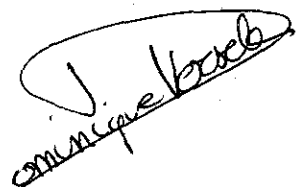
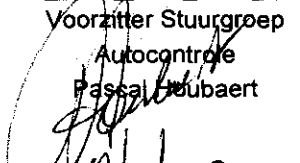
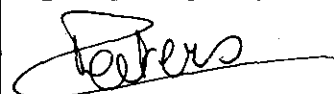
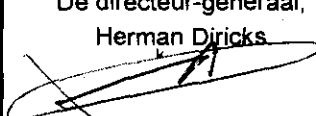


LEIDRAAD VOOR DE VALIDATIE VAN HET AUTOCONTROLESYSTEEM IN DE HORECA

Van toepassing vanaf:

01-06-2008

Opgesteld door: DG Controlebeleid	Goedgekeurd door:	Gecontroleerd door: Secretariaat
Dominique Versele 	Voorzitter Stuurgroep Autocontrole Passal Dubaert  Datum: ... 27/03/2008	
Datum: ... 27/3/2008	De directeur-generaal, Herman Diricks  Datum: ... 28/03/08	Datum: ... 31-03-2008

I. DOELSTELLINGEN EN TOEPASSINGGEBIED

In het kader van het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen (BS 12-12-03), moeten alle operatoren actief in de voedselketen (met uitzondering van de primaire productie) een autocontrolesysteem instellen. Voor de levensmiddelen dient dit ACS bovendien gebaseerd te zijn op de principes van HACCP.

Een autocontrolesysteem moet, om officieel aanvaard te kunnen worden als “gevalideerd of gecertificeerd autocontrolesysteem”, alle elementen omvatten zoals beschreven in de van toepassing zijnde leidraden. Per sector wordt er een aparte leidraad ontwikkeld.

De validatie van de bedrijfseigen autocontrolesystemen gebeurt aan de hand van de auditprocedure **PB 00 – P 03**. Zoals beschreven in deze procedures worden de vaststellingen naar aanleiding van de verificatie toegelicht in een verslag. De vastgestelde tekortkomingen worden gequoteerd in de specifieke checklist PB 03 – CL 05 en toegelicht in een verslag (modelverslag PB00-F07).

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

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 voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden

Verordening (EG) nr. 1774/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 3 oktober 2002 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten

Verordening (EG) nr. 1830/2003/EG van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 betreffende de traceerbaarheid en etikettering van genetisch gemodificeerde organismen en de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen geproduceerde levensmiddelen en diervoeders en tot wijziging van Richtlijn 2001/18/EG

Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne

Verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en houdende intrekking van de Richtlijnen 80/590/EEG en 89/109/EEG

Verordening (EG) nr. 37/2005 van de Commissie van 12 januari 2005 betreffende de temperatuurcontrole in vervoermiddelen en in opslagruimten van voor menselijke voeding bestemde diepvriesproducten

Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen

Verordening (EG) nr. 1924/2006 van het Europees Parlement en de Raad van 20 december 2006 inzake voedings- en gezondheidsclaims voor levensmiddelen

Wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten

Koninklijk besluit van 17 maart 1971 tot onderwerping aan medisch toezicht van al de personen die door hun werkzaamheid rechtstreeks met voedingswaren of -stoffen in aanraking komen en die deze waren kunnen verontreinigen of besmetten

Koninklijk besluit van 3 januari 1975 betreffende voedingswaren en -stoffen die gelden als schadelijk verklaard

Koninklijk besluit van 4 februari 1980 betreffende te koelen voedingsmiddelen

Koninklijk besluit van 9 februari 1990 betreffende de vermelding van de partij waartoe een voedingsmiddel behoort

Koninklijk besluit van 15 mei 1990 tot het verbieden van het roken in bepaalde openbare plaatsen

Koninklijk besluit van 5 december 1990 betreffende diepvriesproducten

Koninklijk besluit van 18 februari 1991 betreffende voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding

Koninklijk besluit van 11 mei 1992 betreffende materialen en voorwerpen bestemd om met voedingsmiddelen in aanraking te komen

Koninklijk besluit van 3 maart 1992 betreffende het in de handel brengen van nutriënten en van voedingsmiddelen waaraan nutriënten werden toegevoegd

Koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen

Koninklijk besluit van 14 januari 2002 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt

Koninklijk besluit van 22 mei 2003 betreffende het op de markt brengen en het gebruiken van biociden

Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen

Koninklijk besluit van 13 december 2005 tot het verbieden van het roken in openbare plaatsen

Koninklijk besluit van 10 november 2005 betreffende de detailhandel in bepaalde levensmiddelen van dierlijk oorsprong

Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne

Koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Ministerieel besluit van 9 januari 1991 tot vaststelling van de voorwaarden waaraan gesloten plaatsen moeten voldoen, waar voedingsmiddelen en/of dranken ter consumptie worden aangeboden en waar mag gerookt worden

Ministerieel besluit van 28 januari 1993 betreffende de temperatuurcontrole van diepvriesproducten

Ministerieel besluit van 22 januari 2004 betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen

Ministerieel besluit van 24 oktober 2005 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector

III. TERMEN, DEFINITIES EN BESTEMMELINGEN

1. Termen en definities

- **Gids:** Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de horeca sector
- **Versoepeling:** de versoepeling voor zeer kleine bedrijven **op gebied van autocontrole en traceerbaarheid** op basis van het MB van 24.10.2005.

Onder zeer kleine bedrijven wordt verstaan:

- Voor bedrijven die leveren aan de eindverbruiker: bedrijven met een totale bedrijfsoppervlakte van maximum 400 m² of waar maximum 5 FTE werkzaam zijn (personeel + zelfstandige eigenaar(s)).
- Voor bedrijven die leveren aan andere bedrijven: bedrijven waar maximum 2 FTE werkzaam zijn (personeel + zelfstandige eigenaar(s)).

2. Afkortingen

- **ACS:** autocontrole systeem
- **Agentschap:** Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- **Art.:** Artikel
- **B:** bijlage
- **BS:** Belgisch staatsblad
- **CCP:** kritisch controle punt
- **CI:** geaccrediteerde en erkende certificeringsinstelling
- **D:** documentatie
- **FAVV:** Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- **FEFO:** first expired – first out
- **FIFO:** first in – first out
- **FTE:** Full Time Equivalent = voltijds equivalent
- **GHP:** Goede Hygiënische Praktijken
- **H:** hoofdstuk
- **I:** implementatie
- **KB:** Koninklijk besluit
- **KI:** geaccrediteerde en erkende keuringsinstelling
- **MB:** Ministerieel besluit
- **NC:** non-conformiteit
- **NC A:** non-conformiteit van de eerste graad (A tekortkoming)
- **NC B:** non-conformiteit van de tweede graad (B tekortkoming)
- **PB:** Europees Publicatieblad
- **PVA:** Punt van Aandacht
- **S:** Sectie
- **VO:** Verordening

3. Bestemmingen

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

4. Verloop van de audit

Om de audit in de beste omstandigheden te doen verlopen, overloopt de auditor de in de checklist vermelde **vereisten, zowel op het gebied van documentatie als van implementatie**, 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, behalve de gearceerde vakjes, beantwoord zijn.

IV. HISTORISCH OVERZICHT

Identificatie van het document	Wijzigingen	Rechtvaardiging	Van toepassing vanaf
PB 03-LD 05-REV 0-2006			30.8.2006
PB 03-LD 05-REV 1-2006			15.12.2006
PB 03-LD 05-REV 2-2007	Aanpassing van bijna alle punten van het document	Gewijzigde reglementering en rekening houdend met de opmerkingen van de sector en de auditors.	1-8-2006

V. SLEUTELELEMENT I: BEHEERSSYSTEEM VOEDSELVEILIGHEID

1. Algemene eisen

- **Criterium in de gids:** inleiding
- **Reglementering:** KB 14.11.2003 art 3, 6 – VO 852/2004 art 4, 5 – MB 24.10.2005

- **Interpretatie:**

Vraag 1:

D: Is er een voedselveiligheidsbeheerssysteem (gedocumenteerde procedure voor de implementatie van GHP, autocontrole en traceerbaarheid) aanwezig? Hiervoor kan men zich baseren op de «Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de horeca sector» of men kan een eigen systeem ontwikkelen. Indien de exploitant kiest om geen gebruik te maken van de gids, moet deze een eigen vorm van documentatie voorzien.

Vraag 2:

I: Wordt dit systeem toegepast?

Vraag 3:

D: **Is dit systeem up-to-date? Wordt het systeem geactualiseerd als er aanvullingen worden gepubliceerd voor de gids?**

I: Wordt het systeem blijvend toegepast?

Vraag 4:

D: Indien het systeem onvoldoende is gebleken, werden hier dan verbeteringen aangebracht?

I: Worden deze verbeteringen effectief toegepast?

7. Beheer van middelen, personen en informatie

- **Criterium in de gids:**
- **Reglementering:** KB 14.11.2003 art 3
- **Interpretatie:**
Wordt, indien nodig, het nodige materiaal aangekocht om de processen uit het voedselveiligheidsmanagementsysteem te implementeren en te verbeteren?

Wordt alle nodige informatie beschikbaar gesteld voor alle personeelsleden? Dit kan vb. aan de hand van affiches waarop alle instructies en procedures vermeld zijn (vb. affiche met de oproep dat iedereen regelmatig zijn handen moet wassen).

