



**LEIDRAAD VOOR DE VALIDATIE VAN DE AUTOCONTROLESYSTEMEN
VAN DE INRICHTINGEN VOOR DE VERVAARDIGING
VAN VLEESPRODUCTEN, SALADES, KANT-EN-KLAAR GERECHTEN,
NATUURDARMEN**

Van toepassing vanaf: 21 -11- 2007

<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 Benoit Van Crombrugge Bruno Lejeune Marc Buyck</p>  <p>Datum: 7/11/2007</p>	<p>Voorzitter Stuurgroep Autocontrole P. Houbaert</p>  <p>Datum: 8/11/2007</p> <hr/> <p>De directeur-generaal, H. Diricks</p>  <p>Datum: 18/11/07</p>	<p>Christelle Peeters</p>  <p>Datum: 21 -11- 2007</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 “erkend autocontrolesysteem”, alle elementen omvatten zoals beschreven in de van toepassing zijnde leidraden. Per sector wordt er een aparte leidraad ontwikkeld.

De validatie van de bedrijfseigen autocontrolesystemen gebeurt aan de hand van de conformiteitsauditprocedure **PB 00 – P 02**. Zoals beschreven in deze procedures worden de vaststellingen naar aanleiding van de verificatie toegelicht in een verslag. De vastgestelde tekortkomingen worden genoteerd in de specifieke checklist **PB 03 – CL 09** en verklaard in een verslag (**PB 00 – F 07**).

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

II. NORMATIEVE REFERENTIES

- Verordening EG nr 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor de voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden
- Verordening (EG) nr. 1774/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 3 oktober 2002 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten
- Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne
- Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong
- Verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en houdende intrekking van de Richtlijnen 80/590/EEG en 89/109/EEG
- Verordening (EG) nr. 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. 2073/2005 van de Commissie van 5 december 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen
- Koninklijk besluit van 17 maart 1971 tot onderwerping aan medisch toezicht van al de personen die door hun werkzaamheid rechtstreeks met voedingswaren of -stoffen in aanraking komen en die deze waren kunnen verontreinigen of besmetten
- Koninklijk besluit van 3 januari 1975 betreffende voedingswaren en -stoffen die gelden als schadelijk verklaard
- Koninklijk besluit van 8 juni 1983 betreffende de fabricage van en de handel in bereid vlees en vleesbereidingen
- 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 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 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne (H1)
- Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong (H2)
- 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**: Gids voor het ontwikkelen van autocontrolesystemen bij de productie van voedingsmiddelen in de sectoren: vleesproducten, kant-en-klare gerechten, salades, natuurdarmen
- **Vleesproducten**: verwerkte producten die zijn verkregen door verwerking van vlees of door verdere verwerking van zulke verwerkte producten, zodat op het snijvlak geconstateerd kan worden dat de kenmerken van vers vlees verdwenen zijn.
- **Salade**: een voedingsmiddel op basis van een saus, met daarin verwerkte structurele ingrediënten, dat onverhit door de consument wordt genuttigd. Structurele componenten kunnen zowel van plantaardige, dierlijke, als van gemengde oorsprong zijn, en moeten zodanig bereid zijn dat zij veilig zonder verdere verhitting kunnen gegeten worden.
- **Kant-en-klaar gerechten**: het betreft hier gemengde en/of geassembleerde, gebruiksklare, eventueel nog op te warmen voedingsproducten, en dit voor zover ze niet vallen onder de vorige twee definities. Dit wil dus zeggen dat deze producten een koude of warme bereiding hebben ondergaan, en al dan niet opgewarmd of verwarmd worden voor consumptie.
- **Natuurdarmen**: alle gereinigde en behandelde onderdelen van de maagdarmintractus van slachtdieren die als dusdanig genuttigd worden, of als omhulsel dienen voor andere voedingsmiddelen. Het pekelen, verhitten en drogen zijn de mogelijke behandelingen.
- **Kant-en-klare levensmiddelen**: levensmiddelen die door de producent of de fabrikant bedoeld zijn om rechtstreeks door de mens te worden geconsumeerd, zonder dat verhitting of een andere bewerking nodig is om relevante micro-organismen te elimineren of tot een aanvaardbaar niveau terug te brengen (VO 2073/2005). Salades en kant-en-klaar gerechten die onmiddellijk kunnen geconsumeerd worden en het merendeel van de vleesproducten behoren tot deze categorie.

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

3. Bestemmingen

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

4. Verloop van de audit

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

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

IV. HISTORISCH OVERZICHT

Identificatie van het document	Wijzigingen	Rechtvaardiging	Van toepassing vanaf
PB 03 – LD 09 – REV 0 – 2007	Eerste versie van het document	Goedkeuring van de gids	

V. SLEUTELELEMENT I : BEHEERSSYSTEEM VOEDSELVEILIGHEID

1. Algemene eisen

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

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

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

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

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

- **Criterium in de gids:** 3.1., 3.4.1., 3.6., 3.7.2., 3.9.2., 3.9.3., 5.2.5., 5.2.6.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2
- **Interpretatie:** de operatoren moeten een op de HACCP-beginselen gesteund autocontrolesysteem opzetten. De auditor kan pas na afloop van de audit besluiten of aan dit voorschrift wordt voldaan.

2. Voedselveiligheidsbeleid

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

- **Criterium in de gids:** 3.4.1.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie:** het bedrijf moet beschikken over een duidelijke, bondige en met documenten gestaafde beleidsverklaring met betrekking tot voedselveiligheid. Uit die verklaring moet blijken dat de directie van de inrichting overtuigd is van de noodzaak een autocontrolesysteem op te zetten dat tot doel heeft de voedselveiligheid te garanderen en dat zij bij de tenuitvoerlegging van dit systeem betrokken is.

3. Handboek over voedselveiligheid

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

- **Criterium in de gids:** 3.6.

- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, §1, § 2
- **Interpretatie:** het bedrijf moet beschikken over een «papieren» en/of elektronisch handboek met betrekking tot de voedselveiligheid waarin eventueel ook aspecten betreffende de kwaliteit van de producten aan bod komen. Dit handboek mag binnen het bedrijf een bepaalde naam hebben, bijvoorbeeld «HACCP-handboek», «kwaliteitshandboek», «autocontrolehandboek»,.... Het moet een overzicht geven van de acties die door het bedrijf worden ondernomen om de voedselveiligheid te garanderen.
Een HACCP-plan moet de basis zijn van het systeem dat de voedselveiligheid garandeert (zie sleutelement III).
Het bedrijf kan bij het ontwikkelen van zijn autocontrolesysteem gebruik maken van de sectorgids indien deze bestaat, maar moet het toegepaste systeem aanpassen aan zijn eigen situatie en het mag de inhoud van de gids niet zonder meer overnemen.
Bedrijven die ten hoogste 2 voltijds equivalenten 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?

- **Criterium in de gids:** 3.5.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie:** dat document moet de verantwoordelijkheden en de competenties van de personeelsleden en de hiërarchische verbanden binnen het personeelskader aangeven. De methode om de voedselveiligheid te garanderen in het bedrijf moet duidelijk worden vermeld. Dit document kan een organigram zijn.
Met uitzondering van bedrijven die van de « versoepelingen » genieten, moeten vervangers 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:** 3.4.1., 3.4.3., 5.2.6.

- **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:** 3.4.3., 3.7., 5.2.6.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2, 6
- **Interpretatie:** de directie moet ten minste éénmaal per jaar:
 - a) het resultaat opvragen van de audits/controles die in het bedrijf zijn uitgevoerd en die betrekking hebben op de voedselveiligheid en het autocontrolesysteem,
 - b) de klachten evalueren die een gevolg hebben voor de voedselveiligheid,
 - c) elke verandering evalueren die een gevolg heeft voor de voedselveiligheid.De directie moet aantonen dat ze betrokken is bij de uitvoering van eventuele verbeteringen en bij de update van het systeem. Het bedrijf moet kunnen aantonen dat het toegepaste autocontrolesysteem geregeld (minstens éénmaal per jaar) wordt geëvalueerd, bijvoorbeeld d.m.v. interne audits/controles.

7. Beheer van middelen, personen en informatie

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

- **Criterium in de gids:** 3.4.1.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie:** het bedrijf moet over zowel de materiële als de menselijke middelen beschikken om de voedselveiligheid te kunnen garanderen.

