

LEIDRAAD “Lambiek brouwerijen”

1. Doel

Deze leidraad moet toelaten aan de auditeur om de “generieke autocontrole checklist” op een correcte manier te kunnen invullen. Deze leidraad dient gelezen te worden samen met de generieke checklist en de conformiteits-auditprocedure.

Om de specifieke problemen van elke lambiekbrouwerij te definiëren en om voor elke brouwerij aangepaste corrigerende maatregelen uit te werken, zal een conformiteits-audit uitgevoerd worden door auditoren van het FAVV. De conformiteits-audit zal steunen op de conformiteits-auditprocedure en op deze leidraad die specifiek is voor de lambiekbrouwers.

Wat betreft de verbruikslokalen en degustatieruimtes, wordt verwezen naar de specifieke gids Horeca.

2. Bestemmingen

- * Intranet, rubriek Controlebeleid
- * Internet, rubriek Autocontrole

3. Gerelateerde documenten

- Gids voor de (lambiek) brouwers : nog niet van toepassing
- Generieke autocontrole checklist (PB00 F02)
- Conformiteits-auditprocedure (PB00- P02)
- Koninklijk besluit van 7 februari 1997 inzake voedingsmiddelenhygiëne
- Koninklijk besluit van 31 maart 1993 betreffende bier.
- 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 14 november 2003 houdende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen (geldig vanaf 1 januari 2005, behalve art. 8 over de meldingsplicht die van toepassing is sinds 1 maart 2004)
- Ministerieel besluit van 22 januari 2004 betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen.
- 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 28 mei 2003 betreffende het gezondheidstoezicht op de werknemers.

- Koninklijk besluit van 4 december 1995 tot onderwerping aan vergunning van plaatsen waar voedingsmiddelen gefabriceerd of in de handel gebracht worden of met het oog op de uitvoer behandeld worden.
- Koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen.
- Koninklijk besluit van 17 april 1980 betreffende de reclame voor voedingsmiddelen.
- Koninklijk besluit van 9 februari 1990 betreffende de vermelding van de partij waartoe een voedingsmiddel behoort.
- Verordening (EEG) nr. 2082/92 van de Raad van 14 juli 1992 inzake de specificiteitscertificering voor landbouwproducten en levensmiddelen.
- Koninklijk besluit van 24 januari 1990 betreffende aroma's voor gebruik in voedingsmiddelen

4. Gebruikte afkortingen en definities

FAVV: Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

MB: Ministerieel Besluit

KB: Koninklijk Besluit

“Geuze”, “lambiek” of geuze-lambiek” : zure bieren waarin spontane gisting deel uitmaakt van het productieproces.

GMP-code : Good Manufacturing/Managing Practice code, zijnde de voorwaarden en criteria met betrekking tot bedrijfsvoering, procescondities, processen, procedures, verantwoordelijkheden en voorzieningen, waaraan moet worden voldaan om te waarborgen dat de basiskwaliteit wordt gerealiseerd

5. Verduidelijking van de generieke checklist

Wetgeving (tenzij gespecificeerd bij het item):

Een autocontrolesysteem gebaseerd op HACCP (KB 14-11-2003, artikel 3, § 1 en 2)

“**Art. 3.** § 1. Elke exploitant, uitgezonderd voor de primaire productie, moet een systeem van autocontrole instellen, toepassen en handhaven, dat de veiligheid van zijn producten omvat.

§ 2. Voor de veiligheid van levensmiddelen moet het autocontrolesysteem gebaseerd zijn op de volgende principes van het “Hazard analysis and critical control points-systeem” (HACCP-systeem):

1° het identificeren van elk gevaar dat voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moet worden;

2° het identificeren van de kritische controlepunten in het stadium of de stadia waarin controle essentieel is om een gevaar te voorkomen of te elimineren dan wel tot een aanvaardbaar niveau te reduceren;

3° het vaststellen van kritische grenswaarden voor de kritische controlepunten teneinde te kunnen bepalen wat al dan niet aanvaardbaar is op het vlak van preventie, eliminatie of reductie van een onderkend gevaar;

4° het vaststellen en toepassen van efficiënte bewakingsprocedures voor de kritische controlepunten;

5° het vaststellen van corrigerende maatregelen wanneer uit de bewaking blijkt dat een kritisch controlepunt niet volledig onder controle is;

6° het vaststellen van procedures om na te gaan of de in de punten 1° tot en met 5° bedoelde maatregelen naar behoren functioneren. Regelmatig worden er verificatieprocedures uitgevoerd. De procedures worden herzien telkens het productieproces in het bedrijf op zodanige wijze wordt gewijzigd dat de voedselveiligheid zou kunnen worden aangetast;

7° het opstellen van documenten en registers, aangepast aan de aard en de omvang van het bedrijf, teneinde aan te tonen dat de in de punten 1° tot en met 6° omschreven maatregelen daadwerkelijk worden toegepast;

8° indien nodig het opstellen van bemonsterings- en analyseplannen die toelaten zich te verzekeren van de geldigheid van het autocontrolesysteem.

De Ministers die de Volksgezondheid en de Middenstand onder hun bevoegdheid hebben, bepalen, in voorkomend geval, op basis van sociale, economische of traditionele factoren, de toepassingsmodaliteiten voor bepaalde sectoren, subsectoren of categorieën van bedrijven met betrekking tot de in deze § aangegeven verplichtingen. De toepassingsmodaliteiten mogen geen nadelige invloed hebben op de veiligheid van de levensmiddelen."

Het ontwikkelen van veiligheidsprocedures (KB 7-02-97, artikel 3 en 4)

De veiligheidsprocedures moeten:

1° chronologisch uitgewerkt worden overeenkomstig de volgende methodologie die gebaseerd is op bepaalde beginselen van het systeem van de analyse van risico's en van de kritische controlepunten voor de beheersing ervan :

a) het analyseren en identificeren van alle mogelijke gevaren die kunnen optreden in alle punten van de fabricage van of van de handel in voedingsmiddelen en die de veiligheid en salubriteit daarvan in gevaar kunnen brengen;

b) het bepalen van de punten van de fabricage of van de handel die kritisch zijn voor de veiligheid en de salubriteit van voedingsmiddelen.

Deze punten worden de kritische punten genoemd. De kritische punten kunnen worden bepaald met behulp van een beslissingsboom, zoals deze die in de bijlage, punt II van dit besluit voorkomt;

c) het omschrijven en ten uitvoer leggen van doeltreffende controle- en bewakingsmaatregelen op elk kritisch punt. Deze maatregelen moeten de corrigerende maatregelen omvatten, die moeten uitgevoerd worden, indien de bewaking van een kritisch punt aantoont dat de veiligheid en de salubriteit niet meer verzekerd zijn.

Het personeel verantwoordelijk voor de toepassing van deze maatregelen moet worden aangeduid;

d) het geregeld, en telkens wanneer de fabricage of het in de handel brengen van voedingsmiddelen worden gewijzigd, herzien van de hoger vermelde analyse en identificatie van de gevaren, van de bepaling van de kritische punten en van de controle- en bewakingsmaatregelen;

2° geschikt en voldoende zijn om de veiligheid en de salubriteit van de voedingsmiddelen te verzekeren;

3° specifiek aangepast zijn aan de processen en aan de in de inrichting gebruikte uitrusting, en aan de in de inrichting gefabriceerde of in de handel gebrachte voedingsmiddelen;

4° vermeld staan in een schriftelijke documentatie die een duidelijke beschrijving van de in punt 1° vermelde elementen moet bevatten. Een model van deze documentatie is opgenomen in de bijlage bij het KB van 7-02-97, punt III van dit besluit. De eventuele

andere elementen, die in deze documentatie zouden kunnen voorkomen en die geen betrekking hebben op de veiligheid en de salubriteit van de voedingsmiddelen, moeten van de elementen van de veiligheidsprocedures afgescheiden zijn en zij mogen de toepassing van de veiligheidsprocedures niet beïnvloeden.

Deze documentatie, en elke andere informatie met betrekking tot de veiligheidsprocedures en de veiligheid en salubriteit van de voedingsmiddelen, moet onmiddellijk voorgelegd worden op verzoek van de toezichthoudende ambtenaren;

5° toegepast en nageleefd worden overeenkomstig de beschrijving die eraan gegeven is door de verantwoordelijken van de inrichting, onder andere in de geschreven documentatie vermeld in het hoger vermelde punt 4°.

