



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

FAQ - Gids voor de autocontrole in de slagerij**Van toepassing vanaf:****02-05-2011**

Opgesteld door: DG Controlebeleid	Goedgekeurd door:	Gecontroleerd door:
Vincent Helbo Guy Vanbelle	Directeur Transformatie- Distributie Emmanuelle Moons	Directeur-generaal, Herman Diricks
Getekend V. Helbo Datum: 13-04-2011	Getekend E. Moons Datum: 15-04-2011	Getekend H. Diricks Datum: 26-04-2011

I. DOELSTELLINGEN EN TOEPASSINGSGEBIED

De bedoeling van dit document is de vragen, afkomstig van operatoren, auditoren, ... aangaande de gids voor de autocontrole in de slagerij en de toepassing van de autocontrole in de sector van de slagerij mee te delen alsook de bijhorende antwoorden.

II. NORMATIEVE REFERENTIES

- Verordening EG nr 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor de voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden
- Verordening (EG) nr. 1774/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 3 oktober 2002 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten
- Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne
- Verordening (EG) nr. 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
- Koninklijk besluit van 9 februari 1990 betreffende de vermelding van de partij waartoe een voedingsmiddel behoort
- Koninklijk besluit van 11 mei 1992 betreffende mineralen en voorwerpen bestemd om met voedingsmiddelen in aanraking te komen
- Koninklijk besluit van 8 februari 1999 betreffende de handel en het gebruik van producten die bestemd zijn voor het voederen van dieren
- Koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen
- Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen
- 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

- Koninklijk besluit van 10 november 2005 betreffende de detailhandel in bepaalde levensmiddelen van dierlijke oorsprong
- Koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

III. TERMEN, DEFINITIES EN BESTEMMELINGEN

1. Termen en definities

- **Gids:** de gids voor de autocontrole in de slagerij
- **Autocontrole:** het geheel van maatregelen die door de exploitanten worden genomen om ervoor te zorgen dat de producten in alle stadia van de productie, verwerking en distributie die onder hun beheer vallen:
 - voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid;
 - voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake kwaliteit van zijn producten, waarvoor het Agentschap bevoegd is;
 - voldoen aan de voorschriften betreffende traceerbaarheid en toezicht op de effectieve naleving van deze voorschriften.
- **Agentschap:** Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

2. Afkortingen

- **ACS:** autocontrolesysteem
- **CA:** correctieve acties
- **CCP:** kritisch controle punt
- **CI:** certificeringsinstelling
- **FAVV:** Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- **FIFO:** First In – First Out
- **GHP:** Goede Hygiënische Praktijken
- **GMP:** Good Manufacturing Practices
- **HACCP :** Hazard analysis and critical control point system
- **KB:** Koninklijk besluit
- **MB:** Ministerieel besluit
- **NC:** non-conformiteit
- **NC A:** non-conformiteit A
- **NC B:** non-conformiteit B
- **PVA:** punt van aandacht
- **VO:** verordening

3. Bestemmingen

Iedereen die betrokken is bij de autocontrole in de sector van de slagerij.

IV. HISTORISCH OVERZICHT

Identificatie van het document	Wijzigingen	Rechtvaardiging	Van toepassing vanaf
PB 07 – FAQ (G-003) – REV 0 – 2007	Eerste versie van het document		20-07-2008
PB 07 – FAQ (G-003) – REV 1 – 2007	Toevoegen van nieuwe vragen	Nieuwe vragen	30-10-2008
PB 07 – FAQ (G-003) – REV 2 – 2007	Toevoegen van een nieuwe vraag	Nieuwe vraag	02-07-2009
PB 07 – FAQ (G-003) – REV 3 – 2007	Toevoegen van een nieuwe vraag	Nieuwe vraag	02-10-2009
PB 07 – FAQ (G-003) – REV 4 – 2007	Toevoegen van nieuwe vragen	Nieuwe vragen	25-02-2011
<u>PB 07 – FAQ (G-003) – REV 5 – 2007</u>	<u>Toevoegen van nieuwe vragen</u>	<u>Nieuwe vragen</u>	<u>02-05-2011</u>

Indien het niet de eerste versie van het document betreft, zijn de wijzigingen in vergelijking met de vorige versie aangeduid in rood opdat deze makkelijk terug te vinden zijn. De toevoegingen zijn onderlijnd en de verwijderde stukken zijn doorstreept.

V. VRAAG/ANTWOORD

→ Audit

1.

- **Vraag**

Is het mogelijk om in geval van een slagerij die grenst aan een erkende inrichting de beide installaties tegelijkertijd aan een audit te onderwerpen?

- **Antwoord**

Erkende vleesbedrijven vallen niet onder de gids van de slagers (G-003), maar onder andere gidsen (G-006, G-018, G-019). Indien de exploitant enkel het autocontrolesysteem van de slagerij wil laten valideren, dan dient enkel het gedeelte van het bedrijf dat op deze activiteit betrekking heeft te worden geauditeerd, en dit op basis van gids G-003. Indien de exploitant de slagerij en het erkende gedeelte wil laten valideren, dan moet uiteraard het volledige bedrijf worden geauditeerd, elk gedeelte op basis van de gids die erop van toepassing is. Opgelet: uitsnijderijen en slachthuizen kunnen enkel door officiële dierenartsen worden geauditeerd.

2.

- **Vraag**

Welke producten mag een slager verkopen zonder andere activiteiten te moeten aangeven dan « niet-ambulante kleinhandel in vers vlees, gehakt vlees, vleesbereidingen, vleesproducten en dierlijke bijproducten bestemd voor menselijke consumptie » (code 42515200)?

- **Antwoord**

Indien de slager het verkopen van vers vlees, gehakt vlees, vleesbereidingen, producten op basis van vlees en bereide schotels als hoofdactiviteit uitoefent, moet hij geen aangifte doen van een andere activiteit waarbij levensmiddelen worden verkocht. Dus mag de slager in dit geval om het even welk levensmiddel verkopen zonder de bijkomende activiteiten te moeten aangeven. De aangifte van de activiteit « niet-ambulante kleinhandel in vers vlees, gehakt vlees, vleesbereidingen, vleesproducten en dierlijke bijproducten bestemd voor menselijke consumptie » volstaat voor de verkoop van alle levensmiddelen. Bovendien volstaat het voor hem om een toelating als slagerij te hebben.