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

- **Criterium in de gids:** 3.4.2.
- **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:** 3.6.
 - **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2, art. 11
MB 24-10-2005, art. 6
 - **Interpretatie:** de procedures, richtlijnen, registraties,... maken deel uit van de documentatie. De documentatie moet voldoen aan de volgende voorschriften:
 - a) het in het bedrijf gevoerde voedselveiligheidsbeleid in het algemeen en het toegepaste autocontrolesysteem in het bijzonder, moeten gesteund zijn op schriftelijke instructies en procedures.
 - b) alle documenten die nodig zijn met het oog op een efficiënte uitvoering van autocontroles of die gevolgen kunnen hebben voor de voedselveiligheid, moeten worden nagekeken en goedgekeurd en vlot beschikbaar zijn voor het betrokken personeel en de voor de controle verantwoordelijke autoriteiten.
 - c) het naleven van de procedures in het kader van het voedselveiligheidsbeleid en de procedures voor het toepassen van het autocontrolesysteem moet worden aangetoond door adequate registraties
 - d) de registraties moeten duidelijk, volledig en waarachtig zijn. Iedere wijziging aan de documenten moet worden geregistreerd.
 - e) alle voor de productveiligheid belangrijke documenten moeten ten minste twee jaar na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum van de producten onder goede omstandigheden worden bewaard.
[Bedrijven die ten hoogste 2 voltijds equivalenten tewerkstellen moeten de documenten echter slechts gedurende 6 maand na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum van de producten bewaren.](#)
- Deze eis betreft het gehele beleid inzake 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

Onder specificaties worden onder meer verstaan: identificatie leverancier, productbeschrijving, productsamenstelling, bewaarvoorschriften (temperatuur, houdbaarheid), productkenmerken (organoleptische, fysico-chemische, fysische en microbiologische parameters), gebruiksvoorschriften, verpakkingskenmerken, ... afhankelijk van het soort product.

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

- **Criterium in de gids:** 4.2.1.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie:** voor alle grondstoffen en diensten die van invloed zijn op de voedselveiligheid en de wettelijkheid van de producten moet de exploitant met documenten gestaafde specificaties opstellen en/of ontvangen die bewaard moeten worden (zie punt 8 hierboven). Dit voorschrift heeft eveneens betrekking op zout, specerijen, toevoegsels, verpakkingsmateriaal, ...

(S.I.9.1.) Is er controle op de naleving van de specifieke voorwaarden voor de gebruikte grondstoffen voor de vervaardiging van vleesproducten ?

- **Criterium in de gids:** 4.2.1.
- **Wetgeving:** VO 853/2004, B III, S VI
- **Interpretatie :** de exploitanten van de voedingssector die vleesproducten vervaardigen dienen te voldoen aan de volgende voorwaarden :
 - a) al het vlees, inclusief gehakt vlees en vleesbereidingen, dat wordt gebruikt voor de vervaardiging van vleesproducten, moet voldoen aan de voorschriften voor vers vlees. Gehakt vlees en vleesbereidingen die bestemd zijn voor de productie van vleesproducten behoeven evenwel niet te voldoen aan de andere voorschriften die normaal van toepassing zijn op gehakt vlees en vleesbereidingen,
 - b) de volgende elementen mogen niet gebruikt worden bij de vervaardiging van vleesproducten :
 - I. de voortplantingsorganen van zowel vrouwelijke als mannelijke dieren, met uitzondering van de testikels,
 - II. de organen van het urinaire apparaat, met uitzondering van de nieren en de blaas,
 - III. het kraakbeen van het strottenhoofd, de luchtpijp en de extralobulaire bronchiën,
 - IV. de ogen en de oogleden,
 - V. de externe gehoorgang,

- VI. het hoornachtige weefsel,
- VII. bij pluimvee, de kop — met uitzondering van de kam en de oorschelpen, de lellen en de caruncula —, de slokdarm, de krop, de darmen en de voortplantingsorganen.

(S.I.9.2.) Is er controle op de naleving van de specifieke voorwaarden voor de gebruikte grondstoffen voor de productie van darmen en magen?

- **Criterium in de gids:** 4.2.1.
- **Wetgeving:** VO 853/2004, B III, S XIII
- **Interpretatie:** de exploitanten van de voedingssector die behandelde darmen en magen vervaardigen moeten erop toezien dat de gebruikte grondstoffen voldoen aan de volgende voorwaarden:
 1. de darmen en magen zijn afkomstig van dieren die geslacht zijn in een slachthuis en die op grond van een keuring vóór en na het slachten geschikt voor menselijke consumptie zijn bevonden ,
 2. de darmen en magen die noch gezouten, noch gedroogd zijn, moeten gehouden worden bij een temperatuur van niet hoger dan 3°C.

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

- **Criterium in de gids:**
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **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 bewaar temperatuur, de maximale bewaartermijnen, de etikettering, het gebruik van identificatiemerkttekens, het gebruik van zout, toevoegingsmiddelen,...

(S.I.9.3.) Is er controle op de naleving van de specifieke voorwaarden voor de darmen en magen?

- **Criterium in de gids:**
- **Wetgeving:** VO 853/2004, B. III, S. XIII
- **Interpretatie:** de operatoren die magen en darmen bewerken dienen te voldoen aan de volgende voorwaarden :
 - a) dierlijke darmen en magen mogen alleen op de markt worden gebracht indien zij gezouten, verhit of gedroogd zijn en indien na de behandeling, doeltreffende maatregelen zijn getroffen om nieuwe verontreiniging te voorkomen,

- b) behandelde magen en darmen die niet bij omgevingstemperatuur mogen worden bewaard, moeten tot het moment van verzending worden opgeslagen en gekoeld met behulp van voorzieningen die voor dat doel zijn bestemd. In het bijzonder moeten niet-gezouten of niet-gedroogde producten bij een temperatuur van ten hoogste 3 °C worden bewaard.

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:** 3.6.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **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:** 3.7.2.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1, art. 3, § 2, 6
- **Interpretatie:** ten minste eenmaal per jaar worden alle voor de voedselveiligheid en de wettigheid van de producten kritieke systemen en procedures onderworpen aan een audit of een controle (zij moeten niet noodzakelijk allemaal tegelijk worden gecontroleerd). De audits/controles hebben o.a. betrekking op de toepassing van de GMP en de GHP. In de mate van het mogelijke wordt de interne audit/controle uitgevoerd door personeelsleden die niet afhangen van de personen die direct verantwoordelijk zijn voor de activiteit waarop de audit betrekking heeft. De opvolging van non-conformiteiten vastgesteld tijdens de interne audits/controles moet in de audits/controles geïntegreerd zijn.

12. Corrigerende maatregelen

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

- **Criterium in de gids:** 3.8.2., 3.9.2., 3.9.3.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 5
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 corrigerende maatregelen genomen worden om herhaling van de tekortkomingen te vermijden. De doelmatigheid van de corrigerende maatregelen moet worden geëvalueerd. Alle corrigerende maatregelen en de evaluatie ervan moeten worden geregistreerd.

13. Controle op niet-overeenstemming

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

- **Criterium in de gids:** 3.8.2., 4.2.3.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003 art. 8, § 3
- **Interpretatie:**
 - a) de exploitant moet garanderen dat elk product dat niet aan de eisen voldoet duidelijk wordt geïdentificeerd en uit het circuit wordt gehaald om onopzettelijk gebruik of levering te vermijden. Het beheer van niet-conforme producten moet gesteund zijn op een procedure en moet worden geregistreerd,
 - b) niet-conforme producten worden vernietigd, behalve wanneer zij opnieuw in het fabricageproces kunnen worden opgenomen en conform gemaakt. In dat geval moet de voedselveiligheid gegarandeerd kunnen worden.

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:** 3.8.2., 3.9.2., 3.9.3.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1, art. 8, § 3
- **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.

Over het algemeen is een formele procedure voor de vrijgave van producten slechts noodzakelijk wanneer non-conformiteiten worden vastgesteld als gevolg van controles uitgevoerd tijdens de activiteiten en wanneer deze geleid hebben tot de blokkering van de producten.

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:** 4.2.2.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie:** de exploitant moet procedures invoeren om te garanderen dat binnenkomende producten voldoen aan de wettelijke eisen. 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 en alle voorschriften eigen aan het bedrijf, aangaande temperatuur, etikettering, verpakking, houdbaarheid, de microbiologische criteria,... worden nageleefd voordat het de producten vrijgeeft. Het mag geen non-conforme producten aanvaarden. Niet elke levering moet noodzakelijk onderworpen worden aan een uitgebreide controle van alle parameters. Alleen de parameters die essentieel zijn voor de voedselveiligheid, zoals de temperatuur van gekoelde producten, moeten systematisch worden gecontroleerd. De andere parameters kunnen deel uitmaken van punctuele controles waarvan de frequentie wordt vastgesteld in functie van het vertrouwen dat kan worden toegekend aan de leveranciers in functie van hun evaluatie door het bedrijf.

