren als de gegevens in elke vestiging toegankelijk zijn en als kan worden uitgemaakt welke van de vestigingen bij een welbepaalde klacht is betrokken,
  - b) indien dit betrekking heeft op de veiligheid van de voedselketen, moeten zij worden gebruikt in samenhang met de voortdurende verbetering van het autocontrolesysteem en eventueel aanleiding

geven tot het uitvoeren van corrigerende maatregelen en correctieve acties,

- c) wanneer producten wegens ontevredenheid van de klant worden geretourneerd, moet dit als een klacht worden behandeld als de veiligheid van de voedselketen in het gedrang is.

## 19. Terugroepen van producten + retourzendingen

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

- **Criterium in de gids** : deel 9.3.
- **Wetgeving** : KB 14-11-03, art. 3, art. 8, § 1  
MB 24-10-2005
- **Interpretatie** :
  - a) het bedrijf moet beschikken over een procedure het terugroepen, het uit de handel nemen en de retour van producten. *Voor de operatoren die in aanmerking komen voor de « versoepelingen » geldt de gids als procedure,*
  - b) in geval van een terugroepen, dienen de noodzakelijke maatregelen intern te worden genomen om aldus te garanderen dat eventuele verontreiniging wordt voorkomen en geen ander product wordt verontreinigd,
  - c) de procedure dient minstens jaarlijks getest te worden en de resultaten van de test dienen te worden geregistreerd.

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

- **Criterium in de gids** : deel 9.3.
- **Wetgeving** : KB 14-11-03, art. 3, art. 8, § 1
- **Interpretatie** :
  - a) de procedure voor terugroepen, het uit de handel nemen en de retour van producten moet ook aandacht besteed worden aan wat er verder met de teruggeroepen en retourproducten gebeurt,
  - b) de teruggeroepen en retourproducten worden expliciet geïdentificeerd om verwarring met andere producten te voorkomen,
  - c) geretourneerde en teruggeroepen producten die zich niet meer in de gesloten originele verpakking bevinden of producten die gekoeld of diepgevroren moeten worden bewaard, worden als afval beschouwd,
  - d) de retourproducten als gevolg van een klacht of een afwijking op het voedselveiligheidsplan, moeten altijd behandeld worden als een non-conforme producten.

## 20. Nazicht van toestellen voor het meten en bewaken

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

- **Criterium in de gids** : deel 5.2., deel 6.2., deel 6.6.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie** : de meettoestellen die worden gebruikt voor het monitoren van de CCP's of die van belang zijn om de voedselveiligheid en de wettigheid van de producten te garanderen moeten ten minste éénmaal per jaar worden gekalibreerd (= gejusteerd). Het betreft hier vooral vaste of mobiele thermometers.  
Een lijst met deze apparaten en een kalibratieprocedure (= justeringsprocedure) moeten worden opgesteld. De registratie van de resultaten dient beschikbaar te zijn. De apparaten waarvan het statuut niet voldoet, moeten worden geïdentificeerd en in orde worden gezet om aldus opnieuw in gebruik te kunnen nemen.  
Als een anomalie wordt vastgesteld, moet de eventuele weerslag daarvan op de producten worden bepaald.

## 21. Productanalyse

NVT

## 22. Meldingsplicht

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

- **Criterium in de gids** : deel 9.3
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003 art. 8, § 1  
MB 22-1-2004, art. 1, art. 3, art. 4, B
- **Interpretatie** : de directie van het bedrijf moet haar verplichtingen met betrekking tot de meldingsplicht kennen. Alle non-conformiteiten die gemeld moeten worden, moeten effectief worden gemeld. Indien het Agentschap meldingslimieten heeft bepaald, dienen deze in dit kader te worden nageleefd. Alle meldingen moeten worden geregistreerd. Meldingen moeten gebeuren bij middel van de in de wetgeving vastgelegde formulieren.

## 23. Erkenningen

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

- **Criterium in de gids** : deel 1.1.2., deel 8.2.

- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 4  
KB 16-01-2006, art. 3, § 2, B III
- **Interpretatie** : de operatoren moeten een toelating hebben.  
Voor de inrichtingen die als enige activiteit hebben het te koop aanbieden aan de eindverbruiker van dranken en/of voorverpakte levensmiddelen met een houdbaarheid bij omgevingstemperatuur van tenminste drie maanden, voldoet een registratie. Een bewijs van betaling van de heffingen geldt als een afdoende bewijs van deze registratie.

## 24. Etikettering

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

- **Criterium in de gids:** deel 6.8.
- **Wetgeving** : KB 13-09-1999, art. 10
- **Interpretatie** : wat voorverpakte producten betreft moeten de verplichte vermeldingen zichtbaar, duidelijk leesbaar en onuitwisbaar zijn aangebracht op de vóórverpakking of op een etiket dat eraan vasthangt.

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

- **Criterium in de gids:** deel 3.3., deel 6.8.
- **Wetgeving** : KB 13-09-1999, art. 2, art. 4, art. 5, art. 6, art. 7, art. 8, art. 9, B  
KB 9-02-1990, art. 2, art. 3, art. 4, art. 5  
KB 12-03-2002, art. 14  
KB 31-03-1993, art. 4  
VO 1830/2003, art. 4  
KB 18-02-1991  
KB 3-03-1992  
VO 1924/2006
- **Interpretatie** :
  - a) met betrekking tot voor consumenten of collectiviteiten bestemde producten: de etiketten moeten ten minste de volgende gegevens vermelden :
    - I. de verkoopbenaming (met inachtneming van de geldende regelgevingen),
    - II. de lijst met ingrediënten,
    - III. de hoeveelheid van bepaalde ingrediënten of categorieën van ingrediënten indien de wetgeving dit vereist,
    - IV. de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste bewaardatum,
    - V. de bijzondere bewaar- en gebruiksvoorwaarden,

- VI. de naam of firmanaam en het adres van de fabrikant,
  - VII. de gebruiksaanwijzing, indien het zonder gebruiksaanwijzing niet behoorlijk kan worden gebruikt,
  - VIII. het effectieve alcohol-volumegehalte voor dranken met een alcohol-volumegehalte van meer dan 1,2 %,
  - IX. de netto hoeveelheid,
  - X. de plaats van oorsprong of herkomst indien het weglaten daarvan de verbruiker zou kunnen misleiden in verband met de werkelijke oorsprong of herkomst van het voedingsmiddel,
- b) op van een onmiddellijke verpakking voorziene producten moet ook een partijnummer voorkomen (indien de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste consumptiedatum in de etikettering voorkomt, behoeft het product niet een partijnummer vergezeld te gaan, op voorwaarde dat de aanduiding van deze datum duidelijk en in de juiste volgorde ten minste de dag en de maand omvat),
  - c) producten die GGO's bevatten, moeten het volgende vermelden : " Dit product bevat genetisch gemodificeerde organismen " of " Dit product bevat genetisch gemodificeerd [naam van organisme(n)]",
  - d) de in het product aanwezige allergenen moeten duidelijk op het etiket vermeld staan,
  - e) indien het product bestraalde ingrediënten bevat (bvb specerijen), moet de vermelding : "doorstraald" of "door straling behandeld" of "met ioniserende straling behandeld" hun verkoopsbenaming vergezellen in de lijst met ingrediënten,
  - f) producten die onder beschermende atmosfeer worden bewaard, moeten voorzien zijn van de volgende vermelding : " verpakt onder beschermende atmosfeer ",
  - g) producten die (een) toegelaten zoetstof(fen) bevatten, moeten voorzien zijn van de volgende vermelding : " met zoetstof(fen) ". Deze vermelding vergezelt de verkoopsbenaming,
  - h) producten die ofwel suiker(s) en zoetstof(fen) bevatten, moeten voorzien zijn van de volgende vermelding : « met suiker(s) en zoetstof(fen) ». Deze vermelding vergezelt de verkoopsbenaming,
  - i) producten die aspartaam bevatten, moeten voorzien zijn van de volgende vermelding : " bevat een bron van fenylalanine",
  - j) eventueel moeten de bijzondere regels ten uitvoer worden gebracht voor:
    - I. de voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding (KB 18-02-1991),
    - II. de voedingsmiddelen waaraan nutriënten werden toegevoegd (KB 3-03-1992),
    - III. de voedingsmiddelen met voedings- en gezondheidsclaims (VO 1924/2006).

(S.I.24.1.) Worden de bijzondere eisen voor de etikettering van rundvlees gerespecteerd ?