De audit van de slagerij zal in dit geval alleen op basis van de gids G-003 uitgevoerd worden en er zal geen verhoging van de duurtijd van de audit zijn.

3.

- **Vraag**

Mag een visboer (detailhandel) die kant-en-klaarmaaltijden maakt, de gids voor slagers (G-003) gebruiken om deze activiteit door een OCI te laten auditeren?

- **Antwoord**

Neen. De gids voor slagerijen kan alleen worden gebruikt door operatoren die een toelating als slager hebben. Er bestaat nu geen gids voor alle mogelijke activiteiten van de visboeren, maar detailhandelaars die voor wat het product “vis” betreft, zich beperken tot het verwijderen van de ingewanden en fileren, worden door de gids G-007 (Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in algemene voedingswaren) gedekt. Indien ze kant-en-klaarmaaltijden maken, mogen ze de gids G-023 (Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de Horeca sector) gebruiken.

→ **Management**

1.

- **Vraag**

Volstaat het lid te zijn van de beroepsfederatie van de slagers en de « Belgische Beenhouwerij » te lezen om aldus te voldoen aan de voorschriften op het vlak van de opleiding of moeten opleidingen gevolgd worden ?

- **Antwoord**

Het personeel moet opgeleid zijn. Dit kan gebeuren in de vorm van een cursus in een onderwijsinstelling, of door toelichting gegeven door de exploitant aan zijn personeel,...

Voor externe opleidingen, moeten attesten van deelname worden bijgehouden. Voor interne opleidingen, moet het volgende worden geregistreerd: de datum van de opleiding, de aard van de opleiding en de identiteit van de opgeleide personen. Het aanbrengen van affiches in lokalen ter herinnering aan de goede hygiëne- of fabricagepraktijken kan hier deel van uitmaken.

2.

- **Vraag**

Mogen documenten elektronisch bijgehouden worden zoals o.a. klachtenblad, ongediertebestrijdingsplan, reinigings- en ontsmettingplan?

- **Antwoord**

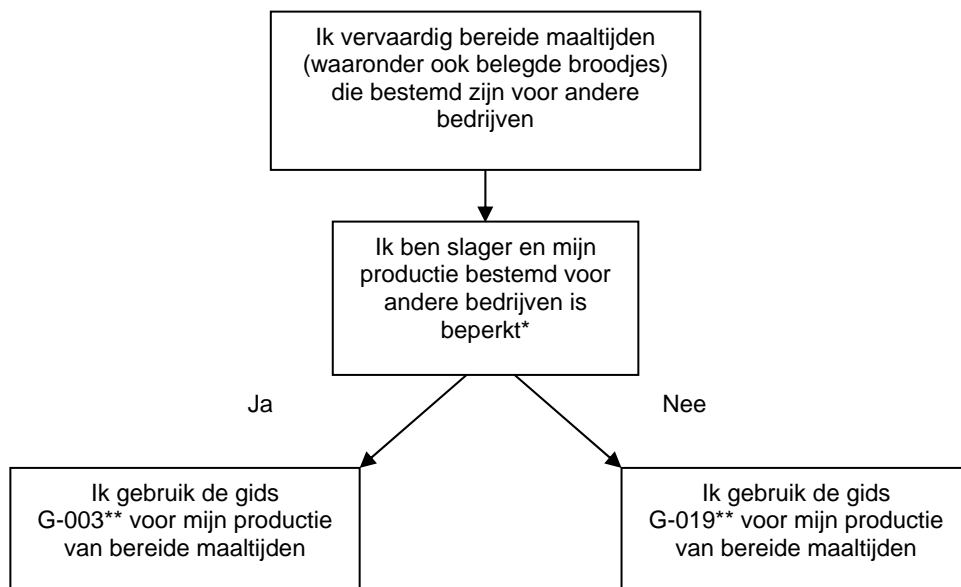
Ja, maar de documenten moeten ter beschikking zijn van degene die ze moeten gebruiken (bvb. het reinigings- en ontsmettingsplan moet beschikbaar zijn voor diegenen die instaan voor de reiniging en ontsmetting).

3.

- **Vraag**

Welke gids mag de slager die bereide schotels vervaardigt, gebruiken ?

- **Antwoord**



*

1° de per jaar geleverde hoeveelheid mag, in gewicht, niet meer dan 30 % uitmaken van de totale jaarproductie van levensmiddelen van dierlijke oorsprong, alle producties samen, met een maximum van 800 kg per week;

2° de bevoorradde bedrijven zijn uitsluitend gevestigd binnen een straal van 80 km;

3° bovendien, beschik ik over een registratiesysteem waarin elke verzending wordt ingebracht met vermelding van de leveringsdatum, de aard, de identificatie en het gewicht, het serienummer van het begeleidend handelsdocument en de naam of handelsnaam van het bevoorradde bedrijf.

**

G-003 : gids voor de autocontrole in de slagerij

G-019 : gids voor het ontwikkelen van autocontrolesystemen bij de productie van voedingsmiddelen in de sectoren:

Vleesproducten - Kant en klaar gerechten - Salades -
Natuurdarmen

4.