I. SLEUTELELEMENT: BEHEERSYSTEEM VOEDSELVEILIGHEID**1. Algemene eisen**

Criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving : niets specifiek voorzien

INTERPRETATIE : *vraag duidelijk genoeg*

2. Voedselveiligheidsbeleid

Criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving : niets specifiek voorzien

INTERPRETATIE : *vraag duidelijk genoeg*

3. Handboek voor voedselveiligheid

Criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving : niets specifiek voorzien

INTERPRETATIE : *vraag duidelijk genoeg*

4. Verantwoordelijkheid bedrijfsleiding (exploitant)

Criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving : niets specifiek voorzien

INTERPRETATIE : *vraag duidelijk genoeg*

5. Inzet van de bedrijfsleiding (exploitant)
--

Criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving : niets specifiek voorzien

INTERPRETATIE :

Nagaan of er verslagen zijn vanuit de directie waarin een evaluatie wordt gemaakt van het systeem in zijn totaliteit. Is er een kalender opgemaakt waarbinnen bepaalde punten moeten ingevoerd worden. Hoe doet men de controle?

6. Herziening bedrijfsleiding (HACCP-controle inbegrepen)

Criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving : niets specifiek voorzien

INTERPRETATIE : *vraag duidelijk genoeg*

7. Beheer van middelen, personen en informatie
--

Criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving : niets specifiek voorzien

INTERPRETATIE : *vraag duidelijk genoeg*

8. Algemene eisen i.v.m. documentatie

Criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving : niets specifiek voorzien

INTERPRETATIE :

Worden alle documenten die nodig zijn voor een efficiënte uitvoering van de eigen controles zorgvuldig bijgehouden, worden ze nagekeken en zijn ze vlot beschikbaar ?

9. Specificaties

Criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving : niets specifiek voorzien

INTERPRETATIE : *vraag duidelijk genoeg*

10. Procedures

criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving : niets specifiek voorzien

INTERPRETATIE : *vraag duidelijk genoeg*

11. Interne audit en interne controle

criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving : niets specifiek voorzien

INTERPRETATIE : *vraag duidelijk genoeg*

12. Corrigerende actie :

criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving : niets specifiek voorzien

INTERPRETATIE :

Neemt men, als er non-conformiteiten worden vastgesteld, maatregelen op het niveau van de producten en neem men maatregelen om die tekortkomingen in de toekomst te voorkomen? Kan men dit bewijzen met documenten?

13. Controle op niet-overeenstemming

criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving : niets specifiek voorzien

INTERPRETATIE : *vraag duidelijk genoeg*

14. Vrijgeven van producten

criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving : niets specifiek voorzien

INTERPRETATIE : *vraag duidelijk genoeg*

15. Aankoop

Criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving : niets specifiek voorzien

INTERPRETATIE : vraag duidelijk genoeg

16. Bewaking prestaties leverancier

Criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving : niets specifiek voorzien

INTERPRETATIE

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 : nog niet van toepassing

Wetgeving : KB 14-11-2003, hoofdstuk III Traceerbaarheid

Afdeling 1 – Identificatie en registratie van bedrijven en vestigingseenheden.

Art. 4. Belgische bedrijven, vestigingseenheden en hun exploitanten moeten geïdentificeerd en hun coördinaten moeten geregistreerd zijn door het Agentschap.

Afdeling 2 – Identificatie en registratie van producten

Art. 5. Onverminderd de bestaande reglementaire bepalingen, kan de Minister, met het oog op de traceerbaarheid, van de in de handel gebrachte producten aanvullende vermeldingen op het etiket bepalen.

Art. 6. § 1. Elke exploitant moet beschikken over systemen of procedures waarmee van de ontvangen producten wordt geregistreerd: de aard, de identificatie en de hoeveelheid van het product, de ontvangstdatum, de identificatie van de vestigingseenheid die het product levert en, in voorkomend geval, andere gegevens die door de Minister worden voorgeschreven.

De Minister kan naargelang de sector en het product bijkomende validatietesten opleggen betreffende de identificatie en de kenmerken van het product of de vestigingseenheid die het product levert.

§ 2. Elke exploitant moet beschikken over systemen of procedures waarmee van de afgevoerde producten wordt geregistreerd: de aard, de identificatie en de hoeveelheid van het product, de leveringsdatum, de identificatie van de vestigingseenheid die het product afneemt en, in voorkomend geval, andere gegevens die door de Minister worden voorgeschreven.

De Minister kan naargelang de sector en het product bijkomende validatietesten opleggen betreffende de identificatie en de kenmerken van de vestigingseenheid die het product afneemt.

§ 3. Elke exploitant moet beschikken over systemen of procedures waarmee het verband tussen de aangevoerde en de afgevoerde producten kan worden gelegd en waarmee ze in alle stadia van productie, verwerking en distributie traceerbaar zijn.

In overleg met de betrokken sector bepaalt de Minister tot op welk niveau dit verband moet worden aangegeven.

Afdeling 3 – Wijze van registratie en ter beschikking stellen van de gegevens

Art. 7. § 1. Bij de in artikelen 5 en 6 bedoelde identificaties en registraties zijn de volgende bepalingen van toepassing:

1° Bij de registraties moet er, voor zover mogelijk, gebruik gemaakt worden van ingebouwde controleberekeningen of andere technieken die fouten uitsluiten;

Voor niet-Belgische vestigingseenheden die niet beschikken over een unieke identificatie binnen Europa, moet de naam en het adres geregistreerd worden in plaats van de identificatie.

2° Voor de identificatie van de vestigingseenheden moet, daar waar deze aanwezig is, het uniek, federaal identificatienummer gebruikt worden, of een ander door het Agentschap erkend nummer dat hiermee in verband kan gebracht worden;

3° De producten moeten in de vestigingseenheid die het product afneemt geregistreerd worden met dezelfde identificatie als diegene die er door de vestigingseenheid die het product levert aan gegeven werd

§2 Ten einde het Agentschap de mogelijkheid te geven snel een volledig inzicht te krijgen in de tracering van de producten kan de Minister:

- voor zover dit nog niet in een andere reglementering is vastgelegd, het formaat bepalen, waaronder de overeenkomstig artikel 6 geregistreerde gegevens ter beschikking gesteld moeten worden aan het Agentschap

- naargelang de sector of het product bepalen om de overeenkomstig artikel 6 geregistreerde gegevens op te slaan in een door hem erkende gegevensbank en de modaliteiten hiertoe vastleggen.

INTERPRETATIE :

Register IN met alle ontvangen goederen: aard, identificatie en hoeveelheid product, ontvangstdatum, leverancier

Register OUT enkel als producten rechtstreeks aan de eindverbruiker worden geleverd is dit niet vereist

18. Klachtenbehandeling

criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving : niets specifiek voorzien

INTERPRETATIE :

Worden klachten gestructureerd behandeld (bestaat er b.v een klachtenregister ?) en gebruikt men dit om tekortkomingen op het vlak van de voedselveiligheid na te gaan en te corrigeren?

19. Terugroepen van producten + retourzendingen

Criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving : niets specifiek voorzien

INTERPRETATIE : *vraag duidelijk genoeg*

20. Nazicht van toestellen voor het meten en bewaken

Criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving : niets specifiek voorzien

INTERPRETATIE : *vraag duidelijk genoeg*

21. Productanalyse

Criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving : niets specifiek voorzien

INTERPRETATIE : *vraag duidelijk genoeg*

22. Meldingsplicht

Criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving: KB 14-11-2003, hoofdstuk IV en MB 22-01-2004

INTERPRETATIE : *heeft de directie een goed inzicht in wat moet gemeld worden ?*

23. Erkenningen

Criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving:

KB 4-12-1995 tot onderwerping aan vergunning van plaatsen waar voedingsmiddelen gefabriceerd of in de handel gebracht worden of met het oog op de uitvoer behandeld worden.

INTERPRETATIE :

Beschikt het bedrijf nog over een geldige erkenning ?

24. Etikettering

criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving: **KB 13-09-99, art. 2, art.4, art. 5**

“**Art. 2.** § 1. Onverminderd de bijzondere bepalingen betreffende sommige vermeldingen in de etikettering van bepaalde voedingsmiddelen, is het verboden voorverpakte voedingsmiddelen in de handel te brengen die de volgende vermeldingen niet dragen, in de voorwaarden en onder voorbehoud van de afwijkingen bepaald in de artikelen 3 tot 13:

1° de verkoopbenaming;

2° de lijst met ingrediënten;

3° de hoeveelheid bepaalde ingrediënten of categorieën van ingrediënten overeenkomstig de bepalingen van artikel 5;

4° de datum van minimale houdbaarheid of, bij uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijke voedingsmiddelen, de uiterste consumptiedatum;

5° de bijzondere bewaar- en gebruiksvoorwaarden;

6° de naam of handelsnaam en het adres van de fabrikant of de verpakker, of van een in de Europese Gemeenschap gevestigde verkoper;

7° een gebruiksaanwijzing, indien het voedingsmiddel zonder gebruiksaanwijzing niet behoorlijk kan worden gebruikt;

8° het effectieve alcohol-volumegehalte voor dranken met een alcohol-volumegehalte van meer dan 1,2 %;

9° de nettohoeveelheid;

10° de plaats van oorsprong of herkomst indien het weglaten daarvan de verbruiker zou kunnen misleiden in verband met de werkelijke oorsprong of herkomst van het voedingsmiddel.”

