

Bijlage

Validatie van het autocontrolesysteem





Inhoudstafel

1.	Toelichting voor de operatoren	5
2.	Vereisten voor de OCI's	5
2.1	Accreditatie	5
2.2	Erkenning	5
2.3	Inspectiemethode	6
2.4	Kwalificatie van auditoren	6
3.	Duurtijd en frequentie van een audit	7
3.1	De frequentie van de audit	7
3.2	De duurtijd van de audit	7

1. Toelichting voor de operatoren

Alle bedrijven, actief in de voedselketen, moeten beschikken over een autocontrolesysteem dat de veiligheid van hun producten garandeert. In dat kader is deze gids een heel handig hulpmiddel.

U kunt uw autocontrolesysteem vervolgens laten valideren door middel van een audit tegen betaling. Een audit is een grondige controle van uw autocontrolesysteem. Gedurende een audit wordt op een methodische en systematische manier nagegaan of uw autocontrolesysteem voldoende garanties biedt om de voedselveiligheid te verzekeren. Deze audit is volledig vrijwillig en moet specifiek aangevraagd worden. Voor de uitvoering van de audit kunt u beroep doen op het FAVV of op een daartoe erkende, onafhankelijke certificeringsinstelling (OCI). De lijst van erkende certificeringsinstellingen is terug te vinden op de website van het FAVV: www.favv.be > Professionelen > Autocontrole > Certificerings- en keuringsinstellingen (OCI).

Na een gunstige audit wordt er een certificaat / validatiebrief uitgereikt die 3 jaar geldig is. Een gunstige audit geeft ook de mogelijkheid om een smiley te bekommen. De smiley wordt enkel uitgereikt indien voldaan is aan de volgende voorwaarden:

- de audit werd uitgevoerd door een daartoe erkende OCI; en
- alle B2C activiteiten werden gunstig geauditeerd.

De bekomen smiley kan uitgehangen worden zodat uw klanten kunnen zien dat u uw autocontrolesysteem heeft laten valideren door een audit. Tevens publiceert het FAVV op haar website de lijst van bedrijven die over een dergelijke smiley beschikken: www.favv.be/smiley. In het geval de audit uitgevoerd werd door het FAVV kan er nooit een smiley bekommen worden.



2. Vereisten voor de OCI's

2.1 Accreditatie

De OCI's dienen geaccrediteerd te zijn volgens de norm ISO/IEC 17020 voor deze gids. De accreditatie moet verleend zijn door BELAC of door een buitenlandse accreditatie-instelling die behoort tot het multilaterale agreement (MLA).

De termen 'audit' en 'auditor' worden gebruikt voor respectievelijk 'keuring (= inspectie)' en 'keurder' voor activiteiten die onder de norm ISO/IEC 17020 plaatsvinden.

2.2 Erkenning

De OCI's dienen daarenboven erkend te zijn door het FAVV voor deze gids. Zij dienen tevens steeds de procedure PB 07 P 03 voor de erkenning van certificerings- en keuringsinstellingen van het FAVV te respecteren (zie de website van het FAVV: www.favv.be > professionelen > autocontrole > Certificerings- en keuringsinstellingen (OCI) > Procedure voor de erkenning van OCI's).

2.3 Inspectiemethode

In het kader van de ISO/IEC 17020-norm dient de OCI de volgende aspecten uit te werken en toe te passen:

- er dient een gedetailleerde inspectiemethode te worden uitgewerkt en gerespecteerd. Deze dient te worden gedocumenteerd en regelmatig geëvalueerd op haar geschiktheid. Deze methode omvat onder andere informatie over de gebruikte evaluatietools, de auditcriteria, de mogelijke non-conformiteiten, de te nemen steekproef (omtrekt de te evalueren documenten, het aanwezige materiaal...), de audittijd...;
- er dient aantoonbaar gewaarborgd te worden dat alle aspecten van de gids aan bod komen tijdens de audit.

2.4 Kwalificatie van auditoren

Hoewel de erkenning door het FAVV afgeleverd wordt voor de volledige gids, dienen de auditoren specifiek gekwalificeerd te zijn voor het praktijkhandboek en bijkomend specifiek nog eens per module.

