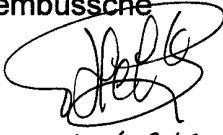

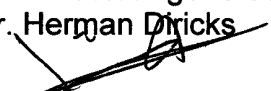



## LEIDRAAD VOOR PLUIMVEESLACHTHUIS

Van toepassing vanaf: 20-07-2006

Opgesteld door: DG Controlebeleid	Goedgekeurd door:	Gecontroleerd door: Secretariaat
Vincent Helbo Mark Buyck Griet De Smedt Magda Van Cauwenberghe Carlos Vanden Braembussche  Datum: 12/07/2007	Voorzitter Stuurgroep Autocontrole Ir. Geert De Poorter  Datum: 13/07/2006 De directeur-generaal Ir. Herman Dircks  Datum: 19/07/06	Datum: 19-07-2006 

## 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 conformiteits-auditprocedure **PB 00 – P 02**. Zoals beschreven in deze procedure worden de vaststellingen naar aanleiding van de verificatie toegelicht in een verslag. De vastgestelde tekortkomingen worden gequoteerd in de specifieke checklist **PB 02 – CL 03**.

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. 1774/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 3 oktober 2002 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten
- Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne
- Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong
- 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. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen

- 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 5 december 1990 betreffende diepvriesproducten
- Koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen
- Koninklijk besluit van 16 januari 1998 inzake de bescherming van dieren bij het slachten of doden
- Koninklijk besluit van 10 augustus 1998 houdende bepaalde voorschriften voor de gezondheidskwalificatie van pluimvee
- Koninklijk besluit van 9 juli 1999 betreffende de bescherming van dieren tijdens het vervoer en de erkenningsvoorwaarden van vervoerders, handelaars, halteplaatsen en verzamelcentra
- Koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen
- Koninklijk besluit van 14 januari 2002 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt
- Koninklijk besluit van 22 mei 2003 betreffende het op de markt brengen en het gebruiken van biociden
- Het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen
- Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne
- Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong
- 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 28 januari 1993 betreffende de temperatuurcontrole van diepvriesproducten
- Ministerieel besluit van 21 december 2002 tot vaststelling van veterinairerechtelijke voorschriften voor het intracommunautaire handelsverkeer en de invoer uit derde landen van pluimvee en broedeieren

- Ministerieel besluit van 22 januari 2004 betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen
- Ministerieel besluit van 24 oktober 2005 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector

### III. TERMEN, DEFINITIES EN BESTEMMELINGEN

#### 1. Termen en definities

- **Gids** : generische autocontrolegids voor pluimveeslachthuis en -uitsnijderij

#### 2. Afkortingen

- **ACS** : autocontrole systeem
- **B** : bijlage
- **CA** : correctieve acties
- **CCP** : kritisch controle punt
- **CI** : geaccrediteerde certificeringsinstelling
- **FAVV** : Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- **GHP** : Goede Hygiënische Praktijken
- **GMP**: Good Manufacturing Practice, goede fabricagepraktijken
- **H** : hoofdstuk
- **KB** : Koninklijk besluit
- **KHB** : Kwaliteitshandboek
- **MB** : Ministerieel besluit
- **NC** : non-conformiteit
- **NC A** : non-conformiteit van de eerste graad (A tekortkoming)
- **NC B** : non-conformiteit van de tweede graad (B tekortkoming)
- **P** : deel
- **PB** : Europees Publicatieblad
- **PVA** : punt van aandacht
- **S** : sectie
- **VO** : verordening

#### 3. Bestemmingen

Auditoren van het agentschap die belast zijn met het uitvoeren van een audit.

#### **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. SLEUTELELEMENT I : BEHEERSSYSTEEM VOEDSELVEILIGHEID

### 1. Algemene eisen

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

(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 III
- **Wetgeving** : KB 14.11.2003, art. 3, §1
- **Interpretatie** : de slachthuizen 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 III.4.
- **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** : inleiding, deel III.4.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, §1

- **Interpretatie** : het bedrijf moet beschikken over een « papieren » en/of elektronisch handboek met betrekking tot de voedselveiligheid waarin eventueel 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.  
Het bedrijf kan bij het ontwikkelen van zijn autocontrolesysteem gebruik maken van de sectorgids maar moet het toegepaste systeem aanpassen aan zijn eigen situatie en mag de inhoud van de gids niet zonder meer overnemen.

#### 4. Verantwoordelijkheid voor 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 III
- **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 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 III.4.
- **Wetgeving** : KB 14.11.2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie** : de directie zet zich in 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 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 III.4., III.6.6.
- **Wetgeving** : KB 14.11.2003, art. 3, § 1, § 2, 6
- **Interpretatie** : de directie moet ten minste eens per jaar evalueren:
  - het resultaat opvragen van de audits die in het bedrijf zijn uitgevoerd en die betrekking hebben op de voedselveiligheid en het autocontrolesysteem,
  - de klachten die een gevolg voor de voedselveiligheid hebben,
  - elke verandering die een gevolg voor de voedselveiligheid heeft.Zij moet aantonen dat zij betrokken is bij de uitvoering van eventuele verbeteringen en in de update van het systeem.  
Het bedrijf moet kunnen aantonen dat het toegepaste autocontrolesysteem geregeld wordt geëvalueerd, bij voorbeeld, bij middel van interne audits.

## 7. Beheer van middelen, personen en informatie

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

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

- **Criterium in de gids** : deel II.5., II.10, III.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. Het personeel moet in samenhang met zijn activiteiten tijdig beschikken over alle informatie die nodig is om de voedselveiligheid te kunnen garanderen. Die 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 mbt het beheer van de documenten?

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

KB 24-10-2005, art. 6

- **Interpretatie** : het in het bedrijf gevoerde voedselveiligheidsbeleid in het algemeen en toegepaste autocontrolesysteem in het bijzonder moeten gesteund zijn op schriftelijke instructies en procedures. 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. Alle voor de productveiligheid belangrijke documenten moeten ten minste twee jaar na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum van de producten in bevredigende veiligheidsvoorwaarden worden bewaard. Bedrijven die ten hoogste 2 voltijds equivalenten 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 documentbeheer dat door het bedrijf wordt toegepast ; de auditor kan pas op het einde van de audit concluderen of wel of niet aan de eis wordt voldaan

## 9. Specificaties

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

- **Criterium in de gids** : deel I
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, §1  
KB 10-8-1998, art. 7, § 2, § 3  
VO 853/2004, B. II, S. III  
VO 599/2004, B.  
MB 21-12-1992  
VO 1935/2004, art. 3
- **Interpretatie** :
  - a) voor alle aangekochte producten die van invloed zijn op de voedselveiligheid en de wettelijkheid van de producten moet de exploitant gedocumenteerde specificaties opstellen en/of ontvangen die bewaard moeten worden (zie punt 8 hierboven),
  - b) de onmiddellijke verpakkingen en verpakkingen (eindverpakkingen) mogen aan de levensmiddelen geen elementen afgeven in hoeveelheden die :
    - I. een gevaar voor de gezondheid van de mens kunnen inhouden,
    - II. een onaanvaardbare wijziging in de samenstelling van de levensmiddelen kunnen veroorzaken,
    - III. een verandering van de organoleptische eigenschappen van de levensmiddelen kunnen veroorzaken,

- c) het bedrijf mag alleen instemmen met het binnenbrengen van dieren als het in het bezit is van de volgende gegevens aangaande die dieren :
- I. status van het bedrijf op het vlak van diergezondheid,
  - II. gezondheidstoestand van de dieren,
  - III. eventueel toegediende geneesmiddelen en behandelingen met wachttijd van meer dan nul en data van toedieningen en wachttijden voor die geneesmiddelen,
  - IV. ziekten die zich hebben voorgedaan als zij van invloed zijn op de voedselveiligheid,
  - V. resultaten van relevante analyses, relevante verslagen over vorige inspecties,
  - VI. gegevens over producties die op de aanwezigheid van een ziekte kunnen wijzen,
  - VII. gegevens van de bedrijfsdierenarts.