- **Criterium in de gids:**
- **Wetgeving:** VO 1760/2000  
VO 1825/2000
- **Interpretatie:** met betrekking tot voorverpakt vlees gelden de volgende voorschriften :
  - a) het etiket mag niet loskomen van de oppervlakte waarop het is aangebracht en moet zo ontworpen zijn dat het niet kan hergebruikt worden,
  - b) naast alle vermeldingen die opgelegd worden door andere wettelijke voorschriften, moet het etiket de volgende vermeldingen bevatten:
    - I. het officiële nummer van het rund (SANITELnummer, indien Belgisch) of de referentiecode toegekend aan het lot door de operator,
    - II. de vermelding van de plaats van slachting uitgedrukt als volgt: “geslacht in: (land) ( erkenningsnummer van het slachthuis)” of indien het gaat over een partij voorverpakt uitgesneden vlees, is dit gegeven zo vermeld : "Groep dieren geslacht in: (het land) (erkenningsnummer van het betrokken slachthuis of erkenningsnummers van de twee of drie betrokken slachthuizen)",
    - III. de vermelding van de plaats van uitsnijden, uitgedrukt als volgt: “uitsneden in: (land) (erkenningsnummer van de uitsnijderij)” of indien het vlees versneden is in maximum 3, uitsnijderijen moeten alle landen en alle erkenningsnummers vermeld worden: "Partij vlees uitgesneden in: (het land) (erkenningsnummer van de betrokken uitsnijderij of erkenningsnummers van de twee of drie betrokken uitsnijderijen)” of indien het gaat over afsnijdsels, is dit gegeven zo vermeld : "Geproduceerd in: (het land) (erkenningsnummer van de betrokken inrichting)",
    - IV. het land van geboorte,
    - V. de landen van vetmesting,
    - VI. het land van slachting,
    - VII. indien het land voor de 3 gevallen hetzelfde (land van geboorte, land van vetmesting land van slachting) is kan de vermelding als volgt gebeuren “oorsprong: (naam van het land)",
    - VIII. rundvlees dat wordt ingevoerd in de Gemeenschap en waarvoor de hierboven beschreven informatie niet beschikbaar is, moet voorzien worden van een etiket met de volgende vermeldingen: “Oorsprong: Niet-EG” en “Geslacht in: (naam van het Derde Land),
    - IX. voor vlees afkomstig van dieren die levend in de EG zijn ingevoerd en waarvoor geen informatie

beschikbaar is over het land van geboorte en/of vetmesting, kunnen deze gegevens worden vervangen door "Levend in de EG ingevoerd" of "Levend ingevoerd uit (naam van het derde land)", met betrekking tot voorverpakt gehakt vlees gelden de volgende voorschriften\* :

- a) het etiket mag niet loskomen van de oppervlakte waarop het is aangebracht en moet zo ontworpen zijn dat het niet kan hergebruikt worden
- b) naast alle vermeldingen die opgelegd worden door andere wettelijke voorschriften, moet het etiket de volgende vermeldingen bevatten:
  - I. ofwel het officiële nummer van het dier dat gebruikt werd bij het vervaardigen van het gehakt (bij gehakt afkomstig van één enkel rund) ofwel een referentiecode gegeven door de exploitant (indien het gehakt afkomstig is van meerdere dieren ),
  - II. het land van slachting van de dieren die gebruikt werden bij het samenstellen van dit gehakt vlees.
  - III. de vermelding van het land waar dit gehakt werd gemaakt, uitgedrukt als volgt: "geproduceerd in ( naam van het land waar dit vlees werd gehakt )" of indien het vlees werd voorgehakt in verschillende landen : dienen alle landen vermeld
  - IV. indien de landen van geboorte en vetmesting verschillend zijn van het land waar het gehakt werd geproduceerd, moet men de volgende vermelding toevoegen "oorsprong:(naam van het/de landen van geboorte en vetmesting van de dieren)",
  - V. rundvlees dat wordt ingevoerd in de Gemeenschap en waarvoor de hierboven beschreven informatie niet beschikbaar is, moet voorzien worden van een etiket met de volgende vermeldingen: "Oorsprong: Niet-EG" en "Geslacht in: (naam van het Derde Land)",
  - VI. voor vlees afkomstig van dieren die levend zijn ingevoerd in de EG waarvoor geen informatie beschikbaar is over waar het dier is geboren en gehouden, mag dit worden vervangen door "Levend in de EG ingevoerd" of "Levend ingevoerd uit: (naam derde land)".

\*Wanneer het product een mengsel is van vers vlees van verschillende diersoorten (bv varken – kalf ) is etikettering slechts verplicht wanneer het percentage rundvlees meer dan 50% bedraagt.

Nota : de naam van het land dient (de namen van de landen dienen) volledig vermeld te worden op de etiketten.

Zie ook de nota "Traceerbaarheid rundvlees" op de Internet site van het FAVV.

(S.I.24.2.) Worden de bijzondere eisen voor de etikettering van visserijproducten gerespecteerd ?

- **criterium in de gids:**
- **Wetgeving:** VO 104/2000, art. 1, art. 4  
KB 22-05-1996, art. 2
- **Interpretatie:** de visserijproducten (vis, schaaldieren, weekdieren met uitzondering van conserven) mogen, ongeacht de toegepaste verkoopmethode, slechts voor verkoop in het klein aan de eindverbruiker worden aangeboden mits door middel van een adequate affichering of etikettering de volgende gegevens worden verstrekt:
  - a) de handelsbenaming van de betrokken soort (zoals die is vastgelegd in het KB van 22 mei 1996),
  - b) de productiemethode (vangst op zee of in de binnenwateren of kweek),
  - c) het vangstgebied.

(S.I.24.3.) Worden de bijzondere eisen voor de etikettering van gehakt vlees, vleesbereidingen en vleesproducten gerespecteerd?

- **criterium in de gids:**
- **Wetgeving:** VO 2073/2005, art. 6
- **Interpretatie:** gehakt vlees, vleesbereidingen en vleesproducten van alle diersoorten (behalve pluimvee) verpakt voor de eindverbruiker en bestemd om na verhitting te worden gegeten mogen slechts voor verkoop worden aangeboden mits door middel van een adequate etikettering worden verstrekt: “Goed verhitten tot in de kern voor consumptie” is duidelijk op de verpakking van deze producten aangebracht ter informatie van de consument.

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

### 3. Omgeving gebouwen

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

- **Criterium in de gids :** deel 5.2.
- **Wetgeving :** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie :** de site mag geen mogelijke bron van verontreiniging van de producten zijn. De zones rondom de inrichting moeten goed onderhouden, ordelijk en schoon zijn om verontreinigingen te vermijden.

### 4. Lay out en productflow

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

- **Criterium in de gids :** deel 5.2.
- **Wetgeving :** VO 852/2004, B II, H I, 1, 2c
- **Interpretatie :** de indeling, het ontwerp, de constructie en de afmetingen, de lokalen en de uitrustingen in de lokalen moeten zodanig zijn dat de goede hygiënepraktijken kunnen worden toegepast en dat verontreiniging van de producten tijdens het proces wordt vermeden. Er moet onder andere worden nagegaan of de flow van producten, afval,

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

Indien er een duidelijk risico is op kruiscontaminatie dient er een duidelijke scheiding te zijn tussen de meer en de minder gecontamineerde lokalen (bijvoorbeeld tussen het lokaal waar vis wordt versneden en de ruimten waar andere levensmiddelen worden opgeslagen).

