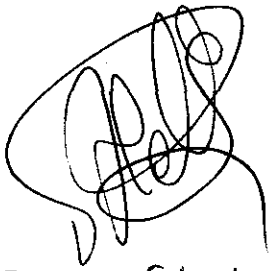
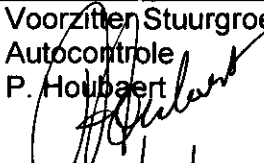
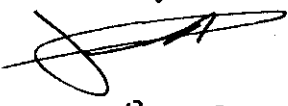
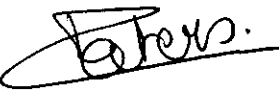




Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

**LEIDRAAD VOOR DE VALIDATIE VAN DE AUTOCONTROLESYSTEMEN
VAN DE INRICHTINGEN VOOR DE VERVAARDIGING
VAN GEHAKT VLEES, VLEESBEREIDINGEN EN SEPARATORVLEES**

Van toepassing vanaf: 14 -02- 2008

<p>Opgesteld door: DG Controlebeleid Met medewerking van DG controle</p>	<p>Goedgekeurd door:</p>	<p>Gecontroleerd door: Secretariaat</p>
<p>Vincent Helbo Vicky Lefevre Jean-Paul Rulkin Filip Vandenheede</p>  <p>Datum: 05/02/2008</p>	<p>Voorzitter Stuurgroep Autocontrole P. Houbaert</p>  <p>Datum: 11/02/08</p> <p>De directeur-generaal, Herman Diricks</p>  <p>Datum: 13.02.08</p>	<p>Christelle Peeters Datum: 14 -02- 2008</p> 

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 “gevalideerd of gecertificeerd autocontrolesysteem”, alle elementen omvatten zoals beschreven in de van toepassing zijnde leidraden. Per sector wordt er een aparte leidraad ontwikkeld.

De validatie van de bedrijfseigen autocontrolesystemen gebeurt aan de hand van de conformiteitsauditprocedure **PB 00 – P 02**. Zoals beschreven in deze procedures worden de vaststellingen naar aanleiding van de verificatie toegelicht in een verslag. De vastgestelde tekortkomingen worden genoteerd in de specifieke checklist **PB 02 – CL 11** en verklaard in een verslag (**PB 00 – F 07**).

De doelstelling van dit document is de auditeur voorzien van een controlemiddel en de bijhorende toelichting omtrent alle aspecten die voorkomen in de specifieke checklist (***Specifieke checklist voor de validatie van het autocontrolesysteem van de inrichtingen voor de vervaardiging van gehackt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees***).

II. NORMATIEVE REFERENTIES

- Verordening (EG) nr. 1760/2000 van het Europees Parlement en de Raad van 17 juli 2000 tot vaststelling van een identificatie- en registratieregeling voor runderen en inzake de etikettering van rundvlees en rundvleesproducten en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 820/97 van de Raad
- Verordening (EG) nr. 1825/2000 van de Commissie van 25 augustus 2000 tot vaststelling van de uitvoeringsbepalingen van Verordening (EG) nr. 1760/2000 van het Europees Parlement en de Raad met betrekking tot de etikettering van rundvlees en rundvleesproducten
- 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. 1830/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 betreffende de traceerbaarheid en etikettering van

genetisch gemodificeerde organismen en de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen geproduceerde levensmiddelen en diervoeders en tot wijziging van Richtlijn 2001/18/EG

- Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne
- Verordening (EG) nr. 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. 37/2005 van de Commissie van 12 januari 2005 betreffende de temperatuurcontrole in vervoermiddelen en in opslagruimten van voor menselijke voeding bestemde diepvriesproducten
- Verordening (EG) nr. 1688/2005 van de Commissie van 14 oktober 2005 tot uitvoering van Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft bijzondere garanties ten aanzien van salmonella voor de verzending naar Finland en Zweden van bepaalde soorten vlees en eieren
- Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 5 december 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen
- Verordening (EG) nr. 2074/2005 van de Commissie van 5 december 2005 tot vaststelling van uitvoeringsmaatregelen voor bepaalde producten die onder Verordening (EG) nr. 853/2004 vallen en voor de organisatie van officiële controles overeenkomstig de Verordeningen (EG) nr. 854/2002 en (EG) nr. 882/2004, tot afwijking van Verordening (EG) nr. 852/2004 en tot wijziging van de Verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004
- Verordening (EG) nr. 2076/2005 van de Commissie van 15 november 2005 tot vaststelling van overgangsregelingen voor de uitvoering van de Verordeningen (EG) nr. 853/2004, (EG) nr. 854/2004 en (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad en tot wijziging van de Verordeningen
- Koninklijk besluit van 17 maart 1971 tot onderwerping aan medisch toezicht van al de personen die door hun werkzaamheid rechtstreeks met voedingswaren of -stoffen in aanraking komen en die deze waren kunnen verontreinigen of besmetten
- Koninklijk besluit van 3 januari 1975 betreffende voedingswaren en -stoffen die gelden als schadelijk verklaard
- Koninklijk besluit van 9 februari 1990 betreffende de vermelding van de partij waartoe een voedingsmiddel behoort

- 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 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 12 maart 2002 betreffende de behandeling van voedsel en voedselingrediënten met ioniserende straling en tot wijziging van het koninklijk besluit van 20 juli 2001 houdende algemeen reglement op de bescherming van de bevolking, van de werknemers en het leefmilieu tegen het gevaar van de ioniserende stralingen
- Koninklijk besluit van 22 mei 2003 betreffende het op de markt brengen en het gebruiken van biociden
- Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen
- Koninklijk besluit van 16 juni 2005 betreffende de identificatie en de encodering van de paarden in een centrale gegevensbank
- Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne (H1)
- Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong (H2)
- Koninklijk besluit van 22 december 2005 tot vaststelling van aanvullende maatregelen voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong (H3)
- 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
- Koninklijk besluit van 24 mei 2006 betreffende een tijdelijke afwijking van de waarde van het microbiologisch criterium voor Salmonella in bepaalde voedingsmiddelen
- Ministerieel besluit van 28 januari 1993 betreffende de temperatuurcontrole van diepvriesproducten

- 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 slachthuizen, uitsnijderijen en inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees voor als landbouwhuisdieren gehouden hoefdieren
- **Versoepeling:** de versoepeling voor zeer kleine bedrijven (ZKO) op basis van het MB van 24-10-2005. Onder zeer kleine bedrijven worden verstaan de bedrijven die leveren aan andere bedrijven en waar maximum 2 FTE werkzaam zijn (personeel + zelfstandige eigenaar(s)).
- **Gehakt vlees :** vlees zonder been, dat in kleine stukken is gehakt en minder dan 1 % zout bevat
- **Voorgehakt vlees:** vlees dat een eerste maal gehakt geweest is en nog verder moet gehakt worden
- **Partij/lot:** al het vlees met of zonder been, bijvoorbeeld karkassen of voor- of achtervoeten of stukken vlees zonder been, dat samen en onder nagenoeg dezelfde omstandigheden is uitgesneden, gehakt of verpakt

2. Afkortingen

- **Art.:** artikel
- **B:** bijlage
- **CCP:** kritisch controle punt
- **FAVV:** Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- **FEFO:** first expired first out
- **FIFO:** first in first out
- **GHP:** Goede Hygiënische Praktijken
- **GMP:** Good Manufacturing Practices, goede fabricagepraktijken
- **H:** hoofdstuk
- **KB:** Koninklijk besluit
- **MB:** Ministerieel besluit
- **NC:** non-conformiteit
- **NC A:** non-conformiteit A
- **NC B:** non-conformiteit B tekortkoming

- **PVA** : punt van aandacht
- **S**: sectie
- **VO**: verordening

3. Bestemmingen

De auditoren van het Agentschap alsook de auditoren van de certificatie-organismen die belast zijn met de uitvoering van een audit in de inrichtingen voor de vervaardiging van gehackt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees voor als landbouwhuisdieren gehouden hoefdieren.

4. Verloop van de audit

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

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

IV. HISTORISCH OVERZICHT

Identificatie van het document	Wijzigingen	Rechtvaardiging	Van toepassing vanaf
PB 03 – LD 11 – REV 0 – 2008	Eerste versie van het document	Goedkeuring van de gids	

V. SLEUTELELEMENT I : BEHEERSSYSTEEM VOEDSELVEILIGHEID

1. Algemene eisen

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

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

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

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

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

- **criterium in de gids** : deel III
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, §1
- **Interpretatie** : de exploitant moet 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** : 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** :
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, §1
MB 24-10-2005

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

4. Verantwoordelijkheid voor de bedrijfsleiding (exploitant)

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

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

- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, §1
VO 852/2004, art. 3
MB 24-10-2005
- **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.
[Behalve in de inrichtingen die van de “versoepelingen” genieten, moeten plaatsvervangers worden aangeduid voor sleutelposities op het vlak van de voedselveiligheid.](#)
De exploitanten van levensmiddelenbedrijven zijn verantwoordelijk voor de naleving van de wettelijke hygiënevoorschriften.

5. Inzet van de bedrijfsleiding (exploitant)

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

- **Criterium in de gids** : deel II; deel III
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie** : de directie moet zijn inzet kunnen aantonen voor de ontwikkeling en de verbetering van het ingestelde voedselveiligheidsbeleid. Hoe reëel die inzet is, kan pas na afloop van de

audit op grond van alle gedane vaststellingen correct door de auditor worden beoordeeld.

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

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

- **criterium in de gids** : deel III, 4; deel III, 5; deel III, 6
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2, 6
- **Interpretatie** : de directie moet ten minste éénmaal per jaar:
 - a) het resultaat opvragen en evalueren van de audits/controles die in het bedrijf zijn uitgevoerd en die betrekking hebben op de voedselveiligheid en het autocontrolesysteem,
 - b) de klachten evalueren die een gevolg hebben voor de voedselveiligheid,
 - c) elke verandering evalueren die een gevolg heeft voor de voedselveiligheid.

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

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

7. Beheer van middelen, personen en informatie

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

- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie** : het bedrijf moet over zowel de materiële als de menselijke middelen beschikken om de voedselveiligheid te kunnen garanderen.

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

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

8. Algemene eisen i.v.m. documentatie

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

- **Criterium in de gids** : deel I, 15
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1, art. 11
MB 24-10-2005, art. 6
- **Interpretatie** : de procedures, richtlijnen, registraties,... maken deel uit van de documentatie. De documentatie moet voldoen aan de volgende voorschriften :
 - a) het in het bedrijf gevoerde voedselveiligheidsbeleid in het algemeen en het toegepaste autocontrolesysteem in het bijzonder, moeten gesteund zijn op schriftelijke instructies en procedures.
 - b) alle documenten die nodig zijn met het oog op een efficiënte uitvoering van autocontroles of die gevolgen kunnen hebben voor de voedselveiligheid, moeten worden nagekeken en goedgekeurd en vlot beschikbaar zijn voor het betrokken personeel en de voor de controle verantwoordelijke autoriteiten.
 - c) het naleven van de procedures in het kader van het voedselveiligheidsbeleid en de procedures voor het toepassen van het autocontrolesysteem moet worden aangetoond door adequate registraties
 - d) de registraties moeten duidelijk, volledig en waarachtig zijn. Iedere wijziging aan de documenten moet worden geregistreerd.
 - e) alle voor de productveiligheid belangrijke documenten moeten ten minste twee jaar na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum van de producten onder goede omstandigheden worden bewaard.
[Bedrijven die ten hoogste 2 voltijdsequivalenten tewerkstellen moeten de documenten echter slechts gedurende 6 maand na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum van de producten bewaren.](#)

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

9. Specificaties

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

- **Criterium in de gids** : deel I, 5; B 34
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, §1
KB 22-12-2005 (H2), art. 24
- **Interpretatie** :
 - a) voor alle grondstoffen die van invloed zijn op de voedselveiligheid en de wettelijkheid van de producten moet de exploitant met documenten gestaafde specificaties opstellen en/of ontvangen die bewaard moeten worden (zie punt 8 hierboven),
 - b) de inrichtingen mogen geen vers vlees binnenbrengen, in hun bezit hebben, verwerken, behandelen, of inpakken als het niet

werd gekeurd, ongeschikt is voor menselijke consumptie, niet mag worden ingevoerd, geen keurmerk draagt, geen identificatiemerk draagt of niet is ingeschreven in het register IN.

(S.I.9.1.) Is er controle op de naleving van de specifieke voorwaarden voor de gebruikte grondstoffen voor de productie van gehakt vlees?

- **Criterium in de gids** : B 34
- **Wetgeving** : VO 853/2004, B III, S V, H II, 1, 1
VO 2076/2005, art. 10
- **Interpretatie** : de exploitanten van de voedingssector die gehakt vlees vervaardigen moeten erop toezien dat de gebruikte grondstoffen voldoen aan de volgende voorwaarden :
 - a) zij moeten voldoen aan de voorschriften voor vers vlees (het betreft voorschriften met betrekking tot de temperatuur, oorsprong, identificatie- of gezondheidsmerk,...),
 - b) zij moeten afkomstig zijn van skeletspieren (met inbegrip van het aanhangend vetweefsel) en mogen niet afkomstig zijn van:
 - I. snijresten of afsnijdsels (met uitzondering van volledige spieren),
 - II. separatorvlees,
 - III. vlees met beensplinters of huid,
 - IV. hoofdvlees (behalve de kauwspieren), het niet-musculaire deel van de linea alba, vlees uit de omgeving van het voorkniegewricht en het spronggewricht, en vleesresten die van de beenderen zijn geschraapt, en de spieren van het middenrif (tenzij het sereus vlies is weggenomen).

(S.I.9.2.) Is er controle op de naleving van de specifieke voorwaarden voor de gebruikte grondstoffen voor de productie van vleesbereidingen die geen hittebehandeling moeten ondergaan voor consumptie ?

- **Criterium in de gids** : B 34
- **Wetgeving** : VO 853/2004, B III, S V, H II, 1, 2
- **Interpretatie** : de exploitanten van de voedingssector die vleesbereidingen vervaardigen moeten erop toezien dat het gebruikte vlees voldoet aan de voorwaarden om te kunnen worden gebruikt voor de vervaardiging van gehakt vlees (zien S.I.9.1.).

(S.I.9.3.) Is er controle op de naleving van de specifieke voorschriften voor de grondstoffen gebruikt voor de productie van vleesbereidingen die voor consumptie een hittebehandeling moeten ondergaan ?

