



LEIDRAAD betreffende de validatie van een autocontrolesysteem voor Diervoeding

Van toepassing vanaf : 15/02/2013

Opgesteld door : DG Controlebeleid	Gecontroleerd door : De directeur	Goedgekeurd door De directeur-generaal:
D. Van Oystaeyen (getekend)	Walter Van Ormelingen (getekend)	Herman Diricks (getekend)
Datum: 29/01/2013	Datum : 30/01/2013	Datum : 04/02/2013

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 **diervoeders**.
Vervoer over de weg van **diervoeders**

II. NORMATIEVE REFERENTIES

Nationale wetgeving

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

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

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 van 21/12/ 2006 tot vaststelling van de voorwaarden voor de bereiding, het in de handel brengen en het gebruik van gemedicineerde voeders

KB van 27/04/2007 betreffende het gebruik en het verhandelen van sommige dierlijke bijproducten bestemd voor het voederen van dieren niet bestemd voor humane voeding

KB van 28/06/ 2011 betreffende het in de handel brengen en het gebruik van diervoeders

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

MB van 22/01/2004 betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen

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. 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

Verordening (EG) nr. 767/2009 van het Europees Parlement en de Raad van 13 juli 2009 betreffende het in de handel brengen en het gebruik van diervoeders, tot wijziging van verordening (EG) nr. 1831/2003 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 79/373/EEG van de Raad, Richtlijn 80/511/EEG van de Commissie, Richtlijnen 82/471/EEG, 83/228/EEG, 93/74/EEG, 93/113/EG en 96/25/EG van de Raad en Beschikking 2004/217/EG van de Commissie.

Verordening (EG) nr. 1069/2009 van het Europees Parlement en de Raad van 21 oktober 2009 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke voeding bestemde dierlijke bijproducten en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 1774/2002 (verordening dierlijke bijproducten)

Verordening (EG) nr. 142/2011 van de Commissie van 25 februari 2011 tot uitvoering van Verordening (EG) nr. 1069/2009 van het Europees Parlement en de Raad tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke voeding bestemde dierlijke bijproducten en tot uitvoering van Richtlijn 97/78/EG van de Raad wat betreft bepaalde monsters en producten die vrijgesteld zijn van veterinaire controles aan de grens krachtens die richtlijn

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** : AC 01-pt 3
- **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 **documentensysteem** toont, de (algemene) toepassing ervan uitlegt en de dynamische opzet ervan aantoont (bijv. klachtenbeheer, corrigerende acties,...).

2. Voedselveiligheidsbeleid

- **criterium in de gids** : **AC 01 – pt 3.2**
- **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...). Er is niettemin voorzien in een versoepeling voor de ZKO.

3. **Système documentaire** over voedselveiligheid

- **Criterium in de gids** : AC 01 – pt 3.4
- **Wetgeving** : VO 183/2005 Bijlage II Kwaliteitsbeheersing pt 3
- **Interpretatie** : Ga na of een **documentensysteem** 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** : AC 01 – pt 3.2
- **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** : AC 01 – pt 3.2.1
- **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)

6.1. Ziet de directie erop toe dat het autocontrolesysteem geregeld (ten minste eenmaal per jaar) wordt herbekeken om na te gaan of het nog relevant, efficiënt en aangepast is .) ?

- **Criterium in de gids** : AC 01 – pt 3.2.1

- **Wetgeving** : VO. 183/2005 artikel 6.3

- **Interpretatie** : het autocontrolesysteem (inclusief HACCP-plan en traceerbaarheidssysteem) moet geregeld worden herbekeken (ten minste eenmaal per jaar – dat geldt niet voor ondernemingen met één enkele werknemer) door de directie. Die revisies moeten worden geregistreerd. Bij de revisies moet onder meer rekening worden gehouden met het volgende : de resultaten van eerdere revisies, de resultaten van verificaties, de resultaten van interne en externe audits, de resultaten van inspecties, de wijzigingen die van invloed kunnen zijn op de veiligheid van de voedselketen. Communicatie over die wijzigingen binnen het bedrijf moet worden verzekerd.

