



## Omzendbrief betreffende de invoering van de principes van HACCP in de voedselketen (met inbegrip van de diervoedersector).

Referentie	PCCB/S1/DVO/658323	Datum	27/06/2011
Huidige versie	1	Van toepassing vanaf	<b>Datum van publicatie</b>
Trefwoorden			

Opgesteld door	Goedgekeurd door
Van Oystaeyen Damien	Herman Diricks directeur-generaal

### 1. Doel

De huidige omzendbrief wil de regels in herinnering brengen die van toepassing zijn op de HACCP-beginselen in de voedselketen (met inbegrip van de diervoedersector).

### 2. Toepassingsgebied

De operatoren van de voedselketen (met inbegrip van de diervoedersector)

### 3. Referenties

#### 3.1. Wetgeving

Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne.

Verordening EG n°183/2005 van het Europees parlement en de Raad van 12 januari 2005 tot vaststelling van voorschriften voor diervoederhygiëne.

Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid 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.

### 3.2. Andere

Overzicht van de acties, actielimieten en voorstellen tot harmonisatie in het kader van de officiële controles.

<http://www.favv-afsca.fgov.be/meldingsplicht/meldingslimieten/>

## 4. Definities en afkortingen

"Primaire productie" : de productie van landbouwproducten, daaronder met name inbegrepen het telen, het oogsten, het melken, het fokken van dieren (voorafgaand aan het slachten) of het vissen, waarmee uitsluitend producten worden verkregen die geen andere handelingen na de oogst, verzameling of vangst ondergaan dan een eenvoudige fysieke behandeling.

"Kritisch controlepunt" (CCP): Een punt, een stap of een procedure waarvoor tijdens de gevarenanalyse is vastgesteld dat beheersing ervan essentieel is om het risico te elimineren of te reduceren tot een aanvaardbaar niveau. De beheersing van een CCP moet gebeuren d.m.v een specifieke beheersmaatregel.

"Sectoraal bemonsteringsplan": plan dat door een sectorale vennootschap, die representatief is voor haar sector, is opgemaakt, op basis van een methodologie beschreven in een door het FAVV goedgekeurde gids en met het oog op het coördineren van bemonstering voor de hele betrokken sector door het opstellen van een risicoanalyse die regelmatig aan het Wetenschappelijke Comité van het FAVV wordt onderworpen.

## 5. HACCP-plan

### A) Wettelijke verplichtingen

De wetgeving legt aan de operatoren actief in de voedselketen (met inbegrip van de diervoedersector) de invoering van schriftelijke procedures op die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen. Deze eis is niet van toepassing op de operatoren in het stadium van de primaire productie en de operatoren van zeer kleine ondernemingen actief in de levensmiddelensector die genieten van de wettelijke versoepelingen die hen vrijstellen van het invoeren van procedures gebaseerd op de HACCP-beginselen.

De beoogde beginselen zijn:

- Beginsel 1: het identificeren van elk gevaar dat voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moet worden;
- Beginsel 2: het identificeren van de CCP waarbij beheersing essentieel is om een gevaar te voorkomen of te elimineren dan wel tot een aanvaardbaar niveau te reduceren;
- Beginsel 3: het vaststellen van grenswaarden voor de CCP teneinde te kunnen bepalen wat aanvaardbaar en wat niet aanvaardbaar is op het vlak van preventie, eliminatie of reductie van een onderkend gevaar;

- Beginsel 4: het vaststellen en toepassen van effectieve bewakingsprocedures op de CCP;
- Beginsel 5: het vaststellen van corrigerende maatregelen wanneer uit de bewaking blijkt dat een CCP niet volledig onder controle is;
- Beginsel 6: het vaststellen van procedures om te verifiëren of de onder stadia 1 tot en met 5 genoemde maatregelen volledig zijn en naar behoren functioneren. Deze verificatieprocedures worden regelmatig toegepast;
- Beginsel 7: het opstellen van documenten en registers waaruit blijkt dat de onder stadia 1 tot en met 6 omschreven maatregelen daadwerkelijk worden toegepast.

Ingeval van een wijziging aan een product, aan een productieproces, of aan een stap van de productie, opslag of distributie, dient de exploitant actief in de voedselketen (met inbegrip van de diervoedersector) de procedure te herzien en, waar nodig, aan te passen.