Als de slachthuisexploitant reeds bepaalde van deze gegevens kent (I, II, V et VII) moeten die niet bij elke levering van dieren worden verstrekt. Anderzijds is het mogelijk dat bepaalde gegevens niet worden medegedeeld als de veehouder erop wijst dat zij niet relevant zijn (I, II, V, VI).

- d) het bedrijf moet een register (op papier of op computer) bijhouden van de binnengebrachte dieren waarin de volgende gegevens worden genoteerd : datum, aangever en eigenaar van de partij afgeleverde dieren, oorsprong, type en aantal dieren. De inrichting moet tevens de begeleidende documenten van slachtpluimvee van Belgische oorsprong en de betreffende analyseverslagen chronologisch bewaren,
- e) wat slachtpluimvee van buitenlandse oorsprong betreft, bewaart het slachthuis de gezondheidscertificaten in chronologische volgorde.

**De auditor evalueert de naleving van de hierboven vermelde eisen op het einde van de evaluatie van de naleving van de eisen inzake traceerbaarheid waarvan sprake in punt I.17.**

- (S.I.9.) Worden de voorschriften i.v.m. dierenwelzijn gecontroleerd en nageleefd ?
- **criterium in de gids** : deel II.11.
- **Wetgeving** : VO 853/2004, B. III, S. II, H. I, 11  
KB 16-1-1998  
KB 22-12-2005, art. 31
- **Interpretatie** : in het slachthuis moeten de volgende aspecten in verband met dierenwelzijn worden gecontroleerd :
  - a) vang- en transportcondities : bescherming tegenover de heersende weersomstandigheden, beladingdichtheid, kwetsuren,  
...

- b) lossen : wachttijden, werkvoorschriften betreffende lossen en aanhangen,
- c) bedwelming en doding,
- d) het respecteren van de voorschriften m.b.t. het ritueel slachten.

De wettelijke voorschriften inzake beladingsdichtheid voor het vervoer van pluimvee in containers zijn de volgende :

Categorie Pluimvee	Ruimte in cm <sup>2</sup> per kg
Minder dan 1,6 kg	180 t/m 200
Van 1,6 tot 3 kg	160
Van 3 tot 5 kg	115
Meer dan 5 kg	105

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

- **Criterium in de gids** : deel I, II.7., III.6.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, §1  
VO 853/2004, B. III, S. II, H. IV, 8
- **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, onder andere, de bewaartemperatuur, de uiterste gebruiksdatum, de etiketteringen.

## 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 I, II, III
- **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) indien het bedrijf met zijn eigen voertuigen vervoert, moeten voor die activiteit procedures en instructies voorhanden zijn en moet die activiteit in aanmerking worden genomen in het autocontrolesysteem van de inrichting,

- 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 III.6.6.
- **Wetgeving** : KB 14.11.2003, art. 3, §1, art. 3, §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 (zij moeten niet noodzakelijk allemaal tegelijk worden gecontroleerd). In de mate van het mogelijke wordt de interne audit uitgevoerd door personeelsleden die niet afhankelijk van de personen die direct verantwoordelijk zijn voor de activiteit waarop de audit betrekking heeft. De opvolging van de interne audits moet in de audits geïntegreerd zijn.

## 12. Corrigerende maatregelen

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

- **Criterium in de gids** : deel III.5., III.6.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, Art. 3, §2  
VO 2073/2005, art. 7
- **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 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, III
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003 Art. 8 § 3

- **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 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 en moet het bedrijf de toestemming van de officiële dierenarts krijgen.
  - c) alleen producten die na een keuring geschikt voor consumptie worden verklaard, mogen in de handel worden gebracht,
  - d) niet voor consumptie geschikt verklaarde producten moeten duidelijk worden geïdentificeerd en gedenatureerd.

#### 14. Vrijgeven van producten

(G.I.14.) Beschikt het bedrijf over gepaste procedure 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 III
- **Wetgeving :** KB 14.11.2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie :** de exploitant moet procedures vastleggen en toepassen voor het vrijgeven van producten om te vermijden dat producten in omloop worden gebracht terwijl niet voldaan is aan alle eisen inzake voedselveiligheid en wettelijke hoedanigheid.  
Het bedrijf moet bijvoorbeeld nagaan of de wettelijke voorschriften aangaande temperatuur, 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 I.3.
- **Wetgeving :** KB 14.11.2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie :** de exploitant moet procedures invoeren om te garanderen dat binnenkomende producten voldoen aan de wettelijke eisen. Het bedrijf moet bijvoorbeeld nagaan of het over de nodige informatie beschikt voordat het dieren in de inrichting toelaat.

## 16. Bewaking prestaties leverancier

(G.I.16.1.) Is er een lijst aanwezig van de leveranciers?

- **Criterium in de gids** : deel I
- **Wetgeving** : KB 14.11.2003, art. 3, § 1, § 2  
VO 853/2004, B. II, S. II
- **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. Het betreft hier bijvoorbeeld leveranciers van wie het bedrijf gelegen is in een zone waar veterinaire rechtelijke beperkingen gelden.

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

- **Criterium in de gids** : deel I
- **Wetgeving** : KB 14.11.2003, art. 3, § 1  
VO 853/2004, B. II, S. II
- **Interpretatie** : het bedrijf moet geregeld een evaluatie maken van zijn leveranciers. Die evaluatie moet, onder meer, betrekking hebben op de identificatie van de dieren, het binnen de termijn verstrekken van relevante informatie over het pluimvee en op de netheid, de gezondheidstoestand en het welzijn van het pluimvee. 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 I.3.
- **Wetgeving** : KB 14-11-03, art. 6  
KB 10-8-1998, art. 7 § 2 et § 3, B. II  
VO 599/2004, B.  
MB 21/12/1992, art. 3, § 1, B. A  
VO 853/2004, B. II, S. III

- **Interpretatie :**
  - a) de bedrijven moeten beschikken over systemen of procedures om aangevoerde producten te registreren. De gegevens die geregistreerd moeten worden zijn o.a. de volgende :
    - I. aard van de producten,
    - II. identificatie van de producten,
    - III. hoeveelheid,
    - IV. datum van ontvangst,
    - V. identificatie van de leverancier.
  - b) alle pluimvee dat in het bedrijf binnenkomt, moet worden ingeschreven in het register van aangevoerde dieren,
  - c) alle begeleidende documenten en/of gezondheidscertificaten van pluimvee van Belgische oorsprong moeten worden bewaard en chronologisch gerangschikt,
  - d) de gezondheidscertificaten van pluimvee van buitenlandse oorsprong moeten worden bewaard en chronologisch gerangschikt,
  - e) de volgorde waarin de partijen dieren worden geslacht, moet in een register worden vermeld.

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

- **Criterium in de gids :** deel I.6.
- **Wetgeving :** KB 14/11/03, art. 6, § 2
- **Interpretatie :** het bedrijf moet een register bijhouden van afgevoerde producten die geschikt voor consumptie zijn verklaard en een ander register van afgevoerde producten die ongeschikt zijn voor consumptie (een chronologische rangschikking van de afhaalbonnen volstaat).

(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 II.8.
- **Wetgeving :** KB 14-11-2004, art. 6, §3
- **Interpretatie :** het bedrijf moet een controleerbaar verband kunnen leggen tussen de in de inrichting aangevoerde en de eruit afgevoerde producten.

## 18. Klachtenbehandeling

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

- **Criterium in de gids :** deel II.9.

- **Wetgeving** : KB 14-11-03, art. 3, art. 8, §1
- **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 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,
  - d) wanneer producten wegens ontevredenheid van de klant worden geretourneerd, moet dit als een klacht worden behandeld.