6.2. Past de onderneming het autocontrolesysteem voortdurend aan om het doelmatig te houden ?

- **Criterium in de gids** : AC 01 – pt 3.8 & 5.2.8

- **Wetgeving**: VO 183/2005 artikel 6.3

- **Interpretatie** : de onderneming moet kunnen aantonen dat zij haar autocontrolesysteem (inclusief HACCP-plan en traceerbaarheidssysteem) voortdurend aanpast op basis van de herziening van het systeem, interne en externe audits, verificaties, ... en onder meer als reactie op de in de activiteiten en in de regelgeving aangebrachte veranderingen en wijzigingen. Alle bijwerkingen of verbeteringen van het autocontrolesysteem (inclusief HACCP-plan en traceerbaarheidssysteem) moeten worden geregistreerd.

7. Beheer van middelen, personen en informatie

- **Criterium in de gids** : AC 01 – pt 3.2.1 + 3.6 + 5.2.1

- **Wetgeving** : VO 183/2005 Bijlage II Bedrijfsruimten en uitrusting pt 1-2 + Kwaliteitsbeheersing

7.1. Verschafft de directie alle materiële en menselijke middelen die nodig zijn om de efficiëntie van het autocontrolesysteem te garanderen ?

- **Interpretatie:** de onderneming moet de middelen aanleveren die nodig zijn om het autocontrolesysteem (inclusief HACCP-plan en traceerbaarheidssysteem) uit te werken, in te stellen en continu te verbeteren. De onderneming moet dus onder meer de middelen aanleveren die nodig zijn om de voor het garanderen van de veiligheid van de voedselketen en de goede werking van het autocontrolesysteem (inclusief HACCP-plan en traceerbaarheidssysteem) onontbeerlijke infrastructuur uit te bouwen en te handhaven.. Zij moet ook competent personeel aanleveren dat noodzakelijk is om de veiligheid van de voedselketen en de goede werking van het autocontrolesysteem te garanderen en dat personeel voldoende tijd geven om het autocontrolesysteem correct te doen functioneren. In een aantal gevallen kan de auditor pas na afloop van de audit beoordelen of aan deze eis is voldaan.

7.2. Ziet de directie erop toe dat alle medewerkers zich bewust zijn van hun verantwoordelijkheid met betrekking tot de veiligheid van de voedselketen ?

- **Interpretatie :** de onderneming moet zich ervan vergewissen dat alle personeelsleden zich voldoende bewust zijn van het belang van hun daden voor de veiligheid van de voedselketen. Er moet daarbij worden nagegaan of de boodschappen met betrekking tot veiligheid van de voedselketen en het autocontrolesysteem (inclusief HACCP-plan en traceerbaarheidssysteem) goed worden begrepen. Alle personeelsleden moeten weten aan welke verantwoordelijke zij moeten rapporteren als zij een probleem vaststellen dat verband houdt met de veiligheid van de voedselketen of het autocontrolesysteem (inclusief HACCP-plan en traceerbaarheidssysteem). Om de naleving van deze eis te beoordelen steunt de auditor onder meer op de overeenstemming tussen de in het bedrijf bestaande instructies en procedures en de handelwijze en de kennis van de personeelsleden.

7.3. Krijgen de medewerkers alle informatie die zij nodig hebben om de goede werking van het autocontrolesysteem te garanderen ?

Interpretatie : de directie moet erop toezien dat alle informatie die noodzakelijk is voor de goede werking van het autocontrolesysteem (inclusief HACCP-plan en traceerbaarheidssysteem) met het oog op het garanderen van de veiligheid van de voedselketen aan alle betreffende personeelsleden wordt meegedeeld,. Dat geldt onder meer voor wijzigingen met betrekking tot de grondstoffen, de eindproducten, de bedrijfsruimten en de uitrusting, de fabricageprocessen en –procédés, de goede hygiënepraktijken, het traceerbaarheidssysteem, het HACCP-plan (CCP, grenswaarden, toezichtssysteem, corrigerende acties en maatregelen, registraties), de reglementaire eisen en de resultaten van audits, de vastgestelde non-conformiteiten, de ontvangen relevante

klachten,... De in het autocontrolesysteem aangebrachte wijzigingen moeten tijdig aan alle betrokken personeelsleden worden meegedeeld.

8. Algemene eisen i.v.m. documentatie

8.1. Kan de onderneming aantonen dat ze alle voor de goede werking van het autocontrolesysteem noodzakelijke documenten beheerst ?

