



LEIDRAAD betreffende de validatie van een autocontrolesysteem voor Diervoeding

Van toepassing vanaf :

30/08/2006

Opgesteld door : DG Controlebeleid	Goedgekeurd door :	Gecontroleerd door : Secretariaat
Ir. D. Van Oystaeyen (getekend)	Voorzitter Stuurgroep Autocontrole Ir. Geert De Poorter (getekend)	Datum : 30/08/2006
	Datum : 23/08/2006	
	De Directeur-generaal Ir. Herman Diricks (getekend)	
Datum : 22/08/2006	Datum : 30/08/2006	

I. DOELSTELLINGEN EN TOEPASSINGSGBIED

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

Een autocontrolesysteem moet, om officieel aanvaard te kunnen worden als « erkend autocontrolesysteem », alle elementen omvatten zoals beschreven in de van toepassing zijnde leidraad.

De validatie van de bedrijfseigen autocontrolesystemen gebeurt aan de hand van de auditprocedure **PB 00 – P 02**. 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 02 – CL 02**.

Dit document is een controlemiddel en geeft toelichting bij alle aspecten die opgenomen zijn in de specifieke checklist.

Toepassingsgebied van de autocontrolelegids Diervoeding :

- Handel in en/of productie van mengvoeders (gemedicineerde voeders inbegrepen)
- Handel in en/of productie van voormengsels (met uitzondering van gemedicineerde voormengsels)
- Handel in en/of productie van voedermiddelen
- Handel in en/of productie van toevoegingsmiddelen
- Opslag en behandeling voor rekening van derden van « voor diervoeding bestemde producten »
- Vervoer over de weg van « voor diervoeding bestemde producten »

II. NORMATIEVE REFERENTIES

Nationale wetgeving

(KB van 30/03/1995 betreffende gemedicineerde voormengsels en diervoeders)

KB van 20/07/1995 betreffende diervoeders bestemd voor een bijzondere voeding

KB van 08/02/1999 betreffende de handel en het gebruik van stoffen bestemd voor dierlijke voeding

KB van 14/11/2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen

KB van 05/06/2004 betreffende het verbod op het gebruik van dierlijke bijproducten en oliën en vetten voor de diervoeding.

KB van 16/01/2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.

KB van 21/02/2006 tot vaststelling van de voorwaarden inzake erkenning en toelating van inrichtingen in de diervoedersector.

KB @ betreffende gemedicineerde voeders (het KB van 30/03/95 wordt in de loop van 2006 ingetrokken)

MB van 12/02/1999 betreffende de handel en het gebruik van stoffen bestemd voor de dierlijke voeding

Europese wetgeving

Verordening (EG) nr. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad van 22 mei 2001 houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën

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 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 de gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten (en de uitvoeringsverordeningen daarvan)

Verordening (EG) nr. 1829/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders

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. 1831/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 betreffende toevoegingsmiddelen voor diervoeding.

Verordening (CE) nr. 183/2005 van het Europees Parlement en de Raad van 12 januari 2005 tot vaststelling van voorschriften voor diervoederhygiëne

III. TERMEN, DEFINITIES EN BESTEMMING

1. Termen en definities

- **Kwaliteit** : alle kenmerken met betrekking tot de aard, de gesteldheid, de samenstelling, de nutritionele aspecten, de verpakking en de etikettering; Met deze definitie van « kwaliteit » worden alle wettelijke aspecten die vallen onder de bevoegdheid van het Agentschap bedoeld.

2. Afkortingen

- **CCP** : kritisch controlepunt
- **FAVV**: Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- **FIFO** : First In First Out
- **HACCP** : Hazard Analysis Critical Control Points (Risicoanalyses en kritische controlepunten)
- **KB** : koninklijk besluit
- **MB** : ministerieel besluit
- **NC** : non-conformiteit
- **PVA** : punt van aandacht
- **VO** : Europese Verordening

3. Bestemming

Auditors van het agentschap en auditors van de keuring- en certificeringsinstellingen die belast zijn met het uitvoeren van een audit.

4. Verloop van de audit

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

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

IV. SLEUTELELEMENT I : BEHEERSSYSTEEM VOEDSELVEILIGHEID

1. Algemene eisen

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.2
- **Wetgeving** : VO 183/2005 Art 4.1
- **Interpretatie** : De operator moet een systeem plannen en instellen om de kwaliteit van de diervoeders in de verschillende stadia van de productie, bewerking en verwerking en distributie te beheersen. Vraag het bedrijf dat het zijn kwaliteitshandboek toont, de (algemene) toepassing ervan uitlegt en de dynamische opzet ervan aantoont (bijv. klachtenbeheer, corrigerende acties,...).

2. Voedselveiligheidsbeleid

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.1.1
- **Wetgeving** : VO 183/2005
- **Interpretatie** : Voedselveiligheid moet in de eerste plaats meer een mentaliteit dan handelen zijn. Vraag het bedrijf om zijn beleidsvisie dienaangaande uiteen te zetten. Een goede manier om dat te doen is het SMART-model toe te passen : « Specifiek, Meetbaar, Aanvaardbaar, Realistisch en Tijdsgebonden ».

Specifiek : een doelstelling moet helder en duidelijk worden omschreven

Meetbaar : om te kunnen nagaan of het doel is bereikt, moet het doel meetbaar zijn en dus moeten normen zijn aangegeven.

Aanvaardbaar : het team moet de doelstellingen dragen aangezien de teamleden praktijkervaring hebben en alles in het werk moeten stellen om de doelstellingen te halen.

Realistisch : men moet tijd uittrekken om na te gaan om de doelstellingen haalbaar en realistisch zijn. Als ze te ambitieus zijn, kunnen ze onmogelijk worden gehaald, wat het team kan demotiveren.

Tijdsgebonden : Het is belangrijk dat een termijn wordt vastgelegd. Er kan een tijdlijn met tussentijdse doelstellingen worden uitgezet.

Gezien men in de checklist een gedocumenteerde beleidsverklaring vraagt, moet het bedrijf deze verklaring schriftelijk kunnen aantonen (wat ook de 'drager' mag zijn: papier, elektronisch...)

3. Handboek over voedselveiligheid

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.5
- **Wetgeving** : VO 183/2005 Bijlage II Kwaliteitsbeheersing pt 3
- **Interpretatie** : Ga na of een kwaliteitshandboek voor de producten op papier en/of op computer bestaat. De procedures, instructies en formulieren om gegevens te registreren moeten makkelijk kunnen worden opgevraagd en gebruikt door de personen voor wie ze bestemd zijn. Kies een willekeurige procedure, noteer het versienummer en ga na of ze op het terrein beschikbaar is en wordt gebruikt.

4. Verantwoordelijkheid voor bedrijfsleiding (exploitant)

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.1.2.1
- **Wetgeving** : VO 183/2005 Bijlage II Personeel
+ Kwaliteitsbeheersing pt 1
- **Interpretatie** : De bedrijfsleiding is in de eerste plaats verantwoordelijk voor het kwaliteitsbeheer. Zij ziet erop toe dat elke verantwoordelijke correcte informatie krijgt maar ook dat elk personeelslid wordt opgeleid voor zijn specifieke taak. Zij zorgt er tevens voor dat alle middelen aan het personeel beschikbaar worden gesteld

Beschikt het bedrijf over een kwaliteitsverantwoordelijke die moet instaan voor de coördinatie van de activiteiten die van invloed zijn op de voedselveiligheid en de betreffende wettelijke voorschriften, de producten en wie is zijn plaatsvervanger ?

5. Inzet van de bedrijfsleiding (exploitant)

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.1.2.3
- **Wetgeving** : VO 183/2005 artikel 4.1
- **Interpretatie** : om de goede voornemens hard te maken is het belangrijk dat de bedrijfsleiding zich reëel inzet. Ga na of de bedrijfsleiding weet welke maatregelen in het bedrijf werden getroffen met betrekking tot de kwaliteit en de stand van zaken aangaande de invoering van het systeem.

6. Herziening bedrijfsleiding (HACCP-controle inbegrepen)

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.1.3 + pt 4.4
- **Wetgeving** : VO 183/2005 artikel 6.3
- **Interpretatie** : de herziening moet kunnen worden aangetoond door de desbetreffende documenten voor te leggen (aard van de wijzigingen, evaluaties waarop die gesteund zijn,...). Er moet ook kunnen worden aangetoond dat daarover in het bedrijf goed werd gecommuniceerd. De herziening dient ten minste om het jaar te gebeuren en onder andere gesteund te zijn op interne audits.

7. Beheer van middelen, personen en informatie

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.1.2.2
- **Wetgeving** : VO 183/2005 Bijlage II Bedrijfsruimten en uitrusting pt 1-2 + Kwaliteitsbeheersing
- **Interpretatie** : de bedrijfsruimten en uitrusting zijn in overeenstemming met de nagestreefde kwaliteit. Het personeel is voldoende gekwalificeerd (ervaring en diploma). Eenieder die op het stuk van de kwaliteit een essentiële rol vervult moet tijdens zijn verlof, in geval van ziekte of iedere andere afwezigheid van meer dan een dag kunnen worden vervangen.

Stel aan de personeelsleden vragen over de middelen waarover zij beschikken.

Men moet zich er op het terrein van vergewissen of alle instructies beschikbaar zijn en door alle personeelsleden worden begrepen (Kijk de gebruikte procedures na, vergewis u ervan of het om de juiste versie gaat)

8. Algemene eisen i.v.m. documentatie

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.10.6 en 4.16
Hoofdstuk 1, 2, 3, 4, 5 en 6 pt 4.3
Hoofdstuk 2 pt 4.16
Hoofdstuk 2, 3, 5 en 7 pt 4.10.2
- **Wetgeving** : VO 183/2005 Artikel 7 + Bijlage II
Gemedicineerde voeders : KB 21/02/06 Bijlage III.IV.d
Voeders van dierlijke oorsprong : VO 1774/2002 Bijlage II Hoofdstuk V

Categorie 3 : VO 1774/2002 Bijlage II hoofdstuk III.3
+ Bijlage II hoofdstuk V

- **Interpretatie** : Er moet worden nagegaan of op elke pagina de datum van de jongste wijziging en het versienummer voorkomen. De duidelijke structuur van elk document moet meteen merkbaar zijn (bijv. in de inhoudsopgave). Er bestaan procedures om het kwaliteitshandboek aan te passen.