## 19. Terugroepen van producten + retourzendingen

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

- **Criterium in de gids** : deel II.9.
- **Wetgeving** : KB 14-11-03, art. 3, art. 8, §1
- **Interpretatie** :
  - a) het bedrijf moet beschikken over een procedure voor recall en retour van producten,
  - b) de procedure moet ten minste eenmaal per jaar worden getest en de resultaten van de test 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.9.
- **Wetgeving** : KB 4-7-1996, art. 4, §5  
KB 14-11-03, art. 3, art. 8, §1
- **Interpretatie** : de procedure voor de recall en de retour van producten moet ook aandacht besteden aan wat er verder moet de recall- 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.6.

- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie** : de meettoestellen die worden gebruikt voor het monitoren van de CCPs of die van belang zijn om de voedselveiligheid en de wettelijkheid van de producten te garanderen moeten ten minste eenmaal per jaar worden gekalibreerd. Het gaat hier bijvoorbeeld om thermometers, manometers bij onmiddellijke verpakking onder gewijzigde atmosfeer, debietmeters voor koeling met water,...

## 21. Productanalyse

(G.I.21.1.) Beschikt het bedrijf over een systeem voor het nemen van de wettelijk vereiste monsters?

- **Criterium in de gids** : deel II.7.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003 art. 3, § 1, § 2, art. 5  
VO 2073/2005, art. 7
- **Interpretatie** : het bedrijf moet kunnen aantonen dat het de wettelijke normen in verband met het nemen van monsters in acht neemt.

Microbiologisch criterium voor het slachtproces braadkippen :  
procesnorm voor Salmonella

### Staalname per sessie :

- nekvel van 15 karkassen;
- 10 g per nekvel per karkas;
- mengstaal van telkens drie nekvelen : dus per sessie 5 mengmonsters;
- staalname halverwege de productiedag en onmiddellijk na de (snel)koeling;
- de mengstalen worden gekoeld bewaard en getransporteerd.

### Frequentie :

- minstens wekelijks, waarbij telkens een andere dag van de week aan beurt komt;
- ingeval van 30 opeenvolgende weken een gunstig resultaat : mag de frequentie verlaagd worden naar 1 maal per 2 weken.

**Analysemethode** : EN/ISO 6579

### Normen :

- afwezigheid in 25 g mengmonster van nekvel;
- n = 50 : dat betekent dat bij de beoordeling steeds de resultaten van de jongste 10 staalname-sessies in beschouwing worden genomen;
- c = 7 : dat betekent dat op 50 mengmonsters (= 10 opeenvolgende staalnamesessies met telkens 5 mengmonsters) er maximaal 7 afwijkende resultaten worden toegestaan.

(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.7.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003 art. 3, § 1, § 2, art. 5  
VO 2073/2005, art. 7
- **Interpretatie** :
  - a) het bedrijf moet ervoor zorgen dat op de eindproducten de analyses worden uitgevoerd die nodig zijn om de voedselveiligheid te garanderen. Het moet, onder andere, de in de wetgeving vastgelegde analyses uitvoeren,
  - b) er moeten houdbaarheidsproeven worden uitgevoerd om de voor de eindproducten aangehouden levensduur te valideren. De resultaten van die proeven moeten worden gearchiveerd. De op grond van de uitgevoerde studies vastgelegde houdbaarheidstermijnen moeten in acht worden genomen,
  - c) het bedrijf moet kunnen aantonen dat het de wettelijke normen en de normen die het zelf heeft vastgelegd met betrekking tot bijv. de houdbaarheid van producten of verontreiniging met bacteriën, naleeft.

Microbiologische controle op eindproduct van slachthuis : gehele kip

**Staalname** :

- borstvel
- staalname onmiddellijk na de (snel)koeling en vóór het versnijden van het karkas
- mengstaal bestaande uit borstvelen afkomstig van minimaal 10 verschillende karkassen
- de mengstalen worden gekoeld bewaard en getransporteerd

**Te onderzoeken parameters** :

- totaal aëroob kiemgetal
- E. coli

**Frequentie** :

- maandelijks worden minstens vijf mengstalen onderzocht
- elk mengstaal wordt genomen op een verschillende werkdag in de week

**Analyse** :

- in het labo wordt uit het mengstaal herleid tot 10 g
- de resultaten worden uitgedrukt in kiemen per gram

**Normen** : normen vast te stellen op basis van de bekomen analyseresultaten; bij voorkeur ook op sectoraal niveau zodra voldoende vergelijkbare resultaten zijn bekomen.

## 22. Meldingsplicht

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

- **Criterium in de gids** : deel I.12.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003 art. 8, § 1  
MB 22-1-2004, art. 1, art. 3, art. 4, B.  
MB 22-1-2004
- **Interpretatie** : de directie van het bedrijf moet haar verplichtingen met betrekking tot de meldingsplicht kennen. Alle non-conformiteiten die gemeld moeten worden, moeten effectief worden gemeld. 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 bedoelde erkenning/toelating tonen?

- **Criterium in de gids** : deel I.1., II.1.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 4  
KB 16-01-2006, art. 3 §1, § 2, B. II, B. III
- **Interpretatie** :
  - a) de slachthuizen moeten beschikken over een erkenning die moet kunnen worden voorgelegd wanneer vertegenwoordigers van de autoriteiten erom vragen,
  - b) het bedrijf dat aan intern vervoer doet, moet voor deze activiteit over een toelating beschikken.

(G.I.23.2.) Zijn de uitgeoefende activiteiten alleen de activiteiten die volgens de erkenning/toelating zijn toegestaan?

- **Criterium in de gids** : deel I.1.
- **Wetgeving** : KB 22-12-2005, art. 19  
KB 14-11-2003, art. 3, §1
- **Interpretatie** :
  - a) het bedrijf mag alleen de activiteiten uitoefenen die voorkomen in zijn erkenning,
  - b) het bedrijf mag alleen de activiteiten uitoefenen die in zijn erkenning voorkomen. Het mag alleen de diersoorten behandelen die in zijn erkenning voorkomen.

## 24. Etikettering

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

- **Criterium in de gids:** deel III.6.
- **Wetgeving :** KB 13-09-1999, art. 10
- **Interpretatie :**  
Rechtstreeks voor consumenten bestemde producten : op van een onmiddellijke verpakking voorziene karkassen moet een duidelijk leesbaar etiket voorkomen,  
Niet rechtstreeks voor consumenten bestemde producten : zie S.II.9.12.

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

- **Criterium in de gids:** deel III.6.
- **Wetgeving :** KB 13-09-1999, art. 2, art. 4, art. 5, art. 6, art. 7, art. 8  
KB 9-2-1990, art. 2
- **Interpretatie :** met betrekking tot voor consumenten bestemde producten: de etiketten moeten ten minste de volgende gegevens vermelden:
  - I. de verkoopbenaming,
  - II. de datum van minimale houdbaarheid of uiterste gebruiksdatum, de bijzondere bewaar- en gebruiksvorschriften,
  - III. de naam of firmanaam en het adres van de fabrikant,
  - IV. de netto hoeveelheid.

Op van een onmiddellijke verpakking voorziene producten moet ook een partijnummer voorkomen.

## V. 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 II.10.
- **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.

### 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 II.10.
- **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.

### 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 I.2.
- **Wetgeving** : KB 16-1-2006, art. 12  
VO 853/2004, B. III, S. II, 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 kan zijn,
- b) het plan waarop de autoriteiten hebben gesteund om de erkenning uit te reiken, 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?