- **Criterium in de gids** : B 34
- **Wetgeving**: VO 853/2004, B III, S V, H II, 2

- **Interpretatie** : de exploitanten van de voedingssector die vleesbereidingen vervaardigen waarvan het evident is dat deze niet bestemd zijn voor consumptie vooraleer een hittebehandeling te hebben ondergaan, moeten erop toezien dat de gebruikte grondstoffen de volgende zijn :
 - a) Grondstoffen die voldoen aan de voorschriften hernomen in S.I.9.2.,
 - of
 - b) vlees, dat voldoet aan de voorschriften voor vers vlees, verkregen door het hakken of vermalen van skeletspieren, met inbegrip van het aanhangend vetweefsel, afkomstig van snijresten of afsnijdsels,
 - of
 - c) separatorvlees dat:
 - I. geproduceerd is met technieken die de structuur van de voor de productie van het separatorvlees gebruikte beenderen niet wijzigen en waarvan het calciumgehalte niet aanzienlijk hoger is dan dat van gehakt vlees (ofwel minder of gelijk aan 0,1%),
 - II. separatorvlees dat voldoet aan de microbiologische criteria voor gehakt vlees (zie G.I.21.2.).

(S.I.9.4.) Is er controle op de naleving van de specifieke voorwaarden voor de gebruikte grondstoffen voor de productie van separatorvlees?

- **Criterium in de gids** : B 34
- **Wetgeving** : VO 853/2004, B III, S V, H II, 3
- **Interpretatie** : de exploitanten van de voedingssector die separatorvlees vervaardigen moeten erop toezien dat de gebruikte grondstoffen voldoen aan de volgende voorwaarden:
 - a) zij moeten voldoen aan de voorschriften voor vers vlees,
 - b) de volgende grondstoffen mogen bij de productie van separatorvlees niet worden gebruikt: de beenderen van de kop, de poten, de staart, de beenderen femur, tibia, fibula, humerus, radius en ulna.

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

- **Criterium in de gids** : deel I, 6; deel II, 6; deel II, 9; deel II, 10
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, §1
 VO 853/2004, B II, S I, H V, B III, S I, H VII
 VO 2073/2005, art. 3, art. 5, art. 7, B I
 VO 2074/2005, art. 4, B VI
 VO 1935/2004
- **Interpretatie** : het bedrijf moet duidelijk de criteria hebben vastgelegd waaraan zijn producten met betrekking tot de voedselveiligheid moeten beantwoorden en op die criteria steunen om de distributie van de producten toe te staan. Deze criteria betreffen o.a. de bewaartemperatuur

(+2°C voor gehakt vlees en separatorvlees, +4°C voor vleesbereidingen, -18°C voor de ingevroren producten), de maximale bewaartermijnen, de onmiddellijke verpakking en verpakking, de etikettering, het gebruik van identificatiemerken.

Bovendien moeten de wettelijke voorschriften op het vlak van de microbiologische veiligheidscriteria (zie G.I.21.2) beschouwd worden als specificaties voor eindproducten. Dit geldt ook voor de voorschriften op het vlak van het calciumgehalte van separatorvlees.

(S.I.9.5.) Is er controle op de naleving van de specifieke voorwaarden voor de samenstelling van gehakt vlees?

- **Criterium in de gids** : B 34
- **Wetgeving** : VO 2076/2005, art. 10
- **Interpretatie** : de exploitanten van de voedingssector die gehakt vlees vervaardigen moeten erop toezien dat het eindproduct voldoet aan de hieronder vermelde voorwaarden i.v.m. de samenstelling op basis van een dagelijks gemiddelde:

	Vetgehalte	Verhouding bindweefsel/vleeseiwit
Mager gehakt vlees	≤ 7 %	≤ 12
Gehakt zuiver rundvlees	≤ 20 %	≤ 15
Gehakt vlees met varkensvlees	≤ 30 %	≤ 18
Gehakt vlees van andere diersoorten	≤ 25 %	≤ 15

Deze eisen zijn van toepassing tot 31 december 2009.

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; deel II; deel 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) 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
- **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/controle (zij moeten niet noodzakelijk allemaal tegelijk worden gecontroleerd). De audits/controles hebben o.a. betrekking op de toepassing van de GMP en de GHP. In de mate van het mogelijke wordt de interne audit/controle uitgevoerd door personeelsleden die niet afhangen van de personen die direct verantwoordelijk zijn voor de activiteit waarop de audit/controle betrekking heeft. Opvolging van de audits/controles moet worden voorzien.

12. Corrigerende maatregelen

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

- **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 moeten maatregelen genomen worden om herhaling van de tekortkomingen te vermijden. De doelmatigheid van de acties en maatregelen moet worden geëvalueerd. Alle correctieve acties en 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, 11; B 40
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003 art. 8, § 3
- **Interpretatie** : het beheer van niet-conforme producten moet gesteund zijn op een procedure en moet worden geregistreerd. 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.

14. Vrijgeven van producten

(G.I.14.) Beschikt het bedrijf over een 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** : annexe 40
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie** : de exploitant moet procedures vastleggen en toepassen voor het vrijgeven van producten en om te vermijden dat producten in omloop worden gebracht terwijl niet voldaan is aan alle eisen inzake voedselveiligheid en alle wettelijke criteria.
Het bedrijf moet bijvoorbeeld nagaan of de wettelijke voorschriften aangaande temperatuur, etikettering, verpakking, houdbaarheid, de microbiologische criteria,... 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, 5; deel II, 6
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
VO 852/2004, B II, H I, 1, H IX
- **Interpretatie** : de exploitant moet procedures invoeren om te garanderen dat binnenkomende producten voldoen aan de wettelijke eisen. De omvang van de controles hangt af van de invloed van het product op de voedselveiligheid en van het vertrouwen dat kan toegekend worden aan de leverancier op basis van de vorige controles.
Het bedrijf moet bijvoorbeeld nagaan of de wettelijke voorschriften aangaande temperatuur, etikettering, verpakking, houdbaarheid, de microbiologische criteria,... worden nageleefd voordat het de producten vrijgeeft. Het mag geen non-conforme producten aanvaarden.

16. Bewaking prestaties leverancier

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

- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie** : het bedrijf moet beschikken over alle op zijn leveranciers betrekking hebbende relevante informatie.

De leveranciers die vermeld zijn in het aanvoerregister moeten voorkomen op de leverancierslijst.

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

- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie** :
 - a) het bedrijf moet geregeld een evaluatie maken van zijn leveranciers (leveranciers van verpakkingen en onmiddellijke verpakkingen, specerijen, toevoegingsmiddelen,... inbegrepen),
 - b) het resultaat van de evaluaties moet worden uitgewisseld tussen de bedrijfsleiding en de leveranciers
 - c) er moet versterkt toezicht worden uitgeoefend op leveranciers waarvan de evaluatie ongunstig was.

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; deel I, 5; deel I, 10; deel I, 14; deel I, 15; deel II, 8
- **Wetgeving** : KB 14-11-03, art. 6, § 1
KB 22-12-2005, art. 24, § 1, 6
MB 24-10-2005
- **Interpretatie** :
 - a) de bedrijven moeten beschikken over systemen of procedures om aangevoerde producten te registreren (verpakkingen, onmiddellijke verpakkingen, specerijen, toevoegingsmiddelen,... inbegrepen). De gegevens die geregistreerd moeten worden zijn o.a. de volgende :
 - I. aard van de producten,
 - II. identificatie van de producten (lotnummer of identifiernummer of uiterste gebruiksdatum,...),
 - III. hoeveelheid,
 - IV. datum van ontvangst,
 - V. identificatie van de leverancier.
 - b) elk aangevoerd product wordt in het register van binnenkomst ingeschreven
 - c) het systeem moet ten minste éénmaal per jaar worden getest en de resultaten van de test i.v.m. efficiëntie en snelheid van aanvoering, moeten geregistreerd worden.

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

[Bedrijven die ten hoogste 2 voltijdsequivalenten tewerkstellen moeten de documenten echter slechts gedurende 6 maand na de datum van](#)

[minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum van de producten bewaren.](#)

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

- **Criterium in de gids** : deel I, 3; deel I, 6; deel I, 14; deel I, 15; deel II, 8
- **Wetgeving** : KB 14-11-03, art.6, § 2
MB 24-10-2005
- **Interpretatie** :
 - a) het bedrijf dient te beschikken over een registratiesysteem voor de uitgaande producten waarin, onder andere, het volgende wordt hernoemen:
 - I. aard van de producten,
 - II. identificatie van de producten (lotnummer of identificatienummer of uiterste gebruiksdatum,...),
 - III. hoeveelheid,
 - IV. datum van levering,
 - V. identificatie van de bedrijfseenheid die de levering afneemt,
 - b) de traceerbaarheid van de dierlijke bijproducten moet verzekerd worden. De voorschriften i.v.m. de documenten van de dierlijke bijproducten moeten gerespecteerd worden,
 - c) het systeem moet ten minste éénmaal per jaar worden getest en de resultaten van de test i.v.m. efficiëntie en snelheid van aanvoering, moeten geregistreerd worden,
 - d) alle voor de traceerbaarheid belangrijke documenten moeten ten minste twee jaar na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum van de producten worden bewaard.
[Bedrijven die ten hoogste 2 voltijdsequivalenten tewerkstellen moeten de documenten echter slechts gedurende 6 maand na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum van de producten bewaren.](#)

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

- **Criterium in de gids** : deel I, 7; deel I, 14; deel I, 15; deel II, 8
- **Wetgeving** : KB 14-11-2004, art. 6, § 3
MB 24-10-2005
- **Interpretatie** : het bedrijf moet een controleerbaar verband kunnen leggen tussen de in de inrichting aangevoerde en de eruit afgevoerde producten. Het niveau van de interne traceerbaarheid wordt beslist door de exploitant en heeft een invloed op het terugroepen. In geval van “rework” moet traceerbaarheid worden gegarandeerd.

Alle voor de traceerbaarheid belangrijke documenten moeten ten minste twee jaar na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum van de producten worden bewaard. Het bedrijf moet een register bijhouden betreffende het ophalen van dierlijke bijproducten (een chronologische rangschikking van de afhaalbonnen volstaat eveneens).

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

(S.I.17.) Respekteert de exploitant de bijzondere voorschriften op het vlak van de traceerbaarheid van gehakt vlees van runderen?

- **criterium in de gids** : deel I, 5; deel I, 6; deel I, 14, deel II, 8; deel II, 10, B 30
- **Wetgeving** : VO 1760/2000
VO 1825/2000
MB 24-10-2005
- **Interpretatie** :
 - a) in de inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt dient de operator er voor te zorgen dat alle rundvlees in zijn inrichting op elk moment kan worden geïdentificeerd. Het is zijn verantwoordelijkheid om er voor te zorgen dat alle rundvlees dat zijn inrichting binnenkomt op een correcte manier is geïdentificeerd. Daarom dient elk etiket op het binnenkomend vlees intact te blijven tot op het moment van bewerken. De etiketten mogen slechts verwijderd worden juist voor het vervaardigen van het gehakt,
 - b) de exploitant dient een systeem uit te werken zodat gedurende gans het proces de identificatiegegevens bewaard blijven,
 - c) de operator moet door zijn registratiesysteem op elk moment en voor elk lot, ofwel de officiële nummers van de runderen ofwel de referentiecodes van het versneden vlees waarmee het lot samengesteld werd, kunnen terugvinden,
 - d) het bedrijf dat gehakt vlees met rundvlees vervaardigt, moet beschikken over een registratiesysteem waarin voor de aangevoerde producten het volgende wordt hernomen :
 - I. ofwel het officiële nummer van het rund ofwel de referentiecode die toegekend werd door de inrichting van herkomst (al naargelang hetgeen voorkomt op het etiket dat het vlees of zijn verpakking draagt bij het binnenkomen in de inrichting),
 - II. het gewicht,
 - III. datum van binnenkomen in de inrichting,
 - IV. de juiste herkomst van het stuk of het lot (d.w.z. de gegevens over de laatste inrichting waar de producten hebben verbleven),
 - e) het registratiesysteem zal ook voor de uitgaande producten het volgende hernemen :

- I. de referentiecode toegekend aan het lot dat de inrichting verlaat (die zal aangebracht worden op het etiket dat aanwezig is op de verpakking van het gehakt vlees bij vertrek uit de inrichting),
 - II. datum van vertrek,
 - III. het gewicht van het lot,
 - IV. zijn juiste bestemming (d.w.z. de gegevens over de leveringsplaats van de producten),
- f) er moet een verband worden voorzien tussen het vlees dat wordt aangevoerd en het gehakt vlees dat het bedrijf verlaat en alle stukken vlees die bestemd zijn voor een lot gehakt vlees, moeten afkomstig zijn van dieren die geslacht zijn in hetzelfde land,
 - g) het registratiesysteem zal zodanig opgesteld worden dat de gegevens gemakkelijk en snel kunnen teruggevonden worden. Het mag geïnformatiseerd zijn,
 - h) het systeem moet ten minste éénmaal per jaar worden getest en de resultaten van de test i.v.m. efficiëntie en snelheid van aanvoering, moeten geregistreerd worden,
 - i) alle voor de traceerbaarheid belangrijke documenten moeten ten minste twee jaar na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum van de producten worden bewaard.

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

18. Klachtenbehandeling

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

- **Criterium in de gids** : deel II, 11
- **Wetgeving** : KB 14-11-03, art. 3
- **Interpretatie** :
 - a) de klachten en de antwoorden daarop moeten worden geregistreerd,
 - b) zij moeten worden gebruikt in samenhang met de voortdurende verbetering van het autocontrolesysteem en eventueel aanleiding geven tot het uitvoeren van corrigerende maatregelen en 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. Zij dient dus rekening te houden met de klachten van klanten, maar ook met de klachten van het bedrijf ten overstaan van zijn leveranciers,
 - d) de retours als gevolg van een ontevreden klant, moeten beschouwd worden als klachten indien de voedselveiligheid in het gedrang komt.

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, 11
- **Wetgeving** : KB 14-11-03, art. 3, art. 8, §1
- **Interpretatie** :
 - a) het bedrijf moet beschikken over een procedure voor het terugroepen, het uit de handel nemen en de retour van producten. Deze moet toelaten om de klanten en de overheid snel te verwittigen en hen de nodige informatie te verschaffen over het terugroepen, het uit de handel nemen, de retour.
 - b) de procedure moet ten minste eenmaal per jaar worden getest en de resultaten van de test i.v.m. de efficiëntie en de snelheid van uitvoering, 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, 11
- **Wetgeving** : KB 14-11-03, art. 3, §1
VO 2073/2005, art. 7
- **Interpretatie** : de procedure voor het terugroepen en de retour van producten moet ook aandacht besteden aan wat er verder met de teruggeroepen en retourproducten gebeurt.
De retourproducten van de detailhandel mogen niet opnieuw verwerkt of in de handel worden gebracht.