16. Bewaking prestaties leverancier

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

- **Criterium in de gids:** 4.2.1.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie:**
 - a) het bedrijf moet beschikken over een lijst van zijn leveranciers en over alle op hen betrekking hebbende relevante informatie,

- b) de leveranciers die vermeld zijn in het aanvoerregister moeten voorkomen op de leverancierslijst,
- c) op de « risico »-leveranciers moet verscherpt toezicht worden uitgeoefend.

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

- **Criterium in de gids:** 4.2.1.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie:**
 - a) het bedrijf moet geregeld zijn leveranciers evalueren (leveranciers van verpakkingsmateriaal, specerijen, toevoegingsmiddelen, ... inbegrepen),
 - b) het resultaat van de evaluaties moet worden uitgewisseld tussen de bedrijfsleiding en de leveranciers.

17. Traceerbaarheid

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

- **Criterium in de gids:** 6.2.5., 6.2.6., 6.2.7., 6.2.8., 6.2.9.2.2.
- **Wetgeving:** KB 14-11-03, art. 6, § 1
KB 22-12-2005 (H2), art. 24, § 1, 6
- **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 identificatienummer of uiterste gebruiksdatum,...),
 - III. hoeveelheid,
 - IV. datum van ontvangst,
 - V. identificatie van de leverancier,
 - b) elk aangevoerd product wordt in het ingaand register 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 uitvoering, moeten geregistreerd worden.

Het soort registratiemiddel en/of het register wordt gekozen door het bedrijf. De informatie moet echter makkelijk kunnen worden teruggevonden en moet eveneens betrouwbaar zijn.

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 voltijds equivalenten tewerkstellen moeten de documenten echter slechts gedurende 6 maand na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum van de producten bewaren.

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

- **Criterium in de gids:** 6.2.5., 6.2.6., 6.2.7., 6.2.8., 6.2.9.2.4.
- **Wetgeving:** KB 14-11-03, art. 6, § 2
VO 1774/2002
- **Interpretatie:**
 - a) het bedrijf dient te beschikken over een registratiesysteem voor de uitgaande producten waarin, onder andere, het volgende wordt hernomen:
 - I. aard van de producten,
 - II. identificatie van de producten (lotnummer of identificatienummer of DLC,...),
 - III. hoeveelheid,
 - IV. datum van levering,
 - V. identificatie van de bedrijfseenheid die de levering afneemt,
 - b) elk afgevoerd product wordt in het uitgaand register ingeschreven,
 - c) de traceerbaarheid van de dierlijke bijproducten moet verzekerd worden. De voorschriften i.v.m. de documenten van de dierlijke bijproducten moeten gerespecteerd worden.

De traceerbaarheid van dierlijke bijproducten is een gemengde bevoegdheid van de gewesten, het FAVV, de FOD Volksgezondheid en het Federaal Agentschap voor Geneesmiddelen en Gezondheidsproducten. Indien non-conformiteiten worden vastgesteld die niet tot de bevoegdheid van het FAVV behoren, moet de bevoegde overheidsdienst verwittigd worden.

Het soort registratiemiddel en/of het register wordt gekozen door het bedrijf. De informatie moet echter makkelijk kunnen worden teruggevonden en moet eveneens betrouwbaar zijn.

Het systeem moet ten minste éénmaal per jaar worden getest en de resultaten van de test i.v.m. efficiëntie en snelheid van uitvoering, 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 voltijds equivalenten tewerkstellen moeten de documenten echter slechts gedurende 6 maand na de datum van

minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum van de producten bewaren.

Let op ! De ingevulde handelsdocumenten en de facturen van het intermediair bedrijf of het gebruiks-, verwerkings- of verwijderingsbedrijf waarmee wordt bevestigd dat de dierlijke bijproducten wel degelijk de bestemming hebben gekregen die eraan was toegewezen, moeten altijd gedurende 2 jaar worden bewaard.

(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:** 6.2.5., 6.2.6., 6.2.7., 6.2.8., 6.2.9.2.3.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 6, § 3
- **Interpretatie:**
 - a) 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,
 - b) in geval van “rework” moet traceerbaarheid worden gegarandeerd.

Het soort registratiemiddel en/of het register wordt gekozen door het bedrijf. De informatie moet echter makkelijk kunnen worden teruggevonden en moet eveneens betrouwbaar zijn.

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 voltijds equivalenten tewerkstellen moeten de documenten echter slechts gedurende 6 maand na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum van de producten bewaren.

18. Klachtenbehandeling

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

- **Criterium in de gids:** 3.4.3., 3.10.2., 3.10.3.
- **Wetgeving:** KB 14-11-03, art. 3
- **Interpretatie:**
 - a) de klachten en de antwoorden daarop moeten worden geregistreerd,

- b) zij moeten worden gebruikt in samenhang met de voortdurende verbetering van het autocontrolesysteem en eventueel aanleiding geven tot het uitvoeren van corrigerende maatregelen en correctieve acties,
- c) de procedure voor klachtenbehandeling moet zowel voor eindproducten als voor grondstoffen gelden en een bijzonder belang hechten aan klachten die gevolgen hebben voor de voedselveiligheid. Zij dient dus rekening te houden met de klachten van klanten, maar ook met de klachten van het bedrijf ten overstaan van zijn leveranciers.

19. Terugroepen van producten + retourzendingen

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

- **Criterium in de gids:** 3.11.2., 3.11.4.2.
- **Wetgeving:** KB 14-11-03, art. 3, art. 8, § 2
- **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 uit de handel nemen, het terugroepen, 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:** 3.11.2., 3.11.4.2.
- **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.
Indien erkende bedrijven retourproducten ontvangen uit niet erkende bedrijven, moeten zij deze producten duidelijk identificeren en uit het circuit halen. Dergelijke producten mogen niet opnieuw verwerkt worden in erkende inrichtingen.

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:** 4.1.5.2.
- **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 gekalibreerd. De frequentie van de controles en kalibraties moet in relatie staan tot het belang voor de voedselveiligheid, maar de toestellen moeten ten minste eenmaal per jaar worden gekalibreerd. Het gaat hier bijvoorbeeld om thermometers, 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:** 7.3.3., 7.5., 7.6.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003 art. 3, § 2, 8°
VO 2073/2005, art. 3, art. 4, art. 5, art. 7, B I
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 beheer op dusdanige wijze gebeuren dat de proceshygiëncriteria 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) 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,
 - c) 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,

- d) 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*,
- 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. Afwijking van de door de wetgeving voorziene bemonsteringsfrequentie moet vooraf worden toegelaten door het FAVV,
- g) het aantal (n), overeenkomstig de wettelijk vastgelegde bemonsteringsschema's, te nemen monsters kan worden verminderd als de exploitant kan aantonen, aan de hand van eerdere documenten, dat hij beschikt over doeltreffende op HACCP-beginselen gebaseerde procedures. 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 hierboven 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 (de voorafgaande toelating van het FAVV is nodig).

- l) bij afwezigheid van 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) exploitanten van levensmiddelenbedrijven onderzoeken trends in de testresultaten. Als zij een trend richting ontoereikende resultaten constateren, nemen zij onverwijld de nodige maatregelen om de situatie te corrigeren en te voorkomen dat zich microbiologische risico's voordoen.

Voedselveiligheidscriteria

De criteria worden op het einde van het productieproces toegepast.

Interpretatie van de analyseresultaten :

- de vermelde grenswaarden gelden voor elk getest deelmonster,
- 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 vleesproducten bestemd om rauw te worden geconsumeerd, met uitzondering van producten waarvan het vervaardigingsproces of de samenstelling ervan geen enkel risico op *salmonella* inhouden :
- 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.

Voedselveiligheidscriteria: 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.

Voedselveiligheidscriteria: 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.

Voedselveiligheidscriteria: Vleesproducten bestemd om rauw te worden geconsumeerd, met uitzondering van producten waarbij het salmonellarisico door het productieproces of de samenstelling van het product wordt geëlimineerd

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 houdbaarheidstermijn

Voedselveiligheidscriteria: Vleesproducten van pluimvee bestemd om na verhitting te worden geconsumeerd

Micro-organismen	Bemonsteringsschema ⁽¹⁾		Grenswaarden	Referentie analyse-methode	Stadium waarvoor het criterium geldt
	n	c			
<i>Salmonella</i>	5	0	Vanaf 1.1.2006 Afwezig in 10 g Vanaf 1.1.2010 Afwezig in 25 g	EN/ISO 6579	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.

(G.I.21.2.) Beschikt het bedrijf over een aangepaste procedure om ter bevestiging van de conformiteit van het product relevante analyses op de grondstoffen uit te voeren of uit te besteden?