Niet beperkende lijst van documenten die moeten worden verstrekt :

- Organogram met kwalificaties en verantwoordelijkheden.
- Documenten over tenuitvoerlegging van HACCP-plan.
- Controleplan (kritische controlepunten en grenswaarden, bemonstering, analyses, afhandeling non-conformiteiten)
- Schriftelijke procedures voor nazicht van bedrijfsruimten en uitrusting die moeten worden gebruikt bij het mengen en/of vervaardigen.
- Documenten over de traceerbaarheid van de producten.
- Schriftelijke procedures bij terugroepen en uit de voedselketen nemen van producten.
- Voor de vervaardiging van gemedicineerde voeders ook : diergeneeskundige voorschriften.
- Voor voeders die onder VO 1774/2002 vallen ook : gezondheidscertificaten.
- Verplichte meldingen

Het bedrijf moet tevens alle andere documenten op schrift kunnen voorleggen die nodig zijn om de gids na te leven (flowchart, process, ...).

9. Productspecificaties

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.2.4, 4.6.1 en 4.6.4
Hoofdstuk 2 en 3 pt 4.15.6
Hoofdstuk 7 pt 4.2.4
Bijlagen III, VIII, X en XII
- **Wetgeving** : KB 08/02/99 Artikelen 3, 5 en 10
MB 12/02/99 Artikelen 1 en 6
VO 1829/2003 Artikel 24.2
VO 1774/2002 Artikel 19 + Bijlage VII
KB 05/06/04 Artikel 3
- **Interpretatie** : Voor alle aangekochte /geleverde producten en diensten die van invloed zijn op de voedselveiligheid en de wettelijkheid van de producten moet de exploitant met documenten gestaafe specificaties

opmaken en/of ontvangen, deze veilig opbergen en deze documenten moeten, indien nodig, beschikbaar zijn en makkelijk kunnen worden ingekeken. Kies willekeurig enkele producten uit en vraag alle informatie daarover op. Ga na of zij in overeenstemming zijn met de geldende regelgeving en de bijwerkingen.

Voorbeelden van specificaties :

Voor de voedselveiligheid : waarde van chemische, microbiologische en fysische parameters wanneer garanties worden gegeven m.b.t. de afwezigheid van verontreinigingen.

Voor de kwaliteit : controle van de samenstelling, de toestand van de verpakking, de houdbaarheidsdatum, ...

10. Procedures

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.2.2 , pt 4.11.2 en pt 4.13.1
Hoofdstuk 2, 3, 4, 5 en 6 pt 4.13
- **Wetgeving** : VO 183/2005 Bijlage II Bedrijfsruimten en uitrusting pt 3
+ Productie pt 2
+ Opslag en vervoer pt 4
KB 14/11/03 Artikelen 6 en 8
- **Interpretatie** : Vraag inzage van alle gedetailleerde procedures/instructies die in het bedrijf worden toegepast voor alle processen en bewerkingen die van invloed zijn op de veiligheid en de wettelijkheid van het product. Zij moeten in overeenstemming zijn met de wetgeving.

11. Interne audit en interne controle

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.17
- **Wetgeving** : VO 183/2005 Artikel 6.2.f
- **Interpretatie** : Ga na of alle voor de voedselveiligheid en de wettelijkheid kritieke systemen en procedures op grond van schriftelijke procedures ten minste eens per jaar aan een audit worden onderworpen (dat hoeft niet voor alle systemen en procedures gelijktijdig te gebeuren). Deze audits hebben tot doel uit te maken of het kwaliteitssysteem correct functioneert.

De interne audit wordt uitgevoerd door externen of door personeelsleden die niet afhankelijk zijn van de personen die direct verantwoordelijk zijn voor de activiteit waarop de audit betrekking heeft.

De resultaten van de audits moeten aan de directie worden medegedeeld en het betreffende personeel wordt attent gemaakt op de tekortkomingen. Het bedrijf moet kunnen aantonen dat in aansluiting op een ongunstige audit een denkoefening werd gedaan en maatregelen werden getroffen.

De opvolging van de interne audit en de herzieningen door de directie moeten zelf aan een audit worden onderworpen.

12. Corrigerende maatregelen

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.14.2
Hoofdstuk 2 en 4 pt 4.14.4
- **Wetgeving** : VO 183/2005 art 6.2.e
- **Interpretatie** : Worden wanneer non-conformiteiten worden vastgesteld (bijvoorbeeld naar aanleiding van een evaluatie van de directie, een interne of externe audit, klachten, ...) maatregelen getroffen om dergelijke tekortkomingen voortaan te vermijden ? Kan dit worden aangetoond aan de hand van documenten ?
Controleer aan de hand van één of twee vorige non-conformiteiten hoe dat werd aangepakt.

13. Controle op niet-overeenstemming

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.10 en pt 4.13.3
Hoofdstuk 2, 3, 4, 5, 6 en 7 pt 4.13
- **Wetgeving** : VO 183/2005 Artikel 6.1
+ Bijlage II Kwaliteitsbeheersing pt 3

Gemedicineerde voeders : KB 21/02/06 Bijlage III.IV
- **Interpretatie** : Vraag hoe het bedrijf omgaat met niet-conforme producten.

Niet-conforme producten moeten duidelijk herkenbaar zijn (bijv. vermelding in fluo) en uit het circuit worden gehaald om onbedoeld gebruik of levering ervan te vermijden. De eindbestemming ervan moet kunnen worden aangetoond aan de hand van afdoende documenten.

14. Vrijgeven van producten

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1, 2, 3, 5 en 7 pt 4.10.5
- **Wetgeving** : KB 08/02/99 Artikel 3

- **Interpretatie** : Heeft de exploitant afdoende procedures vastgelegd voor het in het verkeer brengen van producten en zorgt hij ervoor dat deze worden toegepast om te vermijden dat een product niet worden vrijgegeven zolang niet aan alle bijzondere eisen is voldaan ?

15. Aankoop

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.6
Hoofdstuk 2 pt 4.9.5
Hoofdstuk 2, 3 en 5 pt 4.10.2
- **Wetgeving** : VO 183/2005 Bijlage II Productie pt 3 en 4
+ Artikel 5.6
Gemedicineerde voeders : KB 21/02/06 Bijlage II.III
Voeders van dierlijke oorsprong : VO 79/2005 Artikel 1
+ Bijlage I Hoofdstuk II.B.b
- **Interpretatie** : Er worden alleen toegelaten producten aangekocht. Welke middelen werden aangewend om na te gaan of de leveranciers in orde zijn wat de erkenning, toelating of registratie bij het FAVV betreft ?

Ga bij het in ontvangst nemen van producten (voedermiddelen, voormengsels, ...) na of een controle heeft plaatsgevonden : geur, kleur, structuur, vochtgehalte, ... Gaat het bedrijf na of de voor ontvangst aangeboden producten voldoen aan de opgelegde eisen (zie Sleutelement I pt 9) en of dit wel de producten zijn die werden gevraagd.

Wordt indien de ontvangen goederen niet aan de opgelegde eisen voldoen een bijzondere, op schrift gestelde procedure toegepast die betrekking heeft op de verdere bestemming van die goederen ?

De mogelijke/toelaatbare voorwaarden voor het lossen zijn vastgelegd. De ontvangstput moet leeg zijn (visuele controle), ... Daarenboven wordt de voor het lossen verantwoordelijke persoon aangeduid in een schriftelijk document en weet hij waar geleverde goederen moeten worden opgeslagen. De procedure voor het lossen beschrijft met name welke goederen (bijv. voormengsels) moeten worden opgeslagen en op welke plaats.

16. Bewaking prestaties leverancier

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.6.2
Hoofdstuk 2, 3, 4, 6 en 7 pt 4.6.1
- **Wetgeving** : VO 183/2005 art 5.6

- **Interpretatie** : Gaat het bedrijf na of elke leverancier bij het FAVV geregistreerd is ? Gaat het bedrijf waar nodig na of zijn leveranciers in het bezit zijn van een erkenning of een toelating ?

De fabrikant beschikt over bijgewerkte lijsten van leveranciers van producten en diensten die van enig belang zijn om een basiskwaliteit te verkrijgen. Er wordt in dat verband duidelijk aangegeven welke producten en diensten door elke leverancier worden geleverd.

Welke maatregelen worden getroffen wanneer tekortkomingen worden vastgesteld bij de ingangscntrole ? Worden bij herhaling maatregelen getroffen ten aanzien van de leverancier ? Werden evaluatiecriteria vastgelegd en worden die om het jaar geëvalueerd ?

17. Traceerbaarheid

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1, 5 en 6 pt 4.8
Hoofdstuk 2 pt 4.15.6
Bijlage V
- **Wetgeving** : VO 183/2205 Bijlage II Bijhouden van gegevens
KB 14/11/2003 Artikelen 4 tot 7
KB 21/02/06 Bijlage I.II + Bijlage II.V

Gemedicineerde voeders : KB 21/02/06 Bijlage III.VI
Als kritiek beschouwde voeders : KB 21/02/06 Bijlage IV.II
Voeders van dierlijke oorsprong : VO 1774/2002 Bijlage II
Hoofdstuk III + Artikel 9
- **Interpretatie** : De fabrikant moet, ten behoeve van de traceerbaarheid, de gevraagde gegevens inschrijven in een afzonderlijk register. Het volstaat niet de facturen te bewaren. Het is de bedoeling om in één oogopslag alle gegevens betreffende de aankoop, de productie en de verkoop te kunnen zien.
Voor zeer kleine bedrijven volstaat het als zij de bestelbons zodanig rangschikken dat zij snel kunnen worden verstrekt en makkelijk kunnen worden nagekeken.

Het doeltreffendste wat men kan doen is de opslagruimte binnengaan en daar een verkoopsklaar ingepakt product uitkiezen. Vraag om de in dat product (die partij) gebruikte grondstoffen op te geven. Zo kunt u nagaan of het bedrijf in staat is stroomopwaarts te traceren. Omgekeerd kan men ook vertrekken van een grondstof en zo de weg volgen tot de eindproducten en tot bij de klanten.

18. Klachtenbehandeling

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.14.2 + pt 4.19
- **Wetgeving** : VO 183/2005 Bijlage 2 Klachten en terugroepen van producten pt 1
- **Interpretatie** : Beschikt de fabrikant over een systeem om klachten van klanten af te handelen. Werd een verantwoordelijke aangeduid tot wie klanten zich kunnen wenden en die de dossiers behandelt ? De klachten moeten met name worden gebruikt om het autocontroleplan opnieuw te evalueren.

19. Terugroepen van producten + retourzendingen

- **Criterium in de gids** : Bijlage V pt 5.7 en pt 7.7
- **Wetgeving** : VO 183/2005 Bijlage 2 Klachten en terugroepen van producten pt 2
- **Interpretatie** : De kwaliteit van de externe retourstromen (goederen die door de klant worden teruggezonden omdat ze niet aan de kwaliteitseisen voldoen) moet bekend zijn. Gaat het bedrijf na of buiten een mengeling of kruiscontaminatie heeft plaatsgevonden ? Werd een procedure uitgewerkt voor het terugroepen van diervoeders ?