8. Algemene eisen i.v.m. documentatie

- **Criterium in de gids:** deel 2 punt 2.2 (6)
- **Reglementering:** KB 14.11.2003, art. 3 en 11 – MB 24.10.2005 art. 6

- **Interpretatie:**

Worden alle documenten die nodig zijn voor een efficiënte uitvoering van de autocontroles zorgvuldig bijgehouden, worden ze opgevolgd, zijn ze goedgekeurd (deze verplichting is niet van toepassing als het bedrijf kan aantonen dat zijn manier van werken, toelaat om zonder voorafgaande goedkeuring van de documenten te werken) en vlot beschikbaar voor het bevoegde personeel? Er moet op gelet worden dat alleen actuele documenten worden gebruikt. Onderhoudt het bedrijf de registraties die de effectieve beheersing van de voedselveiligheid aantonen? Alle documenten die betrekking hebben op autocontrole en traceerbaarheid moeten bewaard worden gedurende twee jaar volgend op het verstrijken van de periode van houdbaarheid van het betreffende product of bij gebrek daaraan minimum twee jaar. Voor eindproducten die langer dan 2 jaar houdbaar zijn, zoals vb. conserven, moeten alle documenten minimum 2 jaar na consumptie van die producten bewaard worden ipv 2 jaar na overschrijden van de houdbaarheidsdatum.

Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen, volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt. Deze bedrijven moeten alle documenten die betrekking hebben op traceerbaarheid en autocontrole (registers, leveringsbonnen) gedurende 6 maand na datum minimale houdbaarheid of uiterste consumptiedatum bewaren. Voor eindproducten die langer dan 6 maand houdbaar zijn, zoals vb. conserven, moeten alle documenten minimum 6 maand na consumptie van die producten bewaard worden ipv 6 maand na overschrijden van de houdbaarheidsdatum.

9. Specificaties

- **Criterium in de gids:** deel 1 punt 4, fiche 1
- **Reglementering:** KB 3.1.1975 - KB 14.11.2003 – VO 852/2004, B II, Hoofdstuk IX punt 1
- **Interpretatie:**

Vraag 1:

Onder specificaties wordt onder meer verstaan: identificatie leverancier, productbeschrijving, productsamenstelling, bewaarvoorschriften (temperatuur, houdbaarheid), productkenmerken (organoleptische, fysico-chemische, fysische en microbiologische parameters), gebruiksvoorschriften, verpakkingskenmerken, ... De meeste informatie hieromtrent staat reeds vermeld op de etiketten of producttechnische fiches van uw grondstoffen (zie punt I. 15 "Aankoop").

Vraag 2:

D: Als eindproductspecificaties volstaan voor zelf vervaardigde producten:

- Voor alle samengestelde producten die aan andere bedrijven, horecazaken worden geleverd moeten de etiketten of de productfiches worden bijgehouden waarop alle ingrediënten, de bewaarvoorschriften en de houdbaarheid worden vermeld.
- etiketten op voorverpakte producten. Volledige etiketten zijn verplicht voor het leveren van voorverpakte producten rechtstreeks aan de consument. Voor eigen gebruik volstaat de datum van fabricage of de houdbaarheidsdatum en de productnaam van het product.

I: Kloppen de eindproductspecificaties op de etiketten of productfiches van zelf vervaardigde producten met de realiteit?

10. Procedures

- **Criterium in de gids:** deel 2
- **Reglementering:** KB 14.11.2003, artikel 3 – MB 24.10.2005
- **Interpretatie:**
De exploitant moet gedetailleerde procedures / instructies opstellen en toepassen voor alle processen en bewerkingen die van invloed zijn op de veiligheid en de wettelijkheid van de producten. **Het gaat voornamelijk om de procedures en de instructie betreffende goede praktijken voor reinigen en ontsmetten, ongediertebestrijding,... De werkprocedures en -instructies moeten duidelijk leesbaar, expliciet en voldoende uitgewerkt zijn zodat deze correct door het personeel kunnen worden toegepast. De documenten moeten makkelijk beschikbaar zijn.**

Bedrijven die de gids toepassen, kunnen zich hiervoor baseren op de procedures en instructies die beschreven staan in de gids.

11. Interne audit en interne controle

- **Criterium in de gids:** deel 1 punt 26
- **Reglementering:** KB 14.11.2003 – MB 24.10.2005
- **Interpretatie:**
Minstens eenmaal per jaar worden alle systemen (**traceerbaarheidsysteem inbegrepen**) en procedures welke kritisch zijn voor de voedselveiligheid en –legaliteit van de producten geauditeerd (dit hoeft niet allemaal simultaan te gebeuren). ~~De interne audit moet worden uitgevoerd worden door personeel dat onafhankelijk is van degenen die direct verantwoordelijk zijn voor de activiteit waarop de audit uitgevoerd wordt (deze eis van onafhankelijkheid is niet van toepassing voor bedrijven die onder de versoepelingen vallen).~~ **Deze audits moeten gedocumenteerd worden met behulp van verslagen. De opvolging van de interne audit moet op zijn beurt ook geauditeerd worden.**

Voor de bedrijven die de gids toepassen, volstaat het minimaal eenmaal per jaar de interne controlelijst in de bijlage van de gids (zie ook cd-rom) in te vullen (dit hoeft niet allemaal simultaan te gebeuren). Voor bedrijven die niet onder de versoepelingen vallen, moet de interne controlelijst eventueel aangepast worden aan de specifieke eisen van het bedrijf zelf. Hiervoor kan het bedrijf gebruik maken van de elektronische controlelijsten op de cd-rom die bij de gids toegevoegd is. **Het bedrijf kan natuurlijk ook steeds kiezen om een eigen controlelijst op te stellen.**

12. Corrigerende maatregelen en correctieve acties

- **Criterium in de gids:** deel 4 punt 1 en de fiches

- **Reglementering:** KB 14.11.2003 artikel 3
- **Interpretatie:**
Neemt men, als er non-conformiteiten worden vastgesteld (vb. ten gevolge van een directiebeoordeling, een interne of externe audit, klachten, analyses, ...), **correctieve acties (om de huidige non-conformiteit weg te werken) maatregelen op het niveau van de producten (correctieve acties)** en neemt men maatregelen om die tekortkomingen in de toekomst te voorkomen (corrigerende maatregelen)? Kan men dit bewijzen met documenten?

~~De exploitant moet ervoor zorgen dat elk product dat niet conform is aan de eisen duidelijk wordt geïdentificeerd en gecontroleerd om onbedoeld gebruik of levering ervan te voorkomen.~~

Alle correctieve acties en corrigerende maatregelen kunnen geregistreerd worden in de daartoe voorziene zones van de formulieren voorgesteld in de bijlage van de gids en op formulier 9 – registratie van klachten.

13. Controle op niet-overeenstemming

- **Criterium in de gids:** deel 1 punt 4.2 en deel 4
- **Reglementering:** KB 14.11.2003 art 8, §3 – VO 852/2004, B II, Hoofdstuk IX punt 8
- **Interpretatie:**
I: **De exploitant moet ervoor zorgen dat elk product dat niet conform is aan de eisen duidelijk wordt geïdentificeerd en gecontroleerd om onbedoeld gebruik of levering ervan te voorkomen.** Non-conforme producten moeten worden opgeslagen en opgehaald als afval ~~afhankelijk van het type product (gewoon afval of materiaal van categorie 1, 2 of 3)~~. Indien non conforme producten kunnen worden teruggegeven aan de leverancier, moeten deze in afwachting van de ophaling ervan duidelijk worden geïdentificeerd en gepast opgeslagen.

14. Vrijgeven van producten: Niet van toepassing

15. Aankoop

- **Criterium in de gids:** deel 1 punt 4, fiche 1 en registratieformulier 1
- **Reglementering:** KB 14.11.2003 – VO 852/2004, B II, Hoofdstuk IX punt 1 – **MB 24.10.2005**
- **Interpretatie:**
D: **De exploitant moet procedures invoeren om te garanderen dat binnenkomende producten voldoen aan de wettelijke eisen en aan de bijkomende specificaties op het vlak van de voedselveiligheid, die door het bedrijf aan hun leveranciers worden opgelegd.** ~~Voor de bedrijven die onder de versoeplingen vallen, volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.~~ Indien de methodiek, die gehanteerd wordt door het bedrijf overeenkomt met de methodiek beschreven in de gids, dan kan de gids op dit punt volstaan voor het aspect documentatie.

I: Hier dient een verificatie te gebeuren van de gestelde specificaties onder sleutelement I punt 9: "Specificaties". Voorbeeldvragen zijn: Is er bij de ingang controle op de houdbaarheidsdatum, de temperatuur van te koelen en diepvriesproducten, de staat van de verpakking, de organoleptische parameters zoals geur en kleur, de hygiëne van het vervoermiddel, ... en wordt hiervan een registratie bijgehouden indien non-conformiteiten worden vastgesteld? Horecazaken die niet van de versoepelingen kunnen genieten, moeten van elke ingangscntrole een registratie bijhouden. **Bedrijven die in aanmerking komen voor de versoepelingen moeten alleen een registratie doen in geval van non-conformiteiten.**

16. Bewaking prestaties leverancier

- **Criterium in de gids:** deel 1 punt 6.1, fiche 1 en registratieformulier 1
- **Reglementering:** KB 14.11.2003 – MB 24.10.2005

- **Interpretatie:**

Vraag 1:

D: **Het bedrijf moet beschikken over een lijst van zijn leveranciers en over alle op hen betrekking hebbende relevante informatie. Het aanvoerregister mag daarvoor worden gebruikt. ~~Voor de bedrijven die onder de versoepelingen valt het gebruik van het ingaand register als lijst van de leveranciers. Bedrijven die niet onder de versoepelingen vallen, moeten een lijst van leveranciers hebben.~~**

I: Stemt dit overeen met de producten die worden aangetroffen in het bedrijf?

