



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

## GENERIEKE LEIDRAAD VOOR DE VALIDATIE VAN EEN AUTOCONTROLESYSTEEM VOOR DE PRODUCTIE, IMPORT EN HANDEL VAN ORGANISCHE MESTSTOFFEN

**Van toepassing vanaf : 12/01/2011**

Opgesteld door: DG Controlebeleid	Gecontroleerd door:	Goedgekeurd door:
Jean-Francois Schmit	Voorzitter Stuurgroep Autocontrole	De directeur-generaal Herman Diricks
Getekend Datum : 10/01/2011	Getekend Datum : 10/01/2011	Getekend Datum : 12/01/2011

## I. DOELSTELLINGEN EN TOEPASSINGSGBIED

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 operatoren actief in de voedselketen (met uitzondering van de primaire productie) een autocontrolesysteem bezitten.

Een autocontrolesysteem van een bedrijf uit de transformatiesector moet, om officieel aanvaard te kunnen worden als “gevalideerd autocontrolesysteem”, alle elementen omvatten zoals beschreven in een leidraad.

De validatie van het autocontrolesysteem van bedrijven uit de sector van de toeleveranciers van de primaire productie gebeurt aan de hand van de auditprocedure **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 gequoteerd in de checklist (**PB 01 – CL 04**) en toegelicht in een verslag (modelverslag **PB 00 – F07**).

## II. NORMATIEVE REFERENTIES

- 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. 181/2006 van de Commissie van 1 februari 2006 tot uitvoering van verordening (EG) 1774/2002 wat andere biologische meststoffen en bodemverbeteraars dan mest betreft en tot wijziging van die verordening
- Beschikking 2006/133/EG van de Commissie van 13 februari 2006 tot tijdelijke verplichting van de lidstaten om ten aanzien van andere gebieden in Portugal dan die waarvan bekend is dat *Bursaphelenchus xylophilus* (Steiner et Buhrer) Nickle et al. (het dennenaaltje) er niet voorkomt, aanvullende maatregelen te nemen teneinde de verspreiding ervan tegen te gaan
- Koninklijk besluit van 28 februari 1994 betreffende de erkenning van ondernemingen die bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik vervaardigen, invoeren, uitvoeren of verpakken
- Koninklijk besluit van 28 februari 1994 betreffende het bewaren, het op de markt brengen en het gebruiken van bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik
- Koninklijk besluit van 07 januari 1998 betreffende de handel in meststoffen, bodemverbeterende middelen en teeltsubstraten

- Het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen
- Koninklijk besluit van 10 augustus 2005 betreffende de bestrijding van voor planten en plantaardige producten schadelijke organismen
- 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 14 februari 2006 betreffende de handel in meststoffen, bodemverbeterende middelen en teeltsubstraten

### III. TERMEN, DEFINITIES EN BESTEMMELINGEN

#### 1. Termen en definities

- **Gids:** Sectorgids productie, import en handel van organische meststoffen
- **Correctieve actie:** maatregel om een waargenomen afwijking weg te nemen.
- **Justering van de meettoestellen:** handeling die bedoeld is om een meettoestel in staat van werking te brengen die overeenstemt met het gebruik. Vaak wordt de term kalibratie verkeerdelijk gebruikt in plaats van justering. In het kader van de validatie van autocontrolesystemen, kan de justering vervangen worden door een wijziging van de gemeten waarde ter compensatie van een systematische fout.
- **Corrigerende maatregel :** maatregel om de oorzaak van een waargenomen afwijking weg te nemen.
- **Terugroepen (recall):** door een operator ondernomen actie om een product dat reeds bij de consument is of hem ter beschikking wordt gesteld opnieuw onder zijn controle te krijgen.
- **Retourzending:** terugzending van een product naar een operator door een klant van hem.
- **Uit de handel nemen:** door een operator ondernomen actie om een product opnieuw onder zijn controle te krijgen voordat het zich bij de consument bevindt of hem ter beschikking wordt gesteld.
- **Verificatie van de meettoestellen:** bevestiging met tastbare bewijzen dat aan de specifieke voorschriften werd voldaan.

#### 2. Afkortingen

- **ACS:** autocontrolesysteem
- **Agentschap:** Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- **FAVV:** Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- **FIFO:** first in – first out
- **KB:** Koninklijk besluit
- **MB:** Ministerieel besluit
- **NC:** non-conformiteit
- **NC A:** non-conformiteit A

- **NC B:** non-conformiteit B
- **VO:** verordening

### **3. Bestemmingen**

Auditoren van het Agentschap en van de certificeringsinstellingen die audits uitvoeren in bedrijven van de sector van de productie, de import en handel van organische meststoffen.

### **4. Verloop van de audit**

Om de audit in de beste omstandigheden te laten verlopen, neemt de auditor de in de checklist vermelde voorwaarden, inzake de documentatie en de implementering door 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, behalve de gearceerde vakjes, beantwoord zijn.

### **5. Verantwoordelijkheid**

De verantwoordelijkheid voor de voedselveiligheid berust bij de exploitant van het levensmiddelenbedrijf. De validatie van zijn autocontrolesysteem stelt hem niet vrij van deze verantwoordelijkheid.

**IV. HISTORISCH OVERZICHT**

Identificatie van het document	Wijzigingen	Rechtvaardiging	Van toepassing vanaf
PB 01 – LD 05 – REV 0 – 2010	Eerste versie van het document	Goedkeuring	

Indien het niet de eerste versie of een volledige revisie 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. SLEUTELELEMENT I: BEHEERSSYSTEEM VOEDSELVEILIGHEID

### 1. Algemene eisen

I.1. Heeft het bedrijf een met documenten gestaafd autocontrolesysteem ontwikkeld en ingesteld (HACCP-plan, traceerbaarheidssysteem, procedures, instructies,...)?

- **Criterium in de gids:** Punten 3 en 4
- **Reglementering:** KB 14-11-2003
- **Interpretatie:** er moet een autocontrolesysteem worden ingesteld dat alle activiteiten van de vestigingseenheid dekt die verband houden met de voedselketen. Dat systeem moet de identificatie, de beoordeling en de beheersing van de gevaren die samenhangen met de veiligheid van de voedselketen, garanderen.  
Het autocontrolesysteem moet gestaafd zijn met bewijskrachtige documenten. Alle documenten die verband houden met de autocontrole (procedures, instructies,...) zijn opgenomen in een veiligheidshandboek waarmee de informatie snel en vlot kan worden opgevraagd. De vorm van het handboek is vrij te kiezen (papier, elektronisch).  
Er mag een beroep worden gedaan op externe competenties om het systeem te ontwikkelen en het systeem te onderhouden.

### 2. Inzet van de directie

I.2. Kan de directie haar inzet met het oog op het garanderen van de veiligheid van de voedselketen bewijzen?

