



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

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

Van toepassing vanaf:

25-02-2011

Opgesteld door: DG Controlebeleid	Gecontroleerd door:	Goedgekeurd door:
Vincent Helbo Dominique Versele	De Directeur Transformatie-Distributie Emmanuelle Moons	De Directeur-generaal, Herman Diricks
Getekend V. Helbo Datum:	Getekend E. Moons Datum:	Getekend H. Diricks Datum:

I. DOELSTELLINGEN EN TOEPASSINGSGBIED

De bedoeling van dit document is de vaak gestelde vragen, afkomstig van operatoren, auditoren, ... aangaande de gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de HORECA-sector (G-023) en de toepassing van de autocontrole in de HORECA-sector 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:** gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de HORECA-sector (G-023)
- **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 de 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 HORECA-sector.

IV. HISTORISCH OVERZICHT

Identificatie van het document	Wijzigingen	Rechtvaardiging	Van toepassing vanaf
PB 07 – FAQ (G-023) – REV 0 – 2007	Eerste versie van het document		14/10/2008
PB 07 – FAQ (G-023) – REV 1 – 2007	Nieuwe vragen		30/10/2009
PB 07 – FAQ (G-023) – REV 2 – 2007	Nieuwe vragen		20/08/2010
PB 07 – FAQ (G-023) – REV 3 – 2007	Nieuwe vragen		10/09/2010
<u>PB 07 – FAQ (G-023) – REV 3 – 2007</u>	<u>Nieuwe vragen</u>		<u>25/02/2011</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**

Een traiteur bereidt gerechten en verkoopt die in zijn winkel. Soms gaat hij ook bij consumenten thuis koken. Moeten bij de audit ter validatie van het autocontrolesysteem van die operator ook de bij consumenten uitgevoerde activiteiten worden geauditeerd?

