

**TECHNISCHE SPECIFICATIE
VOOR HET OPSTELLEN VAN QUICK START - FICHES**

Opgesteld door :	Geverifieerd door:	Goedgekeurd door :
Jacques Inghelram (get.) Ingenieur 16/10/2014	Vicky Lefevre (get.) Directeur 03/12/2014	Pierre Naassens (get.) Directeur-generaal a.i. 09/12/2014

I. **INLEIDING**

Dit document omvat de basisprincipes en richtlijnen waar quick start - fiches aan moeten voldoen.

Dit document is een aanvulling bij de technische specificatie TS criteria van gidsen.

II. **DEFINITIES EN AFKORTINGEN**

QS-fiche : quick start - fiche

ACS : autocontrolesysteem

TS : technische specificatie

III. **DE PRINCIPES & RICHTLIJNEN**

Hieronder enkele belangrijke principes omtrent de QS-fiches.

- **Principe 1** : bedrijven snel toegang geven tot basisinformatie, hoofdzakelijk met betrekking tot autocontrole
 - ⇒ In eerste instantie voor de nieuwe bedrijven, maar evengoed voor bestaande bedrijven
- **Principe 2** : het is geen vervanging van de gids.
 - ⇒ Het is geen light-versie van de gids
 - ⇒ Het is een goede start, maar op zich onvoldoende.
 - ⇒ Moet in één geheel met de gids toegepast worden.
- **Principe 3** : eenvoudig taalgebruik en de mensen aanspreken
 - ⇒ Gebruik geen moeilijke woorden
 - ⇒ Spreek de mensen rechtstreeks aan, gebruik de gebiedende wijs (vb. zorg ervoor dat..., vermijd ..., ...)
 - ⇒ Een aangepaste lay-out kan de fiches visueel aantrekkelijker maken

- **Indeling :**
 - ⇒ Het is aan te raden een inleidende fiche op te stellen met o.a. het doel, inclusief een disclaimer dat QS-fiches (nieuwe) bedrijven snel toegang geven tot basisinformatie, maar dat ze geen vervanging zijn van de gids.
- **Te behandelen onderwerpen**
 - ⇒ In de fiches worden vnl. de goede hygiënepraktijken behandeld.
 - ⇒ Zorg ervoor dat ook de als kritisch bestempelde aspecten op één of andere manier verwerkt worden in de fiches.
 - ⇒ In bijlage 1 staat een indicatieve lijst van de, voor zover van toepassing in de betrokken sector, te behandelen onderwerpen. Het betreft slechts een indicatieve lijst. Het staat de sectoren vrij de fiches eventueel anders te groeperen of aanvullende fiches te maken.
 - ⇒ Aanvullingen per sector zijn uiteraard mogelijk / noodzakelijk i.f.v. de mate van kritisch zijn (vb. sector diervoeders : gemedicineerde diervoeders, dierlijke bijproducten, kruiscontaminatie / homogeniteit, ...)

Bijlage 1

Hieronder indicatief de onderwerpen die behandeld zouden moeten worden in de QS-fiches voor de sector van de levensmiddelen

1	Inrichting van de lokalen + Uitrusting
2	Onderhoud + Huishouding, reiniging en hygiëne
3	Accommodatie voor personeel + Persoonlijke hygiëne + Opleiding
4	Risico voor fysische, chemische en (micro)biologische productcontaminatie + Scheiding en kruiscontaminatie
5	Water
6	Afval
7	Bestrijding van ongedierte
8	Aankoop + Bewaking prestaties leverancier
9	Traceerbaarheid
10	Nazicht van toestellen voor het meten en bewaken
11	Erkenning / toelating / registratie