- **Criterium in de gids:** Punt 4.1.
- **Reglementering:** KB 14-11-2003
- **Interpretatie:** die inzet kan blijken uit een schriftelijke verklaring of kan op andere wijze aangetoond worden, bijv. door het instellen van maatregelen ter bewustmaking van de veiligheid van de voedselketen, inzet bij het herbekijken en verbeteren van het autocontrolesysteem,...

### 3. Bedrijfsorganisatie

I.3. Is een document beschikbaar aan de hand waarvan de verantwoordelijkheden in verband met de veiligheid van de voedselketen kunnen worden geïdentificeerd en werd dit binnen het bedrijf verspreid?

- **Criterium in de gids:** Punt 4.4.

- **Reglementering:** KB 14-11-2003
- **Interpretatie:** het bedrijf moet aantonen dat de verantwoordelijkheden binnen de structuur worden omschreven en medegedeeld. Er moet een schriftelijk document beschikbaar zijn aan de hand waarvan kan worden bepaald wie bevoegd is en voor welke taken (deze verplichting geldt voor de personeelsleden die verantwoordelijkheid dragen op het vlak van de veiligheid van de voedselketen - dit is niet van toepassing in bedrijven die werken met slechts één werknemer).  
Er moet voor elke verantwoordelijke ook een plaatsvervanger worden aangesteld (deze verplichting is niet van toepassing indien het bedrijf aantoont dat hun beleidsmethode toelaat correct te functioneren zonder plaatsvervangers aan te duiden).

#### 4. Herziening, aanpassing en verbetering van het autocontrolesysteem

I.4.1. Zorgt de directie ervoor dat het autocontrolesysteem geregeld wordt herbekeken zodat het relevant, doeltreffend en adequaat blijft (minimum jaarlijks)?

- **Criterium in de gids:** Punt 4.2.
- **Reglementering:** KB 14-11-2003
- **Interpretatie:** het autocontrolesysteem moet geregeld opnieuw worden bekeken (minimum jaarlijks) door de directie. Die herzieningen moeten worden geregistreerd. Bij de herzieningen moet onder meer aandacht worden besteed aan de volgende elementen: resultaten van voorgaande herzieningen, resultaten van nazichten, resultaten van interne en externe audits, resultaten van inspecties, klachten, recalls en uit de markt nemen van producten, veranderingen die van invloed kunnen zijn op de veiligheid van de voedselketen.  
De communicatie van de wijzigingen moet binnen het bedrijf worden uitgevoerd.

I.4.2. Past het bedrijf het autocontrolesysteem permanent aan opdat dit adequaat zou blijven?

- **Criterium in de gids:** Punten 4.2 en 4.5
- **Reglementering:** KB 14-11-2003
- **Interpretatie:** het bedrijf moet kunnen aantonen dat het zijn autocontrolesysteem permanent aanpast op grond van de herziening van het systeem, interne en externe audits, nazichten, ... en om, onder meer, te reageren op de veranderingen die in de activiteiten zijn aangebracht en op de wijzigingen van de reglementering. Alle bijwerkingen of verbeteringen van het autocontrolesysteem moeten worden geregistreerd.



## 5. Beheer van middelen, personen en informatie

I.5.1. Verschafft de directie alle materiële en menselijke middelen om de efficiëntie van het autocontrolesysteem te garanderen?

- **Criterium in de gids:** Punten 4.4 en 4.5
- **Reglementering:** KB 14-11-2003
- **Interpretatie:** het bedrijf moet alle middelen verschaffen die nodig zijn voor het uitwerken, instellen en continu verbeteren van het autocontrolesysteem. Het bedrijf moet dus, onder andere, de middelen verschaffen die noodzakelijk zijn om de infrastructuur in te stellen en in stand te houden die nodig zijn om de veiligheid van de voedselketen en de goede werking van het autocontrolesysteem te garanderen. Het moet tevens het competente personeel verstrekken dat nodig is om de veiligheid van de voedselketen en de goede werking van het autocontrolesysteem te garanderen en dit personeel de tijd geven die nodig is om het autocontrolesysteem naar behoren te doen functioneren.  
De auditor kan de naleving van deze eis in bepaalde gevallen pas op het einde van de audit beoordelen.

I.5.2. Ziet de directie erop toe dat alle medewerkers zich bewust zijn van hun verantwoordelijkheid op het vlak van de veiligheid van de voedselketen?

- **Criterium in de gids:** Punten 4.4 en 4.5.
- **Reglementering:** KB 14-11-2003
- **Interpretatie:** het bedrijf moet ervoor zorgen dat de personeelsleden zich voldoende bewust zijn van het belang van hun inbreng voor de veiligheid van de voedselketen. Men moet er zeker van zijn dat de berichten in verband met veiligheid van voedselketen en autocontrolesysteem worden begrepen. Alle personeelsleden moeten weten aan welke verantwoordelijke zij moeten rapporteren als zij een probleem in verband met de veiligheid van de voedselketen of het autocontrolesysteem vaststellen.  
Om te kunnen oordelen over de naleving van dit voorschrift baseert de auditor zich, onder andere, op de overeenstemming tussen de instructies en procedures binnen het bedrijf en de handelingen en kennis van de personeelsleden.

I.5.3. Ziet de directie erop toe dat alle medewerkers alle informatie krijgen die nodig is om de goede werking van het autocontrolesysteem te garanderen?

- **Criterium in de gids:** Punten 4.4 en 4.5.

- **Reglementering:** KB 14-11-2003
- **Interpretatie:** de directie moet erop toezien dat alle informatie die nodig is om de goede werking van het autocontrolesysteem en om de veiligheid van de voedselketen te garanderen, aan alle betrokken personeelsleden wordt medegedeeld. Die mededelingen moeten onder andere betrekking hebben op de veranderingen met betrekking tot grondstoffen, eindproducten, lokalen en uitrusting, processen en procédés, het traceerbaarheidssysteem, de reglementaire voorschriften en de resultaten van audits, de geregistreerde non-conformiteiten, de ontvangen relevante klachten, ... De in het autocontrolesysteem aangebrachte wijzigingen moeten tijdig en aan alle betrokken personen worden medegedeeld.

## 6. Algemene eisen in verband met documentatie en registratie

I.6.1. Kan het bedrijf aantonen dat alle documenten die nodig zijn voor de goede werking van het autocontrolesysteem worden beheerst?

- **Criterium in de gids :** Punt 4.5
- **Reglementering:** KB 14-11-2003
- **Interpretatie:** het bedrijf moet kunnen aantonen dat alle documenten zijn goedgekeurd voordat ze van kracht worden (deze verplichting is niet van toepassing indien het bedrijf aantoont dat het omwille van zijn beleidsmethode niet nodig is de documenten voorafgaand goed te keuren alvorens deze van kracht worden). De documenten moeten waar nodig worden herzien en bijgewerkt. Zij moeten gemakkelijk beschikbaar, geïdentificeerd (bv. nummer versie) en leesbaar zijn. Het gebruik van vervallen documenten moet worden vermeden. De uitbestede activiteiten (bv. ongediertebestrijding) die van invloed zijn op de veiligheid van de voedselketen moeten ook gedocumenteerd zijn.

