



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

## FAQ bij de autocontroleguidsen in de B2C-sector

Van toepassing vanaf:

**01-01-2016**

Opgesteld door: DG Controlebeleid	Gecontroleerd door:	Goedgekeurd door:
Eva Mees Katrien Beullens Elisabeth Ngonlong Ekende Jacques Inghelram	Directeur Transformatie- Distributie a.i. Vincent Helbo	Directeur-generaal Vicky Lefevre
Getekend E. Mees Datum: 08/12/2015	Getekend E. Moons io Datum: 09/12/2015	Getekend V. Lefevre Datum: 22/12/2015

## Inhoud

I.	Doelstellingen en toepassingsgebied .....	3
II.	Normatieve Referenties.....	4
III.	Termen, definities, afkortingen en bestemmingen.....	6
A.	Termen en definities.....	6
B.	Afkortingen .....	7
C.	Bestemmingen.....	8
IV.	Historisch overzicht .....	9
V.	Vraag/antwoord.....	10
A.	Alle sectoren .....	10
→	Toepassingsgebied .....	10
→	Audit.....	10
→	Management.....	11
→	Goede praktijken .....	22
B.	Vragen met betrekking tot de slagerij .....	27
→	HACCP .....	29
→	Goede praktijken .....	30
C.	Vragen met betrekking tot de detailhandel in algemene levensmiddelen.....	32
→	Toepassingsgebied .....	32
→	Audit.....	32
→	Management.....	34
D.	Vragen met betrekking tot de horeca .....	35
→	Toepassingsgebied .....	35
→	Management.....	35
E.	Vragen met betrekking tot de grootkeukens en verzorgingsinstellingen.....	36
→	Management.....	36
F.	Vragen met betrekking tot de brood- en banketbakkerij.....	37
→	Toepassingsgebied .....	37
→	HACCP .....	37
→	Goede praktijken .....	38
G.	Vragen met betrekking tot de zuivelproductie op het landbouwbedrijf.....	39
→	Toepassingsgebied .....	39
→	HACCP .....	39
H.	Vragen met betrekking tot de opvang voor baby's en peuters.....	40

## I. DOELSTELLINGEN EN TOEPASSINGSGEBIED

De bedoeling van dit document is de veel voorkomende vragen, afkomstig van operatoren, auditoren... aangaande de gidsen voor de autocontrole, de audits en de toepassing van de autocontrole in de B2C-sector te beantwoorden om tot een geharmoniseerde toepassing van autocontrole te komen. De antwoorden zijn van toepassing op de B2C-sector. Bedrijven die niet tot deze sector behoren, dienen andere documenten te raadplegen.

De betrokken gidsen zijn:

- o de autocontrolegids voor de beenhouwerij-spekslagerij ~~gids voor de autocontrole in de slagerij~~ (G-003);
- o de gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in algemene voedingswaren (G-007);
- o de gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de horecasector (G-023),
- o de autocontrolegids voor de sector van de grootkeukens en verzorgingsinstellingen (G-025);
- o de autocontrolegids voor de brood- en banketbakkerij (G-026);
- o de autocontrolegids voor de productie en verkoop van zuivelproducten op het landbouwbedrijf (G-034);
- o de autocontrolegids voor de voedselveiligheid in de opvang van baby's en peuters (G-041).

In het eerste hoofdstuk worden algemene vragen beantwoord. De vragen die enkel betrekking hebben op een specifieke subsector (slagerijen, detailhandels in algemene voedingswaren, horeca, grootkeukens en verzorgingsinstellingen, brood- en banketbakkerijen, hoevezuivel of opvang voor baby's en peuters) worden in afzonderlijke hoofdstukken beantwoord.

Indien nodig, werden de antwoorden binnen één hoofdstuk onderverdeeld in verschillende secties:

- o Toepassingsgebied en activiteitenboom
- o Audit
- o Management
  - Lokalen
  - Producten
  - Traceerbaarheid
  - Uitrusting
- o HACCP
- o Goede praktijken

Voor vragen over specifieke thema's zoals activiteiten en activiteiten fiches (PAP-fiches), autocontrole, erkenningen/toelatingen/registraties, dierlijke bijproducten en voormalige voedingsmiddelen, diervoeders, etikettering, traceerbaarheid, versoepelingen en contactmaterialen, wordt aangeraden de reeds bestaande documenten te raadplegen. Een overzicht van deze thema's en de plaats waar de bijhorende, verklarende documenten te vinden zijn, is weergegeven in tabel 1.