Art 4 § 6.f In afwijking van art.2 §2.2, is de lijst van ingrediënten niet verplicht voor dranken met een alcoholgehalte van meer dan 1.2 vol%.

Art 5 § 1er . De hoeveelheid van een ingrediënt of van een categorie van ingrediënten, die bij de fabricage van een voedingsmiddel wordt gebruikt, wordt vermeld overeenkomstig de bepaling van dit artikel

§ 2. De in §1 bepaalde vermelding is verplicht :

b) wanneer het desbetreffende ingrediënt of de desbetreffende categorie ingrediënten opvallend in woord of beeld of als grafische voorstelling in de etikettering is aangegeven ;

§3. De bepalingen van §2 zijn niet van toepassing op

a) een ingrediënt of categorie ingrediënten dat/die in kleine doses wordt toegevoegd ter aromatisering.

KB 9-02-90 Art. 1. § 1, Art. 2. § 1, Art. 3. § 1§ 2, Art. 4. § 1. § 3. Art. 5.

Art. 1. § 1. Dit besluit heeft betrekking op de aanduiding die het mogelijk maakt de partij waartoe een voedingsmiddel behoort te identificeren.

§ 2. Onder "partij" wordt in dit besluit verstaan een verzameling verkoopeenheden van een voedingsmiddel die onder vrijwel identieke omstandigheden zijn geproduceerd, vervaardigd of verpakt.

Art. 2. § 1. Een voedingsmiddel mag alleen in de handel worden gebracht indien het vergezeld gaat van een aanduiding als bedoeld in artikel 1, § 1.

Art. 3. § 1. De partij wordt in ieder geval aangeduid door de producent of fabrikant of de verpakker van het betrokken voedingsmiddel, of door de eerste verkoper die in de Europese Gemeenschap is gevestigd.

§ 2. De in artikel 1, § 1, bedoelde aanduiding wordt vastgesteld en aangebracht onder verantwoordelijkheid van een van deze betrokkenen. Zij wordt voorafgegaan door de letter "L", behalve in het geval waarin zij duidelijk van de overige aanduidingen op het etiket te onderscheiden is.

Art. 4. § 1. Wanneer de voedingsmiddelen worden voorverpakt, wordt de aanduiding bedoeld in artikel 1, § 1, en in voorkomend geval de letter "L", op de verpakking of op een daaraan gehecht etiket aangebracht.

§ 3. De aanduiding wordt in ieder geval zodanig aangebracht dat zij duidelijk zichtbaar, gemakkelijk leesbaar en onuitwisbaar is.

Art. 5. Indien de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste consumptiedatum in de etikettering voorkomt, behoeft het voedingsmiddel niet van de in artikel 1, § 1, bedoelde aanduidingen vergezeld te gaan, op voorwaarde dat de aanduiding van deze datum duidelijk en in de juiste volgorde ten minste de dag en de maand omvat.

KB 31-03-1993 Art. 4. §4 §5

§4. Wanneer vruchten of vruchtensappen worden gebruikt voor het aromatiseren van de in artikel 2 bedoelde dranken, maakt de naam van de vrucht(en) deel uit van de verkoopbenaming

§5. Wanneer een aroma (aroma's) wordt (worden) gebruikt voor het aromatiseren van de in de artikel 2 bedoelde dranken, maakt het woord "gearomatiseerd" of de naam van het aroma (de aroma's) deel uit van de verkoopbenaming.

KB 24-01-1990 art. 1 § 1. a, b, c, art. 3 §2

Art. 1. § 1. Voor de toepassing van dit besluit wordt verstaan onder:

1° aroma: een aromastof, een aromatiserend preparaat, een verwerkingsaroma, een rookaroma of mengsels daarvan;

2° aromastof: een gedefinieerde chemische stof met aromatiserende eigenschappen.

Onder de aromastoffen worden de volgende stoffen onderscheiden:

a) natuurlijke aromastof: de stof die is verkregen door geschikte fysische procédés (met inbegrip van distillatie en vloeistofextractie) of enzymatische of microbiologische procédés uit een product van plantaardige of dierlijke oorsprong, hetzij als zodanig, hetzij voor consumptie door de mens verwerkt door middel van traditionele voedingsmiddelenbereidingswijzen (met inbegrip van drogen, roosten en fermenteren);

b) natuuridentieke aromastof: de stof die is verkregen door chemische synthese of geïsoleerd door chemische procédés en die chemisch identiek is met een stof die van nature voorkomt in een product van plantaardige of dierlijke oorsprong als omschreven onder a);

c) kunstmatige aromastof: de stof die is verkregen door chemische synthese, maar die chemisch niet identiek is met een stof die van nature voorkomt in een product van plantaardige of dierlijke oorsprong als omschreven onder a);

art. 3 § 2. Onverminderd de bepalingen van § 1, d), mag de term "natuurlijk" of elke andere uitdrukking die in wezen dezelfde betekenis heeft, alleen worden gebruikt voor

aroma's waarvan de aromatiserende component uitsluitend aromatiserende preparaten en/of natuurlijke aromastoffen bevat.

Indien de verkoopbenaming van het aroma een verwijzing naar een voedingsmiddel of een uitgangsmateriaal voor de bereiding van aroma's bevat, mag de term "natuurlijk" of elke andere uitdrukking die in wezen dezelfde betekenis heeft alleen worden gebruikt wanneer de aromatiserende component is geïsoleerd door geschikte fysische dan wel enzymatische of microbiologische procédés of door traditionele voedingsmiddelenbereidingswijzen, uitsluitend [of vrijwel uitsluitend] uitgaande van het betrokken voedingsmiddel of het betrokken uitgangsmateriaal voor de bereiding van aroma's.

INTERPRETATIE :

De hoeveelheid van een ingrediënt (b.v. het fruitgehalte) is verplicht wanneer het desbetreffende ingrediënt opvallend in woord of beeld of als grafische voorstelling in de etikettering is aangegeven.

Wanneer men fruit als grafische voorstelling wil gebruiken in de etikettering, moet het product tenminste een natuurlijke aroma bevatten (te verstaan dat de benaming voor verkoop is "bier gearomatiseerd met..."). Dit op basis van het KB reclame dat zegt dat men de consument niet mag misleiden.

Het woord "gearomatiseerd" of de naam van het aroma maakt deel uit van de verkoopbenaming wanneer een aroma wordt gebruikt.

De term "natuurlijk aroma" mag alleen gebruikt worden voor aroma's waarvan de aromatiserende component uitsluitend aromatiserende preparaten en/of natuurlijke aromastoffen bevat.

**II. SLEUTELELEMENT: GOEDE FABRICAGEPRAKTIJKEN, GOEDE
DISTRIBUTIEPRAKTIJKEN****1. Inleiding**

Criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving : niets specifiek voorzien

INTERPRETATIE :

Rekening houdend met het specifiek productieproces van lambiek, is het nodig een interpretatie of aanvullende informatie te geven aan de wetgeving die van toepassing is in verband met fabricage en distributiepraktijken.

2. Omgeving bedrijf

Criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving : niets specifiek voorzien

INTERPRETATIE :

Zijn er geen besmettingsbronnen in de onmiddellijke omgeving ? Is er beveiliging tegen het binnendringen van ongewenste personen of ongedierte ?

3. Omgeving gebouwen

Criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving : niets specifiek voorzien

INTERPRETATIE :

Het terrein dat de gebouwen omgeeft moet goed onderhouden zijn. Het bedrijf moet een nette indruk geven en gemakkelijk bereikbaar zijn. Er mag geen afval rondslingeren.

4. Lay out en productflow

Criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving: KB 7-02-97, Bijlage I punt 1.1. c

“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 onder andere elke contaminatie van voedingsmiddelen tussen en tijdens processtappen door:

- andere voedingsmiddelen of grondstoffen,

- uitrusting,
 - materialen,
 - water,
 - lucht,
 - personeel,
 - externe bronnen van verontreiniging zoals insecten, knaagdieren en ander ongedierte,
- worden voorkomen.”

INTERPRETATIE:

Het productieproces moet logisch zijn en moet zo zijn opgevat dat contaminatie wordt vermeden.

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

Criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving:

➤ Alle lokalen:

Wetgeving: KB 7-02-97, Bijlage I punt 1.1. a) b) en punt 1.2

“1.1. De indeling, het ontwerp, de constructie en de afmetingen van lokalen en de uitrusting van lokalen moeten zodanig zijn dat:

- a) zij goed kunnen worden onderhouden, schoongemaakt en/ of gedesinfecteerd op een passende wijze, daarbij inbegrepen de verborgen of moeilijk te bereiken plaatsen;
- b) de ophoping van vuil, het contact met toxische materialen, het terechtkomen van deeltjes of van elke andere contaminant in voedingsmiddelen en de vorming van condens of ongewenste schimmel op oppervlakken worden voorkomen.