- **Wetgeving :** KB 14-11-2003, art. 3, § 1  
VO 852/2004, B. II, H. II, 1, 4, 5, 7  
VO 853/2004, B. III, S. II, H. II, 3, 4,5, 6  
KB 22-12-2005, B. V, I, B. VII, 3
- **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 muurooppervlakken moeten worden onderhouden, 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 de ramen moeten 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 en van zeep/ontsmettingsmiddel. Ze moeten kunnen worden gebruikt zonder dat men daarbij zijn handen moet gebruiken,
  - j) overal waar nodig moeten sterilisatoren worden opgesteld om te kunnen garanderen dat de activiteiten in hygiënische omstandigheden plaatsvinden. De temperatuur van de sterilisatoren moet ten minste 82 °C bedragen en die temperatuur

- moet geregeld worden gecontroleerd. De controles moeten worden geregistreerd,
- k) het bedrijf moet beschikken over een koelinrichting die speciaal aangepast is voor de opslag van aangehouden producten. De inrichting moet afsluitbaar zijn zodat alleen bevoegde personen er toegang toe hebben,
  - l) het bedrijf moet beschikken over een afzonderlijke installatie voor het reinigen en ontsmetten van vervoermiddelen en recipiënten voor levend pluimvee. Het bedrijf moet niet zelf over een dergelijke installatie beschikken als in de directe omgeving van het bedrijf een officieel erkende installatie beschikbaar is,
  - m) het bedrijf moet aan het personeel dat levende dieren hanteert of in de onreine zone werkt sanitair beschikbaar stellen dat uitsluitend door dat personeel mag worden gebruikt.

## 6. Uitrusting

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

- **Criterium in de gids** : deel II.10.
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B. II, H. II en H. V  
KB 22/12/2005, B. V, II, 1
- **Interpretatie** :
  - a) de machines, de apparatuur en het gereedschap zijn geschikt voor het beoogde gebruik en worden zodanig gebruikt dat het risico van productverontreiniging tot een minimum wordt beperkt,
  - b) het is verboden hout te gebruiken, behalve in de lokalen waar zich uitsluitend verpakte producten bevinden en voor zover er geen risico van verontreiniging is.

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

- **Criterium in de gids** : deel II.10.
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B. II, H. V, 1d
- **Interpretatie** : de machines en de apparatuur zijn zodanig geïnstalleerd dat ze goed bereikbaar zijn tijdens het schoonmaken en het onderhouden.

## 7. Onderhoud

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

- **Criterium in de gids** : deel II.10.

- **Wetgeving** : KB 14/11/2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie** : er moet een onderhoudsprogramma met planning beschikbaar zijn voor de voorzieningen die van invloed zijn op de voedselveiligheid, zoals bijvoorbeeld de airco, de koelinrichtingen, .... 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** :
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B. II, H. I, 3, 4, 6, 9
- **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 onaanvaardbaar, papieren wegwerpdoekjes zijn het meest geschikt),
  - d) het personeel moet beschikken over voorzieningen die verontreiniging van werkkledij door stadskledij kunnen vermijden.

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

(G.II.9.1.) Zijn de nodige procedures voorhanden om het risico voor fysische, chemische of (micro)biologische contaminatie van producten te beheersen?

- **Criterium in de gids** : deel II, III
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1  
VO 852/2004, B. II, H. II, 2  
VO 2073/2005, art. 4, art. 7  
KB 22-12-2005, B. V, II, 2

- **Interpretatie :**

- a) 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,
- b) 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,
- c) het bedrijf moet beschikken over een procedure met betrekking tot niet voor de voeding bestemde smeermiddelen. Het moet geregeld controles uitvoeren en die registreren. Er moet een lijst worden opgemaakt van alle wijzen van gebruik van niet voor de voeding bestemde smeermiddelen,
- d) het is verboden voertuigen met fossiele brandstof te gebruiken in ruimten waar zich producten bevinden. 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,
- e) de installaties mogen alleen worden schoongemaakt en ontsmet wanneer geen onverpakte producten aanwezig zijn,
- f) er moeten microbiologische analyses met het oog op procescontrole worden gepland en uitgevoerd. De frequentie van die analyses moet beantwoorden aan de wettelijke voorschriften en, bij ontstentenis van wettelijke voorschriften, steunen op een risicoanalyse,
- g) er moet worden voorzien in corrigerende maatregelen en deze moeten worden uitgevoerd indien de microbiologische analyses met het oog op procescontrole ontoereikende resultaten opleveren.

(G.II.9.2.) Worden de temperatuurvoorschriften in alle stadia gerespecteerd?

- **Criterium in de gids :** deel II.6., II.7.

- **Wetgeving :** KB 30-12-1992  
AR 22-12-05, B. IV  
VO 852/2004, art. 4, B. I, H. IX  
VO 853/2004, B. III, S. II, H. IV, 8

- **Interpretatie :**

- a) het bedrijf moet controleprocedures hebben ingesteld waardoor het de temperatuurbeheersing kan nagaan als die van belang is met betrekking tot de voedselveiligheid. De controle en beheersing van de temperatuur moet blijken uit registraties,
- b) de wettelijke verplichtingen in verband met de temperatuur moeten in alle productiestadia worden nageleefd,

- c) de karkassen moeten onmiddellijk nadat het slachtproces beëindigd is, worden gekoeld op de vereiste temperatuur (+4 °C voor vers vlees en slachtafval, -18 °C voor diepgevroren vlees) en dit zo snel mogelijk (behalve bij warm uitsnijden),
  - d) het bedrijf moet de temperaturen zo beheersen dat het koelcircuit nooit wordt onderbroken,
  - e) de koelinrichtingen moeten voorzien zijn van zelfregistrerende thermometers die niet rechtstreeks in de koude luchtstroom mogen worden geplaatst,
  - f) de in het bedrijf toegepaste procedures moeten ervoor zorgen dat karkassen die moeten worden ingevroren, onmiddellijk na stabilisatie van hun temperatuur worden ingevroren. De invriesdata van de producten moeten bekend zijn en geregistreerd worden. Het bedrijf moet beschikken over een bijgewerkte inventaris van bevroren producten. Die inventaris moet de aard, het gewicht en de houdbaarheidstermijn van de producten vermelden. Het bedrijf moet een maximale invriesduur vaststellen op basis van objectieve criteria. De procedure om deze vast te stellen moet met documenten gestaafd zijn. Het opslagbeheer moet zo zijn dat het bedrijf kan vermijden dat de opslagtermijn van bevroren producten de vastgestelde maximumtermijnen overschrijdt.
- (S.II.9.1.) Worden de documenten ten minste de dag voordat de dieren aankomen gecontroleerd?

- **Criterium in de gids** : B. 7, PVA 1

- **Interpretatie** : de documenten moeten ten minste de dag voordat de dieren aankomen, worden gecontroleerd. Zo kan worden vermeden dat dieren aankomen waarvoor de wachttijd niet wordt nageleefd. De efficiëntie van de procedure wordt nagegaan aan de hand van interne audits.  
Bedrijven die ten hoogste 2 voltijdequivalenten tewerkstellen moeten de documenten slechts 6 maand na de houdbaarheidsdatum of de uiterste gebruiksdatum van de producten bewaren.

- (S.II.9.2.) Zijn de dieren nuchter bij aankomst?

- **Criterium in de gids** : B. 7, PVA 2

- **Interpretatie** : dieren die in het slachthuis aankomen, moeten nuchter zijn. Het slachthuis moet per partij een controle uitvoeren en het resultaat van die controle noteren. Als niet aan deze eis wordt voldaan, moet de verantwoordelijke van het slachthuis klacht indienen bij de leverancier. De op dit vlak vastgestelde non-conformiteiten moeten in aanmerking worden genomen bij het evalueren van de leveranciers. De efficiëntie van de procedure wordt nagegaan bij middel van interne audits.