Vraag 2:

I: Als er bij de ingangscntrole tekortkomingen worden vastgesteld, wordt de leverancier hiervan verwittigd? Neemt men maatregelen ten opzichte van de leverancier bij herhaling?

17. Traceerbaarheid

- **Criterium in de gids:** Deel 3 en registratieformulier 1 en 10
- **Reglementering:** KB 14.11.2003 art 2, 13° en Hoofdstuk III en VII – MB 24.10.2005 art 6

- **Interpretatie:**

De vorm van het register (ingaand of uitgaand) is niet bepaald, hiervoor kan een chronologische classificatie van leveringsbonnen worden gebruikt, een geschreven of geïnformatiseerd register, een ander gelijkwaardig systeem of registratieformulieren 1 en 10. Voor de bedrijven die niet onder de versoepelingen vallen, moeten deze formulieren aangepast zijn op de maat van de vestiging.

De bedrijven die onder de versoepelingen vallen, moeten alle documenten die betrekking hebben op traceerbaarheid (registers, leveringsbonnen) gedurende 6 maand (na datum minimale houdbaarheid of uiterste consumptiedatum) bewaren, alle andere bedrijven dienen deze documenten ten minste twee jaar te bewaren. **Voor eindproducten die langer dan 6 maand (resp. 2 jaar) houdbaar zijn, zoals vb. conserven, moeten alle documenten minimum 6 maand (resp. 2 jaar) na consumptie van die producten bewaard worden ipv 6 maand (resp. 2 jaar) na overschrijden van de houdbaarheidsdatum.**

Vraag1:

D: registratieformulier 1.

I: Wordt dit register goed bijgehouden? De bedrijven die onder de versoepelingen vallen, moeten de gegevens binnen de 7 dagen **en alleszins voordat de producten worden verwerkt**, in het ingaand register inbrengen, de andere bedrijven dienen dit direct na ontvangst uit te voeren. Van alle in het bedrijf aanwezige producten moeten leveringsbonnen (of gelijkaardige documenten die de nodige gegevens bevatten) aanwezig zijn.

In het ingaand register moeten volgende gegevens van alle aangevoerde producten worden bijgehouden:

- de aard,
- de identificatie (**bijvoorbeeld : lotnummer, THT,...**) en de hoeveelheid van het product,
- de ontvangstdatum,
- de identificatie van de vestigingseenheid die het product levert

Voor groepen met meerdere vestigingen kan de traceerbaarheid op gecentraliseerde wijze worden verzekerd als de gegevens in elke vestiging toegankelijk zijn en de van de verschillende vestigingen afkomstige gegevens binnen de termijn worden geregistreerd.

Vraag 2:

D: registratieformulier 11. Het uitgaand register is enkel vereist indien wordt geleverd aan derden (andere levensmiddelenbedrijven zoals winkels, horeca, ~~collectiviteiten~~ of andere vestigingseenheden van dezelfde onderneming).

I: Wordt dit register goed bijgehouden? De bedrijven die onder de versoepelingen vallen, moeten de gegevens binnen de 7 dagen **en alleszins voordat de producten worden verwerkt**, in het uitgaand register inbrengen, de andere bedrijven dienen dit direct na levering uit te voeren. Van alle door het bedrijf afgevoerde producten moeten leveringsbonnen (of gelijkaardige documenten die de nodige gegevens bevatten) aanwezig zijn.

In het uitgaand register moeten volgende gegevens van alle uitgaande producten worden bijgehouden:

- de aard,
- de identificatie en de hoeveelheid van het product,
- de leveringsdatum,
- de identificatie van de vestigingseenheid die het product afneemt (**hieronder worden de coördinaten verstaan van de plaats waar het product werd geleverd, is niet hetzelfde als facturatieadres want via dit laatste is volledige traceerbaarheid van het product niet mogelijk**)

Voor groepen met meerdere vestigingen kan de traceerbaarheid op gecentraliseerde wijze worden verzekerd als de gegevens in elke vestiging toegankelijk zijn en de van de verschillende vestigingen afkomstige gegevens binnen de termijn worden geregistreerd.

Vraag 3:

I: de graad van interne traceerbaarheid mag door de exploitant zelf worden bepaald, mits het respecteren van de volgende voorwaarden:

- voor bederfbare producten (zoals vers vlees) met korte houdbaarheid volstaat het hanteren van het FIFO en FEFO-principe in combinatie met het ingaand register
- voor ingevroren producten moeten de datum van invriezen en de uiterste gebruiksdatum op de verpakking worden vermeld.

18. Klachtenbehandeling

- **Criterium in de gids:** Deel 4 punt 2 en registratieformulier 9
- **Reglementering:** KB 14.11.2003, IV 8 § 2
- **Interpretatie:**
 Worden klachten, die gevolgen hebben voor de veiligheid van de voedselketen, gestructureerd behandeld (bestaat er b.v een klachtenregister op basis van registratieformulier 9?) en gebruikt men dit om tekortkomingen op het vlak van de voedselveiligheid na te gaan? Groepen die meerdere vestigingen hebben kunnen de klachten op gecentraliseerde wijze beheren als de gegevens in elke vestiging toegankelijk zijn en als kan worden uitgemaakt welke van de vestigingen bij een welbepaalde klacht is betrokken. Dit punt is tevens gelinkt aan punt 12 van sleutelement I: "Corrigerende maatregelen".

19. Terugroepen van producten + retourzendingen

- **Criterium in de gids:**
- **Reglementering:** KB 14.11.2003, art 8 § 2
- **Interpretatie:**
 I: Recall: Indien er in het verleden reeds reden geweest is tot terugroepen van producten, heeft men dit dan gedaan? Als systeem voor recall volstaat het bekend maken van het gevaar door middel van affichage in de zaak (vb. verbruiksruimte) voor producten die aan de eindconsument werden verkocht. Indien de levensmiddelen echter aan andere bedrijven werden geleverd moeten deze bedrijven elk afzonderlijk verwittigd worden. Dit punt is tevens gelinkt aan punt 22 van sleutelement I: "Meldingsplicht".
 Retour: Indien niet conforme producten kunnen worden teruggegeven aan de leverancier of indien men zelf niet conforme producten terugkrijgt van afnemers, dienen deze producten correct te worden opgeslagen en gemarkeerd in afwachting van de ophaling ervan (zie vraag 13).

Dit punt is niet van toepassing voor restaurants en cafés waar men ter plaatse eet, maar alleen voor bedrijven die meeneemshotels verkopen zoals bv. traiteurs.

20. Nazicht van toestellen voor het meten en bewaken

- **Criterium in de gids:** deel 1 punt 7
- **Reglementering:** KB 14.11.2003 en VO 852/2004, B II, H I, 2, d
- **Interpretatie:**
D: zie deel 1 punt 7 ~~Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen, volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.~~

I: De thermometers **en thermostaten** (frituren, bain-maries, diepvries, koelruimte, koeltoonbank, losse thermometers, ...) en andere meettoestellen gebruikt voor de bewaking van CCP's en de veiligheid van producten, moeten regelmatig (**minstens eenmaal per jaar**) **gecontroleerd** worden (vb. zuiver ijswater heeft een temperatuur van 0 °C, kokend water een temperatuur van 100 °C) **en de verificatie moet geregistreerd worden**. Gebeurt dit?

21. Productanalyse: ~~Niet verplicht~~

- **Criterium in de gids:**
- **Reglementering:** KB 14.11.2003 – VO 852/2004 art 4 – VO 2073/2005
- **Interpretatie:**
De levensmiddelen moeten voldoen aan wettelijke normen met betrekking tot chemische en microbiologische parameters. Voor de horecasector is momenteel nog geen bemonsteringsplan voorzien in de gids en dit dient dus ook nog niet te worden gevraagd. Indien het bedrijf ~~vrijwillig~~ analyses uitvoert, moeten de analyseresultaten bij een audit beschikbaar zijn **en ook de meldingsplicht is hierop van toepassing**.

22. Meldingsplicht

- **Criterium in de gids:** deel 4
- **Reglementering:** KB14.11.2003, Hoofdstuk IV – MB 22.01.2004 – **MB 24.10.2005**
- **Interpretatie:**
Vraag 1:
D: ~~Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen, volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.~~Zie deel 4

I: Is men op de hoogte van de meldingsplicht? Is het notificatiemeldpunt in de provincie gekend? Heeft men inzicht in wat moet gemeld worden?

Vraag 2:

D: Indien er in het verleden reeds een melding is geweest, heeft men hier dan een schriftelijk bewijs van bijgehouden? Werden de nodige gegevens (zie MB 22.1.2004) meegedeeld aan het FAVV?

I: Indien er in het verleden reeds reden geweest is tot melding aan het FAVV, heeft men dit **correct** gedaan? Zie ook het document "Meldingsplicht en meldingslimieten" op de website van het FAVV.

23. Toelatingen ~~en-erkenningen~~

- **Criterium in de gids:**

- **Reglementering:** KB 16.1.2006 – **KB 14.11.2003, art. 4**

- **Interpretatie:**

Vraag 1:

I: Beschikt het bedrijf over een geldige toelating ~~erkenning~~ van het FAVV?

