






## LEIDRAAD VOOR DE VALIDATIE VAN DE AUTOCONTROLESYSTEMEN VAN DE MAALDERIJEN

Van toepassing vanaf: 06 -09- 2007

Opgesteld door: DG Controlebeleid	Goedgekeurd door:	Gecontroleerd door: Secretariaat
Moons Emmanuelle      Datum: 30/08/07	Voorzitter Stuurgroep Autocontrole Dr P. Houbaert  Datum: 30/08/07  De directeur-generaal,  Datum: 03/09/07	Datum: 06 -09- 2007 Christelle Peeters 

## 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 actoren actief in de voedselketen (met uitzondering van de primaire productie) een systeem van autocontrole instellen.

Een autocontrolesysteem moet, om officieel aanvaard te kunnen worden als “erkend 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 conformiteitsauditprocedure **PB 00 – P 02**. Zoals beschreven in deze procedures worden de vaststellingen naar aanleiding van de verificatie toegelicht in een verslag. De vastgestelde tekortkomingen worden genoteerd in de specifieke checklist **PB 03 – CL 12** en verklaard in een verslag (**PB 00 – F 07**).

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 de voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden
- Verordening (EG) nr. 1829/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders
- Verordening (EG) nr. 1830/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 betreffende de traceerbaarheid en etikettering van genetisch gemodificeerde organismen en de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen geproduceerde levensmiddelen en diervoeders en tot wijziging van Richtlijn 2001/18/EG
- Verordening (EG) nr. 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. 1881/2006 van de Commissie van 19 december 2006 tot vaststelling van de maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen
- Wet van 24 januari 1997 betreffende de bescherming van de gezondheid van de gebruikers 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 2 september 1985 betreffende meel
- Koninklijk besluit van 9 februari 1990 betreffende de vermelding van de partij waartoe een voedingsmiddel behoort
- Koninklijk besluit van 18 februari 1991 betreffende voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding
- Koninklijk besluit van 12 maart 1991 betreffende de toevoegsels die in voedingsmiddelen mogen gebruikt worden
- Koninklijk besluit van 14 januari 1992 houdende reglementering van begassing
- Koninklijk besluit van 8 februari 1999 betreffende de handel en het gebruik van producten die bestemd zijn voor het voederen van dieren
- Koninklijk besluit van 11 mei 1992 betreffende materialen en voorwerpen bestemd om met voedingsmiddelen in aanraking te komen
- Koninklijk besluit van 10 april 1996 houdende algemene reglementering van de maalderijen en de handel in meel
- Koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen
- Koninklijk besluit van 13 maart 2000 tot vaststelling van de maximumgehalten aan residuen van bestrijdingsmiddelen toegelaten in en op voedingsmiddelen.
- Koninklijk besluit van 14 januari 2002 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt

- Koninklijk besluit van 12 maart 2002 betreffende de behandeling van voedsel en voedselingrediënten met ioniserende straling en tot wijziging van het koninklijk besluit van 20 juli 2001 houdende algemeen reglement op de bescherming van de bevolking, van de werknemers en het leefmilieu tegen het gevaar van de ioniserende stralingen
- 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 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne (H1)
- Koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Agentschap voor de Veiligheid van de voedselketen
- Ministerieel besluit van 12 februari 1999 betreffende de handel en het gebruik van producten die bestemd zijn voor het voederen van dieren
- 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

Bijlage VII-1 bij de gids vermeldt de voor maalterijen relevante wetgeving

### III. TERMEN, DEFINITIES EN BESTEMMELINGEN

#### 1. Termen en definities

- **Gids:** Autocontrolegids voor de Maalterijen
- **Meel, bloem:** het product verkregen door vermaling van de korrels van graangewassen en bestemd voor menselijke consumptie
- **Grutten, gries of griesmeel:** meel met een dusdanige fijnheidsgraad, dat een rest van maximaal 5 pct. overblijft na zeven op een zeef van 2 mm maasopening voor maïs en van 1,2 mm voor andere graangewassen
- **Rijstkreem:** meel bekomen van rijst en met een dusdanige fijnheidsgraad, dat een rest van maximaal 10 pct. overblijft na zeven op een zeef van 0,3 mm maasopening
- **Gebuild meel:** meel met een dusdanige fijnheidsgraad dat een rest van maximaal 5 pct. overblijft na zeven op een zeef van 0,2 mm maasopening
- **Volgraanmeel:** meel waarvan geen enkel bestanddeel van de gehele graankorrel werd onttrokken
- **Gedeeltelijk volgraanmeel:** meel verkregen door het mengen van volgraanmeel en gebuild meel

- **Zelfrijzende bloem:** gebuild meel waarvan het rijzvermogen verkregen werd door toevoeging van een rijsmiddel
- **Voorgekookt meel:** gebuild meel dat een warmtebehandeling heeft ondergaan, die een voorafgaande verstijfseling van het zetmeel tot gevolg heeft
- **Samengesteld meelhoudend product of "mix":** het product samengesteld uit meer dan 25 gewichtsprocent gebuild meel, grutten, gries, kreem, volgraanmeel of gedeeltelijk volgranmeel en waaraan voedingsmiddelen zijn toegevoegd die normaal aangewend worden in het voedingsmiddel voor de fabricage waarvan het samengesteld product bestemd is
- **Contractmeel:** meel met een speciale bestemming, waarvan het speciale karakter blijkt uit de benaming, uit de aanduiding van de bestemming en dat door een schriftelijk contract gestaafd is
  
- **Afgeleide producten van granen en bijproducten van granen:** zie koninklijk besluit van 8 februari 1999 betreffende de handel en het gebruik van producten die bestemd zijn voor het voederen van dieren

## 2. Afkortingen

- **Art.:** artikel
- **B:** bijlage
- **CCP:** kritisch controle punt
- **DMH:** datum van minimale houdbaarheid
- **FAVV:** Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- **FEFO:** first expired first out
- **FIFO:** first in first out
- **GHP:** Goede Hygiënische Praktijken
- **GMP:** Good Manufacturing Practices, goede fabricagepraktijken
- **H:** hoofdstuk
- **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

Auditoren van het Agentschap alsook auditoren van de certificerings- en keuringsinstellingen die belast zijn met het uitvoeren van een audit of een inspectie.

#### **4. Verloop van de audit**

Om de audit in de beste omstandigheden te doen verlopen, overloopt de auditor de in de checklist vermelde voorschriften in de volgorde die hem het best geschikt lijkt op grond van de structuur en de werkwijze van het bedrijf waar de audit plaatsvindt.

Bij afloop van de audit moeten alle vragen van de auditchecklist beantwoord zijn.

**IV. HISTORISCH OVERZICHT**

Identificatie van het document	Wijzigingen	Rechtvaardiging	Van toepassing vanaf
PB 03 – LD 12 – REV 0 – 2007	Eerste versie van het document	Goedkeuring van de gids	

## V. SLEUTELELEMENT I : BEHEERSSYSTEEM VOEDSELVEILIGHEID

### 1. Algemene eisen

Is er een autocontrolesysteem dat de voedselveiligheid waarborgt volgens de HACCP-principes?

(G.I.1.1.) Worden de elementen uit het voedselveiligheidsbeheerssysteem van het bedrijf gestaafd met documenten?

(G.I.1.2.) Worden de elementen uit het voedselveiligheidsbeheerssysteem van het bedrijf ten uitvoer gelegd?

(G.I.1.3.) Worden de elementen uit het voedselveiligheidsbeheerssysteem van het bedrijf in stand gehouden?

(G.I.1.4.) Worden de elementen uit het voedselveiligheidsbeheerssysteem van het bedrijf voortdurend verbeterd?

- **Criterium in de gids:** deel II
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, §1  
VO 852/2004, art. 4, art. 5
- **Interpretatie:** de operatoren moeten een op de HACCP-beginselen gesteund autocontrolesysteem opzetten. De auditor kan pas na afloop van de audit besluiten of aan dit voorschrift wordt voldaan.

### 2. Voedselveiligheidsbeleid

(G.I.2.) Beschikt het bedrijf over een duidelijke, beknopte en met documenten gestaafde beleidsverklaring met betrekking tot voedselveiligheid?

- **Criterium in de gids:** deel II 1.2
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie:** het bedrijf moet beschikken over een duidelijke, bondige en met documenten gestaafde beleidsverklaring met betrekking tot voedselveiligheid. Uit die verklaring moet blijken dat de directie van de inrichting overtuigd is van de noodzaak een autocontrolesysteem op te zetten dat tot doel heeft de voedselveiligheid te garanderen en dat zij bij de tenuitvoerlegging van dit systeem betrokken is.

### 3. Handboek over voedselveiligheid

(G.I.3.) Beschikt het bedrijf over een handboek met betrekking tot de voedselveiligheid?

- **Criterium in de gids:** deel IV 3.12
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, §1, § 2
- **Interpretatie:** het bedrijf moet beschikken over een «papieren» en/of elektronisch handboek met betrekking tot de voedselveiligheid waarin eventueel ook aspecten betreffende de kwaliteit van de producten aan bod komen. Dit handboek mag binnen het bedrijf een bepaalde naam hebben, bijvoorbeeld «HACCP-handboek», «kwaliteitshandboek», «autocontrolehandboek»,.... Het moet een overzicht geven van de acties die door het bedrijf worden ondernomen om de voedselveiligheid te garanderen.  
Een HACCP-plan moet de basis zijn van het systeem dat de voedselveiligheid garandeert (zie sleutelement III).  
Het bedrijf kan bij het ontwikkelen van zijn autocontrolesysteem gebruik maken van de sectorgids indien deze bestaat, maar moet het toegepaste systeem aanpassen aan zijn eigen situatie en het mag de inhoud van de gids niet zonder meer overnemen. Als het bedrijf de inhoud van de gids overneemt, moet het kunnen aantonen dat dat overeenkomt met zijn eigen situatie.  
[Indien deze bestaan, mogen bedrijven die ten hoogste 2 voltijdequivalenten tewerkstellen echter wel de in de gids beschreven gevaren, kritische punten, kritische grenswaarden en corrigerende acties zonder meer overnemen en aannemen dat de gids hun HACCP-documentatie is.](#)

#### 4. Verantwoordelijkheid voor de bedrijfsleiding (exploitant)

(G.I.4.1.) Is er een organigram aanwezig (functie, diploma, vervangers)?

(G.I.4.2.) Zijn de taken / verantwoordelijkheden / bevoegdheden vastgelegd?