De OCI stelt kwalificatiecriteria van auditoren op en evalueert de auditoren ten opzichte van deze criteria.

De **algemene kwalificatiecriteria** van auditoren zijn de volgende:

- voldoen aan de vereisten, opgenomen in artikel 10 van het KB van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen;
- een basisopleiding hoger onderwijs gevolgd hebben in een vak dat verband houdt met de voedselveiligheid en hiervoor geslaagd zijn;
- beschikken over een relevante beroepservaring van ten minste twee jaar in een productie-entiteit of als medewerker van de dienst kwaliteit in de betrokken sector of deelsector van de voedselketen of een equivalente ervaring in de betrokken sector of deelsector van de voedselketen hebben verworven door zijn of haar activiteiten in een consultancybedrijf of in een inspectie- of certificeringsorganisme, actief in deze sector of deelsector;
- de vereisten van deze gids kennen, begrijpen en kunnen toepassen;
- de vereisten van de van toepassing zijnde wetgeving en andere beleidsdocumenten kennen, begrijpen en kunnen toepassen;
- binnen de OCI een gepaste en voortdurende opleiding krijgen.

Vervolgens dient de OCI aanvullende criteria per module op te stellen en de auditoren hiertegen te evalueren.

Voor de volgende modules omvatten deze aanvullende criteria minimaal een specifieke opleiding van minimaal 16u per module:

- Productie van zuivelproducten;
- Vers vlees, vleesbereidingen en vleesproducten.

Deze opleiding moet betrekking hebben op de betrokken producten, processen en wetgeving.



Overgangsperiode:

Gedurende de eerste 3 jaar na de publicatie van de goedkeuring van deze gids in het Belgisch Staatsblad wordt geaccepteerd dat een auditor beschouwd wordt als zijnde gekwalificeerd voor het praktijkhandboek en bepaalde specifieke modules voor zover hij vóór de publicatiedatum van deze gids gekwalificeerd was voor de sectorspecifieke gids die de scope van de betrokken module behandelt (bijv. de auditor is voor module "dierlijke bijproducten" gekwalificeerd indien reeds gekwalificeerd voor de gids G-003). Deze overgangsmaatregel kan vroeger vervallen indien de algemene regels omtrent kwalificatie van auditoren vroeger aangepast worden door het FAVV.

3. Duurtijd en frequentie van een audit

3.1 De frequentie van de audit

Het uitgereikte certificaat of de validatiebrief is 3 jaar geldig. Dit betekent dat er om de 3 jaar een hercertificatie- of hervalidatieaudit dient plaats te vinden indien men een onderbreking in de validatie wenst te vermijden. Deze hercertificatie- of hervalidatieaudit dient te gebeuren binnen de voorziene timewindows (tijdspannes) (zie Procedure PB 07 P03 voor de erkenning van OCI's).

3.2 De duurtijd van de audit

De duurtijd van de audit wordt berekend aan de hand van de onderstaande tabel. De bekomen auditduur is de minimale auditduur on site (in de geauditeerde inrichting).

De auditduur voor de voorbereiding, documentenbeoordeling, rapportage, voorafgaandelijke bezoeken en administratieve handelingen is dus niet inbegrepen in de duurtijd van de audit van de tabel hieronder.

	Minimale audittijd indien één of meerdere van de volgende modules	Minimale audittijd in de overige gevallen
	<ul style="list-style-type: none"> • "Brood, banket & chocolade" • "Productie van zuivelproducten" • "Vers vlees, vleesbereidingen & vleesproducten" 	
1-2 VTE's	3u.	2u.
3-4 VTE's	3u.	
5-9 VTE's	4u.	
10-19 VTE's	5u.	
>20 VTE's	6u.	

Bijlage: Validatie van het autocontrolesysteem

VTE = voltijds equivalenten

Het is mogelijk dat er nog factoren aanleiding geven tot een verhoging van de minimale auditduur. De uiteindelijke auditduur wordt bepaald door de OCI, o.a. op basis van de activiteiten van de operator. De hoger vermelde tabel is eveneens van toepassing op de platforms. Zij is niet van toepassing voor B2B-operatoren, zoals bijv. de industriële bakkers, aangezien zij niet onder de scope van deze gids vallen.