- **Criterium in de gids :** AC 01 – pt 3.4 en 3.5 AC 02 – pt 13.5 en 14.2 AC 03 – pt 10.2 AT 11 – pt 4.1.4

- **Wetgeving :** VO 183/2005 Artikel 7 + Bijlage II

Gemedicineerde voeders : KB 21/02/06 Bijlage III.IV.d
Voeders van dierlijke oorsprong : VO 1069/2009 en VO 142/2011

- **Interpretatie :** Er moet worden nagegaan of op elke pagina de datum van de jongste wijzigingen en het versienummer voorkomen. De duidelijke structuur van elk document moet meteen merkbaar zijn (bijv. in de inhoudsopgave). Er bestaan procedures om het documentensysteem 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). Er moet met name worden nagegaan of de onderneming de recentste geldende normen gebruikt voor ongewenste stoffen.
- 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 dierlijke bijproducten bevatten 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, ...).

8.2. Worden de geregistreerde gegevens in goede omstandigheden en gedurende de voorgeschreven termijnen bewaard ?

- **Criterium in de gids:** AC 01 – pt 3.5 en AC 02 – pt 13.5
- **Regelgeving :** KB 21-02-2006
- **Interpretatie :** de geregistreerde gegevens (bijvoorbeeld : analyseresultaten, formules, ...) moeten makkelijk toegankelijk zijn, in goede omstandigheden en gedurende de voorgeschreven termijnen worden bewaard

9. Productspecificaties

- **Criterium in de gids:** AC 02 – pt 3, 4, 5, 6 en 13.2 AC03 – pt 3, 4 en 5 AC 04 – pt 3 en 4 AT 03 AT 07 AT 09 AT 11 en AT 12 – pt 4.
- **Wetgeving :** VO 1829/2003 Artikel 24.2
VO767/2009
VO 1069/2009
- **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 gestaafde 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. **Let op bij de gemedicineerde diervoeders!**

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

10. Procedures

- **Criterium in de gids :** De hele gids

- **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. **Let op bij de gemedicineerde diervoeders!**

11. Interne audit en interne controle

- **Criterium in de gids** : AC 01 – 3.13
- **Wetgeving** : VO 183/2005 Artikel 6.2.f
- **Interpretatie** : er moeten geregeld interne audits plaatsvinden van het autocontrolesysteem (het hele systeem moet ten minste eenmaal per jaar worden geaudit maar niet noodzakelijk in één keer). Die audits moeten het mogelijk maken om na te gaan of het uitgewerkte autocontrolesysteem (theorie) in overeenstemming is met het toegepaste systeem (praktijk) en of het systeem nog steeds aangepast en relevant is. De interne audits moeten een vervolgccontrole op de voorgaande audits omvatten.
Bij die audits moet onder meer het volgende worden gecontroleerd :
 - de bestaande procedures en instructies en de toepassing ervan,
 - de toegepaste goede hygiëne- en fabricagemethoden,
 - het HACCP-plan en de toepassing daarvan,
 - het beheer van de middelen (personeel, uitrusting,...),
 - de gevolgde opleidingen,
 - het traceerbaarheidssysteem,
 - de toestand van de meetapparatuur,
 - de bemonsterings- en analyseplannen en de resultaten van die analyses,
 - de klachten en de daarop gegeven antwoorden,...
 De audits moeten het mogelijk maken :
 - vast te stellen welke aanpassingen in het systeem moeten worden aangebracht om het aangepast te houden,
 - vast te stellen welke middelen eventueel nodig zijn,
 - een planning voor latere audits op te maken, eventueel, op basis van de resultaten van de voorgaande audits,
 - aan te tonen dat rekening worden gehouden met de resultaten van de voorgaande audits,...
 De auditors moeten beschikken over de vereiste competenties. De onderneming mag ook een beroep doen op externe auditors.

De audits moeten worden geregistreerd waarbij ten minste wordt genoteerd wat werd geaudit, wie de auditors waren en eventueel de geaudite personen, welke problemen werden vastgesteld.

12. Corrigerende maatregelen

- **Criterium in de gids :** AC 01 – pt 3.8
- **Wetgeving :** VO 183/2005 art 6.2.e
MB 12/02/99 art 5
- **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.

Wordt het FAVV in kennis gesteld bij overschrijding van de interventiegrenzen voor een ongewenste stof, zodat het onderzoek naar de bron van de verontreiniging kan worden uitgevoerd ?