- **Vraag**

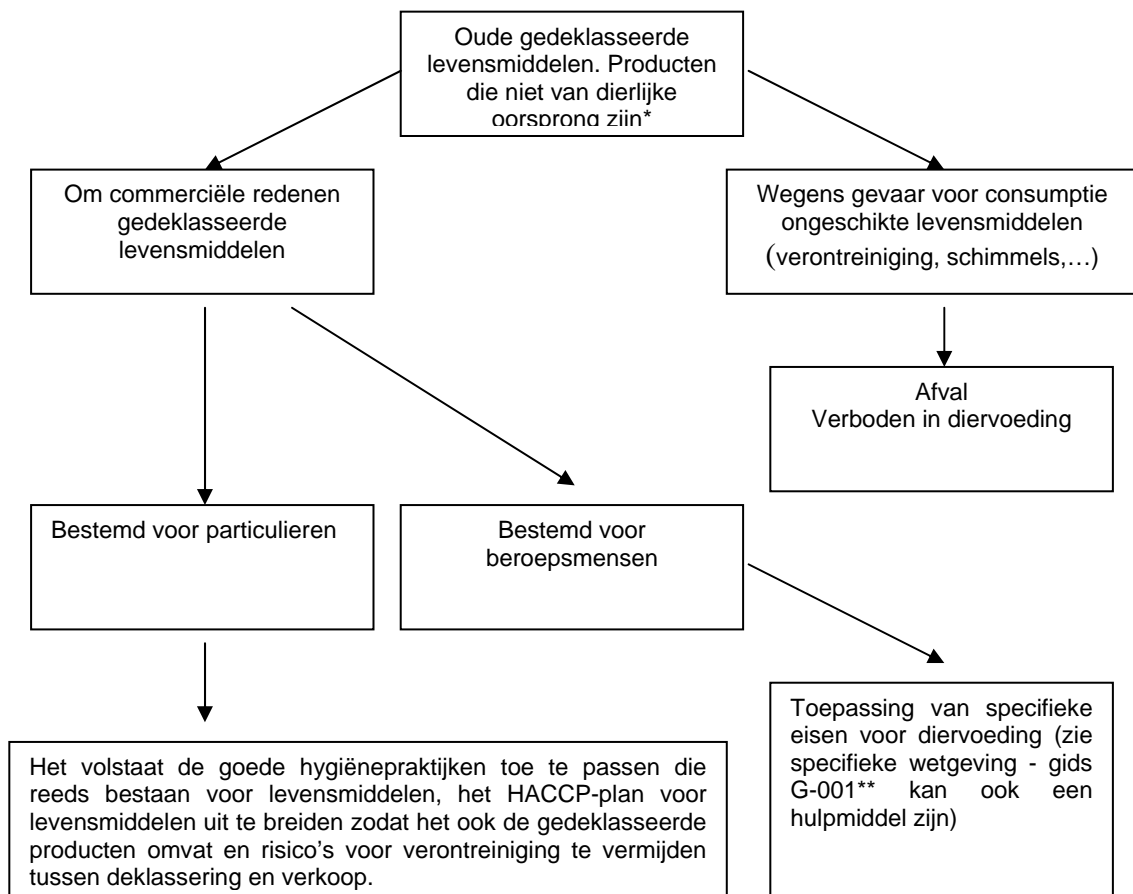
Onder welke voorwaarden mag een operator uit de distributiesector (bakker, slager,...) zijn gedeklasseerde producten leveren als diervoeding ?

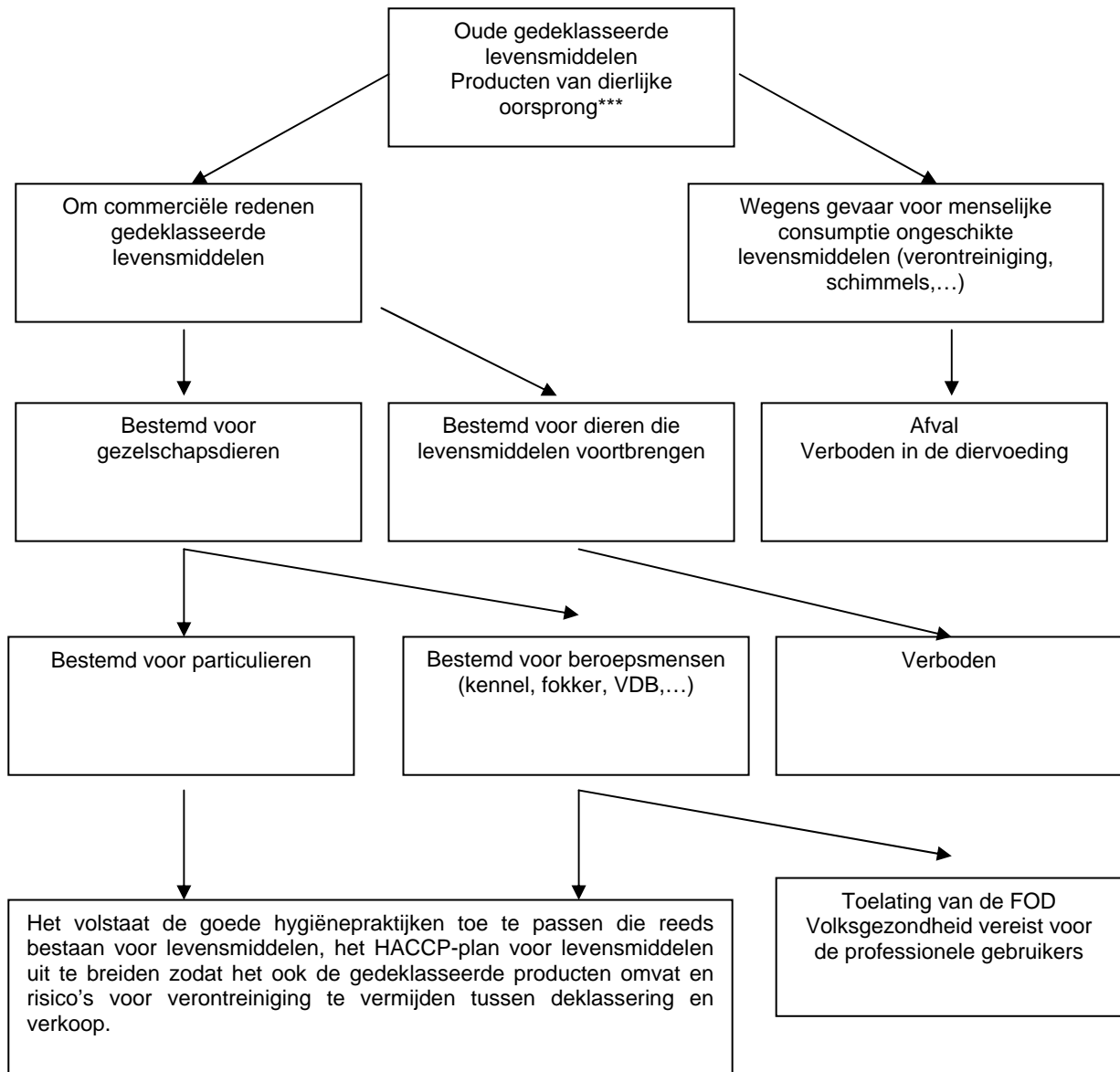
- **Antwoord**

De operatoren uit de distributiesector die gedeklasseerde producten de diervoeding als bestemming geven moeten ten minste bij het Agentschap geregistreerd zijn.