“1.2. Er moet een voldoende aantal goed geplaatste en gemarkeerde wasbakken voor het reinigen van de handen aanwezig zijn en gebruikt worden.

De wasbakken moeten:

- goed schoon gehouden worden;
- beschikken over stromend koud en warm drinkbaar water;
- beschikken over geschikte middelen voor het reinigen van de handen;
- beschikken over geschikte middelen voor het hygiënisch drogen van de handen. Een installatie voor het drogen van de handen door het blazen van lucht is verboden in lokalen waar voedingsmiddelen niet verpakt of niet beschermd zijn.

Waar nodig, moet de uitrusting voor het reinigen van voedingsmiddelen gescheiden zijn van de wasbakken voor het reinigen van de handen.

Wetgeving: KB 7-02-97, Bijlage I punt 3.1 : punt 3.1.1, punt 3.1.2. a) b) c), punt 3.1.3
3.1. Algemene hygiëne-eisen in de lokalen en voor de voorzieningen

“3.1.1. Lokalen voor voedingsmiddelen en de uitrusting hiervan moeten schoon en in goede staat van onderhoud zijn en mogen geen bron van contaminatie of bederf, van welke aard ook, uitmaken. Daarvoor dienen zij geregeld op passende wijze schoongemaakt en waar nodig gedesinfecteerd te worden”

“3.1.2. Alle artikelen, uitrustingsstukken, apparatuur en andere voorwerpen en oppervlakken, die met voedingsmiddelen in aanraking komen, moeten schoon en in goede staat gehouden worden en moeten:

- a) zo zijn geconstrueerd, van zodanige materialen zijn vervaardigd en zodanig worden onderhouden dat zij geen bron van contaminatie of bederf van voedingsmiddelen uitmaken;
- b) met uitzondering van wegwerprecipiënten en -verpakking, zodanig zijn geconstrueerd, van zodanige materialen zijn vervaardigd en zodanig worden onderhouden dat zij grondig en voldoende schoon kunnen worden gehouden en waar nodig gedesinfecteerd, rekening houdende met de beoogde doeleinden;
- c) zodanig worden geïnstalleerd dat de omringende ruimte goed kan worden schoongemaakt.”

3.1.3. Geschikte methoden moeten opgesteld en gebruikt worden in de inrichtingen, en waar nodig in de omgeving hiervan, om de afwezigheid van insecten en ander ongedierte te verzekeren.

➤ Fabricagelokalen:

Wetgeving KB 7-02-97, Bijlage I punt 2.1. a)b)c)d)e)f) en punt 2.2.

“2.1.a) Vloeren moeten goed onderhouden worden, in goede staat zijn en moeten gemakkelijk schoongemaakt kunnen worden en waar nodig gedesinfecteerd. Zij moeten vervaardigd zijn uit of bedekt zijn met hard, ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal, behalve afwijkingsgevallen indien de verantwoordelijken van de inrichtingen ten genoegen van de bevoegde overheid kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen. Waar nodig moeten vloeren een goede afvoer van het gebruikte water en van alle andere achterblijvende stoffen via het vloeroppervlak mogelijk maken.

b) Muren moeten goed onderhouden worden, in goede staat zijn en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en waar nodig gedesinfecteerd. Zij moeten vervaardigd zijn uit of bedekt zijn met hard, ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal en met een glad oppervlak tot op een aan de werkzaamheden aangepaste hoogte, behalve afwijkingsgevallen indien de verantwoordelijken van de inrichtingen ten genoegen van de bevoegde overheid kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen.

c) Plafonds, valse plafonds en de opgehangen uitrusting, evenals de leidingen moeten zodanig ontworpen, geconstrueerd en onderhouden zijn dat zich geen vuil kan ophopen en dat condens, ongewenste schimmelvorming en het vrijkomen of loskomen van deeltjes en alle mogelijke contaminerende stoffen vermeden worden.

d) Ramen en andere openingen moeten zodanig geconstrueerd zijn dat zich geen vuil kan ophopen. Die welke naar de buitenomgeving toe kunnen geopend worden, moeten waar nodig voorzien zijn van beschermingshorren tegen insecten en ander ongedierte. Deze horren moeten gemakkelijk voor schoonmaak verwijderd kunnen worden. Indien het openen van ramen ertoe zou leiden dat voedingsmiddelen vanuit de buitenomgeving besmet kunnen worden, moeten deze tijdens de productie gesloten en vergrendeld blijven.

e) Deuren moeten gemakkelijk schoongemaakt en waar nodig gedesinfecteerd kunnen worden. Zij moeten vervaardigd zijn uit of bedekt zijn met glad en niet-absorberend materiaal, behalve afwijkingsgevallen indien de verantwoordelijken van de inrichtingen ten genoegen van de bevoegde overheid kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen.

f) Oppervlakken (met inbegrip van oppervlakken van apparatuur) die met voedingsmiddelen in aanraking komen, moeten goed onderhouden worden en gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en waar nodig gedesinfecteerd. Zij moeten vervaardigd zijn uit of bedekt zijn met glad, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal, behalve afwijkingsgevallen indien de verantwoordelijken van de inrichtingen ten genoegen van de bevoegde overheid kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen.

2.2. Waar nodig moeten een passende uitrusting en geschikte methoden voor het schoonmaken en desinfecteren van lokalen, gereedschap en apparatuur voorhanden zijn en gebruikt worden. Deze uitrusting moet van roestvrij materiaal vervaardigd zijn, gemakkelijk schoon te maken zijn en een voldoende toevoer van warm en koud, waar nodig drinkbaar, water hebben.

INTERPRETATIE:

Indeling tussen de fabricagelokalen en de handelslokalen, zoals ook in het hygiënebesluit van 1997 voorzien:

fabricage:

- *maalderij*
- *brouwzaal en koelschipruimte*
- *bereidingsruimte met mengtanks*
- *lokaal voor toevoegen van ingrediënten zoals vruchten, sap of andere*
- *mengen van lambikken voor vervaardiging van geuze*
- *filteren*
- *bottelen*
- *het tonnenmagazijn*

opslag:

- *opslagruimte voor grondstoffen: granen, overjaarse hop,*
- *opslagruimte voor fruit, sappen, aroma's, suikers,..*
- *opslag van afgewerkt product in de eindverpakking*
- *opslag van verpakkingsmateriaal*
- *drankenmagazijn*

➤ *Alle lokalen (opslaglokalen en fabricagelokalen)*

1.1.b)

Condens moet vermeden worden.

Dakconstructies in hout zijn geen probleem voorzover deze geen zichtbare schimmels vertonen noch loskomende deeltjes.

Niet meer gebruikt materiaal dient uit de lokalen verwijderd te worden.

1.2.

Een wasbakje voor het wassen van de handen dient aanwezig te zijn in de buurt van de brouwzaal, het bereidingslokaal, de bottelarij en in de buurt van de toiletten.

3.1.1

Schimmel, roest, loskomende deeltjes, splinters, materiaal dat aangetast is door vocht zoals rottend hout of hout dat gezwollen is, zijn overal verboden,

beschadigingen in plafonds, muren, vloeren, deuren, ramen, rekjes of in ander materiaal dienen te worden gerepareerd. Indien bijwerken onvoldoende is dienen deze te worden vervangen.

Het gebruik van hout in trappen, rekjes, panelen, deuren ... is toegelaten, voorzover het behandeld is zodanig dat het goed kan worden onderhouden en kan worden gereinigd indien nodig. Beschadigingen dienen te worden bijgewerkt, indien nodig vervangen. Het gebruik van houten balken en wiggen onder de tonnen wordt toegelaten voor zover deze niet rot en niet beschadigd zijn.

De aanwezigheid van houten paletten met grondstoffen wordt toegelaten voorzover deze paletten de inrichting weer verlaten wanneer de geleverde grondstoffen opgebruikt zijn. Het intern gebruik van houten paletten als verhoogje of als rekje wordt dus niet toegelaten.

3.1.2

Lampen die zich bevinden boven niet afgeschermd product dienen voorzien te zijn van een beschermingskap zodat bij breuk er geen glas in de producten kan terechtkomen.

3.1.3

Openingen naar buiten toe dienen voorzien te worden van een hor.

Ongedierte dient bestreden te worden met geschikte methoden ook in lokalen voor opslag van niet meer gebruikt materiaal.

➤ Opslaglokalen

1.1.a)

Een niet behandelde bakstenen muur kan hier wel onder de voorwaarde dat deze niet beschimmeld is en zich in een goede staat van onderhoud bevindt, zonder aanwezigheid van loskomende deeltjes, open voegen of andere beschadigingen.

De vloer moet goed onderhouden zijn, beschadigingen bijgewerkt en gruis verwijderd.