- **Criterium in de gids:** 7.3.3., 7.3.4., 7.4., 7.5., 7.6., 7.7.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003 art. 3, § 2, 8°
- **Interpretatie:**
 - a) het bedrijf moet ervoor zorgen dat op de grondstoffen 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. Indien de analyses intern worden uitgevoerd, moet het bedrijf aantonen bekwaam te zijn voor de uitvoering van deze analyses door deel te nemen aan ringtests en hierbij gunstige resultaten te behalen,
 - c) in voorkomend geval, dient de pH, aw en elk ander pertinent criterium eveneens te worden gecontroleerd.

(G.I.21.3.) Beschikt het bedrijf over een systeem om cruciale analyses uit te voeren op de eindproducten ter bevestiging van de productveiligheid?

- **Criterium in de gids:** 7.3.3., 7.3.4., 7.4., 7.5., 7.6., 7.7.
- **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. Indien de analyses intern worden uitgevoerd, moet het bedrijf aantonen bekwaam te zijn voor de uitvoering van deze analyses door deel te nemen aan ringtests en hierbij gunstige resultaten te behalen,
 - c) in voorkomend geval, dient de pH, aw en elk ander pertinent criterium eveneens te worden gecontroleerd,
 - d) er moeten houdbaarheidsproeven worden uitgevoerd om de voor de eindproducten aangehouden levensduur te valideren. De resultaten van die proeven moeten worden gearchiveerd. De 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:** 3.11.2., 3.11.4.1.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003 art. 8, § 1
MB 22-01-2004, 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.) Kan men de wettelijk voorziene erkenning/toelating voorleggen?

- **Criterium in de gids:**
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 4
KB 16-01-2006, art. 3, § 1, B II, B III
- **Interpretatie:** de bedrijven moeten de erkenning/toelating kunnen voorleggen wanneer vertegenwoordigers van de autoriteiten erom vragen.
De bedrijven die vleesproducten vervaardigen of darmen en magen verwerken, moeten over een erkenning beschikken.
De bedrijven die salades en kant-en-klaargerechten vervaardigen vertrekkende van rauwe componenten van dierlijke oorsprong, moeten over een erkenning beschikken. Indien deze echter vertrekken van verwerkte componenten van dierlijke oorsprong moeten ze enkel over een toelating beschikken.

24. Etikettering

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

- **Criterium in de gids:** 4.2.3.4.
- **Wetgeving:** KB 13-09-1999, art. 10
KB 9-2-1990, art 2
- **Interpretatie:** Levensmiddelen en verpakkingsmateriaal moeten identificeerbaar zijn. De etikettering moet duidelijk leesbaar zijn. Verpakte levensmiddelen bestemd voor de eindverbruiker moeten voorzien zijn van een etikettering met de vereiste gegevens (zie G.I.24.2.). Verpakte levensmiddelen bestemd voor andere operatoren moeten niet van dergelijke etikettering voorzien zijn. De operatoren voor wie deze producten bestemd zijn, moeten deze informatie echter wel

ontvangen. Indien deze informatie niet aangebracht is onder de vorm van etikettering van het product, moet deze op een andere manier worden overgemaakt, bijvoorbeeld via een begeleidend document, technische fiche, productspecificaties, ...

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

- **Criterium in de gids:** 4.2.3.4.
- **Wetgeving:** KB 13-9-1999, art. 2, art. 4, art. 5, art. 6, art. 7, art. 8, B.
KB 9-2-1990, art. 2
VO 853/2004, art. 5, B II, S I
VO 1830/2003, art. 4
KB 8-01-1992, art. 4, art. 5, art. 7, art. 8, art. 9
KB 12-03-2002, art. 14
KB 18-02-1991, art. 4, art. 5, art. 6
- **Interpretatie :**
 - a) met betrekking tot voor de eindverbruiker 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 verkoopsbenaming of opvallend worden aangegeven,
 - IV. de datum van minimale houdbaarheid of uiterste gebruiksdatum,
 - V. de bijzondere bewaar- en gebruiksvorschriften,
 - VI. de naam of firmanaam en het adres van de fabrikant of zijn vertegenwoordiger,
 - VII. een gebruiksaanwijzing, indien het voedingsmiddel zonder gebruiksaanwijzing niet behoorlijk kan worden gebruik,
 - VIII. de netto hoeveelheid,
 - IX. de plaats van oorsprong of herkomst indien het weglaten daarvan de verbruiker zou kunnen misleiden in verband met de werkelijke oorsprong of herkomst van het voedingsmiddel.
 - 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 hieronder vermelde specifieke regels ivm de etikettering van producten bestemd voor de eindverbruiker of collectiviteiten, moeten bovendien worden gerespecteerd:

- I. op producten die allergenen bevatten moeten de aanwezige allergenen voorkomen,
 - II. op producten die aspartaam bevatten, moet het volgende worden vermeld : « bevat een bron van fenylalanine »,
 - III. op producten met een gehalte aan polyolen van hoger dan 10 %, moet het volgende worden vermeld : « overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben »,
 - IV. op producten die toegelaten zoetmiddel(en) bevatten, moet het volgende worden vermeld : « met zoetstof(fen) ». Deze vermelding wordt vergezeld van de verkoopsbenaming,
 - V. op producten die zowel suiker(s) als toegelaten zoetmiddel(en) bevatten, moet het volgende worden vermeld: « met suiker(s) en zoetstof(fen) ». Deze vermelding wordt vergezeld van de verkoopsbenaming,
 - VI. op producten die onder gewijzigde atmosfeer zijn verpakt, moet het volgende worden vermeld : « verpakt onder beschermende atmosfeer »,
 - VII. 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,
- e) indien voedings- of gezondheidsbeweringen worden gebruikt op de etiketten of in/bij/op de voorstelling van een product bestemd voor de eindverbruiker, moeten deze in overeenstemming zijn met de Verordening (EG) n° 1924/2006,
- f) indien beweringen omtrent de voedingswaarde worden gebruikt op de etiketten of de voorstelling van een product bestemd voor de eindverbruiker, is de etikettering van de voeding verplicht en dient deze te voldoen aan de voorschriften van het koninklijk besluit van 8 januari 1992,
- g) levensmiddelen bestemd voor bijzondere voeding, moeten voorzien zijn van een specifieke etikettering in overeenstemming met het koninklijk besluit van 18 februari 1991. Dit betreft het product:
- I. dat voldoet aan de bijzondere voedingsbehoeften van bepaalde categorieën personen wier assimilatieproces of stofwisseling is verstoord,
 - II. dat voldoet aan de bijzondere voedingsbehoeften van bepaalde categorieën personen, die zich in bijzondere fysiologische omstandigheden bevinden en die daarom bijzonder gebaat kunnen zijn bij een gecontroleerde opname van sommige voedingsstoffen in voedingsmiddelen,

- III. dat voldoet aan de bijzondere voedingsbehoeften van zuigelingen of kleuters in goede gezondheid.
- h) erkende inrichtingen moeten een identificatiemerk aanbrengen op producten van dierlijke oorsprong voordat zij de inrichting verlaten.

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:** 4.1.2.1.1.
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H I, 2
- **Interpretatie :** de omgeving van het bedrijf mag geen belemmering zijn voor het voortbrengen van veilige producten, bijvoorbeeld als gevolg van verontreiniging. Indien nodig, moeten schikkingen worden getroffen om zich te beschermen tegen verontreiniging.

3. Omgeving gebouwen

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

- **criterium in de gids:** 4.1.2.1.2.
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H I, 2
- **Interpretatie:** de zones rond de inrichting die bij het bedrijf horen moeten goed onderhouden zijn om verontreiniging te vermijden. Dit omvat o.a. de algemene reinheid, de beplanting, de afwatering, ...