Indien nodig moet de verantwoordelijke ook in staat zijn een systeem op te zetten voor het snel terugroepen van producten die zich in het afzetcircuit bevinden (link met punt 22 over meldingsplicht).

De fabrikant moet aan de hand van schriftelijke procedures kunnen omschrijven wat met de teruggeroepen producten moet gebeuren en welke nieuwe beoordeling op het stuk van kwaliteitsbeheersing moet plaatsvinden voordat de producten opnieuw in het verkeer worden gebracht. Het is zinvol te weten of onlangs een dergelijke terugroeping gebeurde en hoe die werd afgehandeld.

20. Nazicht van toestellen voor het meten en bewaken

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.11
- **Wetgeving** : VO 183/2005 Bijlage II Bedrijfsruimten en uitrusting pt 3
- **Interpretatie** : Er is een lijst voorhanden van alle in het bedrijf bestaande meettoestellen.

Meettoestellen, bijv. weegtoestellen, moeten geregeld worden nagekeken en indien nodig opnieuw worden gekalibreerd (zie bijlage II). Dat moet gebeuren in overeenstemming met een schriftelijke procedure.

In het bijzonder :

De goede werking van de weegapparatuur wordt geregeld nagekeken en wel ten minste eenmaal per jaar en tweemaal per jaar in het geval van gemedicineerde voeders. Waar nodig worden corrigerende maatregelen getroffen.

Toevoegingsmiddelen, voormengsels en voedermiddelen moeten worden gewogen met weegtoestellen die geschikt zijn voor de te wegen hoeveelheden. De toestellen moeten bovendien makkelijk kunnen worden gereinigd.

Met betrekking tot de weegapparatuur moet het volgende duidelijk worden vermeld en aangeduid :

- a. de minimale en maximale toegestane belasting van het toestel;
- b. de nauwkeurigheid van het toestel.

21. Productanalyse

- **criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.10 + bijlage IV
Hoofdstuk 2, 3 en 4 pt 4.10
- **Wetgeving** : VO 183/2205 Bijlage II Kwaliteitsbeheersing
KB 21/02/06 Bijlage I.I

Dierlijke eiwitten : VO 999/2001 Bijlage IV.II.B.b
+ KB 21/02/06 Bijlage II.II
Gemedicineerde voeders : KB 21/02/06 Bijlage III.IV
Als kritiek beschouwde voeders : KB 21/02/06 Bijlage IV.I
Voeders van dierlijke oorsprong : VO 79/2005 Artikel 3.3
+ Bijlage VII Hoofdstuk 1.D.10
- **Interpretatie** :

Lijst van de in samenhang met de autocontrole wettelijk verplichte analyses (Zie Bijlage III) :
 - microscopisch onderzoek BSE
 - analyse van als kritiek beschouwde voeders (PCB, Dioxines)
 - analyse van pet food op microbiologische criteria
 - analyse van gemedicineerde voeders

Daarnaast moeten ook de in samenhang met het controleplan uitgevoerde analyses worden nagekeken om te zien of zij wel in overeenstemming zijn met de vastgelegde procedure en met de risicoanalyse.

De voor de autoriteiten bestemde monsters worden zodanig verzegeld en geëtiketteerd dat zij makkelijk identificeerbaar zijn. Zij worden zodanig bewaard dat wijziging van de samenstelling of abnormale verandering van het monster uitgesloten is. Is de opslagcapaciteit toereikend in vergelijking met de bewaarduur ?

22. Meldingsplicht

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 en 6 pt 4.13.2
- **Wetgeving** : KB 14/11/03 Artikel 8
KB 08/02/99 Artikel 6
MB 12/02/99 Artikel 12

Interpretatie : De procedure inzake meldingsplicht moet beschreven zijn. Is het meldpunt voor de provincie bekend ? Heeft de directie een juist beeld van wat moet worden gemeld (overeenstemming met de site van het FAVV)? + alles wat een risico inhoudt voor de gezondheid van dier, mens of plant.

Zie ook het document " Meldingsplicht en meldingsgrenzen op de website van het FAVV.

23. Erkenningen

- **Criterium in de gids** :
- **Wetgeving** : KB 16/01/06

Dierlijk eiwit. : VO 999/2201 Bijlage IV

Gemedicineerde voeders : KB 21/02/06 Bijlage III.IV

- **Interpretatie** :Zie Bijlage IV

Kan het bedrijf aantonen dat alle erkenningen en toelatingen in orde zijn? Daartoe moet een lijst van de activiteiten worden opgemaakt en voor elk daarvan moet het bewijs van erkenning of toelating worden aangeleverd. Later kan een nazicht gebeuren op grond van de in het bedrijf gevonden voorraden en de facturen.

24. Etikettering

- **Criterium in de gids:** Hoofdstuk1 pt 4.15.1
Hoofdstuk 2, 3, 6 en 7 pt 4.15.6

- **Wetgeving :** KB 08/02/99 Artikelen 12, 18, 21 en 24 + Bijlage
MB 12/02/99 Artikelen 9, 10 en 11
MB 22/02/01 Artikel 1.7, 2.5 en 3.4
VO 1829/2003 Artikel 25
VO 1831/2003 Artikel 16

Dierlijk eiwit. : VO 999/2001 Bijlage IV.II. B.d
C.b
D.d
Gemedicineerde voeders : (KB 30/03/95 Art. 4, 6 en 39)
Nieuw KB FOD Artikel 3
Diervoeders van dierlijke oorsprong : VO 1774/2002
Bijlage II Hoofdstuk I.2+ VO 79/2005 Artikel 3.1
Bijzondere voeding :KB 20/07/95 Artikel 3

- **Interpretatie :** Komen alle wettelijke vermeldingen voor op de etiketten en de begeleidende documenten ?
 - Voedermiddelen :
KB 08/02/99 Artikel 12 + Bijlage Hoofdstuk I en II
GGO : VO 1829/2003 Artikel 25
Dierlijk eiwit. : VO 999/2001 Bijlage IV.II. B.d C.b D.d

 - Toevoegingsmiddelen :
KB 08/02/99 Artikel 18 + Bijlage Hoofdstuk III
MB 12/02/99 Artikel 9
VO 1831/2003 Artikel 16
GGO : VO 1829/2003 Artikel 25

 - Voormengsels :
KB 08/02/99 Artikel 21 + Bijlage Hoofdstuk IV
MB 12/02/99 Artikel 10
VO 1831/2003 Artikel 16
GGO : VO 1829/2003 Artikel 25

 - Mengvoeders :
KB 08/02/99 Artikel 24 + Bijlage Hoofdstuk V
MB 12/02/99 Artikel 11
MB 22/02/01 Artikelen 1.7, 2.5 en 3.4
GGO : VO 1829/2003 Artikel 25

V. **SLEUTELELEMENT II : GOEDE LANDBOUWPRAKTIJKEN, GOEDE FABRICAGEPRAKTIJKEN, GOEDE DISTRIBUTIEPRAKTIJKEN**

1. Inleiding

2. Omgeving bedrijf

- **Criterium in de gids :**
- **Wetgeving :**
- **Interpretatie :** De site waar de inrichting zich bevindt moet zijn ondergebracht op een zodanige plaats dat verontreiniging wordt vermeden en dat de productie van veilige producten mogelijk is. Zijn er in de onmiddellijke omgeving geen bronnen van mogelijke verontreiniging aanwezig ? Deze inlichtingen moeten in de risicoanalyse vermeld worden. De wijze waarop de firma daarop ingaat moet worden gecontroleerd.

3. Omgeving gebouwen

- **Criterium in de gids :**
- **Wetgeving :**
- **Interpretatie :** alle gronden binnen de site of de inrichting moeten afgewerkt en goed onderhouden zijn.
Er mag geen afval rondslingeren op de grond.

4. Lay out en product flow

- **Criterium in de gids :** Hoofdstuk 1 pt 4.9.1.2 + Bijlage I
Hoofdstuk 2, 3, 4, 6 en 7 pt 4.9.4
Hoofdstuk 5 en 6 pt 4.9.1
Hoofdstuk 7 pt 4.9.5, pt 4.9.6, pt 4.9.7, pt 4.9.8
Bijlage XII
- **Wetgeving :** VO 183/2005 Bijlage II Bedrijfsruimten en uitrusting 2.b
Dierlijk eiwit. : VO 999/2201 Bijlage IV
KB 21/02/06 Bijlage II.I
Gemedicineerde voeders : KB 21/02/06 Bijlage III.III
+ Bijlage III.V
Categorie 3 : VO 1774/2002 Bijlage III Hoofdstuk II.A
+ Hoofdstuk III.4

- **Interpretatie** : Zijn de indeling, het ontwerp, de constructie en de afmetingen van de lokalen en de uitrusting zodanig dat de goede hygiënepraktijken kunnen worden toegepast en dat met name verontreiniging van de voeders tussen en tijdens de processtappen wordt voorkomen ?

Het productieproces moet een logisch verloop kennen zodat kruiscontaminatie wordt vermeden.

Er moet bijzondere aandacht worden besteed aan de opslag van grondstoffen en eindproducten. Bij gevaar voor kruiscontaminatie mag tussen beide geen enkel contact plaatsvinden.

Verwarring tussen producten die moeten worden gebruikt en producten die moeten worden geleverd moet eveneens worden uitgesloten. Er dienen daartoe duidelijke vermeldingen voor te komen en, indien nodig, moeten borden worden aangebracht.

Iemand is verantwoordelijk voor het lossen van de goederen en die moet er met name op toezien dat de geleverde goederen terechtkomen in de silo of op de plaats die voor die goederen is bestemd.

In het bijzonder :

Risicogroundstoffen zoals gemedicineerde voormengsels of dierlijke bijproducten moeten een bijzondere behandeling krijgen waarbij aandacht wordt besteed aan scheiding en aan de mogelijkheid dat kruiscontaminatie optreedt.

5. Inrichting van de lokalen (hanteren grondstoffen, voorbereiding, behandeling, verpakking en opslagruimten)

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.9.1.2
- **Wetgeving** : VO 183/2005 Bijlage II Bedrijfsruimten en uitrusting

Dierlijk eiwit. : KB 21/02/06 Bijlage II.I + Bijlage II.IV
Gemedicineerde voeders : KB 21/02/06 Bijlage III.I
+ Bijlage III.V
Voeders van dierlijke oorsprong : VO 79/2005 Art 3.2
Categorie 3 : VO 1774/2002 Bijlage III Hoofdstuk I.1
+ Hoofdstuk III

- **Interpretatie** : De lokalen zijn zo ingericht dat de risico's met betrekking tot hygiëne en verontreiniging zo klein mogelijk zijn.