Die operatoren moeten bovendien het Agentschap in kennis stellen van deze specifieke activiteit die de verkoop van gedeklasseerde producten als diervoeding is. Zij dienen hiervoor het formulier, beschikbaar op de website van het agentschap (http://www.favv-afsca.fgov.be/sp/agrements/agrements_nl.asp), te gebruiken. De activiteitscode is : 17017100.

Onderstaande schema's kunnen worden gebruikt om de situatie van de onderneming met betrekking tot diervoeding vast te stellen.





* brood, cake, gebak, deegwaren...

Deze producten worden niet beschouwd als dierlijke producten als ze geen vlees, vleesbereidingen, vis, schaaldieren, weekdieren, melk of rauwe eieren bevatten of daarmee in contact zijn geweest.

Als melkproducten (andere dan rauwe melk), eiproducten (andere dan rauwe eieren), gelatine of honing als ingrediënt werden gebruikt bij de vervaardiging ervan en als het gehalte aan al deze ingrediënten samen groter is dan of gelijk aan het gehalte aan het belangrijkste van de andere ingrediënten, behoren deze producten tot de categorie van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

** Autocontrolegids Dierenvoeders

*** Vlees, vleesbereidingen, vleesproducten, vis, schaaldieren, weekdieren, honing, melkproducten, eiproducten,

Let op ! De hierboven vermelde voorschriften gelden voor gedeklasseerde levensmiddelen die geen specifieke verwerking ondergaan om de diervoeding als bestemming te krijgen.

5.

• **Vraag**

Aan welke verplichtingen inzake etikettering moeten gedeklasseerd vlees en vis die aan de consument worden geleverd als voeding voor katten en honden, voldoen?

• **Antwoord**

Indien de verkochte hoeveelheden aan beperkingen zijn onderworpen, met name < 10 kg, worden de voorschriften inzake etikettering beperkt. Op het etiket moet het volgende worden vermeld:

- het woord «voedermiddel»,
- de aard van het product en in voorkomend geval het toegepaste conserveringsprocédé,
- het feit dat het product bestemd is voor honden of katten,
- de naam van het voedermiddel (benaming van het product),
- het nettogewicht,
- de uiterste gebruiksdatum,
- de naam van de verantwoordelijke of naam van het bedrijf alsook het adres van de operator.

De producten moeten, bovendien, vrij zijn van bederf en steeds worden verpakt in verzegelde verpakkingen voorzien van een etiket die het product beschermen tegen verontreinigingen.

Vanaf 1 september 2010, zal ook moeten worden voorzien dat het lotnummer dat, bijvoorbeeld, de datum van verpakking kan zijn, op het etiket voorkomt.

→ **Traceerbaarheid**

1.

• **Vraag**

Dient in de distributie (slagerij) elk voedingsmiddel voorzien te worden van een interne referentie zodat een verband kan worden gelegd met het “binnenkomend register” ?

• **Antwoord**

Voor producten die bestemd zijn om rechtstreeks aan de consument te worden afgeleverd, volstaat het deze te registreren bij het binnenkomen in de inrichting.

Voor producten met een langdurige bewaring (vacuümverpakt, diepgevroren, gecontroleerde atmosfeer), moet bovendien een identificatie op de etikettering voorkomen zoals een referentie naar het binnenkomend register of de datum van verpakking (of naar een analog systeem) zodat de oorsprong van de producten kan worden achterhaald. Voor diepgevroren producten, moet de datum van invriezing worden vermeld op de verpakking. Voor vacuümverpakt of diepgevroren

rundvlees, moet het referentienummer van het rund (sanitelnummer) of lotnummer (vb. tijdens de aankoop van versneden vlees) op de verpakking worden vermeld. Ook een evenwaardig systeem waarmee het mogelijk is om zonder enige twijfel de oorsprong van het betrokken rundvlees te bepalen (weeknummer, binnenkomende verwijzing of register), wordt aanvaard (zie IV, 17 van de leidraad voor slagerijen).

Voor de producten die aan andere kleinhandelaars worden geleverd, dient een verband te worden gelegd tussen het binnenkomend en het uitgaand register en dient dus interne traceerbaarheid voorzien te worden. De operator mag zelf het niveau van interne traceerbaarheid bepalen. Het niveau van de interne traceerbaarheid zal echter wel de grootte van een eventuele terugroeping beïnvloeden.

Voor producten bereid in de inrichting (slagerij) moeten evenwel op zijn minst productfiches (recept met de verschillende ingrediënten) bestaan (zie IV, 17 van de leidraad voor slagerijen).

2.

- **Vraag**

Dienen voor producten die in het bedrijf (de slagerij) worden bereid en zijn bestemd om rechtstreeks aan de consument te worden afgeleverd, eveneens productfiches te worden opgesteld waarop de ingrediënten en lotnummers van de gebruikte ingrediënten voorkomen om aldus de oorsprong hiervan te achterhalen?

- **Antwoord**

De opstelling van productfiches (recepten) is verplicht (zie V, 9 van de leidraad voor de slagerijen), het is daarentegen niet verplicht om de lotnummers van de ingrediënten te vermelden ondanks het feit dat dit de traceerbaarheid vergemakkelijkt.

3.

- **Vraag**

Moet op een vervoerdocument of factuur “het FAVV-nummer” vermeld worden?

- **Antwoord**

Op documenten gebruikt voor traceerbaarheid zoals leveringsbonnen, vervoerdocumenten, facturen... moet een duidelijke identificatie staan van het levensmiddelenbedrijf dat het document heeft opgemaakt. Het FAVV-nummer erop vermelden is geen verplichting. Het is natuurlijk aangewezen om dit om commerciële redenen af te dwingen van zijn leverancier, maar het is wettelijk niet verplicht. In het register IN/UIT moet echter wel een unieke identificatie (erkenningsnummer, FAVV-nummer of KBO-nummer) zijn opgenomen van de leverancier/afnemer.

4.

- **Vraag**

Moet het vlees dat vacuüm verpakt is in afwachting van verdere verkoop individueel geëtiketteerd worden of volstaat één etiket voor de verschillende stukken die op een schap gelegd worden?