4. Lay out en productflow

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

- **criterium in de gids:** 4.1.2.2.2., 4.1.2.3.1.
- **Wetgeving:** KB 22-12-2005 (H1), B I, H I, 5
KB 22-12-2005 (H2), art. 44, art. 49, B IV, B V
VO 853/2004, B III, S VI, S XIII
VO 852/2004, B II, H II, 1
- **Interpretatie:**
 - a) de indeling, het ontwerp, de constructie en de afmetingen, de lokalen en de uitrustingen in de lokalen moeten zodanig zijn dat de goede hygiënepraktijken kunnen worden toegepast en dat

verontreiniging van de producten tijdens het proces wordt vermeden. Er moet onder andere worden nagegaan of de flow van producten, afval, personeel ... binnen het bedrijf geen bron van productverontreiniging kan zijn,

- b) het bedrijf dat vleesproducten vervaardigt, 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,
- c) het bedrijf dat vleesproducten vervaardigt, moet beschikken over een lokaal voor de ontvangst van het vlees en een lokaal voor de verpakking en verzending 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,
- d) de interne vervoerssystemen die gebruikt worden in het bedrijf, moeten een hygiënische behandeling van de producten mogelijk maken,
- e) de systemen voor het afvoeren van gebruikt water moeten zodanig gebouwd zijn dat elk risico op besmetting wordt voorkomen,
- f) het ventilatiesysteem van het bedrijf mag geen bron van contaminatie zijn,
- g) de inrichtingen die magen en darmen behandelen, moeten beschikken over een duidelijke scheiding tussen de onreine en de reine zone teneinde deze laatste te beschermen tegen alle verontreiniging,
- h) de inrichtingen die magen en darmen behandelen, moeten beschikken over een lokaal voor de ontvangst van de grondstoffen,
- i) een plan met de werkelijke stroom van de voedingsmiddelen, de onmiddellijke verpakkingen en verpakkingen, het personeel, het afval, de bijproducten, moet beschikbaar zijn,
- j) het plan waarop de autoriteiten hebben gesteund om de erkenning uit te reiken, moet beschikbaar zijn en overeenstemmen met 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:** 4.1.2.2.3.
- **Wetgeving:** KB 22-12-2005 (H1), B I
VO 852/2004, B II, H II
VO 853/2004, B III, S XIII
KB 22-12-2005 (H2), B IV, I, B V, I

- **Interpretatie:**

- a) de gebouwen moeten geschikt zijn voor het beoogde gebruik. 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) ramen moeten zo zijn geconstrueerd dat zich geen vuil kan ophopen. Die welke toegang kunnen geven tot de buitenlucht moeten worden voorzien van horren die gemakkelijk kunnen worden verwijderd om te worden schoongemaakt. Indien open ramen zouden leiden tot verontreiniging, moeten die ramen tijdens de productie gesloten en vergrendeld blijven,
- f) de deuren moeten worden onderhouden, makkelijk kunnen worden schoongemaakt en ontsmet 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 handwasbakken 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 de handen verontreinigd worden. Een voorziening voor het drogen van de handen moet beschikbaar zijn. Handdrogers met luchtstroming zijn verboden in ruimten waar onverpakte levensmiddelen aanwezig zijn,
- j) de koelinstallaties moeten voorzien zijn van een zelfregistrerende thermometer of telethermometer. Deze mogen niet rechtstreeks in de koude luchtstroom worden geplaatst,
- k) reparaties die moeten aangebracht worden aan de installaties, moeten gepland worden om het risico op verontreiniging tijdens de reparaties tot een minimum te herleiden.

6. Uitrusting

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

- **Criterium in de gids:** 4.1.2.3.2.
- **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 of in lokalen voor het roken, doorzouten, rijpen, pekelen, opslaan of verzenden van levensmiddelen van dierlijke oorsprong, wanneer dit om technologische redenen nodig is en voor zover er geen risico voor verontreiniging bestaat. Houten laadborden mogen slechts voor het vervoer van volledig omhulde levensmiddelen van dierlijke oorsprong en uitsluitend voor dat gebruik in de lokalen worden toegelaten,
 - c) voorts is het gebruik van gegalvaniseerd metaal toegestaan, op voorwaarde dat dit metaal niet gecorrodeerd is en niet in contact komt met levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

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

- **Criterium in de gids:** 4.1.2.3.2.
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H V, 1d
- **Interpretatie:** de machines en de apparatuur zijn zodanig geïnstalleerd dat ze goed bereikbaar zijn tijdens het schoonmaken en het onderhoud van de apparatuur en de omgeving.

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:** 4.1.5.
- **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:** 4.1.4.2., 4.1.4.3.
- **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) de toiletten, waarvan er een voldoende aantal moeten zijn, moeten zijn voorzien van wasbakken met zeep/ontsmettingsmiddel, kranen die kunnen gebruikt worden zonder dat de handen worden verontreinigd en een adequate voorziening om de handen te drogen (een toestel met warme lucht is niet wenselijk, papieren wegwerpdoekjes zijn het meest geschikt). Oude installaties die niet voorzien zijn van dergelijke kranen, moeten niet onmiddellijk worden vervangen, maar handenvrije kranen moeten worden geïnstalleerd wanneer werken plaatsvinden,
 - d) in alle toiletten die door het personeel worden gebruikt, moet duidelijk zichtbaar en onuitwisbaar een bericht worden aangebracht dat na toiletbezoek de handen moeten worden gewassen. De betreffende berichten moeten een verwijzing bevatten naar het KB van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne,
 - 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:** 4.1.8.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
VO 852/2004, art. 4, art. 5, B II, H II, H IX
VO 2073/2005, art. 4, art. 7
KB 22-12-2005 (H1), B I, H I, H VI
KB 22-12-2005 (H2), art. 18, B V, II
- **Interpretatie:** het bedrijf moet beschikken over de procedures die nodig zijn om de risico's van verontreiniging te beheersen. De auditor moet alle procedures die het bedrijf heeft, nakijken en de processen controleren om uit te maken of het bedrijf aan deze eis voldoet.
Bovendien moeten de volgende voorwaarden worden gerespecteerd :
 - a) levensmiddelen moeten zo worden ontdooid dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen of de vorming van toxines in de levensmiddelen zo gering mogelijk is. Het ontdooien van de levensmiddelen dient plaats te vinden bij een temperatuur die geen risico's inhoudt voor de gezondheid,
 - b) 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 alle regels ivm de hygiëne te respecteren,
 - c) huisdieren worden niet toegelaten in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld en bewaard,
 - d) 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,
 - e) het bedrijf moet beschikken over een procedure met betrekking tot het gebruik van niet voedingsgeschikte smeermiddelen, indien het gebruik ervan gevaar kan opleveren voor de voedselveiligheid. Het moet geregeld controles uitvoeren en die registreren. Er moet een lijst worden opgemaakt van alle gebruiksdoeleinden van niet voor de voeding geschikte smeermiddelen,
 - f) indien vreemde metaaldeeltjes een kritisch punt vormen, moet het bedrijf uitgerust zijn met een metaaldetector en moet deze regelmatig gecontroleerd worden,
 - g) handdrogers met luchtstroming zijn verboden in ruimten waar onverpakte levensmiddelen aanwezig zijn,

- h) 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,
- i) de installaties mogen alleen worden schoongemaakt en ontsmet wanneer er geen onverpakte producten aanwezig zijn,
- j) de PVA's moeten gedefinieerd en beheerd zijn, hetgeen toezicht inhoudt.

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

- **Criterium in de gids:** 4.1.2.3.2.

- **Wetgeving:** KB 22-12-05 (H2), B IV
VO 852/2004, art. 4, B I, H IX
VO 853/2004, B III, S XIII
MB 28-01-1999
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 temperatuur moeten in alle productiestadia worden nageleefd, vervoer inbegrepen (vb: 7°C, vers vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren; 4°C, vers vlees van pluimvee; 3°C, slachtafvallen; -18°C, diepgevroren producten,...), behalve wanneer om technologische redenen specifieke temperatuursomstandigheden noodzakelijk zijn,
- c) het bedrijf moet de temperaturen zo beheersen dat de koudeketen nooit wordt onderbroken,
- d) de koelruimtes moeten voorzien zijn van zelfregistrerende thermometers die niet rechtstreeks in de koude luchtstroom mogen worden geplaatst,
- e) behandelde magen en darmen die niet bij omgevingstemperatuur mogen worden bewaard, moeten tot het moment van verzending worden opgeslagen en gekoeld met behulp van voorzieningen die voor dat doel zijn bestemd. In het bijzonder moeten niet-gezouten of niet-gedroogde producten bij een temperatuur van ten hoogste 3 °C worden bewaard,
- f) diepgevroren producten moeten bewaard worden bij een temperatuur van maximum - 18°C,
- g) indien een operator een specifieke bewaartemperatuur vermeldt op de vleesproducten, salades en kant-en-klaar gerechten die hij vervaardigt, dienen deze producten bewaard te worden bij de voorgeschreven temperatuur,

- h) met ingang van 1 januari 2006 moeten alle voor temperatuurcontrole van diepvriesproducten in vervoermiddelen en opslagruimten gebruikte meetinstrumenten voldoen aan de normen EN 12830, EN 13485 en EN 13486. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven bewaren alle relevante documenten op grond waarvan kan worden nagegaan of de hierboven vermelde instrumenten aan de relevante EN-norm voldoen. Meetapparatuur die tot 31 december 2005 is geïnstalleerd overeenkomstig de vroegere normen vermeld in punt 3 van de bijlage van het MB van 28/01/1993, mag evenwel tot uiterlijk 31 december 2009 worden gebruikt.