- (S.II.9.3.) Worden de procedures inzake logistiek slachten in acht genomen?
- **Criterium in de gids** : B. 7, PVA 3
- **Wetgeving** : VO 853/2004, B. III, S. II, H. IV, 10
- **Interpretatie** : het bedrijf moet beschikken over een procedure voor logistiek slachten en moet die toepassen. Pluimvee dat aangemeld is met een analyseverslag dat duidt op Salmonella-positief wordt na het Salmonella-negatieve pluimvee geslacht. Het register met de slachtvolgorde laat toe deze logistieke volgorde te controleren : eerst worden de Salmonella-negatieve loten geslacht, vervolgens de loten met status 'Salmonella onbekend' en tenslotte als laatste de Salmonella-positieve loten. De efficiëntie van de procedure wordt nagegaan bij middel van interne audits.
  - (S.II.9.4.) Worden het vervoermaterieel en de voertuigen op de juiste manier gereinigd en ontsmet?
- **Criterium in de gids** : B. 7, PVA 4
- **Interpretatie** :
  - a) de kratten, containers en vrachtwagens worden systematisch en oordeelkundig gereinigd en ontsmet, zo spoedig mogelijk na het lossen,
  - b) steekproefsgewijs wordt het R&O-register gecontroleerd en ingeval van non-conformiteit bij de visuele controle wordt dat gesignaleerd aan de verantwoordelijke,
  - c) pluimveeslachthuizen met automatische waslijn houden toezicht op het correct functioneren ervan,
  - d) de efficiëntie van de procedure wordt nagegaan bij middel van interne audits en hygiënogrammen.
  - (S.II.9.5.) Wordt het broeibad op behoorlijke wijze gebruikt?
- **Criterium in de gids** : B. 7, PVA 5
- **Interpretatie** :
  - a) na elke slachtdag wordt het broeibad volledig geledigd, waarna het wordt gereinigd en ontsmet,
  - b) het broeiwaterniveau wordt volgens een vooraf vastgelegd schema gecontroleerd,
  - c) de efficiëntie van de procedure wordt nagegaan bij middel van interne audits en microbiologische controles.
  - (S.II.9.6.) Wordt de plukker op behoorlijke wijze gebruikt?
- **Criterium in de gids** : B. 7, PVA 6

- **Interpretatie :**
  - a) na elke slachtdag worden de plukmachines degelijk gereinigd en ontsmet,
  - b) minstens voor elke slachtactiviteit wordt door de verantwoordelijke nagegaan welke plukvingers vervangen dienen te worden,
  - c) de efficiëntie van de procedure wordt nagegaan bij middel van interne audits en hygiënogrammen.
  - (S.II.9.7.) Beschikt het bedrijf over een aangepaste procedure voor het gebruik van de binnenbuitenwasser?
  
- **Criterium in de gids :** B. 7, PVA 7
  
- **Interpretatie :** een gecontroleerde, optimale werking van de binnenbuitenwasser is noodzakelijk met als streefdoel dat de visuele fecale contaminatie nul is na de binnen-buitenwasser. De werkinstructie omvat:
  - I. omschrijving van de bedrijfseigen parameters zoals druk, debiet, sproeihoek, te bestrijken oppervlak,....
  - II. monitoring : wie controleert voornoemde parameters en hoe vaak,
  - III. registratie : wie, waar, wat,
  - IV. te nemen actie : elk bedrijf dient vooraf te bepalen welke actie moet ondernomen worden met betrekking tot enerzijds de werking van de binnenbuitenwasser en anderzijds de productie tijdens de deficiënte werking van de binnenbuitenwasser.

De efficiëntie van de procedure wordt nagegaan bij middel van interne audits.

  - (S.II.9.8.) Wordt de temperatuur in de snelkoeler behoorlijk geregeld?
  
- **Criterium in de gids :** B. 7, PVA 8
  
- **Interpretatie :** dit impliceert het volgende :
  - a) het bedrijf voert een continue controle met registratie uit op de processtap, in casu de omgevingstemperatuur in de snelkoelruimte,
  - b) indien bij vast slachtritme de ruimtetemperatuur binnen een vooraf bepaald interval blijft, leert de praktijkervaring dat de beoogde temperatuursverlaging in de kern van het product zal bereikt worden. Elk bedrijf stelt voor zichzelf vooraf vast welke kerntemperatuur na de snelkoeling wil bereikt worden = productnorm + tolerantie,
  - c) aanvullend wordt steekproefsgewijs de kerntemperatuur bij het verlaten van de snelkoeling gemeten en geregistreerd. Deze

- meting wordt getoetst aan de vooraf vastgelegde productnorm + tolerantie,
- d) de praktijkervaring (relatie omgevingstemperatuur – beoogde kerntemperatuur) wordt gestaafd aan de hand van de historiek van de metingen van de kerntemperatuur bij het verlaten van de snelkoeling,
  - e) de efficiëntie van de procedure wordt nagegaan door de kerntemperatuur bij het verlaten van de snelkoeling te meten.
- (S.II.9.9.) Wordt de procedure voor het reinigen en ontsmetten van de koelelementen behoorlijk uitgevoerd om nacontaminatie te vermijden?
- **Criterium in de gids** : B. 7, PVA 9 en 13
  - **Interpretatie** :
    - a) om nacontaminatie te voorkomen worden de koelelementen met een vooraf bepaalde periodiciteit gereinigd en ontsmet,
    - b) om nacontaminatie te voorkomen worden de koelelementen met een vooraf bepaalde periodiciteit visueel en microbiologisch gecontroleerd,
    - c) alle controles (checklisten) en interventies worden genoteerd en bewaard,
    - d) de efficiëntie van de procedure wordt nagegaan bij middel van hygiënogrammen van de koelelementen.
    - (S.II.9.10.) Let het personeel op de handhygiëne bij het hanteren van vlees?
  - **Criterium in de gids** : B. 7, PVA 10
  - **Interpretatie** : om contaminatie te vermijden bij manueel versnijden, dienen de operatoren conform de goede hygiënepraktijken te handelen. Een praktische opleiding en regelmatige herhalen van de hygiëneprincipes zijn daarvoor zeer belangrijk. De efficiëntie van de procedure wordt nagegaan bij middel van interne audits en hygiënogrammen
    - (S.II.9.11.) Worden eindverpakkingen en onmiddellijke verpakkingen op behoorlijke wijze gebruikt?
  - **Criterium in de gids** : B. 7, PVA 11
  - **Interpretatie** : de verantwoordelijke voert met een vooraf vastgelegde frequentie controles uit om zich ervan te vergewissen dat het voor de eindverpakking en onmiddellijke verpakking gebruikte materiaal geschikt is voor levensmiddelen en in goede omstandigheden wordt opgeslagen. Hij gaat ook na of bij het aanbrengen van de eindverpakking en de onmiddellijke verpakking de hygiënevoorschriften worden nageleefd en of de procedures voor het reinigen en ontsmetten

van herbruikbare verpakkingen aangepast zijn en correct worden toegepast. Hij noteert zijn vaststellingen op een checklist en neemt bij non-conformiteiten de maatregelen die zich opdringen. De efficiëntie van de procedure wordt nagegaan bij middel van interne audits en hygiënogrammen van de kratten.

- (S.II.9.12.) Worden de identificatiemerken en etiketten op behoorlijke wijze gebruikt?

- **Criterion in de gids** : B. 7, PVA 12

- **Interpretatie** :

- a) de arbeiders krijgen duidelijke instructies omtrent het aanbrengen van het juiste etiket op een bepaald eindproduct,
  - b) de verantwoordelijke doet regelmatig een evaluatie en controle van de gebruikte etiketten (hij controleert, onder andere, of de etiketten overeenstemmen met de productfiches en of de fiches beschikbaar zijn) en onderneemt het nodige om eventuele verbeteringen door te voeren,
  - c) de efficiëntie van de procedure wordt nagegaan bij middel van interne audits en bewaarproeven.
- (S.II.9.13.) Voldoet de globale procedure voor reinigings- en ontsmettingswerkzaamheden?