In het bijzonder :

Uitrusting die een chemisch of fysisch gevaar kan inhouden (bijv. transformatoren, oliereservoirs, containers met sterke zuren) moet op een zodanige plaats zijn opgesteld dat bij een eventueel lek geen verontreiniging van de diervoeders kan optreden. Zij moet ofwel buiten de productieruimte zijn opgesteld of er moet een zodanige afsluiting zijn aangebracht dat eventuele lekken kunnen worden tegengehouden.

Ramen die kunnen worden geopend moeten voorzien zijn van een sluitingssysteem.

6. Uitrusting

- **criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.9.1.2 + Bijlage I
Hoofdstuk 2 en 3 pt 4.9.4
Hoofdstuk 7 pt 4.9.9, pt 4.9.10
- **Wetgeving** : VO 183/2005 Bijlage II Bedrijfsruimten en uitrusting
Dierlijk eiwit : KB 21/02/06 Bijlage II.I + Bijlage II.IV
Gemedicineerde voeders : KB 21/02/06 Bijlage III.I
- **Interpretatie** : Is de uitrusting zodanig ontworpen en opgesteld dat de risico's met betrekking tot hygiëne en verontreiniging zo klein mogelijk zijn ?
De uitrusting moet onderhoudswerken mogelijk maken om aantasting van de kwaliteit van het product zoveel mogelijk te voorkomen.

In het bijzonder :

De homogeniteitsproef moet worden uitgevoerd wanneer een nieuwe menger in gebruik wordt genomen en vervolgens om de drie jaar.

Er moeten specifieke homogeniteits- en stabiliteitsproeven worden uitgevoerd met betrekking tot de fabricage van gemedicineerde voeders.

De stortput moet kunnen worden afgedekt (met een zeil,...).

De stortput en bijstorten moeten gemakkelijk gereinigd kunnen worden. De bijstortputten moeten gecontroleerd worden op "aanladen" van toevoegingsmiddelen, voormengsels, e.a.

De smeerpunten in de bedrijfsruimte moeten kunnen? worden nagekeken om risico voor chemische vervuiling te voorkomen. Het gebruik van voor de menselijke voeding erkende smeermiddelen wordt aanbevolen.

Het onderstel van de elevator moet kunnen worden gereinigd.

Het transportsysteem wordt voorzien van een aarding om elektrostatische lading van de deeltjes te vermijden. Als zich op de hamermolens een magneet bevindt moeten de ijzerdeeltjes makkelijk kunnen worden verwijderd.

7. Onderhoud

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.1.2.2
Pt 4.11.1
- **Wetgeving** : VO 183/2005 Bijlage II Bedrijfsruimten en uitrusting
- **Interpretatie** : De fabrikant moet ervoor zorgen dat geregeld inspecties worden uitgevoerd met betrekking tot de hygiënetoestand van de bedrijfsruimten.

Er moet een onderhoudsprogramma voor de apparatuur beschikbaar zijn. De ondernemers en hun onderhoudsteams moeten de aan het bedrijf eigen zijnde hygiënenormen kennen en toepassen. De productveiligheid komt tijdens het onderhoud niet in het gedrang.

Van alle onderhoudsbeurten moet een bewijs kunnen worden geleverd.

In het bijzonder :

De magneet voor hamermolens moet geregeld worden nagekeken. Als maïs wordt gedroogd, moet de brander geregeld een onderhoudsbeurt krijgen (bijv. elk jaar).

8. Accomodatie voor het personeel

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.9.1.2
- **Wetgeving** : Categorie 3 : VO 1774/2002 Bijlage III hoofdstuk I.1.d
- **Interpretatie** : Opgelet voor verontreinigingen !!

9. Risico voor fysische, chemische en (micro)biologische productverontreiniging

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.9.2 + pt 4.9.1.2 + Bijlage II
Hoofdstuk 6 pt 4.9.6

- **Wetgeving** : VO 183/2005 Bijlage II Productie
- **Interpretatie** : Hoe houdt het bedrijf rekening met kruiscontaminatie (GGO, toevoegingsmiddelen - coccidiostatica, gemedicineerde voormengsels, koper...) ? Zijn er bijv. procedures voor gescheiden fabricage en opslag, de metallische elementen, temperatuurcontrole waar dat nodig blijkt (opslag van granen bijv.),... ?

10. Scheiding en kruiscontaminatietest

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.15 + pt 4.12
Hoofdstuk 2 et 3 pt 4.9.4.1 + pt 4.9.4.4
Hoofdstuk 2 pt 4.9.4.9
Hoofdstuk 2 n 4 pt 4.15.7
Hoofdstuk 5 en 6 pt 4.9.4 en 4.9.5
Hoofdstuk 7 pt 4.9.11
Bijlage 1
- **Wetgeving** : VO 183/2005 Bijlage II Opslag en vervoer & Productie pt 3
Voeders van dierlijke oorsprong : VO 1774/2002 Bijlage II hoofdstuk I
Categorie 3 : VO 1774/2002 Bijlage I + Bijlage II hoofdstuk II.3
- **Interpretatie** : in alle gevallen waar nodig moet de proef op kruiscontaminatie om de 2 jaar worden uitgevoerd of wanneer wijzigingen aan de bedrijfsruimten worden aangebracht.
ZIE BIJLAGE I

Op grond van deze proeven moet het volgende worden vastgelegd :

- de volgorde bij de fabricage : vermijden dat residuen van toevoegingsmiddelen door kruiscontaminatie in voeders terecht komen waarin deze toevoegingsmiddelen niet aanwezig mogen zijn door de productievolgorde aan te passen.
Het mengsel van toevoegingsmiddelen voor een doeldier mag niet worden gemaakt voordat een voeder voor een ander dier wordt vervaardigd als het gevonden residupercentage problemen kan opleveren wat de overschrijding van de normen betreft. Na gebruik van een toevoegingsmiddel of een grondstof dat/die een risico inhoudt moeten een of meer keren runs worden vervaardigd van voeders waarin deze niet moeten voorkomen maar waarvoor zij geen probleem opleveren.
- Inwerken van spoelcharges : spoelmiddelen met grondstoffen of charges worden bij voorkeur apart bewaard zodat zij later kunnen worden gebruikt bij de vervaardiging van een identiek product. Het

inmengingspercentage van spoelcharges moet worden genoteerd, net als de voeders waarin de charges opnieuw kunnen worden gebruikt. Opnieuw inmengen van retourstromen moet zoveel mogelijk worden vermeden.

Er moet bijzondere aandacht worden besteed aan kruiscontaminatie bij gebruik van gemedicineerde voormengsels, GGO, dierlijke bijproducten,...

Uitrusting voor het vervoer en de ontvangst van goederen en de opslag (volgorde) en verladen van afgewerkte producten zijn met betrekking tot kruiscontaminatie belangrijke punten waarop terdege toezicht moet worden uitgeoefend. Het respect van de transportvolgorde biedt de gelegenheid kruiscontaminatie te vermijden.

11. Voorraadbeheer (rotatie)

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.15.3
- **Wetgeving** : VO 183/2005 Bijlage II Opslag en vervoer
- **Interpretatie** : De toestand van de voorraden moet in afwachting van de levering geregeld worden gecontroleerd. Daarbij moeten onder meer de houdbaarheidsdata worden nagekeken.
Voor bulk: van FIFO gebruik maken en silo's op regelmatige basis laten leegkomen + registeren van tijdstip van leegmelden.
Bij opmeten van stock door bepaling van de vrije hoogte boven het product in de silo, moet de firma rekening houden met het juiste soortelijk gewicht/hectolitergewicht van het voeder voor de berekening van de hoeveelheid voeder in de silo.

12. Huishouding, schoonmaak en hygiëne

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.9.3 + pt 4.10.4
Hoofdstuk 6 pt 4.9.6
Bijlage XI Pt1
- **Wetgeving** : VO 183/2005 Bijlage II Bedrijfsruimten en uitrusting
(KB 21/02/06 Bijlage III.I)

Gemedicineerde voeders : KB 21/02/06 Bijlage III.I
+ Bijlage III.V
Voeders van dierlijke oorsprong : VO 1774/2002 Bijlage II
hoofdstuk II.2
Categorie 3 : VO 1774/2002 Bijlage II hoofdstuk II.2
+ Bijlage III hoofdstuk I.2 + Bijlage III hoofdstuk
III

- **Interpretatie** : Is een programma voorhanden dat de volgende punten aangeeft : wie maakt wat schoon en hoe vaak, met welk product en hoe ?

In het bijzonder :

Er moet aandacht worden besteed aan de onderstellen van de elevatoren, uiteinden van kettingtransporten en schroeven, bijstorten en hun omgeving, de ophoping van stof in mengers en de silo's.

Plaatsen langs waar afvalwater wegvloeit moeten geregeld worden schoongemaakt.

13. Waterkwaliteitsbeheer

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.9.1.2
- **Wetgeving** : VO 183/2005 Bijlage II Bedrijfsruimten en uitrusting
pt 5,6 en 7
- **Interpretatie** : Bij gebruik van putwater, met name bij fabricage voor eigen gebruik, moet periodiek een wateranalyse worden uitgevoerd.

14. Afvalbeheer

- **Criterium in de gids** :
- **Wetgeving** : VO 183/2005 Bijlage II Productie pt 5

Voeders van dierlijke oorsprong : VO 1774/2002 Bijlage II
hoofdstuk II.4

+ VO 79/2005 Artikel 2

Categorie 3 : VO 1774/2002 Bijlage II hoofdstuk II.4

+ Bijlage III hoofdstuk II.A.5

- **Interpretatie** : Er moet nota worden genomen van de bestemming die aan het afval wordt gegeven en de daarbij te volgen procedures moeten beschikbaar zijn.
De plaatsen waar het afval wordt opgeslagen moeten schoon en vrij van ongedierte zijn en mogen geen bron van verontreiniging vormen.

In het bijzonder :

Als retourstromen niet opnieuw worden gebruikt, moeten zij als afval worden beschouwd en als zodanig worden behandeld. Dit punt moet Nagaan onder andere aan de hand van documentaire controle.

15. Bestrijding van ongedierte

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.9.1.3
- **Wetgeving** : VO 183/2005 Bijlage II Bedrijfsruimten en uitrusting
- **Interpretatie** : In de bedrijfsruimten dienen maatregelen ter wering van schadelijke organismen (vogels, huisdieren en ongedierte) te worden getroffen. Bij aanwezigheid van vogels of ongedierte in de bedrijfsruimten moeten maatregelen worden getroffen. Welke producten worden waar gebruikt en hoe vaak (er kan eventueel een overeenkomst worden afgesloten met een extern bedrijf)?
De eerste vereiste is het sluiten van ramen en poorten.