Op de website zijn eveneens omzendbrieven met betrekking tot verschillende onderwerpen (bijv. traceerbaarheid bij het verzenden van levensmiddelen van dierlijke oorsprong, controle op de kwaliteit van water in de levensmiddelensector...) beschikbaar op volgende pagina: [www.favv.be](http://www.favv.be) > Professionelen > Levensmiddelen > Omzendbrieven Levensmiddelen.

**Tabel 1: Overzicht verklarende documenten met betrekking tot specifieke thema's**

Onderwerp	Waar raadplegen?*
Activiteiten en activiteiten fiches	Erkenningen, toelatingen en registratie > Activiteitenlijst
Autocontrole	Autocontrole > F.A.Q.'s
Contactmaterialen	Levensmiddelen > Contactmaterialen
Dierlijke bijproducten en voormalige voedingsmiddelen	Dierlijke productie > Dierlijke producten > Niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten > Links en FAQ's
Diervoeders	Dierlijke productie > Diervoeders
Erkenningen/ toelatingen/ registraties	Erkenningen, toelatingen en registratie
Etikettering	Levensmiddelen > Etikettering van levensmiddelen
Traceerbaarheid	Autocontrole > Traceerbaarheid
Versoepelingen	Autocontrole > Versoepelingen voor bepaalde inrichtingen
*deze kolom bevat een verwijzing naar de plaats op de website van het FAVV: <a href="http://www.favv.be">www.favv.be</a> > Professionelen	

## II. NORMATIEVE REFERENTIES

- Verordening (EG) nr. 1760/2000 van het Europees Parlement en de Raad van 17 juli 2000 tot vaststelling van een identificatie- en registratieregeling voor runderen en inzake de etikettering van rundvlees en rundvleesproducten en tot intrekking van Verordening (EG) Nr. 820/97 van de Raad
- Verordening (EG) nr. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad van 22 mei 2001 houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van overdraagbare spongiforme encefalopathieën
- Verordening (EG) nr. 2065/2001 van de Commissie van 22 oktober 2001 houdende uitvoeringsbepalingen van Verordening (EG) nr. 104/2000 van de Raad met betrekking tot de informatieverstrekking aan de consument in de sector visserijproducten en producten van de aquacultuur
- 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) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong
- Verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en houdende intrekking van de Richtlijnen 80/590/EEG en 89/109/EEG

- Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen
- Verordening (EG) nr. 275/2007 van de Commissie van 15 maart 2007 houdende wijziging van Verordening (EG) nr. 1825/2000 tot vaststelling van de uitvoeringsbepalingen van Verordening (EG) nr. 1760/2000 van het Europees Parlement en de Raad met betrekking tot de etikettering van rundvlees en rundvleesproducten
- Verordening (EG) nr. 589/2008 van de Commissie van 23 juni 2008 tot vaststelling van bepalingen ter uitvoering van Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad, wat betreft de handelsnormen voor eieren
- Verordening (EG) nr. 1069/2009 van het Europees Parlement en de Raad van 21 oktober 2009 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten en afgeleide producten en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 1774/2002
- Verordening (EU) nr. 142/2011 van de Commissie van 25 februari 2011 tot uitvoering van Verordening (EG) nr. 1069/2009 van het Europees Parlement en de Raad tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten en afgeleide producten en tot uitvoering van Richtlijn 97/78/EG van de Raad wat betreft bepaalde monsters en producten die vrijgesteld zijn van veterinaire controles aan de grens krachtens die richtlijn
- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 931/2011 van de Commissie van 19 september 2011 inzake de traceerbaarheidsvoorschriften die bij Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong zijn vastgelegd
- Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie, en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie
- Verordening (EU) nr. 1379/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 11 december 2013 houdende een gemeenschappelijke marktordening voor visserijproducten en aquacultuurproducten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1184/2006 en (EG) nr. 1224/2009 van de Raad en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 104/2000 van de Raad
- Koninklijk besluit van 9 februari 1990 betreffende de vermelding van de partij waartoe een voedingsmiddel behoort
- Koninklijk besluit van 11 mei 1992 betreffende mineralen en voorwerpen bestemd om met voedingsmiddelen in aanraking te komen
- Koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen
- Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen

- Koninklijk besluit van 11 juni 2004 betreffende consumptie-ijs
- Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong
- 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
- Koninklijk besluit van 26 april 2009 betreffende microbiologische criteria voor levensmiddelen
- Koninklijk besluit van 28 juni 2011 betreffende het in de handel brengen en het gebruik van diervoeders
- Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne
- Ministerieel besluit van 22 januari 2004 betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen
- Ministerieel besluit van 22 maart 2013 betreffende de versoepeling van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketen

### III. TERMEN, DEFINITIES, AFKORTINGEN EN BESTEMMELINGEN

#### A. Termen en definities

- **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 FAVV bevoegd is;
  - voldoen aan de voorschriften betreffende traceerbaarheid en toezicht op de effectieve naleving van deze voorschriften.
- **FAVV:** Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- **Foodweb:** <http://foodweb.favv-afscab.be/Foodweb>
- **G-003:** ~~Gids voor de autocontrole in de slagerij~~ Autocontrolegids voor de beenhouwerij-spekslagerij
- **G-006:** Generische autocontrolegids voor pluimveeslachthuis en –uitsnijderij en inrichtingen die gehakt vlees, vleesbereidingen, separatorvlees op basis van pluimveevlees produceren
- **G-007:** Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in algemene voedingswaren
- **G-018:** Generische autocontrolegids voor slachthuizen, uitsnijderijen en inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees voor als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren

- **G-019:** Gids voor het ontwikkelen van een autocontrolesysteem bij de productie van voedingsmiddelen in de sectoren: vleesproducten, kant en klaar gerechten, salades, natuurdarmen
- **G-020:** Autocontrolelegids voor de maalderij
- **G-023:** Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de horecasector
- **G-025:** Autocontrolelegids voor de sector van de grootkeukens en verzorgingsinstellingen
- **G-026:** Autocontrolelegids voor de brood- en banketbakkerij
- **G-032:** Autocontrolelegids voor de vissector
- **G-034:** Autocontrolelegids voor de productie en verkoop van zuivelproducten op het landbouwbedrijf
- **G-041:** Autocontrolelegids voor de voedselveiligheid in de opvang van baby's en peuters
- **Justering:** handeling die bedoeld is om een meettoestel in staat van werking te brengen die overeenstemt met het gebruik. 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.
- **Verificatie:** bevestiging met tastbare bewijzen dat aan de specifieke voorschriften werd voldaan

## B. Afkortingen

- **ACS:** autocontrolesysteem
- **B2B:** *business to business* (levering van producten aan andere operatoren)
- **B2C:** *business to consumer* (levering van producten rechtstreeks aan de consument)
- **CA:** correctieve acties
- **CCP:** *critical control point*; kritisch controlepunt
- **FAVV:** Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- **FIFO:** *first in – first out*
- **GHP:** goede hygiënische praktijken
- **GMP:** *good manufacturing practices*
- **HACCP :** *hazard analysis and critical control point system*
- **KB:** koninklijk besluit
- **MB:** ministerieel besluit
- **NC:** non-conformiteit
- **NC-A:** non-conformiteit A
- **NC-B:** non-conformiteit B
- **OCI:** certificerings- en keuringsinstelling