- **Criterium in de gids:** deel II 1.3.2
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, §1  
VO 852/2004, art.3
- **Interpretatie:** het bedrijf moet beschikken over een document waarin de verschillende personen vermeld zijn die een verantwoordelijkheid dragen met betrekking tot de voedselveiligheid. Dat document moet de verantwoordelijkheden en de competenties van de personeelsleden en de hiërarchische verbanden binnen het personeelskader aangeven. Al naargelang van de bedrijfsgrootte, moeten plaatsvervangers worden aangeduid voor sleutelposities op het vlak van de voedselveiligheid. De exploitanten van levensmiddelenbedrijven zijn verantwoordelijk voor de naleving van de wettelijke hygiënevoorschriften.

## 5. Inzet van de bedrijfsleiding (exploitant)

(G.I.5.) Zet het management zich in voor de ontwikkeling en de verbetering van het beheerssysteem met betrekking tot de voedselveiligheid?

- **Criterium in de gids:** deel II 1.3.1
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie:** de directie moet zijn inzet kunnen aantonen voor de ontwikkeling en de verbetering van het ingestelde voedselveiligheidsbeleid. Hoe reëel die inzet is, kan pas na afloop van de audit op grond van alle gedane vaststellingen correct door de auditor worden beoordeeld.

## 6. Herziening door de bedrijfsleiding (HACCP- controle inbegrepen)

(G.I.6.) Wordt het beheerssysteem met betrekking tot de voedselveiligheid regelmatig herzien door het hoogste managementniveau?

- **Criterium in de gids:** deel II 1.7. en deel IV 3.11
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2, 6
- **Interpretatie:** de directie moet ten minste éénmaal per jaar:
  - a) het resultaat opvragen van de audits/controles die in het bedrijf zijn uitgevoerd en die betrekking hebben op de voedselveiligheid en het autocontrolesysteem,
  - b) de klachten evalueren die een gevolg hebben voor de voedselveiligheid,
  - c) elke verandering evalueren die een gevolg heeft voor de voedselveiligheid.

De directie moet aantonen dat ze betrokken is bij de uitvoering van eventuele verbeteringen en bij de update van het systeem.

Het bedrijf moet kunnen aantonen dat het toegepaste autocontrolesysteem geregeld (minstens éénmaal per jaar) wordt geëvalueerd, bijvoorbeeld d.m.v. interne audits/controles.

## 7. Beheer van middelen, personen en informatie

(G.I.7.1.) Worden alle noodzakelijke middelen, personen en informatie door het hoogste managementniveau ter beschikking gesteld?

- **Criterium in de gids:** deel II 1.4
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1

- **Interpretatie:** het bedrijf moet over zowel de materiële als de menselijke middelen beschikken om de voedselveiligheid te kunnen garanderen.

(G.I.7.2.) Worden deze middelen, personen en informatie tijdig door het hoogste managementniveau ter beschikking gesteld?

- **Criterium in de gids:** deel II 1.4
- **Wetgeving :** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie :** het personeel moet, in samenhang met zijn activiteiten, tijdig beschikken over alle informatie die nodig is om de voedselveiligheid te kunnen garanderen. De informatie kan bijv. worden aangeleverd in de vorm van instructies, procedures, opleidingen, affiches,... Er moet kunnen worden aangetoond dat nuttige informatie beschikbaar wordt gesteld.

## 8. Algemene eisen i.v.m. documentatie

(G.I.8.) Voldoet het opgestelde systeem m.b.t. het beheer van de documenten?

- **Criterium in de gids:** deel II 1.5
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2, art. 11  
MB 24-10-2005, art. 6
- **Interpretatie:** de procedures, richtlijnen, registraties,... maken deel uit van de documentatie. De documentatie moet voldoen aan de volgende voorschriften:
  - a) het in het bedrijf gevoerde voedselveiligheidsbeleid in het algemeen en het toegepaste autocontrolesysteem in het bijzonder, moeten gesteund zijn op schriftelijke instructies en procedures.
  - b) alle documenten die nodig zijn met het oog op een efficiënte uitvoering van autocontroles of die gevolgen kunnen hebben voor de voedselveiligheid, moeten worden nagekeken en goedgekeurd en vlot beschikbaar zijn voor het betrokken personeel en de voor de controle verantwoordelijke autoriteiten.
  - c) het naleven van de procedures in het kader van het voedselveiligheidsbeleid en de procedures voor het toepassen van het autocontrolesysteem moet worden aangetoond door adequate registraties
  - d) de registraties moeten duidelijk, volledig en waarachtig zijn. Iedere wijziging aan de documenten moet worden geregistreerd.
  - e) alle voor de productveiligheid belangrijke documenten moeten ten minste twee jaar na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum van de producten onder bevredigende veiligheidsvoorwaarden worden bewaard.

Bedrijven die ten hoogste 2 voltijdequivalenten tewerkstellen moeten de documenten echter slechts gedurende 6 maand na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum van de producten bewaren.

Deze eis betreft het gehele beleid inzake documentenbeheer dat door het bedrijf wordt toegepast : de auditor kan pas op het einde van de audit concluderen of wel of niet aan deze eis wordt voldaan.

## 9. Specificaties

(G.I.9.1.) Zijn er specificaties opgesteld waaraan de grondstoffen moeten voldoen?

- **Criterium in de gids:** deel II 3.1.1 of deel III.8
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, §1  
VO 852/2004, B II, H IX, 1  
KB 02-09-1985 art. 3.1  
VO 1881/2006  
KB 13-03-2000
- **Interpretatie:** voor alle grondstoffen en diensten die van invloed zijn op de voedselveiligheid en de wettelijkheid van de producten moet de exploitant met documenten gestaafde specificaties opstellen en/of ontvangen die bewaard moeten worden (zie punt 8 hierboven). Dit voorschrift geldt eveneens voor meelverbetersaars en toevoegingsmiddelen alsook voor verpakkingen en onmiddellijke verpakkingen.

(G.I.9.2.) Zijn er eindproductspecificaties vastgelegd?

- **Criterium in de gids:** deel II.2 en deel III 8.5
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, §1  
KB 02-09-1985, art. 3, § 1  
VO 1881/2006  
VO 852/2004, B II, H IX, 2  
KB 08-02-1999  
MB 12-02-1999
- **Interpretatie :** het bedrijf moet duidelijk de criteria hebben vastgelegd waaraan zijn producten met betrekking tot de voedselveiligheid moeten beantwoorden en op die criteria steunen om de distributie van de producten toe te staan. Deze criteria betreffen o.a. de bewaartemperatuur, de maximale bewaartermijnen, de etikettering, toevoegingsmiddelen, verontreinigingen,...

## 10. Procedures

(G.I.10.1.) Zijn alle noodzakelijke procedures aanwezig om de conformiteit met de wetgeving aan te tonen?

(G.I.10.2.) Zijn alle noodzakelijke procedures aanwezig om de conformiteit met de veiligheid van de producten aan te tonen?

- **Criterium in de gids:** deel II.5
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, §1, art. 6
- **Interpretatie:**
  - a) de exploitant moet gedetailleerde procedures/instructies opstellen voor alle processen en verrichtingen die van invloed zijn op de veiligheid en de legaliteit van het product,
  - b) als het bedrijf met eigen voertuigen instaat voor transport moet deze activiteit het onderwerp uitmaken van procedures en instructies en moet het autocontrolesysteem van de inrichting daarmee rekening houden,
  - c) het bedrijf moet bij het uitwerken en toepassen van de GMP- en GHP-voorschriften en de ontwikkeling van het HACCP-systeem rekening houden met de wettelijke eisen.

## 11. Interne audit en interne controle

(G.I.11.) Voldoet de procedure voor het uitvoeren van een interne audit?

- **Criterium in de gids:** deel II. 1.6
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, §1, § 2
- **Interpretatie:** ten minste eenmaal per jaar worden alle voor de voedselveiligheid en de wettigheid van de producten kritieke systemen en procedures onderworpen aan een audit of een controle (zij moeten niet noodzakelijk allemaal tegelijk worden gecontroleerd). De audits/controles hebben o.a. betrekking op de toepassing van de GMP en de GHP. In de mate van het mogelijke wordt de interne audit/controle uitgevoerd door personeelsleden die niet afhangen van de personen die direct verantwoordelijk zijn voor de activiteit waarop de audit betrekking heeft. De opvolging van de interne audits/controles moet in de audits/controles geïntegreerd zijn.

## 12. Corrigerende maatregelen

(G.I.12.) Voldoet de procedure voor het uitvoeren van corrigerende maatregelen?

- **Criterium in de gids:** deel II 6.3 en deel IV 3.10

- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 5
- **Interpretatie:** wanneer non-conformiteiten worden vastgesteld (bijvoorbeeld naar aanleiding van een evaluatie van de directie, een interne of externe audit, klachten, analyseresultaten,...), moeten onverwijld passende acties worden ondernomen om de veiligheid van de consumenten zo goed mogelijk te garanderen en moeten corrigerende maatregelen genomen worden om herhaling van de tekortkomingen te vermijden. De doelmatigheid van de corrigerende maatregelen moet worden geëvalueerd. Alle corrigerende maatregelen en de evaluatie ervan moeten worden geregistreerd.

### 13. Controle op niet-overeenstemming

(G.I.13.) Zorgt het bedrijf ervoor dat enig product dat niet conform is aan de eisen duidelijk wordt geïdentificeerd en gecontroleerd om onbedoeld gebruik of levering ervan te voorkomen?

- **Criterium in de gids:** deel II 6, deel II 6.1 en deel II 6.3
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003 art. 8, § 3  
VO 852/2004, B II, H IX, 8
- **Interpretatie:**
  - a) de exploitant moet garanderen dat elk product dat niet aan de eisen voldoet duidelijk wordt geïdentificeerd en uit het circuit wordt gehaald om onopzettelijk gebruik of levering te vermijden. Het beheer van niet-conforme producten moet gesteund zijn op een procedure en moet worden geregistreerd,
  - b) niet-conforme producten worden vernietigd, behalve wanneer zij opnieuw in het fabricageproces kunnen worden opgenomen en conform gemaakt. In dat geval moet de voedselveiligheid gegarandeerd kunnen worden,
  - c) niet-conforme producten voor menselijke voeding die naar de diervoeding worden afgeleid moeten voldoen aan de wetgeving die op deze sector betrekking heeft,
  - d) voor consumptie ongeschikt verklaarde producten moeten duidelijk worden geïdentificeerd.

### 14. Vrijgeven van producten

(G.I.14.) Beschikt het bedrijf over een gepaste procedures met betrekking tot het vrijgeven van producten om ervoor te zorgen dat het product niet wordt vrijgegeven zolang niet aan alle bijzondere eisen is voldaan?

- **Criterium in de gids:** deel II 5
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1

- **Interpretatie:** de exploitant moet procedures vastleggen en toepassen voor het vrijgeven van producten en om te vermijden dat producten in omloop worden gebracht terwijl niet voldaan is aan alle eisen inzake voedselveiligheid.  
Het bedrijf moet bijvoorbeeld nagaan of de wettelijke voorschriften aangaande etikettering, verpakking, houdbaarheid, ... worden nageleefd voordat het de producten vrijgeeft.