- **Antwoord**

Elk stuk moet geëtiketteerd worden, zoniet, indien vermenging zich voordoet, is het niet mogelijk de traceerbaarheid te garanderen. Dit voorschrift is overigens opgenomen in de gids.

5.

- **Vraag**

Moeten lotnummers voor traceerbaarheid vermeld worden op de leveringsdocumenten ?

- **Antwoord**

De traceerbaarheid moet kunnen gegarandeerd worden. Volgens het KB van 9 februari 1990, moeten lotnummers worden aangebracht op het product (rechtstreeks, etiket, verpakking). Voor niet-verpakte producten kan het ook op een begeleidend handelsdocument. Volgens het KB van 14 november 2003 moet zowel in het in- en uitgaand register een unieke identificatie van de producten worden opgenomen (vb. lotnummer, houdbaarheidsdatum). Er bestaat echter geen wettelijke verplichting om dit nummer ook op de handelsdocumenten te vermelden. Het is natuurlijk aangewezen om dit om commerciële redenen af te dwingen van zijn leverancier.

Opgelet, de wetgeving laat toe dat de minimale houdbaarheidsdatum of de uiterste verbruiksdatum gebruikt wordt als lotnummer onder bepaalde voorwaarden (zie KB van 9 februari 1990).

Omtrent de lotnummers ook opletten voor de bijzondere regels voor rundvlees (zie website FAVV).

6.

- **Vraag**

Mogen de handelsdocumenten voor de traceerbaarheid van niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten in het inkomend register bewaard worden?

- **Antwoord**

Het lijkt logischer deze in het uitgaand register te bewaren. Het is echter niet verboden deze in het ingaand register te bewaren. Het voornaamste is dat ze gemakkelijk terug te vinden zijn.

→ **Producten**

1.

- **Vraag**

Indien de slager een eigen kruidenmengeling maakt, moet hij op de productiefiche de verschillende leveranciers vermelden of is de naam van het gebruikte product voldoende (bvb. peper, muskaatnoot...)?

- **Antwoord**

De bedoeling van een productfiche is dat kan aangetoond worden wat de samenstelling van een product is, zodat in geval van problemen, de traceerbaarheid van de ingrediënten gewaarborgd is. Het niveau van interne traceerbaarheid dat een operator wil bereiken, is echter zijn eigen keuze. Het vermelden van de naam van de gebruikte producten op de productfiche in combinatie met het ingaand register en de toepassing van het FIFO-principe, geeft al een zeker niveau van interne traceerbaarheid en wordt op dit niveau van de keten beschouwd als voldoende. Indien de slager echter een hoger niveau van interne traceerbaarheid wil bereiken, kan hij bijvoorbeeld telkens wanneer hij een kruidenmengeling maakt, de lotnummers van de gebruikte ingrediënten en de productiedatum van de kruidenmengeling registreren.

2.

- **Vraag**

Moeten de productfiches van de producten die niet te koop aangeboden worden (vb. seizoenproducten, ...) afzonderlijk geklasseerd worden?

- **Antwoord**

Er moet voor gezorgd worden dat de productfiches telkens aangepast worden als de recepturen veranderen. Productfiches moeten dus geactualiseerd zijn, bijvoorbeeld door middel van een versienummer of datum van opmaak. Het is de bedoeling dat het klassement van productfiches overzichtelijk is, zodat duidelijk kan aangetoond worden welke productfiches op welke producten betrekking hebben. Productfiches van producten die slechts bepaalde periodes van het jaar gemaakt worden, moeten niet afzonderlijk worden geklasseerd. Productfiches die niet meer geactualiseerd zijn horen echter niet meer thuis in het klassement.

3.

- **Vraag**

Welke etikettering moet aangebracht worden op salades die in de toonbank in kleine potjes worden aangeboden ? Volstaat het de uiterste

verbruiksdatum te vermelden of moet eveneens de bewaartemperatuur worden vermeld?

- **Antwoord**

Indien alle producten voorverpakt zijn, moet de reglementering i.v.m. etikettering worden gerespecteerd (koninklijk besluit van 13 september 1999). Dit is eveneens van kracht wanneer de klanten de voorverpakte goederen zelf kunnen nemen, zonder tussenkomst van de slager. Slagerijen waar sommige producten om hygiënische redenen of voor op piekmomenten in bvb. een plasticfolie of een plastic kuipje, of in een aluminium bakje enz. verpakt zijn, maar die dus evengoed in een groter recipiënt in bulk zouden kunnen worden aangeboden en waarbij op het moment van aankoop, alle informatie die in principe op het etiket zou moeten staan door de slager aan de koper kan worden meegedeeld, kunnen hiervan afwijken. Wel moet steeds duidelijk en ondubbelzinnig de uiterste consumptiedatum worden vermeld, om duidelijkheid te geven aan de klant en om te vermijden dat niet-verse producten zouden verkocht of geconsumeerd worden. Bvb. lasagne in aluminium bakjes met plasticfolie toegedekt, kleine potjes salades, enz...

4.

- **Vraag**

Moeten slagers die gehakt vlees produceren de verplichte jaarlijkse microbiologische analyse uitvoeren op een monster dat wordt genomen bij de productie of in de toonbank?

- **Antwoord**

Beide worden door het Agentschap aanvaard.

5.

- **Vraag**

Moeten harde kazen in samenhang met de validatie van de autocontrolesystemen en de goede praktijken koel (7°C) worden bewaard?

- **Antwoord**

Als harde kazen worden versneden moeten zij bij 7°C worden bewaard. Wielen harde kaas die nog niet werden versneden of aangesneden, moeten worden bewaard op de temperatuur die is voorgeschreven in de « productfiches » van de fabrikanten. Als de « productfiches » van de fabrikanten geen temperatuur vermelden mogen wielen harde kaas die nog niet zijn versneden op omgevingstemperatuur worden bewaard.

→ **Lokalen**

1.

- **Vraag**

Dient de uitsnijderij die verbonden is aan de slagerij, verplicht uitgerust te zijn met een koelsysteem om de temperatuur in het lokaal op 12°C te behouden?

- **Antwoord**

Dit is niet verplicht. De wettelijke maximumtemperatuur van de voedingsmiddelen die in de uitsnijderij worden doorgevoerd, dient gerespecteerd te worden.