- **Criterion in de gids** : B. 7, PVA 14

- **Interpretatie** :

- a) het bedrijf moet de efficiëntie van de reinigings- en ontsmettingsprocedures dagelijks visueel controleren. Die controles moeten worden geregistreerd,
- b) het bedrijf moet de uitvoering plannen van microbiologische controles die tot doel hebben de efficiëntie van de reinigings- en ontsmettingsprocedures na te gaan. De resultaten van die analyses moeten worden bewaard,
- c) als de resultaten van de visuele of microbiologische controles niet aanvaardbaar zijn, moeten de reinigings- en ontsmettingsprocedures worden aangepast om deze non-conformiteit weg te werken,
- d) de efficiëntie van de procedure wordt nagegaan bij middel van hygiënogrammen.

## 10. Scheiding en kruiscontaminatie

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

- **Criterion in de gids** : deel II, III

- **Wetgeving** : VO 852/2004, B. I, H. IX, B. II, H. X

- **Interpretatie :**
  - a) het bedrijf moet beschikken over procedures om kruiscontaminatie te vermijden en moet deze toepassen (onder andere, wat betreft de scheiding tussen personeelsleden van vuile en schone sectoren, het gebruik van een inkomsas, onmiddellijke verpakking en eindverpakking, handenwassen, toegang tot levende dieren),
  - b) de plaatsen waar een risico voor kruiscontaminatie bestaat, moeten worden geïdentificeerd,
  - c) het bedrijf moet werken volgens het voortgangsprincipe,
  - d) de reële situatie van het bedrijf moet overeenstemmen met wat voorkomt op het plan waarop de autoriteiten hebben gesteund om de erkenning uit te reiken. De autoriteit moet desgevallend in kennis worden gesteld van de wijzigingen die zich voordoen en er moet kunnen worden aangetoond dat deze informatie werd medegedeeld.

## 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 II, III
- **Wetgeving :** KB 14-11-2003, art. 3  
KB 3-1-1975
- **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 eindverpakking.

(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 II, III
- **Wetgeving :** KB 14-11-2003, art. 3
- **Interpretatie :** de in het bedrijf toegepaste procedures moeten garanderen dat vervallen producten worden verwijderd en dat toevallig gebruik ervan onmogelijk is. Men moet in het bijzonder opletten met door klanten geretourneerde producten waarvan de uiterste gebruiksdatum zou zijn verstreken. Deze eis geldt niet voor materiaal voor eindverpakking of onmiddellijke verpakking, behalve dan voor « intelligent materiaal », zoals, bijvoorbeeld, materiaal dat van kleur

verandert als het aan een te hoge temperatuur wordt blootgesteld en dat een houdbaarheidsdatum heeft.

## 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 II.1. “REINIGEN EN ONTSMETTEN“
- **Wetgeving** : KB 22-12-2005, B. IV, II, 2  
KB 14-11-2003, art. 3, § 1  
VO 852/2004, B. II, 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, ...) dat rechtstreeks in aanraking komt met levensmiddelen,
  - b) in de procedures moet zijn vastgelegd wie wat wanneer, hoe en met welk product schoonmaakt,
  - c) de vervoermiddelen van het bedrijf moeten worden vermeld in het reinigings- en ontsmettingsplan van het bedrijf.

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

- **Criterium in de gids** : deel II.1. “REINIGEN EN ONTSMETTEN “
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1  
KB 22-05-2003, art. 2, art. 16  
KB 22-12-05, B. I, H. I, 3, 4  
KB 22-12-2005, B. IV  
VO 852/2004, B. II, H. I, 10
- **Interpretatie** :
  - a) er moeten een plan en procedures voorhanden zijn voor het ontsmetten van de lokalen en de apparatuur, het gereedschap, de werktafels,...) die rechtstreeks in aanraking komen met levensmiddelen,
  - b) in de procedures moet zijn vastgelegd wie wat wanneer, hoe en met welk product ontsmet,
  - c) de werklokalen moet telkens wanneer nodig en in elk geval op het einde van de dagelijkse werkzaamheden worden gereinigd en ontsmet,
  - d) de gebruikt ontsmettingsmiddelen moeten door de Belgische overheid zijn erkend,
  - e) detergenten en ontsmettingsmiddelen moeten worden opgeslagen in een daartoe bestemd lokaal.

### 13. Waterkwaliteitsbeheer

- (S.II.13.1.) Beschikt het bedrijf over een plan voor watervoorziening?

- **Criterium in de gids** : deel II.3.
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B. II, H. VII
- **Interpretatie** : het bedrijf moet beschikken over een watervoorzieningsplan. Er moet een document zijn dat alle in het bedrijf aanwezige leidingen van drinkbaar water, niet-drinkbaar water of recyclagewater en de aftappunten weergeeft. In het bedrijf moeten alle aftappunten genummerd zijn en moeten de installaties die gebruik maken van niet-drinkbaar water of recyclagewater duidelijk worden aangeduid om verkeerd gebruik te vermijden.
  - (S.II.13.2.) Beschikt het bedrijf over een procedure betreffende het gebruik van drinkbaar water (leidingwater en putwater), niet-drinkbaar water en recyclagewater en wordt deze correct toegepast?

- **Criterium in de gids** : deel II.3.
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B. II, H. VII
- **Interpretatie** :
  - a) het bedrijf moet beschikken over een procedure voor het gebruik van drinkbaar water, niet-drinkbaar water en recyclagewater en die moet correct worden toegepast. Het gebruik van de verschillende soorten water moet duidelijk worden aangegeven,
  - b) als het bedrijf voor bepaalde activiteiten recuperatie/recyclagewater gebruikt (eventueel voor het vervoer van veren, het reinigen van vervoermiddelen voor levende dieren, het reinigen van wachtruimten of –lokalen voor levende dieren), moet dit gebeuren binnen het wettelijk vastgelegde kader en dus met de goedkeuring van de overheid.

(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 II.3.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1  
KB 14-1-2002  
VO 852/2004, B. II, H. VII

- **Interpretatie :**
  - a) alleen drinkwater mag met de producten in aanraking komen. Er mag niet-drinkbaar water worden gebruikt om stoom voort te brengen, brand te bestrijden of machines te koelen en recyclagewater mag worden gebruikt voor de toegestane activiteiten. Bedrijven die leidingwater gebruiken zonder dit te behandelen moeten beschikken over door het waterleidingsbedrijf verstrekte analysecertificaten. In andere gevallen, zoals het gebruik van putwater of het opslaan van leidingwater in de inrichting, moet het water worden geanalyseerd en voldoen aan de criteria zoals beschreven in het KB van 14-01-2002,
  - b) voor het schoonmaken en ontsmetten moet drinkwater worden gebruikt (behalve voertuigen en materiaal voor het vervoeren van dieren en de wachtruimten voor dieren),
  - c) 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.
    - o (S.II.13.3.) Wordt de kwaliteit het recyclagewater geregeld gecontroleerd?
- **Criterium in de gids :** deel II.3.
- **Wetgeving :** VO 852/2004, B. II, H. VII
- **Interpretatie :** het recyclagewater moet beantwoorden aan de analysekenmerken die door het Wetenschappelijk Comité van het FAVV werden goedgekeurd in adviezen 14/2004 en 34/2004 en de kwaliteit van dat water moet met de vastgelegde frequentie worden gecontroleerd.

#### 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 :**
- **Wetgeving :** VO 852/2004, B. II, H VI, 24
- **Interpretatie :** de systemen voor het verzamelen, opslaan en verwijderen van afval moeten toereikend zijn om ophoping van afval te vermijden. De containers moeten makkelijk kunnen worden schoongemaakt en ontsmet en moeten afsluitbaar zijn. Zij moeten het mogelijk maken kruisbesmetting te vermijden.