I.6.2. Zijn de registraties duidelijk, volledig en waarheidsgetrouw?

- **Criterium in de gids :** Punten 4.5, 6.3, 6.7, 6.9, 7.2, 7.3 en 8.2
- **Reglementering:** KB 14-11-2003

I.6.3. Worden de registraties in goede omstandigheden en gedurende de vereiste termijnen bewaard (10 jaar, 5 jaar, 2 jaar na verstrijken van de houdbaarheidsdatum)?

- **Criterium in de gids:** Punt 4.5
- **Reglementering:** KB 14-11-2003

- **Interpretatie:** de registraties (vb. resultaten van analyses, metingen,...) moeten toegankelijk zijn, in goede omstandigheden en gedurende ten minste 2 jaar worden bewaard.

## 7. Specificaties

I.7.1. Zijn er specificaties opgesteld waaraan de grondstoffen, de contactmaterialen en de diensten moeten voldoen die van invloed zijn op de veiligheid van de voedselketen?

- **Criterium in de gids:** Punten 6.1, 6.3, 7.2 + bijlagen “risicoanalyse organische meststoffen” en “risicoanalyse grondstoffen en afgewerkte producten”.
- **Reglementering:** KB 14-11-2003, KB 07-01-1998, KB 10/08/2005, Verordening (EG) nr. 1774/2002, Beschikking 2006/133

- **Interpretatie:** de reglementaire eisen moeten in aanmerking worden genomen (samenstelling, verpakking en etikettering). De specificaties die van invloed zijn op de veiligheid van de voedselketen moeten absoluut in acht worden genomen. Er moeten controles worden uitgevoerd om zich daarvan te vergewissen en die moeten gedocumenteerd zijn.

I.7.2. Zijn er specificaties vastgelegd waaraan de eindproducten moeten voldoen?

- **Criterium in de gids:** Punten 6.6, 6.7, 7.2, 7.3 + bijlage
- **Reglementering:** KB 14-11-2003  
KB 07-01-1998, Verordening 181/2006
- **Interpretatie:** de reglementaire eisen moeten in aanmerking worden genomen (samenstelling, verpakking en etikettering). De specificaties die van invloed zijn op de veiligheid van de voedselketen moeten in acht worden genomen. Er moeten controles worden uitgevoerd om zich daarvan te vergewissen en die moeten gedocumenteerd zijn.

I.7.3 Zijn er criteria voor de homogeniteit en stabiliteit van het product (bulkblending) en worden deze gecontroleerd?

Niet van toepassing

## 8. Procedures

I.8. Zijn er adequate procedures beschikbaar om de conformiteit met de reglementaire vereisten aan te tonen en de veiligheid van de voedselketen te garanderen en worden zij toegepast?

- **Criterium in de gids:** Punt 4.5
- **Reglementering:** KB 14-11-2003
- **Interpretatie:** ten minste de in deze leidraad bedoelde procedures moeten aanwezig zijn en correct worden toegepast. Het bedrijf moet bij het opmaken van de verschillende procedures die nodig zijn om zijn autocontrolesysteem en zijn traceerbaarheidssysteem uit te werken, rekening houden met de wettelijke eisen. De auditor kan de naleving van deze eis in bepaalde gevallen pas op het einde van de audit beoordelen.

## 9. Interne audit en interne controle

I.9. Voldoet de procedure voor het uitvoeren van interne audits en de toepassing hiervan (minimum jaarlijks, wie, wat, hoe)?

- **Criterium in de gids:** Punt 4.2
- **Reglementering:** KB 14-11-2003
- **Interpretatie:** er moeten geregeld interne audits plaatsvinden die betrekking hebben op het autocontrolesysteem (het hele systeem moet ten minste om het jaar worden geauditeerd, maar niet noodzakelijk in één keer). Deze audits moeten het mogelijk maken na te gaan of het uitgewerkte autocontrolesysteem (theorie) overeenstemt met het systeem dat daadwerkelijk is ingesteld (praktijk) en te controleren of het systeem nog steeds adequaat en relevant is. Bij de interne audits moet ook worden nagegaan welk gevolg aan voorgaande audits werd gegeven.

Deze audits moeten, onder andere, controles omvatten op:

- de bestaande procedures en instructies en de toepassing daarvan,
- de toegepaste goede hygiëne en handelspraktijken,
- het resources management (personeel, uitrusting,...),
- de gevolgde opleidingen,
- het traceerbaarheidssysteem,
- de toestand van meetapparatuur,
- de bemonsterings- en analyseplannen en de resultaten van die analyses,
- de klachten en de opvolging,...

De audits moeten het mogelijk maken:

- vast te stellen welke aanpassingen in het systeem moeten worden aangebracht om het adequaat te houden,
- uit te maken welke middelen eventueel noodzakelijk zijn,

- een planning van latere audits op te maken, desgevallend, op basis van de resultaten van vorige audits,
- aan te tonen dat rekening werd gehouden met de resultaten van vorige audits,...

De auditors moeten de noodzakelijke competenties bezitten. Het bedrijf mag ook een beroep doen op auditors van buiten het bedrijf.

De audits moeten geregistreerd worden waarbij ten minste wordt vermeld wat het onderwerp van de audit was, de identiteit van de auditors en eventueel van de geauditeerde personen en de vastgestelde problemen.

## 10. Beheersing van non-conformiteiten, corrigerende maatregelen en correctieve acties

- I.10. Beheerst het bedrijf de non-conformiteiten (identificatie en controle, corrigerende maatregelen en correctieve acties, blokkering/terugroepen, bestemming geven, ...)?
- **Criterium in de gids:** Punten 4.3, 5.2, 5.3, 5.4 en bijlagen “risicoanalyse organische meststoffen” en “risicoanalyse grondstoffen en afgewerkte producten”.
  - **Reglementering:** KB 14-11-2003  
KB 07-01-1998
  - **Interpretatie:**
    - a) het bedrijf moet procedures en instructies uitwerken en toepassen die het mogelijk maken non-conformiteiten op te sporen die de veiligheid van de voedselketen in gevaar brengen. Een evaluatie moet plaatsvinden ter bepaling van de oorsprong van het verlies van de controle en de gevolgen daarvan voor de veiligheid van de voedselketen, om ze te kunnen verhelpen. De non-conformiteiten die niet rechtstreeks betrekking hebben op de producten (voorbeeld: non-conformiteiten op het vlak van de infrastructuur) moeten eveneens deel uitmaken van een geschikte beheersing,
    - b) het bedrijf moet, conform de gedocumenteerde procedures, adequate correctieve acties en corrigerende maatregelen ondernemen wanneer non-conformiteiten worden vastgesteld. Die acties moeten het mogelijk maken de oorzaak van de non-conformiteiten aan te wijzen en het systeem opnieuw onder controle te krijgen en de maatregelen moeten het mogelijk maken te beletten dat de non-conformiteiten zich opnieuw voordoen,
    - c) het bedrijf moet garanderen dat non-conforme producten niet toevallig kunnen worden gebruikt of vrijgegeven. Dat impliceert dat deze producten worden gemerkt en geblokkeerd. Het bedrijf moet erop toezien dat geen enkel product met een afwijking wordt vrijgegeven voordat het werd beoordeeld. Het mag pas worden vrijgegeven nadat kan worden aangetoond dat

de risico's met betrekking tot de veiligheid van de voedselketen van een aanvaardbaar niveau zijn of dat de niet-naleving van de regelgeving werd verholpen. Het bewijs daarvan kan worden geleverd door middel van analyses of enige andere soort van relevant nazicht.