13. Controle op niet-overeenstemming

- **Criterium in de gids :** AC 01 – pt 3.10
AC 02 – pt 11
AC 03 – pt 9
AC 04 – pt 7
- **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 :**
- **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 :** AC 02 – pt 5 et 13.2 AC 03 – pt 4 AC 04 – pt 3
- **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 : Ver. 1069/2009

Interpretatie : Er worden alleen toegelaten producten aangekocht.

Controleert de onderneming de etiketten van de aangekochte producten om na te gaan of die bestemd zijn voor diervoeders ?

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 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.

Gaan de aangekochte producten vergezeld van de voor de Europese monitoring vereiste documenten (omdat liberatoire analyses niet zijn opgenomen in de Europese monitoring en het bewijs dat de analyse bezig is volstaat, wordt een dergelijk systeem alleen ingevoerd op basis van een contractuele overeenkomst).

16. Bewaking prestaties leverancier

- **Criterium in de gids :** AC 02 – pt AC 03 – pt 4 AC 04-pt 3
AC 05 - pt 3
- **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 :** AC 01 – pt 3.7 AC 04 – pt 6 AC 05 – pt 5
AT 11 – pt 4.1.5 en 4.4.4
- **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
en V.II
Voeders van dierlijke oorsprong : VO 1069/2009
- **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 :** AC 01 – 3.9
- **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 :** AC 01 – pt 3.11
AC 02 – pt 8.18
AC 03 – pt 6.6
- **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

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 :** AC 02 – pt 8.5
AC 03 – pt 6.2
AC 04 – pt 5.2
- **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 I). Dat moet gebeuren in overeenstemming met een schriftelijke procedure.

In het bijzonder :

De goede werking van de weegapparatuur wordt geregeld nagekeken. De onderneming moet de frequentie voor kalibraties en controles bepalen (bijvoorbeeld op grond van een beoordeling van de gevaren). Een frequentie van eenmaal per jaar en tweemaal per jaar voor gemedicineerde voeders wordt evenwel als normaal beschouwd. De voorschriften en frequenties moeten worden vastgelegd in procedures. 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 :** AC 02 – pt 9, 13.6, 14.1 en 14.3 AC 03 – pt 7 et 10
AT 11 - pt 4.3.3
AT 12 – pt 4.3

- **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
& V
Voeders van dierlijke oorsprong : VO 1069/2009 en
142/2011

- **Interpretatie** :

Lijst van de in samenhang met de autocontrole wettelijk verplichte analyses:

- microscopisch onderzoek BSE
- analyse van als kritiek beschouwde voeders (Dioxines) en
Europese monitoring
- analyse van pet food op microbiologische criteria
- analyse van gemedicineerde voeders

Er moet worden nagegaan of de monsters nadat ze in het kader van het controleplan zijn genomen onverwijld naar het met de analyse belaste laboratorium worden overgebracht.

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 gevarenanalyse.

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 ?

In het kader van de Europese monitoring worden de monsters wel degelijk genomen door een externe instelling of de operator beschikt over een door het Agentschap verleende afwijking.

22. Meldingsplicht

- **Criterium in de gids** : AC 01 – 3.12
AT 02
AT 12 – pt 5.4

- **Wetgeving** : KB 14/11/03 Artikel 8

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 / toelatingen / registraties

- **criterium in de gids** : AC 01 – pt 2

- **Wetgeving** : KB 16/01/06

- **Interpretatie** :

Kan het bedrijf aantonen dat alle erkenningen en toelatingen en/of registraties 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**: AC 02 – pt 10, 13.7 en 15.3 AC-03 – pt 8

- **Wetgeving** : VO 767/2009 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 21/12/06 Artikel 3

Diervoeders van dierlijke oorsprong : VO 1069/2009 et 142/2011

Bijzondere voeding :KB 20/07/95 Artikel 3

- **Interpretatie** : Komen alle wettelijke vermeldingen voor op de etiketten en de begeleidende documenten ?

Nagaan of de gebruikte of in de handel gebrachte producten op het etiket door de fabrikant niet vermeld zijn als bestemd voor een ander gebruik dan in diervoeders of levensmiddelen.

