



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

FAQ - Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de sector van grootkeukens

Van toepassing vanaf:

20-04-2011

Opgesteld door: DG Controlebeleid	Gecontroleerd door:	Goedgekeurd door:
Vincent Helbo Katrien Beullens	De Directeur Transformatie-Distributie Emmanuelle Moons	De Directeur-generaal, Herman Diricks
Getekend V. Helbo Datum: 07-04-2011	Getekend E. Moons Date: 11-04-2011	Getekend H. Diricks Datum: 12-04-2011

I. DOELSTELLINGEN EN TOEPASSINGSGEBIED

De bedoeling van dit document is de vaak gestelde vragen, afkomstig van operatoren, auditoren, ... aangaande de Autocontrolelegids voor de sector van de grootkeukens en verzorgingsinstellingen (G-025) en de toepassing van de autocontrole in de sector van grootkeukens op te lijsten alsook de bijhorende antwoorden.

II. NORMATIEVE REFERENTIES

- Verordening EG nr 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor de voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden
- Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne
- Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen
- Koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne
- Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong
- Ministerieel besluit van 22 januari 2004 betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen
- Ministerieel besluit van 24 oktober 2005 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector

III. TERMEN, DEFINITIES EN BESTEMMELINGEN

1. Termen en definities

- **Gids:** Autocontrolelegids voor de sector van de grootkeukens en verzorgingsinstellingen (G-025)
- **Autocontrole:** het geheel van maatregelen die door de exploitanten worden genomen om ervoor te zorgen dat de producten in alle stadia van de productie, verwerking en distributie die onder hun beheer vallen:
 - voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid;

- voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake kwaliteit van zijn producten, waarvoor het Agentschap bevoegd is;
- voldoen aan de voorschriften betreffende traceerbaarheid en toezicht op de effectieve naleving van deze voorschriften.

- **Agentschap:** Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

2. Afkortingen

- **ACS:** autocontrole systeem
- **CA:** correctieve acties
- **CCP:** kritisch controle punt
- **CI:** certificeringsinstelling
- **FAVV:** Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- **GHP:** Goede Hygiëne Praktijken
- **GMP:** Good Manufacturing Practices
- **HACCP :** Hazard Analysis and Critical Control Point
- **KB:** Koninklijk besluit
- **MB:** Ministerieel besluit
- **NC:** non-conformiteit
- **NC A:** non-conformiteit A
- **NC B:** non-conformiteit B
- **PVA:** punt van aandacht
- **VO:** verordening

3. Bestemmingen

Iedereen die betrokken is bij de autocontrole in de sector van grootkeukens.

IV. HISTORISCH OVERZICHT

Identificatie van het document	Wijzigingen	Rechtvaardiging	Van toepassing vanaf
PB 07 – FAQ (G-025) – REV 0 – 2010	Eerste versie van het document		20-08-2010
PB 07 – FAQ (G-025) – REV 1 – 2010	Nieuwe vragen		28-03-2011
<u>PB 07 – FAQ (G-025) – REV 2 – 2010</u>	<u>Correctie van vragen</u>		<u>20-04-2011</u>

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

V. VRAAG/ANTWOORD

→ **Audit**

1.

- **Vraag**

Moet een bedrijf dat aan zijn personeel producten geeft die het zelf vervaardigt bij het Agentschap aangifte doen van een bedrijfsrestaurant als het personeel de gekregen producten in het bedrijf opeet?

- **Antwoord**

Neen. Het bedrijf dat producten die het vervaardigt om ze aan klanten te verkopen aan zijn personeel geeft moet geen aangifte doen van de activiteit bedrijfsrestaurant als de producten in het bedrijf door personeelsleden worden opgegeten. Het ligt anders als de producten specifiek worden vervaardigd of bereid om in het bedrijf door het personeel te worden verbruikt. In dat geval heeft men te maken met een activiteit als grootkeuken die specifiek moet worden gemeld aan het FAVV.

2.

- **Vraag**

Kan een OCI die voor de gids G-025 erkend wordt, een kinderdagverblijf met de gids G-025 auditeren?