Als het bewijs niet kan worden geleverd, moeten de betreffende producten:

- opnieuw worden verwerkt op een wijze waarbij wordt gegarandeerd dat de risico's voor de veiligheid van de voedselketen tot een aanvaardbaar niveau worden verminderd of
  - beschouwd worden als afval,
- d) de non-conformiteiten en de desbetreffende evaluatie, de corrigerende maatregelen en correctieve acties, alles wat wordt ondernomen om de producten die een non-conformiteit vertonen vrij te geven, moeten worden geregistreerd.

## 11. Aankoop

I.11.1. Ziet het bedrijf erop toe dat alle aangekochte producten beantwoorden aan de met het oog op de veiligheid van de voedselketen vastgelegde specificaties (temperatuur, staat verpakking, THT,...)?

- **Criterium in de gids:** Punten 6.1, 6.3, 7.2, 8.2 en bijlagen "risicoanalyse organische meststoffen" en "risicoanalyse grondstoffen en afgewerkte producten".
- **Reglementering:** KB 14-11-2003  
KB 07-01-1998
- **Interpretatie:** het bedrijf moet procedures toepassen om te garanderen dat de inkomende producten voldoen aan de door het bedrijf vastgelegde specificaties en aan de reglementaire eisen.

I.11.2. Heeft het bedrijf een globaal zicht op de leveranciers en evalueert het hen ?

- **Criterium in de gids :** Punt 6.1
- **Reglementering :** KB 14-11-2003
- **Interpretatie:** het bedrijf moet een globaal zicht hebben op zijn leveranciers, bijvoorbeeld in de vorm van een lijst van leveranciers, en op alle op hen betrekking hebbende relevante informatie. De prestaties van de leveranciers moeten geregeld worden beoordeeld (een jaarlijkse beoordeling is een minimum) op de naleving van de vastgelegde eisen. Adequate communicatie tussen het bedrijf en zijn leveranciers moet verzekerd zijn.

De operator gaat na of zijn Belgische leveranciers hernomen worden in “FoodWeb” op de website van het Agentschap (> Beroepssectoren > Erkenningen, toelatingen en registratie > Traceerbaarheid).

## 12. Traceerbaarheid

Het traceerbaarheidssysteem moet het mogelijk maken de partijen te identificeren en zoveel mogelijk verbanden vast te leggen inherent aan de bulkproblematiek. Het moet het mogelijk maken de historiek van de producten binnen het bedrijf en de verdere bestemming ervan te kennen.

Het systeem moet controleerbaar en samenhangend zijn en het mogelijk maken de verwachte doelstellingen te bereiken.

Bij het uitwerken van het traceerbaarheidssysteem moet het bedrijf rekening houden met:

- de eindproducten en de grondstoffen,
- de flows,
- de reworks,
- de retourproducten,
- het afval,
- de plaats van het bedrijf binnen de voedselketen en de werkwijze ervan,
- de bepaling en de identificatie van partijen,
- het databeheer.

Het traceerbaarheidssysteem moet toelaten om op vraag van het FAVV de belangrijkste traceringsgegevens zeer snel voor te leggen.

De documenten die verband houden met de traceerbaarheid moeten worden bewaard gedurende ten minste 2 jaar.

De doeltreffendheid van het traceerbaarheidssysteem moet geregeld worden gecontroleerd (minimum jaarlijks) en de resultaten van die controles moeten worden geregistreerd.

Voor groepen met meerdere vestigingen kan de traceerbaarheid op gecentraliseerde wijze worden verzekerd als de gegevens in elke vestiging toegankelijk zijn en de van de verschillende vestigingen afkomstige gegevens binnen de termijn worden geregistreerd.

Zie in dit verband ook het document “toepassingsmodaliteiten voor de traceerbaarheid” op de website van het Agentschap (> Beroepssectoren > Autocontrole > Traceerbaarheid).

I.12.1. Beschikt de exploitant over systemen of procedures voor de registratie van ontvangen producten (aard, identificatie, hoeveelheid, ontvangstdatum, identificatie leverancier)?

- **Criterium in de gids:** Punten 6.3, 7.2 en 8.2
- **Reglementering:** KB 14-11-2003  
KB 07-01-1998 (meststoffen)
- **Interpretatie:** het ingestelde systeem moet het mogelijk maken de inkomende producten (aard, hoeveelheid, ontvangstdatum, uniek

identificatienummer) en de onmiddellijke leverancier ervan (vestigingsplaats van oorsprong van het product) te identificeren. De bedrijven moeten de gegevens direct na ontvangst in het ingaand register en/of factuurboek inbrengen.

I.12.2. Beschikt de exploitant over systemen of procedures voor de registratie van afgevoerde producten (aard, identificatie, hoeveelheid, leveringsdatum, identificatie klant)?

- **Criterium in de gids:** Punten 6.8, 6.9 en 8.3
- **Reglementering:** KB 14-11-2003  
KB 07-01-1998 (meststoffen)
- **Interpretatie:** het ingestelde systeem moet het mogelijk maken de uitgaande producten (aard, hoeveelheid, leveringsdatum, uniek identificatienummer) en de onmiddellijke bestemming (vestigingsplaats van bestemming van product) te identificeren. De bedrijven moeten de gegevens direct na verzending in het uitgaand register en/of factuurboek inbrengen.

I.12.3. Beschikt de exploitant over systemen of procedures waarmee het verband tussen de aangevoerde en de afgevoerde producten kan worden gelegd?

- **Criterium in de gids:** Punten 6.7 en 7.3
- **Reglementering:** KB 14-11-2003
- **Interpretatie:** het is de operator die beslist tot welk niveau hij het verband legt tussen IN en OUT. Nochtans moet ten minste de samenstelling of de aard van de producten die het bedrijf verlaten, bekend zijn.

I.12.4 Is de operator in orde i.v.m. de fytosanitaire paspoorten?

- **Criterium in de gids:** 6.1 en 7.2
- **Reglementering:** KB 14-11-2003, KB 10-08-2005, beschikking 2006/133
- **Interpretatie :** er wordt voldaan aan de voorschriften op het vlak van fytosanitaire voorschriften.

### 13. Klachtenbehandeling

I.13. Voldoet het systeem voor het beheer van klachten met betrekking tot de veiligheid van de voedselketen en de kwaliteit die valt onder de bevoegdheid van het FAVV (registratie, evaluatie, correctie)?