## 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 5.2.
- **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) de vloerooppervlakken moeten worden onderhouden, ondoordringbaar en niet-absorberend zijn en makkelijk kunnen worden gereinigd en ontsmet,
  - c) de muuroppervlakken moeten worden onderhouden, ondoordringbaar en niet-absorberend zijn en makkelijk kunnen worden gereinigd en ontsmet,
  - d) het mag niet mogelijk zijn de ramen te openen of de ramen moeten voorzien zijn van horren en de ramen moeten zodanig ontworpen zijn dat ophoping van vuil steeds wordt vermeden,
  - e) de deuren moeten worden onderhouden, makkelijk kunnen worden schoongemaakt en gemaakt zijn uit glad en niet-absorberend materiaal,
  - f) in de ruimten waar producten zonder onmiddellijke verpakking worden gehanteerd, behandeld, opgeslagen of verkocht moeten de deuren, muren, plafonds, opgehangen uitrusting zodanig zijn dat condensvorming, schimmelvorming en vuilophoping kunnen worden vermeden,
  - g) de verlichting moet aangepast zijn aan de uitgeoefende activiteiten. De verlichting moet, bovendien, in aanwezigheid van niet verpakte voedselwaren afgeschermd zijn (de bescherming kan worden vervangen door een procedure voor het beheersen van glasbreuk die ten minste voorziet in een dagelijkse controle en de registratie van deze controle),
  - h) buisleidingen, kabelgoten,... moeten vervaardigd zijn uit of bedekt zijn met een glad, gemakkelijk afwasbaar materiaal en

dienen onbeschadigd te zijn (geen lekken vertonen, geen afbladderende verf of loskomend isolatiemateriaal). Deze mogen zich niet rechtstreeks boven “open productie” bevinden waar de producten niet afgeschermd worden,

- i) leidingen met gekoeld product of koelvloeistoffen dienen voldoende geïsoleerd te zijn om condensvorming te vermijden,
- j) in lokalen waar water wordt gebruikt of die met water worden gereinigd, moeten voldoende afvoersystemen aanwezig zijn. De afvoerbuizen moeten voorzien zijn van een geurafluiters of een ander systeem waardoor het binnendringen van de rioolgeur in de lokalen wordt vermeden en de afvoerputjes of –goten moeten voorzien zijn van een afneembare rooster waardoor reiniging mogelijk wordt en opstapeling van productresten kan vermeden worden,
- k) ventilatievoorzieningen (hetzij natuurlijk hetzij mechanisch) en afzuigkappen moeten voldoende krachtig zijn om condens- en schimmelvorming tegen te gaan,
- l) er moeten in of in de nabijheid van ruimten waar onverpakte levensmiddelen worden gehanteerd wasbakken worden geplaatst zodat de activiteiten in hygiënische omstandigheden kunnen plaatsvinden. Ze moeten voorzien zijn van warm en koud water (of van een mengkraan warm/koud water) en van zeep/ontsmettingsmiddel. Ze moeten kunnen worden gebruikt zonder dat men daarbij zijn handen moet gebruiken (handbediende waterkranen worden getolereerd tot wanneer het bedrijf werken uitvoert). Een voorziening voor het drogen van de handen moet beschikbaar zijn (een toestel met warme lucht is onaanvaardbaar, papieren wegwerpdoekjes zijn het meest geschikt),
- m) dezelfde wasbakken mogen niet worden gebruikt om de handen te wassen en om levensmiddelen of materieel schoon te maken.

## 6. Uitrusting

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

- **Criterium in de gids** : deel 5.2.
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II H V, 1a  
VO 1935/2004
- **Interpretatie** :
  - a) de machines, de apparatuur en het gereedschap zijn geschikt voor het beoogde gebruik en worden zodanig gebruikt dat het risico van productverontreiniging tot een minimum wordt beperkt,
  - b) oppervlakken die met voedingsmiddelen in aanraking komen moeten goed onderhouden zijn en gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt. Zij moeten glad, niet-absorberend en afwasbaar zijn en uiteraard van niet-toxisch materiaal zijn vervaardigd.

- gereedschap en/of uitrusting die in aanraking komen met voedingsmiddelen, moeten uit geschikt materiaal zijn vervaardigd,
- c) het gebruik van recipiënten of gereedschap vervaardigd uit glas of harde plastic of van machines en apparatuur met glazen onderdelen of onderdelen uit harde plastic dient vermeden te worden,
  - d) er wordt naar gestreefd om hout in geen enkele vorm en kwaliteit te gebruiken als gereedschap, werktuig of als onderdeel van machines en apparatuur in die lokalen waar onverpakt product aanwezig is. Hout dient systematisch vervangen te worden door kunststof of roestvrij staal. Indien nog materiaal gebruikt wordt uit hout om technologische redenen, dient dit vervaardigd te zijn uit een onbehandelde, harde houtsoort en volledig gladgeschaafd te zijn,
  - e) rekken en kasten zijn glad, waterdicht en in goede staat zodat zij makkelijk kunnen worden gereinigd,
  - f) de koelinstallaties moeten voldoende groot zijn voor de activiteiten van het bedrijf en het mogelijk maken de producten op de vereiste temperaturen te houden. De koelinstallaties moeten voorzien zijn van een zelfregistrerende thermometer of telethermometer (verplicht voor diepvrieskamers met een inhoud van meer dan 10 m<sup>3</sup>). De gemeten temperaturen moeten makkelijk kunnen worden afgelezen,
  - g) caddies en mandjes zijn schoon en in goede staat.

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

- **Criterium in de gids** : deel 5.2.
- **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.  
Rekken en kasten zijn ofwel vastgemaakt waarbij, om vuilophoping te vermijden, geen open ruimte voorkomt tussen de rekken en kasten en de muur of kunnen worden verplaatst om reiniging mogelijk te maken.

## 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 5.2.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2004, art. 3, § 1  
VO 852/2004, B II, H V, 1b, 1c

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

....

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

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

## 8. Accommodatie voor personeel

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

- **Criterium in de gids** : deel 5.2.
- **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) er moeten voldoende propere, goed verlichte en goed geventileerde toiletten zijn. Er 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 niet wenselijk, papieren wegwerpdoekjes zijn het meest geschikt; handbediende waterkranen worden getolereerd tot wanneer het bedrijf werken uitvoert),
  - d) in alle toiletten die door het personeel worden gebruikt, moet duidelijk zichtbaar en onuitwisbaar een bericht worden aangebracht dat na toiletbezoek de handen moeten worden gewassen. De betreffende berichten moeten een verwijzing naar het KB van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne vermelden,
  - e) 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 5.2.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1  
VO 852/2004, B II, H IX, 1, 2, 3, 5
- **Interpretatie** :
  - a) het bedrijf moet beschikken over de procedures die nodig zijn om de risico's van verontreiniging te beheersen. De auditor moet alle procedures die het bedrijf heeft, nakijken en de processen controleren om uit te maken of het bedrijf aan deze eis voldoet,
  - b) daar waar accidenteel contact mogelijk is tussen de producten en een smeermiddel, moet steeds een voedingsgeschikt smeermiddel worden gebruikt,
  - c) ventilatie mag geen bron van verontreiniging van de levensmiddelen zijn en mag de verplaatsing van lucht van vuile zones naar schone zones niet in de hand werken,
  - d) de opslag van chemische stoffen mag geen rechtstreekse of onrechtsreeks bron van verontreiniging zijn voor de levensmiddelen. Chemische producten (bijvoorbeeld : detergents, ontsmettingsmiddelen, producten voor ongediertebestrijding, ...) moeten worden opgeslagen of daartoe bestemde plaatsen waar geen levensmiddelen voorkomen (bijvoorbeeld in afgesloten kasten),
  - e) alle producten (ingrediënten, halffabrikaten en eindproducten en primair verpakkingsmateriaal) moeten steeds afgeschermd worden,
  - f) De verpakkingen en de onmiddellijke verpakkingen moeten aan de levensmiddelensector aangepast worden. Verpakkingen en onmiddellijke verpakkingen mogen nooit rechtstreeks op de vloer worden geplaatst. Verpakkingen en onmiddellijke verpakkingen moeten altijd worden beschermd,
  - g) de verrichtingen in verband met reinigen en ontsmetten moeten plaatsvinden in afwezigheid van levensmiddelen en onbeschermd materiaal voor onmiddellijke verpakking,
  - h) er zijn geen huisdieren aanwezig in de gebouwen (dit verbod geldt niet voor afgerichte of af te richten honden die visueel en anders motorisch gehandicapte personen in hun beweging verplaatsing begeleiden, alleen in ruimten waar levensmiddelen in de handel worden gebracht; de africhter moet een desbetreffend attest kunnen voorleggen).