## 15. Aankoop

(G.I.15.) Voldoet de procedure voor de ingangscntrole om te garanderen dat de aangekochte producten aan de gestelde specificaties voldoen?

- **Criterium in de gids:** deel II 3.2
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1  
VO 852/2004, B II, H IX, 1
- **Interpretatie:** de exploitant moet procedures invoeren om te garanderen dat binnenkomende producten voldoen aan de wettelijke eisen. De omvang van de controles hangt af van de invloed van het product op de voedselveiligheid en van het vertrouwen dat kan toegekend worden aan de leverancier op basis van de vorige controles. Het mag geen non-conforme producten aanvaarden.  
De « risico »- leveranciers (zoals bijvoorbeeld leveranciers met wie het bedrijf reeds problemen heeft gehad op het stuk van de veiligheid van de voedselketen) moeten onder versterkt toezicht staan.

## 16. Bewaking prestaties leverancier

(G.I.16.) Is er een lijst aanwezig van de leveranciers?

- **Criterium in de gids:** deel II.3
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2
- **Interpretatie:**
  - a) het bedrijf moet beschikken over een lijst van zijn leveranciers en over alle op hen betrekking hebbende relevante informatie,
  - b) de leveranciers die vermeld zijn in het aanvoerregister moeten voorkomen op de leverancierslijst,
  - c) op de « risico »-leveranciers moet verscherpt toezicht worden uitgeoefend (zoals bijvoorbeeld leveranciers met wie het bedrijf reeds problemen heeft gehad op het stuk van de veiligheid van de voedselketen).

(G.I.16.2.) Voldoet de procedure voor de evaluatie van de leveranciers?

- **Criterium in de gids:** deel II 3.1-3

- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2
- **Interpretatie:**
  - a) het bedrijf moet geregeld een evaluatie maken van zijn leveranciers (leveranciers van eindverpakkingen en onmiddellijke verpakkingen, toevoegingsmiddelen, meelverbeters, ...),
  - b) het resultaat van de evaluaties moet worden uitgewisseld tussen de bedrijfsleiding en de leveranciers.

## 17. Traceerbaarheid

(G.I.17.1.) Beschikt de exploitant over systemen of procedures voor de registratie van ontvangen producten?

- **Criterium in de gids:** deel V 3.1, deel V.3.5 en deel V 3.3
- **Wetgeving:** KB 14-11-03, art. 6, § 1  
MB 24-10-2005  
KB 10-04-1996
- **Interpretatie:**
  - a) de bedrijven moeten beschikken over systemen of procedures om aangevoerde producten te registreren (eindverpakkingen, onmiddellijke verpakkingen, toevoegingsmiddelen, ... ingegrepen). De gegevens die geregistreerd moeten worden zijn o.a. de volgende:
    - I. aard van de producten,
    - II. identificatie van de producten (lotnummer of identificatienummer of DMH, ...),
    - III. hoeveelheid,
    - IV. datum van ontvangst,
    - V. identificatie van de leverancier.
  - b) de begeleidende documenten van de aangevoerde producten moeten bewaard en chronologisch gerangschikt worden (zie ook G.I.8.),
  - c) elk aangevoerd product wordt in het register van binnenkomst ingeschreven,
  - d) het systeem moet ten minste éénmaal per jaar worden getest en de resultaten van de test i.v.m. efficiëntie en snelheid van aanvoering, moeten geregistreerd worden.

Alle voor de traceerbaarheid belangrijke documenten moeten ten minste twee jaar na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum van de producten onder bevredigende veiligheidsvoorwaarden worden bewaard.

Bedrijven die ten hoogste 2 voltijdequivalenten tewerkstellen moeten de documenten echter slechts gedurende 6 maand na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum van de producten bewaren.

(G.I.17.2.) Beschikt de exploitant over systemen of procedures voor de registratie van afgevoerde producten?

- **Criterium in de gids:** deel V 3.3.1, deel V3.3.2 en deel V.3.2
- **Wetgeving:** KB 14-11-03, art. 6, § 2  
KB 10-04-1996  
AM 24-10-2005
- **Interpretatie:** het bedrijf dient te beschikken over een registratiesysteem voor de uitgaande producten waarin, onder andere, het volgende wordt hernoemen
  - I. aard van de producten,
  - II. identificatie van de producten (lotnummer of identificatienummer of DMH,...),
  - III. hoeveelheid,
  - IV. datum van levering,
  - V. identificatie van de koper.

Het systeem moet ten minste éénmaal per jaar worden getest en de resultaten van de test i.v.m. efficiëntie en snelheid van aanvoering, moeten geregistreerd worden..

Alle voor de traceerbaarheid belangrijke documenten moeten ten minste twee jaar na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum van de producten onder bevredigende veiligheidsvoorwaarden worden bewaard.

[Bedrijven die ten hoogste 2 voltijdequivalenten tewerkstellen moeten de documenten echter slechts gedurende 6 maand na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum van de producten bewaren.](#)

(G.I.17.3.) Beschikt de exploitant over systemen of procedures waarmee het verband tussen de aangevoerde en de afgevoerde producten kan worden gelegd?

- **Criterium in de gids:** deel V 3.3, deel V 3.6 en deel V 4
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 6, § 3  
AM 24-10-2005
- **Interpretatie:** het bedrijf moet een controleerbaar verband kunnen leggen tussen de in de inrichting aangevoerde en de eruit afgevoerde producten. Het niveau van de interne traceerbaarheid wordt beslist door de exploitant en heeft een invloed op het terugroepen  
Alle voor de traceerbaarheid belangrijke documenten moeten ten minste twee jaar na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum van de producten onder bevredigende veiligheidsvoorwaarden worden bewaard.  
[Bedrijven die ten hoogste 2 voltijdequivalenten tewerkstellen moeten de documenten echter slechts gedurende 6 maand na de datum van](#)

minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum van de producten bewaren.

## 18. Klachtenbehandeling

(G.I.18.) Voldoet het systeem voor het beheer van klachten?

- **Criterium in de gids:** deel II 6.1
- **Wetgeving:** KB 14-11-03, art. 3
- **Interpretatie:**
  - a) de klachten en de antwoorden daarop moeten worden geregistreerd,
  - b) zij moeten worden gebruikt in samenhang met de voortdurende verbetering van het autocontrolesysteem en eventueel aanleiding geven tot het uitvoeren van corrigerende maatregelen en correctieve acties,
  - c) de procedure voor klachtenbehandeling moet zowel voor eindproducten als voor grondstoffen gelden en een bijzonder belang hechten aan klachten die gevolgen hebben voor de voedselveiligheid. Zij dient dus rekening te houden met de klachten van klanten, maar ook met de klachten van het bedrijf ten overstaan van zijn leveranciers.

## 19. Terugroepen van producten + retourzendingen

(G.I.19.1.) Beschikt het bedrijf over een systeem voor recall en retour?

- **Criterium in de gids:** deel V.5
- **Wetgeving:** KB 14-11-03, art. 3, art. 8, §1
- **Interpretatie:**
  - a) het bedrijf moet beschikken over een procedure voor het terugroepen, het uit de handel nemen en retour van producten. Deze moet toelaten om de klanten en de overheid snel te verwittigen en hen de nodige informatie te verschaffen over het terugroepen, het uit de handel nemen, retour,
  - b) de procedure moet ten minste eenmaal per jaar worden getest en de resultaten van de test i.v.m. de efficiëntie en de snelheid van aanvoering, moeten worden geregistreerd.

(G.I.19.2.) Beschikt het bedrijf over een systeem voor behandeling van recall en retourproducten?

- **Criterium in de gids:** deel II 6.3
- **Wetgeving:** KB 14-11-03, art. 3, §1

- **Interpretatie:** de procedure voor het terugroepen en de retour van producten moet ook aandacht besteden aan wat er verder met de teruggeroepen en retourproducten gebeurt.

## 20. Nazicht van toestellen voor het meten en bewaken

(G.I.20.) Beschikt het bedrijf over procedures om de meettoestellen waarop metingen gebeuren die cruciaal zijn voor de voedselveiligheid te kalibreren?

- **Criterium in de gids:** deel II.4
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1  
VO 852/2004, B II, H I, 2
- **Interpretatie:** de meettoestellen die worden gebruikt voor het monitoren van de CCP of die van belang zijn om de voedselveiligheid en de wettelijkheid van de producten te garanderen, moeten worden gekalibreerd. De frequentie van de controles en kalibraties moet in relatie staan tot het belang voor de voedselveiligheid, maar de toestellen moeten ten minste eenmaal per jaar worden gekalibreerd. Het gaat hier bijvoorbeeld om thermometers, vochtmeters,...

## 21. Productanalyse

(G.I.21.1.) Beschikt het bedrijf over een aangepaste procedure om ter bevestiging van de conformiteit van het product relevante analyses op de grondstoffen uit te voeren of uit te besteden?

(G.I.21.2.) Beschikt het bedrijf over een systeem om cruciale analyses uit te voeren op de eindproducten ter bevestiging van de productveiligheid?

- **Criterium in de gids:** deel II. 5.1 en deel II.5.2
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003 art. 3, § 2, 8°  
VO 852/2004, art. 4
- **Interpretatie:** de exploitanten leggen geschikte bemonsteringsfrequenties vast. Ze nemen deze beslissing in het kader van hun op HACCP-beginselen gebaseerde procedures en goede hygiënepraktijken, rekening houdend met het gebruik van de levensmiddelen.  
De bemonsteringsfrequentie kan aangepast worden aan de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf, voor zover dit de veiligheid van de levensmiddelen niet in het gedrang brengt.  
Analyses kunnen via een sectorieel plan verwezenlijkt worden.

### Ontoereikende resultaten:

- indien bij het testen ontoereikende resultaten worden verkregen, nemen de exploitanten de in hun HACCP-

- procedures vastgestelde corrigerende maatregelen en andere maatregelen die nodig zijn om de gezondheid van de consument te beschermen,
- bovendien nemen zij maatregelen om de oorzaak van de ontoereikende resultaten op te sporen. Die maatregelen kunnen wijzigingen van de op HACCP gebaseerde procedures of andere toegepaste maatregelen voor levensmiddelenhygiëne omvatten,
  - de exploitant van een levensmiddelenbedrijf mag de partij voor andere doeleinden gebruiken dan waarvoor zij oorspronkelijk bestemd was, mits dat geen risico voor de volksgezondheid of de diergezondheid oplevert, mits tot dat gebruik is besloten in het kader van de op HACCP-beginselen gebaseerde procedures en goede hygiënepraktijken.

## 22. Meldingsplicht

(G.I.22.) Is de meldingsplicht voorzien in het autocontrolesysteem?

