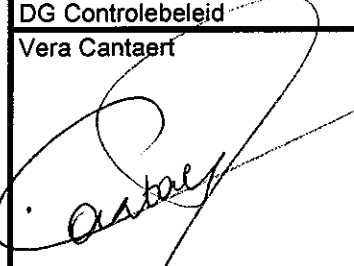
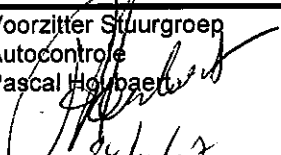



**LEIDRAAD**  
 bij de autocontrole checklist in het kader van het KB 14-11-03 betreffende autocontrole,  
 meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen  
**VOOR DE BEDRIJVEN VOOR DE OPHALING EN TRANSPORT VAN RAUWE MELK**

Van toepassing vanaf: 01-11-2007

Opgesteld door: DG Controlebeleid	Goedgekeurd door:	Gecontroleerd door: Secretariaat
Vera Cantaert 	Voorzitter Stuurgroep Autocontrole Pascal Hoobaert  Datum: ... 24/10/07	Christelle Peeters 
Datum: ... 24/10/2007	De directeur-generaal Herman Diricks  Datum: ... 26.10.07	Datum: ... 29 -10- 2007

## I. DOELSTELLINGEN EN TOEPASSINGGEBIED

In het kader van het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen 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 auditprocedure **PB 00 – P 02** en **PB 00 – P 03**. Zoals beschreven in deze procedures worden de vaststellingen naar aanleiding van de verificatie toegelicht in een verslag. De vastgestelde tekortkomingen worden gequoteerd in de specifieke checklist **PB 02 – CL 05**.

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

## II. NORMATIEVE REFERENTIES

- Koninklijk besluit van 17.03.1971 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 17.03.1994 betreffende de productie van melk en tot instelling van een officiële controle van melk geleverd aan kopers
- 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 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.
- Ministerieel besluit van 17 maart 1994 betreffende de officiële bepaling van de kwaliteit en de samenstelling van melk geleverd aan kopers
- Ministerieel besluit van 22 januari 2004 betreffende de modaliteiten van de meldingsplicht in de voedselketen
- Verordening (EG) Nr.178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor de voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden.
- Verordening (EG) Nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne

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

### III. TERMEN, DEFINITIES EN BESTEMMELINGEN

#### 1. Termen en definities

- **Gids** : Gids voor autocontrole van de ophaling en het transport van rauwe melk

#### 2. Afkortingen

- **CCP** : kritisch controle punt
- **CI** : geaccrediteerde certificeringsinstelling
- **FAVV** : Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- **IO**: Interprofessioneel organisme
- **KB** : Koninklijk besluit
- **KI** : geaccrediteerde keuringsinstelling
- **MB** : Ministerieel besluit
- **NC** : non-conformiteit
- **NC A1** : major non-conformiteit met melding
- **NC A2** : major non-conformiteit zonder melding
- **NC B** : minor non-conformiteit van de tweede graad (B tekortkoming)

#### 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 02 - LD 05 - REV 0 – 2006	Eerste versie van het document	Goedkeuring van de gids	01/05/2006
PB 02 - LD 05 - REV 1 – 2006	Wijzigingen: punt I., punt III.2., punt III.4., punt IV., punt V.14., punt V.21., punt VI.12.	Aanpassing voorschriften	01/11/2007

## V. SLEUTELELEMENT I : BEHEERSSYSTEEM VOEDSELVEILIGHEID

### 1. Algemene eisen

- **Criterium in de gids** : volledige gids
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003, art. 3
- **Interpretatie** : Elke exploitant moet een systeem van autocontrole instellen, toepassen en handhaven dat de veiligheid van zijn producten omvat.

### 2. Voedselveiligheidsbeleid

- **Criterium in de gids** : 2.2, 2.3
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003, art. 3
- **Interpretatie** : Heeft de inrichting een duidelijke visie inzake voedselveiligheid? Het beleid moet het SMART - principe toepassen (Specifiek, Meetbaar, Aanvaardbaar, Realistisch, Tijdsgebonden). Deze moet gepreciseerd worden in een document.

### 3. Handboek over voedselveiligheid

- **Criterium in de gids** : 2.7, deel 4.9 stap 12 HACCP
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003, art. 3
- **Interpretatie** : Het bedrijf beschikt over een handboek over voedselveiligheid en kwaliteit van de producten op papier of in elektronische vorm.

### 4. Verantwoordelijkheid voor bedrijfsleiding (exploitant)

- **Criterium in de gids** : 2.1
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003, art. 3
- **Interpretatie** : Heeft het bedrijf een document waarin duidelijk staat wie verantwoordelijk is voor de activiteiten welke invloed hebben op de voedselveiligheid en –legaliteit van de producten en wie zijn vervanger is?

### 5. Inzet van de bedrijfsleiding (exploitant)

- **Criterium in de gids** : 2.3
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003, art. 3
- **Interpretatie** : Het hoogste managementniveau geeft blijk van inzet voor de ontwikkeling en verbetering van het voedselveiligheidsmanagementsysteem. De verwezenlijking van dit engagement kan maar correct geëvalueerd worden door de auditeur op basis van de vaststellingen verzameld bij de audit.