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

- **Criterium in de gids** : deel 6.2., deel 6.6., deel 6.9.1., deel 6.9.2.
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B I, H IX  
MB 24-10-2005
- **Interpretatie** :
  - a) het bedrijf moet controleprocedures hebben ingesteld waardoor het de temperatuurbeheersing kan nagaan als die van belang is met betrekking tot de voedselveiligheid. *Voor bedrijven die in aanmerking komen voor de « versoepelingen » geldt de gids als procedure.* De controle en beheersing van de temperatuur moet blijken uit registraties (*voor bedrijven die in aanmerking komen voor de “versoepelingen”, volstaat registratie van de non-conformiteiten en van de ten uitvoer gelegde corrigerende acties en maatregelen*),
  - b) producten die gekoeld moeten bewaard worden, dienen opgeslagen te worden in een koelcel. De koelcel moet voldoende capaciteit hebben om de producten te bewaren op de vereiste temperatuur,
  - c) producten die diepgevroren moeten bewaard worden, dienen opgeslagen te worden in een diepvriescel. Deze diepvriescel moet voldoende capaciteit hebben om de producten te bewaren op een temperatuur  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ,
  - d) bij het hanteren (versnijden, verpakken, in rekken zetten, ...) mag de toegestane maximumtemperatuur van de producten niet worden overschreden (zie bijlage). Men moet er dus bijvoorbeeld op toezien dat de maximale doorlooptijden bij het in de rekken plaatsen in acht worden genomen,
  - e) wanneer producten met het oog op de verkoop worden uitgesteld mag de toegestane maximumtemperatuur van de producten (zie bijlage) niet worden overschreden. Met het oog daarop mogen toonbanken/rekken niet boven de maximum vullijn worden gevuld,
  - f) gekoelde of diepgevroren producten die buiten de koeltoonbanken worden aangetroffen, moeten als afval worden beschouwd,
  - g) als het bedrijf niet-voorverpakte vis ontvangt en/of verkoopt moet ijs beschikbaar zijn,
  - h) wanneer levensmiddelen opgewarmd, warm bewaard of warm opgediend moeten worden, moeten zij zo vlug mogelijk worden opgewarmd en moeten zij voortdurend op een temperatuur van ten minste  $65^{\circ}\text{C}$  worden bewaard (van toepassing op warm verkochte gebraden kippen),
  - i) de methode om de temperaturen te controleren moet bekend zijn bij en correct worden toegepast door het personeel dat instaat voor de controles,

- j) wat koelkamers, diepvrieskamers, koeltoonbanken, ... betreft, moeten de temperaturen dagelijks worden gecontroleerd en geregistreerd (*voor de bedrijven die in aanmerking komen voor de versoepelingen kan registratie van de non-conformiteiten en de ten uitvoer gelegde corrigerende maatregelen en acties volstaan*).

## 10. Scheiding en kruiscontaminatie

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

- **criterium in de gids** : deel 6.3.
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, H I, 2, IX, 8
- **Interpretatie** :
  - a) het bedrijf moet beschikken over procedures om kruiscontaminatie te vermijden en moet deze toepassen (in voorkomend geval, moeten deze procedures rekening houden met de allergenen en bijzondere bepalingen voorzien omtrent de recyclage van de producten). *Voor de bedrijven die in aanmerking komen voor de « versoepelingen », geldt de gids als procedure,*
  - b) de plaatsen waar een risico voor kruiscontaminatie bestaat, moeten worden geïdentificeerd,
  - c) de activiteiten die kruiscontaminatie veroorzaken (allergenen, ...) moeten in tijd en/of ruimte gescheiden verlopen en het bij die activiteiten gebruikte gereedschap moet alleen daarvoor worden gebruikt en/of na elk gebruik worden afgewassen,
  - d) de manier waarop de producten in de koel-/diepvrieskamers en de toonbanken worden geplaatst en opgeborgen en de werkmethoden moeten het mogelijk maken alle verontreiniging te vermijden. Bijvoorbeeld :
    - I. tijdens de opslag moeten onverpakte producten worden afgedekt als een risico van kruiscontaminatie bestaat,
    - II. melkproducten en vleesproducten moeten van elkaar zijn gescheiden en moeten met specifiek materieel worden bewerkt,
    - III. onverpakte rauwmelkse kaas, zachte kaas, schimmelkaas en harde kaas moeten van elkaar gescheiden worden. Bovendien moeten die producten worden bewerkt met alleen daarvoor specifiek materieel of met materieel dat na elk gebruik wordt gereinigd,
    - IV. onverpakte rauwe, verhitte, gegiste vleesproducten en zgn. « traiteursalades » moeten van elkaar gescheiden worden. Bovendien moeten die producten worden bewerkt met alleen daarvoor

- bestemd specifiek materieel of met materieel dat na elk gebruik wordt gereinigd,
- V. rauwe vis, gerookte en/of verhitte vis en onverpakte week- en schaaldieren moeten van elkaar worden gescheiden. Bovendien moeten die producten worden bewerkt met alleen daarvoor bestemd specifiek materieel of met materieel dat na elk gebruik wordt gereinigd,
  - VI. de bakken moeten worden leeggehaald en gereinigd en ontsmet voordat ze opnieuw gevuld mogen worden,
  - VII. in toonbanken waarin zich onverpakte vleesproducten, mariene producten of melkproducten bevinden mag geen contact mogelijk zijn met fruit, groenten, stro, ... die bronnen van verontreiniging zijn,
  - VIII. de logische volgorde van de activiteiten moet worden gevolgd bij gebruik van dezelfde uitrusting (bijvoorbeeld in vishandels eerst filets zonder vel, dan filets met vel en ten slotte hele vissen bewerken),
  - IX. ijs dat met onverpakte producten in aanraking is geweest mag niet meer gebruikt worden,
- e) onverpakte levensmiddelen, met uitzondering van verse groenten en vers fruit, moeten zodanig worden uitgesteld dat zij niet door consumenten kunnen worden aangeraakt. Deze bepaling geldt niet voor levensmiddelen die voor zelfbediening te koop worden gesteld, op voorwaarde dat passende maatregelen worden getroffen om elke mogelijke verontreiniging of elke mogelijke bederf door het publiek te voorkomen,
- f) met betrekking tot ongesneden en onverpakt brood en onverpakte producten van de fijnbakkerij, met uitzondering van producten met banketbakkersroom, die in zelfbediening te koop worden gesteld, moeten de volgende maatregelen (of equivalente schikkingen die hetzelfde resultaat opleveren) worden getroffen :
- I. deze producten moeten worden te koop gesteld in afgeschermdde verkoopmeubelen met klapvensters, die, waar nodig, met tangen uitgerust zijn,
  - II. op het de klapvensters dient een bericht te zijn aangebracht dat vermeldt hoe de verbruikers zich op een hygiënische wijze moeten bedienen,
  - III. deze producten moeten zodanig te koop worden gesteld, dat een verantwoordelijke kan toezien dat er geen misbruiken plaatsvinden.

## 11. Voorraadbeheer (rotatie)

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

- **Criterium in de gids** : deel 6.6., deel 6.7., deel 6.9.2.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3  
VO 852/2004, B II, H IX, 2, 3  
MB 24-10-2005
- **Interpretatie** :
  - a) de in het bedrijf toegepaste procedures moeten garanderen dat producten waarvan de vervaldatum het kortst bij is eerst uit de voorraad worden gehaald (FIFO of FEFO principe). Die eis geldt ook voor materiaal voor onmiddellijke verpakking en eindverpakking. *Voor de bedrijven die in aanmerking komen voor de « versoepelingen » geldt de gids als procedure,*
  - b) op producten die in het bedrijf worden diepgevroren moet een vervaldatum vermeld zijn,
  - c) de uiterste gebruiksdata van versneden verkochte producten moeten ook nadat ze zijn uitgepakt bekend zijn (deze eis geldt ook voor de samenstelling van de producten (allergenen)).

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

- **Criterium in de gids** : deel 6.6., deel 6.7., deel 6.9.2.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3  
MB 24-10-2005
- **Interpretatie** :
  - a) de in het bedrijf toegepaste procedures moeten garanderen dat vervallen producten worden verwijderd en dat toevallig gebruik ervan onmogelijk is. Er mag gescheiden bewaring, identificatie met kleurencodes of enige andere methode met hetzelfde resultaat worden toegepast. *Voor de bedrijven die in aanmerking komen voor de « versoepelingen » geldt de gids als procedure,*
  - b) men moet in het bijzonder opletten met door klanten geretourneerde producten waarvan de uiterste gebruiksdatum zou zijn verstreken,
  - c) producten die intern worden voorgesneden (fijne vleeswaren, kaas) en die niet zijn voorverpakt mogen alleen worden verkocht op de dag dat ze zijn versneden,
  - d) in de rekken/toonbanken mogen zich geen producten bevinden waarvan de uiterste gebruiksdatum is verstreken.

## 12. Huishouding, schoonmaak en hygiëne

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

- **Criterium in de gids** : deel 5.5., deel 5.6.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1  
VO 852/2004, B II, H I, 1, H V, 1a
- **Interpretatie** :
  - a) er moeten een plan en procedures voorhanden zijn voor het schoonmaken van de lokalen en het materieel (apparatuur, gereedschap, werktafels, rekken/toonbanken, ...),
  - b) in de procedures moet zijn vastgelegd wie, wat, wanneer, hoe, met welke frequentie en met welk product men schoonmaakt.