- **ON-nummer:** ondernemingsnummer : *“Elke onderneming die zich laat inschrijven bij de Kruispuntbank van Ondernemingen (KBO), krijgt een ondernemingsnummer toegewezen. Dat is een uniek identificatienummer per natuurlijke persoon of rechtspersoon. Het ondernemingsnummer bestaat uit tien cijfers. Het eerste cijfer is 0 of 1.”*
- **PAP:** plaats - activiteit – product ; De PAP-combinatie vervangt sedert 1 januari 2013 de oude omschrijving van de activiteiten. Met deze benadering wordt elk type handeling die een operator stelt, gedefinieerd door:
  - de plaats (bijv. PL92 eetgelegenheden)
  - de aard van de activiteiten (bijv. AC66 productie en distributie)
  - het product (bijv. PR152 maaltijden)Elke PAP heeft een specifieke omschrijving. De PAP's zijn opgenomen in de activiteitenlijst van het FAVV die terug te vinden is op de website van het FAVV<sup>1</sup>.
- **PVA:** punt van aandacht
- **VEN-nummer:** vestigingseenheidsnummer : *“Elke vestigingseenheid van een onderneming krijgt een uniek nummer. Dat nummer verschilt van het ondernemingsnummer. Het vestigingsnummer bestaat uit tien cijfers. Het eerste cijfer heeft een waarde van 2 tot 8.”*
- **VO:** verordening

### C. Bestemmingen

Iedereen die betrokken is bij de autocontrole in de B2C-sector.

---

<sup>1</sup> <http://www.favv.be/erkenningen/activiteiten/>



#### IV. HISTORISCH OVERZICHT

Identificatie van het document	Wijzigingen	Rechtvaardiging	Van toepassing vanaf
PB 07 – FAQ – B2C – REV 0 – 2014	Eerste versie van het document	Samenvoegen van alle FAQ's van gidsen in de sector B2C	<b>03-02-2014</b>
PB 07 – FAQ – B2C – REV 1 – 2014	Aanpassing normatieve referenties Nieuwe vragen	Publicatie van het KB betreffende levensmiddelenhygiëne Nieuwe vragen	<b>03-10-2014</b>
PB 07 – FAQ – B2C – REV 2 – 2014	Verduidelijking en toevoeging vragen	Verduidelijking vragen Nieuwe vragen	<b>28-07-2015</b>
<u>PB 07 – FAQ – B2C – REV 3 – 2014</u>	<u>Verduidelijkingen en toevoeging vragen</u>	<u>Vereenvoudigingen autocontrole in de B2C-sector</u> <u>Nieuwe normatieve referenties</u> <u>Te verklaren verschillen in interpretatie</u> <u>Vragen overgenomen in de nieuwe versie van een gids</u>	<b><u>01-01-2016</u></b>

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

### A. Alle sectoren

→ Toepassingsgebied ~~en-activiteitenboom~~

#### 1. Vraag

Welke gids moet een operator gebruiken wiens enige activiteit erin bestaat brood en banket te verkopen dat hij niet zelf produceert (verkoop in winkel of automaat)?

#### Antwoord

In dergelijk geval moet de autocontroleleids voor de brood- en banketbakkerij (G-026) worden gebruikt.

#### 2. Vraag

Welke gids moet worden gebruikt door een winkel die aan “bake off” doet?

#### Antwoord

Het afbakken van half afgewerkte brood- en patisserieproducten wordt zowel door de autocontroleleids voor de brood- en banketbakkerij (G-026) als de autocontroleleids voor de detailhandel in algemene voedingswaren (G-007) gedekt. Eén van deze gidsen kan worden gebruikt, afhankelijk van de andere activiteiten van de winkel.

#### 3. Vraag

Welke gids is van toepassing voor de productie en de verkoop van wafels?

#### Antwoord

Dit hangt af van de activiteiten die de operator uitoefent. De tabel hieronder geeft een overzicht:

Hoofdactiviteit	Te gebruiken gids
Bakker (met of zonder consumptie ter plaatse)	G-026
Eetgelegenheden/ Traiteur/ Ambulante horeca (LM<3maand)	G-023
Andere	G-023 OF G-026

→ Audit

#### 1. Vraag

Kunnen een detailhandelszaak in algemene voeding, een slagerij, een kruidenierszaak, een restaurant, een bakkerij... een smiley<sup>2</sup> bekomen?

<sup>2</sup> Zie ook <http://www.favv.be/smiley/> voor meer informatie over de smiley.