2.

- **Vraag**

Veel kleine slagerijen beschikken door plaatsgebrek niet over een afzonderlijk pekellokaal en werken met een pekelbak in hun koelruimte. Wordt dit aanvaard wanneer deze bak op een hiervoor voorbehouden plaats in de koelruimte wordt gezet en afgedekt?

- **Antwoord**

Indien de slagerij te klein is om een specifiek pekellokaal te voorzien, volstaat het deze pekelbak af te sluiten met een deksel en deze op een hiervoor voorbehouden plaats in de koelruimte te plaatsen als er geen risico is op kruiscontaminatie.

3.

- **Vraag**

Mogen producten tussen twee werkruimten worden doorgevoerd via een niet-overdekte binnenplaats?

- **Antwoord**

Het is de bedoeling dat de producten niet verontreinigd worden. Deze doelstelling is onder meer te bereiken door de binnenplaats te overdekken of door de producten bij hun doorgang af te schermen als de binnenplaats niet overdekt is.

4.

- **Vraag**

Hoeveel wasbakken moeten aanwezig zijn in de slagerij?

- **Antwoord**

De afwas, het reinigen van de handen, het reinigen van producten (vb fruit en groenten) moet gebeuren in verschillende wasbakken of de organisatie van het werk moet het mogelijk maken dat dit op verschillende momenten gebeurt. Het aantal wasbakken dat nodig is, is dus afhankelijk van de grootte van de slagerij, het aantal personeelsleden, de organisatie van het werk en de activiteiten uitgevoerd binnen de inrichting.

5.

- **Vraag**

Mag een beschadigde vloer hersteld worden met cement?

- **Antwoord**

In ruimten waar de vloer glad, afwasbaar en niet-absorberend moet zijn (bijvoorbeeld, in de werkruimte,...), indien er cement gebruikt wordt, kan er enkel cement gebruikt worden die voldoet aan deze vereisten. De klassieke cement voldoet niet aangezien ze de neiging hebben om vetten te absorberen, moeilijk reinigbaar zijn en stof veroorzaken). Indien echter speciale cement bestaat die voldoet aan deze voorwaarden, dan mag deze gebruikt worden. Indien er cement is gebruikt, dient de operator aan te kunnen tonen dat hij de hoger vermelde vereisten respecteert.

6.

- **Vraag**

Mogen lampen zonder bescherming geplaatst worden boven conserven, hermetisch verpakte levensmiddelen,...?

- **Antwoord**

Dit is niet verboden indien er geen kans is op verontreiniging van de producten bij glasbreuk.

7.

- **Vraag**

Mogen de toiletten rechtstreeks uitgeven op een zone waar levensmiddelen worden opgeslagen?

- **Antwoord**

Nee, maar men neemt aan dat er geen rechtstreekse verbinding is als een gang, een trap of een sluis aanwezig is.

8.

- **Vraag**

Is de aanwezigheid van een kleedruimte verplicht in een inrichting die gevestigd is in de woning van de operator?

- **Antwoord**

Neen, de privéwoning van de operator kan worden beschouwd als kleedruimte op voorwaarde dat die wijze van organisatie geen bron van verontreiniging is voor de productie.

9.

- **Vraag**

Is het aanvaardbaar dat het personeel die in het bedrijf komt om zijn werk aan te vangen, de werkplaats moet oversteken om naar de kleedkamer te gaan?

- **Antwoord**

De indeling van de lokalen moet verontreiniging voorkomen. Dit is niet het geval in de situatie die beschreven is. Tijdens de audit moet hiervoor een non-conformiteit gegeven worden. De situatie moet gecorrigeerd worden (bijvoorbeeld: sluis voor de werkplaats om zich om te kleden).

→ **Uitrusting**

1.

- **Vraag**

Wat moeten de operatoren doen die over geen oven met temperatuursondes beschikken waarmee het mogelijk is om verhitting tot in de kern te programmeren, wetende dat deze handeling een CCP is voor de bedrijven die van de “versoepelingen” genieten?

- **Antwoord**

Voor deze bedrijven dient de operator (slager) aan te tonen dat de risico's beheerst worden. Hij moet een toezichtssysteem invoeren, anders kan hij niet garanderen dat de grenswaarden worden nageleefd. Voor gepasteuriseerde (vb. paté, gekookte ham) of gesteriliseerde vleesproducten, is toezicht op de temperatuur en de tijdsduur absoluut noodzakelijk om de pasteurisatie – sterilisatie te garanderen. Dit toezicht moet niet verplicht geautomatiseerd worden.

¹ Ministerieel besluit van 24 oktober 2005 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector

2.

- **Vraag**

Is registratie noodzakelijk bij de controle en eventuele justering van meet- en bewakingstoestellen (voorbeeld: de thermometers)?

- **Antwoord**

De verificatie en justering moeten onderworpen worden aan een registratie.

3.

- **Vraag**

Welke zijn de vereisten met betrekking tot etikettering en/of documentatie van contactmaterialen (zoals onmiddellijk verpakkingsmateriaal, recipiënten, schotels, plasticen potjes,...) gebruikt in de slagerij? En wat met reeds aangekocht materiaal dat niet aan deze vereisten voldoet?

- **Antwoord**

Bij het leveren van onmiddellijke verpakkingen en/of recipiënten moeten de vermelding “voor levensmiddelen” of “geschikt voor levensmiddelen” of “geschikt voor eet- en drinkwaren” (VO 1935/2004, art. 15; KB 11-05-1992, art. 8) of het logo en indien nodig speciale instructies voor het gebruik vermeld zijn op het product zelf of op een etiket of op de verpakking of op een begeleidend document. Uiteraard moeten ook de gegevens van de fabrikant/invoerder/verkoper en de nodige gegevens om traceerbaarheid te waarborgen vermeld zijn. Daarnaast moet een verklaring van overeenstemming worden afgeleverd per type materiaal. Dit laatste moet niet telkens bij elke levering gebeuren. Als alle omstandigheden (productieproces, bedoeld gebruik, grondstoffen) ongewijzigd blijven kan een verklaring van overeenstemming gedurende een zekere periode (max. 5 jaar), bepaald door de opsteller ervan, geldig blijven. De verklaring van overeenstemming moet bij controle steeds kunnen voorgelegd worden.