➤ Fabricagelokalen:

2.1

a) de vloeren moeten in goede staat zijn, goed onderhouden worden, hard, ondoordringbaar, niet absorberend en afwasbaar zijn.

b) voor muren gelden dezelfde voorwaarden, maar deze moeten tevens glad zijn tot op een aan de werkzaamheden aangepaste hoogte. Schilderen met een gladde afwasbare verf kan enkel indien de muren in goede staat zijn, dwz geen open voegen, gaten of ander beschadigingen vertonen. Enkel de te verwarmen delen kunnen gekalkt zijn.

Onbehandeld constructiehout is in de koelschipruimte toegelaten.

De gistings- en maturatieruimten voor gistingsrecipiënten mogen muren en vloeren bevatten die niet bedekt zijn met glad en niet absorberend materiaal. Evenwel dienen de muren in een goede staat van onderhoud te worden gehouden, zonder aanwezigheid van loskomende deeltjes, open voegen of andere beschadigingen. Condens evenals schimmelvorming moet vermeden worden. De vloer moet goed onderhouden zijn, beschadigingen bijgewerkt en gruis verwijderd. De maalderij mag vloer bevatten die niet bedekt zijn met glad en niet absorberend materiaal

Zij moeten goed kunnen onderhouden en schoongemaakt op een passend wijze daarin begrepen de verborgen of moeilijk te bereiken plaatsen.

c) *Aan plafonds mag zich geen vuil ophopen, condens, schimmel en loskomende deeltjes moeten vermeden worden: vooral opletten voor verfschilfers en roest aan ijzeren steunbalken.*

Condens is toegelaten op het plafond van de koelschipruimte annex brouwzaal.

d) *Ramen moeten goed kunnen worden onderhouden, houten en ijzeren ramen dienen regelmatig te worden geveerd met een afwasbare verf.*

e) *Deuren moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en bedekt zijn met een glad en niet absorberend materiaal. Houten deuren dienen regelmatig te worden geveerd met een gladde en afwasbare verf.*

f) *Oppervlakken die met voedingsmiddelen in aanraking komen moeten goed onderhouden zijn en gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt. Zij moeten glad, niet-absorberend en afwasbaar zijn en uiteraard van niet-toxisch materiaal zijn vervaardigd. Gereedschap en/of uitrusting die rechtstreeks met de voedingsmiddelen in aanraking komt en die loskomende deeltjes of roest vertoont, wordt niet aanvaard. Gebruik van houten tonnen voor de gisting van de lambiek is toegelaten.*

3.1 *In verband met de specifieke omgevingsflora mag de koelschipruimte annex brouwzaal alsook de gistingsruimte en de tonnen worden gereinigd en ontsmet tegen een aangepast tempo en op een aangepaste wijze :*

1. *Reinigen van totale brouwzaal – koelschipruimte*

a. *Dagelijks worden de brouwresten verwijderd (waartoe zichtbare schimmel zeker behoort) en wekelijks standaard gereinigd (vb aanslag in kookketel v. hopresten).*

b. *Einde van het brouwseizoen gaat men de totale ruimte reinigen; ontstenen van recipiënten en droog over-zomereren.*

2. *Tonnen en tankmagazijn*

a. *Lege tonnen worden zo snel als mogelijk gereinigd.*

b. *De reinigingscyclus van tonnen: in- en uitwendig reinigen gebeurt bij het leegkomen van een groep tonnen, dat kan 9, 12,24 of meer maanden duren. De tonnen worden inwendig ontsmet.*

c. *Tonnenmagazijn zelf:*

-magazijn wordt grondig gereinigd vóór het stapelen van nieuwe tonnen (normaal vóór het brouwseizoen).

-tijdens het brouwseizoen worden de tonnen gevuld en start het overschuimen gedurende ± een paar weken. De vloer wordt wekelijks gereinigd;

-van zodra het vullen en uitdrijven is gebeurd, wordt ook extra onder de tonnen gereinigd.

-bij een lek van een ton wordt dit hersteld en onderaan gereinigd.

6. Uitrusting:

Criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving: KB 7-02-97, Bijlage I punt 3.1.2. a)

“3.1.2. Alle artikelen, uitrustingsstukken, apparatuur en andere voorwerpen en oppervlakken, die met voedingsmiddelen in aanraking komen, moeten schoon en in goede staat gehouden worden en moeten:

a) zo zijn geconstrueerd, van zodanige materialen zijn vervaardigd en zodanig worden onderhouden dat zij geen bron van contaminatie of bederf van voedingsmiddelen uitmaken;

INTERPRETATIE:

3.1.2 a)

Aluminium lost op in het bier en zou een rol spelen in de ontwikkeling van bepaalde ziektes. De reglementering inzake drinkwater van de Vlaamse Gemeenschap spreekt van een norm van 0,1 mg/l met een toegelaten tijdelijke overschrijding tot 0,2 mg/l.

Aluminium ketels zijn toegelaten voor zover de brouwer kan aantonen dat de norm van 0,2 mg/l in het bier niet wordt overschreden en voor zover de aluminium ketels zich in goede staat bevinden.

7. Onderhoud

Criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving: KB 7-02-97, Bijlage I punt 3.1.2. b) c)

b) met uitzondering van wegwerprecipiënten en -verpakking, zodanig zijn geconstrueerd, van zodanige materialen zijn vervaardigd en zodanig worden onderhouden dat zij grondig en voldoende schoon kunnen worden gehouden en waar nodig gedesinfecteerd, rekening houdende met de beoogde doeleinden;

c) zodanig worden geïnstalleerd dat de omringende ruimte goed kan worden schoongemaakt.”

INTERPRETATIE:

3.1.2 b) en c) Enkel de uitrusting die rechtstreeks met het product in aanraking komt en loskomende materiaaldeeltjes vertoont en/of roest dient prioritair te worden vervangen. Andere aanpassingen kunnen over een periode worden gespreid.

De voorgestelde periode is 3 jaar (termijn waarbinnen een beslissing omtrent toekennen van de vergunning dient te worden genomen) maar kan in sommige gevallen ook langer zijn (wordt geval per geval bekeken).

Wat historisch waardevolle installaties betreft: die kunnen worden toegelaten voor zover ze voldoen aan de hierboven vermelde eisen.

8. Accommodatie voor personeel

Criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving: KB 7-02-97, Bijlage I punt 1.2., 1.3. en 1.7.

"1.2. Er moet een voldoende aantal goed geplaatste en gemarkeerde wasbakken voor het reinigen van de handen aanwezig zijn en gebruikt worden.

De wasbakken moeten:

- goed schoon gehouden worden;
- beschikken over stromend koud en warm drinkbaar water;
- beschikken over geschikte middelen voor het reinigen van de handen;
- beschikken over geschikte middelen voor het hygiënisch drogen van de handen. Een installatie voor het drogen van de handen door het blazen van lucht is verboden in lokalen waar voedingsmiddelen niet verpakt of niet beschermd zijn.

Waar nodig, moet de uitrusting voor het reinigen van voedingsmiddelen gescheiden zijn van de wasbakken voor het reinigen van de handen.

1.3. Er moet een voldoende aantal toiletten aanwezig zijn. De toiletten moeten:

- goed schoon gehouden worden;
- over een spoeling beschikken en aangesloten zijn op een doeltreffend afvoersysteem voor gebruikt water;
- over een wasbak beschikken in de toiletruimte of in de onmiddellijke omgeving ervan.

Toiletruimten mogen niet rechtstreeks in de lokalen uitkomen.

1.7. Waar nodig moeten afzonderlijke kleedlokalen en andere passende voorzieningen aanwezig zijn voor het personeel om zich om te kleden met de geschikte kledij vooraleer zij de lokalen betreden."

INTERPRETATIE :

Een wasbakje voor het wassen van de handen dient aanwezig te zijn in de buurt van de brouwzaal, het bereidingslokaal, de bottelarij en in de buurt van de toiletten.

9. Risico voor fysische, chemische en (micro)biologische productcontaminatie en het respecteren van de temperatuur

Criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving: KB 7-02-97, Bijlage I punt 1.1. d) en punt 3.5.1 tot 3.5.4

"1.1. d) De indeling, het ontwerp, de constructie en de afmetingen van lokalen en de uitrusting van lokalen moeten zodanig zijn dat waar nodig, gecontroleerde voorwaarden van temperatuur en vochtigheidsgraad worden geboden, waarbij voedingsmiddelen moeten worden bewaard overeenkomstig de reglementering, of, bij gebrek aan wettelijke bepalingen, om de veiligheid en de salubriteit van deze voedingsmiddelen gedurende alle processtappen te verzekeren."