- **Antwoord**

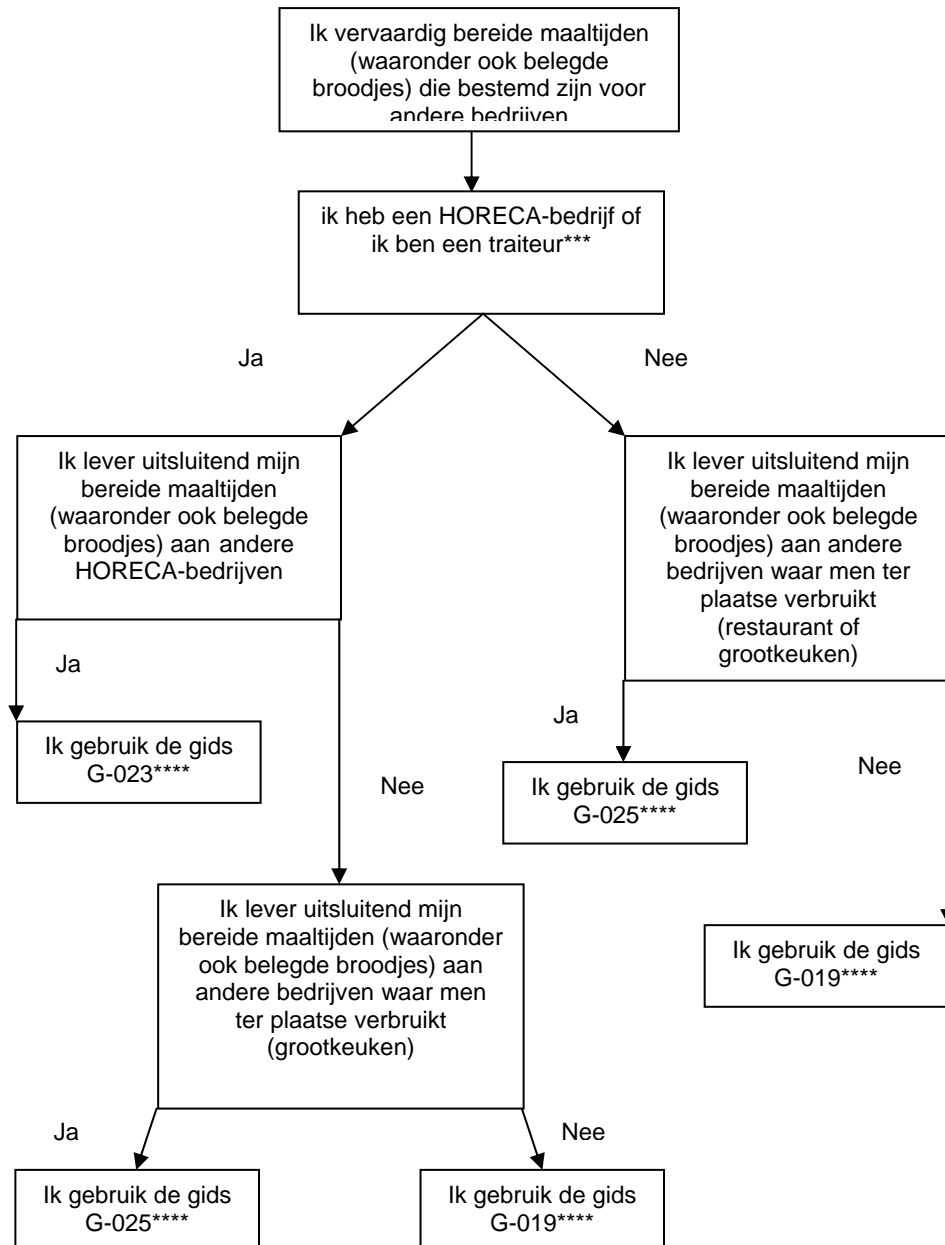
Ja, totdat er een specifieke gids beschikbaar is voor de kinderdagverblijven.

→ **Management**

1.

• **Vraag**

Ik vervaardig bereide maaltijden (ook broodjes) voor andere operatoren.
Welke gids moet ik gebruiken om mijn autocontrolesysteem uit te werken?

• **Antwoord**

Traiteur: iemand die bereide maaltijden maakt om ze af te halen of om ze aan huis te bezorgen of iemand die bereide maaltijden levert voor uitzonderlijke gebeurtenissen, zoals huwelijken, kerkgemeenschappen, ... die door particulieren in gehuurde lokalen worden georganiseerd.

G-019 : gids voor het ontwikkelen van autocontrolesystemen bij de productie van voedingsmiddelen in de sectoren:

Vleesproducten - Kant en klaar gerechten - Salades - Natuurdarmen

G-023 : gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de Horeca-sector

G-025 : autocontrolelegids voor de sector van de grootkeukens en verzorgingsinstellingen

2.

- **Vraag**

Voldoet een controle van de temperatuur per levering van een gamma producten?

- **Antwoord**

Over het algemeen is een controle per palet voldoende, omdat verondersteld wordt dat alle producten van hetzelfde palet bij dezelfde temperatuur worden bewaard. Voor heel grote paletten, kan een controle op meerdere plaatsen in de palet nuttig zijn.

3.

- **Vraag**

Wat wordt verstaan onder « pertinente informatie » over de leveranciers? Zijn dit de gegevens die voorkomen op een begeleidend document of voldoen de gegevens die voorkomen op bood-on-web?

- **Antwoord**

Het betreft alle informatie die nodig is om de leverancier makkelijk en vlug te identificeren.

→ **Traceerbaarheid**

1.