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

- **Criterium in de gids** : deel 5.5., deel 5.6.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1  
VO 852/2004, B II, H I, 10  
KB 22-05-2003, art. 2, art. 16  
KB 22-12-2005, B I, H I, 3, 4
- **Interpretatie** :
  - a) er moeten een plan en procedures voorhanden zijn voor het ontsmetten van de lokalen en de apparatuur, het gereedschap, de werktafels, rekken, toonbanken,...) die rechtstreeks in aanraking komen met het product,
  - b) in de procedures moet zijn vastgelegd wie, wat, wanneer, hoe, met welke frequentie en met welk product men ontsmet,
  - c) na reiniging en ontsmetting, dient altijd nagespoeld te worden met drinkbaar water om residu's van reinigings- en ontsmettingsmiddelen te vermijden,
  - d) de gebruikt ontsmettingsmiddelen moeten door de overheid zijn verleend erkend (zie website van de FOD Volksgezondheid),
  - e) het reinigings- en ontsmettingsmateriaal moet in goede staat zijn en moet eveneens gereinigd en ontsmet worden. Het materiaal moet dus hernomen worden in het reinigings- en ontsmettingsplan,
  - f) afzonderlijk reinigings- en ontsmettingsmateriaal moet worden voorzien voor :
    - I. het sanitair gedeelte,
    - II. de lokalen met een hoog besmettingsrisico (zones voor de behandeling van vis, het snijden van kaas/fijne vleeswaren,...),

Het reinigings- en ontsmettingsmateriaal moet eveneens in dit plan zijn inbegrepen,

- g) ontsmetting is niet verplicht in :
- I. de ruimten buiten de winkel,
  - II. de loskades,
  - III. de opslagruimten voor voorverpakte producten en de in die ruimten gebruikte rekken,
  - IV. de ruimte waar voorverpakte producten worden verkocht en de in die ruimte gebruikte rekken.

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

- **Criterium in de gids:** deel 5.5., deel 5.6.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie:** het bedrijf moet visuele inspecties van de doeltreffendheid van de reiniging en ontsmetting uitvoeren. Deze controles moeten worden geregistreerd. Indien de resultaten van de visuele controles niet aanvaardbaar zijn, moeten de reinigings- en ontsmettingsprocedures gewijzigd worden om aldus te voldoen aan deze non-conformiteit.

### 13. Waterkwaliteitsbeheer

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

- **Criterium in de gids :** deel 5.3.
- **Wetgeving :** KB 14-11-2003, art. 3, § 1  
KB 14-01-2002  
VO 852/2004, B II, H VII, 1a, 2, 4, 5
- **Interpretatie :**
  - a) Uitsluitend drinkbaar water mag rechtstreeks of onrechtstreeks in contact komen met levensmiddelen. Niet-drinkbaar water mag 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) Als het bedrijf intern ijs produceert moet een analyse van het ijs worden uitgevoerd aangezien het water wordt behandeld (zie nota « water » op de website van het FAVV),

- c) voor het schoonmaken en ontsmetten moet drinkwater worden gebruikt wanneer er direct of indirect contact is met de producten.  
Ook lokalen waar niet-beschermden producten worden bewaard moeten eveneens gereinigd worden met drinkwater,
- d) 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,
- e) indien niet-drinkbaar water aanwezig, moet dit via afzonderlijke leidingen lopen. Deze leidingen moeten duidelijk gemarkeerd worden en alle aftappunten moeten duidelijk zichtbaar een opschrift dragen 'ondrinkbaar water'. De leidingen voor drinkbaar water en de leidingen voor niet-drinkbaar water mogen niet met elkaar verbonden zijn.

#### 14. Afvalbeheer

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

- **criterium in de gids** : deel 5.5.
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, H VI, 1, 2, 3, 4
- **Interpretatie** :
  - a) de systemen voor het verzamelen, opslaan en verwijderen van afval moeten toereikend zijn om ophoping van afval te vermijden,
  - b) de containers moeten makkelijk kunnen worden schoongemaakt en ontsmet en moeten afsluitbaar zijn. Zij moeten het mogelijk maken kruisbesmetting te vermijden. Er mogen evenwel open zakken worden gebruikt in de werkplaatsen op voorwaarde dat die telkens wanneer het personeel een pauze neemt naar de containers worden gebracht,
  - c) in groenten- en fruitafdelingen met zelfbediening moeten adequate verzamelssystemen voorhanden zijn.

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

- **criterium in de gids** : deel 5.5.
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, H VI  
VO 1774/2002
- **Interpretatie** :
  - a) het afval moet onmiddellijk worden ondergebracht in de daartoe bestemde voorzieningen, recipiënten, lokalen,
  - b) indien afval of afvalcontainers die buiten opgeslagen staan, aanleiding kunnen geven tot bevuilding van het terrein, dient het

- terrein regelmatig gereinigd te worden. De frequentie ervan wordt vastgelegd in het reinigingsplan,
- c) afvalcontainers moeten regelmatig worden leeggemaakt, gereinigd en ontsmet en goed worden onderhouden,
  - d) afval, containers en de wijze van afvalbeheer mogen geen bron van verontreiniging zijn,
  - e) de reglementaire voorschriften met betrekking tot afval van dierlijke oorsprong moeten worden nageleefd.

## 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 5.4.
- **Wetgeving** : KB 22-12-2005, B I, H I, 4  
VO 852/2004, B II, H I, 2
- **Interpretatie** :
  - a) er moet een procedure voor ongediertebestrijding worden toegepast,
  - b) alle op dit vlak ondernomen acties moeten worden geregistreerd,
  - c) de doelmatigheid van het bestrijdingsplan moet worden gecontroleerd, zowel wat de bestrijding van insecten als die van knaagdieren betreft (zoeken naar afval van schadelijke dieren, zoeken naar openingen in of nabij afsluitingen, deuren, lokaas inspecteren,...). Het feit dat een beroep wordt gedaan op een extern bedrijf om ongedierte te bestrijden, stelt de leidinggevende personen niet vrij van hun verantwoordelijkheid op het betrokken gebied,
  - d) de gebruikte bestrijdingsmiddelen mogen geen bron van productverontreiniging zijn,
  - e) er moet een plan voorhanden zijn dat de plaatsen waar lokaas werd uitgezet en de plaats van de systemen voor ongediertebestrijding weergeeft. De plaatsen waar lokaas is uitgezet moeten genummerd zijn,
  - f) de gebruiksaanwijzingen van de in het bedrijf gebruikte bestrijdingsmiddelen moeten voorhanden zijn.

## 16. Diergeneeskunde

NVT

## 17. Gebruik van pesticiden, herbiciden en fungiciden

NVT

## 18. Vervoer

NVT

## 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 5.5., deel 5.6.
- **Wetgeving** : KB 17-03-1971  
VO 852/2004, B II, H VIII, 1, 2  
KB 22-12-2005, B I, H V, 1  
KB 22-05-2003
- **Interpretatie** :
  - a) er wordt van de personeelsleden een goede persoonlijke hygiëne geëist (bijvoorbeeld, nagels zijn steeds kortgeknipt en volkomen zuiver en het dragen van nagellak of kunstnagels is verboden),
  - b) het dragen van juwelen (oorringen, zichtbare halssnoeren, armbanden, zichtbare piercings,...) en horloges is verboden (het dragen van een glatte trouwring wordt getolereerd),
  - c) het personeel moet schone en geschikte werkkledij dragen (alle werknemers die voedingsmiddelen zonder onmiddellijke verpakking hanteren, behalve als het gaat om groenten en fruit, of voedingsmiddelen behandelen moeten een hoofddekseel dragen dat de haren volledig bedekt). De werkkledij moet ten minste om de twee dagen worden verversed behalve in de sectoren slagerij, vishandel, versnijden en traiteur waar elke dag van kledij moet worden gewisseld,
  - d) het personeel moet zijn handen wassen voor aanvang van de werkzaamheden, na elk toiletbezoek en na elke activiteit die een mogelijke bron van verontreiniging kan zijn. Het dragen van handschoenen betekent niet dat de hygiënevoorschriften niet moeten worden nagekomen en er moet van handschoenen worden gewisseld na elke activiteit die een mogelijke bron van verontreiniging is,
  - e) het personeel moet in kennis worden gesteld van zijn verplichtingen op het stuk van hygiëne, bijvoorbeeld bij middel van affiches,
  - f) wondjes aan de handen worden steeds afgedekt met waterondoorlaatbaar verband of een waterondoorlaatbare pleister. De kleur van de pleisters verschilt van de kleur van het product (blauwe pleister bvb),
  - g) het is verboden in de lokalen te eten, te drinken en te roken (de consumptie van **water** is toegelaten in de lokalen waar bakkerijproducten worden gebakken). Het personeel moet van dit

verbod in kennis worden gesteld, bijvoorbeeld, bij middel van affiches,

- h) personeelsleden die met producten zonder onmiddellijke verpakking in aanraking komen, moeten elk jaar een medisch onderzoek ondergaan waarbij hun geschiktheid om levensmiddelen te hanteren wordt nagegaan. De in aansluiting op die medische controles uitgereikte medische geschiktheidsattesten moeten beschikbaar zijn. Tijdelijk personeel (stagiars en studenten inbegrepen) alsook door het bedrijf tewerkgestelde teams van zelfstandigen, zijn eveneens aan deze verplichting onderworpen,
- i) personeelsleden die omwille van hun gezondheidstoestand producten kunnen verontreinigen moeten worden geweerd bij het hanteren van producten zonder onmiddellijke verpakking. Het bedrijf moet een procedure opstellen waarin van de personeelsleden wordt geëist dat zij hun chef verwittigen wanneer zij menen een mogelijke bron van verontreiniging te zijn. Die procedure moet allen bekend zijn.