“3.5.1. Inrichtingen mogen geen grondstoffen of ingrediënten aanvaarden waarvan bekend is of waarvan redelijkerwijze mag worden aangenomen dat zij zodanig besmet zijn met parasieten, pathogene micro-organismen of toxische, in ontbinding verkerende of vreemde substanties of met welke andere contaminant ook, dat zij nog steeds ongeschikt zouden zijn voor menselijke consumptie, na het normale sorteer-, voorbereidings- of verwerkingsproces of na welk ander proces ook, dat in de inrichting wordt toegepast.”

“3.5.2. De grondstoffen en de ingrediënten, die in de inrichting zijn opgeslagen, moeten onder geschikte omstandigheden bewaard worden zodanig dat zij tegen elke contaminatie of bederf beschermd zijn.

3.5.3. In elk stadium van de fabricage of het in de handel brengen moeten alle voedingsmiddelen worden beschermd tegen elke contaminatie of bederf waardoor zij ongeschikt voor menselijke consumptie of schadelijk voor de gezondheid zouden kunnen worden. Met name moeten de risico's van rechtstreekse of onrechtstreekse overbrenging van contaminanten in voedingsmiddelen worden vermeden.

3.5.4. De grondstoffen, ingrediënten en alle voedingsmiddelen, die een voedingsbodemp kunnen zijn voor de groei van pathogene micro-organismen of voor de vorming van toxines, moeten bewaard worden bij temperaturen die in de reglementering opgelegd zijn of die, bij gebrek aan reglementering, geen risico voor de gezondheid opleveren. Zonder afbreuk te doen aan andere bepalingen in de reglementering en voor zover dit verenigbaar is met de veiligheid en salubriteit van de voedingsmiddelen, mag waar nodig voor korte periodes van de temperatuurvereiste worden afgeweken indien dat onvermijdelijk is om praktische redenen in verband met de hantering, bij de bereiding, het vervoer, de opslag, het uitstellen en het opdienen van de voedingsmiddelen.

INTERPRETATIE :

Aankoop en Ontvangst grondstoffen

Elke brouwerij gebruikt grondstoffen of ingrediënten geleverd door geselecteerde toeleveranciers. Deze worden door elke brouwerij verwerkt met eigen receptuur en apparatuur, of worden aangewend onder eigen productieomstandigheden.

Het mout en de ruwe granen in de brouwerij bewaren in goed afgesloten silo's of droge opslagruimtes, die ten minste 1 maal per jaar grondig worden geïnspecteerd en zo nodig gereinigd. Zowel mout, ruwe granen als andere grondstoffen mogen geen gehalte aan mycotoxines, zware metalen en andere contaminanten bevatten dat de wettelijke normen overschrijdt. De aanwezigheid van insecticiden en pesticiden mag niet hoger zijn dan de normale carry-over van de landbouwgrondstoffen en behandeld volgens GMP.

Mout, ruwe granen en hop moeten vrij zijn van ongedierte, steentjes en verpakkingsresten, indien hopextracten worden aangewend dienen de restanten van de extractie-solventen niet aantoonbaar te zijn. De bevoorrading en opslag van suikers, zouten, zuren of karamel dienen microbiologisch, chemisch en fysich correct te zijn en van food-grade kwaliteit te zijn.

NB : Lampen die zich boven niet afgeschermden producten bevinden moeten voorzien zijn van een beveiliging tegen glasbreuk.

10. Scheiding en kruiscontaminatie

Criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving: KB 7-02-97, Bijlage I punt 1.1. c en punt 3.5.7.

"1.1.c 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 onder andere elke contaminatie van voedingsmiddelen tussen en tijdens processtappen door:

- andere voedingsmiddelen of grondstoffen,
 - uitrusting,
 - materialen,
 - water,
 - lucht,
 - personeel,
 - externe bronnen van verontreiniging zoals insecten, knaagdieren en ander ongedierte,
- worden voorkomen."

"3.5.7. Gevaarlijke, toxische en/ of oneetbare substanties, met inbegrip van diervoeding, moeten op passende wijze worden geëtiketteerd en in afzonderlijke en veilige recipiënten worden bewaard."

INTERPRETATIE :

De reinigings- en ontsmettingsmiddelen en het reinigingsmateriaal moeten op een daarvoor voorziene plaats (en van de grond) worden bewaard. Ze moeten geschikt zijn voor het gebruik in de voedingsindustrie.

De ontsmettingsmiddelen moeten erkend zijn (zie punt 12).

Het kuismateriaal (borstels, aftrekkers, dweilen en dergelijke) moeten regelmatig gereinigd en ontsmet worden.

11. Voorraadbeheer (rotatie)

Criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving: KB 7-02-97, Bijlage I punt 3.5.2. en 3.5.3.

"3.5.2. De grondstoffen en de ingrediënten, die in de inrichting zijn opgeslagen, moeten onder geschikte omstandigheden bewaard worden zodanig dat zij tegen elke contaminatie of bederf beschermd zijn.

3.5.3. In elk stadium van de fabricage of het in de handel brengen moeten alle voedingsmiddelen worden beschermd tegen elke contaminatie of bederf waardoor zij ongeschikt voor menselijke consumptie of schadelijk voor de gezondheid zouden kunnen worden. Met name moeten de risico's van rechtstreekse of onrechtstreekse overbrenging van contaminanten in voedingsmiddelen worden vermeden."

INTERPRETATIE : vraag duidelijk genoeg

12. Huishouding, schoonmaak en hygiëne

Criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving: KB 7-02-97, Bijlage I punt 3.1.1., 3.1.2. d), 3.1.4.

“3.1.1. Lokalen voor voedingsmiddelen en de uitrusting hiervan moeten schoon en in goede staat van onderhoud zijn en mogen geen bron van contaminatie of bederf, van welke aard ook, uitmaken. Daarvoor dienen zij geregeld op passende wijze schoongemaakt en waar nodig gedesinfecteerd te worden.

3.1.2. Alle artikelen, uitrustingsstukken, apparatuur en andere voorwerpen en oppervlakken, die met voedingsmiddelen in aanraking komen, moeten schoon en in goede staat gehouden worden en moeten geregeld en telkens wanneer zij de voedingsmiddelen dreigen te besmetten, op een passende wijze schoongemaakt, en waar nodig, gedesinfecteerd worden.”

“3.1.4. De aanwezigheid van huisdieren is in de lokalen verboden.

Dit verbod is niet van toepassing:

- op huisdieren in lokalen of gedeelten van lokalen, die uitsluitend gebruikt worden voor het verbruik van voedingsmiddelen, op voorwaarde dat de dieren geen risico voor besmetting van voedingsmiddelen uitmaken;
- op afgerichte of af te richten honden, die gezichtsgestoorden en andere motorisch gehandicapten in hun beweging begeleiden, enkel in de lokalen waar voedingsmiddelen in de handel worden gebracht. De africhter moet een daartoe geëigend attest voorleggen.”

INTERPRETATIE: Reinigingen en ontsmetten

“Reinigingsprogramma : Vooral de materialen (apparaten, gereedschap, leidingen en tanks,...) in direct contact met voedingsmiddelen moeten gereinigd worden volgens een reinigingsprogramma waarin volgende zaken opgenomen zijn : wie maakt wat en wanneer schoon, met welk product en hoe ?

In verband met de specifieke omgevingsflora mag de koelschipruimte annex brouwzaal alsook de gistingsruimte en de tonnen worden gereinigd en ontsmet tegen een aangepast tempo en op een aangepaste wijze.

Niet vergeten dat enkel erkende ontsmettingsmiddelen mogen gebruikt worden. De lijst van deze producten is in bijlage

De modificatie kan geraadpleegd worden op de site van het FOD, Leefmilieu – Departement Risicobeheer : www.health.fgov.Be/index.html (zie leefmilieu en lijst).

Plaatsen waar het gebruikte water wegvloeit dienen regelmatig gereinigd te worden.”

13. Waterkwaliteitsbeheer

Criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving:

KB 7-02-97, Bijlage I punt 3.3.(voor alle bedrijven)

“3.3.1 Drinkwater moet in voldoende hoeveelheden voorhanden zijn en worden gebruikt. Dit drinkwater moet telkens wanneer nodig worden gebruikt om ervoor te zorgen dat de voedingsmiddelen niet besmet worden.

3.3.2. Voor de fabricage van voedingsmiddelen moet, waar nodig, uitsluitend drinkbaar water als ingrediënt gebruikt worden.

3.3.3. Indien het gebruik van ijs nodig is, moet het worden gefabriceerd uit drinkbaar water. Dit ijs moet telkens wanneer nodig worden gebruikt om ervoor te zorgen dat de voedingsmiddelen niet besmet worden. Het moet op zodanige wijze worden gefabriceerd, gehanteerd en opgeslagen dat het tegen elke vorm van besmetting wordt beschermd.

3.3.4. Stoom, die rechtstreeks met voedingsmiddelen in aanraking komt, mag geen stoffen bevatten die een risico voor de gezondheid vormen of die de voedingsmiddelen kunnen contamineren.