**6. Herziening bedrijfsleiding (HACCP - controle inbegrepen)**

- **Criterium in de gids** : 2.5.1, deel 4.8 stap 11 HACCP
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003, art. 3
- **Interpretatie** : Er moeten verslagen bestaan vanuit de directie waarin een evaluatie (minimum jaarlijks) wordt gemaakt van het systeem in zijn totaliteit. Er moet kunnen aangetoond worden dat de aangebrachte wijzigingen aan het autocontrolesysteem meegedeeld werden in het bedrijf.

**7. Beheer van middelen, personen en informatie**

- **Criterium in de gids** : 2.5.1
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003
- **Interpretatie** : De bedrijfsleiders moeten tijdig alle resources vaststellen en aanleveren die nodig zijn om de processen uit het voedselveiligheidsmanagementsysteem te implementeren en te verbeteren.

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

- **Criterium in de gids** : 3.1.4.1., 3.1.4.2., 2.5.2, formulier 6.2.
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003
- **Interpretatie** : Worden alle documenten die nodig zijn voor een efficiënte uitvoering van de autocontroles gearhiveerd, zorgvuldig up-to-date gehouden, worden ze nagekeken, zijn ze goedgekeurd en vlot beschikbaar voor het bevoegde personeel (van toepassing voor de documenten vermeld onder 10 (procedures) en deze hierna opgesomd)?
  - Lijst van alle leveraars (producenten) (3.1.4.1.)
  - Administratieve wijzigingen van de producenten (3.1.4.2., formulier 6.2)
  - Lijst van de in België gelegen ontvangstcentra van de melkinrichting (2.5.2)
  - Lijst van de in België gelegen reinigingsstations van de melkinrichting (2.5.2)
  - Lijst van de niet aan de melkinrichting verbonden transporteurs en transportbedrijven die voor rekening van de melkinrichting (2.5.2)
    - melk ophalen in melkproductiebedrijven
    - rauwe melk vervoeren na overslag
  - lijst van alle chauffeurs van de melkinrichting, van een transporteur of transportbedrijf die melk ophalen op de melkproductiebedrijven (2.5.2)
  - lijst van alle RMO's, aanhangwagens en opleggers van de melkinrichting, transporteur of transportbedrijf (lijst RMO's voor ophaling op melkproductiebedrijven tot overslag en lijst van alle voertuigen gebruikt voor het transport na overslag tot het ontvangstcentrum) (2.5.2)
  - Lijst van alle koelkasten die de melkinrichting gebruikt voor het bewaren van de stalen bestemd voor de kwaliteitscontrole van de melk door het IO (2.5.2)

## 9. Specificaties

- **Criterium in de gids** : deel 3: GTP, 3.1.4.7., 3.2.4.6., 3.4.4.2., 3.5.4.1., 3.5.4.3.
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003
- **Interpretatie** : De exploitant moet voor alle aangekochte / geleverde producten en diensten die van invloed zijn op de veiligheid en de wettelijkheid van de producten, met documenten gestaafe specificaties uitwerken en/of ontvangen, ze veilig opbergen en deze documenten moeten indien nodig, vlot beschikbaar zijn.
  - Deugdelijkheid rauwe melk (deel 3: GTP) (kleur, geur, temperatuur, microbiologische kwaliteit, remstoffen, ...)
  - Ijking RMO (pompsysteem, registratiesysteem): ijkingskaart, verzegeld identificatieplaatje, eventueel certificaat van de ijker (3.1.4.7.)
  - Thermische isolatie van voertuigen: attest die thermische isolatie aantoont (3.2.4.6.)
  - Reinigings- en/of ontsmettingsmiddelen: aankoopfacturen of technische fiche (3.4.4.2.)
  - Materiaal dat in contact komt met de rauwe melk (3.5.4.1.)
  - Certificatie CIP indien reiniging RMO gebeurt in een reinigingsstation dat niet in België gelegen is of geen deel uitmaakt van de melkinrichting waar de melk geleverd wordt (3.5.4.3.)

## 10. Procedures

- **Criterium in de gids** : 3.1.4.5., 3.1.4.6. + Doc. A4, 3.3.4.1. + Doc. C1, 3.4.4.1. + Doc. D2 en Doc. D3, 3.4.4.2. + 3.4.4.3. + 3.4.4.4. + Doc. D1, 3.5.4.2. + Doc. E1, 3.5.4.4. + Doc E2
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003
- **Interpretatie** : De exploitant moet gedetailleerde procedures / instructies opstellen en toepassen voor alle processen en bewerkingen die van invloed zijn op de veiligheid en de wettelijkheid van de producten
  - Procedure voor de RMO-chauffeur over de organisatie van de ophaalritten en info over de producenten (3.1.4.5.)
  - Procedure voor de controle van de melk in de koeltank op het melkproductiebedrijf vóór het overpompen in de RMO (3.1.4.6. + Doc. A4)
  - Interne procedure die het handelen van de RMO-chauffeur beschrijft in geval van afwijkende temperatuur van de op te halen melk in de koeltank van de producent (3.1.4.5.)
  - Procedure voor de ontvangst van rauwe melk (zichtbaar aangebracht voor de chauffeurs die toegang hebben tot de losplaats) (3.3.4.1.)
  - Procedure voor de controle van het reinigingsstation (3.4.4.2. + 3.4.4.3. + 3.4.4.4. + Doc. D1)
  - Procedure voor de analyse van reinigings- en spoelwater (3.4.4.1. + Doc. D2 en Doc. D3)
  - Procedure voor de controle door de chauffeurs op de aanwezigheid en op de reiniging van de nodige uitrusting voor de ophaling (3.5.4.2. + Doc. E1)
  - Procedure voor de controle door de chauffeurs van de properheid van de camions en de uitrusting (3.5.4.4. + Doc. E2)