- **criterium in de gids :**
- **Reglementering:** KB 14-11-2003
- **Interpretatie:** adequate communicatie tussen het bedrijf en zijn klanten en/of consumenten over de veiligheid van de voedselketen moet worden verzekerd. Het gaat hier over het beheer van klachten die moeten worden geregistreerd en beoordeeld om uit te maken of zij verband houden met de veiligheid van de voedselketen. Als dat zo is, moeten ook de ondernomen acties geregistreerd worden. Retourzendingen die verband houden met ontevredenheid van de klant moeten als klachten worden behandeld. Bij het klachtenbeheer moet ook aandacht worden besteed aan de klachten die het bedrijf heeft ten aanzien van zijn leveranciers in verband met de veiligheid van de voedselketen en de kwaliteit die valt onder de bevoegdheid van het FAVV.

#### **14. Uit de handel nemen, terugroepen en retourzendingen**

I.14.1. Beschikt het bedrijf over een toereikend systeem voor het uit de handel nemen en het terugroepen van producten?

- **criterium in de gids:** Punten 5.2 en 5.3
- **Reglementering:** KB 14-11-2003  
KB 07-01-1998
- **Interpretatie:** het bedrijf moet beschikken over een geschreven procedure voor het uit de handel nemen en terugroepen van producten en deze procedure moet correct worden toegepast. Als niet-conforme producten die eventueel gevaarlijk kunnen zijn voor de veiligheid van de voedselketen het bedrijf hebben verlaten, moet een procedure voor het uit de handel nemen worden opgestart en moeten alle betrokken partijen op de hoogte worden gebracht. Als de producten zich reeds bij de consumenten bevinden, moet een recall worden opgezet. Het ingestelde traceerbaarheidssysteem moet het mogelijk maken de procedures voor terugroepen en uit de handel nemen in gang te zetten binnen de uren na vaststelling van een incident (zie I.12). Het bedrijf kiest een traceerbaarheidssysteem dat ertoe leidt dat het terugroepen en het uit de handel nemen de omvang heeft die het best bij zijn activiteit past. Als een product in beslag werd genomen wegens onmiddellijk risico voor de veiligheid van de voedselketen, moeten de andere in gelijkaardige omstandigheden verhandelde producten die een gelijkaardig risico kunnen vertonen, worden geëvalueerd m.b.t. de

veiligheid van de voedselketen. Er moeten eventueel acties worden ondernomen.

Uit de handel genomen en teruggeroepen producten moeten geïdentificeerd worden en onder toezicht blijven. Zij worden vervolgens, al naargelang van de resultaten van een evaluatie, beschouwd als conform en opnieuw in de handel gebracht, of als afval, of opnieuw verwerkt of voor andere doeleinden gebruikt.

De oorzaken, de omvang en het resultaat van het uit de handel nemen en terugroepen moet worden geregistreerd.

De efficiëntie van de procedure voor het uit de handel nemen en terugroepen wordt geregeld gecontroleerd (minimum jaarlijks) door middel van een simulatie en de resultaten van deze controle moeten worden geregistreerd.

I.14.2. Voldoet het beheer van retourzendingen binnen het bedrijf?

- **Criterium in de gids:** Punt 5.4
- **Reglementering:** KB 14-11-2003  
KB 07-01-1998
- **Interpretatie:** retourzendingen moeten worden geïdentificeerd en onder toezicht blijven. Zij worden vervolgens, al naargelang van de resultaten van een evaluatie, beschouwd als conform en opnieuw in de handel gebracht, of als afval, of opnieuw verwerkt of voor andere doeleinden gebruikt.

## 15. Nazicht van toestellen voor het meten en bewaken

I.15. Beschikt het bedrijf over procedures om toestellen waarmee voor de veiligheid van de voedselketen kritische metingen kunnen worden gedaan, te justeren of te verifiëren (minimum jaarlijks)?

Niet van toepassing

## 16. Productanalyse

I.16. Beschikt het bedrijf over een geschikte procedure om de productanalyses ter bevestiging van de veiligheid van de voedselketen en de goede werking van het autocontrolesysteem uit te voeren en wordt die op degelijke wijze toegepast?

- **Criterium in de gids :** Punten 6.3, 6.6, 7.2 en bijlagen “risicoanalyse organische meststoffen” en “risicoanalyse grondstoffen en afgewerkte producten”.
- **Reglementering:** KB 14-11-2003  
KB 07-01-1998

- **Interpretatie:** het bedrijf moet ten minste de reglementaire analyses die nodig kunnen zijn om de veiligheid van de voedselketen en de goede werking van het autocontrolesysteem te garanderen en die betrekking hebben op producten (grondstoffen en/of eindproducten), zelf uitvoeren of ze uitbesteden.  
De reglementaire vereisten in verband met bemonsteringswijzen, analysemethoden, ... moeten worden nagekomen.

## 17. Meldingsplicht

I.17. Is de meldingsplicht voorzien in het autocontrolesysteem?

- **Criterium in de gids :** Punt 5.2
- **Reglementering:** KB 14-11-2003  
MB 22-01-2004
- **Interpretatie:** de reglementaire eisen in verband met de meldingsplicht moeten in het autocontrolesysteem zijn opgenomen en worden nageleefd (zie FAVV Internet website).  
De directie moet een goed inzicht hebben in wat moet gemeld worden aan het FAVV en hoe.

## 18. Erkenningen en toelatingen

I.18.1. Is het bedrijf gekend bij het Agentschap?

- **Criterium in de gids :** Punten 5.1, 7.1 en 8.1
- **Reglementering:** KB 14-11-2003  
KB 16-01-2006
- **Interpretatie:** alle bedrijven die actief zijn in de voedselketen moeten bij het FAVV gekend zijn. Dat kan blijken uit een factuur, een inspectieverslag, het feit dat het bedrijf voorkomt in de databank « Foodweb » (Zie site FAVV > Beroepssectoren > Erkenningen, toelatingen en registratie).

I.18.2. Beschikt het bedrijf over de erkenning/toelating waarin de reglementering eventueel voorziet?

- **Criterium in de gids:** Punt 5.1.
- **Reglementering:** KB 14-11-2003  
KB 16-01-2006

**Interpretatie:** er moet een erkenning/toelating zijn voor alle activiteiten waarvoor dat nodig is.

De erkenning/toelating moet op de vestigingseenheid beschikbaar zijn.

I.18.3. Worden er enkel activiteiten uitgevoerd die wettelijk zijn toegelaten?

- **Interpretatie:** er mag in het bedrijf geen enkele activiteit plaatsvinden die bij wet verboden is of onverenigbaar is met de veiligheid van de voedselketen.  
Activiteiten die worden beoefend zonder erkenning of toelating als die wel is vereist, worden beschouwd als onverenigbaar met de veiligheid van de voedselketen.

## 19. Etikettering

I.19. Wordt de etikettering van producten in het bedrijf behoorlijk beheerd?