10. Scheiding en kruiscontaminatie

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

- **Criterium in de gids:** 4.1.2.2.2.
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H IX, H X
VO 853/2004, B III, S XIII
- **Interpretatie:**
 - a) het bedrijf moet beschikken over procedures om kruiscontaminatie te vermijden en moet deze toepassen (o.a. voor het gebruik van een inkomsas, onmiddellijke verpakking en verpakking, het wassen van de handen),
 - b) de plaatsen waar een risico voor kruiscontaminatie bestaat, moeten worden geïdentificeerd,
 - c) indien een productiesoort bepaalde risicovolle werkzaamheden inhoudt, moeten deze op een verschillend tijdstip of een verschillende plaats worden uitgevoerd,
 - d) na behandeling dienen efficiënte maatregelen te worden genomen om herbesmettingen te voorkomen.

11. Voorraadbeheer (rotatie)

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

- **Criterium in de gids:** 6.2.3., 6.2.9.
- **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/FEFO principe). Het FIFO principe geldt ook voor verpakkingsmateriaal.

(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:** 6.2.3., 6.2.9.
- **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 verpakkingsmateriaal, 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) in geval van invriezing, moeten de data van invriezing van het product, de levensduur van het product voor de invriezing en de houdbaarheidsdatum van het product gekend en geregistreerd zijn. 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 overschrijdt.

12. Huishouding, schoonmaak en hygiëne

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

- **Criterium in de gids:** 4.1.6.5., 4.1.6.6., 4.1.6.7.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
KB 22-05-2003, art. 2, art. 16
KB 22-12-2005 (H2), B I, H I, 3, 4, B IV, II, 2
KB 22-12-2005 (H1), 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 schoonmaken en ontsmetten 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 welke producten wordt gereinigd en 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 risicoanalyse,
- f) de gebruikte ontsmettingsmiddelen moeten vergezeld zijn van een toelating voor gebruik in de voedingssector, afgeleverd door de FOD Volksgezondheid (zie website FOD),
- g) detergents en ontsmettingsmiddelen moeten zodanig worden opgeslagen in een daartoe bestemd lokaal/kast dat elk risico op verontreiniging van de levensmiddelen wordt voorkomen.

(S.II.12.2) Voert het bedrijf controles uit op het schoonmaken en ontsmetten?

- **Criterium in de gids:** 4.1.6.11.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
VO 2073/2005, art. 5
VO 852/2004, art. 4
- **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 programmeert de uitvoering van microbiologische controles (of andere gelijkaardige controles) om de doelmatigheid van de schoonmaak- en ontsmettingsprocedures na te gaan. De resultaten van die analyses moeten worden bewaard,
 - c) bij risico op *Listeria monocytogenes*, moeten monsters worden genomen op de plaatsen waar het product 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 correctieve acties worden genomen en 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:** 4.1.9.

- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
KB 14-01-2002
VO 852/2004, B II, H VII
- **Interpretatie:**
 - a) alleen drinkwater mag rechtstreeks of onrechtstreeks 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 « nota 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) 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:** 4.1.2.2.2., 4.1.9.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie :** het bedrijf moet beschikken over een watervoorzieningsplan. Het document moet alle in het bedrijf aanwezige leidingen van drinkbaar water, niet-drinkbaar water of recyclagewater en de aftappunten weergeven. In het bedrijf zouden alle aftappunten genummerd moeten 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:** 4.1.3.
- **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 en moeten afsluitbaar zijn om de ontwikkeling van schadelijke organismen niet in de hand te werken. Indien de containers in een gesloten lokaal worden geplaatst, is het niet noodzakelijk dat deze voorzien zijn van een afsluitsysteem.

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

- **Criterium in de gids:** 4.1.3.
- **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 zo snel mogelijk 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 aangepast zijn naargelang van het type en de bestemming van het afval. De wetgeving dienaangaande moet worden nageleefd,
 - d) de dierlijke bijproducten, niet bestemd voor menselijke consumptie, moeten worden geïdentificeerd, opgeslagen en opgehaald volgens de vereisten vermeld in VO 1774/2002. De ophaling van dierlijke bijproducten is een gemengde bevoegdheid van de gewesten, het FAVV, de FOD Volksgezondheid en het Federaal Agentschap voor Geneesmiddelen en Gezondheidsproducten. Indien non-conformiteiten worden vastgesteld die niet tot de bevoegdheid van het FAVV behoren, moet de bevoegde overheidsdienst verwittigd worden.

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:** 4.1.7.
- **Wetgeving:** KB 22-12-2005 (H1), B I, H I, 4
KB 14-11-2003, 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) er moeten maatregelen worden genomen om te vermijden dat ongedierte kan binnendringen (ramen en deuren gesloten, gebruik van horren, kieren en spleten afdichten,...),
- d) de doelmatigheid van het bestrijdingsplan moet worden geverifieerd, zowel wat de bestrijding van insecten als die van knaagdieren betreft (zoeken naar sporen van ongedierte, 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,
- e) de gebruikte bestrijdingsmiddelen mogen geen bron van productverontreiniging zijn,
- f) er moet een plan voorhanden zijn dat de plaatsen aanduidt waar lokaas werd uitgezet en waar systemen voor ongediertebestrijding aanwezig zijn. De plaatsen waar lokaas is uitgezet, moeten genummerd zijn,
- g) de gebruiksaanwijzingen van de in het bedrijf gebruikte bestrijdingsmiddelen moeten voorhanden zijn,
- h) de bestrijdingsmiddelen moeten worden opgeslagen in een afsluitbare kast of lokaal. De gestockeerde bestrijdingsmiddelen mogen geen bron van productverontreiniging zijn,
- i) de gebruikte bestrijdingsmiddelen moeten toegelaten zijn de FOD Volksgezondheid (zie website FOD).

16. Diergeneeskunde

NVT

17. Gebruik van pesticiden, herbiciden en fungiciden

NVT

18. Vervoer

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

- **Criterium in de gids:** 4.1.11.
- **Wetgeving:** KB 22-12-2005 (H2), B V, 2
VO 37/2005
VO 852/2004, B II, H IV
- **Interpretatie:**
 - a) alle voertuigen die worden gebruikt om levensmiddelen (grondstoffen), halfafgewerkte producten en eindproducten te vervoeren, zijn voor dat doel geschikt.
 - b) de binnenwanden, rekken 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,
- d) indien vervoermiddelen en/of recipiënten terzelfdertijd worden gebruikt voor het vervoer van andere producten dan levensmiddelen of voor het vervoer van verschillende levensmiddelen tegelijk, 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 de temperaturen te kunnen controleren,
- f) voertuigen bestemd voor het vervoer van diepgevroren producten dienen uitgerust te zijn met een registreerthermometer.

(S.II.18.) Worden de transporttemperaturen gerespecteerd en gecontroleerd?

- **Criterium in de gids:** 4.1.2.3.2., 4.1.11.
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H IV
VO 853/2004, B III, S XIII
KB 22-12-2005 (H1), B I, H VI
VO 37/2005
- **Interpretatie:** de wettelijk vastgelegde maximale inwendige temperaturen en de koudeketen moeten worden gerespecteerd en gecontroleerd tijdens het transport (zien G.II.9.2).

(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:** 4.1.11.
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H IV
- **Interpretatie :** alle voertuigen voor levensmiddelen (grondstoffen), halfafgewerkte producten en eindproducten) moeten goed onderhouden zijn.

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

- **Criterium in de gids:** 4.1.11.
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H IV
- **Interpretatie:**
 - a) alle vervoermiddelen voor levensmiddelen (grondstoffen, halfafgewerkte producten en eindproducten) moeten in elk geval

- bij het einde van de dagelijkse werkzaamheden worden gereinigd wanneer deze gebruikt worden voor het vervoer van niet-verpakte levensmiddelen,
- b) De reiniging en ontsmetting moeten gebeuren telkens wanneer de vervoermiddelen verontreinigd zijn en de reinigings- en ontsmettingsfrequentie voorzien in het reinigings- en ontsmettingsplan moet worden gerespecteerd,
 - c) indien vervoermiddelen en/of recipiënten terzelfdertijd werden gebruikt voor het vervoer van andere producten dan levensmiddelen of voor het vervoer van verschillende levensmiddelen tegelijk, dient tussen twee ladingen een adequate reiniging en ontsmetting te worden uitgevoerd om risico op verontreiniging te voorkomen,
 - d) tijdens de reiniging en ontsmetting mag zich geen lading in het vervoermiddel bevinden.