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 CCP of die van belang zijn om de voedselveiligheid en de wettelijkheid van de producten te garanderen, moeten worden geverifieerd/gejusteerd. De frequentie van de verificaties en justeringen moet in relatie staan tot het belang voor de voedselveiligheid, maar de toestellen moeten ten minste eenmaal per jaar worden geverifieerd/gejusteerd. Het gaat hier bijvoorbeeld om thermometers, manometers bij onmiddellijke verpakking onder gewijzigde atmosfeer,...

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, § 2, 8°
VO 2073/2005, art. 3, art. 4, art. 5, art. 7, art. 9, B I
KB 24-5-2006, art. 3
VO 852/2004, art. 4
- **Interpretatie** : het bedrijf moet aantonen dat de wettelijke normen op het vlak van microbiologische criteria worden nageleefd:
 - a) exploitanten moeten ervoor zorgen dat levensmiddelen voldoen aan de relevante reglementaire microbiologische criteria. Daartoe moeten zij maatregelen nemen, in het kader van hun op HACCP-beginselen gebaseerde procedures en goede hygiënepraktijken, opdat:
 - I. de levering, de manipulatie en de transformatie van de grondstoffen en de levensmiddelen onder hun controle op dusdanige wijze gebeuren dat de hygiënecriteria worden gerespecteerd,
 - II. de producten onder redelijkerwijs te verwachten omstandigheden bij de distributie, de opslag en het gebruik kunnen voldoen aan de voedselveiligheidscriteria die voor hun hele houdbaarheidstermijn gelden,
 - b) de exploitanten die kant-en-klare levensmiddelen produceren waaraan een risico voor de volksgezondheid als gevolg van *Listeria monocytogenes* verbonden kan zijn, bemonsteren de verwerkingsruimten en uitrusting in het kader van hun bemonsteringsschema op *Listeria monocytogenes*,
 - c) het bedrijf moet kunnen aantonen dat het de wettelijke normen of de normen die het zelf heeft vastgelegd met betrekking tot bijv. de houdbaarheid van producten of verontreiniging met bacteriën, naleeft,
 - d) voorzover nodig verrichten de voor de vervaardiging van het product verantwoordelijke exploitanten van levensmiddelenbedrijven studies overeenkomstig de wettelijke voorschriften om na te gaan of gedurende de hele houdbaarheidstermijn aan de criteria wordt voldaan. Dit geldt met name voor kant-en-klare levensmiddelen die als voedingsbodem voor *Listeria monocytogenes* kunnen dienen en waarbij die bacterie een risico voor de volksgezondheid kan inhouden
 - e) de exploitanten voeren testen uit die gebaseerd zijn op microbiologische criteria om de goede werking van hun op HACCP-beginselen gebaseerde procedures en goede hygiënepraktijken te valideren of te verifiëren,

- f) de exploitanten leggen geschikte bemonsteringsfrequenties vast, behalve als de reglementering specifieke frequenties voorziet. Ze nemen deze beslissing in het kader van hun op HACCP-beginselen gebaseerde procedures en goede hygiënepraktijken, rekening houdend met het gebruik van de levensmiddelen. De bemonsteringsfrequentie kan aangepast worden aan de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf, voor zover dit de veiligheid van de levensmiddelen niet in het gedrang brengt. De wijziging van de bemonsteringsfrequentie voorzien door de wetgeving moet vooraf worden toegelaten door het FAVV,
- g) het aantal (n) deelmonsters in de wettelijk vastgelegde bemonsteringsschema's mag worden verlaagd als de exploitant van een levensmiddelenbedrijf aan de hand van eerdere documentatie kan aantonen dat hij over doeltreffende op HACCP gebaseerde procedures beschikt. Het voorafgaand akkoord van het FAVV is nodig,
- h) indien het testen specifiek tot doel heeft de aanvaardbaarheid van een bepaalde partij levensmiddelen of een bepaald proces te beoordelen, moeten de reglementair bepaalde bemonsteringsschema's als minimum in acht worden genomen.
- i) exploitanten mogen andere bemonsterings- en testprocedures gebruiken als zij tot tevredenheid van de bevoegde autoriteit (de voorafgaande toelating van het FAVV is nodig) kunnen aantonen dat die procedures ten minste gelijkwaardige garanties bieden. Die procedures kunnen het gebruik van andere bemonsteringsplaatsen en van trendanalyses omvatten.
- j) testen betreffende andere micro-organismen en bijbehorende microbiologische grenswaarden en testen op andere dan microbiologische analyten zijn alleen toegestaan voor proceshygiënecriteria,
- k) het gebruik van alternatieve analysemethoden is aanvaardbaar als die methoden ten opzichte van de referentiemethode gevalideerd worden en gebruik wordt gemaakt van een door eigendomsrecht beschermde methode die door een derde is gecertificeerd overeenkomstig het protocol in EN/ISO-norm 16140 of andere, soortgelijke internationaal aanvaarde protocollen. Indien de exploitant van een levensmiddelenbedrijf andere analysemethoden wenst te gebruiken dan de hieronder beschreven gevalideerde en gecertificeerde methoden, moeten die methoden overeenkomstig internationaal aanvaarde protocollen gevalideerd worden en moet de bevoegde autoriteit toestemming verlenen voor het gebruik ervan.
- l) bij afwezigheid van meer specifieke regels m.b.t. de bemonstering en de voorbereiding van de te analyseren monsters, dient men zich te beroepen op de corresponderende ISO-normen (International Organisation for Standardization) en de leidraden van de Codex Alimentarius,

- m) de exploitanten analyseren de evolutie van testresultaten. Wanneer een evolutie vaststelt waarbij onvoldoende resultaten worden bekomen, worden onmiddellijk de geschikte maatregelen genomen om de situatie bij te sturen en microbiologische risico's te voorkomen.

Microbiologisch criterium ivm de hygiëne van de stappen van het productieproces

De criteria worden op het einde van het productieproces toegepast.

Bemonsteringsvoorschriften :

- de exploitanten nemen ten minste eenmaal per week monsters voor microbiologische analyse. Elke week wordt op een andere dag bemonsterd, zodat elke dag van de week aan bod komt,
- bij de bemonstering van gehakt vlees ter bepaling van *E. coli* en het aëroob kiemgetal kan de frequentie worden teruggebracht tot eenmaal per twee weken als de resultaten gedurende zes weken achter elkaar toereikend zijn,
- bij de bemonstering van vleesbereidingen ter bepaling van *E. coli* kan de frequentie worden teruggebracht tot eenmaal per twee weken als de resultaten gedurende zes weken achter elkaar toereikend zijn,
- Indien het echter op grond van een risicoanalyse gerechtvaardigd is en de bevoegde autoriteiten toestemming verlenen, kunnen inrichtingen die gehakt vlees en vleesbereidingen in kleine hoeveelheden produceren, van deze bemonsteringsfrequenties worden vrijgesteld.

Referentie analysemethode :

- ISO 166-49-1 of 16649-2 voor *E. coli*,
- ISO 4833 voor het aëroob kiemgetal,

Interpretatie van de analyseresultaten :

- de vermelde grenswaarden gelden voor elk getest deelmonster,
- de testresultaten geven de microbiologische kwaliteit van het geteste proces aan,
- *E. coli* en aëroob kiemgetal in gehakt vlees en *E. coli* in vleesbereidingen en separatorvlees:
 - I. toereikend, als alle geconstateerde waarden kleiner dan of gelijk aan m zijn,
 - II. acceptabel, als maximaal c/n waarden tussen m en M liggen en de overige gevonden waarden kleiner dan of gelijk aan m zijn,
 - III. ontoereikend, als een of meer van de gevonden waarden groter dan M zijn of als er meer dan c/n waarden tussen m en M liggen.

Ontoereikende resultaten :

- indien bij het testen ontoereikende resultaten worden verkregen, trachten de exploitanten de hygiëne tijdens de productie te verbeteren, alsook de keuze en/of de oorsprong van de grondstoffen en nemen de in hun HACCP-procedures vastgestelde corrigerende maatregelen (correctieve acties) en andere maatregelen die nodig zijn om de gezondheid van de consument te beschermen,
- bovendien nemen zij maatregelen om de oorzaak van de ontoereikende resultaten op te sporen teneinde te voorkomen dat de onaanvaardbare microbiologische besmetting zich herhaalt. Die maatregelen kunnen wijzigingen van de op HACCP gebaseerde procedures of andere toegepaste maatregelen voor levensmiddelenhygiëne omvatten.

Microbiologisch criterium ivm de proceshygiëne voor gehakt vlees

	<u>Bemonsteringsschema⁽¹⁾</u>		Grenswaarden	
	n	c	m	M
Aeroob kiemgetal ⁽²⁾	5	2	5 10 ⁵ kve/g	5 10 ⁶ kve/g
<i>E. coli</i> ⁽³⁾	5	2	50 kve/g	500 kve/g

Microbiologisch criterium ivm de proceshygiëne voor separatorvlees⁽⁴⁾

	<u>Bemonsteringsschema⁽¹⁾</u>		Grenswaarden	
	n	c	m	M
Aeroob kiemgetal	5	2	5 10 ⁵ kve/g	5 10 ⁶ kve/g
<i>E. coli</i> ⁽³⁾	5	2	50 kve/g	500 kve/g

Microbiologisch criterium ivm de proceshygiëne voor vleesbereidingen

	<u>Bemonsteringsschema⁽¹⁾</u>		Grenswaarden	
	n	c	m	M
<i>E. coli</i> ⁽³⁾	5	2	500 kve/ g of cm ²	5000 kve/ g of cm ²

⁽¹⁾ n = aantal deelmonsters waaruit het monster bestaat; c = aantal deelmonsters met waarden tussen m en M.

⁽²⁾ Dit criterium geldt niet voor in de detailhandel geproduceerd gehakt vlees als de houdbaarheidstermijn van het product minder dan 24 uur bedraagt.

⁽³⁾ *E. coli* wordt hier als indicator voor fecale verontreiniging gebruikt.

⁽⁴⁾ Deze criteria gelden voor separatorvlees dat is geproduceerd met behulp van de technieken bedoeld in sectie V, hoofdstuk III, punt 3, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

Microbiologisch criterium voor de veiligheid van de levensmiddelen

De criteria worden op het einde van het productieproces toegepast.

Bemonsteringsvoorschriften :

- de exploitanten nemen ten minste eenmaal per week monsters voor microbiologische analyse. Elke week wordt op een andere dag bemonsterd, zodat elke dag van de week aan bod komt,
- bij de bemonstering van gehakt vlees en vleesbereidingen ter bepaling van Salmonella kan de frequentie worden teruggebracht tot eenmaal per twee weken als de resultaten gedurende 30 weken achter elkaar toereikend zijn. De bemonsteringsfrequentie voor analyses op Salmonella kan ook worden verlaagd als er een nationaal of regionaal salmonellabestrijdingsprogramma is dat testen omvat die de bovenbeschreven bemonstering kunnen vervangen. Dit is niet mogelijk bij producten waarop de afwijkingen omtrent de microbiologische criteria van toepassing zijn (zie S.I.21.),
- Indien het echter op grond van een risicoanalyse gerechtvaardigd is en de bevoegde autoriteiten toestemming verlenen, kunnen inrichtingen die gehakt vlees en vleesbereidingen in kleine hoeveelheden produceren, van deze bemonsteringsfrequenties worden vrijgesteld.

Interpretatie van de analyseresultaten :

- de vermelde grenswaarden gelden voor elk getest deelmonster (namelijk voor het gemiddelde van de resultaten maar wel voor elk individueel resultaat),
- de testresultaten geven de microbiologische kwaliteit van de geteste partij aan en kunnen ook dienen om de doeltreffendheid van de HACCP-procedures of goede hygiënepraktijken van het proces aan te tonen,
- *L. monocytogenes* in kant-en-klare levensmiddelen die als voedingsbodem voor *L. monocytogenes* kunnen dienen voordat de levensmiddelen de directe controle van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf die ze geproduceerd heeft, hebben verlaten, indien die exploitant niet kan aantonen dat het product gedurende de hele houdbaarheidstermijn aan de grenswaarde van 100 kve/g zal voldoen:
 - I. toereikend, als uit alle gevonden waarden blijkt dat de bacterie afwezig is,

- II. ontoereikend, als de bacterie in een of meer deelmonsters wordt aangetroffen,
- L. monocytogenes in andere kant-en-klare levensmiddelen:
 - I. toereikend, als alle geconstateerde waarden kleiner dan of gelijk aan de grenswaarde zijn,
 - II. ontoereikend als een of meer waarden groter dan de grenswaarde zijn,
- Salmonella in de verschillende categorieën voedingsmiddelen zoals bedoeld in de leidraad:
 - I. toereikend, als uit alle gevonden waarden blijkt dat de bacterie afwezig is,
 - II. ontoereikend, als de bacterie in een of meer deelmonsters wordt aangetroffen,

Ontoereikende resultaten :

- indien bij het testen ontoereikende resultaten worden verkregen, nemen de exploitanten de in hun HACCP-procedures vastgestelde corrigerende maatregelen (correctieve acties) en andere maatregelen die nodig zijn om de gezondheid van de consument te beschermen,
- bovendien nemen zij maatregelen om de oorzaak van de ontoereikende resultaten op te sporen teneinde te voorkomen dat de onaanvaardbare microbiologische besmetting zich herhaalt. Die maatregelen kunnen wijzigingen van de op HACCP gebaseerde procedures of andere toegepaste maatregelen voor levensmiddelenhygiëne omvatten,
- indien bij het testen aan de hand van de vastgestelde voedselveiligheidscriteria ontoereikende resultaten worden verkregen, wordt het product of de partij levensmiddelen uit de handel genomen of teruggehaald. In de handel gebrachte producten die zich nog niet in de detailhandel bevinden en die niet aan voedselveiligheidscriteria voldoen, mogen echter een nadere behandeling ondergaan waardoor het desbetreffende gevaar wordt weggenomen. Deze behandeling mag alleen worden uitgevoerd door exploitanten van levensmiddelenbedrijven die niet in de detailhandel werkzaam zijn,
- de exploitant van een levensmiddelenbedrijf mag de partij voor andere doeleinden gebruiken dan waarvoor zij oorspronkelijk bestemd was, mits dat geen risico voor de volksgezondheid of de diergezondheid oplevert, mits tot dat gebruik is besloten in het kader van de op HACCP-beginselen gebaseerde procedures en goede hygiënepraktijken en mits de bevoegde autoriteit er toestemming voor heeft verleend,

- een partij separatorvlees vervaardigd met technieken die de structuur van de beenderen gebruikt bij de productie van separatorvlees niet wijzigen, en waarvoor het criterium aan Salmonella onvoldoende resultaten oplevert, mag in de voedselketen uitsluitend worden gebruikt voor de vervaardiging van vleesproducten die onderworpen werden aan een hittebehandeling in erkende inrichtingen.