**Antwoord**

Indien de operator dit wenst en de validatie van het autocontrolesysteem van zijn inrichting al zijn activiteiten binnen de B2C-sector dekt, kan een smiley worden bekomen bij een certificerings- en inspectieorganisme dat het autocontrolesysteem van de inrichting heeft gevalideerd. Audits die worden uitgevoerd door het FAVV, leiden nooit tot het bekomen van een smiley.

**2. Vraag**

Is het mogelijk om in geval een B2C-inrichting grenst aan een erkende inrichting, de beide inrichtingen tegelijkertijd aan een audit te onderwerpen?

**Antwoord**

Ja, dit is mogelijk. Om de volledige scope (van zijn activiteiten) te dekken, zal het wel nodig zijn dat de audit op basis van meer dan 1 gids gebeurt. Erkende vleesbedrijven vallen bijvoorbeeld niet onder de autocontrolelegids voor de slagerij (G-003), maar onder andere gidsen (de autocontrolelegids voor pluimveeslachthuis en –uitsnijderij (G-006), de autocontrolelegids voor de slachthuizen, uitsnijderijen en inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees voor als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren (G-018) en/of de autocontrolelegids voor de productie van voedingsmiddelen (vleesproducten, kant en klaar gerechten, salades, natuurdarmen) (G-019)). Indien een exploitant enkel het autocontrolesysteem van zijn slagerij wil laten valideren, dan dient enkel het gedeelte van de inrichting dat op deze activiteit betrekking heeft, te worden geauditeerd en dit op basis van de autocontrolelegids voor de slagerij (G-003). Indien de exploitant de slagerij en het erkende gedeelte wil laten valideren, dan moet uiteraard de volledige inrichting worden geauditeerd, elk gedeelte op basis van de gids die erop van toepassing is. Opgelet: uitsnijderijen en slachthuizen kunnen enkel door officiële dierenartsen worden geauditeerd.

→ Management**1. Vraag**

Mogen de gids en andere documenten zoals o.a. ongediertebestrijdingsplan, reinigings- en ontsmettingsplan... elektronisch bijgehouden worden?

**Antwoord**

Ja, maar de documenten moeten ter beschikking zijn van degene die ze moeten gebruiken (bijv. het reinigings- en ontsmettingsplan moet beschikbaar zijn voor diegenen die instaan voor de reiniging en ontsmetting). Daarnaast moeten deze documenten ook steeds getoond kunnen worden bij een audit of inspectie.

**2. Vraag**

Is het registreren van de activiteiten, uitgevoerd in het kader van het reinigings- en ontsmettingsplan en het ongediertebestrijdingsplan, verplicht?

### Antwoord

Vanaf 1-1-2016 zijn operatoren, in het kader van hun B2C-activiteiten, niet meer verplicht deze activiteiten te registreren, op voorwaarde dat ze niet uitgevoerd werden als correctieve actie (correctieve acties en maatregelen moeten steeds worden geregistreerd!). De operator moet wel over een reinigings- en ontsmettingsplan en een ongediertebestrijdingsplan beschikken om aan te tonen dat hij correct te werk gaat. Het registreren van de acties kan wel aanbevolen of vereist worden als actieplan in geval van (terugkerende) niet-conformiteiten op dit vlak. In bepaalde autocontrolegidsen voor de B2C-sector (G-003, G-007, G-023, G-025, G-026, G-034 en G-041) kan het zijn dat de registratie toch nog verplicht wordt. Deze verplichting is vanaf 1 januari 2016 niet meer geldig. De betreffende gidsen zullen binnenkort in deze zin worden aangepast.

### 3. Vraag

Is het bijhouden van productfiches verplicht?

### Antwoord

Het bijhouden van productfiches is niet verplicht voor producten die rechtstreeks aan de eindverbruiker worden geleverd op voorwaarde dat de operator zich voor zijn HACCP-systeem baseert op een autocontrolegids. Ze worden evenwel aanbevolen in het kader van interne traceerbaarheid (beperking omvang recall) en het beheer van allergeneninformatie.