**11. Interne audit en interne controle**

- **Criterium in de gids** : 2.5.1
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003
- **Interpretatie** : Minstens 1 keer per jaar worden alle systemen en procedures welke kritisch zijn voor de voedselveiligheid en – legaliteit van de producten geauditeerd. De interne audit wordt uitgevoerd door personeel dat onafhankelijk is van diegenen die direct verantwoordelijk zijn voor de activiteit die geauditeerd wordt. De opvolging van de interne audit moet op zijn beurt ook geauditeerd worden.

**12. Corrigerende maatregelen**

- **Criterium in de gids** : deel 3 GTP
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003
- **Interpretatie** : Neemt men maatregelen op het niveau van de melk en de ophaling en het transport ervan, als er non-conformiteiten worden vastgesteld (vb. ten gevolge van een interne of externe audit, klachten van de melkproductiebedrijven, klachten van de interprofessionele organismen, melkproducenten met slechte resultaten voor kiemgetal, celgetal, remstoffen, leveringsverbod, kapotte koeltank, speciale melding, slechte melk bij ophaling (geur, kleur, ...), reinigingsmiddelen in het spoelwater van de RMO, ...)? Neemt men maatregelen om die tekortkomingen in de toekomst te voorkomen? Kan men dit bewijzen met documenten?

**13. Controle op niet-overeenstemming**

- **Criterium in de gids** : 3.1.4.5., 3.1.4.6., 3.1.4.8., 3.1.4.10., 3.2.4.3., 3.2.4.4., 3.2.4.6., 3.3.4.1.
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003
- **Interpretatie** : De exploitant moet ervoor zorgen dat melk die niet conform is aan de eisen duidelijk wordt geïdentificeerd en gecontroleerd om onbedoeld gebruik of levering ervan te voorkomen. Deze activiteiten moeten worden vastgelegd in een met documenten gestaafde procedure die veilig wordt opgeborgen en vlot beschikbaar is indien nodig.
  - Controle van de melk door de RMO-chauffeur bij de ophaling (controle temperatuur, geur, kleur, vreemde voorwerpen, ...)? (3.1.4.5., 3.1.4.6., 3.1.4.10., 3.2.4.3.)
  - Respecteren van ophaalritme? (72u, 48u voor melk bedoeld voor verwerking zonder warmtebehandeling) (3.1.4.8.)
  - Verzegeling voertuigen ongeschonden? (3.2.4.4.)
  - Is er bij de ingang bij de bestemming van de melk controle op de temperatuur van de opgehaalde melk? (3.2.4.6.)
  - Controleert het bedrijf de ontvangen melk op de aanwezigheid van remstoffen? (3.3.4.1.)
  - Wordt de intactheid van de filter op de losleiding visueel gecontroleerd? (3.3.4.1.)

#### 14. Vrijgeven van producten

- **Criterium in de gids** : 3.1.4.5., 3.1.4.6. + Doc. A4, 3.1.4.8., 3.1.4.10., 3.2.4.3., 3.2.4.4., 3.2.4.6., 3.3.4.1.
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003
- **Interpretatie** : De exploitant moet gepaste procedures opstellen en implementeren met betrekking tot het ontvangen/vrijgeven van melk voor verdere verwerking om ervoor te zorgen dat de melk niet wordt ontvangen of vrijgegeven voor verdere verwerking zolang niet aan alle eisen is voldaan. Afwijkende producten worden vernietigd tenzij op een of andere wijze kan worden voldaan aan de vereisten van de voedselveiligheid of legaliteit. Enkele voorbeelden:
  - Procedure voor de controle van de melk in de koeltank op het melkproductiebedrijf vóór het overpompen in de RMO (3.1.4.6. + Doc. A4)
  - Interne procedure die het handelen van de RMO-chauffeur beschrijft in geval van afwijkende temperatuur van de op te halen melk in de koeltank van de producent (3.1.4.5.)
  - Vreemde voorwerpen in de melk: beslissing over de bestemming van de melk op basis van kiemgetal (3.1.4.10, 3.2.4.3.) (vb. geen verwerking tot consumptiemelk, geen verwerking tot producten voor menselijke consumptie)
  - Zegels van de voertuigen verbroken: vernietiging van de melk (3.2.4.4.)
  - Te hoge temperatuur (> 10°C) ontvangen melk: beslissing bestemming melk in functie van een risico-evaluatie (3.2.4.6.)
  - Aanwezigheid van remstoffen in de ontvangen melk: vernietiging van de melk (3.3.4.1.)