Voedselveiligheids criterium: kant-en-klare levensmiddelen die als voedingsbodem voor *L. monocytogenes* kunnen dienen, met uitzondering van zuigelingenvoeding en voeding voor medisch gebruik

Micro-organismen	Bemonsteringsschema ⁽¹⁾		Grenswaarden	Referentie analyse-methode	Stadium waarvoor het criterium geldt
	n	c			
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 kve/g ⁽²⁾	EN/ISO 11290-2 ⁽³⁾	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn
	5	0	Afwezig in 25 g ⁽⁴⁾	EN/ISO 11290-1	Voordat het levensmiddel de directe controle van de exploitant van een levensmiddelenbedrijf die het geproduceerd heeft, heeft verlaten

⁽¹⁾ n = aantal deelmonsters waaruit het monster bestaat; c = aantal deelmonsters met waarden groter dan m of tussen m en M.

⁽²⁾ Dit criterium is van toepassing als de producent tot tevredenheid van de bevoegde autoriteiten kan aantonen dat het product gedurende de hele houdbaarheidstermijn aan de grenswaarde van 100 kve/g zal voldoen. De exploitant kan intermediaire grenswaarden tijdens het proces vaststellen, die zo laag moeten zijn dat de grenswaarde van 100 kve/g aan het eind van de houdbaarheidstermijn niet wordt overschreden.

⁽³⁾ 1 ml inoculum wordt uitgeplaat op een petrischaal van 140 mm diameter of op drie petrischalen van 90 mm diameter.

⁽⁴⁾ Dit criterium geldt voor producten voordat zij de directe controle van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf die ze geproduceerd heeft, hebben verlaten, indien die exploitant niet tot tevredenheid van de bevoegde autoriteiten kan aantonen dat het product gedurende de hele houdbaarheidstermijn aan de grenswaarde van 100 kve/g zal voldoen.

Voedselveiligheids criterium: kant-en-klare levensmiddelen die niet als voedingsbodem voor *L. monocytogenes* kunnen dienen, met uitzondering van zuigelingenvoeding en voeding voor medisch gebruik ⁽²⁾⁽³⁾

Micro-organismen	Bemonsteringsschema ⁽¹⁾		Grenswaarden	Referentie analyse-methode	Stadium waarvoor het criterium geldt
	n	c			
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 kve/g	EN/ISO 11290-2	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn

⁽¹⁾ n = aantal deelmonsters waaruit het monster bestaat; c = aantal deelmonsters met waarden groter dan m of tussen m en M.

⁽²⁾ Regelmatige testen betreffende dit criterium zijn onder normale omstandigheden niet zinvol voor de kant-en-klare levensmiddelen die een warmtebehandeling of andere be- of verwerking hebben ondergaan waarmee *L. monocytogenes* wordt geëlimineerd, wanneer na deze behandeling geen herbesmetting kan optreden, bv. producten die in hun eindverpakking een warmtebehandeling hebben ondergaan.

⁽³⁾ Producten met $\text{pH} \leq 4,4$ of $\text{aw} \leq 0,92$, producten met $\text{pH} \leq 5,0$ en $\text{aw} \leq 0,94$ en producten met een houdbaarheidstermijn korter dan vijf dagen worden zonder meer in deze categorie ingedeeld. Andere categorieën producten kunnen ook in deze categorie worden ingedeeld indien daar wetenschappelijke redenen voor zijn.

Voedselveiligheids criterium:
gehakt vlees en vleesbereidingen, bedoeld om rauw te worden gegeten

Micro-organismen	Bemonsteringsschema ⁽¹⁾		Grenswaarden	Referentie analyse-methode	Stadium waarvoor het criterium geldt
	n	c			
<i>Salmonella</i>	5	0	Afwezig in 25 g	EN/ISO 6579	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidsstermijn

Voedselveiligheids criterium:
gehakt vlees en vleesbereidingen van andere diersoorten dan pluimvee, bedoeld om na verhitting te worden gegeten

Micro-organismen	Bemonsteringsschema ⁽¹⁾		Grenswaarden	Referentie analyse-methode	Stadium waarvoor het criterium geldt
	n	c			
<i>Salmonella</i>	5	0	Afwezig in 10 g	EN/ISO 6579	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidsstermijn

Voedselveiligheids criterium: separatorvlees ⁽²⁾

Micro-organismen	Bemonsteringsschema ⁽¹⁾		Grenswaarden	Referentie analyse-methode	Stadium waarvoor het criterium geldt
	n	c			
<i>Salmonella</i>	5	0	Afwezig in 10 g	EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

⁽¹⁾ n = aantal deelmonsters waaruit het monster bestaat; c = aantal deelmonsters met waarden groter dan m of tussen m en M.

⁽²⁾ Dit criterium geldt voor separatorvlees dat is geproduceerd met behulp van de technieken bedoeld in sectie V, hoofdstuk III, punt 3, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

(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, § 2, 8°
- **Interpretatie** :
 - a) het bedrijf moet ervoor zorgen dat op de eindproducten de analyses worden uitgevoerd die nodig zijn om de voedselveiligheid te garanderen,
 - b) indien deze worden uitbesteed, moeten de analyses voor de productveiligheid worden uitgevoerd in een geaccrediteerd laboratorium, indien deze bestaan,
 - c) 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.

22. Meldingsplicht

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

- **Criterium in de gids** : deel II, 11; B 40
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003 art. 8, § 1
MB 22-1-2004, art. 1, art. 3, art. 4, B.
- **Interpretatie** : de directie van het bedrijf moet haar verplichtingen met betrekking tot de meldingsplicht kennen (waar, wat en aan wie melden). Alle non-conformiteiten die gemeld moeten worden, moeten effectief worden gemeld. In dit kader moeten de meldingslimieten, vastgesteld door het Agentschap, worden gerespecteerd. Alle meldingen moeten worden geregistreerd. Meldingen moeten gebeuren bij middel van de in de wetgeving vastgelegde formulieren.

23. Erkenningen

(G.I.23.1.) Kan men de wettelijk voorziene erkenning voorleggen?

- **Criterium in de gids** : deel I, 1
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 4
KB 16-01-2006, art. 3, § 1, B II
VO 853/2004, art. 4
- **Interpretatie** : de inrichtingen moeten beschikken over een erkenning die moet kunnen worden voorgelegd wanneer

vertegenwoordigers van de autoriteiten erom vragen. De erkenningen moeten beschikbaar zijn in het bedrijf

(G.I.23.2.) Worden er enkel activiteiten uitgevoerd die volgens de wet zijn toegelaten?

- **Criterium in de gids** : deel I, 1
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3
- **Interpretatie** :
 - a) de lokalen mogen uitsluitend worden gebruikt voor de doeleinden waarvoor deze bestemd zijn,
 - b) dit betreft uitsluitend de diersoorten die hernomen worden in de erkenning.

(G.I.23.3.) Worden er enkel activiteiten uitgevoerd die volgens de erkenning zijn toegelaten?

- **Criterium in de gids** : deel I, 1
- **Wetgeving** : KB 22-12-2005, art. 19 (H2)
- **Interpretatie** : het bedrijf mag alleen de activiteiten uitoefenen die voorkomen in zijn erkenning.

(S.I.23.) Stemt de reële situatie van het bedrijf overeen met het plan waarop de autoriteiten hebben gesteund om de erkenning/toelating uit te reiken?

- **Criterium in de gids**: deel I, 2
- **Wetgeving** : KB 16-1-2006, art. 12
- **Interpretatie** : 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 informatie werd medegedeeld.

24. Etikettering

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

- **Criterium in de gids**: deel II, 10
- **Wetgeving** : KB 13-09-1999, art. 10
VO. 853/2004, art. 5, B II, S I
VO 1760/2000, art. 11, art. 13

VO 1825/2000, art. 4, art. 5

- **Interpretatie :**
 - a) indien de operator verpakte producten bestemd voor consumptie etiketteert, moeten deze etiketten duidelijk leesbaar zijn. Indien de operator de verpakte producten niet etiketteert, moet de operator waarvoor deze bestemd zijn, de informatie ontvangen die zal moeten vermeld worden op het etiket. Deze info kan zich op het begeleidend document bevinden.
 - b) de producten die het bedrijf verlaten moeten voorzien zijn van een identificatiemerken,
 - c) voor wat gehakt rundvlees betreft:
 - I. eens het gehakt verpakt dient een etiket aangebracht op de eindverpakking en op de onmiddellijke verpakking als deze de kenmerken van een verpakking heeft,
 - II. de etiket mag niet loskomen van de oppervlakte waarop het is aangebracht en moet zo ontworpen zijn dat het niet kan herbruikt worden.

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

- **Criterium in de gids:** deel II, 10; B 37
- **Wetgeving :** KB 13-9-1999, art. 2, art. 4, art. 5, art. 6, art. 7, art. 8
KB 9-2-1990, art. 2
KB 12-03-2002, art. 14
VO 1830/2003
- **Interpretatie :**
 - a) met betrekking tot voor de consumenten of voor collectiviteiten bestemde producten, moeten de etiketten ten minste de volgende gegevens vermelden:
 - I. de verkoopbenaming,
 - II. de lijst met ingrediënten,
 - III. de hoeveelheid ingrediënten indien deze worden vermeld in de verkoopbenaming of opvallend worden aangegeven,
 - IV. de datum van minimale houdbaarheid of uiterste gebruiksdatum,
 - V. de bijzondere bewaar- en gebruiksvoorschriften,
 - VI. de naam of firmanaam en het adres van de fabrikant of zijn vertegenwoordiger,
 - VII. een gebruiksaanwijzing, indien het voedingsmiddel zonder gebruiksaanwijzing niet behoorlijk kan worden gebruik,
 - VIII. de netto hoeveelheid,
 - b) op van een onmiddellijke verpakking voorziene producten moet ook een partijnummer voorkomen,
 - c) op producten die volledig of gedeeltelijk zijn samengesteld uit GGO's, moet het volgende worden

- vermeld : " Dit product bevat genetisch gemodificeerde organismen" of " Dit product bevat genetisch gemodificeerd [naam van organisme(n)] ",
- d) de specifieke regels ivm de etikettering van producten bestemd voor de hieronder vermelde consumenten of collectiviteiten, moeten bovendien worden gerespecteerd:
- I. op producten die allergenen bevatten moeten de aanwezige allergenen voorkomen,
 - II. op producten die onder gewijzigde atmosfeer zijn verpakt, moet het volgende worden vermeld : « verpakt onder beschermende atmosfeer »,
 - III. indien het voedingsmiddel bestraalde ingrediënten bevat (bvb specerijen), dient het volgende : "doorstraald" of "door straling behandeld" of "met ioniserende straling behandeld" te worden vermeld met de verkoopsbenaming in de lijst met ingrediënten.

(S.I.24.1.) Worden de bijzondere voorwaarden voor de etikettering van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees gerespecteerd?

- **Criterium in de gids:** deel II, 7; deel II, 10; B 37
- **Wetgeving :** VO. 853/2004, B III, S V, H IV, 1, 2
VO 2073/2005, art. 6
VO 2076/2005, art. 10
- **Interpretatie :**
 - a) wanneer voor gehakt vlees, vleesbereidingen en vleesproducten van alle diersoorten, bedoeld om na verhitting te worden gegeten, aan de eisen voor salmonella wordt voldaan, voorziet de fabrikant de partijen van die producten bij het in de handel brengen van een duidelijke etikettering om de consument erop te wijzen dat de producten vóór consumptie door en door moeten worden verhit,
 - b) de etikettering van gehakt vlees moet het volgende vermelden: « vetgehalte minder dan ... », « verhouding bindweefsel/vleeseiwit minder dan ... » (zie S.I.9.4.).

(S.I.24.2.) De specifieke eisen betreffende de etikettering van het gehakte vlees van runderoorsprong worden gerespecteerd?

