



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

**FAQ - Gids voor het ontwikkelen van autocontrolesystemen  
bij de productie van voedingsmiddelen in de sectoren:  
Vleesproducten - Kant en klaar gerechten - Salades - Natuurdarmen**

**Van toepassing vanaf:**

**27-04-2011**

Opgesteld door: DG Controlebeleid	Gecontroleerd door:	Goedgekeurd door:
Vincent Helbo Jacques Inghelram	De Directeur Transformatie-Distributie Emmanuelle Moons	De Directeur-generaal, Herman Diricks
Getekend V. Helbo Datum: 14-04-2011	Getekend E. Moons Datum: 15-04-2011	Getekend H. Diricks Datum: 19-04-2011

## I. DOELSTELLINGEN EN TOEPASSINGSGEBIED

De bedoeling van dit document is de vaak gestelde vragen, afkomstig van operatoren, auditoren, ... aangaande gids voor het ontwikkelen van autocontrolesystemen bij de productie van voedingsmiddelen in de sectoren: Vleesproducten – Kant-en-klaargerechten - Salades - Natuurdarmen (G-019) en de toepassing van de autocontrole in de geïndiceerde sector op te lijsten alsook de bijbehorende antwoorden.

## II. NORMATIEVE REFERENTIES

- Verordening EG nr 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor de voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden
- Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne
- Verordening (EG) n r. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong
- Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen
- Koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- 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-klaargerechten - Salades - Natuurdarmen (G-019)
- **Autocontrole:** het geheel van maatregelen die door de exploitanten worden genomen om ervoor te zorgen dat de producten in alle stadia van de productie, verwerking en distributie die onder hun beheer vallen:

- voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid;
  - voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake kwaliteit van zijn producten, waarvoor het Agentschap bevoegd is;
  - voldoen aan de voorschriften betreffende traceerbaarheid en toezicht op de effectieve naleving van deze voorschriften.
- **Agentschap:** Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
  - **Kant-en-klaargerechten:** gemengde en/of geassembleerde, gebruiksklare, eventueel nog op te warmen voedingsproducten

## 2. Afkortingen

- **ACS:** autocontrolesysteem
- **CA:** correctieve acties
- **CCP:** kritisch controle punt
- **CI:** certificeringsinstelling
- **FAVV:** Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- **GHP:** Goede Hygiëne Praktijken
- **GMP:** Good Manufacturing Practices
- **HACCP :** Hazard Analysis and Critical Control Point
- **KB:** Koninklijk besluit
- **MB:** Ministerieel besluit
- **NC:** non-conformiteit
- **NC A:** non-conformiteit A
- **NC B:** non-conformiteit B
- **PVA:** punt van aandacht
- **VO:** verordening

## 3. Bestemmingen

Iedereen die betrokken is bij de autocontrole in de sectoren: vleesproducten, kant-en-klaargerechten, salades en natuurdarmen.

#### IV. HISTORISCH OVERZICHT

Identificatie van het document	Wijzigingen	Rechtvaardiging	Van toepassing vanaf
PB 07 – FAQ (G-019) – REV 0 – 2009	Eerste versie van het document		06-08-2009
<u>PB 07 – FAQ (G-019) – REV 1 – 2009</u>	<u>Nieuwe vragen</u>		<u>27-04-2011</u>