## 20. Opleiding

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

- **criterium in de gids** : deel 5.5., deel 5.6.
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, H XII, 1
- **Interpretatie** : er moet een hygiëneopleiding worden verstrekt aan de personeelsleden en instructies gegeven worden in verband met voedselveiligheid en autocontrole. De opleidingen en de toezending van instructies moeten worden geregistreerd.  
Deze eis is ook bedoeld voor uitzendkrachten en studenten alsook voor door het bedrijf tewerkgestelde teams van zelfstandigen.

## 21. Controles in opdracht van derden

NVT

## VII. SLEUTELELEMENT III : GEVARENANALYSE EN KRITIEKE CONTROLEPUNTEN

Let op !

De vestigingseenheden en, in dit geval, meer in het bijzonder de kruidenierszaken, die geen levensmiddelen fabriceren of verwerken moeten de verplichting om een op de HACCP-principes gebaseerde permanente procedure in te stellen, toe te passen en te handhaven, niet nakomen indien de goede hygiëne praktijken voorafgaand aan de HACCP garanderen dat de doelstellingen aangaande het voorkomen, elimineren, of tot aanvaardbare niveaus reduceren van de gevaren worden bereikt.

### 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 7.2.2.
- **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 7.2.2.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie** : er wordt rekening gehouden met alle activiteiten onder de verantwoordelijkheid van de operator.

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

- **Criterium in de gids** : deel 7.2.2.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2

- **Interpretatie** : er moet een beschrijving beschikbaar zijn van het deel dat hierbij betrokken is. Dit moet de opslag, de verkoop en eventueel de onder de gids vallende verwerkingsactiviteiten omvatten.

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

- **Criterium in de gids** : deel 7.2.2.
- **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 biologische gevaren. Er moet bijzondere aandacht geschonken worden aan de problematiek van de pathogene kiemen en de allergenen.

## 2. Omschrijving van het product

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

- **Criterium in de gids** : deel 7.2.2.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie** : er moet voor elke soort product die in het bedrijf wordt verwerkt een volledige technische fiche beschikbaar zijn (zie eveneens G.I.9.2 voor de minimale inhoud van de technische fiche).

## 3. Identificatie beoogd gebruik

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

- **Criterium in de gids** : deel 7.2.2.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie** : de bestemming van het product (de bijzondere doelgroep van consumenten) moet worden bepaald. De bestemde producten moeten vergezeld gaan van gebruiksaanwijzingen (bijvoorbeeld, bewaartemperatuur, bewaartijd) alsook, waar nodig informatie omtrent de allergenen.

## 4. Opmaken van een diagram van het productieproces

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

- **Criterium in de gids** : deel 7.2.2.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2  
MB 24-10-2005
- **Interpretatie** : er moet een diagram van de bewerkingen worden opgemaakt dat alle processtappen weergeeft (ontvangst, opslag, verkoop + eventuele verdeling in porties en onmiddellijke verpakking).  
*Voor de bedrijven die in aanmerking komen voor de « versoepelingen » volstaat het in de gids weergegeven diagram.*

(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 7.2.2.
- **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 5.1
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie** : het HACCP-team moet de eventuele verwerkingsactiviteiten 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 5.1
- **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 7.2.1., deel 7.2.3.
- **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 7.2.1., deel 7.2.3.
- **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 7.2.1., deel 7.2.4., deel 7.3.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 2°  
MB 24-10-2005  
VO 852/2004, art. 5, 2
- **Interpretatie** : bij vastlegging van de CCP wordt uitgegaan van een bedrijfsspecifieke gevarenanalyse volgens de in de gids beschreven methodologie. Worden op zijn minst beschouwd als CCP's :
  - a) ontvangst van producten :
    - I. temperatuur van in ontvangst genomen gekoelde en diepgevroren producten,
  - b) opslag van producten :

- I. gekoelde producten in koelkamers en diepgevroren producten in vrieskamers onderbrengen binnen 30 minuten ,
  - II. temperatuur van opgeslagen gekoelde en diepgevroren producten,
  - III. uiterste gebruiksdatum van opgeslagen producten (voor producten met uiterste gebruiksdatum),
- c) verkoop van producten :
- I. gekoelde producten in koelrekken/-toonbanken en diepgevroren producten in toonbanken/rekken voor diepvriesproducten onderbrengen binnen 30 minuten,
  - II. temperatuur van te koop aangeboden gekoelde en diepgevroren producten,
  - III. uiterste gebruiksdatum van te koop aangeboden producten (voor producten met uiterste gebruiksdatum).

*De bedrijven die in aanmerking komen voor de « versoepelingen », 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 7.2.1., deel 7.2.5.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 3°  
VO 852/2004, art. 5, 2  
MB 24-10-2005
- **Interpretatie** : Er moet een kritische grens worden bepaald voor alle geïdentificeerde CCP.  
*De bedrijven die in aanmerking komen voor de « versoepelingen », kunnen de kritische grenswaarden hernemen, die bepaald zijn in de gids, indien deze bestaan.*

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

- **Criterium in de gids** : deel 7.2.1., deel 7.2.5.
- **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 7.2.1., deel 7.2.5.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 4°  
VO 852/2004, art. 5, 2  
MB 24-10-2005
- **Interpretatie** : het opgezette toezichtssysteem moet het mogelijk maken na te gaan of de kritische punten worden beheerst. De procedures moeten aangeven wie voor het toezicht verantwoordelijk is. Van het toezicht moeten aantekeningen worden gemaakt. Als de controle niet continu gebeurt, moet de frequentie ervan worden bepaald en die moet hoog genoeg zijn om de controle van het betreffende CCP te kunnen garanderen.  
*De bedrijven die in aanmerking komen voor de « versoepelingen », kunnen de controlesystemen hernemen die worden voorgesteld in de gids voor de CCP's bepaald in punt (G.III.7.) indien deze bepaald werden.*

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

- **Criterium in de gids** : deel 7.2.1., deel 7.2.5.
- **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 7.2.1., deel 7.2.5.
- **Wetgeving** : KB 14.11.2003, art. 3, § 2, 5°  
VO 852/2004, art. 5, 2  
MB 24-10-2005

**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 in aanmerking komen voor de « versoepelingen », 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 7.2.1., deel 7.2.6., deel 7.2.7.
- **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 7.2.1., deel 7.2.8.
- **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 7.2.1., deel 7.2.8.

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

### **13. Opstellen van bemonsterings- en analyseplannen**

NVT

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

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

### 1. Sleutelement 1 : Beheerssysteem voedselveiligheid

| Non-conformiteiten A |   |                      |
|----------------------|---|----------------------|
| Ref.                 |   | Melding <sup>1</sup> |
| G.I.1.1.             | Het bedrijf beschikt niet over een voedselveiligheids-beheerssysteem  |                      |
| G.I.1.2.             | Het bedrijf beschikt over een gedocumenteerd systeem, maar dit wordt niet gebruikt  |                      |
| G.I.1.3.             | Het bedrijf beschikt wel over een gedocumenteerd systeem maar het wordt niet toegepast in de praktijk   |                      |
| G.I.9.1.             | Er zijn geen grondstoffenspecificaties (als in de gids bedoelde verwerkingsactiviteiten worden uitgevoerd in het bedrijf)   |                      |
| G.I.9.2.             | Er zijn geen eindproductspecificaties (als in de gids bedoelde verwerkingsactiviteiten worden uitgevoerd in het bedrijf)  |                      |
| G.I.13.              | Vervallen voedingsmiddelen (uiterste consumptiedatum overschreden) die uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijk zijn, worden verkocht of gebruikt   | X                    |
| G.I.13.              | Vervallen voedingsmiddelen (uiterste consumptiedatum overschreden) die uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijk zijn, zijn aanwezig in het opslaglokaal samen met andere voedingsmiddelen zonder dat deze gemerkt of afgezonderd worden om de verkoop of het gebruik ervan te voorkomen |                      |
| G.I.15.              | Geen temperatuurcontrole bij de ontvangst van de gekoelde producten (b.v. gebrek aan een werkende mobiele thermometer)  |                      |
| G.I.15.              | De ontvangen levensmiddelen zijn niet identificeerbaar  |                      |
| G.I.15.              | Er wordt geen of onvoldoende ingangscntrole uitgevoerd  |                      |
| G.I.17.1.            | Er is geen of een zeer onvolledige registratie van ontvangen producten  |                      |
| G.I.17.2.            | In geval van levering aan andere bedrijven, is er geen of onvolledige registratie van de uitgaande producten  |                      |
| G.I.17.3.            | De levensmiddelen in voorraad zijn niet of niet voldoende identificeerbaar  |                      |
| G.I.17.3.            | Er is systematisch onvoldoende informatie aanwezig op de  |                      |