- **Criterium in de gids:** deel II.6.2
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003 art. 8, § 1  
MB 22-1-2004, art. 1, art. 3, art. 4, B
- **Interpretatie:** de directie van het bedrijf moet haar verplichtingen met betrekking tot de meldingsplicht kennen (waar, wat en aan wie melden). Alle non-conformiteiten die gemeld moeten worden, moeten effectief worden gemeld. . In dit kader moeten de meldingslimieten, vastgesteld door het Agentschap, worden gerespecteerd. Alle meldingen moeten worden geregistreerd. Meldingen moeten gebeuren bij middel van de in de wetgeving vastgelegde formulieren.

## 23. Erkenningen

(G.I.23.1.) Kan men de in de wet opgelegde toelating tonen ?

(G.I.23.2.) Zijn de beoefende activiteiten alleen activiteiten die bij wet zijn toegelaten ?

(G.I.23.3.) Zijn de beoefende activiteiten alleen de activiteiten die volgens de toelating zijn toegelaten ?

- **Criterium in de gids:** deel I.1
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 4  
KB 16-01-2006, art. 3, § 1, B  
KB 10-04-1996

- **Interpretatie:** de bedrijven die over een toelating moeten beschikken, moeten die kunnen tonen wanneer vertegenwoordigers van de autoriteiten daar om vragen. Nijverheidsmaaldereien moeten ook over een erkenning beschikken maar die erkenning valt onder de bevoegdheid van de FOD Economie.

## 24. Etikettering

(G.I.24.1.) Zijn de goederen waar nodig voorzien van de nodige etiketten ?

- **Criterium in de gids:** deel II.7
- **Wetgeving:** KB 13-09-1999, art. 10
- **Interpretatie:** indien de operator verpakte producten bestemd voor consumptie etiketteert, moeten deze etiketten duidelijk leesbaar zijn. Indien de operator de verpakte producten niet etiketteert, moet de operator waarvoor deze bestemd zijn, de informatie ontvangen die zal moeten vermeld worden op het etiket. Deze info kan zich op het begeleidend document bevinden.  
De producten die het bedrijf verlaten moeten voorzien zijn van een identificatiemerktken.

(G.I.24.2.) Zijn de etiketten voorzien van de nodige gegevens?

- **Criterium in de gids:**
- **Wetgeving:** KB 13-09-1999, art. 2, art. 4, art. 5, art. 6, art. 7, art. 8, B.  
KB 09-02-1990, art. 2  
VO 1830/2003, art. 4  
KB 12-03-2002, art. 14  
VO 1829/2003  
KB 08-02-1999
- **Interpretatie :**
  - a) met betrekking tot voor de consumenten of voor collectiviteiten bestemde producten, moeten de etiketten ten minste de volgende gegevens vermelden:
    - I. de verkoopbenaming,
    - II. de lijst met ingrediënten,
    - III. de hoeveelheid ingrediënten indien deze worden vermeld in de verkoopbenaming of opvallend worden aangegeven,
    - IV. de datum van minimale houdbaarheid of uiterste gebruiksdatum,
    - V. de bijzondere bewaar- en gebruiksvorschriften,
    - VI. de naam of firmanaam en het adres van de fabrikant of zijn vertegenwoordiger,
    - VII. de netto hoeveelheid,

- b) op van een onmiddellijke verpakking voorziene producten moet ook een partijnummer voorkomen,
- c) op producten die volledig of gedeeltelijk zijn samengesteld uit GGO's, moet het volgende worden vermeld : " Dit product bevat genetisch gemodificeerde organismen" of " Dit product bevat genetisch gemodificeerd [naam van organisme(n)] ",
- d) de specifieke regels ivm de etikettering van producten bestemd voor de hieronder vermelde consumenten of collectiviteiten, moeten bovendien worden gerespecteerd:
  - I. op producten die allergenen bevatten moeten de aanwezige allergenen voorkomen,
  - II. op producten die ofwel suiker(s) en toegelaten zoetmiddel(en) bevatten, moet het volgende worden vermeld: « met suiker(s) en zoetstof(fen) ». Deze vermelding wordt vergezeld van de verkoopsbenaming,
  - III. indien het voedingsmiddel bestraalde ingrediënten bevat (bvb specerijen), dient het volgende : "doorstraald" of "door straling behandeld" of "met ioniserende straling behandeld" te worden vermeld met de verkoopsbenaming in de lijst met ingrediënten. Granen, vlokken, graankiemen en rijstmeel mogen worden bestraald,
- e) indien voedings- of gezondheidsbeweringen worden gebruikt op de etiketten of de voorstelling van een product bestemd voor de consument, moeten deze in overeenstemming zijn met de Verordening (EG) n° 1924/2006,
- f) indien beweringen omtrent de voedingswaarde worden gebruikt op de etiketten of de voorstelling van een product bestemd voor de consument, is de etikettering van de voeding verplicht en dient deze te voldoen aan de voorschriften van het koninklijk besluit van 8 januari 1992,
- g) levensmiddelen bestemd voor bijzondere voeding, moeten voorzien zijn van een specifieke etikettering in overeenstemming met het koninklijk besluit van 18 februari 1991. Dit betreft het product:
  - I. dat voldoet aan de bijzondere voedingsbehoeften van bepaalde categorieën personen wier assimilatieproces of stofwisseling is verstoord,
  - II. dat voldoet aan de bijzondere voedingsbehoeften van bepaalde categorieën personen, die zich in bijzondere fysiologische omstandigheden bevinden en die daarom bijzonder gebaat kunnen zijn bij een gecontroleerde ingestie van sommige voedingsstoffen in voedingsmiddelen,
  - III. dat voldoet aan de bijzondere voedingsbehoeften van zuigelingen of kleuters in goede gezondheid,
- h) de etikettering van de producten bestemd voor de voeding van dieren moet de eisen van het koninklijk besluit van 8 februari 1999 respecteren.

(S.I.24) Werden de specifieke voorschriften met betrekking tot meel in acht genomen ?

- **Criterium in de gids:**
- **Wetgeving:** KB 02-09-1985, art. 5
- **Interpretatie :** meel mag slechts onder de volgende benamingen in de handel worden gebracht:
  - a) voor gebuild meel van één enkel graangewas : de termen "meel" of "bloem" voorafgegaan door de naam van het graangewas. In het Frans mag de term "farine" vervangen worden door "fleur" als het gaat om gebuild roggemeel.  
De termen "meel" of "bloem" mogen vervangen worden door één van de termen "grutten", "gries" of "griesmeel" als het meel een dusdanige fijnheidsgraad heeft dat een rest van maximaal 5 pct. overblijft na zeven op een zeef van 2 mm maasopening voor maïs en van 1,2 mm voor andere graangewassen.  
De termen "meel" of "bloem" mogen vervangen worden door de term "kreem" als het van rijst bekomen meel een dusdanige fijnheidsgraad heeft dat een rest van maximaal 10 pct. overblijft na zeven op een zeef van 0,3 mm maasopening,
  - b) voor volgraanmeel van één enkel graangewas : de termen "vol... meel" aangevuld met de naam van het graangewas,
  - c) voor gedeeltelijk volgraanmeel van één enkel graangewas : de termen "gedeeltelijk vol... meel" aangevuld met de naam van het graangewas en vergezeld van het percentage volgraanmeel in het mengsel,
  - d) voor mengsels van al dan niet volgraanmelen : de termen "gemengd meel van ..." gevolgd door de opsomming van alle in het mengsel voorkomende graangewassen, in dalende volgorde van gewicht; in die opsomming moet de naam van het graangewas, in voorkomend geval, voorafgegaan worden door de term "vol" en gevolgd door het percentage van het volgraanmeel in het mengsel,
  - e) voor zelfrijzende bloem : de benaming "zelfrijzende ... bloem" aangevuld met de naam van het of de melen die in het product aanwezig zijn (wanneer uitsluitend tarwemeel gebruikt werd, volstaat één van de benamingen : "zelfrijzende bloem" of "zelfrijzend bakmeel"),
  - f) voor vóórgekookt meel de benaming "vóórgekookt ... meel", aangevuld met de naam van het of de melen, die in het product aanwezig zijn,
  - g) voor samengestelde meelhoudende producten : één van de benamingen "mengsel voor ..." of "mix voor ...", aangevuld met de benaming van het voedingsmiddel voor de fabricage waarvan het mengsel bestemd is,
  - h) voor contractmeel, de benaming "contractmeel voor ...", aangevuld met de bestemming, die moet blijken uit het contract.

## VI. SLEUTELELEMENT II: GOEDE LANDBOUWPRAKTIJKEN, GOEDE FABRICAGEPRAKTIJKEN, GOEDE DISTRIBUTIEPRAKTIJKEN

### 1. Inleiding

### 2. Omgeving bedrijf

(G.II.2.) Is het bedrijf op een plaats ondergebracht en in stand gehouden zodat contaminatie wordt vermeden en de productie van veilige producten mogelijk is?

- **Criterium in de gids:** deel III.2.1
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H I, 2
- **Interpretatie :** de omgeving van het bedrijf mag geen belemmering zijn voor het voortbrengen van veilige producten, bijvoorbeeld als gevolg van verontreiniging. Indien nodig, moeten schikkingen worden getroffen om zich te beschermen tegen contaminanten.

### 3. Omgeving gebouwen

(G.II.3.) Zijn alle gronden binnen de site of rond de gebouwen afgewerkt en goed onderhouden?

- **Criterium in de gids:** deel III.2.1
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H I, 2
- **Interpretatie:** de zones rond de inrichting die bij het bedrijf horen moeten goed onderhouden zijn om verontreiniging te vermijden. Dit omvat o.a. de algemene reinheid, de beplanting, de afwatering, ...

### 4. Lay out en productflow

(G.II.4.) Is de lay out zodanig dat het gevaar voor kruiscontaminatie van het product vermeden wordt?

- **Criterium in de gids:** deel III.3.1
- **Wetgeving:** KB 22-12-2005 (H1), B I, H I, 5  
KB 10-04-1996  
VO 852/2004, B II, H I, H II
- **Interpretatie:**
  - a) de indeling, het ontwerp, de constructie en de afmetingen, de lokalen en de uitrustingen in de lokalen moeten zodanig zijn dat

de goede hygiënepraktijken kunnen worden toegepast en dat verontreiniging van de producten tijdens het proces wordt vermeden. Er moet onder andere worden nagegaan of de flow van producten, afval, personeel ... binnen het bedrijf geen bron van productverontreiniging kunnen zijn,

- b) de interne vervoerssystemen die gebruikt worden in het bedrijf, moeten een hygiënische behandeling van de producten mogelijk maken,
- c) de systemen voor het afvoeren van gebruikt water moeten zodanig gebouwd zijn dat elk risico op besmetting wordt voorkomen,
- d) het ventilatiesysteem van het bedrijf mag geen bron van contaminatie zijn,
- e) een plan met de werkelijke stroom van de voedingsmiddelen, de onmiddellijke - en eindverpakkingen, het personeel, het afval, de bijproducten, moet beschikbaar zijn.