Het gebruik van oude uitrusting is toegelaten. Wanneer een oude uitrusting echter een risico voor de gezondheid inhoudt (vb roestsporen), dient dit vervangen te worden door een nieuwe uitrusting die wel aan de wettelijke voorschriften mbt contactmaterialen voldoet.

4.

- **Vraag**

Moet de slager jaarlijks zijn weegtoestellen zelf controleren?

- **Antwoord**

Indien het een weegtoestel betreft dat enkel gebruikt wordt voor het wegen van verkochte producten (voor bepaling gewicht en prijs), is dit

niet van belang voor de voedselveiligheid en is het Agentschap hiervoor dus niet bevoegd. Indien het een weegtoestel betreft om bvb. additieven af te wegen die slechts in beperkte hoeveelheden aan levensmiddelen mogen worden toegevoegd, moet in dit geval een jaarlijkse afstelling/controle van het weegtoestel en registratie hiervan gebeuren.

5.

- **Vraag**

Zijn hakmessen en handzagen met een gevernist houten handvat toegelaten?

- **Antwoord**

Al het materiaal dat in contact komt met levensmiddelen dient makkelijk te onderhouden, makkelijk afwasbaar, waterafstotend, glad en niet-giftig te zijn. Harde houtsoorten in goede toestand kunnen eventueel voldoen aan deze voorschriften. Hout dat bedekt is met een speciaal vernis die deze vereisten respecteert, zijn eveneens geschikt. Hout dat bedekt is met een klassiek vernis is echter niet aanvaardbaar aangezien ze niet geschikt zijn om in contact te komen met levensmiddelen en aangezien ze kunnen afbladeren. Indien er vernist materiaal gebruikt wordt, dient de operator aan te kunnen tonen dat hij de hoger vermelde vereisten respecteert.

6.

- **Vraag**

Moet een pekelinjectiemachine in een gekoelde ruimte staan?

- **Antwoord**

Het is de bedoeling dat hier de producttemperatuur wordt gerespecteerd (zoals bijvoorbeeld bij het versnijden van vers vlees).

7.

- **Vraag**

Moeten de hygrometer, pekeweger, pH-meter,... geverifieerd/gejusteerd worden ?

- **Antwoord**

Ja, dit is een voorschrift uit de gids.

8.

- **Vraag**

Hoe een pekeweger/densimeter verifiëren/justeren?

- **Antwoord**

Hier dienen de instructies van de fabrikant te worden gevolgd. De meeste pekelwegers/densimeters kunnen gecontroleerd worden met gedistilleerd water bij een bepaalde temperatuur (de gemeten waarde zal afhangen van de schaal gebruikt door het toestel). Indien een meetfout wordt vastgesteld, moet ofwel rekening worden gehouden met deze fout (pekelweger/densimeter die niet konden gejusteerd worden), ofwel zal de uitrusting moeten gejusteerd worden aan de hand van de handleiding (pekelweger/densimeter kunnen gejusteerd worden).

Andere geschikte middelen kunnen eveneens gebruikt worden.

9.

- **Vraag**

Hoe een thermometer verifiëren/justeren?

- **Antwoord**

De temperatuur moet gemeten worden van water dat aan het koken is (100°C) en een mengsel van ijs en water (0°C). Indien een meetfout wordt vastgesteld, moet ofwel rekening worden gehouden met deze fout (thermometer die niet kan gejusteerd worden), ofwel zal de uitrusting moeten gejusteerd worden aan de hand van de handleiding (thermometer kan gejusteerd worden). Andere geschikte middelen kunnen eveneens gebruikt worden.

10.

- **Vraag**

Hoe een pH-meter verifiëren/justeren?

- **Antwoord**

De meest pH-meters worden geleverd met gekende standaard pH-oplossingen. De pH-waarde van deze oplossingen moet gecontroleerd worden. Indien een meetfout wordt vastgesteld, moet de justering van de pH-meter gebeuren aan de hand van de handleiding van de uitrusting. Andere geschikte middelen mogen eveneens worden gebruikt.

11.

- **Vraag**

Hoe een hygrometer verifiëren/justeren?

- **Antwoord**

Het wordt aanbevolen de hygrometer bij twee vochtigheidswaarden te verifiëren:

- plaats de hygrometer in een hermetisch afgesloten plastic zak met een glas verzadigde zoutoplossing (t.t.z. dat er niet opgelost zout achterblijft in het water). Laat de hygrometer stabiliseren gedurende 8u bij 20°C. Deze moet 75% aangeven,

- plaats de hygrometer in een hermetisch afgesloten plastic zak met een glas verzadigde CaCl_2 -oplossing. Laat de hygrometer stabiliseren gedurende 8u bij 20°C. Deze moet 30% aangeven,

- plaats de hygrometer in een hermetisch afgesloten plastic zak met een zakje silicagel. Laat de hygrometer stabiliseren gedurende 8u bij 20°C. Deze moet 0% aangeven (als het apparaat tot 0% gaat),

- plaats de hygrometer in een hermetisch afgesloten plastic zak met een glas verzadigde BaCl_2 -oplossing (aandacht, giftige substantie). Laat de hygrometer stabiliseren gedurende 8u bij 20°C. Deze moet 90% aangeven,

- plaats de hygrometer in een hermetisch afgesloten plastic zak met een glas verzadigde $\text{K}_2\text{Cr}_2\text{O}_7$ -oplossing (aandacht, giftige substantie). Laat de hygrometer stabiliseren gedurende 8u bij 20°C. Deze moet 98% aangeven,

- rol de hygrometer in een vochtige doek gedurende 30 min bij 20°C. Hij zou moeten 96% aangeven.

Indien de behaalde resultaten niet voldoen, dient het apparaat (zie handleiding) te worden gejusteerd en moet de verificatie opnieuw worden gedaan.

Andere geschikte middelen mogen eveneens worden gebruikt.

12.

- **Vraag**

Bij aankoop van een nieuwe steamer, moet er een attest door de fabrikant afgeleverd worden, waarop vermeld staat dat de kernthermometer van het toestel voldoet aan de normen?