- **Vraag**

Het Agentschap is van mening dat de traceerbaarheid centraal kan beheerd worden indien de gegevens beschikbaar zijn in elke vestiging en indien de gegevens van elke vestiging geregistreerd worden binnen de termijnen. Wat betekent « gegevens afkomstig van verschillende vestigingen worden geregistreerd binnen de termijnen »?

- **Antwoord**

Hiervoor dient men zich te wenden tot de regels omtrent traceerbaarheid die voorkomen in de wetgeving^{1,2} en op de website³ van het Agentschap.

¹ Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen, art. 5, art. 6 (http://www.favv-afscs.fgov.be/autocontrole/leg/legislation_nl.asp)

² Ministerieel besluit van 24 oktober 2005 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector, art. 6, (http://www.favv-afscs.fgov.be/autocontrole/leg/legislation_nl.asp)

³ http://www.favv-afscs.fgov.be/autocontrole/trac/tracabilite_nl.asp

2.

- **Vraag**

Het Agentschap vraagt een uitgaand register bij te houden voor de producten die bestemd zijn voor andere operatoren. Worden alle operatoren die geen eindconsumenten zijn beschouwd als « andere operatoren »?

- **Antwoord**

Ja.

3.

- **Vraag**

Kunnen andere gegevens dan het lotnummer gebruikt worden om de traceerbaarheid van de producten te garanderen?

- **Antwoord**

Verschillende gegevens moeten geregistreerd worden in het kader van de traceerbaarheid van de producten. Eén van deze gegevens is de identificatie van producten. Dit kan gebeuren via het lotnummer, maar eveneens via andere pertinente middelen zoals de uiterste verbruiksdatum.

4.

- **Vraag**

Wanneer moet een grootkeuken een erkenning aanvragen?

- **Antwoord**

Operatoren van de sector van de grootkeukens die niet-verwerkte producten van dierlijke oorsprong als grondstoffen gebruiken en die een deel van hun productie aan andere grootkeukens operatoren verkopen, moeten niet over een erkenning beschikken (een toelating volstaat), indien voor zover ze hun productie uitsluitend aan deze grootkeukens operatoren leveren, uitsluitend in het kader van een contract voor het leveren van maaltijden die door deze andere grootkeukens operatoren aan de eindconsument zullen worden aangeboden. Anders is een erkenning vereist is, zoals dit eveneens het geval is bij levering aan restaurants.

→ **Producten**

1.

- **Vraag**

Hoe kan de vraag omtrent de informatie voor de consument over de aanwezigheid van een allergeen in een niet-verpakt product praktisch worden geregeld?

- **Antwoord**

De operator geniet hiervoor over veel bewegingsvrijheid. Hij zou bijvoorbeeld kunnen gebruik maken van affiches. Het is ook mogelijk dat het personeel de informatie meedeelt aan de consumenten die hierom vragen. Wanneer producten uitgepakt worden, moet de informatie bewaard worden (vb: bewaren van etiketten) en moet het personeel deze informatie kunnen terugvinden.

2.

- **Vraag**

Welke specificaties moeten beschikbaar zijn voor de grondstoffen?

- **Antwoord**

De specificaties die beschikbaar moeten zijn verschillen al naargelang van de aard van de grondstof. De specificaties die nodig zijn om de goede werking van het autocontrolesysteem (met inbegrip van de traceerbaarheid) en de veiligheid van de voedselketen te garanderen, moeten bekend zijn. De meeste van die gegevens staan trouwens vermeld op de etiketten of in de technische fiches van de grondstoffen. Sommige specificaties zijn voor bepaalde grondstoffen absoluut noodzakelijk terwijl zij voor andere overbodig zijn. Een aantal specificaties moeten altijd aanwezig zijn (bijvoorbeeld de identificatie van de leverancier), anderen moeten niet altijd aanwezig zijn omdat zij niet altijd relevant zijn (dit is bijvoorbeeld het geval indien het gaat over de aanwezigheid van genetische gewijzigde organismen).

→ **HACCP**

1.

- **Vraag**

Hoe wordt het HACCP-systeem nagekeken?

- **Antwoord**

Alleen de ondernemingen die niet in aanmerking komen voor de versoepelingen moeten een eigen HACCP-plan uitwerken en dus zelf nagaan of hun HACCP-plan voldoet. Zij moeten dat doen wanneer zij het plan invoeren en wanneer zich wijzigingen voordoen in het productassortiment, de procesomstandigheden, de stroomdiagrammen, de regelgeving, ... De verificatie van het HACCP-plan moet op 4 manieren gebeuren:

- verificatie van CCP's en PVA's
- verificatie via audits (intern, leverancier, extern)
- verificatie via klachtenafhandeling
- verificatie via monsternamen en analyses.

Als er geen klachten en/of bemonsteringen en analyses zijn volstaat een verificatie van de CCP's en de PVA's.

De verificaties van het HACCP-systeem en de erin aangebrachte wijzigingen moeten worden geregistreerd.