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

1. Inleiding

2. Omgeving bedrijf

- **Criterium in de gids :** AC01 – Pt 5.2.3 & AT 04 – Pt 2.8
- **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 :** AC01 – Pt 5.2.3 & AT04 – Pt 2.8 + AC-01 – pt 4.7
- **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 :** AC 01 – pt 4.1 + 4.7 + 4.8 AC 02 – pt 7, 8, 13.3, 13.4 AC 03 – pt 6 AC 04 – pt 4 en 5 AT 11AT 12 – pt 5
- **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 1069/2009 en VO 142/2011

- **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 :

Producten die een bijzonder gevaar inhouden 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** : AC 01 – pt 4.1
AT 11 – pt 4.2 en 4.3
- **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 1069/2009 en VO 142/2011
- **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 :** AC 01 – pt 4.1 AC 02 – pt 7 en 8 AT 11 – pt 4.2 en 4.3
- **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 vier jaar.

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

De onderneming neemt alle passende maatregelen om te vermijden dat stortputten een bron van verontreiniging zijn (afdekken met zeil, reinigen voor gebruik, enz).

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.

Om kruisverontreiniging te vermijden wordt, het transportsysteem 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.

Nagaan of de containers die worden gebruikt om mengvetten, plantaardige oliën of daarvan afgeleide producten te vervoeren of op te slaan, conform de voorschriften van de Europese dioxinemonitoring, niet worden gebruikt voor het opslaan en vervoeren van niet-conforme producten (tenzij een strikte reinigingsprocedure wordt toegepast).

7. Onderhoud

- **Criterium in de gids :** AC 01 – pt 4.1 en 4.5
- **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. Accommodatie voor het personeel

- **Criterium in de gids :**
- **Wetgeving :**
- **Interpretatie :** Opgelet voor verontreinigingen !!

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

- **Criterium in de gids** : AC 01-pt 4 AT 11 – pt 4
- **Wetgeving** : VO 183/2005 Bijlage II Productie
- **Interpretatie** : Welke procedure past het bedrijf toe om fysische, chemische en microbiologische verontreiniging te vermijden ? 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** : AC 01 – pt 8.2 en 8.3 AT 08 AT 11 – pt 4.3 AT 13
- **Wetgeving** : VO 183/2005 Bijlage II Opslag en vervoer & Productie pt 3
Voeders van dierlijke oorsprong : VO 1069/2009 en VO 142/2011
- **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.

Er werd een convenant getekend tussen het FAVV en de sector in verband met het beheer van kruiscontaminatie van gemedicineerde diervoeders. Operatoren die deze ondertekend hebben moeten zich daarnaar richten. Voor de overige zijn de volgende maatregelen toe te passen :

De operator bepaalt op basis van de HACCP-studie en desgevallend van de resultaten van de tests op kruisverontreiniging welke procedure moet worden ingevoerd om kruisverontreiniging van diervoeders zoveel mogelijk te vermijden.

Een mogelijke maatregel daartoe bestaat erin de installatie te spoelen na de vervaardiging van voeders die met name coccidiostatica, gemedicineerde voormengsels en/of niet op de Europese markt toegelaten toevoegingsmiddelen bevatten. Het aantal spoelbeurten moet dan worden bepaald op grond van de resultaten van de test op kruisverontreiniging en met name rekening houdend met de bestaande normen .

Er zijn verschillende mogelijkheden :

- Een charge met een voedermiddel dat afzonderlijk wordt bewaard tot wanneer een andere partij gemedicineerd voeder wordt vervaardigd die hetzelfde

coccidiostaticum, gemedicineerd voormengsel of niet toegelaten toevoegingsmiddel bevat.

- Een spoelcharge die onmiddellijk wordt ingemengd in de pas geproduceerde partij gemedicineerd voeder. De operator moet steeds zijn verplichting nakomen om een voeder af te leveren dat homogeen en in overeenstemming met het veterinair voorschrift is.

Vervaardiging van een voederpartij die opzij wordt gehouden tot ze wordt vermengd met een andere partij gemedicineerd voeder (dat echter niet hetzelfde geneesmiddel bevat) of niet- gemedicineerd voeder om de totale verontreiniging te doen dalen tot ze de verdunning benadert. Die methode wordt in de wetgeving verboden.