Met het opleggen van procedures « gebaseerd » op de HACCP-beginselen, heeft de wetgever de operatoren meer vrijheid willen bieden op het gebied van de vorm waaraan de procedures moeten voldoen en dit mits naleving van de zeven grote beginselen die hierboven zijn beschreven.

De door het Agentschap gevalideerde sectorgids is een belangrijke hulp voor het invoeren van de procedures gebaseerd op de HACCP-beginselen.

Het is van belang zich te baseren op een schema dat toelaat elk stadium van de betrokken activiteiten correct te identificeren en de CCP aan te duiden.

#### B) Bewakingsplan en sectoraal bemonsteringsplan

Bepaalde operatoren maken gebruik van een sectoraal bemonsteringsplan. Indien dit op de voorschriften van de sectorgids is gebaseerd en indien de risico-evaluatie van het sectoraal bemonsteringsplan dat door de vennootschap die het in opdracht heeft aan het Wetenschappelijk comité van het Agentschap werd voorgelegd, mogen de operatoren rekening houden met de resultaten van dit sectoraal bemonsteringsplan bij de invoering van de procedures gebaseerd op de HACCP-beginselen (beginsel 4).

Er kan enkel rekening worden gehouden met het sectoraal bemonsteringsplan indien dit gebeurt op basis van een grondige vergelijking met de HACCP specifiek ingevoerd in het bedrijf. Enkel de analyses die betrekking hebben op hetzelfde gevaar, product en plaats van de keten waar de controle moet plaatsvinden, kunnen in overweging worden genomen.

Voorbeelden:

- aangezien versleping specifiek is voor elk bedrijf, wordt dit niet in het sectoraal bemonsteringsplan opgenomen. De operator moet dat risico individueel aanpakken door de CCP te identificeren, beheersmaatregelen toe te passen (bijvoorbeeld spoelen en productieschema) en door de doeltreffendheid van de getroffen maatregelen na te gaan bij middel van een adequaat bewakingsplan.
- Salmonella worden niet noodzakelijk opgespoord in alle producten van een sectoraal bemonsteringsplan. Als de specifieke HACCP-analyse van het bedrijf aantoont dat een dergelijke

analyse noodzakelijk is voor een product dat niet in het sectorale bemonsteringsplan is vermeld, kan de operator zijn deelname aan het sectorale bemonsteringsplan niet inroepen om de controle niet uit te voeren.

### C) Grenswaarden

Bij het ontbreken van normen, mogen de grenswaarden, bedoeld in beginsel 3 van het HACCP-plan, gedefinieerd worden op basis van het overzicht van de acties, actielimieten en voorstellen tot harmonisatie in het kader van de officiële controles opgesteld door het FAVV.

### D) Verantwoordelijkheid van de operator

Er werd verscheidene malen vastgesteld dat bepaalde operatoren waar procedures gebaseerd op HACCP-beginselen ontwikkeld werden door een consultant, de inhoud van deze procedures niet kenden en deze dus niet correct kunnen uitvoeren.

Ongeacht de manier waarop de procedures gebaseerd op HACCP zijn ingevoerd (met behulp van een gids, met de hulp van een externe consultant...) de verantwoordelijkheid blijft bij de operator liggen. Het is aan hem om ze toe te passen en de uitvoering van de procedures te controleren, alsook om er voor te zorgen dat ze aangepast worden indien nodig. Dit houdt in dat de operator de ingevoerde procedures gebaseerd op de HACCP-beginselen voldoende moet begrijpen en beheersen in het bedrijf.

Het bedrijf moet zelf in staat zijn toelichting te verstrekken over de uitgevoerde gevarenanalyse alsook over het rekening houden met deze gevarenanalyse voor de opstelling van het bewakingsplan. Het moet zijn kennis van het systeem op vraag kunnen aantonen door toelichting te verstrekken over de zeven hierboven vermelde beginselen. Deze laatste paragraaf is niet van toepassing op de zeer kleine bedrijven in de levensmiddelensector genietend van de versoepelingen voorzien in de wetgeving. Zij kunnen de inhoud van de goedgekeurde gidsen als dusdanig gebruiken.

## 6. Bijlagen

## 7. Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Reden en omvang van de revisie
<b>1</b>	<b>Datum van publicatie</b>	<b>/</b>