16. Diergeneeskunde :

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.9.4.3
- **Wetgeving** : **Nieuw KB FOD** Gemedicineerde voeders
KB 21/02/06 Bijlage III
- **Interpretatie** : Wat de bedrijven betreft die gemedicineerde voeders fabriceren, moet bijzondere aandacht worden besteed aan de gevaren voor kruiscontaminatie naar andere voeders.
Aandacht moet worden besteed aan de correcte dosering van gemedicineerde voormengsels volgens het voorschrift van de dierenarts.

17. Gebruik van pesticiden, herbiciden en fungiciden :

- **Criterium in de gids** :
- **Wetgeving** :
- **Interpretatie** : In geval van gebruik van insecticiden of fungiciden bij de opslag van granen, moet wachttijden gerespecteerd worden.

18. Vervoer

- **criterium in de gids** : Hoofdstuk VI
Bijlagen XI en XII
- **Wetgeving** : VO 183/2005 Bijlage II Opslag en vervoer

Dierlijk eiwit. : VO 999/2001 Bijlage IV.II.B.e
+ C.c + D.a +D.e Bijlage IV.III.C
KB 21/02/06 Bijlage II.IV
Gemedicineerde voeders : KB 21/02/06 Bijlage III.I
+ Bijlage III.V
Voeders van dierlijke oorsprong : VO 1774/2002 Bijlage II
hoofdstuk II + hoofdstuk IV
Categorie 3 : VO 1774/2002 Bijlage II hoofdstuk I
+ hoofdstuk II + hoofdstuk VI
Bijlage III.C.b & c
- **Interpretatie** : Wanneer producten worden geleverd moeten de volgende maatregelen zijn getroffen ter bescherming van de basiskwaliteit :
 - bij de levering worden schone en droge vervoermiddelen gebruikt. Er wordt indien nodig overgegaan tot droge en/of natte reiniging en ontsmetting.
 - de chronologische volgorde van het vervoer van producten is traceerbaar.

Per levering moet worden genoteerd uit welke silo de goederen afkomstig zijn en in welk deel van de vrachtwagen zij zich bevinden (bij middel van een formulier). Het betreffende formulier wordt overhandigd aan de chauffeur en die vult het in.

In het bijzonder :

Indien nodig moet de temperatuur worden bewaakt om voortschrijding van microbiologische verontreiniging te vermijden.

Bulkvoeders die vismeel, dicalciumfosfaat en tricalciumfosfaat van dierlijke oorsprong of bloedproducten en bloedmeel bevatten, mogen niet samen met voeders voor herkauwers worden vervoerd.

Wanneer deze voeders los worden vervoerd moet het voertuig volgens een door het FAVV erkende procedure worden gereinigd als men daarna een ander product wil vervoeren. Die procedure komt voor in de gids.

Als deze zuivere producten los worden vervoerd, moet het FAVV het voertuig inspecteren als men daarna een ander product wil vervoeren.

19. Persoonlijke hygiëne, beschermkledij en medisch onderzoek

- **Criterium in de gids :**
- **Wetgeving :**
- **Interpretatie :** Er wordt van de personeelsleden een goede lichaamshygiëne geëist. Zij moeten geschikte en schone werkkledij dragen.
Het medisch onderzoek is voor deze gids niet van toepassing.

20. Opleiding

- **Criterium in de gids :** Hoofdstuk 1 pt 4.18
- **Wetgeving :** VO 183/2005 Bijlage II Personeel

Gemedicineerde voeders : KB 21/02/06 Bijlage III.II

- **Interpretatie :** Beschikt het personeel over de kwalificaties die nodig zijn om de betreffende voeders te fabriceren?
Worden de werknemers in kennis gesteld van de maatregelen op het stuk van hygiëne en veiligheid ? Begrijpen zij deze en passen zij ze toe ? Weet iedereen waar hij de informatie die hij nodig heeft kan vinden ?

21. Controles in opdracht van derden:

- **Criterium in de gids :**
- **Wetgeving :**
- **Interpretatie :** De controles i.v.m. interventie voor magere melkpoeder in samenhang met de opdrachten van het BIRB wijzen niet op een onregelmatigheid voor bedrijven die voeders voor kalveren vervaardigen.

VI. SLEUTELELEMENT III : GEVARENANALYSE EN KRITIEKE CONTROLEPUNTEN

1. Samenstelling van het HACCP-team

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.1.2.4
- **Wetgeving** : VO 183/2005 Bijlage II Kwaliteitsbeheersing pt 1
- **Interpretatie** : De samenstelling van het HACCP-team (verschillende competenties, diploma's en/of aanvullende opleiding van de teamleden) moet ervoor zorgen dat de HACCP-principes correct worden toegepast. De leden van het HACCP-team moeten voldoende kennis hebben van alle productieprocessen, van de grondstoffen tot de afgeleverde producten en van de voor de HACCP-studie relevante gevaren.

Dit team moet :

- het initiatief nemen voor een actie om te vermijden dat de producten en diensten afwijken van de basiskwaliteit
- problemen met betrekking tot de basiskwaliteit identificeren en noteren
- de tenuitvoerlegging van oplossingen controleren
- de verdere behandeling van producten met een afwijking organiseren.

2. Omschrijving van het product

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.2.4
- **Wetgeving** :
- **Interpretatie** : Het is belangrijk dat het bedrijf elk product goed heeft geïdentificeerd, er de specificiteiten van kent en weet wat het eindgebruik ervan is. Per product of groep van producten wordt een individuele fiche opgemaakt met o.m. de omschrijving van het product, de leverancier, de vervoerswijze, het fabricageproces...

3. Identificatie beoogd gebruik

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.2.4
- **Wetgeving** :
- **Interpretatie** : Werden de uiteindelijke bestemmingen van de voeders (categorie dieren) bepaald en werd voor elk daarvan de risicogevoeligheid vastgesteld ?

4. Opmaken van een diagram van het productieproces

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.9.1.1
- **Wetgeving** :
- **Interpretatie** :Het diagram van de bewerkingen moet alle stappen weergeven van de ontvangst van de grondstoffen tot de opslag en het verladen van de eindproducten. Die stappen zijn punten, procedures, bewerkingen of stadia van de productieketen. Er wordt aangeraden om de CCP en de procescriteria (tijd/temperatuur) naast de betreffende processtap aan te duiden op de process flow.

5. Bevestiging ter plaatse van het diagram

- **Criterium in de gids** :
- **Wetgeving** :
- **Interpretatie** : Het diagram moet vergeleken zijn geworden met de concrete realiteit en daarbij moet de overeenstemming zijn nagegaan.

6. Opmaken van een lijst van alle mogelijke gevaren per stap, uitvoeren van een gevaaranalyse en maatregelen om geïdentificeerde gevaren te bedwingen in overweging te nemen (HACCP-principe 1)

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.9.2.1 + Bijlage VI
- **Wetgeving** : VO 183/2005 artikel 6.2.a
- **Interpretatie** : Het bedrijf identificeert de eraan eigen zijnde gevaren en CCP. Als het bedrijf risico's aantoonde die niet aan bod komen in de gids, moet het die zelf beheersen.

Het diagram van het productieproces moet worden gebruikt om alle kritieke punten te identificeren. Het mengen van toevoegingsmiddelen of voormengsels met voedermiddelen is de hoofdactiviteit van een diervoederfabrikant. Vanwege de aard van de toevoegingsmiddelen of de voormengsels kan een slechte dosering een gevaar inhouden voor de gezondheid van mens of dier. Het vervoer in de bedrijfsruimte kan eveneens problemen opleveren, net als de opslag of de levering van mengvoeders.

Voedermiddelen die worden gebruikt, kunnen gevaarlijke stoffen bevatten. Er kunnen bepaalde micro-organismen tot ontwikkeling komen of bepaalde toxines worden gevormd.

Er moet een risico-evaluatie van de kruiscontaminaties worden uitgevoerd.

De gids bevat een model van besluitvorming « ernst x frequentie » om risico's te beoordelen. Er wordt daarbij een score (1 tot 4) verkregen die aangeeft in welke mate het gevaar moet worden beheerst (periodiciteit, algemene of specifieke maatregelen).

7. Identificatie van kritische controlepunten (HACCP-principe 2)

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.9.2.2 + Bijlage VI
- **Wetgeving** : VO183/2005 artikel 6.2.b
- **Interpretatie** : Als voor een gevaar een score 4 wordt berekend volgens de methode uit de gids moet men nagaan op welke punten van het proces dat gevaar door specifieke maatregelen kan worden teruggebracht tot een aanvaardbaar niveau. Die punten zijn CCP's. Voorbeelden : aankoop van kritische grondstoffen, gemiddelde dosis toevoegingsmiddelen, ...

8. Vaststelling van kritische grenzen (HACCP-principe 3)

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.9.2.2
- **Wetgeving** : VO 183/2005 artikel 6.2.c
- **Interpretatie** : De kritische grenzen moeten bij elk CCP worden vastgelegd. Bijv. : elke levering van kritische grondstoffen moet vergezeld gaan van een certificaat , tolerantiepercentage bij het wegen van toevoegingsmiddelen en voormengsels, ...

9. Uitwerking van een systeem voor toezicht (monitoring) voor elk CCP (HACCP-principe 4)

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.9.2.4
- **Wetgeving** : VO 183/2005 artikel 6.2.d
- **Interpretatie** : Er moet een programma worden uitgewerkt op grond van metingen en waarnemingen om na te gaan of de kritische punten onder controle zijn. Werd hiervoor een verantwoordelijke aangesteld?

10. Vastlegging van corrigerende maatregelen (HACCP-principe 5)

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.9.2.5
- **Wetgeving** : VO 183/2005 artikel 6.2.e
- **Interpretatie** : Wanneer overschrijding van een kritische grens wordt vastgesteld moeten onmiddellijk correctieve acties (aan het product) en corrigerende maatregelen (aan het proces) worden uitgevoerd om de afwijkingen ongedaan te maken, nl.:
 - het proces wordt bijgestuurd
 - de afwijkende producten worden geblokkeerd en/of teruggeroepen indien een wettelijke norm wordt overschreden of de kans bestaat dat bij verwerking door de klant een wettelijke norm wordt overschreden.
 - de afwijkende producten die de wettelijke normen overschrijden krijgen een andere bestemming dan (dieren)voeding.