- **Criterium in de gids:** deel II, 10; B 37
- **Wetgeving :** VO 1760/2000
VO 1825/2000

- **Interpretatie** : (zie nota van het FAVV http://www.afsca.be/sp/pa-pa/doc/viande/2007-04-23_CONT-2007-60-162319_ext2_nl.pdf)
 - a) de etiketten moeten de wettelijk voorziene gegevens bevatten:
 - I. ofwel het officiële nummer van het dier dat gebruikt werd bij het vervaardigen van het gehakt (bij gehakt afkomstig van één enkel rund) ofwel de referentiecode van het lot,
 - II. het land van slachting van de dieren die gebruikt werden bij het samenstellen van dit gehakt vlees,
 - III. de vermelding van het land waar dit gehakt werd gemaakt, uitgedrukt als volgt: “geproduceerd in (naam van het land waar dit vlees werd gehakt)”. Indien het vlees werd voorgehakt in verschillende landen : dienen alle landen vermeld
 - IV. indien de landen van geboorte en vetmesting verschillend zijn van het land waar het gehakt werd geproduceerd, moet men de volgende vermelding toevoegen : “oorsprong:(naam van het/de land(en) van geboorte en vetmesting van de dieren)”,
 - V. als het rundsvlees in de EG wordt ingevoerd en alle informatie is niet beschikbaar : “oorsprong: niet- EG“ en “plaats van slachting: (land)“,
 - b) de volgende facultatieve gegevens mogen toegevoegd worden :
 - I. vermelding van de plaats van slachting, uitgedrukt als volgt: “geslacht in: (Land) (nr van het erkend slachthuis)”,
 - II. de vermelding van de plaats van uitsnijden, uitgedrukt als volgt “uitgesneden in: (Land) (nr van de erkende uitsnijderij)”. Indien het vlees versneden is in meerdere, elkaar opvolgende, uitsnijderijen moeten alle landen en de erkenningsnummers van alle uitsnijderijen vermeld worden,
 - III. de productiedatum van het gehakt vlees,
 - IV. het land van geboorte van de dieren die gebruikt werden bij het samenstellen van het gehakt vlees
 - V. de landen van vetmesting van de dieren die gebruikt werden bij samenstellen van het gehakt vlees,
 - c) alle deelstukken vlees die de samenstelling van een lot gehakt vlees vormen dienen dezelfde achtergrond “gehakt vlees “ te hebben d.w.z. geslacht in hetzelfde land. Indien de exploitant de facultatieve vermelding “ plaats van slachting : (land) (nr erkend slachthuis)”, wenst te vermelden op het etiket dienen de stukken vlees die het lot gehakt vlees samenstellen bovendien afkomstig te zijn van runderen in hetzelfde slachthuis. Indien de exploitant de facultatieve vermelding “plaats van uitsnijden : (land) (nr van erkende uitsnijderij)” op het etiket wenst te vermelden, dienen de stukken vlees die het lot gehakt vlees samenstellen

bovendien voorversneden te zijn in maximum 3 verschillende inrichting(en),

- d) in dit geval is de referentiecode op het etiket verplicht het officiële nummer van het dier,
- e) een lot kan samengesteld zijn uit vlees van verschillende dieren op voorwaarde dat dit vlees tegelijkertijd wordt gehakt. De grootte van dit lot mag dus, in geen geval, de productie van één dag overschrijden. De referentiecode vermeld op het etiket, die het lot identificeert, is een uniek nummer toegekend door de inrichting die het gehakt vlees vervaardigt,
- f) de operator kan verschillende loten met dezelfde historiek groeperen tot één lot op voorwaarde dat het vlees van het lot opnieuw wordt gehakt. Een nieuwe referentiecode (één enkel nummer) wordt dan toegekend aan dit nieuwe lot door de inrichting die het gehakt vlees vervaardigt,
- g) wanneer het product een mengsel is van vers vlees van verschillende diersoorten (bvb varkens-kalfs,...), dienen de voorwaarden voor het gehakt vlees van oorsprong te worden nageleefd indien de hoeveelheid rundvlees hoger is dan 50%.

VI. SLEUTELELEMENT II: GOEDE FABRICAGEPRAKTIJKEN

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, 13
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, H I, 2
- **Interpretatie** : de omgeving van het bedrijf (het betreft de omgeving waarover het bedrijf geen controle heeft) mag geen belemmering zijn voor het voortbrengen van veilige producten, bijvoorbeeld als gevolg van verontreiniging. Indien nodig, moeten schikkingen worden getroffen om zich te beschermen tegen contaminanten (bijvoorbeeld indien een buurbedrijf as uitstoot, moet er op gelet worden dat deze niet in het bedrijf kan binnenkomen en de producten kan verontreinigen (b.v. door het plaatsen van roetfilters)).

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, 13
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, H I, 2
- **Interpretatie** : de zones rond de inrichting die bij het bedrijf horen moeten goed onderhouden zijn om verontreiniging te vermijden. Dit omvat o.a. de algemene reinheid, de beplanting, de afwatering, ...

4. Lay out en productflow

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

- **Wetgeving** : KB 22-12-2005 (H1), B I, H I, 5
KB 22-12-2005 (H2), art. 43, B IV
VO 853/2004, B III, S V, H I
- **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) de inrichtingen moeten, indien de hoeveelheid behandelde producten de regelmatige of permanente aanwezigheid van het Agentschap vergt, beschikken over een voldoende ingericht afsluitbaar lokaal dat of voorziening die uitsluitend ter beschikking van het Agentschap staat,
- c) het bedrijf moet beschikken over lokalen om verpakt vlees en verpakte producten en naakt vlees en naakte producten gescheiden op te slaan tenzij deze producten nooit tegelijk worden opgeslagen of zodanig dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag geen bron van verontreiniging van het vlees of de producten kunnen zijn,
- d) het bedrijf moet beschikken over een lokaal voor de ontvangst van het vlees en een lokaal voor de verzending en verpakking van het vlees. Deze lokalen kunnen vervangen worden door één enkel lokaal op voorwaarde dat het voldoende groot is om de verpakking, de verzending en de ontvangst hygiënisch te laten verlopen ,
- e) de lokalen moeten zodanig opgebouwd zijn dat het in functie van de activiteit van het bedrijf mogelijk is de verschillende activiteiten permanent uit te voeren en een scheiding van de geproduceerde partijen mogelijk is,
- f) inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees moeten over een lokaal beschikken voor de verzending en een lokaal voor de verpakking van de voedingsmiddelen.
Deze lokalen kunnen vervangen worden door één enkel lokaal op voorwaarde dat het voldoende groot is om de verpakking, de verzending en de ontvangst hygiënisch te laten verlopen. Het verpakken moet gebeuren in een lokaal dat hiervoor bestemd is en dat voldoet aan de voorwaarden van een productielokaal,
- g) afvoervoorzieningen voor afvalwater moeten zo zijn ontworpen dat elk risico van verontreiniging wordt voorkomen,
- h) de systemen voor het afvoeren van gebruikt water moeten zodanig gebouwd zijn dat elk risico op besmetting wordt voorkomen,
- i) het ventilatiesysteem van het bedrijf mag geen bron van contaminatie zijn,
- j) een plan met de werkelijke stroom van de voedingsmiddelen, de onmiddellijke verpakkingen en verpakkingen, het personeel, het afval, de bijproducten, moet beschikbaar zijn,
- k) het plan waarop de autoriteiten hebben gesteund om de erkenning uit te reiken, moet beschikbaar zijn en voldoen aan de realiteit.

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

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

- **Criterium in de gids** : deel II, 13
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
VO 852/2004, B II, H II
VO 853/2004, B III, S I, H III, S V, H I
KB 22-12-2005 (H2), B IV, I, B V, I
MB 24-10-2005
- **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 vloeroppervlakken moeten worden onderhouden, ondoordringbaar en niet-absorberend zijn en makkelijk kunnen worden gereinigd en ontsmet,
 - c) de muuroppervlakken moeten worden onderhouden, moeten ondoordringbaar en niet-absorberend zijn en makkelijk kunnen worden gereinigd en ontsmet,
 - d) de plafonds moeten worden onderhouden, makkelijk kunnen worden gereinigd en condens moet worden voorkomen,
 - e) het mag niet mogelijk zijn de ramen te openen of de ramen moeten voorzien zijn van horren en zodanig ontworpen zijn dat zich geen vuil kan ophopen,
 - f) de deuren moeten worden onderhouden, makkelijk kunnen worden schoongemaakt en gemaakt zijn uit glad en niet-absorberend materiaal,
 - g) de verlichting moet aangepast zijn aan de uitgeoefende activiteiten. De verlichting natuurlijk of kunstmatig mag de kleur van de levensmiddelen niet veranderen. Dit moet de personeelsleden in staat stellen verontreiniging of bezoedeling van vlees op te merken,
 - 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 of vervangen,
 - i) er moeten in het bedrijf wasbakken worden geplaatst zodat de activiteiten in hygiënische omstandigheden kunnen plaatsvinden. Ze moeten voorzien zijn van warm en koud water (of van een mengkraan warm/koud water) en van zeep/ontsmettingsmiddel. Ze moeten kunnen worden gebruikt zonder dat men daarbij de handen moet gebruiken. Een voorziening voor het drogen van de handen moet beschikbaar zijn,

- 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 ([inrichtingen waarop de “versoepelingen” van toepassing zijn:hoeven alleen de non-conformiteiten te registreren](#)). Een gelijkaardig systeem, goedgekeurd door het FAVV, is eveneens aanvaardbaar,
- k) de koelinstallaties moeten voorzien zijn van een zelfregistrerende thermometer of telethermometer. Deze mogen niet rechtstreeks in de koude luchtstroom worden geplaatst.

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, 13
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, H II, H V
KB 22-12-2005 (H2), B V, II, 1
- **Interpretatie** :
 - a) de machines, de apparatuur en het gereedschap zijn geschikt voor het beoogde gebruik en worden zodanig gebouwd en gebruikt dat het risico van productverontreiniging tot een minimum wordt beperkt,
 - b) het is verboden hout te gebruiken, behalve in de lokalen waar zich uitsluitend verpakte producten bevinden en voor zover er geen risico voor verontreiniging bestaat.

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

- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, H V, 1d

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, 13
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, H V
- **Interpretatie** : er moet een onderhoudsprogramma met planning beschikbaar zijn voor de voorzieningen die van invloed zijn op de voedselveiligheid. De machines, apparatuur en werktuigen moeten op zodanige manier worden onderhouden dat het risico op

verontreiniging van de producten tot een minimum wordt beperkt. Zoals bijvoorbeeld voor de filters van de airconditioning, de koelsystemen, ... De onderhoudsbeurten moeten worden geregistreerd.

De onderhoudsteams moeten de in het bedrijf geldende hygiënenormen kennen. De productveiligheid mag tijdens de onderhoudsbeurten niet in het gedrang komen.

8. Accommodatie voor personeel

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

- **Criterium in de gids** : deel II, 5
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, H I, 3, 4, 6, 9
KB 22-12-2005 (H1), B I, H V
- **Interpretatie** :
 - a) de aan het personeel beschikbaar gestelde voorzieningen zijn zo ontworpen en worden zo gebruikt dat het risico van verontreiniging tot een minimum wordt beperkt,
 - b) de toiletten mogen niet rechtstreeks in verbinding staan met de werkruimten. Er is geen rechtstreekse verbinding als beide van elkaar worden gescheiden door een gang, een trap of een sas,
 - c) in de onmiddellijke nabijheid van de toiletten, waarvan er een voldoende aantal moeten zijn, moeten zijn voorzien van wasbakken met zeep/ontsmettingsmiddel, een handenvrij systeem en een adequate voorziening om de handen te drogen (een toestel met warme lucht is niet wenselijk, papieren wegwerpdoekjes zijn het meest geschikt),
 - d) in alle toiletten die door het personeel worden gebruikt, moet duidelijk zichtbaar en onuitwisbaar een bericht worden aangebracht dat na toiletbezoek de handen moeten worden gewassen,
 - e) het personeel moet beschikken over voorzieningen die toelaten verontreiniging van werkkledij door stadskledij te vermijden.

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

(G.II.9.1.) 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, 7; deel II, 13; B 3
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
VO 852/2004, art. 4, art. 5, B II, H II
VO 2073/2005, art. 4, art. 7

KB 22-12-2005 (H1), B I, H I, H VI
KB 22-12-2005 (H2), art. 18, B V, II

- **Interpretatie** : de auditor moet alle procedures die het bedrijf heeft, nakijken en de processen controleren om uit te maken of het bedrijf aan deze eis voldoet.
Bovendien moeten de volgende voorwaarden worden gerespecteerd :
 - a) de toegang tot de installaties moet gecontroleerd worden en, tijdens de activiteiten mogen vreemde personen geen toegang hebben tot de installaties, behalve wanneer dit noodzakelijk is voor de goede werking van het bedrijf. Deze personen dienen in dit geval te voldoen aan alle regels ivm de hygiëne,
 - b) huisdieren worden niet toegelaten in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld en bewaard,
 - c) het bedrijf moet beschikken over een procedure betreffende glasbreuk. Het moet geregeld controles uitvoeren en die registreren. Er moet een lijst worden opgemaakt van alle glazen elementen die een bron van verontreiniging kunnen zijn. Hard plastic wordt gelijkgesteld met glas,
 - d) het bedrijf moet beschikken over een procedure met betrekking tot niet voedingsgeschikte voor de voeding bestemde smeermiddelen. Het moet geregeld controles uitvoeren en die registreren. Er moet een lijst worden opgemaakt van alle gebruikdoeleinden van niet voor de voeding bestemde smeermiddelen,
 - e) indien vreemde metaaldeeltjes een kritisch punt vormen, moet het bedrijf uitgerust zijn met een metaaldetector en moet deze regelmatig gecontroleerd worden,
 - f) handdrogers met luchtstroming zijn verboden in ruimten waar onverpakte levensmiddelen aanwezig zijn,
 - g) 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,
 - h) de installaties mogen alleen worden schoongemaakt en ontsmet wanneer er geen onverpakte producten aanwezig zijn.

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

- **Criterium in de gids** : deel II, 6
- **Wetgeving** : KB 22-12-05 (H2), B IV
VO 852/2004, art. 4, B I, H IX
VO 853/2004, B III, S I, H V, 2, a, 2, b, 4, S V, H III, 1
MB 28-1-1999
VO 37/2005

- **Interpretatie :**
 - a) het bedrijf moet controleprocedures hebben ingesteld waardoor het de temperatuurbeheersing kan nagaan als die van belang is voor de voedselveiligheid. De controle en de 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 producten moeten in functie van de behoefte in de werkplaats worden aangevoerd. Indien er moet gewacht worden, moeten de producten in een koelkamer worden geplaatst,
 - d) het bedrijf moet de temperaturen zo beheersen dat de koudeketen nooit wordt onderbroken,
 - e) de koelruimtes moeten voorzien zijn van zelfregistrerende thermometers die niet rechtstreeks in de koude luchtstroom mogen worden geplaatst,
 - f) diepgevroren producten moeten bewaard worden bij een temperatuur van maximum -18°C .

(S.II.9.1.) Worden de specifieke voorschriften voor de productie van gehakt vlees en vleesbereidingen nageleefd?

- **Criterium in de gids :** B 34
- **Wetgeving :** VO 853/2004, B III, S V, H III, 2, a, b, c, 5
- **Interpretatie :** de exploitanten van de levensmiddelensector die gehakt vlees en vleesbereidingen vervaardigen moeten erop toezien dat voldaan wordt aan de volgende voorschriften:
 - a) bevroren of diepgevroren vlees dat voor de bereiding van gehakt vlees of vleesbereidingen is bestemd, moet vóór het invriezen zijn uitgebeend. Het vlees mag slechts gedurende een beperkte tijd worden opgeslagen,
 - b) indien het is bereid met gekoeld vlees, moet het gehakt vlees worden bereid,
 - I. in het geval van andere dieren dan pluimvee, ten hoogste zes dagen nadat de dieren zijn geslacht,
 - II. ten hoogste 15 dagen nadat de dieren zijn geslacht, wanneer het gaat om uitgebeend en vacuümverpakt rund- en kalfsvlees,
 - c) onmiddellijk na de productie moet gehakt vlees en vleesbereidingen van een onmiddellijke verpakking en/of een verpakking worden voorzien en gekoeld worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste 2°C voor gehakt vlees en 4°C voor vleesbereidingen of ingevroren worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste -18°C . Deze temperaturen moeten tijdens de opslag en het vervoer worden aangehouden,
 - d) gehakt vlees en vleesbereidingen mogen na ontdooien niet opnieuw worden ingevroren.