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

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

|           |   |   |
|-----------|---|---|
|           | begeleidende handelsdocumenten die de producten bestemd voor andere operatoren vergezellen  |   |
| S.I.17.   | De traceerbaarheid van rundvlees is niet volledig, zodat de herkomst van het vlees niet kan worden aangetoond   | X |
| G.I.20.   | De goede werking van de thermometers wordt niet jaarlijks gecontroleerd   |   |
| G.I.22.   | Het personeel kan de meldingsprocedure niet vlug toepassen  |   |
| G.I.23.   | Er kan geen toelating van het FAVV worden voorgelegd  | X |
| G.I.24.1. | Voorverpakte levensmiddelen zonder etiket worden in de handel gebracht  |   |
| G.I.24.2. | De wettelijk verplichte vermeldingen op de voorverpakte levensmiddelen zijn niet volledig en dit kan een gevaar betekenen voor de volksgezondheid (naam van het product, in voorkomend geval de uiterste verbruiksdatum, in voorkomend geval de allergenen, in voorkomend geval de opslagvoorwaarden) |   |
|           |   |   |

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

|           |   |
|-----------|---|
|           | informatie weergegeven op het begeleidend handelsdocument <sup>2</sup>  |
| G.I.17.2. | De informatie vermeld op de begeleidende handelsdocumenten die de producten bestemd voor andere operatoren vergezellen, is soms onvoldoende |
| G.I.18.   | Er is geen register voor de klachten  |
| G.I.20.   | Er is geen registratie van het nazicht van de gebruikte thermometers  |
| G.I.23.   | De operator beschikt alleen over een oude toelating (toelating van het ex-AEWI)   |
| 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 <sup>1</sup> |
| G.II.5.              | De toestand van de infrastructuur is erbarmelijk en is niet geschikt voor het voorziene gebruik  | X                    |
| G.II.5.              | Er is een deur met een opening waarlangs ongedierte toegang kan krijgen tot de lokalen   |                      |
| G.II.5.              | Verlichtingssystemen <u>zijn <del>de</del></u> niet beschermd zijn tegen glasbreuk in de lokalen waar niet verpakte producten liggen <u>en er is geen procedure die voldoet voor het beheersen van glasbreuk</u> |                      |
| G.II.6.1.            | De uitrusting is in zeer slechte staat en houdt een risico in voor de voedselveiligheid  | X                    |
| G.II.6.1.            | De thermometer is niet duidelijk zichtbaar aanwezig voor de consumenten in de diepvriesruimten en koelvoorzieningen in de winkel   |                      |
| G.II.8.              | De toiletten komen rechtstreeks uit in ruimten waar levensmiddelen gehanteerd worden   |                      |
| G.II.8.              | Er is geen wasbak in de nabijheid van de toiletten   |                      |
| G.II.9.1.            | De onmiddellijke verpakkingen worden niet aan de levensmiddelensector aangepast  | X                    |
| G.II.9.2.            | De temperatuursvoorschriften worden niet gerespecteerd voor verschillende soorten producten  | X                    |
| G.II.9.2.            | Voedingsmiddelen die dienen gekoeld te worden, worden niet in een koeltoonbank te koop aangeboden  |                      |
| G.II.9.2.            | Voedingsmiddelen die warm moeten worden verkocht, worden niet te koop aangeboden in een uitrusting waarmee het mogelijk hun temperatuur aan te houden  |                      |
| G.II.9.2.            | Geen regelmatige temperatuurcontrole bij gekoelde en diepgevroren producten  |                      |
| G.II.9.2.            | Geen mobiele thermometer   |                      |
| G.II.10.             | Oliën die niet « food-grade » zijn, worden gebruikt voor de werking van de uitrustingen en er is een kans dat de   |                      |

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

|                          |  |   |
|--------------------------|--|---|
|                          | producten besmet zijn  |   |
| G.II.10.                 | Het risico op kruiscontaminatie met de allergenen wordt niet beheerst  |   |
| G.II.10.                 | Er is een niet-beheerst risico op kruiscontaminaties voor de voorraden of verkooptoonbanken  |   |
| G.II.11.1.               | Er is geen vervaldatum op producten die in het bedrijf worden diepgevroren   |   |
| G.II.11.2.               | Aanwezigheid van vervallen voedingsmiddelen (uiterste consumptiedatum overschreden) die uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijk zijn, zonder dat deze gemerkt of afgezonderd werden om het gebruik of de verkoop hiervan te voorkomen |   |
| G.II.11.2.               | Levensmiddelen waarvan de uiterste gebruiksdatum overtroffen is worden in verkoop gezet of bevinden zich in de voorraden en zouden in verkoop toevallig gezet kunnen worden  |   |
| G.II.11.2.               | De uiterste gebruiksdata of de samenstelling van versneden verkochte producten worden niet bekend  |   |
| G.II.12.1.<br>G.II.12.2. | De infrastructuur en/of uitrusting zijn vuil   |   |
| G.II.12.1.<br>G.II.12.2. | Het reinigings- en ontsmettingsplan wordt niet gedocumenteerd of onvoldoende gedocumenteerd en het schoonmaken en de ontsmetting voldoen niet  |   |
| G.II.12.1.<br>G.II.12.2. | Het reinigings- en ontsmettingsplan is voldoende maar wordt niet opgevolgd   |   |
| G.II.12.1.               | Geen reiniging van de grills na gebruik  |   |
| G.II.12.2.               | Er wordt alleen gereinigd, nooit ontsmet (gebrek aan ontsmettingsmiddel)   |   |
| G.II.12.2.               | Een niet toegelaten ontsmettingsmiddel wordt gebruikt (behalve bleekwater)   |   |
| G.II.13.                 | De operator gebruikt niet-drinkbaar water voor niet-toegelaten gebruik   | X |
| G.II.13.                 | De vereiste analyses van water worden niet verwezenlijkt   | X |
| G.II.14.2.               | Het afval stapelt zich in de lokalen op waar zich de levensmiddelen bevinden   |   |
| G.II.14.2.               | De voorschriften i.v.m. de opslag, verwijdering en traceerbaarheid van dierlijke bijproducten niet bestemd voor menselijke consumptie, worden niet nageleefd   |   |
| G.II.15.                 | Er zijn aanwijzingen dat knaagdieren of gevogelte aanwezig zijn in de lokalen  | X |
| G.II.15.                 | Zichtbare aanwezigheid van ongedierte of aanwezigheid van uitwerpselen van ongedierte  |   |
| G.II.19.                 | Het personeel is niet op de hoogte van de hygiënerichtlijnen en de hygiëne van het personeel is niet voldoende   |   |
| G.II.19.                 | De hygiëne van het personeel is niet voldoende en er is een direct risico voor de veiligheid van de consument  | X |
| G.II.19.                 | De hygiëne van het personeel is niet voldoende maar er is geen direct risico voor de veiligheid van de consument   |   |

|          |  |  |
|----------|--|--|
| G.II.19. | Er zijn geen medische attesten van het personeel                               |  |
| G.II.19. | Er wordt gerookt in de lokalen (peuken, asbakken aanwezig,...)                 |  |
| G.II.20. | Er was geen hygiëneopleiding voor het personeel                                |  |
| G.II.20. | De regels inzake de non-conforme producten zijn niet gekend door het personeel |  |
| G.II.20. | De recall procedure is niet gekend   |  |
|          |  |  |