- **Antwoord**

Bij de aankoop van een nieuwe steamer, moet een document gevraagd worden waarop de eigenschappen van het aangekochte materiaal voorkomen. De aankoper moet erop toezien dat het document eveneens de eigenschappen van de thermometer herneemt. Er is echter geen norm opgelegd voor de kwaliteit van de thermometer, het is dus aan de aankoper om te beslissen of de uitrusting zal voldoen voor het beoogde gebruik en de nodige veiligheid van de producten zal garanderen. Opgelet, een verklaring van overeenstemming zoals contactmateriaal is eveneens verplicht.

13.

- **Vraag**

Is een brander die wordt gebruikt om pluimvee te plukken toegestaan in een slagerij?

- **Antwoord**

Neen, pluimvee moet in het slachthuis worden geplukt (uitzondering: plukken van wild bij de slager die beschikt over een specifieke erkenning om wild te bewerken).

14.

- **Vraag**

Moeten operatoren beschikken over een specifieke snijmachine voor gekookte fijne vleeswaren en voor rauwe/gegiste fijne vleeswaren ?

- **Antwoord**

Neen, één enkele snijmachine volstaat op voorwaarde dat de toegepaste procedures voorzien in een geregelde reiniging en ontsmetting van de snijmachine.

→ **Goede praktijken**

1.

- **Vraag**

Is het voldoende dat niet-conforme producten in afwachting van hun terugname of ophaling als dierlijk afval, gescheiden en geïdentificeerd worden?

- **Antwoord**

Ja, niet-conforme producten moeten duidelijk worden geïdentificeerd en afgescheiden zodat onbedoeld gebruik van deze producten wordt voorkomen en er geen risico is op verontreiniging van de levensmiddelen.

2.

- **Vraag**

Moet er afscheiding voorzien worden tussen bvb. vlees van pluimvee en vlees van andere diersoorten? In welke mate moeten deze gescheiden worden?

- **Antwoord**

De aanwezigheid van voldoende afscheiding is een goede praktijk die het mogelijk maakt om kruisbesmetting tussen producten met een verschillende bacteriële lading te beperken. De slagers die de goede praktijken wensen toe te passen, moeten dit voorschrift naleven.

Er wordt geen hoogte of breedte opgelegd voor de afscheiding. Deze moet adequaat zijn om de kruisbesmettingen te voorkomen.

3.

- **Vraag**

Mogen drank en/of levensmiddelen van het personeel aanwezig zijn in de koelruimte van de slagerij?

- **Antwoord**

Dit is aanvaardbaar op voorwaarde dat deze duidelijk gescheiden worden van de andere producten. Opgelet, er mag niet gegeten, noch gedronken worden in zones waar levensmiddelen worden behandeld (de consumptie van water wordt wel toegelaten).

4.

- **Vraag**

Moeten de elektrische vliegenvangers ook tijdens de winter ingeschakeld zijn als er geen vliegen zijn?

- **Antwoord**

Nee, in periodes waar geen vliegen voorkomen moet het toestel niet ingeschakeld zijn. Het apparaat moet echter wel aantoonbaar werken.

5.

- **Vraag**

Moet men beschikken over een afzonderlijke snijmachine voor de rauwe producten en de verhitte producten?

- **Antwoord**

Het is de bedoeling kruiscontaminatie te voorkomen. Bij het achtereenvolgend versnijden van rauwe en verhitte producten op dezelfde snijmachine, wordt kruiscontaminatie bevorderd. Er kan bijgevolg aangeraden worden om te werken op aparte machines. Het betreft echter geen verplichting.

Dezelfde redenering kan eventueel worden toegepast op andere uitrustingen.

6.

- **Vraag**

Moet er in de werkplaats een hoofddekseel gedragen worden?

- **Antwoord**

In de wetgeving wordt nergens een dergelijke verplichting vermeld, maar het betreft een goede praktijk die het mogelijk maakt besmetting van producten te beperken. De slaggers die de goede praktijken wensen te respecteren, zouden dit voorschrift moeten naleven want alternatieve oplossingen zijn schaars.

7.

- **Vraag**

Moet er in de winkel een hoofddekseel gedragen worden?

- **Antwoord**

In de wetgeving wordt nergens een dergelijke verplichting vermeld, maar het betreft een goede praktijk die het mogelijk maakt de besmetting van producten te beperken. De slaggers die de goede praktijken wensen te respecteren, zouden dit voorschrift moeten naleven want alternatieve oplossingen zijn schaars. Indien alle producten voorverpakt zijn, is dit niet nodig.

8.

- **Vraag**

Mag men vers vlees van verschillende diersoorten versnijden op de kapblok ?

- **Antwoord**

Het verder gebruiken van de houten kapblok werd toegestaan om ergonomische redenen. Het is niet verboden om hier ook vlees te gaan op versnijden, maar dit is echter niet aangewezen. De maatregelen ter voorkoming van kruiscontaminatie gelden hier eveneens.

9.

- **Vraag**

Is er een scheiding nodig in de koeltoonbank tussen vleesproducten en bereide gerechten?

- **Antwoord**

Ja, het betreft een goede praktijk die het mogelijk maakt de besmetting van producten te beperken. De slaggers die de goede praktijken wensen te respecteren, zouden dit voorschrift moeten naleven.

10.

- **Vraag**

Mogen er nog planten en bloemen in de verkoopsruimte aanwezig zijn?

- **Antwoord**

In de werkplaats en in de verkoopruimte achter/op/in de toonbank kan dit niet wegens gevaar voor contaminatie. In de verkoopsruimte langs de zijde van de klant kan dit wel.

→ **HACCP**

1.

- **Vraag**

Mag een slager met ervaring gedroogde of gegiste ambachtelijke producten vervaardigen zonder gebruik te maken van een hygrometer en een pH-meter en kan hij de validatie van zijn autocontrolesysteem verkrijgen?

- **Antwoord**

Dit betreft een voorschrift uit het HACCP-plan van de sectorgids. Het is de bedoeling dat de slager de gevaren beheerst die verbonden zijn aan zijn productieproces. Als de slager, die in aanmerking komt voor de versoepelingen, het HACCP-plan uit de sectorgids op bepaalde punten niet volgt moet hij zijn eigen HACCP-plan uitwerken en toepassen en aantonen dat dit dezelfde garanties biedt als dat uit de gids zonder hygrometer en pH-meter.