(S.II.9.2.) Worden de specifieke voorschriften voor de productie van separatorvlees met een bijna evenwaardig calciumgehalte als gehakt vlees, met technieken die de structuur van de gebruikte beenderen niet wijzigen, nageleefd?

- **Criterium in de gids** : B 34
- **Wetgeving** : VO 853/2004, B III, S V, H III, 3, a, b, c, d, e, 5
VO 2074/2006, art. 4, B IV
- **Interpretatie** : de exploitanten van de levensmiddelensector die, met technieken die de structuur van de gebruikte beenderen niet wijzigen, separatorvlees vervaardigen met een bijna evenwaardig calciumgehalte als gehakt vlees, moeten erop toezien dat de volgende voorschriften worden nageleefd:
 - a) grondstoffen die voor uitbening bestemd zijn en afkomstig zijn van een ter plaatste gevestigd slachthuis, mogen niet ouder zijn dan zeven dagen, andere voor uitbening bestemde grondstoffen mogen niet ouder zijn dan vijf dagen,
 - b) het separatorvlees moet onmiddellijk na het uitbenen zijn verkregen,
 - c) wanneer de exploitant van een levensmiddelenbedrijf analyses heeft uitgevoerd waaruit blijkt dat het separatorvlees voldoet aan de microbiologische criteria (zien G.I.20.1.), mag het gebruikt worden in vleesbereidingen die duidelijk niet bestemd zijn om te worden geconsumeerd zonder eerst een hittebehandeling te hebben ondergaan, en in vleesproducten,
 - d) separatorvlees waarvoor niet is aangetoond dat het aan de in punt c) bedoelde criteria voldoet, mag alleen gebruikt worden voor de productie van hittebehandelde vleesproducten in inrichtingen die overeenkomstig deze verordening erkend zijn,
 - e) wanneer separatorvlees niet onmiddellijk na de productie gebruikt wordt, moet het van een onmiddellijke verpakking of een verpakking voorzien worden en vervolgens gekoeld worden tot een temperatuur van ten hoogste 2 °C of bevroren worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste - 18 °C.
Deze voorschriften betreffende de temperatuur moeten ook tijdens de opslag en het vervoer nageleefd worden,
 - f) separatorvlees mag na ontdooien niet opnieuw worden ingevroren.

Het calciumgehalte van separatorvlees van deze categorie, mag niet meer bedragen dan 0,1 % (= 100 mg/100 g of 1 000 ppm) van het verse product en wordt bepaald met een gestandaardiseerde internationale methode.

(S.II.9.3.) Worden de specifieke voorschriften voor de productie van separatorvlees met andere technieken dan deze die de structuur van de gebruikte beenderen niet wijzigen, nageleefd?

- **Criterium in de gids** : B 34
- **Wetgeving** : VO 853/2004, B III, S V, H III, 4, a, b, c, d, e, f, g, 5
- **Interpretatie** : de exploitanten van de levensmiddelensector die separatorvlees vervaardigen met andere technieken dan deze die de structuur van de gebruikte beenderen niet wijzigen, moeten voldoen aan de volgende voorwaarden:
 - a) grondstoffen die voor uitbening bestemd zijn en afkomstig zijn van een ter plaatste gevestigd slachthuis, mogen niet ouder zijn dan zeven dagen; andere voor uitbening bestemde grondstoffen mogen niet ouder zijn dan vijf dagen,
 - b) beenderen met restvlees die van bevroren karkassen afkomstig zijn, mogen niet opnieuw worden ingevroren,
 - c) separatorvlees mag alleen worden gebruikt voor de productie van hittebehandelde vleesproducten in inrichtingen die overeenkomstig deze verordening erkend zijn,
 - d) wanneer het separatorvlees niet onmiddellijk na het uitbenen wordt verkregen, moeten de beenderen met het restvlees opgeslagen en vervoerd worden bij een temperatuur van ten hoogste 2 °C of indien bevroren, bij een temperatuur van ten hoogste - 18 °C,
 - e) als het separatorvlees niet binnen één uur nadat het is verkregen wordt gebruikt, moet het onmiddellijk worden gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 2 °C en behandeld worden binnen de 24 u 00,
 - f) indien separatorvlees moet worden diepgevroren, moet het binnen twaalf uur na de productie worden bevroren en binnen zes uur een inwendige temperatuur van ten hoogste - 18 °C bereiken,
 - g) ingevroren separatorvlees moet vóór opslag of vervoer van een onmiddellijke verpakking of een verpakking worden voorzien, mag niet langer dan drie maanden worden opgeslagen en moet tijdens de opslag en het vervoer op een temperatuur van ten hoogste - 18 °C worden gehouden,
 - h) separatorvlees mag na ontdooien niet opnieuw worden ingevroren.

10. Scheiding en kruiscontaminatie

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

- **Criterium in de gids** : deel II, 7; B 3; B 16; B 17; B 18
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, H IX, H X
VO 853/2004, B III, S V, H III
KB 22-12-2005 (H2), art. 43bis
- **Interpretatie** :
 - a) het bedrijf moet beschikken over procedures om kruiscontaminatie te vermijden en moet deze toepassen (o.a. onmiddellijke verpakking en verpakking, het wassen van de handen),
 - b) de plaatsen waar een risico voor kruiscontaminatie bestaat, moeten worden geïdentificeerd,
 - c) het bedrijf moet werken volgens het voortgangsprincipe,
 - d) indien de productiesoort bepaalde risicovolle werkzaamheden inhoudt, moeten deze op een verschillend tijdstip of een verschillende plaats worden uitgevoerd.

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 I, 3
- **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 verpakking.

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

- **Criterium in de gids** : deel I, 3; deel I, 7
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3
KB 3-1-1975
- **Interpretatie** :
 - a) de in het bedrijf toegepaste procedures moeten garanderen dat vervallen producten worden verwijderd en dat toevallig gebruik ervan onmogelijk is. Deze eis geldt niet voor materiaal voor onmiddellijke verpakking en verpakking, behalve dan voor “intelligent materiaal”, zoals bijvoorbeeld

materiaal dat van kleur verandert als het aan een te hoge temperatuur wordt blootgesteld en dat een houdbaarheidstermijn heeft,

- b) vlees afkomstig van niet-erkende inrichtingen moet beschouwd worden als afval (categorie 3),
- c) in geval van invriezing, moeten de data van invriezing van de producten gekend en geregistreerd zijn. Het bedrijf moet over een centraal overzicht beschikken van de ingevroren producten. Hierin moet de aard van de producten, het gewicht en de houdbaarheidsdatum worden vermeld. Het bedrijf dient de maximale duur van de invriezing te bepalen op basis van de objectieve criteria en eventueel wettelijke eisen op dit gebied.

Via het opslagbeheer moet het voor het bedrijf mogelijk zijn te voorkomen dat de duur van de opslag van ingevroren producten de maximum vastgestelde duur niet overschrijdt.

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, 2
- **Wetgeving** : KB 22-12-2005 (H2), B IV, II, 2
KB 14-11-2003, art. 3, § 1
VO 852/2004, B II, H I, 10, B II, H II, 2 en 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, ...),
 - b) in de procedures moet zijn vastgelegd wie wat, wanneer, hoe, aan welke frequentie en met welk product schoonmaakt.

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

- **Criterium in de gids** : deel II, 2
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
KB 22-5-2003, art. 2, art. 16,
KB 22-12-2005, B. I, H. I, 3, 4
KB 22-12-2005, B IV, II, 2
VO 852/2004, B II, H I, 10, H II, 2, H IV, 5
- **Interpretatie** :
 - a) er moeten een plan en procedures voorhanden zijn voor het ontsmetten van de lokalen en de apparatuur, het gereedschap, de werktafels,....,

- b) in de procedures moet zijn vastgelegd wie wat, wanneer, hoe, aan welke frequentie en met welk product ontsmet,
- c) het bedrijf moet beschikken over adequate uitrusting voor het reinigen en ontsmetten van de lokalen, het gereedschap en de uitrusting. De gereinigde en ontsmette gereedschappen en uitrustingen moeten worden opgeslagen onder goede hygiënische omstandigheden,
- d) de werklokalen moet telkens wanneer nodig en in elk geval op het einde van de dagelijkse werkzaamheden worden gereinigd en ontsmet,
- e) de opslaglokalen moeten regelmatig worden gereinigd en ontsmet. De frequentie moet gebaseerd zijn op een pertinente risico-analyse,
- f) de gebruikte ontsmettingsmiddelen moeten vergezeld zijn van een toelating voor gebruik in de agrovoedingssector, afgeleverd door de FOD Volksgezondheid (zie website FOD),
- g) detergents en ontsmettingsmiddelen moeten worden opgeslagen in een daartoe bestemd lokaal/kast.

(S.II.12.) Voert het bedrijf controles uit op het schoonmaken en ontsmetten?

- **Criterium in de gids** : deel II, 2
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
VO 852/2004, art. 4
VO 2073/2005, art. 5
- **Interpretatie** :
 - a) het bedrijf moet zorgen voor dagelijkse visuele controles op de doelmatigheid van de schoonmaak- en ontsmettingsprocedures. Die controles moeten worden geregistreerd,
 - b) het bedrijf moet de uitvoering plannen van microbiologische controles om de doelmatigheid van de schoonmaak- en ontsmettingsprocedures na te gaan. Andere soorten controles die gelijkaardige resultaten opleveren zijn eveneens toegelaten. De resultaten van die analyses moeten worden bewaard,
 - c) bij risico op *Listeria monocytogenes*, moeten monsters worden genomen op de plaatsen waar het vlees wordt verwerkt en van het materiaal dat gebruikt wordt om aldus de aanwezigheid van *Listeria monocytogenes* op te sporen,
 - d) als de resultaten van de visuele of microbiologische controles niet aanvaardbaar zijn, moeten corrigerende maatregelen worden genomen, in voorkomend geval, moeten de schoonmaak- en ontsmettingsprocedures worden aangepast om deze non-conformiteit weg te werken.

13. Waterkwaliteitsbeheer

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

- **Criterium in de gids** : deel II, 4; B 32
- **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 op te wekken, brand te bestrijden of machines te koelen en recyclagewater mag worden gebruikt voor de toegestane activiteiten. Indien het bedrijf, voor ander gebruik, water gebruikt dat niet afkomstig is van de drinkwaterleidingen of drinkbaar water van de drinkwaterleiding behandelt voor gebruik, moet het water worden geanalyseerd en voldoen aan de criteria zoals beschreven in het KB van 14-01-2002 (zie « note water » website van het FAVV),
 - b) voor het schoonmaken en ontsmetten moet drinkwater worden gebruikt,
 - c) wanneer de resultaten van de wateranalyses ongunstig zijn, moet het bedrijf correctieve acties ondernemen. Bij gebruik van putwater, kan die actie er bijvoorbeeld in bestaan dat in de plaats van putwater leidingwater wordt gebruikt,
 - d) indien het water wordt gechloreerd, moet een alarmsysteem op de chloorinstallatie worden geïnstalleerd om eventuele storingen snel te kunnen opsporen,
 - e) de problematiek van het water moet behandeld worden bij de stap ivm HACCP.

(S.II.13.) Beschikt het bedrijf over een plan voor watervoorziening?

- **Criterium in de gids** : deel II, 4
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, H VII
- **Interpretatie** : het bedrijf moet beschikken over een watervoorzieningsplan. Het document moet alle in het bedrijf aanwezige leidingen van drinkbaar water en niet-drinkbaar water en de aftappunten weergeven. 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.

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** : B 39
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, H VI, 2
- **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. Ze moeten afsluitbaar of afzonderlijk opgeslagen worden in gesloten lokalen om de ontwikkeling van schadelijke organismen niet te bevorderen.

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

- **Criterium in de gids** : B 39
- **Wetgeving** : VO 1774/2002
VO 852/2004, B II, H VI, H IX, 8
- **Interpretatie** :
 - a) het afval moet onmiddellijk worden ondergebracht in voorzieningen of recipiënten en in lokalen of ruimten die hiervoor zijn bestemd,
 - b) wanneer containers met organisch afval worden leeggemaakt, moeten deze gereinigd en ontsmet worden. Het afvalbeheer moet voldoen aan de hygiënewetgeving,
 - 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 beroep doen op een ophaler die erkend is voor het ophalen van de dierlijke bijproducten,
 - e) de categorisatie van de dierlijke bijproducten moet worden gerespecteerd.

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, 3
- **Wetgeving** : KB 22-12-2005, B I, H I, 4
KB 14-11-2004, art. 3, §1
VO 852/2004, B II, H I, 2, H IX, 4

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

16. Diergeneeskunde

NVT

17. Gebruik van pesticiden, herbiciden en fungiciden

NVT

18. Vervoer

(S.II.18.1.) .) Worden de laad- en losvoorwaarden nageleefd?

- **Criterium in de gids :** B 30
- **Wetgeving :** KB 22-12-2005 (H2), B IV
- **Interpretatie :** de inrichtingen moeten ten minste voorzien zijn van voorzieningen ter bescherming van de onverpakte grondstoffen en eindproducten tijdens het laden en lossen.

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

- **Criterium in de gids** : B 30
- **Wetgeving** : VO 853/2004, B III, S I, H VII
VO 852/2004, B II, H IV
VO 37/2005
- **Interpretatie** :
 - a) alle voertuigen die worden gebruikt om levensmiddelen (grondstoffen), halfafgewerkte producten en eindproducten te vervoeren, zijn voor dat doel geschikt.
 - b) de binnenwanden, steunen en recipiënten moeten onaangetast en aangepast zijn,
 - c) het vervoer moet zodanig gebeuren dat kruiscontaminaties worden vermeden. Bovendien moet onverpakte producten tijdens het transport gescheiden worden van verpakte producten. Het afzonderen is mogelijk door bijvoorbeeld een wand te installeren, een voldoende afstand te laten tussen het onverpakte en het verpakte vlees,...
 - d) indien andere voedingsmiddelen of andere producten tegelijkertijd worden vervoerd, moet er worden op toegezien dat er geen risico op verontreiniging is,
 - e) voertuigen bestemd voor het vervoer van gekoelde producten dienen uitgerust te zijn met een thermometer om aldus de temperaturen te kunnen controleren,
 - f) voertuigen bestemd voor het vervoer van diepgevroren producten dienen uitgerust te zijn met een registreerthermometer.