11. Vastlegging van verificatieprocedures (HACCP-principe 6)

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.9.2.6
- **Wetgeving** : VO 183/2005 artikel 6.2.f
- **Interpretatie** : Het jaarlijkse nazicht van het HACCP-systeem moet ervoor zorgen dat het HACCP-systeem wordt gecontroleerd, onderhouden en verbeterd. Bij wijzigingen in het productengamma, de procesvoorwaarden, de process flow, de wetgeving,... moet het HACCP-plan worden nagekeken. Het HACCP-plan van het bedrijf moet 5 praktische punten omvatten die moeten worden nagekeken :
 - nazicht CCP en PVA
 - nazicht via een audit
 - nazicht kwaliteitshandboek
 - nazicht via klachtenanalyse
 - nazicht via bemonstering en productanalyse

12. Aanleggen van documentatie en registreren (HACCP-principe 7)

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.16
- **Wetgeving** : VO 183/2005 artikel 6.2.g + artikel 7
- **Interpretatie** : Alle documenten met betrekking tot de voorgaande principes moeten zijn opgenomen in het HACCP-handboek. Alle documenten en registraties moeten tijdens de controle beschikbaar zijn:

- hoe en wanneer worden de controlepunten nagekeken (zie principe 9)?
- welke onregelmatigheden werden vastgesteld, wanneer ? Welke corrigerende acties en maatregelen werden ondernomen ?
- welke wijzigingen heeft het HACCP-systeem het afgelopen jaar ondergaan ?

Er wordt een dossier bijgehouden met :

- de gevarenanalyse
- de vastlegging van CCPs
- de vastlegging van de kritische grens

13. Opstellen van bemonsterings- en analyseplannen

- **Criterium in de gids** : Hoofdstuk 1 pt 4.10 + Bijlage II + Bijlage IV
- **Wetgeving** : VO 183/2005 Bijlage II Kwaliteitsbeheersing
- **Interpretatie** : Met betrekking tot de producten of activiteiten waarvoor het bedrijf geen sectoraal bemonsteringsplan heeft aangenomen, moet het zijn eigen analyses doen op grondstoffen en eindproducten. Deelneming aan een sectoraal bemonsteringsplan betekent niet dat geen risicobeoordeling moet worden uitgevoerd.

De bemonsteringsfrequentie, de analysemethoden en de frequentie van analyses moeten worden vastgelegd op grond van de risicobeoordeling. De resultaten van de verschillende analyses worden gevolgd aan de hand van een registratie van de monsternummers, de datum van de bemonstering, de datum van de analyse, het soort product dat werd geanalyseerd, de parameters,... Er moet in het bijzonder op worden toegezien dat de opgemaakte planning wordt nageleefd en dat de aan de uitgevoerde analyses het juiste gevolg wordt gegeven. Dat betekent dat corrigerende acties (en eventueel corrigerende maatregelen) werden getroffen wanneer de drempels niet in acht werden genomen en dat indien nodig de verplichte meldingen plaatsvonden.

De resultaten van de autocontrole mogen worden gebruikt om het sectorale bemonsteringsplan te stofferen.

VII. TYPEVOORBEEDEN (NIET EXHAUSTIEVE LIJST) VAN MAJOR EN MINOR NON-CONFORMITEITEN

Hieronder worden een aantal voorbeelden gegeven van NC die zich kunnen voordoen, specifiek in de sector Generieke voorbeelden van NC zijn opgenomen in het document " Richtlijnen voor non-conformiteiten in het kader van audits".

1. Sleutelement 1 : Beheerssysteem voedselveiligheid

Major non-conformiteit		
Ref.		Melding ¹
I.1	Het bedrijf beschikt niet over een beheerssysteem voor voedselveiligheid of gebruikt dit niet in de praktijk. Het personeel is niet op de hoogte van de veiligheidsprocedures. Er wordt geen rekening gehouden met de mogelijke gevaren voor de voedselveiligheid. De kennis van de wetgeving betreffende de uitgeoefende activiteit is ontoereikend.	ja
I.3	Het bedrijf heeft geen kwaliteitshandboek.	
I.4	Het is niet duidelijk hoe afwezigheden worden opgevangen (wie vervangt wie).	
I.5	De inzet van de bedrijfsleiding kan niet worden aangetoond.	
I.7	Er zijn terechte klachten van het personeel over de beschikbaar gestelde middelen.	
I.9	Er zijn geen specificaties voor grondstoffen of eindproducten voorhanden. Er zijn in het bedrijf verboden producten aanwezig.	ja
I.12	De corrigerende maatregelen worden niet of onvoldoende toegepast.	
I.15	Er zijn geen of te weinig controles bij inslag. Eventueel zijn de in de wetgeving vereiste analysebulletins voor kritieke voeders en toevoegingsmiddelen niet voorhanden.	ja (afwezigheid analysebulletins)
I.17	De fabrikant beschikt niet over een inslag- en uitslagregister voor producten. Geen traceerbaarheid mogelijk.	ja
I.18	Geen procedure voor klachtenbehandeling of de	

¹ Indien in deze kolom "ja" staat, wil dit zeggen dat CI's of KI's die een dergelijke vaststelling doen, dit dienen te melden aan het FAVV. Als de audit wordt uitgevoerd door een personeelslid van het FAVV, vindt geen melding plaats. Het personeelslid treft onmiddellijk de maatregelen die vereist zijn om de veiligheid van de consumenten niet langer in gevaar te brengen.

	procedure wordt niet toegepast.	
I.19	Geen procedure voor het terugroepen van producten (tracking & tracing). Er is een procedure maar die kan niet in de praktijk worden toegepast.	
I.20	Onvoldoende kalibrering van weegapparatuur voor voormengsels en toevoegingsmiddelen.	
I.21	De bemonsteringsfrequentie beantwoordt niet aan de wetgeving. Een aantal kritieke producten komen niet voor in het bemonsteringsplan.	ja
I.22	De meldingsplicht is niet vermeld in het handboek of wordt niet geïmplementeerd.	ja
I.23	Het bedrijf beschikt niet over een vereiste erkenning/registratie/toelating. Het bedrijf oefent een verboden activiteit uit.	ja

Minor non-conformiteit		
Ref.		
I.4	Het organogram is niet bijgewerkt.	
I.8	De bestaande procedures zijn niet goed gestructureerd. Ontbreken van orde in de procedures, instructies, werknota's.	
I.11	Er wordt geen interne audit uitgevoerd of er zijn geen rapporten voorhanden.	
I.24	De etikettering is niet conform maar er is geen gevaar voor de volksgezondheid.	

2. Sleutelement 2 : Goede landbouwpraktijken, goede fabricagepraktijken, goede distributiepraktijken

Major non-conformiteit		
Ref.		Melding ²
II.6	De homogeniteitstest wordt niet uitgevoerd of het resultaat is ontoereikend.	
II.7 en 14	Onderhoud en reiniging van transportbanden, mixers voldoen niet. Gevaar voor verontreiniging van diervoeders met onderhoudsproducten die niet « food grade » zijn (olie...)	
II.10	Verontreinigingstest niet uitgevoerd of onaanvaardbare verontreiniging, productievолgorde niet aangepast aan gebruikt toevoegingsmiddel.	ja
II.15	Gebruik van niet-erkende rodenticiden, geen bestrijdingsplan indien vereist.	
II.19	Onvoldoende reiniging van vervoermiddelen en recipiënten.	

² Indien in deze kolom "ja" staat, wil dit zeggen dat CI's of KI's die een dergelijke vaststelling doen, dit dienen te melden aan het FAVV. Als de audit wordt uitgevoerd door een personeelslid van het FAVV, vindt geen melding plaats. Het personeelslid treft onmiddellijk de maatregelen die vereist zijn om de veiligheid van de consumenten niet langer in gevaar te brengen.

Minor non-conformiteit	
Ref.	
II.7	Onvoldoende onderhoud en reiniging : grote stofophoping in menger, onderstellen van elevatoren onvoldoende gereinigd.

3. Sleutelement 3 : Gevarenanalyse en kritieke controlepunten

Major non-conformiteit		
Ref.		Melding ³
III.1 tot 5	Aanwezige kennis is ontoereikend om een ernstige risicoanalyse uit te voeren : er zijn geen HACCP-analyses of de resultaten ervan worden niet of onvoldoende gebruikt om de voedselveiligheid te garanderen.	
III.6	De mogelijke gevaren voor de voedselveiligheid zijn niet geïdentificeerd	
III.7	De identificatie van CCP is ontoereikend.	
III.8	Er zijn geen kritieke grenzen vastgelegd.	
III.9	De CCP worden niet of onvoldoende bewaakt.	
III.10	De corrigerende acties en maatregelen zijn ontoereikend wat het gevaar voor de voedselveiligheid betreft.	
III.11	Er zijn geen procedures om het systeem na te kijken.	
III.13	De genomen monsters en de analyseresultaten zijn niet geregistreerd : er wordt geen passend gevolg gegeven aan de vastgestelde afwijkingen.	ja

Minor non-conformiteit	
Ref.	
III.1 tot 5	Het HACCP-systeem is niet voldoende gedocumenteerd.

³ Indien in deze kolom "ja" staat, wil dit zeggen dat CI's of KI's die een dergelijke vaststelling doen, dit dienen te melden aan het FAVV. Als de audit wordt uitgevoerd door een personeelslid van het FAVV, vindt geen melding plaats. Het personeelslid treft onmiddellijk de maatregelen die vereist zijn om de veiligheid van de consumenten niet langer in gevaar te brengen.

BIJLAGE I. KRUISCONTAMINATIE EN HOMOGENITEIT

Algemeen

De **kruiscontaminatietest** is verplicht voor

- Bedrijfsruimten waar mengvoeders op basis van coccidiostatica (ongeacht de manier waarop : in de vorm van een voormengsel, een bijvoeder, ...) of van gemedicineerde voormengsels worden vervaardigd ;
- Eenieder die deze activiteit (nog) niet uitoefent maar toch een erkenning wenst om een dergelijke activiteit uit te oefenen;
- een fabrikant van voormengsels;
- het gebruik van GGO.

Bedrijven die geen risicoproducten gebruiken moeten de test niet uitvoeren.

Een uitzondering op de hierboven vermelde gevallen wordt slechts in een beperkt aantal gevallen toegestaan. Bijvoorbeeld als in een bedrijfsruimte alleen voeders voor mestvarkens worden vervaardigd en die voeders altijd salinomycine bevatten is de test niet vereist. De andere uitzonderingen gelden alleen als dienaangaande een schriftelijke toelating werd afgegeven door het FAVV.

De **homogeniteitstest** is voor eenieder verplicht. Als reeds een kruiscontaminatietest moet worden uitgevoerd, mag de homogeniteitstest tegelijkertijd worden uitgevoerd.

Voordat de kruiscontaminatietest wordt uitgevoerd moet een degelijke flowchart van de technische installaties beschikbaar zijn. Op die flowchart worden voor alle processen de punten aangeduid waar de kruiscontaminatie zal worden gemeten. Alle te ondernemen **acties moeten gedetailleerd worden weergegeven** in een procedure. Na uitvoering van de test moet een duidelijk en volledig verslag worden opgemaakt zodat daaruit de nodige conclusies kunnen worden getrokken. Naast de essentiële gegevens van het bedrijf vermeldt dit o.m. de verantwoordelijke personen, de gebruikte methode, de berekening van de homogeniteit, de kruiscontaminatie en het aantal vereiste reinigingscharges.