3.3.5. Ondrinkbaar water, dat wordt gebruikt voor stoomopwekking, koeling, brandbestrijding en andere soortgelijke toepassingen, waarbij het niet in aanraking komt met voedingsmiddelen, moet via afzonderlijke leidingen lopen die:

- gemakkelijk identificeerbaar moeten zijn;
- niet met de drinkwaterleiding verbonden zijn of zo geconstrueerd zijn dat water uit die leidingen onmogelijk in het drinkwatersysteem terecht kan komen.

In de onmiddellijke nabijheid van elk uitrustingsstuk waar ondrinkbaar water kan worden afgetapt moet op een duidelijk zichtbare en onuitwisbare wijze het opschrift "ONDRINKBAAR WATER " of een opschrift met dezelfde betekenis aangebracht zijn."

KB 14-1-2002, artikel 7 en bijlage (Voor de bedrijven die ander water dan leidingwater gebruiken)

"Art. 7. § 1. Om na te gaan of het water aan de vereisten van dit besluit, en in het bijzonder aan de in artikel 5 opgenomen parameterwaarden voldoet, moet de uitbater van een voedingsmiddeleninrichting alle nodige maatregelen treffen om ervoor te zorgen dat de kwaliteit van het water regelmatig wordt gecontroleerd. Er moeten monsters genomen worden die representatief zijn voor de kwaliteit van het gedurende het jaar verbruikte water. Ingeval het water gedesinfecteerd wordt, moet de uitbater voorts alle maatregelen treffen om ervoor te zorgen dat de doelmatigheid van de toegepaste desinfectiebehandeling wordt gecontroleerd en dat contaminatie door derivaten van het desinfectiemiddel op het laagste niveau wordt bijgehouden zonder dat de desinfectie in gevaar mag komen.

§ 2. Om aan de bepalingen van de 1ste paragraaf te voldoen, stelt de uitbater passende controleprogramma's op in samenwerking met de bevoegde instanties. Deze controleprogramma's voldoen aan de minimumvereisten van bijlage, punt IV.

§ 3. De analyses van de in § 2 vermelde controleprogramma's worden uitgevoerd, overeenkomstig de specificaties voor de analyses van parameters van bijlage, punt V. Andere dan in de bijlage, punt V, 1, vermelde methoden mogen worden gebruikt, mits het laboratorium kan aantonen met de nodige bewijzen dat de verkregen resultaten minstens even betrouwbaar zijn als die van de gespecificeerde methoden.

Voor de in bijlage, punt V, 2 en 3, genoemde parameters mag elke analysemethode worden gebruikt, mits deze aan de aldaar vastgelegde eisen voldoet.

§ 4. Voor stoffen of micro-organismen waarvoor geen parameterwaarden zijn vastgesteld overeenkomstig artikel 5, zorgt de exploitant per geval voor aanvullende controle indien er reden is om aan te nemen dat deze stoffen of organismen aanwezig

zijn in hoeveelheden of aantallen die gevaar voor de gezondheid van de consument kunnen opleveren.

§ 5. De exploitant moet de volledige resultaten van de uitgevoerde controles ter beschikking van de bevoegde autoriteit houden gedurende ten minste 3 jaar."

Bijlage KB 14-1-2002: zie bijlage

INTERPRETATIE :

Gebruik van leidingswater

Als er geen opslag en geen behandeling van het water (verwarming, verkoeling, demineralisatie...) gebeurt, is het voldoende dat het bedrijf de resultaten van de wateranalyse vragen aan zijn waterleverancier. Het bedrijf moet dan ook een gevarenanalyse uitvoeren en in het HACCP plan opnemen. De betreffende gevarenanalyse beslaat het traject tussen de aankomst van het leidingwater en het gebruikspunt ervan (bv: opvolging van de staat van de pijpen, stagnatiepunten etc...).

Als er opslag en/of behandeling van het water gebeurt moet het water beantwoorden aan de voorschriften van het KB van 14 januari 2002

Gebruik van ander water dan water afkomstig van leidingswater (putwater, regenwater,...):

Water bestemd voor menselijke consumptie (direct gebruik voor de bereiding van het product : ingredient/in contact met het product : reiniging, uitspoeling,...) moet totaal beantwoorden aan de voorschriften van het KB van 14 januari 2002.

Water bestemd voor reiniging van vloeren, vrachtwagens, ... : ondrinkbaar water mag gebruikt worden voor deze taken op voorwaarde dat een risico-analyse wordt uitgevoerd om uit te maken of het water gebruikt voor deze taken een kritische punt is. Bijvoorbeeld : ondrinkbaar water kan gebruikt worden om de vloer te reinigen in een lokaal waar open tanks staan ; het wordt een kritische punt als men beschouwd dat het water kan spatten en nevel kan vormen en daarna kan neerslaan op de tanks. Dit punt moet dan opgenomen worden in het HACCP plan van het bedrijf.

14. Afvalbeheer

criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving: KB 7-02-97, Bijlage I 3.2.

3.2.1. Voor de verwijdering en opslag van voedings- en ander afval, moeten passende maatregelen worden genomen.

3.2.2. Voedings- en ander afval mag zich niet in de lokalen ophopen, behalve voor zover dit onvermijdelijk is voor de goede werking van het bedrijf en op voorwaarde dat dit afval slechts korte tijd in de lokalen blijft en geen contaminatie of bederf van de voedingsmiddelen kan veroorzaken.

3.2.3. Voedings- en ander afval moet in duidelijk identificeerbare en afsluitbare recipiënten worden gebracht, behalve afwijkingsgevallen indien de verantwoordelijken van de inrichtingen ten genoegen van de bevoegde overheid kunnen aantonen dat andere typen recipiënten voldoen. Deze recipiënten moeten van

een passende constructie zijn en in goede staat worden gehouden. Waar nodig moeten zij geregeld gereinigd en gedesinfecteerd worden.

3.2.4. Afvalopslagplaatsen moeten zodanig worden ontworpen en beheerd dat zij schoon worden gehouden en dat:

- de aanwezigheid van insecten en ander ongedierte,
- contaminatie of bederf van voedingsmiddelen, drinkwater, voorzieningen en lokalen worden voorkomen.”

INTERPRETATIE :

De recipiënten voor afval moeten kunnen gesloten worden (met uitzondering van afval van organische materiaal : compost) en het afval moet regelmatig worden opgehaald zodat het zich niet kan ophopen.

De nevenproducten voor dierlijke voeding moeten behandeld zijn volgens de GMP-code menvoeders (gist, draf, trub, restbier). De nevenstromen uit de brouwerij worden na afscheiding afgevoerd en opgeslagen. Het belangrijkste doel van hygiëne en conservering is ervoor te zorgen dat producten zonder bederf en veilig met betrekking tot pathogenen, waaronder salmonellae aan dieren gevoederd kunnen worden.

15. Bestrijding van ongedierte

criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving: KB 7-02-97, Bijlage I punt 3.1.3.

“3.1.3. Geschikte methoden moeten opgesteld en gebruikt worden in de inrichtingen, en waar nodig in de omgeving hiervan, om de afwezigheid van insecten en ander ongedierte te verzekeren.”

INTERPRETATIE : *Reinigingen en ontsmetten*

“Ongediertebestrijdingsplan : *er dient een systeem aanwezig te zijn voor preventie en bestrijding van ongedierte. De scheikundige bestrijdingsmiddelen moeten apart worden opgeslagen. Er moet een plan aanwezig zijn waarop de plaatsen van alle vallen precies vermeld worden. Op regelmatige tijdstippen dienen de vallen gecontroleerd te worden. Wanneer voor de ongediertebestrijding een externe firma wordt ingeschakeld, is het aanbevolen een schriftelijk bewijs bij te houden van haar verrichtingen.*”

16. Diergeneeskunde: NVT

17. Gebruik van pesticiden, herbiciden, en fungiciden : NVT

18.Vervoer

criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving: KB 7-02-97, Bijlage I, punt 3.6.

“3.6.1. De laadruimten van voertuigen, containers, citernes of andere gelijkaardige vervoermiddelen voor voedingsmiddelen moeten schoon en in goede staat van onderhoud gehouden worden om de voedingsmiddelen tegen elke contaminatie of bederf te beschermen. Zij moeten zodanig ontworpen en geconstrueerd zijn dat zij goed kunnen schoongemaakt en/of gedesinfecteerd worden. De oppervlakken in contact met voedingsmiddelen mogen geen bron van contaminatie of van bederf van deze voedingsmiddelen zijn.

3.6.2. De laadruimten van voertuigen, containers, citernes of andere gelijkaardige vervoermiddelen mogen niet voor het vervoer van andere goederen dan voedingsmiddelen worden gebruikt indien zulks tot besmetting van de voedingsmiddelen kan leiden.