- **Criterium in de gids :** Punten 6.4, 7.2 en 8.2
- **Reglementering:** KB 07-01-1998
- **Interpretatie:** de reglementaire eisen inzake etikettering moeten worden nageleefd en het autocontrolesysteem moet op degelijke wijze rekening houden met de etikettering van producten.

## VI. SLEUTELELEMENT II: GOEDE HANDELSPRAKTIJKEN

De veiligheid van de voedselketen omvat in dit document ook de gezondheid van dieren en planten en de reglementaire kwaliteit waarvoor het FAVV bevoegd is.

### 1. Omgeving bedrijf

- II.1. Is het bedrijf gelegen in een omgeving die het mogelijk maakt de levensmiddelen met garantie voor de veiligheid van de voedselketen te verhandelen of worden maatregelen getroffen om zich te beschermen tegen eventuele verontreiniging vanuit de omgeving?

Niet van toepassing

### 2. Lay out en productflow

- II.2. Voldoet de lay-out en de productflow van het bedrijf?

Niet van toepassing

### 3. Inrichting van de lokalen (hanteren grondstoffen, voorbereiding, behandeling, verpakking en opslagruimten)

- II.3. Zijn de lokalen ingericht om producten te hanteren, te fabriceren, te behandelen, te verpakken en op te slaan met garantie van de veiligheid van de voedselketen (wasbakken, ventilatie, verlichting, afvoer afvalwater, vloeren, muren, plafonds, ramen, deuren,...)?

- **Criterium in de gids** : Punt 6.6, 7.2 en 8.2
- **Reglementering**: KB 14-11-2003

### 4. Uitrusting

- II.4. Is de uitrusting zodanig ontworpen en wordt zij zodanig gebruikt en onderhouden dat de veiligheid van de voedselketen wordt gegarandeerd (oppervlakken, gereedschap)?

- **Criterium in de gids** : Punt 6.6
- **Reglementering**: KB 14-11-2003

### 5. Onderhoud

- II.5. Maakt het in het bedrijf toegepaste onderhoudssysteem het mogelijk de veiligheid van de voedselketen te garanderen?

- **Criterium in de gids:** Punt 6.6
  - **Reglementering:** KB 14-11-2003
- **Interpretatie:** er moet een onderhoudsprogramma met planning beschikbaar zijn voor alle installaties (uitrusting en gebouw) die van invloed zijn op de voedselveiligheid.  
De uitvoering van technisch onderhoud (intern uitgevoerd of uitgevoerd door onderaannemers) dat een invloed heeft op de voedselveiligheid moet geregistreerd en gedocumenteerd worden.

## 6. Accommodatie voor personeel

- II.6. Is de accommodatie voor het personeel zo ontworpen dat het risico voor de voedselketen zo laag mogelijk is (toiletten, wasbakken, kleedruimtes)?

Niet van toepassing

## 7. Risico voor fysieke, chemische en (micro)biologische productcontaminatie (allergenen inbegrepen)

- II.7. Beheerst het bedrijf de risico's voor fysieke, chemische of (micro)biologische verontreiniging op afdoende wijze (procedures + registraties)?

- **Criterium in de gids:** Punten 6, 7 , 8 en bijlagen "risicoanalyse organische meststoffen" en "risicoanalyse grondstoffen en afgewerkte producten".
- **Reglementering:** KB 14-11-2003  
KB 07-01-1998
- **Interpretatie:**  
de door het bedrijf toegepaste procedures moeten het bedrijf in staat stellen de risico's voor contaminatie te beheersen. De auditor moet alle procedures waarover de operator beschikt, nakijken en de processen controleren om uit te maken of het bedrijf aan deze eis voldoet.

## 8. Scheiding en kruiscontaminatie

- II.8. Beheerst het bedrijf het risico voor kruiscontaminatie?

- **Criterium in de gids:** Punt 6
- **Reglementering:** KB 14-11-2003  
KB 28-02-1994

- **Interpretatie:** de procedures die het bedrijf toepast, moeten het in staat stellen kruiscontaminatie (door een voorgaande productie van bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik, dierlijke eiwitten, ...) te vermijden..

## 9. Verpakkingen en onmiddellijke verpakkingen

II.9. Voldoet het beheer van verpakkingen en onmiddellijke verpakkingen in het bedrijf (aanwezigheid van een bescherming van onmiddellijke verpakkingen en verpakkingen, geen bron van contaminatie, gereinigde herbruikbare onmiddellijke verpakkingen en verpakkingen, aanwezigheid van een verklaring van overeenstemming)?

- **Criterium in de gids :** punten 6.7, 7.2 en 8.2
- **Reglementering:** KB 14-11-2003  
KB 07-01-1998
- **Interpretatie:**
  - ° Verpakkingen van eindproducten moeten voorzien zijn van alle bij wet voorgeschreven aanduidingen (handelsnaam van het product, garanties, naam en adres van de producent, ...)
  - ° Herbruikbare verpakkingen mogen geen aanleiding geven tot ongewenste verontreinigingen

## 10. Voorraadbeheer

II.10. Voldoet het voorraadbeheer in het bedrijf (rotatie, opslagduur, vervallen producten)?

- **Criterium in de gids:** Punten 6.4, 6.8, 7.2 en 8.2.
- **Reglementering:** KB 14-11-2003
- **Interpretatie:**

de grondstoffen en de eindproducten moeten worden bewaard in adequate omstandigheden die het mogelijk maken bederf te vermijden en ze tegen alle vormen van verontreiniging te beschermen. Er moet een efficiënte voorraadrotatie worden toegepast. De in het bedrijf toegepaste procedures garanderen dat de producten die het eerst werden opgeslagen, het eerst uit de opslag worden gehaald (FIFO-beginsel),

## 11. Algemene orde, reiniging en ontsmetting

II.11.1. Is de algemene orde in het bedrijf bevredigend?

Niet van toepassing

II.11.2. Zijn er adequate procedures voor reiniging en ontsmetting en worden zij correct toegepast (reinigingsplan: wie, wanneer, wat, hoe, met welke frequentie, met welk product)?

- **Criterium in de gids** : Punten 6.2 en 6.10
- **Reglementering**: KB 14-11-2003
- **Interpretatie**: er moeten een plan en procedures voorhanden zijn voor de reiniging van lokalen en materiaal (apparatuur, gereedschap, werktafels,...). Zij moeten bepalen wie, wat, wanneer, hoe, met welke frequentie en met welk product reinigt. De procedures moeten worden toegepast en resulteren in netheid van de infrastructuur en de uitrusting zodat de veiligheid van de voedselketen kan worden gegarandeerd. Er moet worden gezorgd voor adequate voorzieningen voor het reinigen en opslaan van gereedschap en apparatuur.

II.11.3. Worden er controles uitgevoerd om de efficiëntie en het correct toepassen van de reinigings- en ontsmettingsprocedures te bepalen?