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

- **Criterium in de gids** : deel I.8.
- **Wetgeving** : VO 1774/2002  
VO 852/2004, B. II, H. VI , B. II, H. IX, 8
- **Interpretatie** :
  - a) het afval moet onmiddellijk worden ondergebracht in de daartoe bestemde voorzieningen, recipiënten, lokalen,
  - b) afvalcontainers moeten ten minste elke dag worden leeggemaakt, gereinigd en ontsmet en goed worden onderhouden,
  - c) het afvalbeheer moet verschillen naargelang van de klasse en de bestemming van het afval. De wetgeving dienaangaande moet worden nageleefd,
  - d) het bedrijf moet een register betreffende het ophalen van bijproducten bijhouden (een chronologische rangschikking van de afhaalbonnen volstaat eveneens) en beschikken over een contract met een ophaler die erkend is om deze bijproducten op te halen.

## 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 II.2.
- **Wetgeving** : AR 22-12-2005, annexe I, chap. I, 4  
VO 852/2004, B. II, H. I, 2 et 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, deuren, lokaas inspecteren,...). Het feit dat een beroep wordt gedaan op een extern bedrijf om ongedierte te bestrijden, ontslaat de slachthuisverantwoordelijken 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 waar lokaas werd uitgezet en de plaats van de systemen voor

- ongediertebestrijding weergeeft. De plaatsen waar lokaas is uitgezet moeten genummerd zijn,
- f) de gebruiksaanwijzingen van de in het bedrijf gebruikte bestrijdingsmiddelen moeten voorhanden zijn.

## 16. Diergeneeskunde

NVT

## 17. Gebruik van pesticiden, herbiciden en fungiciden

NVT

## 18. Vervoer

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

- **Criterium in de gids :**
- **Wetgeving :** KB 30-12-1992, art. 2, art. 3, art. 6, art. 12  
KB 9-7-1999, art. 12  
VO 852/2004, B. II, H. IV
- **Interpretatie :** alle voertuigen die worden gebruikt om levensmiddelen (grondstoffen), halfafgewerkte producten en eindproducten te vervoeren, zijn voor dat doel geschikt. De binnenwanden, steunen en recipiënten moeten onaangetast en aangepast zijn.  
Wat het vervoer van levende dieren betreft (= grondstoffen binnen het bestek van deze leidraad) moeten de vervoermiddelen zo zijn ontworpen dat er geen uitwerpselen, strooisel en ruwvoer kunnen uitvallen of uit wegvloeien.

(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 :**
- **Wetgeving :** KB 30-12-1992, art. 2
- **Interpretatie :** alle voertuigen voor levensmiddelen (grondstoffen (het gaat hier om levende dieren), 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?

- **Wetgeving** : KB 30-12-1992, art. 3  
KB 9-7-1999, art. 14, art. 15
- **Interpretatie** : alle vervoermiddelen voor levensmiddelen (grondstoffen (het gaat hier om levende dieren), halfafgewerkte producten en eindproducten) moeten in elk geval bij het einde van de dagelijkse werkzaamheden worden gereinigd. Tijdens de reiniging en ontsmetting mogen zich geen producten in het vervoermiddel bevinden. De vervoermiddelen, de recipiënten, de dragers en alle andere delen die in aanraking kunnen komen met het vers vlees dienen zorgvuldig te worden onderhouden, gereinigd en ontsmet. De reiniging en de ontsmetting moeten gebeuren telkens wanneer de vervoermiddelen verontreinigd of besmet zijn en minstens dagelijks bij het einde der werkzaamheden. Zij mogen worden uitgesteld tot het einde van het vervoer, zo dit langer dan één dag in beslag neemt. 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 II.4., II.5.
- **Wetgeving** : KB 17-3-1971  
VO 852/2004, B. II, H. VIII  
KB, 22-12-2005, B. IV
- **Interpretatie** :
  - a) er wordt van de personeelsleden een goede persoonlijke hygiëne geëist,
  - b) zij moeten schone en geschikte werkkledij en een hoofddekseel dragen (een hoofddekseel is niet verplicht voor personeel dat levende dieren hanteert),
  - 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) het is verboden in de lokalen 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 producten 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 voor door

- het bedrijf tewerkgestelde teams van zelfstandigen, zijn eveneens aan deze verplichting onderworpen,
- g) personeelsleden die omwille van hun gezondheidstoestand producten 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 II.5.
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B. II, H. XII
- **Interpretatie** : er moet een hygiëneopleiding wordt 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 teams van zelfstandigen.

## 21. Controles in opdracht van derden

NVT

## VI. 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 III.4.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **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,.... Die kennis moet blijken uit beroepservaring of opleiding. 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 III.4., bijlage 5a
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie** : er moet met alle activiteiten van het slachthuis rekening worden gehouden. Ook het door het bedrijf zelf gedane vervoer moet hierin worden opgenomen..

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

- **Criterium in de gids** : deel III.4.
- **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. Daarin moeten het slachten en de opslag aan bod komen, maar, eventueel, ook het vervoer. Alle stappen tot het eindproduct moeten worden geïdentificeerd. De verschillende betrokken diersoorten moeten worden aangegeven.

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

- **Criterium in de gids** : deel III.6.1.

- **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. Bij de microbiologische gevaren verdient de problematiek van de pathogenen (b.v. Salmonella, Campylobacter, Listeria, ...) bijzondere aandacht.

## 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 III.6.1.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie** : er moet voor elk product een volledige technische fiche beschikbaar zijn (zie eveneens G.I.9.2 voor de minimale inhoud van de technische fiche).

## 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 III.6.1.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie** : de bestemming van het product (verwerking, versnijden, rechtstreekse levering aan consument) moet worden bepaald. Als het product bestemd is om rechtstreeks aan de consument te worden geleverd, moeten gebruiksaanwijzingen worden verstrekt (bewaartemperatuur, bewaartijd,...).

## 4. Opmaken van een diagram van het productieproces

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

- **Criterium in de gids** : deel III.6., B. 5a
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie** : er moet een diagram van de bewerkingen worden opgemaakt dat alle processtappen weergeeft. Het is aan te raden de CCPs, de PVA's en de procescriteria (tijd/temperatuur) op het diagram te vermelden bij de betreffende processtap.

Een diagram herneemt de stromen van het personeel, het transportmateriaal, de producten, de verpakkingsmaterialen, de smeermiddelen, de gasmengsels, de R&O producten, het water, de dierlijke afval, het afvalwater, de verpakkingsafval,...

(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 III.6., B. 5a
- **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 III.6.
- **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 III.6.
- **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 (zie 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 III.6., B. 6
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 1°

- **Interpretatie** : de potentiële gevaren en de maatregelen die kunnen worden getroffen om ze te beheersen, moeten worden omschreven.

(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 III.6., B. 6
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 1°
- **Interpretatie** : het HACCP-team moet uitmaken met welke van de opgegeven gevaren op grond van de risico-evaluatie rekening moet worden gehouden.

## 7. Identificatie van kritische controlepunten (zie 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 III.6.2., B. 6, B. 8, CCP 1 en 2
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 2°
- **Interpretatie** : bij vastlegging van de CCP wordt uitgegaan van een bedrijfsspecifieke gevarenanalyse volgens de in de gids beschreven methodologie. Evenwel moeten ten minste de evisceratie en de temperatuur in eindkoeling als CCP worden beschouwd.

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

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

- **Criterium in de gids** : deel III.6., B. 8, CCP 1 en 2
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 3°
- **Interpretatie** : Er moet een kritische grens worden bepaald voor alle geïdentificeerde CCP.  
Er zijn, onder andere, kritische grenzen vastgesteld voor de evisceratie en de temperatuur in eindkoeling. De daaropvolgende binnenbuitenwasser is eveneens gebonden aan een aantal vastgelegde normen (b.v. druk, debiet, sproeihoek, bestreken oppervlak van het karkas,...).

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

- **Criterium in de gids** : deel III.6.
- **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 of internationale normen.