(S.II.18.2.) Worden de transporttemperaturen gerespecteerd en gecontroleerd?

- **Criterium in de gids** : deel II, 6; B 30
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, H IV
VO 853/2004, B III, S I, H VII, 1a, S V, H III
VO 37/2005
- **Interpretatie** : de wettelijk vastgelegde maximale inwendige temperaturen en de koudeketen moeten worden gerespecteerd en gecontroleerd tijdens het transport (vers vlees en slachtafval van pluimvee, 4°C ; slachtafvallen, 3°C ; ander vers vlees, 7°C ; gehakt vlees en separatorvlees, 2°C ; vleesbereidingen, 4°C ; diepgevroren vlees, -18°C).

(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** : B 30
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, H IV
- **Interpretatie** : alle voertuigen voor levensmiddelen (grondstoffen, halfafgewerkte producten en eindproducten) moeten goed onderhouden zijn (b.v. correct ventilatiesysteem, adequaat werkend koelingssysteem, roestvrije wanden zonder loskomende deeltjes die de producten eventueel zouden kunnen verontreinigen,...).

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

- **Criterium in de gids** : deel II, 2; B 30
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, H IV
KB 30-12-1992, art. 3
- **Interpretatie** :
 - a) alle vervoermiddelen voor levensmiddelen (grondstoffen, halfafgewerkte producten en eindproducten) moeten in elk geval bij het einde van de dagelijkse werkzaamheden worden gereinigd,
 - b) de reiniging en de ontsmetting moeten gebeuren telkens wanneer de vervoermiddelen verontreinigd of besmet zijn en de reinigings- en ontsmettingsfrequentie voorzien in het reinigings- en ontsmettingsplan moet worden gerespecteerd,
 - c) indien andere voedingsmiddelen of andere producten werden vervoerd, dient tussen twee ladingen een adequate reiniging en ontsmetting te worden uitgevoerd om risico op verontreiniging te voorkomen,
 - d) tijdens de reiniging en ontsmetting mag zich geen levensmiddel 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, 5
- **Wetgeving** : KB 17-3-1971
KB 14-11-2003, art. 3, § 1

VO 852/2004, B II, H VIII
KB 22-12-2005 (H1), B I, H V

- **Interpretatie :**
 - a) er wordt van de personeelsleden een goede persoonlijke hygiëne geëist,
 - b) zij moeten schone en geschikte werkkledij en een hoofddekseel dragen in de lokalen waar niet-verpakte voedingsmiddelen worden behandeld of bewaard,
 - 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 waar voedingsmiddelen worden behandeld of bewaard te eten, te drinken en te roken. Het personeel moet van dit verbod in kennis worden gesteld, bijvoorbeeld bij middel van affiches,
 - f) personeelsleden die met de voedingsmiddelen in aanraking komen, moeten elk jaar een medisch onderzoek ondergaan waarbij hun geschiktheid om levensmiddelen te hanteren wordt nagegaan. De in aansluiting op die medische controles uitgereikte medische geschiktheidsattesten moeten beschikbaar zijn. Tijdelijk personeel (stagiairs en studenten inbegrepen), alsook door het bedrijf tewerkgestelde zelfstandigen, zijn eveneens aan deze verplichting onderworpen,
 - g) elke wonde moet afgedekt worden door een hechtpleister, en, indien nodig, beschermd worden door een handschoen,
 - h) personeelsleden die omwille van hun gezondheidstoestand voedingsmiddelen kunnen verontreinigen moeten worden geweerd. 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 worden verstrekt aan de personeelsleden. Zij moeten kennis hebben van de voor hen geldende procedures en instructies in verband met voedselveiligheid

en autocontrole. De opleidingen en het overmaken van instructies moeten worden geregistreerd.

Deze eis is ook bedoeld voor uitzendkrachten en studenten, alsook voor door het bedrijf tewerkgestelde zelfstandigen.

Een personeelslid moet een adequate HACCP opleiding hebben gevolgd.

21. Controles in opdracht van derden

NVT

VII. SLEUTELELEMENT III : GEVARENANALYSE EN KRITIEKE CONTROLEPUNTEN

1. Samenstelling van het HACCP-team

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

- **Criterium in de gids** : deel III, 4
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2
VO 852/2004, B II, H XII
- **Interpretatie** : onder de leden van het HACCP-team moeten zich mensen bevinden die kennis hebben van de grondstoffen, de producten, de processen, HACCP, de GHP,.... Die kennis moet blijken uit beroepservaring of opleiding. Er mag indien nodig 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; deel III, 5
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie** : er moet rekening gehouden worden met alle activiteiten van het bedrijf. Ook het vervoer door het bedrijf zelf is hierbij inbegrepen.
Het HACCP plan moet alle producten bevatten.

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

- **Criterium in de gids** : deel III, 4; deel III, 5
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie** : er moet een beschrijving beschikbaar zijn van het deel van de productiekolom dat hierbij betrokken is. Deze beschrijving moet het uitsnijden, het hakken, de opslag,... en ook, in voorkomend geval, het vervoer bevatten. Dit kan eventueel gerealiseerd worden op basis van productielijnen.
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, 4; deel III, 5; deel III, 6
- **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 biologische gevaren verdient de problematiek van de pathogenen (bv. Salmonella, listeria, E. coli O175:H7, ...) 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, 4; deel III, 5
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie** : er moet, onder andere, rekening worden gehouden met de samenstelling, eventuele aanwezigheid van allergenen of GGO's in het product, de pH, a_w -waarde, de "barrières" voor de ontwikkeling van microorganismen, de leveranciers, de wijze van opslag, vervoer of distributie, de bewaartemperaturen, de onmiddellijke verpakking en de verpakking, de uiterste gebruiksdatum,... Deze beschrijving kan bv. worden verstrekt onder de vorm van een technische "productfiche".

3. Identificatie beoogd gebruik

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

- **Criterium in de gids** : deel III, 4; deel III, 5
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie** : de bestemming van het product (verwerking, rechtstreekse levering aan de consument) moet worden bepaald.. Als het product bestemd is om rechtstreeks aan de consument te worden geleverd, dienen gebruiksvoorschriften (bewaartemperatuur, bewaartijd, ...) te worden verstrekt. Voor de producten bestemd voor de consument, wordt "verwacht gebruik" beschouwd als het gebruik die een verstandige consument hiervan zal doen.

Er moet verduidelijkt worden of bijzondere categorieën consumenten (oude personen, zwakkere personen,...) in aanmerking komen om het product te gebruiken en bij de uitwerking van het systeem moet, voor zover noodzakelijk, hiermee rekening gehouden worden.

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, 4; deel III, 5
- **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 CCP's en de procescriteria (bv. tijd/temperatuur) op het diagram te vermelden bij de betreffende processtap.
Op het diagram moeten de inkomende flux (water, verpakkingsmateriaal,...) en de uitgaande "stromen" worden aangeduid. Andere "stromen" kunnen eveneens hernomen worden of behandeld worden in andere diagrammen.

(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, 4; deel III, 5
- **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, 4; deel III, 5
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie** : het HACCP-team moet de verrichtingen ter plaatse hebben gevolgd en zich ervan hebben vergewist dat het diagram wel degelijk met de realiteit overeenstemt.

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

- **Criterium in de gids** : deel III, 4; deel III, 5

- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie** : als bij het gebruik ter plaatse verschillen werden vastgesteld, moet het diagram worden aangepast.

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

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

- **Criterium in de gids** : deel III, 6
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 1°
MB 24-10-2005
- **Interpretatie** : de potentiële gevaren en de maatregelen die kunnen worden genomen om ze te beheersen, moeten worden omschreven. De bedrijven moeten hun eigen lijst van in aanmerking te nemen gevaren zelf vastleggen, de inhoud van de gids mag enkel als voorbeeld dienen.
[Bedrijven die ten hoogste 2 voltijdsequivalenten tewerkstellen mogen de in de gids beschreven gevaren die van toepassing zijn op hun productiesysteem, evenwel gewoon overnemen.](#)

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

- **Criterium in de gids** : deel III, 6
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 1°
VO 852/2004, art. 5, 2
MB 24-10-2005
- **Interpretatie** : het HACCP-team moet, op basis van een gevaar-evaluatie uitmaken welke gevaren, in het HACCP, moeten worden voorkomen, verwijderd of beperkt tot een aanvaardbaar niveau om aldus de veiligheid van de voedselketen te garanderen.
[Bedrijven die ten hoogste 2 voltijdsequivalenten tewerkstellen mogen de in de gids beschreven gevaren die van toepassing zijn op hun productiesysteem, evenwel gewoon overnemen.](#)

7. Identificatie van kritische controlepunten (principe 2 HACCP)

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

- **Criterium in de gids** : deel III, 6; B 23
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 2°
VO 852/2004, art. 5, 2
MB 24-10-2005
- **Interpretatie** : bij vastlegging van de CCP's wordt uitgegaan van een bedrijfsspecifieke gevarenanalyse volgens de in de gids beschreven methode. Echter, minstens de opslagtemperatuur voor gekoelde of diepgevroren voedingsmiddelen, de ontvangsttemperatuur en de verzendingstemperatuur en het vacuüm verpakken of verpakken onder gewijzigde atmosfeer, dienen beschouwd te worden als CCP's.
[Bedrijven die ten hoogste 2 voltijdsequivalenten tewerkstellen mogen de in de gids beschreven kritische punten evenwel gewoon overnemen.](#)

8. Vaststelling van kritische grenzen (principe 3 HACCP)

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

- **Criterium in de gids** : deel III, 6; B 23
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 3°
VO 852/2004, art. 5, 2
MB 24-10-2005
- **Interpretatie** : de kritische grenzen moeten toelaten om het onderscheid te maken tussen wat wel en wat niet aanvaardbaar is met het oog op het voorkomen, het elimineren, het reduceren of het op een aanvaardbaar niveau behouden van het gevaar. De bedrijven moeten hun eigen kritische grenzen bepalen; de inhoud van de gids mag alleen als voorbeeld dienen.
[Bedrijven die ten hoogste 2 voltijdsequivalenten tewerkstellen mogen de in de gids beschreven kritische grenzen evenwel gewoon overnemen indien deze bestaan.](#)

(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 door het bedrijf moeten gevalideerd zijn of steunen op reglementaire voorschriften of erkende sectornormen of nationale of internationale normen.

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

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

- **Criterium in de gids** : deel III, 6; B 22
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 4°
VO 852/2004, art. 5, 2
MB 24-10-2005
- **Interpretatie** : de procedures moeten aangeven wie voor het toezicht verantwoordelijk is. Van het toezicht moeten een registratie 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.
De bedrijven moeten hun eigen toezichtmaatregelen vastleggen; de inhoud van de gids mag enkel als voorbeeld dienen.
[Bedrijven die ten hoogste 2 voltijdsequivalenten tewerkstellen mogen de in de gids beschreven toezichtmaatregelen evenwel gewoon overnemen indien deze bestaan en zich beperken tot de registratie van non-conformiteiten.](#)

(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
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, §1, § 2
- **Interpretatie** : het weerhouden systeem voor toezicht maakt het mogelijk te reageren vooraleer een CCP niet meer onder controle is (bv.: wanneer een door het bedrijf vastgestelde temperatuurgrenswaarde van een koelruimte wordt overschreden, moet snel een correctieve actie worden ondernomen om te vermijden dat de kerntemperatuur van het vlees hoger dan de wettelijke maximumtemperatuur wordt).

10. Vastlegging van corrigerende maatregelen (principe 5 HACCP)

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

- **Criterium in de gids** : deel III, 6; B 23
- **Wetgeving** : KB 14.11.2003, art. 3, § 2, 5°
VO 852/2004, art. 5, 2
MB 24-10-2005
- **Interpretatie** : er moeten vooraf correctieve acties worden vastgelegd die moeten worden getroffen bij overschrijding van de kritische grenswaarden. Die acties moeten het mogelijk maken de voedselveiligheid opnieuw te beheersen. De corrigerende maatregelen moeten betrekking hebben op het proces en de correctieve acties op alle producten die bij de overschrijding van de grenswaarden betrokken zijn. De corrigerende maatregelen en correctieve acties moeten worden ondernomen door de in de procedures aangeduide verantwoordelijke persoon. Ze moeten worden geregistreerd.
De bedrijven moeten hun eigen correctieve acties vastleggen; de inhoud van de gids mag enkel als voorbeeld dienen.
[Bedrijven die ten hoogste 2 voltijdsequivalenten tewerkstellen mogen de in de gids beschreven correctieve acties evenwel gewoon overnemen indien deze bestaan.](#)

11. Vastlegging van verificatieprocedures (principe 6 HACCP)

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

- **Criterium in de gids** : deel III, 6; B 23
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 6°
VO 852/2004, art. 5, 2
- **Interpretatie** : het HACCP-systeem moet periodiek worden geverifieerd en het onderhoud en de verbetering van het HACCP-systeem moeten worden gegarandeerd. Bij wijzigingen 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.

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

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

- **Criterium in de gids** : deel III, 6; B 23
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 7°
VO 852/2004, art. 5, 2
- **Interpretatie** : alle documenten met betrekking tot de HACCP moeten zijn opgenomen in het voedselveiligheidshandboek (HACCP-handboek, autocontrolehandboek). Alle documenten en registraties moeten beschikbaar zijn.

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

- **Criterium in de gids** : deel III, 6
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, §1, § 2
VO 852/2004, art. 5, 2
MB 24-10-2005
- **Interpretatie** : [bedrijven waar maximum 2 voltijdsequivalenten zijn tewerkgesteld kunnen de gids beschouwen als documentatie over het HACCP-systeem.](#)

13. Opstellen van bemonsterings- en analyseplannen

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

- **Criterium in de gids** : deel II, 7; B 31; B 33
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art.3, §2, 8°
VO 2073/2005, art. 4, B I
- **Interpretatie** : het opstellen van een bemonsterings- en analyseplan waarmee de geldigheid van het autocontrolesysteem kan worden verzekerd, is verplicht. Het moet de controle mogelijk maken van onder andere de doelmatigheid van de procedures voor schoonmaken en ontsmetten, de kwaliteit van het productieproces en de veiligheid van de producten, de waterkwaliteit, ...
De normen die in aanmerking moeten worden genomen om de analyseresultaten te beoordelen, zijn die welke voorkomen in de wetgeving. Bij gebrek aan wettelijke voorschriften, mogen ook de sectoraal, door wetenschappelijke milieus of door internationale instellingen erkende normen worden gebruikt. In laatste instantie mag het bedrijf zijn eigen normen vastleggen op voorwaarde dat die gesteund zijn op aanvaardbare wetenschappelijke grondslagen.