Vraag 2 en 3:

I: Klopt hetgeen vermeld op toelating ~~erkenning~~ met de activiteiten die worden uitgeoefend?

Vraag 4:

I: De toelating moet op een, voor de consument van buitenaf gemakkelijk zichtbare en toegankelijke plaats, geafficheerd worden (van toepassing zodra het wijzingsbesluit van het KB van 16.1.2006 van kracht is).

24. Etikettering

- **Criterium in de gids:** Deel 1 punt 5, 6, 7 en 8

- **Reglementering:** KB 13.09.1999 – KB 14.11.2003 art 2, 14° en 15° en art 5 – ~~VO 853/2004 B~~
~~SI~~ KB 18.02.1991 - KB 03.03.1992 - KB 09.02.1990 - VO 1830/2003

- **Interpretatie:**

Vraag 1:

I: Zijn de verpakte producten voorzien van de nodige vermeldingen?

Dit is niet van toepassing voor restaurants en cafés waar men ter plaatse eet, maar alleen voor bedrijven die meeneemshotels verkopen zoals bv. traiteurs.

Vraag 2:

I: Gegevens nodig op het etiket:

- Bij tussenverpakkingen in de opslagruimte:
 - producten die enkel werden afgedekt met een folie (om hygiënische redenen) moeten geen vermeldingen dragen
 - producten die bij de exploitant zelf bereid worden of in porties worden verdeeld en die bijvoorbeeld bewaard worden om later te worden verwerkt (ingevroren, vacuüm getrokken,...), dienen minstens op de etikettering de volgende gegevens te bevatten: productnaam en datum van productie of verwijzing naar het ingaand register zodat de herkomst van deze producten kan worden achterhaald

- voor zelf ingevroren producten moet de datum van invriezen en de uiterste ~~gebruikdatum~~-bewaardatum op de verpakking worden vermeld.
- Bij verpakkingen bestemd voor andere verkooppunten (horeca, rusthuizen, scholen, winkels, ...) bestemd voor verdere bereiding of verwerking:
 - voor zelf ingevroren producten moet de datum van invriezen en de tekst "Na ontdooiing niet opnieuw invriezen" op de verpakking worden vermeld
 - alle gegevens die normaal op het etiket van een consumentenverpakking moeten staan, moeten beschikbaar zijn voor het verkooppunt dat de producten ontvangt
 - ofwel worden de nodige gegevens vermeld op de verpakking ofwel op het begeleidend handelsdocument
 - indien de vereiste gegevens enkel worden vermeld op het begeleidend handelsdocument, moet toch ten minste de naam van het product en de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste consumptiedatum op elke individueel voorverpakt product worden vermeld en moeten de producten duidelijk kunnen gelinkt worden aan het begeleidend handelsdocument~~— identificatiemerk als het over dierlijke producten gaat en het producerend bedrijf een erkenning heeft.~~

VI. SLEUTELELEMENT II: GOEDE FABRICAGEPRAKTIJKEN, GOEDE DISTRIBUTIEPRAKTIJKEN

2. Omgeving bedrijf

- **Criterium in de gids:**
- **Reglementering:** VO 852/2004, B II, H I, 2
- **Interpretatie:**
Het bedrijf is zodanig gesitueerd en onderhouden dat contaminatie wordt voorkomen en voedselveilige producten kunnen worden geproduceerd. Voorbeeldvragen zijn: Zijn er geen besmettingsbronnen in de onmiddellijke omgeving? Is er beveiliging tegen het binnendringen van ongewenste personen, **dieren** of ongedierte?

4. Lay out en product flow

- **Criterium in de gids:** Deel 1 punt 3.1
- **Reglementering:** VO 852/2004, B II, Hoofdstuk I punt 2
- **Interpretatie:**
D: ~~Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen, volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt. Zie deel 1 punt 3.1~~

I: De indeling, het ontwerp, de constructie en de afmetingen van lokalen en de uitrusting van lokalen moeten zodanig zijn dat goede hygiënische praktijken mogelijk worden gemaakt en dat elke contaminatie van voedingsmiddelen tussen en tijdens processtappen wordt voorkomen (nooit flow van vuile zones naar schone zones).

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

- **Criterium in de gids:** Deel 1 punt 3.3, 3.5 en 5
- **Reglementering:** VO 852/2004, B II, Hoofdstuk I en II
- **Interpretatie:**
D: ~~Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen, volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt. Zie deel 1 punt 3.3, 3.5 en 5~~

I: De lokalen en voorzieningen moeten geschikt zijn voor het bedoeld gebruik, moeten gemakkelijk te reinigen, te ontsmetten en te onderhouden zijn en mogen de werkzaamheden niet belemmeren.

6. Uitrusting

- **Criterium in de gids:** Deel 1 punt 3.4, 6.3, 6.4 en 20.4

- **Reglementering:** VO 852/2004, B II, Hoofdstuk I, II en V – KB 22.12.2005 BI, Hoofdstuk I, 1,2
- **Interpretatie:**
D: ~~Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen, volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.~~Zie deel 1 punt 3.4, 6.3, 6.4 en 20.4

Vraag 1:

I: De apparatuur en gereedschappen moeten geschikt zijn voor het bedoeld gebruik en zodanig worden gebruikt dat het risico voor contaminatie van het product tot een minimum wordt beperkt. De installatie ervan moet zodanig zijn dat een goede toegankelijkheid voor reiniging en onderhoud mogelijk is.

Vraag 2:

I: Houten snijplanken mogen gebruikt worden indien ze geen barsten vertonen en goed onderhouden zijn.

Vraag 4:

I: Het aantal wasbakken moet aangepast zijn aan de omvang van de activiteiten. Alle wasbakken moeten voorzien zijn van ~~koud en warm~~ drinkbaar stromend water. Wasbakken voor het reinigen van de handen moeten voorzien zijn van **warm en koud drinkbaar stromend water (of mengeling van warm en koud water)** en van niet-handbediende kranen, vloeibare zeep, hygiënisch droogmiddel (vb. handdoek/papier voor eenmalig gebruik of luchtblazers voor het drogen van de handen,...). In ruimten waar onverpakte levensmiddelen worden gehanteerd of bewerkt mogen geen handdrogers met luchtstroming worden geïnstalleerd. Bestaande wasbakken die niet voorzien zijn van niet-handbediende kranen mogen verder worden gebruikt tot deze aan vervanging toe zijn.

Vraag 5:

I: Passende controlemiddelen: thermometers in gekoelde uitrusting, steamers, ovens, frituren, automatische temperatuurregistratie bij diepvries vanaf 10m³, ...

7. Onderhoud

- **Criterium in de gids:** Deel 1 punt 22
- **Reglementering:** VO 852/2004, B II, Hoofdstuk V, 1, b
- **Interpretatie:**
D: Voor de bedrijven die de gids toepassen, volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt. Indien de gids niet gevolgd wordt, moet de exploitant zelf een procedure opstellen voor het onderhoud.

I: De uitrusting moet goed worden onderhouden en de werking ervan moet regelmatig worden nagezien. De gebruiksaanwijzing van de fabrikant moet worden gevolgd. Aannemers en eigen onderhoudsploegen moeten de bedrijfseigen hygiënenormen kennen en volgen. Productveiligheid komt niet in gevaar tijdens het onderhoud. **De uitvoering van technisch**

onderhoud die een invloed heeft op de voedselveiligheid moet geregistreerd en gedocumenteerd worden.

8. Accommodatie voor personeel

- **Criterium in de gids:** Deel 1 punt 3.2, 3.7 en 20
- **Reglementering:** VO 852/2004, B II, Hoofdstuk I – KB 22.12.2005, BI, Hoofdstuk I, 1° en 2° en Hoofdstuk V, 2°
- **Interpretatie:**
D: ~~Voor de bedrijven die onder de versoeplingen vallen, volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.~~ Zie deel 1 punt 3.2, 3.7 en 20

Vraag 1:

I: Personeelsvoorzieningen zijn zo ontworpen en worden zodanig gebruikt om het risico voor product contaminatie tot een minimum te beperken.

Vraag 2:

I: De kleedruimtes **of kasten** zijn zo ingericht dat er geen contact is tussen de werkkledij en de burgerkledij.

Als de personeelsleden ter plaatse wonen, hoeft er geen aparte kast of ruimte te zijn.

Vraag 3 en 4:

I: Toiletten (inclusief urinoirs) mogen niet rechtstreeks uitkomen in ruimten waar levensmiddelen worden gehanteerd (inclusief opslaglokalen). Indien er een gang, een trap, of een sas is zodat er geen risico op besmetting is, kan men stellen dat er geen rechtstreekse verbinding is. In de toiletten of in de nabijheid ervan moet er een wasgelegenheid zijn voor het wassen van handen, voorzien van warm en/of koud drinkbaar stromend water (**of mengeling van warm en koud water**, niet-handbediende kranen, vloeibare zeep, papier voor eenmalig gebruik of luchtblazers voor het drogen van de handen. Bestaande wasbakken die niet voorzien zijn van niet-handbediende kranen mogen verder worden gebruikt tot deze aan vervanging toe zijn. Indien met personeel gewerkt wordt, dient in de toiletten een bericht te worden opgehangen dat de handen na elk toiletbezoek moeten gewassen worden.