| Non-conformiteiten B |  |  |
|----------------------|--|--|
| Ref.                 |  |  |
| G.II.5.              | Er zijn bepaalde kleine gebreken aan de infrastructuur (bv. kapotte tegels) die op termijn moeten weggewerkt worden.   |  |
| G.II.5.              | Er is een verlichtingssysteem zonder bescherming tegen glasbreuk in lokalen waar geen onverpakte producten worden bewaard <b>en er is geen adequate procedure voor het beheersen van glasbreuk</b> |  |
| G.II.6.1.            | Er zijn bepaalde kleine gebreken aan de uitrusting die op termijn moeten weggewerkt worden.  |  |
| G.II.6.1.            | De operator beschikt voor zijn nieuwe uitrusting niet over de conformiteitscertificaten om in contact te komen met de voedingsmiddelen   |  |
| G.II.8.              | Het bericht dat de handen moeten gewassen worden na elk toiletbezoek, hangt niet uit in het toilet   |  |
| G.II.8.              | Er is geen kleedkamer (kast of lokaal) voor de kledij van het personeel  |  |
| G.II.8.              | Gebruik van een stoffen handdoek voor het drogen van de handen   |  |
| G.II.9.1.            | Chemische producten worden niet opgeslagen op daartoe bestemde plaatsen waar geen levensmiddelen voorkomen, maar de chemische stoffen zijn geen bron van verontreiniging voor de levensmiddelen    |  |
| G.II.10.             | De specifieke gezondheidsvoorschriften worden voor de verkoop van producten van bakkerij in vrije dienst niet geëerbiedigd   |  |
| G.II.11.1.           | Het FEFO principe wordt niet gerespecteerd in geval van voedingsmiddelen die uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijk zijn,  |  |
| G.II.12.1.           | Het reinigings- en ontsmettingsplan klopt niet volledig met de   |  |
| G.II.12.2.           | realiteit  |  |
| G.II.12.1.           | Het reinigings- en ontsmettingsplan is niet gedocumenteerd of is   |  |
| G.II.12.2.           | onvoldoende gedocumenteerd, maar de reiniging en de ontsmetting zijn voldoende   |  |
| G.II.12.1.           | Het reinigings- en ontsmettingsmateriaal wordt niet apart bewaard  |  |
| G.II.12.2.           |  |  |
| G.II.13.             | De drinkwateranalysefrequentie is niet toereikend (als de regelgeving voorziet in analyses)  |  |
| G.II.14.1.           | Geen vuilbak aanwezig in bepaalde werkruimten  |  |
| G.II.15.             | Het ongediertebestrijdingsplan is afwezig of wordt niet gedocumenteerd   |  |
| G.II.15.             | Het ongediertebestrijdingsplan wordt onvoldoende opgevolgd   |  |

|          |   |
|----------|---|
| G.II.15. | Geen technische fiche voor de gebruikte pesticiden  |
| G.II.15. | De bestrijding van ongedierte wordt gegarandeerd door een derde en geen enkel document hieromtrent is beschikbaar   |
| G.II.15. | Er is geen plan voor de beschikbaarheid van lokaas  |
| G.II.19. | Het personeel is niet op de hoogte van de hygiënevoorschriften, maar de hygiëne van het personeel is voldoende  |
| G.II.19. | Het personeel drinkt en eet in lokalen waar dit niet is toegelaten (behalve consumptie van water)   |
| G.II.19. | Het personeel draagt juwelen aan de handen of de armen (alle werknemers die voedingsmiddelen zonder onmiddellijke verpakking hanteren, behalve als het gaat om groenten en fruit, of voedingsmiddelen behandelen) |
| G.II.19. | Het personeel draagt geen haarkapje (alle werknemers die voedingsmiddelen zonder onmiddellijke verpakking hanteren, behalve als het gaat om groenten en fruit, of voedingsmiddelen behandelen)                    |
| G.II.20. | Er wordt geen registratie bijgehouden van de gevolgde opleidingen   |
|          |   |

### 3. Sleutelement 3 : Gevarenanalyse en kritieke controlepunten

| Non-conformiteiten A     |   |                      |
|--------------------------|---|----------------------|
| Ref.                     |   | Melding <sup>1</sup> |
| G.III.                   | Voor de bedrijven die van de versoepelingen <sup>3</sup> genieten: is er geen gids  |                      |
| G.III.                   | Voor de bedrijven met versoepelingen <sup>3</sup> : het in de gids beschreven autocontrolesysteem wordt niet toegepast  |                      |
| G.III.6.1.               | Voor de bedrijven zonder versoepelingen <sup>3</sup> : geen lijst met gevaren   |                      |
| G.III.8.1.               | Voor de bedrijven zonder versoepelingen <sup>3</sup> : werden geen kritieke waarden bepaald (kritische limieten)  |                      |
| G.III.8.2.               | Voor de bedrijven zonder versoepelingen <sup>3</sup> : de grenswaarden (kritische limieten) stemmen niet overeen met de wetgeving   |                      |
| G.III.8.2.               | De grenswaarden (kritische limieten) zijn niet gevalideerd (voor bedrijven die in aanmerking komen voor versoepelingen en die de in de gids vermelde grenswaarden gebruiken, is geen validatie vereist) |                      |
| G.III.9.1.<br>G.III.9.2. | De monitoring van de CCP's is onvoldoende of ontbreekt  |                      |
| G.III.9.1.<br>G.III.9.2. | Geen temperatuurcontrole van gekoelde producten   |                      |
| G.III.9.1.<br>G.III.9.2. | Het document voor de registratie van de monitoring van CCP is afwezig   |                      |
| G.III.9.1.<br>G.III.9.2. | De methode waarop het personeel de temperatuur meet, is niet geschikt.  |                      |

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

|                          |  |   |
|--------------------------|--|---|
| G.III.9.1.<br>G.III.9.2. | Geen thermometer   | X |
| G.III.10.                | Het registratiedocument van de corrigerende maatregelen en correctieve acties is niet beschikbaar              |   |
| G.III.10.                | Het personeel neemt geen adequate maatregelen in geval van slechte temperaturen                                |   |
| G.III.10.                | Er worden geen corrigerende maatregelen genomen in geval van non-conformiteiten                                |   |
| G.III.11.                | Voor de bedrijven die niet van de versoepelingen <sup>3</sup> genieten: er is geen verificatie van het systeem |   |
| G.III.12.1.              | Er is geen documentatie (b.v. registraties) bewaard  |   |
|                          |  |   |

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

## IX. BIJLAGE

|  | Reglementaire temperatuur <sup>^</sup> | Aanbevolen temperatuur |
|--|--|------------------------|
| Vers vlees van slachtvee, gekweekt gehoefd wild en groot wild                | 7°C                                    |                        |
| Vers vlees van gevogelte, konijn en klein wild                               | 4°C                                    |                        |
| Vers orgaanvlees van slachtvee, gekweekt wild, wild, gevogelte en konijn     | 4°C                                    |                        |
| Gehakt vlees en vleesbereidingen (verse worst, ...)                          | 4°C                                    |                        |
| Vegetarische producten of vleesvervangers op basis van plantaardige eiwitten |  | 4°C                    |
| Verse vis voorverpakt of niet  | <u>0-4°C</u> *                         |                        |
| Bereide vis (gerookt, ...)   | 4°C **                                 |                        |
| Oesters en mosselen (levend)   | geen ***                               | van + 7 tot + 10°C     |
| Andere schaal- en weekdieren (levend)  | geen ***                               | van + 4 tot + 7°C      |
| Gekookte schaal- en weekdieren   | 4°C                                    |                        |
| Bereide producten (gekoeld)  | 7°C                                    |                        |
| Vleeswaren   | 7°C **                                 |                        |
| Salades ( <del>vis</del> , vlees, groenten, <del>...</del> )                 | 7°C                                    |                        |
| <u>Salades (vis)<sup>§</sup></u>   | <u>4°C</u>                             |                        |
| Gesneden fruit en groenten (4de gamma)                                       | geen                                   | van + 4 tot + 7°C      |
| Melkproducten  | 7°C                                    |                        |
| Patisserie (met banketbakkersroom) ****                                      | 7°C                                    |                        |
| Diepvriesproducten   | -18°C                                  |                        |

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

\* op temperatuur welke die smeltend ijs benadert met een maximum van 4°C

\*\* behalve als het gaat over gedroogde producten die bij kamertemperatuur microbiologisch stabiel zijn of behalve als het gaat over conserven

\*\*\* temperatuur die geen negatief effect heeft op de voedselveiligheid en de overleving

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

<sup>§</sup> tenzij de exploitant van een inrichting erkend overeenkomstig de voornoemde verordening (EG) 853/2004 van 29 april 2004 een hogere temperatuur op de verpakking vermeldt