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

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

1. Sleutelement 1 : Beheerssysteem voedselveiligheid

Major non-conformiteiten		
Ref.		Melding ¹
G.I.1.1.	Het bedrijf beschikt niet over een voedselveiligheids-beheerssysteem	
G.I.1.2.	Het bedrijf beschikt over een gedocumenteerd systeem, maar dit wordt niet gebruikt	
G.I.1.3.	Het bedrijf beschikt over een gedocumenteerd systeem, maar dit wordt niet gebruikt	
G.I.9.1.	Het bedrijf gebruikt materiaal voor onmiddellijke verpakking dat niet geschikt is om in contact te komen met levensmiddelen.	X
G.I.9.1.	Er is geen enkele specificatie voor de grondstoffen	
G.I.9.2.	Er is geen enkele specificatie voor de eindproducten	
G.I.12.	Er wordt geen correctieve actie ingevoerd wanneer non-conformiteiten zijn vastgesteld die de veiligheid van de voedselketen in gevaar brengen	X
G.I.13.	Vervallen voedingsmiddelen (uiterste gebruiksdatum overschreden) die uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijk zijn, zijn aanwezig in het opslaglokaal samen met andere voedingsmiddelen zonder dat deze gemerkt of afgezonderd worden om het gebruik ervan te voorkomen	
G.I.15.	Geen temperatuurcontrole bij de ontvangst van de gekoelde producten (b.v. gebrek aan een werkende mobiele thermometer)	
G.I.15.	De ontvangen levensmiddelen zijn niet identificeerbaar	
G.I.15.	Er wordt geen of onvoldoende ingangscntrole uitgevoerd	
G.I.17.1.	De traceerbaarheid van de producten die het bedrijf binnenkomen, wordt niet gegarandeerd	X
G.I.17.2.	De traceerbaarheid van de producten die het bedrijf verlaten, wordt niet gegarandeerd	X
G.I.17.3.	De levensmiddelen in voorraad zijn niet of niet voldoende identificeerbaar	
G.I.17.3.	Er is systematisch onvoldoende informatie aanwezig op de begeleidende handelsdocumenten die de producten bestemd voor andere operatoren vergezellen	

¹ Indien in deze kolom "X" staat, wil dit zeggen dat Cl's of Kl's die een dergelijke vaststelling doen, dit dienen te melden aan het FAVV. Gezien de audit wordt uitgevoerd door een personeelslid van het FAVV, gebeurt er geen melding. Het personeelslid treft onmiddellijk de maatregelen die vereist zijn om de veiligheid van de consumenten niet langer in gevaar te brengen.

S.I.17.	De traceerbaarheid van rundvlees is niet volledig, zodat de herkomst van het vlees niet kan worden aangetoond	X
G.I.19.1.	Er is geen « terugroepen », « retour » en « uit de handel nemen » procedure	
G.I.20.	De goede werking van de thermometers wordt niet jaarlijks gecontroleerd	
G.I.22.	Het verantwoordelijke personeel kan de meldingsprocedure niet vlug toepassen	
G.I.21.1.	De veiligheidscriteria van de producten worden niet gerespecteerd (behalve bij melding en/of correctieve acties)	X
G.I.21.1.	De proceshygiëncriteria worden niet gerespecteerd	
G.I.21.1.	De voedselveiligheidscriteria zijn niet gerespecteerd	X
G.I.21.1.	Het aantal monsters dat met betrekking tot de voedselveiligheidscriteria moet geanalyseerd worden, wordt niet gerespecteerd	
G.I.23.1.	Er is geen erkenning of toelating terwijl dit verplicht is	
G.I.24.1.	De operator gebruikt identificatiemerkttekens van een ander bedrijf.	X

Minor Non-conformiteiten		
Ref.		
G.I.4.1.	Er is geen organigram waarin de verschillende personen worden hernoemen die verantwoordelijk zijn voor de veiligheid van de voedselketen	
G.I.9.1.	Specificaties voor bepaalde grondstoffen ontbreken of zijn onvolledig	
G.I.9.2.	Specificaties voor bepaalde eindproducten ontbreken of zijn onvolledig	
G.I.11.	Er is geen audit/interne controle	
G.I.16.	Er is geen lijst met leveranciers	
G.I.17.1.	De traceerbaarheid van de producten die in het bedrijf binnenkomen, is niet volledig	
G.I.17.1.	De traceerbaarheid van het verpakkingsmateriaal en van het verpakkingsmateriaal voor éénmalig gebruik wordt niet gegarandeerd	
G.I.17.2.	De traceerbaarheid van de producten die het bedrijf verlaten, is niet volledig	
G.I.21.1.	Het aantal monsters dat met betrekking tot de proceshygiëncriteria moet geanalyseerd worden, wordt niet gerespecteerd	

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

Major non-conformiteiten		
Ref.		Melding ¹
G.II.5.	Er is geen systeem voor de controle van de temperatuur in het koel- of vrieslokaal waar producten van dierlijke	X

	oorsprong worden bewaard, of in het diepvrieslokaal	
G.II.5.	Er is een deur met een opening waarlangs ongedierte toegang kan krijgen tot de lokalen	
G.II.5.	Verlichtingssystemen die niet beschermd zijn tegen glasbreuk in de lokalen waar niet verpakte producten liggen	
G.II.5. G.II.12.1	In verschillende werk-en opslaglokalen zijn de wanden beschadigd, slecht onderhouden en vuil (o.a. schimmel).	
G.II.5. G.II.9.1.	De watertemperatuur in de sterilisatoren bedraagt 50°C of minder.	
G.II.6.1.	De uitrusting is in zeer slechte staat en houdt een risico in voor de voedselveiligheid	
G.II.8.	De toiletten komen rechtstreeks uit in ruimten waar levensmiddelen gehanteerd worden	
G.II.8.	Er is geen wasbak in de nabijheid van de toiletten	
G.II.9.1.	Er is geen procedure voor het beheer van glasbreuk	
G.II.9.1.	De onmiddellijke verpakkingen worden niet aan de levensmiddelensector aangepast	X
G.II.9.2.	Het vlees wordt niet bewaard bij de wettelijk voorgeschreven temperaturen.	X
S.II.9.1. S.II.9.2. S.II.9.3.	De wettelijke voorschriften betreffende de ouderdom van vlees voor de productie van gehakt vlees of separatorvlees worden niet gerespecteerd	
S.II.9.1. S.II.9.2. S.II.9.3.	Na productie worden het gehakte vlees, vleesbereidingen of separatorvlees niet binnen de wettelijk voorgeschreven termijn gekoeld	
G.II.10.	Het risico op kruiscontaminatie met de allergenen wordt niet beheerst	
G.II.11.1.	Aanwezigheid van vervallen voedingsmiddelen (uiterste gebruiksdatum overschreden) die uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijk zijn, zonder dat deze gemerkt of afgezonderd werden om het gebruik hiervan te voorkomen	
G.II.11.2.	Er is geen inventaris van de diepgevroren producten	
G.II.12.1.	De reiniging is niet voldoende	
G.II.12.1. G.II.12.2.	Het reinigings- en ontsmettingsplan wordt niet gedocumenteerd of onvoldoende gedocumenteerd en het schoonmaken en de ontsmetting voldoen niet	
G.II.12.1. G.II.12.2.	Het reinigings- en ontsmettingsplan is voldoende maar wordt niet toegepast	
G.II.12.2.	Een niet toegelaten ontsmettingsmiddel wordt gebruikt	
S.II.12.	Het bedrijf voert geen controles om zich te verzekeren van de kwaliteit van de uitgevoerde reiniging en desinfectie.	X
G .II.13.	De operator gebruikt niet-drinkbaar water voor niet-toegelaten gebruik	X
G .II.13.	De vereiste analyses van water worden niet verwezenlijkt	X
G.II.14.2.	Het dierlijke afval wordt niet verwijderd conform de Verordening (EG) nr. 1774/2002.	X

G.II.15.	Er is geen ongediertebestrijdingsplan	
G.II.15.	Zichtbare aanwezigheid van ongedierte of aanwezigheid van uitwerpselen van ongedierte	
G.II.15.	Er zijn aanwijzingen dat knaagdieren of gevogelte aanwezig zijn in de lokalen	X
S.II.18.	De koudeketen wordt niet gerespecteerd tijdens het vervoer	X
G.II.19.	De medische bekwaamheidscertificaten zijn niet beschikbaar	
G.II.19.	Het personeel is niet op de hoogte van de hygiënerichtlijnen en de hygiëne van het personeel is niet voldoende	
G.II.19.	De hygiëne van het personeel is niet voldoende en er is een direct risico voor de veiligheid van de consument	X
G.II.19.	De hygiëne van het personeel is niet voldoende maar er is geen direct risico voor de veiligheid van de consument	
G.II.20.	De regels inzake de non-conforme producten zijn niet gekend door het personeel	
G.II.20.	Er gebeurt geen opleiding van het personeel.	

Minor Non-conformiteiten	
Ref.	
G.II.4.	Het plan dat wordt gebruikt voor het bekomen van een erkenning wordt niet gerespecteerd
G.II.5.	Er zijn bepaalde kleine gebreken aan de infrastructuur (bv. kapotte tegels) die op termijn moeten weggevoerd worden
G.II.5.	Er is een verlichtingssysteem zonder bescherming tegen glasbreuk in lokalen waar geen onverpakte producten worden bewaard
G.II.6.1.	Er zijn bepaalde kleine gebreken aan de uitrusting die op termijn moeten weggevoerd worden.
G.II.6.1.	De operator beschikt voor zijn nieuwe uitrusting niet over de conformiteitscertificaten om in contact te komen met de voedingsmiddelen
G.II.8.	Het bericht dat de handen moeten gewassen worden na elk toiletbezoek, hangt niet uit in het toilet
G.II.11.1.	Het FEFO principe wordt niet gerespecteerd in geval van voedingsmiddelen die uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijk zijn
G.II.11.1.	Het FIFO principe wordt niet gerespecteerd
G.II.12.1. G.II.12.2.	Het reinigings- en ontsmettingsplan klopt niet volledig met de realiteit
G.II.12.1. G.II.12.2.	Het reinigings- en ontsmettingsplan is niet gedocumenteerd of is onvoldoende gedocumenteerd, maar de reiniging en de ontsmetting zijn voldoende
S.II.13.	Er is geen alarminstallatie aanwezig op de chloreringsinstallatie van het water.
G.II.15.	Het ongediertebestrijdingsplan wordt onvoldoende opgevolgd
G.II.15.	Geen technische fiche voor de gebruikte biociden

G.II.15.	De bestrijding van ongedierte wordt gegarandeerd door een derde en geen enkel document hieromtrent is beschikbaar
G.II.15.	Er is geen plan voor de beschikbaarheid van lokaas

3. Sleutelement 3 : Gevarenanalyse en kritieke controlepunten

Major non-conformiteiten		
Ref.		Melding ¹
G.III.	Voor de bedrijven die van de versoepelingen genieten: is er geen gids	
G.III.	Voor de bedrijven met versoepelingen : het in de gids beschreven autocontrolesysteem wordt niet toegepast	
G.III.2.	Er is geen beschrijving van de producten	
G.III.3.	Er is geen identificatie van het beoogde gebruik	
G.III.4.1.	Er is geen productiediagram	
G.III.6.1.	Il n'y a pas de liste des dangers	
G.III.6.2.	De gevaren die moeten vermeden, verwijderd of tot een aanvaardbaar niveau beperkt worden, zijn niet geïdentificeerd	
G.III.8.1.	Geen kritieke waarden werden bepaald (kritische limieten) en er is een risico voor de veiligheid van de consument	X
G.III.8.2.	De kritieke limieten (grenswaarden) zijn niet gevalideerd en er is een gevaar voor de consument	X
G.III.9.1.	Er is geen registratie van het toezicht (bedrijf geniet niet van de versoepelingen)	
G.III.9.1. G.III.9.2.	De monitoring van de PCC is onvoldoende of ontbreekt	
G.III.9.1. G.III.9.2.	Geen temperatuurcontrole van gekoelde producten	
G.III.9.1. G.III.9.2.	Het document voor de registratie van de monitoring van CCP is afwezig	
G.III.9.1. G.III.9.2.	De methode waarop het personeel de temperatuur meet, is niet geschikt	
G.III.9.1. G.III.9.2.	Geen thermometer	X
G.III.10.	Er worden geen correctieve acties ingevoerd (indien de temperatuur met meer dan 3°C wordt overschreden)	X
G.III.10.	Er worden geen correctieve acties ingevoerd	
G.III.10.	Het registratiedocument van de corrigerende acties is niet beschikbaar	
G.III.10.	Het personeel neemt geen adequate maatregelen in geval van slechte temperaturen	
G.III.11.	Het systeem wordt niet periodiek geverifieerd	
G.III.12.1.	Er is geen documentatie (b.v. registraties) bewaard	
G.III.13.	Er is geen bemonsteringsplan voor de wettelijke criteria inzake productveiligheid	X
G.III.13.	Er is geen bemonsteringsplan betreffende de	

	hygiëncriteria	

Minor Non-conformiteiten	
Ref.	
G.III.4.1.	Er is geen bewijs dat de diagrammen gecontroleerd zijn op het terrein, maar ze zijn wel correct
G.III.9.1. G.III.9.2.	De monitoring van de PCC gebeurt nog steeds niet volgens de voorziene frequentie
G.III.9.1.	Voor de bedrijven zonder “versoepelingen”: de registratie van de monitoring van de PCC gebeurt nog steeds niet
G.III.9.1. G.III.10.	Voor de bedrijven zonder “versoepelingen”: de verantwoordelijke van de controles wordt niet op de formulieren geïdentificeerd, maar de controles worden correct uitgevoerd
G.III.12.2.	Het HACCP systeem is niet voldoende gedocumenteerd (productbeschrijvingen en productfluxschema's zijn onvolledig of stemmen niet overeen met de werkelijke situatie,...)