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

(G.II.5.) Zijn de lokalen zo ingericht dat ze geschikt zijn voor het beoogde gebruik?

- **Criterium in de gids:** deel III.3.1
- **Wetgeving:** KB 22-12-2005 (H1), B I  
VO 852/2004, B II, H I, H II, H V  
KB 10-04-1996
- **Interpretatie:**
  - a) de gebouwen moeten geschikt zijn voor het gebruik dat men ervan wenst te maken. Het bedrijf moet volledig worden gecontroleerd voordat de auditor kan uitmaken of aan deze eis wordt voldaan,
  - b) de vloerooppervlakken moeten worden onderhouden, ondoordringbaar en niet-absorberend zijn en makkelijk kunnen worden gereinigd en ontsmet,
  - c) de muuroppervlakken moeten worden onderhouden, moeten ondoordringbaar en niet-absorberend zijn en makkelijk kunnen worden gereinigd en ontsmet,
  - d) de plafonds moeten worden onderhouden, makkelijk kunnen worden gereinigd en condens moet worden voorkomen,
  - e) het mag niet mogelijk zijn de ramen te openen of de ramen moeten voorzien zijn van horren en zodanig ontworpen zijn dat zich geen vuil kan ophopen,
  - f) de deuren moeten worden onderhouden, makkelijk kunnen worden schoongemaakt en gemaakt zijn uit glad en niet-absorberend materiaal,
  - g) de verlichting moet aangepast zijn aan de uitgeoefende activiteiten,

- h) de ventilatie moet aangepast zijn aan de uitgeoefende activiteiten. Het ventilatiesysteem moet worden onderhouden en de onderhoudsbeurten moeten worden geregistreerd. De filters moeten worden schoongemaakt,
- i) er moeten in het bedrijf wasbakken worden geplaatst zodat de activiteiten in hygiënische omstandigheden kunnen plaatsvinden. Ze moeten voorzien zijn van warm en koud water (of van een mengkraan warm/koud water) en van zeep/ontsmettingsmiddel. Ze moeten kunnen worden gebruikt zonder dat men daarbij de handen moet gebruiken (oude installaties die niet voorzien zijn van handenvrije kranen, moeten niet onmiddellijk hun uitrusting vervangen, maar moeten handenvrije kranen installeren wanneer werken plaatsvinden). Een voorziening voor het drogen van de handen moet beschikbaar zijn,
- j) reparaties die moeten aangebracht worden aan de installaties, moeten geprogrammeerd worden,
- k) het gebruik van hout in de molens om trillingen op te vangen is toegestaan op voorwaarde dat het hout een behandeling heeft ondergaan waardoor het makkelijker kan worden onderhouden en gereinigd. Beschadigingen moeten worden hersteld en waar nodig moeten defecte onderdelen worden vervangen.

## 6. Uitrusting

(G.II.6.1.) Is de gebruikte uitrusting geschikt om de veiligheid van de producten te garanderen?

- **Criterium in de gids:** deel III.3.2
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H II, H V  
KB 10-04-1996
- **Interpretatie:**
  - a) de machines, de apparatuur en het gereedschap zijn geschikt voor het beoogde gebruik en worden zodanig gebouwd en gebruikt dat het risico van productverontreiniging tot een minimum wordt beperkt,
  - b) de oppervlakken die met levensmiddelen in contact komen bestaan uit glad, corrosiebestendig, niet absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal,
  - c) de recipiënten die bestemd zijn om niet voor menselijke consumptie bedoelde producten te bevatten moeten gesloten zijn.

(G.II.6.2.) Is de uitrusting zodanig geïnstalleerd dat de omringende ruimte goed kan worden schoongemaakt en ontsmet?

- **Criterium in de gids:** deel 3.2.1.1.
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H V

- **Interpretatie:** de machines en de apparatuur zijn zodanig geïnstalleerd dat ze goed bereikbaar zijn tijdens het schoonmaken en het onderhoud.

## 7. Onderhoud

(G.II.7.) Is er een onderhoudsysteem voor alle onderdelen van de uitrusting die cruciaal zijn voor de voedselveiligheid?

- **Criterium in de gids:** deel III.3.2.12 en deel III.5
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H V  
KB 10-04-1996
- **Interpretatie:** er moet een onderhoudsprogramma met planning beschikbaar zijn voor de voorzieningen die van invloed zijn op de voedselveiligheid. De machines, apparatuur en werktuigen moeten op zodanige manier worden onderhouden dat het risico op verontreiniging van de producten tot een minimum wordt beperkt. Zoals bijvoorbeeld voor de filters van de airconditioning, de koelsystemen van drooginstallaties, ... De onderhoudsbeurten moeten worden geregistreerd.  
De onderhoudsteams moeten de in het bedrijf geldende hygiënenormen kennen. De productveiligheid mag tijdens de onderhoudsbeurten niet in het gedrang komen.

## 8. Accommodatie voor personeel

(G.II.8.) Is de accommodatie voor het personeel zo ontworpen dat het voedselveiligheidsrisico zo laag mogelijk is?

- **Criterium in de gids:** deel III.3.1.2
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H I  
KB 22-12-2005 (H1), B I, H V
- **Interpretatie:**
  - a) de aan het personeel beschikbaar gestelde voorzieningen zijn zo ontworpen en worden zo gebruikt dat het risico van verontreiniging tot een minimum wordt beperkt,
  - b) de toiletten mogen niet rechtstreeks in verbinding staan met de werkruimten. Er is geen rechtstreekse verbinding als beide van elkaar worden gescheiden door een gang, een trap of een sas,
  - c) de toiletten, waarvan er een voldoende aantal moeten zijn, moeten zijn voorzien van wasbakken met zeep/ontsmettingsmiddel, een handenvrij systeem en een adequate voorziening om de handen te drogen (een toestel met warme lucht is niet wenselijk, papieren wegwerpdoekjes zijn het meest geschikt). Oude installaties die niet voorzien zijn van

- handenvrije kranen, moeten niet onmiddellijk hun uitrusting vervangen, maar moeten handenvrije kranen installeren wanneer werken plaatsvinden,
- d) in alle toiletten die door het personeel worden gebruikt, moet duidelijk zichtbaar en onuitwisbaar een bericht worden aangebracht dat na toiletbezoek de handen moeten worden gewassen. De betreffende berichten moeten een verwijzing naar dit besluit vermelden,
  - e) het personeel moet beschikken over voorzieningen die toelaten verontreiniging van werkkledij door stadskledij te vermijden.

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

(G.II.9.) Zijn de nodige procedures voorhanden om het risico voor fysische, chemische of (micro)biologische contaminatie van producten te beheersen?

- **Criterium in de gids:** deel III.8
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1  
VO 852/2004, art. 4, art. 5, B II, H II, H IX  
VO 2073/2005, art. 4, art. 7  
KB 22-12-2005 (H1), B I, H I, H VI  
KB 10-04-1996, art. 17
- **Interpretatie:** het bedrijf moet beschikken over de procedures die nodig zijn om de risico's van verontreiniging te beheersen. De auditor moet alle procedures die het bedrijf heeft, nakijken en de processen controleren om uit te maken of het bedrijf aan deze eis voldoet. Bovendien moeten de volgende voorwaarden worden gerespecteerd :
  - a) de toegang tot de installaties moet gecontroleerd worden en, tijdens de activiteiten mogen vreemde personen geen toegang hebben tot de installaties, behalve wanneer dit noodzakelijk is voor de goede werking van het bedrijf. Deze personen dienen in dit geval te voldoen aan alle regels ivm de hygiëne,
  - b) huisdieren worden niet toegelaten in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld en bewaard,
  - c) het bedrijf moet beschikken over een procedure betreffende glasbreuk. Het moet geregeld controles uitvoeren en die registreren. Er moet een lijst worden opgemaakt van alle glazen elementen die een bron van verontreiniging kunnen zijn. Hard plastic wordt gelijkgesteld met glas,
  - d) het bedrijf moet beschikken over een procedure met betrekking tot niet voedingsgeschikte voor de voeding bestemde smeermiddelen. Het moet geregeld controles uitvoeren en die registreren. Er moet een lijst worden opgemaakt van alle gebruikdoeleinden van niet voor de voeding bestemde smeermiddelen,

- e) indien vreemde metaaldeeltjes een kritisch punt vormen, moet het bedrijf uitgerust zijn met een metaaldetector en moet deze regelmatig gecontroleerd worden,
- f) als in het bedrijf voorzieningen voorkomen die op fossiele brandstof werken, moeten de verbrandingsgassen naar buiten worden afgevoerd en mag er geen enkel risico van productverontreiniging zijn,
- g) de installaties mogen alleen worden schoongemaakt en ontsmet wanneer er geen onverpakte producten aanwezig zijn,
- h) de PVA's moeten gedefinieerd en beheerd zijn, hetgeen toezicht inhoudt.

## 10. Scheiding en kruiscontaminatie

(G.II.10.) Zijn de nodige procedures voorhanden om kruiscontaminatie te vermijden?

- **Criterium in de gids:** deel III.9
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H IX, H X
- **Interpretatie:**
  - a) het bedrijf moet beschikken over procedures om kruiscontaminatie te vermijden en moet deze toepassen (o.a. het gebruik van een inkomsas, onmiddellijke verpakking en verpakking, het wassen van de handen),
  - b) de plaatsen waar een risico voor kruiscontaminatie bestaat, moeten worden geïdentificeerd,
  - c) het bedrijf moet werken volgens het voortgangsprincipe,
  - d) indien de productiesoort bepaalde risicovolle werkzaamheden inhoudt, moeten deze op een verschillend tijdstip of een verschillende plaats worden uitgevoerd (bijvoorbeeld : voor allergenen, babyvoeding, ...),
  - e) na behandeling dienen efficiënte maatregelen te worden genomen om herbesmettingen te voorkomen.

## 11. Voorraadbeheer (rotatie)

(G.II.11.1.) Zijn de nodige procedures voorhanden die garanderen dat grondstoffen, verpakkingsmateriaal en eindproducten in de juiste volgorde worden gebruikt?

- **Criterium in de gids:** deel III.4
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3  
KB 3-1-1975  
VO 852/2004, art. 4

- **Interpretatie:** de in het bedrijf toegepaste procedures moeten garanderen dat producten waarvan de vervaldatum het kortst bij is eerst uit de voorraad worden gehaald (FIFO of FEFO principe). Het FIFO principe geldt ook voor materiaal voor onmiddellijke verpakking en verpakking.

(G.II.11.2.) Zijn de nodige procedures voorhanden die garanderen dat grondstoffen, verpakkingsmateriaal en eindproducten binnen de houdbaarheidstermijnen worden gebruikt?