#### 15. Aankoop

- **Criterium in de gids** : deel 3, GTP
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003
- **Interpretatie** : Hier dient een verificatie te gebeuren van de gestelde specificaties onder sleutelement I, punt 9 “Specificaties”

#### 16. Bewaking prestaties leverancier

- **Criterium in de gids** : 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.4.1.
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003
- **Interpretatie** : Als er bij de ingangscntrole van de melk tekortkomingen worden vastgesteld, wordt de melkproducent hiervan verwittigd? Neemt men maatregelen ten opzichte van de melkproducent bij herhaling? (vb. dikwijls remstoffen in de melk, herhaaldelijk slechte resultaten voor kiem- en/of celgetal, dikwijls temperatuursafwijkingen op de koeltank op de hoeve, ...) (3.1, 3.2, 3.3)

Indien het materiaal dat in contact zal komen met rauwe melk niet conform is met de specificaties: wordt een klacht ingediend bij de leverancier en worden de goederen teruggestuurd? (3.5.4.1.)

**17. Traceerbaarheid**

- **Criterium in de gids** : 2.9
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003, Hoofdstuk III
- **Interpretatie** :
  - Register IN van de ontvangen rauwe melk: identificatie en hoeveelheid melk, ontvangstdatum, identificatie van melkproductiebedrijven.
  - Register OUT van alle afgevoerde rauwe melk: identificatie en hoeveelheid melk, leveringsdatum, identificatie van de vestigingseenheid van de afnemer.
  - Relatie tussen producten die binnenkomen en buiten gaan.

Met een steekproef nagaan of het bedrijf een volledige tracering kan uitvoeren (stroomopwaarts: van producent naar hoogste niveau van ontvangst van rauwe melk (eigen bedrijf of diens afnemer); stroomafwaarts: van bedrijf of afnemer naar producent). Tracering gebeurt aan de hand van de automatische registratie op de RMO bij de ophaling op het melkproductiebedrijf en andere documenten zoals CMR, vrachtbrief, ....

**18. Klachtenbehandeling**

- **Criterium in de gids** :
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003
- **Interpretatie** : Worden klachten gestructureerd behandeld (bestaat er vb. een klachtenregister?).  
Voorbeeld: klachten van de producent over ophaling van de melk (tijdstip (niet respecteren van 72u-interval), chauffeur voert de staalname niet correct uit, ...), ...

**19. Terugroepen van producten + retourzendingen**

Niet van toepassing

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

- **Criterium in de gids** : 3.4.4.4., 3.1.4.7.
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003
- **Interpretatie** :
  - kalibreren thermometer voor de automatische temperatuursregistratie van de reinigingsoplossing bij CIP (3.4.4.4.)
  - ijking RMO (3.1.4.7.)

**21. Productanalyse**

- **Criterium in de gids** : 3.3.4.3., 3.2.4.6., 3.3.4.1., 3.4.4.1., 3.4.4.3., 3.4.4.5.
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003
- **Interpretatie** : Beschikt het bedrijf over analyseresultaten voor:
  - Remstoffen ontvangen melk (minstens voor iedere opslagtank)? (3.3.4.1.)

- het gebruikte water (reinigings- en spoelwater)? (3.4.4.1.)
- concentratie reinigingsoplossing (3.4.4.3.)
- bacteriologische controle spoelwater (3.4.4.5.)

## 22. Meldingsplicht

- **Criterium in de gids** : 2.8
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003, art. 8
  - MB 22.01.2004
- **Interpretatie** :
  - Is het notificatiemeldpunt in de provincie gekend?
  - Heeft de directie een goed inzicht in wat moet gemeld worden?
  - Worden positieve resultaten van de ingangscntrole op remstoffen gemeld aan het FAVV?

## 23. Erkenningen

- **Criterium in de gids** : 3.1.4.3., 3.1.4.9.
- **Wetgeving** :
  - KB 16.01.2006, Hoofdstuk II
  - KB 17.03.1994, art. 7, 10, 11, 12,13, 14;
  - MB 17.03.1994, art. 8, 9
- **Interpretatie** :
  - Beschikt het bedrijf over een toelating voor het kopen van melk of producten op basis van melk bij een melkproducent? (nog niet in de gids vermeld)
  - Beschikt de chauffeur over een vergunning? (3.1.4.3.)
  - Is er een erkenning voor de RMO en het automatisch monsternemingsapparaat? (3.1.4.9.)

## 24. Etikettering

Niet van toepassing

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

**1. Inleiding**

**2. Omgeving bedrijf**

Niet van toepassing

**3. Omgeving gebouwen**

- **criterium in de gids** : deel 3 (GTP)
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003, art. 3
- **Interpretatie** : De omgeving waar de handelingen gebeuren zijn proper (plaats van overslag, plaats van het lossen, koelkast met stalen voor de officiële controle van de melkwaliteit, reinigingsplaats, lokaal voor het personeel, ...)