Het bepalen van de grootte van de spoelcharge valt onder de verantwoordelijkheid van de fabrikant en kan verschillen van de ene tot de andere installatie. De spoelcharge moet niettemin voldoende groot zijn om ervoor te zorgen dat de achtereenvolgens vervaardigde voeders geen residuen bevatten die op basis van de beschikbare kennis een risico kunnen inhouden voor de voedselveiligheid (residuen in levensmiddelen), de diergezondheid (bijvoorbeeld ionoforen in paardenvoer) of de volksgezondheid (ontwikkeling van antibioticaresistentie).

De spoelcharge mag opnieuw worden gebruikt bij de vervaardiging van een partij waarvoor hetzelfde coccidiostaticum, gemedicineerd voormengsel of niet toegelaten toevoegingsmiddel wordt gebruikt.

De productie van een nieuw mengvoeder of voormengsel is als zodanig geen spoelbeurt.

Naast het spoelen kunnen nog maatregelen worden overwogen op het vlak van de productievolgorde om te vermijden dat een restdeel van de verontreiniging terecht komt in voeders waarin de aanwezigheid daarvan een risico kan inhouden (voeders voor niet-doeldieren, afmestvoer of voer voor dieren die eieren of melk voortbrengen).

De maatregelen om kruisverontreiniging aan te pakken moeten op passende wijze worden beschreven, geïmplementeerd en gecontroleerd. Het is in dat verband volgens de wettelijke voorschriften bijvoorbeeld niet gepast om :

- de in de betreffende procedures vastgelegde spoelbeurten weg te laten ;
- de productie van een mengvoeder te beschouwen als gelijkwaardig aan een spoelbeurt.
- aan te nemen dat de opeenvolgende producties van twee voeders die coccidiostatica, gemedicineerde voormengsels of verboden toevoegingsmiddelen bevatten de onderneming ontslaat van de verplichting om de in de betreffende procedures vastgelegde spoelbeurt uit te voeren.

Meerdere gemedicineerde voeders mogen zonder spoelbeurt na elkaar worden vervaardigd (moet per afzonderlijk geval worden beoordeeld door de fabrikant). De productievolgorde moet echter rekening houden met het volgende :

- De specificiteit van de diercategorieën die continu levensmiddelen (eieren, melk) produceren)
- De in verordening 37/2010 opgenomen verbodsbepalingen
- De toenemende wachttijden
- De onverenigbaarheden tussen moleculen als gevolg van bekende interacties.

11. Voorraadbeheer (rotatie) (Voorraadbeheer)

- **criterium in de gids :** AC 01 – pt 4.8
AC 02 – pt 7 en 13.4
AC 03 – pt 6.1
AC 04
AT 11 – pt 4.5
AT 12 – pt 5.6
- **Wetgeving :** VO 183/2005 Bijlage II Opslag en vervoer
- **Interpretatie :** De bij de opslag gebruikte middelen moeten geschikt zijn. Zij mogen de producten niet aantasten en moeten ze beschermen tegen fysische, chemische en biologische verontreinigingen en tegen kruisverontreiniging.
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 + registreren 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 :** AC 01 – pt 4.4 AC 05 – pt4
- **Wetgeving :**
Gemedicineerde voeders : KB 21/02/06 Bijlage III.I
+ Bijlage III.V
Voeders van dierlijke oorsprong : VO 1069/2009 en VO 142/2011
- **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 :** AC 01 – pt 4.2
- **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 :** AC 01 – pt 4.7
AC 02 – pt 8.18
AT 12 – pt 4.5
- **Wetgeving :** VO 183/2005 Bijlage II Productie pt 5
Voeders van dierlijke oorsprong : VO 1069/2009 en VO 142/2011
- **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 :** AC 01 – pt 4.6
- **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 :** AC 02 - 13
- **Wetgeving :** AR 21/12/06
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.
Er moet ook worden op toegezien dat de productieverantwoordelijke naar behoren is aangeduid.

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, moeten de producten toegelaten zijn en de dosis en wachttijden gerespecteerd worden.