- **Antwoord**

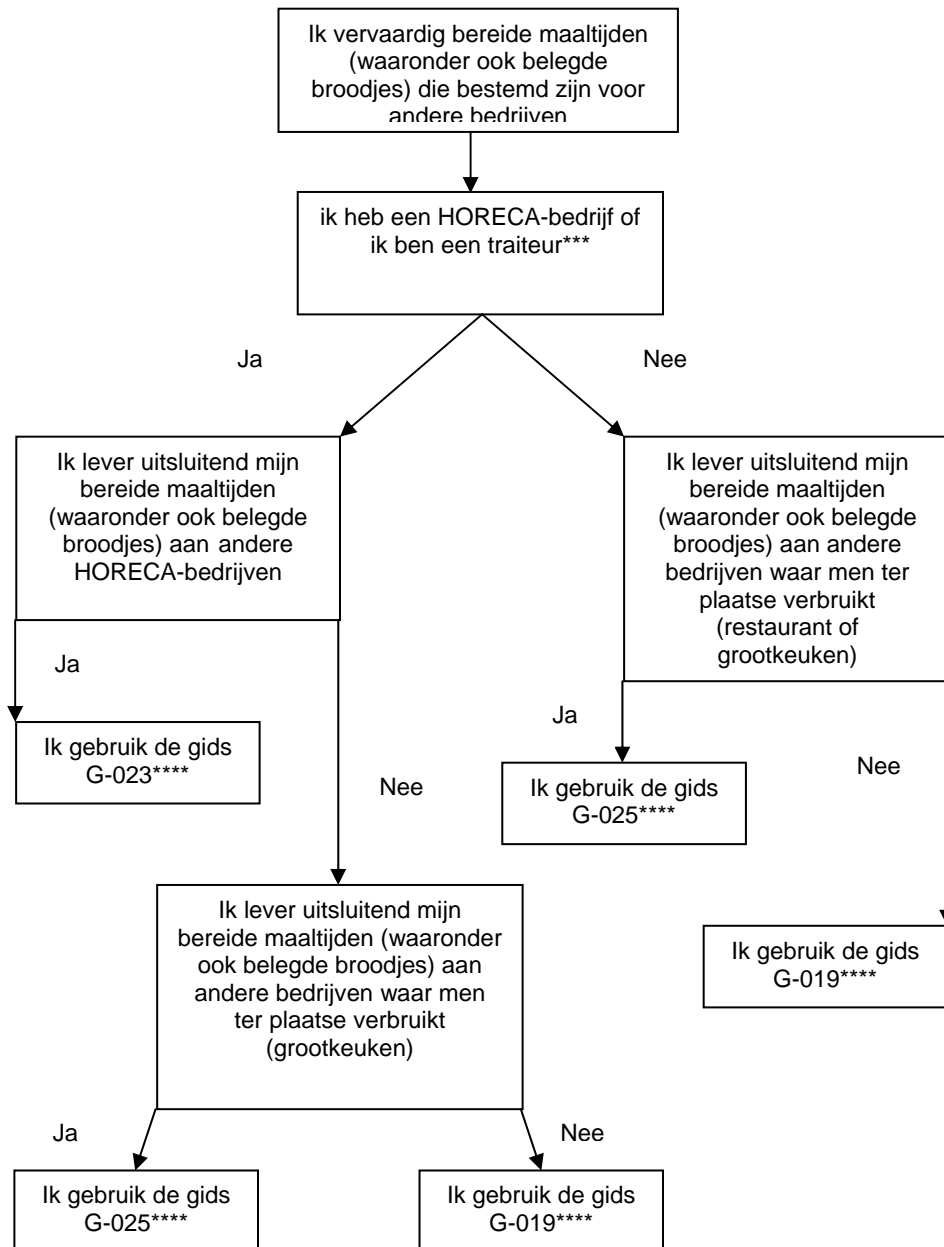
Nee

→ **Management**

2.

• **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

3.

• **Vraag**

Moet in de horecasector de oppervlakte van het terras worden meegerekend om uit te maken of een onderneming aanspraak kan maken op de « versoepelingen »¹?

• **Antwoord**

In de horecasector kunnen “de versoepelingen” op grond van het ministerieel besluit van 24 oktober 2005 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector, van toepassing zijn in ondernemingen die ten hoogste vijf voltijdequivalenten tewerkstellen of waarvan de oppervlakte kleiner is dan 400 m². Als de terrassen zo zijn uitgerust dat de klanten er kunnen plaatsnemen en iets kunnen nuttigen moet de oppervlakte van de terrassen worden meegerekend om de oppervlakte te bepalen.

4.

• **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.

5.

• **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?

¹ Ministerieel besluit van 24 oktober 2005 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector

- **Antwoord**

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

6.

- **Vraag**

Mag een bedrijf van de HORECA-sector zijn producten aan andere operatoren verkopen?

- **Antwoord**

Ja. De bedrijven van de HORECA-sector die hun producten aan andere operatoren verkopen, blijven tot de HORECA-sector behoren als de verkoop lokaal gebeurt (professionele klanten gevestigd binnen een straal van maximum 80 km rond de vestigingseenheid) en beperkt is (maximum één derde van de omzet uit de verkoop aan andere operatoren).

→ **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^{2,3} en op de website⁴ van het Agentschap.

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 »?

² 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)

³ 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)

⁴ http://www.favv-afscs.fgov.be/autocontrole/trac/tracabilite_nl.asp

- **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.

→ **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).

3.

- **Vraag**

Mag een restauranthouder groente en fruit die hij in zijn eigen tuin heeft gekweekt en eieren uit zijn eigen kippenhok gebruiken in zijn restaurant?

- **Antwoord**

Ja, maar hij moet die producten dan wel opnemen in zijn traceerbaarheidssysteem door bijvoorbeeld in zijn IN register de intern voortgebrachte grondstoffen te noteren (datum, aard van de grondstof, hoeveelheid).

4.

- **Vraag**

Mag een restauranthouder in zijn restaurant wild gebruiken dat hij zelf heeft buitgemaakt bij de jacht of dat hem door jagers wordt bezorgd?

- **Antwoord**

Neen. Wild mag niet in een restaurant worden gebruikt voordat het in een erkende wildverwerkingsinrichting is geweest en dus werd gekeurd.

→ **Goede Praktijken**

1.

- **Vraag**

Mag het personeel van een restaurant of een grootkeuken de maaltijden in de keuken gebruiken?

- **Antwoord**

Het personeel van een restaurant mag de maaltijd gebruiken in de eetzaal van het restaurant en eventueel in de keuken als de bereiding van de maaltijden klaar is en de keuken niet meer wordt gebruikt. Daarna moet de keuken worden schoongemaakt en ontsmet

→ **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.