19. Persoonlijke hygiëne, beschermkledij en medisch onderzoek

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

- **criterium in de gids:** 4.1.4.1., 4.1.4.2., 4.1.4.3., 4.1.4.4.
- **Wetgeving:** KB 17-03-1971
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 hoofddeksel 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 of werkinstructies,
 - 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 of werkinstructies,
 - f) personeelsleden die met de voedingsmiddelen in aanraking komen, moeten elk jaar een medisch onderzoek ondergaan waarbij hun geschiktheid om levensmiddelen te hanteren wordt nagegaan. De in aansluiting op die medische controles uitgereikte medische geschiktheidsattesten moeten beschikbaar

zijn. Tijdelijk personeel (stagiairs en studenten inbegrepen), alsook door het bedrijf tewerkgestelde zelfstandigen, zijn eveneens aan deze verplichting onderworpen,

- g) elke wonde moet afgedekt worden door een hechtpleister, en, indien nodig, beschermd worden door een handschoen,
- h) personeelsleden die omwille van hun gezondheidstoestand levensmiddelen kunnen verontreinigen moeten worden 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:** 4.1.4.5.
- **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.
De gegeven opleidingen moeten de personeelsleden helpen bij het correct uitvoeren van hun taak in naleving van de voedselveiligheid en moeten de personeelsleden met bijzondere bevoegdheden op het vlak van autocontrole eveneens toelaten deze te kunnen garanderen.
Deze eisen zijn ook bedoeld voor uitzendkrachten en studenten, alsook voor door het bedrijf tewerkgestelde zelfstandigen.
Een personeelslid (de HACCP verantwoordelijke) 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:** 5.2.4.1.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2
VO 852/2004, B II, H XII
- **Interpretatie:** onder de leden van het HACCP-team moeten zich mensen bevinden die kennis hebben van de grondstoffen, de producten, de processen, HACCP, de GHP,... Er kan 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:** 5.2.4.2., 5.3.
- **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:** 5.2.4.2., 5.3.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie:** er moet een beschrijving beschikbaar zijn van het deel van de productiekolom dat hierbij betrokken is. Deze beschrijving moet de productie, de opslag,... en ook, in voorkomend geval, het vervoer bevatten. Dit kan eventueel gerealiseerd worden op basis van productielijnen.

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

- **criterium in de gids:** 5.2.4.6.1., 5.3.

- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie :** in deze beschrijving dienen de mogelijke gevaren eigen aan het productieproces en aan het product geïdentificeerd te worden. Daarbij dient onderscheid te worden gemaakt tussen fysische, chemische en microbiologische gevaren. Bij de microbiologische gevaren verdient de problematiek van de pathogenen (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:** 5.2.4.2.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie:** er moet een volledige beschrijving van de producten worden gemaakt. Er moet, onder andere, rekening worden gehouden met de samenstelling, eventuele aanwezigheid van allergenen of GGO's in het product, de pH, a_w -waarde, de "barrières" voor de ontwikkeling van micro-organismen, de leveranciers, de wijze van opslag, vervoer of distributie, de bewaartemperaturen, houdbaarheid, de onmiddellijke verpakking en de verpakking,... Deze beschrijving kan bv. worden verstrekt onder de vorm van een technische "productfiche".

3. Identificatie beoogd gebruik

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

- **Criterium in de gids:** 5.2.4.3.
- **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 de manier waarop een verstandige consument het product zal gebruiken. Er moet verduidelijkt worden of bijzondere categorieën consumenten (oude personen, zwakkere personen,...) in aanmerking komen om het product te gebruiken en de gevolgen moeten door de exploitant geëvalueerde worden.

4. Opmaken van een diagram van het productieproces

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

- **Criterium in de gids:** 5.2.4.4., 5.3.
- **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, de PVA's en de procescriteria (bv. tijd/temperatuur) op het diagram te vermelden bij de betreffende processtap.

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

- **Criterium in de gids:** 5.2.4.4., 5.3.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie:** de verschillende etappes mogen 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:** 5.2.4.5.
- **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:** 5.2.4.5.
- **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 gevarenanalyse en maatregelen om geïdentificeerde gevaren te bedwingen in overweging nemen (principe 1 HACCP)

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

- **Criterium in de gids:** 5.2.4.6.1., 5.3.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 1°
- **Interpretatie:** de potentiële gevaren en de maatregelen die kunnen worden genomen om ze te beheersen, moeten worden omschreven. De bedrijven moeten hun eigen lijst van in aanmerking te nemen gevaren zelf vastleggen, de inhoud van de gids geldt enkel als voorbeeld en dit geldt ook voor de bedrijven die ten hoogste 2 voltijds equivalenten tewerkstellen.

(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:** 5.2.4.6.1., 5.2.4.6.2., 5.3.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 1°
VO 852/2004, art. 5, 2
- **Interpretatie:** het HACCP-team moet, op basis van een gevaar-evaluatie uitmaken welke gevaren, in het HACCP-plan, moeten worden voorkomen, verwijderd of beperkt tot een aanvaardbaar niveau om aldus de veiligheid van de voedselketen te garanderen.

7. Identificatie van kritische controlepunten (principe 2 HACCP)

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

- **Criterium in de gids:** 5.2.4.7., 5.3.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 2°
VO 852/2004, art. 5, 2
- **Interpretatie:** bij vastlegging van de CCP's wordt uitgegaan van een bedrijfsspecifieke gevarenanalyse. De inhoud van de gids geldt enkel als voorbeeld en dit geldt ook voor de bedrijven die ten hoogste 2 voltijds equivalenten tewerkstellen

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:** 5.2.4.8., 5.3.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 3°
VO 852/2004, art. 5, 2
- **Interpretatie:** Er moeten kritische grenzen worden bepaald voor alle geïdentificeerde CCP's. Deze moeten toelaten om het onderscheid te maken tussen wat aanvaardbaar is en wat niet, met het oog op het voorkomen, elimineren, reduceren of op een aanvaardbaar niveau behouden van een gevaar.
De bedrijven moeten hun eigen kritische grenzen bepalen. De inhoud van de gids geldt enkel als voorbeeld en dit geldt ook voor de bedrijven die ten hoogste 2 voltijds equivalenten tewerkstellen.

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

- **Criterium in de gids:** 5.2.4.8., 5.3.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, §1, § 2
- **Interpretatie:** de kritische grenswaarden mogen niet willekeurig worden bepaald maar moeten gevalideerd zijn (bvb via challenge tests die voldoen aan de voorschriften vastgesteld door het Wetenschappelijk Comité van het FAVV) of steunen op reglementaire voorschriften of erkende sectornormen, nationale normen of internationale normen.

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

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

- **Criterium in de gids:** 5.2.4.9., 5.3.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 4°
VO 852/2004, art. 5, 2
- **Interpretatie:** het ingevoerd toezichtstelsysteem moet toelaten de kritische controlepunten te beheersen. De procedures moeten aangeven wie voor het toezicht verantwoordelijk is. Het toezicht moet geregistreerd worden.

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

De bedrijven moeten hun eigen toezichtmaatregelen vastleggen. De inhoud van de gids geldt enkel als voorbeeld en dit geldt ook voor de bedrijven die ten hoogste 2 voltijds equivalenten tewerkstellen.

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

- **criterium in de gids:** 5.2.4.9., 5.3.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, §1, § 2
- **Interpretatie:** het gekozen toezichtstelsel maakt ingrijpen mogelijk vooraleer de controle wordt verloren.

10. Vastlegging van corrigerende maatregelen (principe 5 HACCP)

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

- **criterium in de gids:** 5.2.4.10., 5.3.
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 5°
VO 852/2004, art. 5, 2
- **Interpretatie:** er moeten vooraf correctieve acties worden vastgelegd die moeten worden getroffen bij overschrijding van de kritische grenswaarden. Die correctieve acties moeten het mogelijk maken de voedselveiligheid opnieuw te beheersen. De corrigerende maatregelen moeten betrekking hebben op het proces en de correctieve acties op alle producten die bij de overschrijding van de grenswaarden betrokken zijn. De corrigerende maatregelen en de correctieve acties moeten worden ondernomen door de in de procedures aangeduide verantwoordelijke persoon. Ze moeten worden geregistreerd. De bedrijven moeten hun eigen correctieve acties vastleggen. De inhoud van de gids geldt enkel als voorbeeld en dit geldt ook voor de bedrijven die ten hoogste 2 voltijds equivalenten tewerkstellen.

11. Vastlegging van verificatieprocedures (principe 6 HACCP)

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

- **criterium in de gids:** 5.2.4.11., 5.3.
- **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:** 5.2.4.12., 5.3.
- **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:** 5.2.4.12
- **Wetgeving:** KB 14-11-2003, art. 3, §1, § 2
VO 8520/2004, art. 5, 2
- **Interpretatie:** de omvang van de documentatie moet aangepast zijn aan de activiteiten van het bedrijf en aan de omvang daarvan.