Voedingsmiddelen in bulk in vloeibare, korrelvormige of poedervormige staat moeten worden vervoerd in laadruimten, containers, tanks of andere gelijkaardige vervoermiddelen die voorbehouden zijn aan het vervoer van voedingsmiddelen. Op de containers moet een duidelijk leesbare, onuitwisbare en niet verwijderbare vermelding "uitsluitend voor voedingsmiddelen" of elke andere vermelding met dezelfde betekenis staan.

3.6.3. In de laadruimten van voertuigen, containers, citernes of andere gelijkaardige vervoermiddelen, die worden gebruikt voor het vervoer van andere producten naast voedingsmiddelen of voor het vervoer van verschillende voedingsmiddelen tegelijk, moeten de producten waar nodig afdoende van elkaar gescheiden zijn om elk risico van contaminatie of bederf van de voedingsmiddelen te vermijden.

3.6.4. De laadruimten van voertuigen, containers, citernes of andere gelijkaardige vervoermiddelen, die voor het vervoer van andere producten dan voedingsmiddelen of voor het vervoer van verschillende voedingsmiddelen zijn gebruikt, moeten tussen de verschillende opeenvolgende vrachten afdoende worden schoongemaakt om elk risico van contaminatie of bederf van de voedingsmiddelen te vermijden.

3.6.5. Voedingsmiddelen in laadruimten van voertuigen, containers, citernes of andere gelijkaardige vervoermiddelen moeten zodanig worden geplaatst en beschermd dat het risico van contaminatie of bederf wordt voorkomen.

3.6.6. Waar nodig moeten laadruimten van voertuigen, containers, citernes of andere gelijkaardige vervoermiddelen, die worden gebruikt voor het vervoer van voedingsmiddelen, zodanig ontworpen en uitgerust zijn dat de temperaturen, waarop deze voedingsmiddelen moeten worden bewaard, worden gehandhaafd en gecontroleerd.”

INTERPRETATIE : *vraag duidelijk genoeg*

19.Persoonlijke hygiëne, beschermkledij en medisch onderzoek
--

criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving: KB 7-02-97, Bijlage I punt 3.1.5., 3.4.1, 3.4.2.

"3.1.5. Het gebruik van tabak is in de lokalen verboden. Het gebruik van tabak is evenwel in de verbruikslokalen toegelaten indien de reglementering het voorziet." (MB 9-01-91 tot vaststelling van de voorwaarden waaraan gesloten plaatsen moeten voldoen, waar voedingsmiddelen en/of dranken ter consumptie worden aangeboden en waar mag gerookt worden).

"3.4.1. In de lokalen moet elke persoon een zeer goede persoonlijke hygiëne betrachten en, waar nodig, passende, schone, beschermende kleding, hoofddeksel en schoeisel dragen. Elke handelwijze, die contaminatie van voedingsmiddelen kan veroorzaken, moet vermeden worden.

(KB 7-02-97, Bijlage III, punt 3.4.1.)

3.4.2. Wanneer het risico bestaat dat voedingsmiddelen rechtstreeks of onrechtstreeks kunnen worden gecontamineerd, verbieden de verantwoordelijke van de inrichting en/of de optredende ambtenaar de toegang tot de lokalen aan elke persoon van wie bekend is of vermoed wordt dat hij lijdt aan of drager is van een ziekte

die via voedingsmiddelen kan worden overgedragen, of die bijvoorbeeld geïnfecteerde wonden, huidinfecties, huidaanandoeningen of diarree heeft.

De toegang tot de lokalen kan opnieuw worden toegelaten indien de geïnfecteerde persoon aan de optredende ambtenaar kan bewijzen dat hij geen rechtstreekse of onrechtstreekse contaminatie van de voedingsmiddelen meer kan veroorzaken, bijvoorbeeld door middel van een geneeskundig attest."

Zie ook :

KB van 17-03-71 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 (Stbl. 30.IV.1971)

Art. 1. Het bewerken en verhandelen van voor handelsdoeleinden bestemde voedingswaren of -stoffen is verboden aan personen die deze waren kunnen bezoedelen of besmetten, onder meer aan personen:

1° aangetast of mogelijk aangetast door tyfus, paratyfus of andere salmonellose, dysenterie, staphylococcie of streptococcie;

2° dragers van de kiemen die deze ziekten kunnen verwekken;

3° die klinisch aantoonbare symptomen van besmettelijke hepatitis vertonen;

4° aangetast of mogelijk aangetast door besmettelijke tuberculose;

5° aangetast of mogelijk aangetast door een besmettelijke huidziekte.

Art. 2. Alle personen die in de productie of in de distributie van voor handelsdoeleinden bestemde voedingswaren of -stoffen deel hebben en door hun werkzaamheid ermede rechtstreeks in aanraking komen moeten jaarlijks doen vaststellen dat zij vrij zijn van besmettelijke tuberculose. Dit onderzoek zal worden gedaan in een anti-tuberculose dispensarium of door een geneesheer van zijn keuze en, in geval van nood, zal dit onderzoek zijn gestaafd door een radiofotografisch of radiografisch document van groot formaat.

KB van 28-05-03 betreffende het gezondheidstoezicht op de werknemers.

INTERPRETATIE :

Persoonlijke hygiëne : het is belangrijk dat alle productiemedewerkers een goede persoonlijke hygiëne betrachten, een hygiënisch gedrag vertonen en de toepasselijke regels en voorschriften in acht nemen.

In de productieruimten wordt noch gerookt noch gegeten.

Er mag evenwel een glas aanwezig zijn voor de degustatie.

20. Opleiding

criterium in de gids : nog niet van toepassing

Wetgeving: KB 7-02-97, Bijlage, I, punt 3.4.3.

“3.4.3. De verantwoordelijken van de inrichtingen moeten ervoor zorgen dat elke persoon, die bij de fabricage en/ of het in de handel brengen van voedingsmiddelen werkzaam is, aan toezicht wordt onderworpen, een op zijn werkzaamheid afgestemde opleiding inzake voedingshygiëne krijgt en geschikte instructies volgt om de bepalingen van dit besluit te kunnen toepassen.”

INTERPRETATIE : *vraag duidelijk genoeg*

III. SLEUTELELEMENT: RISICOANALYSE EN KRITIEKE CONTROLEPUNTEN

1. Samenstelling van het HACCP-team

De samenstelling van de HACCP-ploeg moet ervoor zorgen dat de HACCP-principes correct en met de nodige kennis van zaken worden toegepast. Deze equipe zou bijvoorbeeld kunnen bestaan uit de verantwoordelijken en/of een werknemer die goed vertrouwd is met de dagelijkse productie activiteiten, ... Het is aan te raden dat deze mensen zich speciaal vormen in de HACCP-principes.

2. Omschrijving van het product

Worden alle gegevens die op het product (of de productcategorieën) van toepassing zijn verzameld. Is er bijvoorbeeld per product een individuele fiche opgesteld waarin onder andere de productbeschrijving (mout, tarwe, hop, siroop, ...), de leverancier, de transportwijze, de bewaartemperatuur, ... zijn ingeschreven.

3. Identificatie beoogd gebruik

Hoe wordt het product gebruikt? Hoe wordt het bewaard ?

4. Opmaken van een diagram van het productieproces

Is er een beschrijving van hoe het product vervaardigd wordt, het fabricageproces, en welke lokalen, gereedschap en toestellen hiervoor worden gebruikt? Het resultaat is een fabricagediagram. Hierbij komen ook reinigingsplannen, de inrichting van de lokalen enz.. kijken.

5. Bevestiging ter plekke van het diagram

Wordt het productiediagram aan de werkelijkheid getoetst. Is alles wel aanwezig? Is de nodige apparatuur aanwezig? Enz.

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 (HACCP principe 1)

Zijn de mogelijke gevaren geïdentificeerd en de oorzaken waarom kunnen deze optreden (risico's)? Bestaat er een risicoanalyse die de gevaren en de oorzaken ervan evalueert en vastlegt welke van die aard zijn dat zij voor de voedselveiligheid dienen te worden beheerst (en dus in het HACCP-plan moeten opgenomen worden).

7. Identificatie van kritische controlepunten (HACCP principe 2)

Zijn de kritische punten die gecontroleerd moeten worden bepaald ?

8. Vaststelling van kritische grenzen (HACCP principe 3)

Worden de kritieke limieten voor de in de vorige stap vastgelegde controlepunten bepaald ?

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

Bestaat er een systeem om de kritieke limieten te meten (monitoring) en is er vastgelegd wie hiervoor verantwoordelijk is.

10. Vastlegging van corrigerende maatregelen (HACCP principe 5)

Zijn er correctieve acties vastgelegd ?

11. Vastlegging van verificatieprocedures (HACCP principe 6)

Zijn er procedures vastgelegd om te zien of het ingestelde systeem wel naar behoren functioneert ?

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

Is het systeem gedocumenteerd! Worden alle werkdocumenten en documentatie bijgehouden ?