18. Vervoer

- **Criterium in de gids :** AC 05 AT 6 AT 11 – pt 4
AT 12 – 5.6

- **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 1069/2009 en VO
142/2011

- **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 :** AC 01 – pt 3.6
- **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 :**

VI. SLEUTELELEMENT III : GEVARENANALYSE EN KRITIEKE CONTROLEPUNTEN

1. Samenstelling van het HACCP-team

- **Criterium in de gids** : AC 01 – pt 5.2.1
- **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** : AC 02 – pt 3
AC 03 – pt 3
- **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** : AC 02 – pt 3
AC 03 – pt 3
- **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 :** AC 01 – pt 5.2.2
- **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 gevarenanalyse en maatregelen om geïdentificeerde gevaren te bedwingen in overweging te nemen (HACCP-principe 1)

- **Criterium in de gids :** AC 01 – pt 5.2.3
AT 04
AT 09
AT 10
AT 12 – pt 3
- **Wetgeving :** VO 183/2005 artikel 6.2.a
- **Interpretatie :** Het bedrijf identificeert de eraan eigen zijnde gevaren en CCP. Als het bedrijf **gevaren** aantoont 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.

Er kunnen gevaren voorkomen in de voedermiddelen die worden gebruikt, . Er kunnen zich bepaalde micro-organismen ontwikkelen of bepaalde toxinen 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 9) 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 :** AC 01 – pt 5.2.4
AT 04
AT 12 – pt 3
- **Wetgeving :** VO183/2005 artikel 6.2.b
- **Interpretatie :** Als voor een gevaar een score 6 of 9 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 voor diervoeders (cfr. bijvoorbeeld dioxinemonitoring), gemiddelde dosis toevoegingsmiddelen, ...

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

- **criterium in de gids :** AC 01 – pt 5.2.5
- **Wetgeving :** VO 183/2005 artikel 6.2.c
- **Interpretatie :** De kritische grenzen moeten bij elk CCP worden vastgelegd. Bijv. : elke levering van kritische grondstoffen voor diervoeders 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 :** AC 01 – pt 5.2.6
- **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 :** AC 01 – pt 5.2.7
- **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 :** AC 01 – pt 5.2.8
- **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
 - 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 :** AC 01 – pt 5.2.9
- **Wetgeving :** VO 183/2005 artikel 6.2.g + artikel 7
- **Interpretatie :** Alle documenten met betrekking tot de voorgaande principes moeten zijn opgenomen in het documentensysteem dat dus de gegevens over de HACCP moet bevatten . 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 :** AC 02 – pt 9
AC 03- pt
AT 05
AT 09
AT 11
AT 12
- **Wetgeving :** VO 183/2005 Bijlage II Kwaliteitsbeheersing
- **Interpretatie :** Met betrekking tot de gevaren in verband met diervoeders die niet zijn opgenomen in het sectorale bemonsteringsplan waaraan de onderneming eventueel deelneemt is het zo dat zij haar eigen analyses doen op grondstoffen voor diervoeders en eindproducten. Deelneming aan een sectoraal bemonsteringsplan betekent niet dat geen gevarenbeoordeling moet worden uitgevoerd.

De bemonsteringsfrequentie, de analysemethoden en de frequentie van analyses moeten worden vastgelegd op grond van de gevarenbeoordeling. 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/ normen 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 documentensysteem.	
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 voor diervoeders of eindproducten voorhanden. Er zijn in het bedrijf niet toegelaten 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 als kritiek beoordeelde voeders 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 frequentie van bemonsteringen in verband met de wettelijke voorschriften (gemedicineerde voeders, dierlijk eiwit, salmonella in voeders voor sommige gezelschapsdieren, enz) voldoet niet . Een aantal als kritiek beoordeelde voeders komt 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.	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, mengers voldoen niet. Gevaar voor verontreiniging van diervoeders met onderhoudsproducten die niet « food grade » zijn (olie...)	
II.10	Verontreinigingstest niet uitgevoerd of onaanvaardbare verontreiniging, productievulgorde niet aangepast aan gebruikt toevoegingsmiddel of aan het gebruikte gemedicineerd voormengsel.	ja
II.15	Gebruik van niet-erkende rodenticiden, geen	

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.

	bestrijdingsplan indien vereist.	
II.19	Onvoldoende reiniging van vervoermiddelen en recipiënten.	

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 gevaren analyse 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. 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 frequentie van kalibratie en controles moet door de onderneming worden bepaald (bijvoorbeeld op grond van een gevarenbeoordeling). (zie : AC-02 punt 8.5)

De klassieke controlefrequentie is voor toestellen waarmee toevoegingsmiddelen of (gemedicineerde) voormengsels worden gewogen gelijk aan 2 maal per jaar op de verschillen en voor de andere toestellen gelijk aan 1 maal per jaar. Als er significante verschillen zijn moet een **kalibratie** worden uitgevoerd.

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.