**4. Lay out en productflow**

Niet van toepassing

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

Niet van toepassing

**6. Uitrusting**

- **criterium in de gids** : 3.1.4.7., 3.1.4.9., 3.1.4.10., 3.1.4.11., 3.2.4.1., 3.2.4.4., 3.2.4.5., 3.3.4.3., 3.3.4.4., 3.5.4.1,
- **Wetgeving** :
  - KB 17.03.1994, art. 7, Bijlage D
  - MB 17.03.1994, art. 5, Bijlage 4
  - Verordening (EG) Nr. 852/2004, Bijlage II, Hoofdstuk IV
  - Verordening (EG) Nr. 853/2004, Bijlage III, sectie IX, Hoofdstuk I, II, A. punten 2 en 4
- **Interpretatie** :
  - De voertuigen bedoeld voor de ophaling en het transport van de melk (RMO, oplegger, aanhangwagen) zijn geschikt voor het bedoelde gebruik. Ze worden gebruikt zodanig dat het risico voor contaminatie van het product tot een minimum beperkt wordt. Een goede toegankelijkheid voor reiniging en onderhoud is mogelijk.
    - Vermelding op de buitenkant van de voertuigen: "uitsluitend voor levensmiddelen" (3.2.4.1.)
    - Verzegelingssysteem voor alle mogelijke toegangen tot de melk indien de voertuigen in onbeheerde toestand kunnen zijn (3.2.4.4.)

- RMO: mechanisch bemonsteringsapparaat (3.1.4.9)
  - ijking (3.1.4.7.)
  - automatisch registratiesysteem (3.1.4.7.)
  - monsterlepel voor eventuele manuele bemonstering (3.1.4.10.)
  - thermisch geïsoleerde bak voor de bewaring van de stalen voor de kwaliteitscontrole van de melk (3.1.4.11.)
  - thermische isolatie indien vervoerde melk bestemd is voor verwerking zonder warmtebehandeling (3.2.4.5.)
- Oplegger en aanhangwagens: thermische isolatie (3.2.4.5.)
- Koelkast met beveiligde toegang in het ophaalcentrum voor de bewaring van de stalen voor de kwaliteitscontrole van de melk (3.3.4.3., 3.3.4.4.)

## 7. Onderhoud

- **Criterium in de gids** : 3.5.4.5.
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003, Art. 3
- **Interpretatie** : Technische controle (minstens jaarlijks) uitrusting (3.5.4.5.)

## 8. Accommodatie voor personeel

- **Criterium in de gids** : 3.3.4.2.
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003, Art. 3
- **Interpretatie** : Chauffeurs hebben op de losplaats toegang tot een verwarmd lokaal met toilet, wasbak met koud en warm water, zeep en mogelijkheid om de handen te drogen.

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

- **Criterium in de gids** : 3.1.4.5, 3.1.4.6., 3.2.4.3., 3.2.4.5., 3.2.4.6., Doc. A4, HACCP gevarenanalyse
- **Wetgeving** :
  - KB 14.03.2003, art. 3
  - Verordening (EG) Nr. 852/2004, Bijlage II, Hoofdstuk IV
  - Verordening (EG) Nr. 853/2004, Bijlage III, sectie IX, Hoofdstuk I, II, B.
- **Interpretatie** :
  - Wettelijke temperatuur voor de bewaring van melk wordt gerespecteerd:
    - Max. 6 °C op het melkproductiebedrijf, procedure indien temperatuursvoorschriften overschreden worden (3.1.4.5.)
    - Max. 10 °C bij aankomst in ontvangstcentrum, tijdens het transport wordt de koudeketen in stand gehouden, procedure indien temperatuursvoorschriften overschreden worden (3.2.4.6.)
    - Eventueel thermische isolatie voertuigen (zie 6) (3.2.4.5.)
    - Geen overslag van melk bedoeld voor verwerking zonder warmtebehandeling (3.2.4.5.)
    - Ophaalritten niet onderbreken (3.2.4.6.)
  - Laden of niet laden van de melk door de RMO-chauffeur bij afwijkende melk op melkproductiebedrijf (T°, geur, kleur, vreemde voorwerpen, ...) geconstateerd door de chauffeur + procedure (3.1.4.5., 3.1.4.6.)

- Laden of niet laden van de melk rekening houdend met informatie gecommuniceerd door de producent aan de koper (vb. problemen met melkkoeltank) + procedure (3.1.4.6.)
- Filter op de losleiding van het voertuig (intact, regelmatige reiniging en inspectie van intactheid), procedure indien vreemde voorwerpen zich in de melk bevinden (apart lossen van de melk) (3.2.4.3.)
- Test op remstoffen bij ontvangst van de melk

#### 10. Scheiding en kruiscontaminatie

- **Criterium in de gids** : 3.2.4.10., 3.3.4.1., 3.4.4.3., 3.4.4.5., 3.5.4.2.,
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003, art. 3
- **Interpretatie** : Er zijn procedures om te vermijden dat er kruisbesmetting gebeurt via materiaal, luchttoevoer of personeel
  - Spoelen van de monsterlepel of monsterpothouder na iedere monsterneming met drinkbaar water (3.1.4.10.)
  - Controle van de volledige lediging van de tank door de chauffeur na het lossen (3.3.4.1.) + lediging van tanks en alle leidingen na reinigen (3.5.4.2.)
  - Geurtesten op aanwezigheid van ontsmettingsmiddelen (3.4.4.3.)
  - Filter op de losleiding van het voertuig (3.3.4.1.)
  - Verzegeling voertuigen (zie 6)
  - Bacteriële belasting via spoelwater (3.4.4.5.)