- **Criterium in de gids:** deel III.4
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3  
KB 3-1-1975  
VO 852/2004, art. 4
- **Interpretatie:**
  - a) de in het bedrijf toegepaste procedures moeten garanderen dat vervallen producten worden verwijderd en dat toevallig gebruik ervan onmogelijk is. Deze eis geldt niet voor materiaal voor onmiddellijke verpakking en verpakking,
  - b) men moet in het bijzonder opletten met door klanten geretourneerde producten waarvan de uiterste gebruiksdatum zou zijn verstreken. Er moet bijzondere aandacht worden besteed aan voor de consument bestemde voorverpakte producten die door de klant worden teruggestuurd nadat de DMH is verstreken.

## 12. Huishouding, schoonmaak en hygiëne

(G.II.12.1.) Worden er in alle stadia passende normen inzake schoonmaak in acht genomen?

- **Criterium in de gids:** deel III.8 en deel III.5
- **Wetgeving:** KB 10-04-1996  
KB 14-11-2003, art. 3, § 1  
VO 852/2004, B II, H I, 10, B II, H II, 2, H IV, 5
- **Interpretatie:**
  - a) er moeten een plan en procedures voorhanden zijn voor het schoonmaken van de lokalen en het materieel (apparatuur, gereedschap, werktafels, ...),
  - b) in de procedures moet zijn vastgelegd wie wat, wanneer, hoe, aan welke frequentie en met welk product schoonmaakt,
  - c) schoonmaakproducten en –gereedschap moeten worden opgeslagen in een alleen voor dat doel bestemd(e) lokaal/kast.

(G.II.12.2.) Worden er in alle stadia passende normen inzake hygiëne in acht genomen?

- **Criterium in de gids:** deel III.5
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1  
KB 22-05-2003, art. 2, art. 16,  
KB 10-04-1996  
KB 22-12-2005 (H1), B I, H I, 3  
VO 852/2004, B II, H I, 10, H II, 2, H IV, 5
- **Interpretatie:**
  - a) er moeten een plan en procedures voorhanden zijn voor het ontsmetten van de lokalen en de apparatuur, het gereedschap, de werktafels,....,
  - b) in de procedures moet zijn vastgelegd wie wat, wanneer, hoe, aan welke frequentie en met welk product ontsmet,
  - c) er zijn procedures opgesteld met precieze instructies voor de complexere schoonmaak- en ontsmettingsverrichtingen,
  - d) er is een ontsmettingsplan opgesteld dat voorziet in ten minste twee ontsmettingen per jaar,
  - e) detergents en ontsmettingsmiddelen moeten worden opgeslagen in een daartoe bestemd lokaal/kast.

### 13. Waterkwaliteitsbeheer

(G.II.13.) Wordt de kwaliteit van water dat met voedsel in contact komt, geregeld gecontroleerd en is het van drinkwaterkwaliteit?

- **Criterium in de gids:** deel III 3.1.1.1
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3  
KB 14-01-2002  
VO 852/2004, B II, H VII
- **Interpretatie:**
  - a) alleen drinkwater mag met de producten in aanraking komen. Er mag niet-drankbaar water worden gebruikt om stoom op te wekken, brand te bestrijden of machines te koelen en recyclagewater mag worden gebruikt voor de toegestane activiteiten. Indien het bedrijf, voor ander gebruik, water gebruikt dat niet afkomstig is van de drinkwaterleidingen of drinkbaar water van de drinkwaterleiding behandeld voor gebruik, moet het water worden geanalyseerd en voldoen aan de criteria zoals beschreven in het KB van 14-01-2002 (zie « note water » website van het FAVV),
  - b) niet-drankbaar water moet worden vervoerd in gescheiden en herkenbare leidingen,

- c) voor het schoonmaken en ontsmetten moet drinkwater worden gebruikt,
- d) wanneer de resultaten van de wateranalyses ongunstig zijn, moet het bedrijf corrigerende acties ondernemen. Bij gebruik van putwater, kan die actie er bijvoorbeeld in bestaan dat in de plaats van putwater leidingwater wordt gebruikt,
- e) de problematiek van het water moet behandeld worden bij de stap ivm HACCP.

#### 14. Afvalbeheer

(G.II.14.1.) Zijn er toereikende systemen om het afval te verzamelen, op te slaan en te verwijderen?

- **Criterium in de gids:** deel III.6
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H VI
- **Interpretatie:** de systemen voor het verzamelen, opslaan en verwijderen van afval moeten toereikend zijn om ophoping van afval te vermijden. De containers moeten geïdentificeerd zijn, makkelijk kunnen worden schoongemaakt en ontsmet en moeten afsluitbaar zijn om de ontwikkeling van schadelijke organismen niet te vergemakkelijken. Indien de containers in een gesloten lokaal worden geplaatst, is het niet noodzakelijk dat deze voorzien zijn van een afsluitsysteem.

(G.II.14.2.) Is het afvalbeheer binnen het bedrijf toereikend?

- **Criterium in de gids:** deel III.6
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H VI, H IX, 8
- **Interpretatie:**
  - a) het afval moet onmiddellijk worden ondergebracht in voorzieningen of recipiënten en in lokalen of ruimten die hiervoor zijn bestemd,
  - b) wanneer containers met organisch afval worden leeggemaakt, moeten deze gereinigd en ontsmet worden. Het afvalbeheer moet voldoen aan de hygiënewetgeving.

#### 15. Bestrijding van ongedierte

(G.II.15.) Beschikt het bedrijf over een systeem om het risico van ongedierte op het terrein of in de inrichting te beheersen of te voorkomen?

- **Criterium in de gids:** deel III.7
- **Wetgeving:** KB 22-12-2005 (H1), B I, H I, 4, H IV  
KB 02-09-1985  
KB 10-04-1996

KB 14-11-2003, art. 3, §1  
VO 852/2004, B II, H I, 2, H IX

- **Interpretatie:**
  - a) er moet een procedure voor ongediertebestrijding worden toegepast,
  - b) alle op dit vlak ondernomen acties moeten worden geregistreerd,
  - c) de doelmatigheid van het bestrijdingsplan moet worden gecontroleerd, zowel wat de bestrijding van insecten als die van knaagdieren betreft (zoeken naar afval van schadelijke dieren, zoeken naar openingen in of nabij afsluitingen of deuren, lokaas inspecteren,...). Het feit dat een beroep wordt gedaan op een extern bedrijf om ongedierte te bestrijden, ontslaat de verantwoordelijken niet van hun verantwoordelijkheid dienaangaande,
  - d) de gebruikte bestrijdingsmiddelen mogen geen bron van productverontreiniging zijn,
  - e) er moet een plan voorhanden zijn dat de plaatsen aanduidt waar lokaas werd uitgezet en systemen voor ongediertebestrijding aanwezig zijn. De plaatsen waar lokaas is uitgezet, moeten genummerd zijn,
  - f) de gebruiksaanwijzingen van de in het bedrijf gebruikte bestrijdingsmiddelen moeten voorhanden zijn,
  - g) de bestrijdingsmiddelen moeten worden opgeslagen in een afsluitbare kast of lokaal. De gestockeerde bestrijdingsmiddelen mogen geen bron van productverontreiniging zijn.

## 16. Diergeneeskunde

NVT

## 17. Gebruik van pesticiden, herbiciden en fungiciden

(S.II.17.) Wordt op een behoorlijke manier omgegaan met biociden ?

- **Criterium in de gids:** deel III.7
- **Wetgeving:** KB 14-01-1992, art. 4, art. 20  
VO 852/2004, B I, H IX, 8  
KB 10-04-1996, art.17
- **Interpretatie:**
  - a) alleen erkende biociden mogen worden gebruikt en dit alleen voor toegelaten toepassingen,
  - b) biociden moet correct geïdentificeerd zijn, zich in hun oorspronkelijke verpakking bevinden en worden bewaard in een alleen daarvoor bestemd(e) slotvast afgesloten lokaal/kast,
  - c) als er begassing is, nemen de ontsmettingsprocedures begassing in aanmerking,

- d) als er begassing is, moet begassing gebeuren onder leiding van door de FOD Volksgezondheid speciaal erkende gebruikers,
- e) als er begassing is, wordt het toegangsverbod voor begaste ruimten opgeheven door afgifte van een attest van de door de FOD Volksgezondheid speciaal erkende gebruiker.

## 18. Vervoer

(G.II.18.1.) Zijn alle voertuigen die gebruikt worden om grondstoffen (verpakkingsmateriaal inbegrepen), halfafgewerkte producten en afgewerkte producten te vervoeren voor dat doel geschikt?

- **Criterium in de gids:** deel VI 4, deel VI 5, deel VI 6 en deel VI 7
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H IV
- **Interpretatie:**
  - a) alle voertuigen die worden gebruikt om levensmiddelen (grondstoffen), halfafgewerkte producten en eindproducten te vervoeren, zijn voor dat doel geschikt.
  - b) het vervoer moet zodanig gebeuren dat kruiscontaminaties worden vermeden. Bovendien moet onverpakte producten tijdens het transport gescheiden worden van verpakte producten,
  - c) wanneer meel in bulk wordt vervoerd, moeten de gebruikte voertuigen alleen bestemd zijn voor het vervoer van levensmiddelen,
  - d) wanneer meerdere levensmiddelen tegelijk worden vervoerd of wanneer tegelijk met levensmiddelen andere producten worden vervoerd, moet erop worden toegezien dat geen risico van verontreiniging bestaat.

(G.II.18.2.) Zijn alle voertuigen die gebruikt worden om grondstoffen (verpakkingsmateriaal inbegrepen), halfafgewerkte producten en afgewerkte producten te vervoeren goed onderhouden?

- **Criterium in de gids:** deel VI.7
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H IV  
KB 10-04-1996
- **Interpretatie:** alle voertuigen voor levensmiddelen (grondstoffen) halfafgewerkte producten en eindproducten) moeten goed onderhouden zijn.

(G.II.18.3.) Zijn alle voertuigen die gebruikt worden om grondstoffen (verpakkingsmateriaal inbegrepen), halfafgewerkte producten en afgewerkte producten te vervoeren schoon?

- **Criterium in de gids:** deel VI.7

- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H IV
- **Interpretatie:**
  - a) alle vervoermiddelen voor levensmiddelen (grondstoffen, halfafgewerkte producten en eindproducten) moeten in elk geval bij het einde van de dagelijkse werkzaamheden worden gereinigd,
  - b) De reiniging en de ontsmetting moeten gebeuren telkens wanneer de vervoermiddelen verontreinigd of besmet zijn en de reinigings- en ontsmettingsfrequentie voorzien in het reinigings- en ontsmettingsplan moet worden gerespecteerd,
  - c) indien andere voedingsmiddelen of andere producten werden vervoerd, dient tussen twee ladingen een adequate reiniging en ontsmetting te worden uitgevoerd om risico op verontreiniging te voorkomen,
  - d) tijdens de reiniging en ontsmetting mag zich geen lading in het vervoermiddel bevinden.