9. Risico voor fysische en chemische en (micro)biologische productcontaminatie

- **Criterium in de gids:** Deel 1 punt 1, 2 en 23, fiches 2 – 6 en 8 – 18 en registratieformulieren 2 – 7 en 9
- **Reglementering:** KB 4.02.1980 – KB 5.12.1990 – KB 28.1.1993 - VO 852/2004, art 4 en B II, Hoofdstuk IX, 5° en 7° – VO 37/2005 art 2 en 3 – **MB 24.10.2005**
- **Interpretatie:**
Vraag 1
D: Zijn er procedures voor: glasbreuk, gescheiden fabricage en opslag, temperatuurcontrole,...
Indien de procedures die gehanteerd worden door het bedrijf overeenkomen met de

procedures beschreven in de gids en volstaan voor de activiteiten van het bedrijf, dan kan de gids op dit punt volstaan voor het aspect documentatie. ~~Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen, volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt samen met de registratieformulieren.~~

Vraag 2

D: ~~Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen, volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.~~ Voor de bedrijven die de gids volgen volstaat het de registratieformulieren uit de gids in te vullen.

I: Worden de temperatuursvoorwaarden ten allen tijde gerespecteerd? Wordt de warme en koude keten gerespecteerd? Wordt de temperatuur van de koel – en diepvriescellen tenminste dagelijks gemeten en geregistreerd? Wordt de temperatuur van voedingsmiddelen die koud of warm worden verkocht gecontroleerd en geregistreerd? Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen, moet enkel worden geregistreerd in geval van non-conformiteiten.

De vervoermiddelen en de opslagruimten voor diepvriesproducten zijn tijdens het gebruik ervan van adequate temperatuurregistratieapparatuur voorzien om vaak en met regelde tussenpozen de luchttemperatuur te meten waaraan de diepvriesproducten zijn blootgesteld. ~~In afwijking daarvan, mag het meten van de temperatuur van de lucht in de lokalen van minder dan tien kubieke meter bestemd voor de opslag van de diepvriesproducten, gebeuren met een gemakkelijk zichtbare thermometer.~~ De temperatuurregistratie, ~~die enkel verplicht is in geval van non-conformiteiten bij de bedrijven die onder de versoepelingen vallen,~~ wordt door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf gedateerd en gedurende twee jaar bewaard (6 maand voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen).

10. Scheiding en kruiscontaminatie

- **Criterium in de gids:** Deel 1, deel 2 punt 1.1 en fiches 8 – 12
- **Reglementering:** VO 852/2004 B II, Hoofdstuk II, IX, 4° ~~en KB 10.11.2005 art. 14~~
- **Interpretatie:**

D: Zijn er procedures om te vermijden dat er kruisbesmetting gebeurt via materiaal, luchttoevoer of personeel? ~~Indien de procedures die gehanteerd worden door het bedrijf overeenkomen met de procedures beschreven in de gids en volstaan voor de activiteiten van het bedrijf, dan kan de gids op dit punt volstaan voor het aspect documentatie.~~ ~~Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen, volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.~~

I: Worden de procedures gevolgd?

Het is ten sterkste aangeraden om een aparte koelkast te hebben voor het bewaren van rauwe producten ("vuile"). Indien het niet mogelijk is om twee koelkasten te installeren dan moeten alle nodige maatregelen genomen worden om kruiscontaminatie te vermijden. Dit betekent dat:

- Vuile producten (zoals fruit, eieren en niet gereinigde groenten) worden onderaan geplaatst, er boven komen afgewerkte en halfafgewerkte producten
- bereide producten moeten afgedekt worden en duidelijk afgescheiden **of verpakt**

- gebruik passende recipiënten

Grondstoffen mogen niet rechtstreeks op de grond geplaatst worden (voorkomen van besmetting van het voedingsmiddel), en niet tegen de wand opgeslagen worden (vergemakkelijkt ongediertebestrijding). Deze laatste eis is niet van toepassing in koelcellen en diepvriescellen.

Wordt er bijzondere aandacht geschonken bij volgende stappen: opslag, uitpakken, schoonmaken van de producten, versnijden (verschillende snijplanken gebruiken),...

Bij zelfbediening (buffetten) moeten er maatregelen worden getroffen om besmetting van voedingsmiddelen door klanten te voorkomen door ongepast gebruik van lepels, vorken,... De verantwoordelijke van de zaak is hiervoor verantwoordelijk.

Huisdieren zijn verboden in de keuken en de opslagplaatsen (zie ook punt II. 15).

11. Voorraadbeheer (rotatie)

- **Criterium in de gids:** Deel 1 punt 5
- **Reglementering:** VO 852/2004 art 4, 3°
- **Interpretatie:**
D: ~~Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen, volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt. Zie deel 1 punt 5~~

I: Er moet een doeltreffend "FIFO"-systeem gehanteerd worden. De houdbaarheidstermijnen moeten regelmatig worden geverifieerd (FEFO principe).

12. Huishouding, reiniging en hygiëne

- **Criterium in de gids:** Deel 1 punten 12, 13, 14, 18 en 19
- **Reglementering:** VO 852/2004, B II, Hoofdstuk II, V en IX – KB 22.12.2005 – KB 22.05.2003
- **Interpretatie:**
D: Het reinigingsplan moet steeds aanwezig zijn. Voor de bedrijven die ~~onder de gids volgen, kunnen zich hiervoor baseren op de gids. versoepelingen vallen, volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor de andere items van dit punt.~~

I: Zowel de materialen in direct contact met voedingsmiddelen (apparaten, gereedschap, werktafels, tapinstallaties, transportmiddelen,...) als oppervlakken, apparaten en gebruiksvoorwerpen die onrechtstreeks in contact komen met het product, moeten gereinigd worden volgens een reinigingsprogramma waarin volgende zaken opgenomen zijn: wie maakt wat en wanneer schoon, met welk product en hoe? De reinigings- en ontsmettingsmiddelen en het reinigingsmateriaal moeten bewaard worden in een aparte ruimte of speciale kast. Ze moeten geschikt en ~~erkend-toegelaten~~ zijn voor het gebruik in de voedingsindustrie (een uitzondering hierop vormt bleekwater uit de handel dat niet ~~erkend-toegelaten~~ is voor gebruik

in de voedingsindustrie, maar wel mag gebruikt worden (voldoende hoge concentratie nemen, volgen van de instructies van de fabrikant!). Het kuismateriaal (borstels, aftrekkers, dweilen en dergelijke) moet regelmatig gereinigd en ontsmet worden. Plaatsen waar het gebruikte water wegvloeit dienen regelmatig gereinigd te worden. Wasmachines en droogkasten horen niet thuis in een keuken.

13. Waterkwaliteitsbeheer

- **Criterium in de gids:** Deel 1 punt 3.6
- **Reglementering:** VO 852/2004 B II, Hoofdstuk VII – KB 14.01.2002
- **Interpretatie:**
D: ~~Voor de bedrijven die onder de verzeepelingen vallen, volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.~~Zie deel 1 punt 3.6

I: Er moet steeds met drinkbaar water gewerkt worden. De enige uitzondering hierop is water voor de productie van stoom, voor brandbestrijding of voor het koelen van machines. Indien stoom in contact komt met de levensmiddelen moet de stoom van drinkwaterkwaliteit zijn en mag het de levensmiddelen niet verontreinigen. ~~De inrichtingen die leidingwater gebruiken zonder dat dit een behandeling heeft ondergaan, moeten geen wateranalyses laten uitvoeren. Inrichtingen die leidingwater gebruiken moeten jaarlijks een analyseverslag van de watermaatschappij kunnen voorleggen.~~

In alle andere gevallen moet het water geanalyseerd worden op basis van het debiet en beantwoorden aan de criteria beschreven in het KB 14.01.2002 (zie ook het document met als titel "Nota betreffende de waterkwaliteit in de voedingssector" op www.favv.be).

14. Afvalbeheer

- **Criterium in de gids:** Deel 1 punt 15
- **Reglementering:** VO 852/2004, B II, Hoofdstuk VI
- **Interpretatie:**
D: ~~Voor de bedrijven die onder de verzeepelingen vallen, volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.~~Zie deel 1 punt 15

I: Het ophopen van afval in de lokalen met levensmiddelen wordt vermeden (snelle verwijdering zodat er geen contaminatie of bederf optreedt). De afvalrecipiënten zijn goed afsluitbaar, bij voorkeur niet handbediend, identificeerbaar en goed onderhouden. De afvalopslagplaatsen zijn proper, ~~trekken vrij van het~~ ongedierte ~~niet aan~~ en zijn geen bron van contaminatie. ~~In de lokalen mag geen gourhinder zijn.~~ Het keukenafval mag niet gebruikt worden als voeder voor dieren die zelf of waarvan de producten, bestemd zijn voor menselijke consumptie.

15. Bestrijding van ongedierte

- **Criterium in de gids:** Deel 1 punt 17

- **Reglementering:** VO 852/2004, B II, Hoofdstuk I, 2, c en Hoofdstuk IX, 4°
- **Interpretatie:**
D: Het preventief ongediertebestrijdingsplan moet steeds aanwezig zijn.

Vraag 1 en 2:

I: Wordt de procedure voor preventie en bestrijding, zoals beschreven in de gids toegepast? De scheikundige bestrijdingsmiddelen moeten ~~apart~~ in een afgesloten kast of lokaal worden opgeslagen. Vensters die geopend worden, zijn voorzien van horren.