#### 11. Voorraadbeheer (rotatie)

Niet van toepassing

#### 12. Huishouding, schoonmaak en hygiëne

- **Criterium in de gids** : deel 3.4, deel 3.5, Doc. E1, Doc. E2
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003, art. 3
- **Interpretatie** :
  - Vóór de aanvang van de activiteiten wordt de reinheid van de uitrusting nagekeken door de chauffeur, zo nodig nieuwe reiniging vooraleer de activiteiten aan te vangen
  - Zowel de voertuigen als de materialen (apparaten, gereedschap, ...) en de oppervlakken in direct contact met de rauwe melk en gebruiksvorwerpen die onrechtstreeks in contact komen met de rauwe melk, moeten gereinigd worden volgens een reinigingsprogramma waarin volgende zaken opgenomen zijn: wie maakt wat en wanneer schoon, met welk product en hoe? De reinigings- en ontsmettingsmiddelen moeten bewaard worden in een aparte kast of ruimte. Ze moeten geschikt en erkend zijn voor gebruik in de voedingsindustrie. Het reinigingsmateriaal (borstels, trekkers, dweilen en dergelijke) moeten regelmatig gereinigd worden.

Reiniging voertuigen (RMO, aanhangwagen, oplegger) (3.5.4.2.)

Minstens 1 keer per 24 uur een interne CIP-reiniging van de tanks en de leidingen die gebruikt worden voor de ophaling en het transport van de melk

CIP-reiniging telkens na het lossen indien het tijdsverloop tussen dit lossen en een nieuwe lading langer is dan 4u.

CIP-reiniging vóór elk transport van melk indien andere levensmiddelen dan vloeibare melkproducten vervoerd worden

Tijdens de CIP, temperatuursregistratie (3.4.4.4.)

Minstens 1 keer per 24 uur manuele reiniging van de oppervlakken en uitrusting die niet met CIP gereinigd worden. (3.4.4.6.), (3.5.4.4.)

- Bij ongunstige resultaten van bacteriologische analyses van het spoelwater => bacteriologische kwaliteit water opvolgen en zo nodig, corrigerende acties nemen
- Reiniging van de RMO dient te gebeuren op dezelfde plaats waar het lossen van de melk gebeurt.

### 13. Waterkwaliteitsbeheer

- **Criterium in de gids** : 3.4.4.1., interpretatieve nota ivm water FAVV (website FAVV)
- **Wetgeving** :
  - KB 14.01.2002
- **Interpretatie** : Er moet steeds met drinkbaar water gewerkt worden voor het reinigen en spoelen van de binnenkant van de voertuigen en de leidingen. Inrichtingen die leidingwater gebruiken zonder interne behandeling, moeten een attest van de watermaatschappij kunnen voorleggen. In alle andere gevallen (gebruik van putwater, verwerking en bewerking van leidingwater) moet het water geanalyseerd worden en beantwoorden aan de criteria beschreven in het KB 14.01.2002 en aan de interpretatieve nota hiervoor van het FAVV.

### 14. Afvalbeheer

Niet van toepassing

### 15. Bestrijding van ongedierte

Niet van toepassing

### 16. Diergeneeskunde :

Niet van toepassing

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

Niet van toepassing

### 18. Vervoer

- **Criterium in de gids** :
- **Wetgeving** :
  - Verordening (EG) Nr. 852/2004, Bijlage II, Hoofdstuk IV
  - Verordening (EG) Nr. 853/2004, Bijlage III, sectie IX, Hoofdstuk I, II, A. punten 2 en 4
- **Interpretatie** : Alle vervoermiddelen zijn geschikt voor het beoogde gebruik, zijn goed onderhouden en proper. De koudeketen moet tijdens het vervoer kunnen behouden worden. (zie ook 6)

## 19. Persoonlijke hygiëne, beschermkledij en medisch onderzoek

- **Criterium in de gids** : 3.2.4.3.
- **Wetgeving:**
  - Verordening (EG) Nr. 852/2004, Bijlage II, Hoofdstuk VII
- **Interpretatie** : Er wordt van de chauffeurs een goede persoonlijke hygiëne geëist. Ze moeten geschikte en schone werkkledij dragen. Ze mogen niet roken, eten of drinken wanneer hij het ophaalmateriaal hanteert, tijdens overslagoperaties, tijdens het lossen en het reinigen. Indien er risico is op contaminatie (overdraagbare ziekte, geïnfecteerde wonden, huidandoeningen, diarree,...) moet de chauffeur zijn meerdere verwittigen. Bij de aanwerving dienen personen die met de voedingsmiddelen in aanraking komen door middel van een medisch attest te bewijzen dat, vanuit medisch oogpunt, niets hun tewerkstelling in de weg staat.  
Jaarlijkse medische attesten van alle chauffeurs zijn voorhanden, voor de vaststelling dat ze levensmiddelen mogen hanteren. Deze verplichting geldt eveneens voor interimpersoneel.

## 20. Opleiding

- **Criterium in de gids** : 3.1.4.3
- **Wetgeving** :
  - Verordening (EG) Nr. 852/2004, Bijlage II, Hoofdstuk XII
- **Interpretatie** :
  - Is er een opleiding voor de chauffeurs over de bemonstering, transport van melk, hygiëne, ...?