Als wordt overwogen de test zelf uit te voeren, wordt voor de **technische bijstand** bij voorkeur contact opgenomen met de leverancier van kernen. Als het bedrijf zelf de test uitvoert, moet op een geloofwaardige manier worden aangetoond dat de test correct wordt uitgevoerd. Bij gebrek aan bewijs kan het resultaat van de test in twijfel worden getrokken.

De homogeniteitstest moet worden uitgevoerd wanneer een nieuwe installatie in gebruik wordt genomen en **vervolgens om de drie jaar**. De kruiscontaminatietest moet **om de 2 jaar** of bij wijziging van de installatie worden herhaald. De bruikbare methoden zijn hierna uitvoerig weergegeven. Als de test niet volgens een van die methoden werd uitgevoerd, wordt het resultaat niet aanvaard en moet de test volgens een van die methoden worden overgedaan. Een meer gedetailleerde beschrijving is terug te vinden in de GMP-code.

Methode I. Kobalt (Co)

Dit is de vaakst gebruikte methode. Er worden hierbij **3 charges** gebruikt. De eerste is een blanco charge, zonder toevoeging van kobalt. Aan de tweede charge wordt daarentegen wel kobalt toegevoegd (nl. 100, 50 of 25 ppm). Hoe hoger het gehalte, hoe groter de nauwkeurigheid. Het kobalt wordt toegevoegd in de vorm van een kobaltemengsel en op de plaats waar normaliter het krachtvoer wordt toegevoegd. De derde charge is opnieuw een blanco charge. Met uitzondering van het kobaltemengsel bij de tweede charge moeten alle drie de charges volledig dezelfde samenstelling hebben.

Per charge moeten steeds een **minimumaantal monsters** worden genomen. Voor de eerste charge neemt men ten minste 4 monsters verdeeld over de tijd waarin het eindproduct uit de installatie komt. Voor de tweede en de derde charge moeten telkens ten minste 10 monsters worden genomen.

De monsters moeten op de volgende **plaatsen** worden genomen :

Charge 1: binnenkomen van de gereedproductencel (4 Co, 4 vocht)

Charge 2: meteen na de menger (10 Co, 4 vocht)

Charge 3: binnenkomen van de gereedproductencel (10 Co, 4 vocht)

De gereedproductencel verschilt al naargelang de kruiscontaminatie wordt gemeten op een fabricagelij van meelproducten of een fabricagelij van korrels.

- kruiscontaminatie: (met gebruik van de gemiddelde waarde van de Co-gehalten met vochtcorrectie)

$$\frac{\text{Co charge 3} - \text{Co charge 1}}{\text{Co charge 2} - \text{Co charge 1}} * 100$$

De 10 monsters van de tweede charge mogen worden gebruikt om de **homogeniteit** te meten.

Methode II. Toevoegingsmiddel (Ad)

Als een bedrijf alleen een antibioticum of een coccidiostaticum gebruikt moet deze methode ongetwijfeld worden aanbevolen. Er moeten dan immers geen extra berekeningen worden gemaakt waardoor een zeer betrouwbaar resultaat wordt verkregen.

Om de kruiscontaminatietest met een toevoegingsmiddel uit te voeren, gebruikt men een **antibioticum** of een **coccidiostaticum**. Men kiest bij voorkeur een antibioticum of coccidiostaticum dat in het bedrijf wordt gebruikt.

Er worden daarbij eerst 3 charges klaargemaakt met het te analyseren toevoegingsmiddel (ten minste 35 ppm) om de installatie te conditioneren. Daarna wordt een charge gemaakt die dit toevoegingsmiddel niet bevat.

De monsters moeten op de volgende **plaatsen** worden genomen :

Charge 1 en 2: geen monsters

Charge 3: meteen na de menger (10 Ad)

Charge 4: binnenkomen van de gereedproductencel (20 Ad)

Deze methode is minder goed geschikt om de kruiscontaminatie te meten op een fabricagelijijn van korrels als het toevoegingsmiddel niet bestand is tegen persen.

Methode III. Eiwit – Mangaan (Mn)

Bij deze methode wordt eerst een eiwit- en Mn-rijk sojamengsel vervaardigd. Meteen daarna wordt een eiwit- en Mn-arm maïsmengsel vervaardigd.

Op de plaats waar het voormengsel normaliter wordt toegevoegd (stortput), wordt nu eerst mangaanoxide en vervolgens dicalciumfosfaat of krijt toegevoegd.

Charge 1, het eiwit- en Mn-rijke sojamengsel met de volgende samenstelling:

92% sojaschroot, 4% vet, 3%rietmelasse, 0.4% mangaanoxide en 0.8% dicalciumfosfaat (of zout, of krijt). Voor deze charge moet een behoorlijk deelmonster worden genomen. De monsters moeten worden genomen bij het binnenkomen van de gereedproductencel.

Charge 2, het eiwit- en Mn-arme maïsmengsel met de volgende samenstelling :

92% maïs, 4% vet, 3% rietmelasse, 0.8% dicalciumfosfaat (of zout, of krijt). Voor deze charge moeten de volgende monsters worden genomen :

- 1 maïsmonster (van in de samenstelling gebruikte maïs)
- 6 monsters maïsmengselmeel (wachtcel voor de pers)
- 6 monsters maïsmengselpellets (cel korrelvormige eindproducten)

Aangezien vooral de eerste fractie van deze laatste charge van belang is om een idee te krijgen van de reële kruiscontaminatie, moet deze intensief worden bemonsterd. Daarom wordt de volgende bemonsteringsprocedure toegepast ter hoogte van de **wachtcel voor de pers** :

In de eerste 30 seconden worden zoveel mogelijk submonsters in een emmer verzameld. Daarvan neemt men dan een mengmonster. Gedurende de tweede 30 seconden, idem. Vervolgens wordt om de 30 seconden een steekmonster uit de stroom genomen tot de meelstroom staakt. Hiervan moeten 6 monsters worden bewaard, nl. de eerste drie monsters die werden genomen en vervolgens 3 van de overige monsters.

In de **gereedproductencel**, wordt op dezelfde manier tewerk gegaan maar omdat de totale looptijd meestal wat langer is wordt de procedure nu als volgt :

Gedurende de eerste minuut worden zoveel mogelijk submonsters in een emmer verzameld. Hiervan wordt een mengmonster gemaakt. Gedurende de tweede minuut, idem. Daarna wordt elke minuut een steekmonster uit de stroom verzameld tot de pelletstroom staakt. Ook hier moeten 5 monsters worden bewaard, nl. de eerste 3 die zijn genomen en 3 van de overige monsters.

De genomen monsters worden **geanalyseerd** op ruw eiwit en Mn. Daarnaast worden de helft van de monsters maïsmengselmeel en maïsmengselpellets geanalyseerd op vocht. Wanneer het vochtgehalte van het gepelleteerd product duidelijk is gewijzigd, dienen de vereiste correcties te worden aangebracht.

Deze methode heeft als nadeel dat de bemonstering en de berekening van de kruiscontaminatie vrij ingewikkeld zijn.

Om de **homogeniteit** te berekenen moeten 10 monsters van het Mn-rijke mengsel worden genomen.

Nauwkeurigheid van de kruiscontaminatietest

De nauwkeurigheid van de verschillende tests is weergegeven in onderstaande tabel. Het resultaat moet bijgevolg anders worden geïnterpreteerd al naargelang van de gemaakte keuze.

Tabel 1 Ondergrens nauwkeurigheid meting kruiscontaminatie

Methodie	Gehalte (in mengvoeder)	Ondergrens
Kobalt	100 ppm	1
	50 ppm	3
	25 ppm	5
Toevoegingsmiddel	≥ 35 ppm	5
Eiwit - mangaan	4000 ppm Mn	

Homogeniteitstest

Naast de hierboven vermelde methoden kan voor de homogeniteitstest ook een van de volgende methoden worden toegepast.

Als geen kruiscontaminatietest moet worden uitgevoerd, kan een ander **sporenelement** worden gekozen. Er moeten op gelijkaardige wijze steeds 10 monsters worden genomen verdeeld over de stroom die uit de menger komt. Als de capaciteit van de menger minder dan 1000 kg bedraagt, kunnen 6 monsters volstaan.

Om de homogeniteit van een **all mash** te meten, is het toegestaan 10 monsters volgens de NIR-methode te laten analyseren. In dat geval moet wel het volledige spectrum (ruw eiwit, ruw vet, ruwe celstof, ruwe as) worden geanalyseerd. .

Bijlage II. Kalibreren

Algemeen

Weegapparatuur zoals weegbruggen en opzakinstallaties die worden gebruikt om goederen in het verkeer te brengen wordt om de vier jaar **geijkt** door het Ministerie van Economische Zaken. Voor die apparatuur gelden geen andere eisen.

Weegtoestellen voor intern gebruik moeten nog worden gecontroleerd. De toestellen waarmee toevoegingsmiddelen of (gemedicineerde) voormengsels worden gewogen moeten 1 maal per jaar op afwijkingen worden gecontroleerd. De andere toestellen worden 1 maal per jaar gecontroleerd en bij bestaan van beduidende afwijkingen **gekalibreerd**.

De hierboven vermelde controles mogen door een **extern bedrijf** worden uitgevoerd. De uitvoering ervan wordt in dat geval bevestigd aan de hand van kalibreerverslagen. Het is echter niet noodzakelijk dat een extern bedrijf wordt ingeschakeld. Als het **bedrijf zelf** instaat voor het kalibreren, moet het kunnen aantonen dat dit volgens een aanvaardbare methode gebeurt. Er moet in alle gevallen een procedure voorhanden zijn die aangeeft op welke manier men tewerk gaat.

Methoden

De methode die moet worden gebruikt is die van de **stijgende en dalende gewichten**. Er worden steeds meer gewichten op het weegtoestel geplaatst (volledig meetbereik). Vervolgens worden de gewichten één na één weggenomen. Zowel bij het toevoegen als bij het wegnemen van gewichten wordt enerzijds de waarde van het gewicht en anderzijds de daadwerkelijk gemeten waarde genoteerd. Op die manier kunnen de verschillen worden beoordeeld. De gebruikte gewichten moeten niet noodzakelijk geijkt zijn maar moeten ten minste met behulp van geijkte gewichten kunnen worden gecontroleerd.