Vraag 3:

I: Er moet een ongediertebestrijdingsplan aanwezig zijn waarop de plaatsen en de frequentie van controle van alle lokazen (inclusief insectenvangers) zijn vermeld. Wanneer de lokazen worden vervangen moet dit op het plan worden bijgehouden. Wanneer voor de ongediertebestrijding een externe firma wordt ingeschakeld, moet een schriftelijk bewijs bijgehouden worden van haar verrichtingen.

18. Vervoer

- **Criterium in de gids:** Deel 1 punt 11, fiche 16 en 17 en registratieformulier 6
- **Reglementering:** VO 852/2004, B II, Hoofdstuk IV
- **Interpretatie:**
D: ~~Zie deel 1 punt 11, fiche 16 en 17 en registratieformulier 6. Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen, volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.~~

I: Alle vervoermiddelen voor levensmiddelen en verpakkingsmiddelen zijn geschikt voor het gebruik, zijn goed onderhouden en proper. Personenwagens mogen gebruikt worden op voorwaarde dat de levensmiddelen in geschikte recipiënten worden geplaatst en de temperatuursvoorwaarden gerespecteerd zijn. De gewenste temperatuur van het product moet tijdens het vervoer kunnen behouden worden, de exploitant beslist welke voorzieningen hiervoor nodig zijn.

De bedrijven die onder de versoepelingen vallen, dienen de registratieformulieren enkel in te vullen indien er een non-conformiteit vastgesteld wordt.

19. Persoonlijke hygiëne, beschermkledij en medisch onderzoek

- **Criterium in de gids:** Deel 1 punt 20
- **Reglementering:** KB 17.03.1971 – VO 852/2004, B II, Hoofdstuk VIII en IX, 3° – KB 22.12.2005, B II, Hoofdstuk V

- **Interpretatie:**

D: ~~Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen, volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.~~Zie deel 1 punt 20

I: Er wordt van het personeel een goede persoonlijke hygiëne geëist. Al het personeel moet geschikte en schone werkkledij dragen. De personeelsleden die de bereidingen klaar maken, moeten hun haren met een schoon hoofddeksel volledig bedekken. **Al het personeel dat in contact komt met onverpakte levensmiddelen mag geen juwelen dragen aan de handen of de onderarmen (tenzij ze beschermd worden door handschoenen). Andere zichtbare juwelen mogen geen risico's inhouden voor contaminatie. en ze mogen geen juwelen aan de handen of onderarmen dragen in de keuken en aan het buffet,...** Handsen dienen gewassen te worden bij de aanvang van de werkzaamheden, na elk toiletbezoek of na elke activiteit waarbij de handen kunnen besmet of vervuild zijn. Wanneer handschoenen worden gebruikt, moeten ze worden vervangen na elke activiteit die deze kan vervuilen of besmetten.

Indien er risico is op contaminatie (overdraagbare ziekte, geïnfecteerde wonden, huidaanandoeningen, diarree,...) moet het personeelslid zijn meerdere verwittigen en mag zij/hij de lokalen niet betreden.

Bij de aanwerving **of bij werkhervatting na een periode van medische ongeschiktheid**, dienen personen die met de voedingsmiddelen in aanraking komen door middel van een medisch attest te bewijzen dat, vanuit medisch oogpunt, niets hun tewerkstelling in de weg staat. Jaarlijkse medische attesten van alle personen die met de voedingsmiddelen in aanraking komen zijn voorhanden (opgesteld door de huisarts of de arbeidsgeneesheer).

In de lokalen van hantering, bewerking en opslag van levensmiddelen mag men niet roken of eten.

20. Opleiding

- **Criterium in de gids:** Deel 1 punt 21

- **Reglementering:** VO 852/2004, B II, Hoofdstuk XII

- **Interpretatie:**

D: ~~Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen, volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.~~Zie deel 1 punt 21

I: Hebben alle personen werkzaam in het bedrijf **en afhankelijk van hun functie**, een opleiding over **de gids**, voedingshygiëne, voedselveiligheid en traceerbaarheid, **HACCP, ...** gevolgd? Dit kan onder de vorm van een opleiding georganiseerd door een onderwijsinstelling of bv door een opgeleide kok die zijn personeel opleidt. Van elke opleiding moet een registratie met vermelding van datum en onderwerp worden bijgehouden.

21. Controles in opdracht van derden:

- **Criterium in de gids:**

- **Reglementering:** KB 13.12.2005, KB 15.5.1990 en MB 9.1.1991

- **Interpretatie:**

~~Indien van toepassing: is er een rookafzuigstroom/verluchtingssysteem aanwezig en een rokers zone? Is de niet rokerszone voldoende duidelijk aangeduid?~~ Wordt de wetgeving omtrent roken in de horeca correct nageleefd (zie https://portal.health.fgov.be/portal/page?_pageid=56,8274440&_dad=portal&_schema=PORTAL)?

VII. SLEUTELELEMENT III: GEVARENANALYSE EN KRITIEKE CONTROLEPUNTEN

Bedrijven die van de versoepelingen kunnen genieten moeten geen eigen gevarenanalyse uitvoeren en geen formele HACCP-procedure toepassen. Het volstaat dat zij het HACCP-systeem (gevaren, CCP's, kritische grenzen, monitoringsprocedures, corrigerende maatregelen) toepassen zoals beschreven in deel 3.4 van de gids. De monitoring van de CCP's moet enkel worden geregistreerd in geval van non-conformiteiten (+ registratie van correctieve acties en/of corrigerende maatregelen).

2. Omschrijving van het product

- **Criterium in de gids:**

- **Reglementering:** VO 852/2004 art 5 – KB 14.11.2003 art 3

- **Interpretatie:**

Worden alle gegevens die op het product van toepassing zijn verzameld. Is er bijvoorbeeld per product of per productgroep een ~~individuele~~ fiche opgesteld waarin onder andere de productbeschrijving (samenstelling) de leverancier van de grondstoffen, de bewaartemperatuur, de houdbaarheid, het fabricageproces... zijn ingeschreven. Vele van deze gegevens kunnen gehaald worden uit documenten die al bijgehouden moeten worden voor andere doeleinden (ingangsregister, bijhouden etiketten grondstoffen, recepten,...).

3. Identificatie beoogd gebruik:

~~niet van toepassing~~

- **Criterium in de gids:**

- **Reglementering:** KB 14.11.2003 art 3, §2

- **Interpretatie:**

De bestemming van het product (de bijzondere doelgroep van consumenten) moet worden bepaald. De bestemde producten moeten vergezeld gaan van gebruiksaanwijzingen (bijvoorbeeld, bewaartemperatuur, bewaartijd) alsook, waar nodig informatie omtrent de allergenen.

6. Opmaken van een lijst van alle mogelijke gevaren per etappe, uitvoeren van een gevarenanalyse en maatregelen om geïdentificeerde gevaren te bedwingen in overweging nemen (zie principe 1)

- **Criterium in de gids:** Deel 2 tabellen 3.4 en 3.5

- **Reglementering:** VO 852/2004 art 5 – KB 14.11.2003, art 3 – MB 24-10-2005

- **Interpretatie:**

Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen, volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.

De bedrijven die niet onder de versoepelingen vallen, moeten een eigen gevarenanalyse uitvoeren op basis van de gids, deel 2. Er dient rekening te worden gehouden met volgende punten:

- hoe waarschijnlijk het is dat het gevaar zich voordoet en hoe ernstig de nadelige gevolgen zijn voor de gezondheid
- de kwalitatieve en/of kwantitatieve evaluatie van de aanwezigheid van gevaren:
 - (Micro)biologische gevaren met betrekking tot de grondstoffen (zoals verpakkingsmateriaal, eieren, vers vlees, verse vis en groenten,..) en het productieproces en de gevaren gedurende de periode voor, tijdens en na de hittebehandeling
 - Chemische en fysische gevaren geassocieerd met de grondstoffen en het productieproces
 - Het gevaar van allergenen in het product
- het overleven of de vermeerdering van gevaarlijke micro- organismen
- de productie of blijvende aanwezigheid van toxines, chemische of fysische stoffen in voedsel
- de omstandigheden die leiden tot het verschijnen of verhogen van deze problemen

Daarop dient, door een persoon die een HACCP opleiding gevolgd heeft, onderzocht te worden welke maatregelen eventueel kunnen worden getroffen om elk van de gevaren te voorkomen of in de hand te houden. Het kan gebeuren dat meer dan één maatregel nodig is om een bepaald gevaar te voorkomen/ bedwingen en dat één enkele maatregel meerdere gevaren tegelijk kan voorkomen/ bedwingen. Bij gebruik van de gids moet het voorbeeld van de gids aangepast worden aan de specifieke situatie van het bedrijf.

7. Identificatie van kritische controlepunten (zie principe 2)

- **Criterium in de gids:** Deel 2
- **Reglementering:** VO 852/2004 art 5 – KB 14.03.2003, art 3 – **MB 24-10-2005**
- **Interpretatie:**
D: Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen, volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.

I: Worden de CCP's gehanteerd zoals beschreven in de gids?

Voor bedrijven die niet onder de versoepeling vallen en indien men andere CCP's hanteert, moet de documentatie worden aangepast aan de eigen situatie. De CCP's moeten bepaald zijn uitgaande van de specifieke gevarenanalyse van het bedrijf, hiervoor kan de methodologie die beschreven is in de gids, gebruikt worden.