- **Criterium in de gids**:
- **Interpretatie**: het bedrijf moet controles uitvoeren op de efficiëntie en het correct toepassen van de reinigingsprocedures. Die controles moeten worden geregistreerd. Bij ongunstig resultaat moeten de procedures voor reiniging worden aangepast.

II.11.4. Zijn de ontsmettingsmiddelen toegelaten voor de gebruikte activiteit?

- **Criterium in de gids**: punten 6.2 en 6.10
- **Reglementering**: KB 22-05-2003
- **Interpretatie**: ontsmettingsmiddelen en dergelijke moeten door de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu toegelaten zijn.

## 12. Waterkwaliteitsbeheer

II.12.1. Voldoet het waterkwaliteitsbeheer van het bedrijf (drinkbaar water, schoon water, niet drinkbaar water – putwater, leidingwater)?

- **Criterium in de gids** : Pun 6.6 en bijlage over water
- **Reglementering**: KB 14-11-2003



- **Interpretatie:** Bij de productie gebruikt water moet van gepaste kwaliteit zijn om geen ongewenste (chemische, microbiologische of fysische) verontreiniging te veroorzaken. Als de resultaten van de wateranalyses ongunstig zijn, moet het bedrijf corrigerende maatregelen en correctieve acties ondernemen.

II.12.2. Zijn de leidingen met niet-drinkwater geïdentificeerd en is er een afzonderlijk circuit?

Niet van toepassing

### 13. Afvalbeheer

II.13. Voldoet het afvalbeheer?

- **Criterium in de gids:** Punt 6.6
- **Reglementering:** KB 14-11-2003
- **Interpretatie:** De nodige voorzieningen moeten worden getroffen voor de opslag en verwijdering van afval. Al het afval moet zodanig worden beheerd en afgevoerd dat het rechtstreeks noch onrechtstreeks een bron van verontreiniging kan zijn.

### 14. Bestrijding van ongedierte

II.14.1. Beheerst het bedrijf het risico gekoppeld aan schadelijke organismen op de site of in de inrichting?

- **Criterium in de gids:** Punten 6.4, 6.6, 6.8 en 7.2
- **Reglementering:** KB 14-11-2003
- **Interpretatie:**
  - a) de ruimten moeten zo zijn ontworpen en worden onderhouden dat de toegang van ongedierte en het creëren van mogelijke schuilplaatsen wordt vermeden. Openingen langs waar ongedierte kan binnenkomen, moeten worden dichtgemaakt.
  - b) een ongediertebestrijdingsplan moet aanwezig zijn. De doeltreffendheid van het bestrijdingsplan moet worden gecontroleerd zowel wat de bestrijding van insecten als wat de bestrijding van knaagdieren betreft (checken op uitwerpselen van ongedierte, openingen in afsluitingen of deuren, lokaas,...). De bestrijding van schadelijke organismen mag geen risico voor verontreiniging van de producten opleveren. Alle op dat vlak ondernomen acties moeten worden geregistreerd.

Het feit dat voor de ongediertebestrijding een beroep wordt gedaan op een extern bedrijf betekent niet dat de bedrijfsleiders dienaangaande geen verantwoordelijkheid dragen.

II.14.2. Verloopt de omgang met biociden zoals het hoort?

- **Criterium in de gids:** Punten 6.2 en 6.10
- **Reglementering:** KB 14-11-2003, KB 28-02-1994, KB 22-05-2003
- **Interpretatie:** de gebruikte bestrijdingsmiddelen en biociden moeten door de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu toegelaten zijn.

## 15. Vervoer

II.15. Voldoet het beheer van het vervoer van grondstoffen (met inbegrip van verpakkingsmateriaal), halffabrikaten en eindproducten?

- **Criterium in de gids :** Punten 6.2, 6.10 en 7.3
- **Reglementering:** KB 14-11-2003
- **Interpretatie:**  
De audit van een bedrijf geldt niet voor door derden uitgevoerde transporten, maar de auditor gaat na of de contracten die afgesloten zijn tussen de operator en de transportbedrijven aan de onderaannemers eisen opleggen die volstaan om de veiligheid van de voedselketen te garanderen.  
Bij het transport van producten moeten gepaste maatregelen (reinigen, beschermen tegen vocht, ...) worden genomen om elke ongewenste verontreiniging te vermijden.

## 16. Persoonlijke hygiëne, beschermkledij en medisch onderzoek

II.16.1. Voldoet het beheer inzake persoonlijke hygiëne en de risico's van productverontreiniging door personen (kledij, handen wassen, wonden,...)?

Niet van toepassing

II.16.2. Is er een jaarlijks medisch attest?

Niet van toepassing

## 17. Opleiding

II.17. Voldoet de aanpak van opleidingen van het bedrijf?

- **Criterium in de gids:** Punt 4.4
- **Reglementering:** KB 14-11-2203
- **Interpretatie:**

Medewerkers die invloed hebben op de veiligheid van de voedselketen moeten voldoende gekwalificeerd zijn om de hun toevertrouwde taken naar behoren te kunnen vervullen. Kwalificaties worden met name op basis van opleiding verworven.

De realisatie en de doelmatigheid van de opleidingen moeten worden geëvalueerd.

Van de opleidingen moeten de inhoud, de identiteit en de competenties van de opleider, de evaluatie van de personen die de opleiding volgden, de verdere afhandeling van ongunstige evaluaties worden geregistreerd.

De opleidingsprogramma's moeten geregeld opnieuw worden bekeken en, indien nodig, aangepast.

## **VII. SLEUTELELEMENT III: GEVARENANALYSE EN KRITIEKE CONTROLEPUNTEN**

Niet van toepassing.

## VIII. TYPE VOORBEELDEN (NIET-EXHAUSTIEVE LIJST) VAN A EN B NON-CONFORMITEITEN

De veiligheid van de voedselketen omvat in dit document ook de gezondheid van dieren en planten en de reglementaire kwaliteit waarvoor het FAVV bevoegd is.

Andere voorbeelden van NC's worden eveneens hernomen in het document "Non-conformiteiten in het kader van de audits: richtlijnen".