De **vloeistofdoseersystemen** (o.a. voor vet en melasse) moeten in deze controles worden opgenomen. Dergelijke producten kunnen gedurende een bepaalde periode worden verzameld en telkens worden gewogen met gekalibreerde weegtoestellen. Vervolgens worden de gedoseerde waarden (over die tijdsperiode veronderstelde hoeveelheid) vergeleken met de werkelijke waarden (die men afleest op de gekalibreerde weegtoestellen). Uiteraard is één enkele meting hierbij onvoldoende. Een andere methode is die waarbij gebruik wordt gemaakt van een gekalibreerde vloeistofdoseerder. Aan de hand daarvan worden de hoeveelheden van de eigen doseersystemen vergeleken met de hoeveelheden die zijn gemeten met de gekalibreerde vloeistofdoseersystemen. Ook hier moeten een aantal metingen worden uitgevoerd.

Bijlage III. Lijst van verplichte analyses

BSE-bemonstering :

1. In verband met de voorzorgsmaatregelen tegen boviene spongiforme encefalopathie (BSE) moet het kwaliteitsbeheersingsplan voor in de **inrichting van de sector diervoeding** gefabriceerde voormengsels voor herkauwers ten minste voldoen aan het volgende inspectieschema :

Jaarproductiecapaciteit voor voormengsels (ton)	Aantal monsters / kwartaal
≤ 100	1
$100 < \leq 200$	1
$200 < \leq 400$	2
$400 < \leq 600$	2
$600 < \leq 800$	2
> 800	3

Per monster moet de aanwezigheid van dierlijk eiwit worden bepaald.

2. In verband met de voorzorgsmaatregelen tegen BSE moet het kwaliteitsbeheersingsplan voor in de **inrichting van de sector diervoeding** gefabriceerde mengvoeders voor herkauwers ten minste voldoen aan het volgende schema :

Totale jaarproductiecapaciteit voor mengvoeders (ton)	Aantal monsters / kwartaal
≤ 5000	1
$5000 < \leq 10000$	1
$10000 < \leq 20000$	2
$20000 < \leq 30000$	2
$30000 < \leq 40000$	2
> 40000	3

Per monster moet de aanwezigheid van dierlijk eiwit worden bepaald.

3. Het kwaliteitsbeheersingsplan voor voormengsels voor herkauwers die worden gefabriceerd in de **inrichting van de sector diervoeding die voeders vervaardigt die dierlijk eiwit bevatten** moet ten minste voldoen aan het volgende inspectieschema :

Totale jaarproductiecapaciteit voormengsels (ton)	Aantal monsters/kwartaal
≤ 100	2
100 < ≤ 200	2
200 < ≤ 400	3
400 < ≤ 600	4
600 < ≤ 800	5
> 800	6

Per monster moet de aanwezigheid van dierlijk eiwit worden bepaald.

4. Het kwaliteitsbeheersingsplan voor mengvoeders voor herkauwers die worden gefabriceerd in de **inrichting van de sector diervoeding die voeders vervaardigt die dierlijk eiwit bevatten** moet ten minste voldoen aan het volgende inspectieschema :

Totale jaarproductiecapaciteit mengvoeders (ton)	Aantal monsters / kwartaal
≤ 5000	2
5000 < ≤ 10000	2
10000 < ≤ 20000	3
20000 < ≤ 30000	4
30000 < ≤ 40000	5
> 40000	6

Per monster moet de aanwezigheid van dierlijk eiwit worden bepaald.

Bemonstering van als kritiek beschouwde voeders :

- Bepaling van het PCB-gehalte (7 congenen) voor de voedermiddelen bedoeld in :
 - rubrieken 9 en 10 van deel B van het KB van 08/02/99
 - Rubrieken 15 en 16 van deel C van het KB van 08/02/99

- Bepaling van het dioxinegehalte voor de toevoegingsmiddelen bedoeld in de rubrieken E 559, E 561, E 566, E 598 en E 568 van groep L in bijlage II bij het ministerieel besluit van 12 februari 1999 betreffende de handel en het gebruik van stoffen bestemd voor de dierlijke voeding.

(Zie Bijlage IV ***)

Bemonstering van pet food i.v.m. microbiologische criteria :

De producten moeten bij wijze van steekproeven worden onderzocht tijdens de productie en/of de opslag (voor het verzenden) om na te gaan of zij voldoen aan de volgende normen:

Salmonella: afwezig in 25 g; $n = 5$, $c = 0$, $m = 0$, $M = 0$,

Enterobacteriaceae: $n = 5$, $c = 2$, $m = 10$, $M = 300$ in 1 g

waarin:

n = het aantal te onderzoeken monsters;

m = de drempelwaarde voor het aantal bacteriën. Het resultaat wordt als bevredigend beschouwd als het aantal bacteriën voor alle monsters m niet overschrijdt;

M = de maximumwaarde voor het aantal bacteriën. Het resultaat wordt als bevredigend beschouwd als het aantal bacteriën in een of meerdere monsters gelijk is of groter dan M , en

c = het aantal monsters waarin het aantal bacteriën tussen m en M kan bedragen waarbij het monster steeds als aanvaardbaar wordt beschouwd als het aantal bacteriën in de andere monsters kleiner is dan of gelijk aan m .

Wat echter blikvoer voor gezelschapsdieren betreft dat een warmtebehandeling heeft ondergaan met een waarde F_c van ten minste 3 is het mogelijk dat bemonstering en tests ter opsporing van *salmonella* en *enterobacteriaceae* niet noodzakelijk zijn.

Bemonstering van gemedicineerde voeders

Voor elk gemedicineerd voormengsel dat wordt gebruikt, worden onderzoeken uitgevoerd in de inrichting zelf of door een laboratorium dat daartoe werd erkend door het Agentschap en dat per honderd ton gefabriceerd gemedicineerd voeder of, als die hoeveelheid niet wordt bereikt, ten minste om de zes maanden, om zich bij middel van geregelde controles van het gehalte aan werkzame stoffen te vergewissen van de volledige homogeniteit en de stabiliteit van de vervaardigde gemedicineerde voeders.

Bijlage IV. Lijst van erkenningen en toelatingen

	coccidiostatica en histomonostatica groeimiddelen	Antibiotica (uitvoer)	Andere zoötechnische additieven	Vitaminen A en D Sporenelementen Cu en Se	Andere voederadditieven	Antioxidantia met maximumgehalte	Kleurstoffen : cartenoïden en xantophylen	Uit micro-organismen (bacteriën, gisten, algen, lagere zwammen) verkregen eiwit	Nevenproducten bij de fabricage van door gisting verkregen aminozuren (bijzondere stikstofverbindingen)	Andere additieven	Gemediceerde voeders	Primaire producten	Andere
Vervaardiging en/of het in de handel brengen van primaire producties	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	E	E
Vervaardiging en/of het in de handel brengen van additieven	II.8.1	II.8.1	II.8.1	II.8.1	II.8.1	II.8.1	II.8.1	II.8.1	II.8.1	II.8.1	/	E	E
Vervaardiging en/of het in de handel brengen van voormengsels	II.8.2	II.8.2	II.8.2	II.8.2	II.8.2	II.8.2	II.8.2	II.8.2	II.8.2	II.8.2	FOD Volksgezondheid	E	E
Vervaardiging en/of het in de handel brengen van mengvoeders	II.8.3	II.8.3	II.8.3	II.8.3	II.8.3	II.8.3	II.8.3	II.8.3	II.8.3	II.8.3	II.8.6	E	E
Vervaardiging van diervoeders voor eigen gebruik door exploitant	II.8.5	/	II.8.5	II.8.5	II.8.5	II.8.5	II.8.5	II.8.5	II.8.5	II.8.5	/	E	E
Andere activiteiten	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	E	E

GEEL: ERKENNING

BLAUW: TOELATING

ORANJE: REGISTRATIE

ROOD: FOD VOLKSGEZONDHEID

	Vleesbeendermeel, vleesmeel, verenmeel, hoefmeel	Vismeel	Bloedmeel afkomstig van niet-herkauwers	Bloedproducten afkomstig van niet-herkauwers	gehydrolyseerde eiwitten afkomstig van delen van niet-herkauwers en huiden van herkauwers	Phosphate dicalcique, phosphate tricalcique	Eieren, eiproducten, melk, producten op basis van melk, biest en gelatine van niet-herkauwers afkomstig	Andere volgens Verordening (EG) nr. 1774/2002 verwerkte dierlijke bijproducten	Rauwe, volgens Verordening (EG) nr. 1774/2002 onbehandelde dierlijke bijproducten
Fabricage van voeder voor gezelschapsdieren	R	R	R	R	R	R	R	R	II 7,2
Vervaardigen van voeders voor niet-herkauwers die bepaalde dierlijke producten bevatten in een inrichting die eveneens voeders voor herkauwers maakt	X	II 8.4	X	II 8.4	R	II 8.4	R	X	X
Vervaardiging van voeders voor andere niet-herkauwers dan vissen die dierlijke producten bevatten	X	III 8.4	X	III 8.4	R	III 8.4	R	X	X
Vervaardiging van voeders voor vissen die dierlijke producten bevatten	X	III 8.4	III 8.4	III 8.4	R	III 8.4	R	X	X
Vervaardigen van voeders voor niet-herkauwers die bepaalde dierlijke producten bevatten voor de exclusieve behoeften van het landbouwbedrijf (zelfmengers)	X	III 8.6	III 8.6 (enkel toegelaten voor vis)	III 8.6	R	III 8.6	R	X	X
vervaardigen van voeders voor pelsdieren	R	R	R	R	R	R	R	R	R
in handel brengen van diervoeder die als kritisch worden beschouwd	III 8.7	III 8.7	III 8.7	III 8.7	III 8.7	III 8.7	III 8.7	III 8.7	III 8.7
Productie van voor humane consumptie behandelde melk, melkproducten en melkderivaten die als rechtstreekse bestemming diervoeding hebben	niet van toepassing	niet van toepassing	niet van toepassing	niet van toepassing	niet van toepassing	niet van toepassing	niet van toepassing	niet van toepassing	III 8.8
Veehouders die voor humane consumptie behandelde melk, melkproducten en melkderivaten vervoederen aan landbouwhuisdieren	niet van toepassing	niet van toepassing	niet van toepassing	niet van toepassing	niet van toepassing	niet van toepassing	niet van toepassing	niet van toepassing	III 8.9
Intermediaire opslag van niet verwerkt categorie 3 materiaal met de exclusieve bestemming diervoeding	niet van toepassing	niet van toepassing	niet van toepassing	niet van toepassing	niet van toepassing	niet van toepassing	niet van toepassing	niet van toepassing	III 8.10
Opslag van verwerkt categorie 3 materiaal met exclusieve bestemming diervoeding	III 8.11	III 8.11	III 8.11	III 8.11	III 8.11	III 8.11	III 8.11	III 8.11	niet van toepassing

GEEL: ERKENNING
BLAUW: TOELATING
ORANJE: REGISTRATIE
ROOD KRUIS: VERBODEN