8. Vaststelling van kritische grenzen (zie principe 3)

- **Criterium in de gids:** Deel 2
- **Reglementering:** VO 852/2004 art 5 – KB 14.11.2003, art 3 – **MB 24-10-2005**

- **Interpretatie:**

D: Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen, volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.

I: Worden de kritische grenzen gehanteerd zoals beschreven in de gids? Indien men andere kritische grenzen hanteert, moet de documentatie worden aangepast aan de eigen situatie, deze kritische grenzen moeten wel overeenkomen met wettelijke normen of internationaal gekende procedures (b.v. pasteurisatie, sterilisatie, ...).

Voor bedrijven die niet onder de versoepelingen vallen en eigen CCP's hebben, moeten voor deze CCP's kritische grenzen vastleggen, die gebaseerd zijn op de wettelijke eisen, de gids, andere technische, buitenlandse normen (Amerikaans, Zwitsers, Canadees..., Codex alimentarius)

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

- **Criterium in de gids:** Deel 2

- **Reglementering:** VO 852/2004 art 5 – KB 14.11.2003, art 3 – MB 24-10-2005

- **Interpretatie:**

D: Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen, volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.

I: Worden de CCP's bewaakt zoals beschreven in de gids? Indien men andere bewakingsschema's hanteert, moet dit worden aangepast in het HACCP-systeem.

Indien een bedrijf niet onder de versoepeling valt en andere CCP's heeft, dient hij een monitorprogramma op te stellen op basis van metingen en observaties, om na te gaan of de kritische punten beheerst worden. Daarnaast moet duidelijk vastgelegd zijn wie hiervoor verantwoordelijk is.

10. Vastlegging van ~~corrigerende maatregelen~~ correctieve acties (zie principe 5)

- **Criterium in de gids:** Deel 2

- **Reglementering:** VO 852/2004 art 5 – KB 14.11.2003, art 3 – MB 24-10-2005

- **Interpretatie:**

D: Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen, volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.

I: Worden de ~~corrigerende maatregelen~~ correctieve acties toegepast zoals beschreven in de gids? Indien men andere correctieve acties ~~corrigerende maatregelen~~ hanteert, moet dit worden aangepast in het HACCP-systeem.

Indien een bedrijf niet onder de versoepeling valt en andere CCP's heeft, dient hij zelf de ~~correctieve acties~~correcties (m.b.t. het afwijkende product zelf) ~~en de corrigerende maatregelen (m.b.t. het proces)~~ op voorhand vast te leggen.

11. Vastlegging van verificatieprocedures (zie principe 6)

- **Criterium in de gids:** Deel 2
- **Reglementering:** VO 852/2004 art 5 – KB 14.11.2003, art 3 – MB 24-10-2005
- **Interpretatie:**
D: Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen, volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.

I: Wordt het autocontrolesysteem regelmatig (minimum jaarlijks) geverifieerd en indien is gebleken dat het systeem ontoereikend was, werd dit dan aangepast? Verificatie op basis van de interne controlelijst (zie ook cd-rom).

Indien een bedrijf niet onder de versoepeling valt en andere CCP's heeft, dient hij zelf regelmatig zijn HACCP-systeem te verifiëren. Indien er wijzigingen zijn met betrekking tot het productgamma, de procesomstandigheden, de proces flows, reglementering,... is er een verificatie nodig van het HACCP-plan. 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.

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

12. Aanleggen van documentatie en registreren (zie principe 7)

- **Criterium in de gids:** Deel 2
- **Reglementering:** VO 852/2004 art 5 – KB 14.11.2003, art 3 – MB 24-10-2005
- **Interpretatie:**
D: Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen, volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.

I: Wordt het autocontrolesysteem toegepast zoals beschreven in de gids? Indien men het autocontrolesysteem uit de gids gewijzigd heeft, moet dit eveneens in het kwaliteitshandboek worden aangepast of op bijkomende documenten worden bijgehouden. Worden de non-conformiteiten en corrigerende maatregelen geregistreerd aan de hand van de registratieformulieren?

Indien een bedrijf niet onder de versoepeling valt en andere CCP's heeft, moeten alle documenten van de vorige principes opgenomen worden in het HACCP-handboek. Alle documenten en geregistreerde gegevens moeten tijdens een controle beschikbaar zijn (zie ook sleutelement I punt 8: "Algemene eisen i.v.m. documentatie"):

- hoe en wanneer is er een bewaking van de kritische controlepunten
- welke afwijkingen zijn er vastgesteld en wanneer en wat zijn de genomen correctieve acties
- is er gemeld aan het FAVV (indien noodzakelijk)
- wat zijn de wijzigingen van het HACCP-systeem in het laatste jaar

Voor de bedrijven die niet onder de versoepelingen vallen, wordt van elke productgroep een dossier bijgehouden waarin zeker het volgende staat:

- analyse van de gevaren
- vaststelling van CCP's
- vaststelling van de kritische drempel

13. Opstellen van bemonsterings- en analyseplannen: voorlopig niet verplicht

- **criterium in de gids:**

- **Reglementering:** KB 14.11.2003 – VO 852/2004 art 4 – VO 2073/2005

- **Interpretatie:**

De levensmiddelen moeten voldoen aan wettelijke normen met betrekking tot chemische en microbiologische parameters. Voor de horecasector is momenteel nog geen bemonsteringsplan voorzien in de gids en dit dient dus ook nog niet te worden gevraagd. Indien het bedrijf vrijwillig analyses uitvoert, moeten de analyseresultaten bij een audit beschikbaar zijn.

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

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

1. Sleutelement I: Beheerssysteem voedselveiligheid

Non-conformiteiten A		
Ref.		Melding ¹
I.1.	Het bedrijf beschikt niet over een voedselveiligheidsbeheerssysteem	
I.1.	Het bedrijf beschikt wel over een gedocumenteerd systeem maar het wordt niet toegepast in de praktijk	
I.9.	Er zijn geen grondstoffenspecificaties	
I.9.	Er zijn geen eindproductspecificaties	
I.13.	Vervallen voedingsmiddelen (uiterste consumptiedatum overschreden) die uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijk zijn, worden verkocht of gebruikt	X
I.13.	Vervallen voedingsmiddelen (uiterste consumptiedatum overschreden) die uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijk zijn, zijn aanwezig in het opslaglokaal samen met andere voedingsmiddelen zonder dat deze gemerkt of afgezonderd worden om de verkoop of het gebruik ervan te voorkomen	X
I.15.	Geen temperatuurcontrole bij de ontvangst van de gekoelde producten (b.v. gebrek aan een werkende mobiele thermometer)	
I.15.	De ontvangen levensmiddelen zijn niet identificeerbaar	
I.15.	Er wordt geen of onvoldoende ingangscntrole uitgevoerd	
I.17.	Er is geen of een zeer onvolledige registratie van ontvangen producten	
I.17.	In geval van levering aan andere bedrijven, is er geen of onvolledige registratie van de uitgaande producten	
I.17.	De levensmiddelen in voorraad zijn niet of niet voldoende identificeerbaar	
I.17.	Er is systematisch onvoldoende informatie aanwezig op de begeleidende handelsdocumenten die de producten bestemd voor andere operatoren vergezellen	
I.20.	De goede werking van de thermometers wordt niet jaarlijks gecontroleerd	
I.22.	Het personeel kan de meldingsprocedure niet vlug toepassen	
I.22	Er is geen melding geweest terwijl dit noodzakelijk was	X
I.23	De toelating is niet op een, voor de consument van buitenaf gemakkelijk zichtbare en toegankelijke plaats, geafficheerd (van	

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

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

	toepassing zodra het wijzingsbesluit van het KB van 16.1.2006 van kracht is)	
I.23.	Er kan geen toelating of ander relevant document van het FAVV (oude vergunning die automatisch is verlengd) worden voorgelegd	X
I.24.	De wettelijk verplichte vermeldingen op de voorverpakte levensmiddelen zijn niet volledig en dit kan een gevaar betekenen voor de volksgezondheid (naam van het product, in voorkomend geval de uiterste verbruiksdatum, in voorkomend geval de allergenen, in voorkomend geval de opslagvoorwaarden)	

Non-conformiteiten B		
Ref.		
I.9.	Specificaties voor bepaalde grondstoffen ontbreken of zijn onvolledig	
I.9.	Specificaties voor bepaalde eindproducten ontbreken of zijn onvolledig	
I.13.	Vervallen voedingsmiddelen (datum van minimale houdbaarheid overschreden) die uit microbiologisch oogpunt niet zeer bederfelijk zijn, worden verkocht of gebruikt (behalve wanneer de operator kan aantonen dat er geen gevaar is voor de consument)	
I.13.	Vervallen voedingsmiddelen (datum van minimale houdbaarheid overschreden) die uit microbiologisch oogpunt niet zeer bederfelijk zijn, zijn aanwezig in het opslaglokaal samen met andere voedingsmiddelen zonder dat deze gemerkt of afgezonderd worden om de verkoop of gebruik ervan te voorkomen	
I.15.	De temperatuurcontrole bij de ontvangst van gekoelde producten is niet systematisch	
I.17.	De traceerbaarheid van het verpakkingsmateriaal en van het verpakkingsmateriaal voor éénmalig gebruik wordt niet steeds gegarandeerd	
I.17.	Het registratiesysteem voor de uitgaande producten bestemd voor andere operatoren maakt het niet mogelijk een volledige traceerbaarheid te garanderen	
I.18.	Er is geen register voor de klachten	
I.20.	Er is geen registratie van het nazicht van de gebruikte thermometers	
I.24.	De voorschriften met betrekking tot etikettering zijn niet in orde, maar betekenen geen gevaar voor de volksgezondheid	