## 21. Controles in opdracht van derden:

Niet van toepassing

## VII. SLEUTELELEMENT III : GEVARENANALYSE EN KRITIEKE CONTROLEPUNTEN

### 1. Samenstelling van het HACCP-team

- **Criterium in de gids** : deel 4.2 stap 1 HACCP
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003, art. 3
- **Interpretatie** : De samenstelling van het HACCP-team (verschillende bevoegdheden, diploma's en/of aanvullende opleiding van de teamleden) moet ervoor zorgen dat de HACCP-principes correct. De personen van het HACCP-team moeten voldoende kennis bezitten voor de ontwikkeling van de HACCP-studie over de ophaling en transport van rauwe melk en de daaraan verbonden relevante gevaren.

### 2. Omschrijving van het product

- **Criterium in de gids** : deel 4.3 stap 2 HACCP
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003, art. 3
  - Verordening (EG) Nr. 852/2004
  - Verordening (EG) Nr. 853/2004
- **Interpretatie** : Worden alle gegevens die op de ophaling en het transport van rauwe melk van toepassing zijn verzameld? (voorwaarden voor materiaal en instrumenten, temperatuur van melk tijdens transport, reiniging infrastructuur en uitrusting, normen reinigingswater)

### 3. Identificatie beoogd gebruik

- **Criterium in de gids** : deel 4.4 stap 3 HACCP
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003, art. 3
- **Interpretatie** : Definiëren van de groep gebruikers

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

- **Criterium in de gids** : deel 4.5 stap 4+5 HACCP
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003, art. 3
- **Interpretatie** : Het diagram moet alle stappen bevatten vanaf de ophaling van de rauwe melk op de productiebedrijven tot en met de reiniging en desinfectie van de voertuigen en het gebruikte materiaal voor de ophaling en het transport.

### 5. Bevestiging ter plaatse van het diagram

- **Criterium in de gids** : deel 4.5 stap 4+5 HACCP
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003, art. 3
- **Interpretatie** : Het HACCP-team moet de verrichtingen op het terrein observeren en zich in de praktijk ervan overtuigd hebben dat het diagram van de onderneming goed met de werkelijkheid overeenstemt. Indien er afwijkingen vastgesteld worden bij de controle op het

terrein, moet het diagram aangepast worden. Deze verificatie moet gedocumenteerd worden.

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

- **Criterium in de gids** : deel 4.6 stap 6 HACCP
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003, artikel 3 § 2, 1°
- **Interpretatie** : Bij het uitvoeren van de gevarenanalyse dient waar mogelijk rekening te worden gehouden met :
  - hoe waarschijnlijk het is dat het gevaar zich voordoet en hoe ernstig de nadelige gevolgen voor de gezondheid ervan zijn
  - de kwalitatieve en/of kwantitatieve evaluatie van de aanwezigheid van gevaren:
    - (Micro)biologische gevaren met betrekking tot rauwe melk en de gevaren verbonden aan de ophaling en het transport van rauwe melk
    - Chemische en fysische gevaren geassocieerd met de rauwe melk en de ophaling en transport ervan
  - het overleven of de vermeerdering van zorgwekkende micro-organismen
  - de productie of blijvende aanwezigheid van toxines, chemische of fysische stoffen in de rauwe melk
  - de omstandigheden die tot bovenstaande punten kunnen leiden

Daarop moet het team onderzoeken welke maatregelen, eventueel, kunnen worden getroffen om elk van de gevaren in de hand te houden. Het kan gebeuren dat meer dan één maatregel nodig is om een bepaald gevaar te bedwingen en dat één enkele maatregel meerdere gevaren tegelijk kan bedwingen.

Bij gebruik van de gids moet het voorbeeld van de gids aangepast worden aan de specifieke situatie van het bedrijf.

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

- **Criterium in de gids** : deel 4.7 stap 7, 8, 9, 10 HACCP
- **Wetgeving** :
  - KB 14.03.2003, artikel 3 § 2, 2°
- **Interpretatie** :
  - De CCP zijn bepaald uitgaande van de specifieke gevarenanalyse van het bedrijf volgens de methode beschreven in de gids (beslissingsmatrix) of volgens de beslissingsboom (Codex alimentarius)
  - In dit kader zijn volgende punten zeker belangrijk:
    - het behoud van de koudeketen tijdens het transport
    - het onderzoek op remstoffen op het niveau van de RMO, oplegger, ophaalwagen of opslagtank op de ontvangende melkinrichting
    - een degelijke reiniging en desinfectie van de voertuigen en het materiaal gebruikt bij de handelingen

**8. Vaststelling van kritische grenzen (zie principe 3)**

- **criterium in de gids** : deel 4.7 stap 7, 8, 9, 10 HACCP
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003, artikel 3 § 2, 3°
- **Interpretatie** : Het KB autocontrole stipuleert om de drempels die met elk kritisch punt overeenstemmen, te bepalen. Ook moeten er tabellen per potentieel gevaar met de beheersingsmaatregelen en de kritische grenzen opgesteld worden die gebaseerd zijn op het volgende:
  - de wettelijke eisen
  - de normen van de gids “ophaling en transport van rauwe melk”
  - statistisch onderzoek van de “normale waarden”
  - organoleptische onderzoeken

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

- **criterium in de gids** : deel 4.7 stap 7, 8, 9, 10 HACCP
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003, artikel 3 § 2, 4°
- **Interpretatie** : Men moet regelmatig verifiëren of de beheersmaatregelen sluitend zijn en of deze strikt nageleefd worden.  
Is er hiervoor een verantwoordelijke aangesteld?