### 19. Persoonlijke hygiëne, beschermkledij en medisch onderzoek

(G.II.19.) Beschikt het bedrijf over gedocumenteerde normen in verband met hygiëne en de beheersing van risico's voor verontreiniging van producten en is het personeel daarvan in kennis gesteld?

- **Criterium in de gids:** deel III.10
- **Wetgeving:** KB 17-03-1971  
KB 14-11-2003, art. 3, § 1  
KB 22-05-2003  
VO 852/2004, B II, H VIII  
KB 22-12-2005, B I, H V
- **Interpretatie:**
  - a) er wordt van de personeelsleden een goede persoonlijke hygiëne geëist,
  - b) zij moeten schone en geschikte werkkledij en een hoofddeksel dragen in de lokalen waar niet verpakt levensmiddelen worden gehanteerd. Het dragen van juwelen, horloges, kunstnagels ... is verboden in de lokalen van productie en opslag waar er een risico bestaat voor de besmetting van de producten,
  - c) het personeel moet zijn handen wassen voor aanvang van de werkzaamheden, na elk toiletbezoek en na elke activiteit die een mogelijke bron van verontreiniging kan zijn,
  - d) het personeel moet in kennis worden gesteld van zijn verplichtingen op het stuk van hygiëne, bijvoorbeeld bij middel van affiches,
  - e) in de lokalen waar levensmiddelen worden gehanteerd is het verboden te eten, te drinken en te roken. Het personeel moet van dit verbod in kennis worden gesteld, bijvoorbeeld, bij middel van affiches,

- f) personeelsleden die met de voedingsmiddelen in aanraking komen, moeten elk jaar een medisch onderzoek ondergaan waarbij hun geschiktheid om levensmiddelen te hanteren wordt nagegaan. De in aansluiting op die medische controles uitgereikte medische geschiktheidsattesten moeten beschikbaar zijn. Tijdelijk personeel (stagiairs en studenten inbegrepen), alsook door het bedrijf tewerkgestelde zelfstandigen, zijn eveneens aan deze verplichting onderworpen,
- g) elke wonde moet afgedekt worden door een hechtpleister, en, indien nodig, beschermd worden door een handschoen,
- h) personeelsleden die omwille van hun gezondheidstoestand levensmiddelen kunnen verontreinigen moeten worden verwijderd. Het bedrijf moet een procedure opstellen waarin van de personeelsleden wordt geëist dat zij hun chef verwittigen wanneer zij menen een mogelijke bron van verontreiniging te zijn. Die procedure moet allen bekend zijn.

## 20. Opleiding

(G.II.20.) Is er een systeem voor handen zodat alle werknemers goed worden opgeleid, correcte instructies krijgen en aan toezicht worden onderworpen met betrekking tot voedselveiligheid?

- **Criterium in de gids:** deel III.11
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H XII
- **Interpretatie :** er moet een hygiëneopleiding worden verstrekt aan de personeelsleden. Zij moeten kennis hebben van de voor hen geldende procedures en instructies in verband met voedselveiligheid en autocontrole. De opleidingen en het overmaken van instructies moeten worden geregistreerd.  
Deze eis is ook bedoeld voor uitzendkrachten en studenten, alsook voor door het bedrijf tewerkgestelde zelfstandigen.  
Een personeelslid moet een adequate HACCP opleiding hebben gevolgd.

## 21. Controles in opdracht van derden

NVT

## VII. SLEUTELELEMENT III : GEVARENANALYSE EN KRITIEKE CONTROLEPUNTEN

### 1. Samenstelling van het HACCP-team

(G.III.1.1.) Is de gepaste productspecifieke kennis en ervaring aanwezig om een effectief HACCP-plan te kunnen opstellen?

- **Criterium in de gids:** deel IV.3.1
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2  
VO 852/2004, B II, H XII
- **Interpretatie:** onder de leden van het HACCP-team moeten zich mensen bevinden die kennis hebben van de grondstoffen, de producten, de processen, de HACCP, de GHP,.... Er mag indien nodig een beroep worden gedaan op experts van buiten het bedrijf.

(G.III.1.2.) Is de draagwijdte van het HACCP-plan omschreven?

- **Criterium in de gids:** deel IV.3.2
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie:** er moet rekening gehouden worden met alle activiteiten van het bedrijf. Ook het vervoer door het bedrijf zelf is hierbij inbegrepen.  
Het HACCP plan moet alle producten bevatten.

(G.III.1.3.) Wordt daarbij aangegeven welke segmenten van de voedselproductieketen hierbij betrokken zijn?

- **Criterium in de gids:** deel IV.3.2
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie:** er moet een beschrijving beschikbaar zijn van het deel van de productiekolom dat hierbij betrokken is. Deze beschrijving moet de vervaardiging, de opslag,... en ook, in voorkomend geval, het vervoer bevatten. Dit kan eventueel gerealiseerd worden op basis van productielijnen.

(G.III.1.4.) Wordt daarbij aangegeven aan welke algemene gevarencategorieën aandacht besteed moet worden?

- **Criterium in de gids:** deel IV.3.2

- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie :** in deze beschrijving dienen de mogelijke gevaren eigen aan het productieproces en aan het product geïdentificeerd te worden. Daarbij dient onderscheid te worden gemaakt tussen fysische, chemische en microbiologische gevaren. In verband met chemische gevaren, moet bijzondere aandacht worden besteed aan het probleem inzake mycotoxinen en residuen van bestrijdingsmiddelen.

## 2. Omschrijving van het product

(G.III.2.) Is er een volledige beschrijving van het product opgemaakt, met o.m. voor de veiligheid relevante informatie?

- **Criterium in de gids:** deel IV.3.3
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2  
VO 852/2004, art. 5
- **Interpretatie:** er moet een volledige beschrijving van de producten worden gemaakt. Er moet, onder andere, rekening worden gehouden met de samenstelling, eventuele aanwezigheid van allergenen of GGO's in het product, de leveranciers, de wijze van opslag, vervoer of distributie, de onmiddellijke verpakking en de verpakking,... Deze beschrijving kan bv. worden verstrekt onder de vorm van een technische "productfiche".

## 3. Identificatie beoogd gebruik

(G.III.3.) Houdt het beoogde gebruik rekening met het gebruik dat men normaliter kan verwachten dat de eindgebruiker of consument van het product zal maken?

- **Criterium in de gids:** deel IV.3.3
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie:** de bestemming van het product (feed/food, rechtstreekse levering aan de consument) moet worden bepaald. Als het product bestemd is om rechtstreeks aan de consument te worden geleverd, dienen gebruiksvoorschriften (bewaartemperatuur, bewaartijd, ...) te worden verstrekt. Voor de producten bestemd voor de consument, wordt "verwacht gebruik" beschouwd als het gebruik die een verstandige consument hiervan zal doen. Er moet verduidelijkt worden of bijzondere categorieën consumenten (oude personen, zwakkere personen,...) in aanmerking komen om het product te gebruiken en de gevolgen hiervan te evalueren.

#### 4. Opmaken van een diagram van het productieproces

(G.III.4.1.) Zijn alle bewerkingsetappes in het diagram weergegeven?

- **Criterium in de gids:** deel IV.3.4
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2  
KB 10-04-1996
- **Interpretatie:** er moet een diagram van de bewerkingen worden opgemaakt dat alle processtappen weergeeft. Het is aan te raden de CCPs, de PVA's (bv. tijd/temperatuur) op het diagram te vermelden bij de betreffende processtap.

(G.III.4.2.) Wordt er telkens per bewerkingsetappe aandacht besteed aan de etappes die aan die bepaalde bewerking voorafgaan en erop volgen?

- **Criterium in de gids:** deel IV.3.4
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie:** de verschillende etappes moeten niet los staan van de voorgaande of de volgende etappes. Er moet rekening worden gehouden met de invloeden tussen de verschillende etappes.

#### 5. Bevestiging ter plaatse van het diagram

(G.III.5.1.) Heeft het HACCP-team in alle stadia en op alle tijdstippen het fabricageproces vergeleken met het diagram?

- **Criterium in de gids:** deel IV.3.5
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie:** het HACCP-team moet de verrichtingen ter plaatse hebben gevolgd en zich ervan hebben vergewist dat het diagram wel degelijk met de realiteit overeenstemt.

(G.III.5.2.) Is het diagram waar nodig aangepast?

- **Criterium in de gids:** deel IV.3.5
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie:** als bij het gebruik ter plaatse verschillen werden vastgesteld, moest het diagram worden aangepast.

**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 (principe 1 HACCP)**

(G.III.6.1.) Heeft het HACCP team een lijst opgemaakt van alle gevaren die zich redelijkerwijs in elke etappe naar verwachting kunnen voordoen?

- **Criterium in de gids:** deel IV.3.6.1
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 1°
- **Interpretatie:** de potentiële gevaren en de maatregelen die kunnen worden genomen om ze te beheersen, moeten worden omschreven. De bedrijven moeten hun eigen lijst van in aanmerking te nemen gevaren zelf vastleggen.  
[Bedrijven die ten hoogste 2 voltijdequivalenten tewerkstellen mogen de in de gids beschreven kritische punten echter zonder meer overnemen.](#)

(G.III.6.2.) Is er onderzocht en aangegeven welke gevaren van die aard zijn dat het voor de productie van veilig voedsel absoluut noodzakelijk is dat zij uitgeschakeld worden, gereduceerd worden of tot een aanvaardbaar niveau behouden blijven?

- **Criterium in de gids:** deel IV.3.6.2
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 1°  
VO 852/2004, art. 5, 2
- **Interpretatie:** het HACCP-team moet, op basis van een gevaar-evaluatie uitmaken welke gevaren, in het HACCP, moeten worden voorkomen, verwijderd of beperkt tot een aanvaardbaar niveau om aldus de veiligheid van de voedselketen te garanderen.

**7. Identificatie van kritische controlepunten (principe 2 HACCP)**

(G.III.7.) Is er aangegeven in welke punten van het proces deze gevaren geëlimineerd of gereduceerd worden of tot een aanvaardbaar niveau behouden blijven?

- **Criterium in de gids:** deel IV 3.7
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 2°  
VO 852/2004, art. 5, 2
- **Interpretatie:** bij vastlegging van de CCP's wordt uitgegaan van een bedrijfsspecifieke gevarenanalyse.  
De inhoud van de gids geldt enkel als voorbeeld.

Bedrijven die ten hoogste 2 voltijdequivalenten tewerkstellen mogen de in de gids beschreven kritische punten echter zonder meer overnemen.