2. Sleutelement II: Goede fabricage praktijken, goede distributiepraktijken

Non-conformiteiten A		
Ref.		Melding ¹
II.5.	De toestand van de infrastructuur is erbarmelijk en is niet geschikt voor het voorziene gebruik	X
II.5.	De muren in de keukens zijn niet afwasbaar	
II.5.	Er is een deur met een opening waarlangs ongedierte toegang kan krijgen tot de lokalen	
II.5.	Verlichtingssystemen die niet beschermd zijn tegen glasbreuk in de lokalen waar niet verpakte producten liggen	
II.6.	De uitrusting is in zeer slechte staat en houdt een risico in voor de voedselveiligheid	X
II.6.	De thermometer is niet duidelijk zichtbaar aanwezig voor de	

	consumenten in de koeltogen met daarin vlees- of visschotels	
II.8.	De toiletten komen rechtstreeks uit in ruimten waar levensmiddelen gehanteerd worden	
II.8.	Er is geen wasbak in de nabijheid van de toiletten	
II.9.	De onmiddellijke verpakkingen zijn niet geschikt voor levensmiddelen	X
II.9.	De temperatuursvoorschriften worden niet gerespecteerd voor verschillende soorten producten	X
II.9.	Voedingsmiddelen die dienen gekoeld te worden, worden niet in een koeltoonbank te koop aangeboden	
II.9.	Voedingsmiddelen die warm moeten worden verkocht, worden niet te koop aangeboden in een uitrusting waarmee het mogelijk is hun temperatuur aan te houden (vb. au bain marie)	
II.9.	Geen regelmatige temperatuurcontrole bij gekoelde en diepgevroren producten	
II.10.	Smeeroliën die niet « food-grade » zijn, worden gebruikt voor de werking van de uitrustingen en er is evidentie van het feit dat de producten besmet zijn	X
II.10.	Het risico op kruiscontaminatie met de allergenen wordt niet beheerst	
II.10.	Er is een niet-beheerst risico op kruiscontaminaties voor de voorraden of verkooptoonbanken of de zelfbedieningstoonbanken	
II.10.	Gebakken producten worden versneden na rauwe producten met dezelfde uitrusting en zonder dat deze werd gereinigd of ontsmet	
II.11.	Er is geen invriesdatum of minimale houdbaarheidsdatum op producten die in het bedrijf worden diepgevroren	
II.12.	De infrastructuur en/of uitrusting zijn vuil	
II.12.	Het reinigings- en ontsmettingsplan is niet gedocumenteerd of onvoldoende gedocumenteerd en de reiniging en de ontsmetting voldoen niet	
II.12.	Geen reiniging van de grills na gebruik	
II.12.	Er wordt alleen gereinigd, nooit ontsmet wanneer nodig (gebrek aan ontsmettingsmiddel)	
II.12.	Een niet toegelaten ontsmettingsmiddel wordt gebruikt (behalve bleekwater)	
II.13.	De operator gebruikt niet-drinkbaar water voor niet-toegelaten gebruik	X
II.13.	Er worden geen analyses van water uitgevoerd indien vereist	X
II.14.	Het afval stapelt zich op in de lokalen waar de levensmiddelen zich bevinden	
II.15.	Er is geen ongediertebestrijdingplan en dus geen bestrijding van ongedierte	
II.15.	Er zijn aanwijzingen dat ongedierte aanwezig is in de lokalen (niet voor beperkte aanwezigheid van vliegen en muggen)	X
II.19.	Het personeel is niet op de hoogte van de hygiënerichtlijnen en de hygiëne van het personeel is niet voldoende	
II.19.	De hygiëne van het personeel is niet voldoende en er is een risico voor de veiligheid van de consument	X
II.19.	De hygiëne van het personeel is niet voldoende maar er is geen risico voor de veiligheid van de consument	

II.19.	Er zijn geen medische attesten van het personeel	
II.19.	Er wordt gerookt in de werklokalen (peuken, asbakken aanwezig,...)	
II.20.	De recall procedure is niet gekend. Dit is niet nodig indien men enkel ter plaatse consumeert.	
II.20.	Er was geen hygiëneopleiding voor het personeel	
II.20.	De regels inzake de non-conforme producten zijn niet gekend door het personeel	

Non-conformiteiten B		
Ref.		
II.5.	Er zijn bepaalde kleine gebreken aan de infrastructuur (bv. kapotte tegels) die op termijn moeten weggewerkt worden.	
II.5.	Er is een verlichtingssysteem zonder bescherming tegen glasbreuk in lokalen waar geen onverpakte producten worden bewaard	
II.6.	Er zijn bepaalde kleine gebreken aan de uitrusting die op termijn moeten weggewerkt worden.	
II.6.	De operator beschikt voor zijn nieuwe uitrusting niet over de conformiteitscertificaten om in contact te komen met de voedingsmiddelen	
II.8.	Het bericht dat de handen moeten gewassen worden na elk toiletbezoek, hangt niet uit in het toilet	
II.8.	Er is geen kleedkamer (kast of lokaal) voor de kledij van het personeel	
II.8.	Gebruik van een stoffen handdoek voor het drogen van de handen	
II.9.	Chemische producten worden niet opgeslagen op daartoe bestemde plaatsen waar geen levensmiddelen voorkomen, maar de chemische stoffen zijn geen bron van verontreiniging voor de levensmiddelen	
II.11.	Het FEFO principe wordt niet gerespecteerd in geval van voedingsmiddelen die uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijk zijn,	
II.12.	Het reinigings- en ontsmettingsplan klopt niet volledig met de realiteit	
II.12.	Het reinigings- en ontsmettingsplan is niet gedocumenteerd of is onvoldoende gedocumenteerd, maar de reiniging en de ontsmetting zijn voldoende	
II.12.	Het reinigings- en ontsmettingsmateriaal wordt niet apart bewaard	
II.13.	De drinkwateranalyse frequentie is niet toereikend (als de regelgeving voorziet in analyses)	
II.14.	Geen vuilbak aanwezig in de keuken	
II.15.	Het ongediertebestrijdingsplan wordt onvoldoende opgevolgd	
II.15.	Het ongediertebestrijdingsplan wordt onvoldoende gedocumenteerd	
II.15.	Geen technische fiche voor de gebruikte pesticiden	
II.15.	De bestrijding van ongedierte wordt gegarandeerd door een derde en geen enkel document hieromtrent is beschikbaar	
II.19.	Het personeel is niet op de hoogte van de hygiënevoorschriften, maar de hygiëne van het personeel is voldoende	
II.19.	Het personeel drinkt en eet in lokalen waar dit niet is toegelaten (behalve consumptie van water)	
II.19.	Het personeel draagt juwelen aan de handen of de onderarmen	
II.20.	Er wordt geen registratie bijgehouden van de gevolgde opleidingen	

3. Sleutel element III: Gevarenanalyse en kritieke controlepunten

Non-conformiteiten A		
Ref.		Melding ¹
III.	Een bedrijf past alle versoepelingen ² toe maar beschikt niet over de gids of voldoet niet aan de criteria om te kunnen genieten van de versoepelingen	
III.	Voor de bedrijven die van de versoepelingen genieten: het in de gids beschreven autocontrolesysteem wordt niet toegepast	
III.6.	Voor de bedrijven zonder versoepelingen: geen lijst met de gevaren	
III.6.	Voor de bedrijven zonder versoepelingen: er werd geen gevarenanalyse uitgevoerd	
III.8.	Voor de bedrijven zonder versoepelingen: er werden geen kritieke waarden bepaald (kritische limieten)	
III.8.	Voor de bedrijven zonder versoepelingen: de grenswaarden (kritische limieten) stemmen niet overeen met de reglementering	
III.8.	De grenswaarden (kritische limieten) zijn niet gevalideerd (voor bedrijven die in aanmerking komen voor versoepelingen en die de in de gids vermelde grenswaarden gebruiken, is geen validatie vereist)	
III.9.	De monitoring van de CCP's is onvoldoende of ontbreekt	
III.9.	Er is geen temperatuurcontrole van gekoelde producten	
III.9.	Document voor de registratie van de monitoring van CCP afwezig	
III.9.	De methode waarop het personeel de temperatuur meet, is niet geschikt.	
III.9.	Er is geen thermometer beschikbaar	X
III.10.	Het registratiedocument van de corrigerende maatregelen en correctieve acties is niet beschikbaar	
III.10.	Het personeel neemt geen adequate acties in geval van slechte temperaturen	X
III.10.	Er worden geen correctieve acties genomen in geval van non-conformiteiten	X
III.11.	Voor de bedrijven die niet van de versoepelingen genieten: er is geen verificatie van het systeem	
III.12.	Er is geen documentatie (b.v. registraties) bewaard	

Non-conformiteiten B		
Ref.		
III.9.	De monitoring van de CCP's gebeurt niet steeds volgens de voorziene frequentie	
III.9.	De registratie van de monitoring van de CCP's gebeurt niet altijd nauwgezet	
III.9.	De verantwoordelijke van de controles wordt niet op de formulieren geïdentificeerd, maar de controles worden correct uitgevoerd	
III.10.		
III.12.	Het HACCP systeem is niet voldoende gedocumenteerd (productbeschrijvingen en productflowschema's zijn onvolledig of stemmen niet overeen met de werkelijke situatie,...)	

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