**10. Vastlegging van corrigerende maatregelen (zie principe 5)**

- **criterium in de gids** : deel 4.7 stap 7, 8, 9, 10 HACCP
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003, artikel 3 § 2, 5°
- **Interpretatie** : Bij de vaststelling van een overschrijding van een kritische drempel moeten er onmiddellijk correcties (m.b.t. de rauwe melk zelf) en corrigerende maatregelen (m.b.t. het proces) genomen worden die deze afwijkingen herstellen, nl.:
  - Het proces wordt bijgestuurd  
Betere instructie van de chauffeur  
Reorganisatie van de rit  
Nieuwe reiniging van de voertuigen en het materiaal
  - De afwijkende melk wordt geblokkeerd  
Bij afwijking van de geur en/of het uitzicht van de melk in de koeltank op het productiebedrijf (vast te stellen door de chauffeur), wordt de melk niet geladen  
Bij afwijkende temperatuur wordt de melk al of niet geladen volgens de instructies van de ontvangende melkinrichting  
Afzonderlijk lossen van de melk met afwijkingen van microbiologische (zure melk), fysische (vreemde voorwerpen) of chemische aard (remstoffen, andere contaminanten)
  - De afwijkende melk krijgt een aangepaste bestemming.  
Vernietigen van remstoffenpositieve melk

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

- **Criterium in de gids** : deel 4.8 stap 11 HACCP
- **Wetgeving** : KB 14.11.2003, artikel 3 § 2, 6°
- **Interpretatie** : De jaarlijkse verificatie van het HACCP-systeem moet zorgen voor een toetsing, het onderhoud en de verbetering van het HACCP-systeem. De verificatie van het HACCP-plan omvat o.a.:
  - verificatie van CCP's en PVA's
  - verificatie via audits (intern, extern)
  - verificatie van het handboek: alle procedures, instructies, registratieformulieren, ...
  - verificatie via klachtenafhandeling: niet van toepassing
  - verificatie via monsternamen en analyses: niet van toepassing

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

- **Criterium in de gids** : deel 4.9 stap 12 HACCP
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003, artikel 3 § 2, 7°
- **Interpretatie** : Alle documenten van de vorige principes moeten opgenomen worden in het HACCP-handboek. Alle documenten en geregistreerde gegevens moeten tijdens een controle beschikbaar zijn (zie ook sleutelement I punt 8: "Algemene eisen i.v.m. documentatie"):
  - hoe en wanneer is er een bewaking van de kritische controlepunten
  - welke afwijkingen zijn er vastgesteld en wanneer en wat zijn de genomen correctieve acties
  - wat zijn de wijzigingen van het HACCP-systeem in het laatste jaar
  - wat is het resultaat van de jaarlijkse verificatie

### 13. Opstellen van bemonsterings- en analyseplannen

- **Criterium in de gids** : procedure Doc. C1, procedure Doc. D1, procedure Doc. D3, procedure Doc. E1
- **Wetgeving** :
  - KB 14.11.2003, artikel 3 § 2, 8°
- **Interpretatie** : Het bedrijf past een eigen analyseplan toe voor de controle op:
  - De reiniging en ontsmetting
  - De waterkwaliteit
  - De aanwezigheid van remstoffen

### VIII. 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 zuivelsector. Generieke voorbeelden van NC zijn opgenomen in het document "Richtlijnen voor non-conformiteiten in het kader van audits".

#### 1. Sleutelement 1 : Beheersysteem voedselveiligheid

Major non-conformiteiten – NC A		
Ref.		Melding <sup>1</sup>
IV.13.	Controle op niet overeenstemming niet conform	

Minor Non-conformiteiten – NC B		
Ref.		
IV.8.	Niet alle certificaten van reiniging tank zijn aanwezig (documentatie)	
IV.13.	Verzegelingen aan voertuigen onvoldoende sluitend	

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

Major non-conformiteiten – NC A		
Ref.		Melding <sup>1</sup>
V.9	Foutieve methode voor bemonstering remstoffen	
V.9.	Met remstoffen besmette melk bevindt zich in de voedselketen.	Ja
V.9.	Niet respecteren van de koudeketen	
V.12.	Niet correct uitvoeren van CIP	
V.12.	Laatste spoeling niet met water van drinkkwaliteit	
V.12.	Ontsmetting gebeurt met een niet-erkend product	
V.20.	Geen opleiding van de chauffeur	

Minor Non-conformiteiten – NC B		
Ref.		
V.9.	Onvoldoende filters om vreemde deeltjes tegen te gaan	
V.20.	Onvoldoende opleiding van de chauffeur	

<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.

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

<b>Major non-conformiteiten – NC A</b>		
Ref.		Melding <sup>1</sup>

<b>Minor Non-conformiteiten – NC B</b>	
Ref.	