13. Opstellen van bemonsterings- en analyseplannen

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

- **Criterium in de gids:** 7.
- **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 (NC A)		
Ref.		Melding ¹
G.I.1.1.	Het bedrijf beschikt niet over een beheerssysteem voor de voedselveiligheid	
Gl.1.2.	Het bedrijf beschikt over een gedocumenteerd systeem, maar dit wordt niet gebruikt	
G.I.6.	Het beheerssysteem van de veiligheid van de voedselketen wordt niet periodiek herzien	
G.I.9.1.	Er is geen grondstoffenspecificatie	
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.9.2.	Er is geen specificatie voor de eindproducten	
G.I.12.	Er wordt geen correctieve actie ingevoerd wanneer non-conformiteiten zijn vastgesteld die de veiligheid van de voedselketen in gevaar brengen	X
G.I.15.	Geen temperatuurcontrole bij de ontvangst van de gekoelde producten	
G.I.15.	De ontvangen levensmiddelen zijn niet identificeerbaar	
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.20.	Geen controle van de gebruikte thermometers	
G.I.21.1.	De proceshygiëncriteria worden niet gerespecteerd (tenzij er corrigerende maatregelen genomen zijn)	
G.I.21.1.	De voedselveiligheidscriteria worden niet gerespecteerd (tenzij er melding geweest is en/of correctieve acties en corrigerende maatregelen genomen zijn)	X
G.I.22.	Het personeel kan de meldingsprocedure niet vlug toepassen	
G.I.23.	Er is geen erkenning of toelating terwijl dit verplicht is	X
G.I.24.1	De operator gebruikt identificatiemerktekens van een	X

¹ Indien in deze kolom "ja" staat, wil dit zeggen dat CI's of KI's die een dergelijke vaststelling doen, dit dienen te melden aan het FAVV. 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.

	ander bedrijf.	

Minor Non-conformiteiten (NC B)		
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.	Er is geen specificatie voor de grondstoffen	
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.17.2.	De traceerbaarheid van de producten die het bedrijf verlaten, is niet volledig	
G.I.18.	Er is geen register voor de klachten	
G.I.19.	Er is geen « terugroepen », « retour » procedure	

2. Sleutelement 2 : goede fabricage praktijken

Major non-conformiteiten (NC A)		
Ref.		Melding ¹
G.II.4.	Er is geen scheiding van de vuile en reine sectoren in een bedrijf waar darmen worden verwerkt	X
G.II.5.	De infrastructuur is in erbarmelijke staat en is niet of niet meer geschikt voor het beoogde gebruik	X
G.II.5.	Er is geen thermometer in een koel- of vrieslokaal waar producten van dierlijke oorsprong worden bewaard, of in een diepvrieslokaal	X
G.II.5.	Er is een absorberende bodem	
G.II.5.	De muren van de werkruimte zijn niet afwasbaar	
G.II.5.	Er is een gebroken venster in de werkruimte en geen enkele corrigerende actie werd genomen	
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.6.1.	De uitrusting is in zeer slechte staat en houdt een risico in voor de voedselveiligheid	X
G.II.8.	De toiletten geven rechtstreeks toegang tot lokalen waar voedingsmiddelen worden bewerkt	
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.9.2.	Het vlees wordt niet bewaard bij de wettelijk	X

	voorgeschreven temperaturen.	
G.II.9.2.	Geen regelmatige temperatuurcontrole bij gekoelde en diepgevroren producten	
G.II.9.2.	Geen mobiele thermometer	
G.II.10.	Oliën die niet « food-grade » zijn, worden gebruikt voor de werking van de uitrustingen en er is een kans dat de producten besmet zijn	
G.II.10.	Het risico op kruiscontaminatie met de allergenen wordt niet beheerst	
G.II.11.1.	De stocks bevatten bedorven producten van dierlijke oorsprong	
G.II.11.1.	Gekoelde producten zonder invriesdatum of minimum	
G.II.11.2.	houdbaarheidsdatum	
S.II.12.1.	De reiniging is niet voldoende	
S.II.12.1.	Er wordt alleen gereinigd, nooit ontsmet (gebrek aan ontsmettingsmiddel)	
S.II.12.1.	Een niet toegelaten ontsmettingsmiddel wordt gebruikt (behalve bleekwater)	
S.II.12.2.	Het bedrijf voert geen controles om zich te verzekeren van de kwaliteit van de uitgevoerde reiniging en desinfectie.	X
G.II.13.	Niet-drinkbaar water wordt gebruikt voor niet-toegelaten doeleinden	X
G.II.13.	De drinkwateranalysefrequentie is niet toereikend	
S.II.13.	Er is geen alarminstallatie aanwezig op de chloreringsinstallatie van het water.	
G.II.14.2.	De voorschriften ivm de opslag, verwijdering en traceerbaarheid van dierlijke bijproducten niet bestemd voor menselijke consumptie, worden niet nageleefd	
G.II.15.	Er is geen plan voor de bestrijding van ongedierte en dus geen bestrijding 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 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.19.	Er wordt gerookt in de lokalen (peuken, asbakken aanwezig,...)	
G.II.19.	De medische geschiktheidscertificaten zijn niet beschikbaar	
G.II.20.	Er was geen hygiëneopleiding voor het personeel	
G.II.20.	De regels inzake de non-conforme producten zijn niet gekend door het personeel	
G.II.20.	De recall procedure is niet gekend	

Minor Non-conformiteiten (NC B)	
Ref.	
G.II.4.	Het plan dat wordt gebruikt voor het bekomen van een erkenning wordt niet gerespecteerd
G.II.5.	De vloer in een productie- of opslaglokaal is beschadigd
G.II.5.	Er is een verlichtingssysteem zonder bescherming tegen glasbreuk in lokalen waar geen onverpakte producten worden bewaard
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 advies waarin het wassen van de handen wordt verplicht, na gebruik te hebben gemaakt van de toiletten, wordt in de toiletten niet uitgehangen
G.II.8.	Gebruik van een stoffen handdoek voor het drogen van de handen
G.II.11.1.	Het FIFO principe wordt niet gerespecteerd
S.II.12.1.	Er is geen reinigings- en ontsmettingsplan
S.II.12.1.	Het reinigings- en ontsmettingsplan stemt helemaal niet overeen met de werkelijke situatie.
G.II.15.	Het bestrijdingsplan tegen het ongedierte wordt niet gedocumenteerd
G.II.15.	Geen technische fiche voor de gebruikte pesticiden
G.II.15.	De bestrijding van ongedierte wordt gegarandeerd door een derde en geen enkel document hieromtrent is beschikbaar
G.II.15.	Het bestrijdingsplan tegen ongedierte wordt onvoldoende opgevolgd
G.II.15.	Er is geen plan voor de beschikbaarheid van lokaas
G.II.19.	Het personeel is niet op de hoogte van de hygiënevoorschriften, maar de hygiëne van het personeel is voldoende.
G.II.19.	Het rookverbod wordt niet uitgehangen voor het personeel
G.II.20.	Niet elke gevolgde opleiding wordt geregistreerd

3. Sleutelement 3 : Gevarenanalyse en kritieke controlepunten

Major non-conformiteiten (NC A)		
Ref.		Melding ¹
G.III.2.	Er is geen beschrijving van de producten	
G.III.3.	Er is geen identificatie van het beoogde gebruik	
G.III.4.1.	Er is geen productiediagram	
G.III.6.2.	De gevaren die moeten vermeden, verwijderd of tot een aanvaardbaar niveau beperkt worden, zijn niet geïdentificeerd	
G.III.8.2.	De kritieke limieten (grenswaarden) zijn niet gevalideerd en er is een gevaar voor de consument	X
G.III.8.2.	De grenswaarden (kritische limieten) zijn niet gevalideerd	
G.III.9.1.	Er is geen registratie van het toezicht	
G.III.9.1.	De monitoring van de PCC is onvoldoende of ontbreekt	X
G.III.10.	Er worden geen correctieve acties uitgevoerd	X
G.III.10.	Het registratiedocument van de corrigerende acties is	

	niet beschikbaar	
G.III.11.	Het systeem wordt niet periodiek gecontroleerd	
G.III.12.1.	Er is geen documentatie (vb. registraties) bewaard	
G.III.13.	Er is geen bemonsteringsplan voor de wettelijke criteria inzake productveiligheid	X
G.III.13.	Er is geen bemonsteringsplan (behalve voor de wettelijke criteri)	

Minor Non-conformiteiten (NC B)	
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.	De registratie van de monitoring van de PCC gebeurt nog steeds niet
G.III.9.1. G.III.10.	De verantwoordelijke van de controles wordt niet op de formulieren geïdentificeerd, maar de controles worden correct uitgevoerd
G.III.12.1. 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,...)