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

## V. VRAAG/ANTWOORD

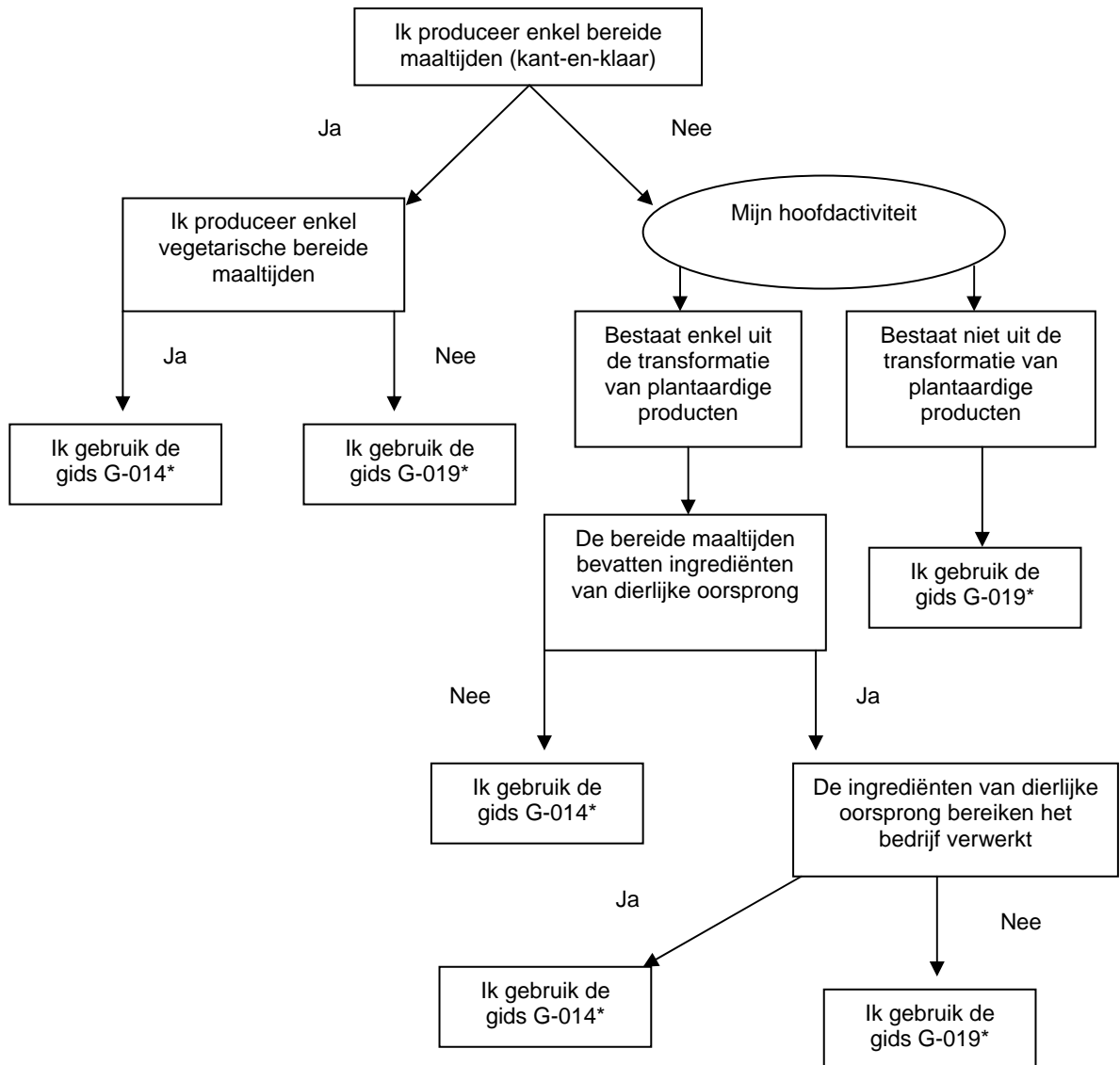
→ **Audit**

1.

- **Vraag**

Welke gids dient een bedrijf in de sector van de transformatie die verschillende types van bereide maaltijden produceert volgen (bereide maaltijden op basis van vleesproducten, bereide maaltijden op basis van gehakt vlees, vegetarische bereide maaltijden, bereide maaltijden op basis van zuivel, bereide maaltijden op basis verwerkte vis, bereide maaltijden op basis van bewerkte vis, ...)?

- **Antwoord**



\*

G-014 : gids Autocontrole: aardappelen, groenten, fruitverwerkende industrie en handel  
G-019 : gids voor het ontwikkelen van autocontrolesystemen bij de productie van voedingsmiddelen in de sectoren: Vleesproducten – Kant-en-klaargerechten - Salades - Natuurdarmen

Let op ! dit schema kan aangepast worden van zodra er nieuwe gidsen of nieuwe versie van gidsen goedgekeurd zijn.

2.

- **Vraag**

Mag het autocontrolesysteem van een operator die sauzen produceert worden geauditeerd op basis van gids G-019?

- **Antwoord**

Neen, de productie van sauzen valt niet onder gids G-019 en er bestaat nu ook geen gids voor deze activiteit.

3.

- **Vraag**

Moet voor een aan een slachthuis grenzende inrichting voor het verwerken van darmen een specifieke erkenning zijn afgeleverd?

- **Antwoord**

Ja, zodra daar aan zouten/drogen/bleken wordt gedaan.

4.

- **Vraag**

Moet een bedrijf waar fijne vleeswaren worden vervaardigd dat karkassen uitsnijdt voor die vervaardiging en het teveel aan versneden vlees verkoopt als vers vlees beschikken over een erkenning als uitsnijderij?

- **Antwoord**

Ja, omdat zijn erkenning voor de productie van vleesproducten alleen volstaat als het uitsluitend fijne vleeswaren verkoopt en geen versneden vers vlees verkoopt.