## 9. Uitwerking van een systeem voor toezicht (monitoring) voor elk CCP (zie 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 III.6., B. 8, CCP 1 en 2
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 4°
- **Interpretatie** : het opgezette toezichtstelsel moet het mogelijk maken na te gaan of de kritische punten worden beheerd. De procedures moeten aangeven wie voor het toezicht verantwoordelijk is. Van het toezicht moeten aantekeningen worden gemaakt. 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.
  - a) De controle op de evisceratiekwaliteit van de panklaarmachines is continu door de permanente aanwezigheid en controle van de afdelingsverantwoordelijke en de trimmer(s). De trimmer(s) fungeert(en) als permanente en directe controle op de efficiëntie van het evisceratieblok. Zij verwittigen dan ook onmiddellijk de afdelingsverantwoordelijke bij eventuele stoornissen. Hun belangrijkste bemerkingen op de werking van de machines worden geregistreerd.
  - b) Het bedrijf voert een continue controle van de temperatuur met registratie in de eindkoeling en de opslagfrigo('s). De verificatie bestaat ook uit de steekproefsgewijs meten en registreren van de kerntemperatuur bij het verlaten van het bedrijf en deze te vergelijken met de wettelijke norm  $\leq 4^{\circ}\text{C}$ . Bedrijven met opslag langer dan 1 dag, bewijzen bovendien dat gedurende de opslag de kerntemperatuur niet stijgt.

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

- **Criterium in de gids** : deel III.6., B. 8, CCP 1 en 2

- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, §1, § 2
- **Interpretatie** : het gekozen toezichtstelsysteem moet het mogelijk maken het verlies van controle te corrigeren voordat de kritische grenswaarden worden overschreden.
  - a) Bij overschrijding van de bedrijfsnormen voor evisceratie volgt onmiddellijk een correctie van de technische afwijkingen. De werkpost van de trimmers is voorzien van water en handwasmogelijkheid zodat ze hun taken hygiënisch kunnen uitvoeren.
  - b) Bij overschrijding van de bedrijfsnormen voor de ruimtetemperatuur van snelkoelingslokaal en opslagfrigo's moeilijk moet er een correctieve actie zijn zodat:
    - de kerntemperatuur  $\leq 4^{\circ}\text{C}$  binnen de vooropgestelde verblijfsduur in het snelkoelingslokaal bereikt wordt,
    - de kerntemperatuur van de opgeslagen producten  $\leq 4^{\circ}\text{C}$  blijft.

## 10. Vastlegging van corrigerende maatregelen (zie 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 III.6., B. 8, CCP 1 en 2
- **Wetgeving** : KB 14.11.2003, art. 3, § 2, 5°
- **Interpretatie** : er moeten vooraf corrigerende maatregelen worden vastgelegd die moeten worden getroffen bij overschrijding van de kritische grenswaarden. Die maatregelen moeten het mogelijk maken de voedselveiligheid opnieuw te beheersen. De corrigerende acties moeten betrekking hebben op alle producten die bij de overschrijding van de grenswaarden betrokken zijn. De corrigerende acties moeten worden ondernomen door de in de procedures aangeduide verantwoordelijke persoon. Ze moeten worden geregistreerd.
  - a) Bij een afwijking met betrekking tot de evisceratie, wordt het aantal trimmers meteen verhoogd en moet men onverwijld het proces bijsturen, bijvoorbeeld door de machine bij te stellen. De trimmer(s) moet(en) het aantal overblijvende afwijkingen probleemloos kunnen corrigeren (correctie van het product door stukjes darm, galblaas, ... te verwijderen, ...). Bij een ernstig defect wordt de lijn stilgelegd. Na de "trimmer"-functie bevatten de karkassen geen darmresten meer.
  - b) Bij een afwijking met betrekking tot de temperatuur in eindkoeling van de producten, moet het koelproces onmiddellijk worden gecorrigeerd. Indien nodig moeten de producten langer worden gekoeld.

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

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

- **Criterium in de gids** : deel III.6., B. 8, CCP 1 en 2
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 6°
- **Interpretatie** : het HACCP-systeem moet elk jaar volledig worden geverifieerd en het onderhoud en de verbetering van het HACCP-systeem moeten worden gegarandeerd.  
Bij wijzigingen in het productgamma, 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. De verificaties van het HACCP-systeem en de erin aangebrachte wijzigingen moeten worden geregistreerd.
  - a) Wat de evisceratie betreft, wordt de efficiëntie van de procedure nagegaan bij middel van controles op de eindproducten (karkassen), microbiologische controles en interne audits.
  - b) Wat de temperatuur in eindkoeling van de producten betreft, wordt de efficiëntie van de procedure nagegaan bij middel van steekproefsgewijze controles van de kerntemperatuur bij het verzenden, microbiologische controles en interne audits.

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

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

- **Criterium in de gids** : deel III.6.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 7°
- **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 III.6.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, §1, § 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

NVT

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

Hieronder worden een aantal voorbeelden gegeven van NC die zich kunnen voordoen, specifiek in de pluimveeslachthuissector. Generieke voorbeelden van NC zijn 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.24.	De operator gebruikt etiketten van een ander bedrijf	X

Minor Non-conformiteiten		
Ref.		

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

Major non-conformiteiten		
Ref.		Melding <sup>1</sup>
G.II.4., G.II.10.	De stromen tussen reine en onreine zones zijn niet in orde.	
S.II.9.1.	De documenten worden systematisch niet of te laat gecontroleerd	X
S.II.9.2.	Er bevinden zich in de slachtlijn dieren die niet nuchter zijn	X
S.II.9.3.	De voorschriften inzake logistiek slachten worden niet nageleefd	X
S.II.9.4.	Het vervoermaterieel en de voertuigen worden niet correct gereinigd en ontsmet	X
S.II.9.5.	Het broeibad wordt niet volledig leeggemaakt, gereinigd en ontsmet na elke werkdag	
S.II.9.6.	De plukker wordt niet zorgvuldig gereinigd en ontsmet na elke werkdag	X
S.II.9.7.	Na behandeling in de binnenbuitenwasser zijn er zichtbare fecale verontreinigingen aanwezig op de	X

<sup>1</sup> Indien in deze kolom "ja" staat, wil dit zeggen dat CI's of KI's die een dergelijke vaststelling doen, dit dienen te melden aan het FAVV. Als de audit wordt uitgevoerd door een personeelslid van het FAVV, vindt geen melding plaats. Het personeelslid treft onmiddellijk de maatregelen die vereist zijn om de veiligheid van de consumenten niet langer in gevaar te brengen.

	karkassen	
S.II.9.8.	Continue controle van de omgevingstemperatuur in de koelruimte is niet verzekerd en/of er vindt geen steekproefsgewijze controle van de kerntemperatuur van de producten plaats bij het verlaten van de snelkoeler	X
S.II.9.9.	Er wordt geen hygiënogram gemaakt van de koelelementen en/of de koelelementen worden niet voldoende gereinigd en ontsmet	
S.II.9.10.	Het personeel heeft vuile handen bij het hanteren van het vlees	X
S.II.9.11.	Het bedrijf gebruikt geen materiaal voor onmiddellijke verpakking dat gegarandeerd geschikt is voor levensmiddelen	X
S.II.9.13.	Het bedrijf voert geen enkele controle uit op grond waarvan men zich van de kwaliteit van de werkzaamheden met betrekking tot reiniging en ontsmetting kan vergewissen	X
S.II.9.13.	Het bedrijf beschikt niet over recente resultaten van hygiënogrammen	
G.II.14.	Het dierlijke afval wordt niet verwijderd conform de Ver 1774/2002	

Minor Non-conformiteiten	
Ref.	
G.II.13.	De drinkwateranalysefrequentie is niet toereikend

### 3. Sleutelement 3 : Gevarenanalyse en kritieke controlepunten

Major non-conformiteiten		
Ref.		Melding <sup>1</sup>

Minor Non-conformiteiten	
Ref.	