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

(G.III.8.1.) Zijn er voor alle kritische controlepunten kritische grenzen bepaald?

- **Criterium in de gids:** deel IV 3.8
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 3°  
VO 852/2004, art. 5, 2
- **Interpretatie:** Er moeten kritische grenzen worden bepaald voor alle geïdentificeerde CCP's. Deze moeten toelaten om het onderscheid te maken tussen wat aanvaardbaar is en wat niet met het oog op het voorkomen, elimineren, reduceren of op een aanvaardbaar niveau behouden van een gevaar.  
De bedrijven moeten hun eigen kritische grenzen bepalen.  
Bedrijven die ten hoogste 2 voltijdequivalenten tewerkstellen mogen de in de gids beschreven kritische grenswaarden (drempelwaarden) echter zonder meer overnemen.

(G.III.8.2.) Zijn die grenzen gevalideerd?

- **Criterium in de gids:** deel IV 3.8
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, §1, § 2
- **Interpretatie:** de kritische grenswaarden mogen niet willekeurig worden bepaald maar moeten gevalideerd zijn of steunen op reglementaire voorschriften of erkende sectornormen, nationale normen of internationale normen.

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

(G.III.9.1.) Is er voor elke CCP een systeem voor handen van gepland toezicht met betrekking tot de kritische grenzen zodanig dat men detecteert als men de controle over een CCP verloren heeft?

- **Criterium in de gids:** deel IV 3.9
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 4°  
VO 852/2004, art. 5, 2
- **Interpretatie:** het ingevoerd toezichtstelsysteem moet toelaten de kritieke punten te beheren. De procedures moeten aangeven wie voor het toezicht verantwoordelijk is. Het toezicht moet geregistreerd worden.

Als de controle niet continu gebeurt, moet de frequentie ervan worden bepaald en die moet hoog genoeg zijn om de controle van het betreffende CCP te kunnen garanderen.

De bedrijven moeten hun eigen toezichtmaatregelen vastleggen.

[Bedrijven die ten hoogste 2 voltijdequivalenten tewerkstellen mogen de in de gids beschreven toezichtmaatregelen echter zonder meer overnemen.](#)

(G.III.9.2.) Kan er hierbij bijgestuurd worden voordat er een afwijking is buiten de vastgestelde grenswaarden?

- **criterium in de gids:** deel IV 3.9
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, §1, § 2
- **Interpretatie:** het gekozen toezichtstelsel maakt ingrijpen mogelijk vooraleer de controle van een CCP wordt verloren.

#### 10. Vastlegging van corrigerende maatregelen (principe 5 HACCP)

(G.III.10.) Zijn er in het HACCP-systeem bijzondere corrigerende maatregelen vastgelegd voor elk CCP zodat afwijkingen buiten de vastgestelde grenswaarden meteen kunnen worden weggewerkt?

- **criterium in de gids:** deel IV.3.10
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 5°  
VO 852/2004, art. 5, 2
- **Interpretatie:** er moeten vooraf correctieve acties worden vastgelegd die moeten worden getroffen bij overschrijding van de kritische grenswaarden. Die correctieve acties moeten het mogelijk maken de voedselveiligheid opnieuw te beheersen. De corrigerende maatregelen moeten betrekking hebben op het proces en de correctieve acties op alle producten die bij de overschrijding van de grenswaarden betrokken zijn. De corrigerende maatregelen en de correctieve acties moeten worden ondernomen door de in de procedures aangeduide verantwoordelijke persoon. Ze moeten worden geregistreerd. De bedrijven moeten hun eigen correctieve acties vastleggen.  
[Bedrijven die ten hoogste 2 voltijdequivalenten tewerkstellen mogen de in de gids beschreven correctieve acties echter zonder meer overnemen. Alleen de non-conformiteiten en de correctieve acties en corrigerende maatregelen moeten in deze bedrijven geregistreerd worden.](#)

#### 11. Vastlegging van verificatieprocedures (principe 6 HACCP)

(G.III.11.) Zijn er procedures vastgelegd om het systeem te verifiëren?

- **criterium in de gids:** deel IV 3.11

- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 6°  
VO 852/2004, art. 5, 2
- **Interpretatie :** het HACCP-systeem moet periodiek worden geverifieerd en het onderhoud en de verbetering van het HACCP-systeem moeten worden gegarandeerd. Bij wijzigingen van het productgamma, de conditionering, het proces, de wetgeving,... moet een verificatie van het HACCP-plan onmiddellijk worden uitgevoerd, waarbij wordt nagegaan of het plan nog steeds van toepassing is. Waar nodig moet het HACCP-systeem worden aangepast.  
De verificaties van het HACCP-systeem en de erin aangebrachte wijzigingen moeten worden geregistreerd.

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

(G.III.12.1.) Zijn de HACCP-procedures met documenten gestaafd?

- **Criterium in de gids:** deel IV.3.12
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 7°  
VO 852/2004, art. 5, 2
- **Interpretatie:** alle documenten met betrekking tot de HACCP moeten zijn opgenomen in het voedselveiligheidshandboek (HACCP-handboek, autocontrolehandboek). Alle documenten en registraties moeten beschikbaar zijn.

(G.III.12.2.) Is deze documentatie en registratie aangepast aan de aard en de omvang van het proces?

- **Criterium in de gids:** deel IV.3.12
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, §1, § 2  
VO 8520/2004, art. 5, 2
- **Interpretatie:** de omvang van de documentatie moet aangepast zijn aan de activiteiten van het bedrijf en aan de omvang daarvan.

## 13. Opstellen van bemonsterings- en analyseplannen

(G.III.13) Zijn er bemonsterings- en analyseplannen opgesteld die toelaten zich te verzekeren van de geldigheid van het autocontrolesysteem?

- **Criterium in de gids:** deel II.5
- **Wetgeving :** KB 14-11-2003, art.3, §2, 8°  
VO 2073/2005, art. 4, B I

- **Interpretatie** : het opstellen van een bemonsterings- en analyseplan waarmee de geldigheid van het autocontrolesysteem kan worden verzekerd, is verplicht. Het moet de controle mogelijk maken van onder andere de doelmatigheid van de procedures voor schoonmaken en ontsmetten, de kwaliteit van het productieproces en de veiligheid van de producten, de waterkwaliteit, ...  
De normen die in aanmerking moeten worden genomen om de analyseresultaten te beoordelen, zijn die welke voorkomen in de wetgeving. Bij gebrek aan wettelijke voorschriften, mogen ook de sectoraal of door internationale instellingen erkende normen worden gebruikt. In laatste instantie mag het bedrijf zijn eigen normen vastleggen op voorwaarde dat die gesteund zijn op aanvaardbare wetenschappelijke grondslagen.

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

Andere voorbeelden van NC zijn ook opgenomen in het document "Richtlijnen voor non-conformiteiten in het kader van audits".

### 1. Sleutelement 1 : Beheerssysteem voedselveiligheid

Major non-conformiteiten		
Ref.		Melding <sup>1</sup>
G.I.6.	Het beheerssysteem van de veiligheid van de voedselketen wordt niet periodiek herzien	
G.I.9.1.	Het bedrijf gebruikt materiaal voor onmiddellijke verpakking dat niet geschikt is om in contact te komen met levensmiddelen.	X
G.I.9.1.	Er is geen specificatie voor de grondstoffen	
G.I.9.2.	Er is geen specificatie voor de eindproducten	
G.I.12.	Er wordt geen correctieve actie ingevoerd wanneer non-conformiteiten zijn vastgesteld die de veiligheid van de voedselketen in gevaar brengen	X
G.I.15.	Er is onvoldoende ingangscntrole op de grondstoffen	
G.I.17.1.	De traceerbaarheid van de producten die het bedrijf binnenkomen, wordt niet gegarandeerd	
G.I.17.2.	De traceerbaarheid van de producten die het bedrijf verlaten, wordt niet gegarandeerd	X
G.I.23.	Geen toelating voorhanden terwijl die verplicht is	X

Minor Non-conformiteiten		
Ref.		
G.I.4.1.	Er is geen organigram waarin de verschillende personen worden hernoemen die verantwoordelijk zijn voor de veiligheid van de voedselketen	
G.I.11.	Er is geen audit/interne controle	
G.I.16.	Er is geen lijst met leveranciers	
G.I.19.	Er is geen « rappel » procedure	
G.I.23.	Geen erkenning (bevoegdheid van FOD Economie) voorhanden terwijl die verplicht is	

<sup>1</sup> 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. Gezien de audit wordt uitgevoerd door een personeelslid van het FAVV, gebeurt er geen melding. Het personeelslid treft onmiddellijk de maatregelen die vereist zijn om de veiligheid van de consumenten niet langer in gevaar te brengen.

## 2. Sleutelement 2 : Goede landbouw praktijken , goede fabricage praktijken, goede distributiepraktijken

Major non-conformiteiten		
Ref.		Melding <sup>1</sup>
G.II.5., G.II.12.1.	In verschillende werk-en opslaglokalen zijn de wanden beschadigd, slecht onderhouden en vuil (o.a. schimmel).	
G.II.9.1.	Er is geen procedure voor het beheer van glasbreuk	
G.II.12.1.	De reiniging is niet voldoende of er is geen reinigings- en ontsmettingsplan voorhanden	
G.II.15.	Het ongediertebestrijdingsplan voldoet niet of wordt onvoldoende in de praktijk toegepast	
G.II.20.	Er gebeurt geen opleiding van het personeel.	

Minor Non-conformiteiten		
Ref.		
G.II.5.	De bodem in een productie- of opslaglokaal is beschadigd	
G.II.11.1.	Het FIFO principe wordt niet gerespecteerd	
G.II.15.	Er is ongedierte aanwezig	
G.II.19.	De medische bekwaamheidscertificaten zijn niet beschikbaar	

## 3. Sleutelement 3 : Gevarenanalyse en kritieke controlepunten

Major non-conformiteiten		
Ref.		Melding <sup>1</sup>
G.III.2.	Er is geen beschrijving van de producten	
G.III.3.	Er is geen identificatie van het beoogde gebruik	
G.III.4.1.	Er is geen productiediagram	
G.III.6.2.	De gevaren die moeten vermeden, verwijderd of tot een aanvaardbaar niveau beperkt worden, zijn niet geïdentificeerd	
G.III.9.1.	Er is geen registratie van het toezicht	
G.III.10.	Er worden geen correctieve acties ingevoerd of deze zijn niet voldoende om de veiligheid van de voedselketen te waarborgen	X
G.III.11.	Het systeem wordt niet periodiek gecontroleerd	
G.III.13.	Er is geen bemonsteringsplan	

Minor Non-conformiteiten		
Ref.		
G.III.4.1.	Er is geen bewijs dat de diagrammen gecontroleerd zijn op het terrein, maar ze zijn wel correct	