### 1. Sleutelement 1: beheerssysteem voedselveiligheid

Non-conformiteiten A		
Ref.		Melding <sup>1</sup>
I.1.	Het bedrijf beschikt niet over een voedselveiligheids-beheerssysteem (ACS)	
I.1.	Het bedrijf beschikt over een gedocumenteerd systeem (ACS) maar het wordt niet toegepast in de praktijk	
I.1.	Er bestaat in het bedrijf geen specifieke handleiding voor voedselveiligheid (noch in de vorm van geschreven documenten, noch in elektronische vorm)	
I.4.1.	Het bedrijf beschikt over een voedselveiligheidsbeheerssysteem maar het hoger management wordt <u>niet</u> betrokken bij de opstelling, ontwikkeling, het beheer en de verbetering van het systeem	
I.7.1.	Er zijn geen grondstoffenspecificaties	
I.11.2.	Er wordt geen of onvoldoende ingangscntrole uitgevoerd	
I.12.1.	Er is geen of een zeer onvolledige registratie van ontvangen producten	
I.12.1. I.12.2.	Producten in voorraad zijn niet of niet voldoende identificeerbaar	
I.12.2.	Er is geen of onvolledige registratie van de uitgaande producten	
I.12.2.	Er is systematisch onvoldoende informatie aanwezig op de begeleidende handelsdocumenten die de producten bestemd voor andere operatoren vergezellen	
I.14.1.	Er bestaat geen enkele geschreven procedure voor het terugroepen van producten, noch voor de behandeling van teruggeroepen producten	
I.16.1. I.16.2.	De analysefrequentie van grondstoffen en producten, in voorkomend geval, bepaald in de wetgeving, wordt niet opgevolgd	
I.17.	Het verantwoordelijke personeel kan de	

<sup>1</sup> Indien de audit uitgevoerd wordt door een personeelslid van het FAVV, vindt er geen melding plaats. Het personeelslid van het FAVV treft nl. onmiddellijk de maatregelen die nodig zijn om de veiligheid van de consumenten niet langer in gevaar te brengen.

	meldingsprocedure niet vlug toepassen	
I.17.	Geen melding terwijl dit noodzakelijk was	A1
I.18.1.	Het bedrijf is niet bekend bij het Agentschap	A1
I.18.2.	Waar vereist kan er geen erkenning/toelating van het FAVV worden voorgelegd	A1
I.19.	De wettelijke verplichtingen in verband met de etikettering en de mededeling van gegevens worden niet nagekomen en dit kan een gevaar betekenen voor de volksgezondheid (naam van het product, in voorkomend geval de uiterste verbruiksdatum, in voorkomend geval de allergenen, in voorkomend geval de opslagvoorwaarden)	

Non-conformiteiten B		
Ref.		
I.3.	Het organigram van het bedrijf ontbreekt of is niet volledig (verantwoordelijkheden, taakbeschrijving, vervangers, ...) (niet van toepassing in bedrijven die slechts over één werknemer beschikken)	
I.4.1	Het bedrijf beschikt over een voedselveiligheidsbeheerssysteem maar het hoger management is <u>weinig</u> betrokken bij de opstelling, de ontwikkeling, het beheer en de verbetering van dit systeem	
I.6.1.	De nuttige documenten zijn niet goed geordend en/of worden niet snel ter beschikking gesteld van inspectie- of overheidsorganismen	
I.6.3.	De documenten worden niet bewaard gedurende de hele wettelijk bepaalde periode	
I.7.1.	Specificaties voor bepaalde grondstoffen ontbreken of zijn onvolledig	
I.7.2.	Specificaties voor bepaalde eindproducten ontbreken of zijn onvolledig	
I.8.1. I.8.2.	De documenten betreffende de wettelijke specificiteiten waaraan de grondstoffen en de eindproducten moeten voldoen zijn niet up-to-date en/of onvolledig t.o.v. van kracht zijnde wetgeving	
I.9.	De procedure voor de uitvoering van een interne audit voldoet niet (de planning wordt niet gerespecteerd, de audit is heel oppervlakkig,...)	
I.11.1.	Bepaalde ontvangen producten bevatten geen lotnummers (noch op het product, noch op het begeleidend document)	
I.12.1. I.12.2.	De traceerbaarheid van het verpakkingsmateriaal en van het verpakkingsmateriaal voor éénmalig gebruik wordt niet steeds gegarandeerd	
I.12.2.	Het registratiesysteem voor de uitgaande producten maakt het niet mogelijk een volledige traceerbaarheid te garanderen	
I.13.	Er is geen register voor de klachten	
I.19.	De voorschriften met betrekking tot de etikettering en het verstrekken van informatie aan de kopers zijn niet in orde, maar betekenen geen gevaar voor de volksgezondheid (bv.: adresgegevens onvolledig).	

**2. Sleutelement 2: goede handels praktijken**

Non-conformiteiten A		
Ref.		Melding <sup>1</sup>
II.2. II.5.	De toestand van de infrastructuur is erbarmelijk en is niet geschikt voor het voorziene gebruik	A1
II.3.	Er is een deur met een opening waarlangs ongedierte toegang kan krijgen tot de lokalen	
II.4.	De uitrusting is in zeer slechte staat en houdt een risico in voor de voedselveiligheid	A1
II.11.2.	De infrastructuur en uitrusting zijn vuil	
II.11.2.	Het reinigings- en ontsmettingsplan is niet gedocumenteerd of onvoldoende gedocumenteerd en het schoonmaken en de ontsmetting voldoen niet	
II.11.2.	Het reinigings- en ontsmettingsplan voldoet maar wordt niet toegepast	
II.11.2.	Er wordt alleen gereinigd, nooit ontsmet wanneer nodig (bv.: gebrek aan ontsmettingsmiddel)	
II.11.3.	Een niet toegelaten ontsmettingsmiddel wordt gebruikt	<u>A1</u>
II.14.1.	Er zijn aanwijzingen dat knaagdieren of vogels aanwezig zijn in de lokalen	A1
II.14.1.	Er is geen ongediertebestrijdingsplan of er wordt geen ongediertebestrijdingsplan toegepast	
II.14.1	De bestrijding van ongedierte wordt gegarandeerd door een derde en geen enkel document hieromtrent is beschikbaar	
II.17.	Er was geen hygiëneopleiding voor het personeel	
II.17.	De regels inzake de non-conforme producten zijn niet gekend door het personeel dat hiervoor verantwoordelijkheid draagt	
II.17.	De <u>recall-procedure</u> is niet gekend door het personeel dat hiervoor verantwoordelijkheid draagt	

Non-conformiteiten B		
Ref.		
II.4.	Er zijn bepaalde kleine gebreken aan de uitrusting die op termijn moeten weggewerkt worden.	
II.5.	Er zijn bepaalde kleine gebreken aan de infrastructuur (bv. . kapotte tegels) die op termijn moeten weggewerkt worden.	
II.7.1.	Chemische producten worden niet opgeslagen op daartoe bestemde plaatsen waar geen levensmiddelen voorkomen, maar de chemische stoffen vormen geen bron van verontreiniging voor de levensmiddelen	
II.11.2.	Het reinigings- en ontsmettingsplan klopt niet volledig met de realiteit	
II.11.2.	Het reinigings- en ontsmettingsplan is niet gedocumenteerd of is onvoldoende gedocumenteerd, maar de reiniging en de ontsmetting zijn voldoende	
II.11.2.	Het reinigings- en ontsmettingsmateriaal wordt niet apart bewaard	

II.14.1.	Er is geen plan van de plaatsing van de lokazen
II.14.1.	Het ongediertebestrijdingsplan wordt onvoldoende opgevolgd
II.14.1.	Het bestrijdingsplan tegen ongedierte wordt niet gedocumenteerd
II.14.2.	Geen technische fiche van de gebruikte pesticiden

### **3. Sleutelement 3: gevarenanalyse en kritieke controlepunten**

Niet van toepassing