Productfiches/productbeschrijvingen zijn wel verplicht voor operatoren die geen gebruik maken van een HACCP-systeem beschreven in een gids, maar zelf een HACCP-systeem uitwerken, aangezien het beschrijven van het product noodzakelijk is om de gevaren te kunnen identificeren.

Productfiches (of een gelijkaardig systeem) dank zij dewelke het verband tussen aangevoerde en afgevoerde producten kan worden gelegd, blijven verplicht voor de producten die aan andere vestigingseenheden worden geleverd.

### 4. Vraag

Is het bijhouden van een klachtenregister verplicht?

### Antwoord

Vanaf 1-1-2016 zijn operatoren niet meer verplicht een klachtenregister bij te houden in het kader van hun B2C-activiteiten. Het blijft echter wel noodzakelijk alle documentatie bij te houden die gerelateerd is aan meldingen in het kader van de meldingsplicht.

In bepaalde autocontrolegidsen voor de B2C-sector (G-003, G-007, G-023, G-025, G-026, G-034 en G-041) kan het zijn dat een klachtenregister toch nog verplicht wordt. Deze verplichting is vanaf 1 januari 2016 niet meer geldig. De betreffende gidsen zullen binnenkort in deze zin worden aangepast.

### 5. Vraag

Is het uitvoeren van een ingangscntrole bij elke levering verplicht?

## Antwoord

Vanaf 1-1-2016 zijn operatoren niet meer verplicht een ingangscntrole uit te voeren bij elke levering in het kader van hun B2C-activiteiten. Een steekproef van de aangeleverde producten volstaat zolang alle leveranciers regelmatig gecontroleerd worden (dek minstens alle leveranciers op jaarbasis af).

Opgelet: De operator blijft verantwoordelijk voor de producten die hij aanvaardt. De operator moet bijgevolg zelf op basis van een risicoanalyse beslissen hoe frequent de controles worden uitgevoerd. Deze risicoanalyse moet niet gedocumenteerd zijn.

In bepaalde autocontroleguidsen voor de B2C-sector (G-003, G-007, G-023, G-025, G-026, G-034 en G-041) kan het zijn dat ingangscntrole bij elke levering toch nog verplicht wordt. Deze verplichting is vanaf 1 januari 2016 niet meer geldig. De betreffende gidsen zullen binnenkort in deze zin worden aangepast.

## 6. Vraag

Moet tijdens de ingangscntrole de temperatuur van elk afzonderlijk product gemeten worden?

## Antwoord

Neen, het is de verantwoordelijkheid van de operator om te bepalen op hoeveel plaatsen de temperatuur gemeten moet worden. Een weloverwogen steekproef moet de operator in staat stellen via enkele meetpunten de temperatuur van de gehele levering te controleren. Op hoeveel plaatsen best gemeten wordt, zal onder andere afhangen van de geleverde voedingsmiddelen, de omvang van de levering, problemen die in het verleden zijn opgetreden... .

## 7. Vraag

Op welke manier kan worden voldaan aan de vereisten qua opleiding en het bijhorend bewijs?

## Antwoord

Het personeel moet opgeleid zijn. Dit kan gebeuren in de vorm van een cursus in een onderwijsinstelling, door toelichting gegeven door de exploitant aan zijn personeel... . *Het aanbrengen van affiches of de quick start fiches<sup>3</sup> in lokalen ter herinnering aan de goede hygiëne- of fabricagepraktijken, kan hier deel van uitmaken.* De operator moet kunnen aantonen dat hijzelf en zijn personeel opgeleid zijn. De manier waarop dit gedaan wordt, ligt niet vast. Dit kan bijvoorbeeld aan de hand van registratie: Voor externe opleidingen, kunnen moeten attesten van deelname worden bijgehouden. Voor interne opleidingen, kan moet het volgende worden geregistreerd: de datum van de opleiding, de aard van de opleiding en de identiteit van de opgeleide personen. *Het aanbrengen van affiches of de quick start fiches in lokalen ter herinnering aan de goede hygiëne- of fabricagepraktijken, kan hier deel van uitmaken.* Indien er geen registratie van de opleidingen is, kan bijvoorbeeld ook via bevraging nagegaan worden of het personeel voldoende opgeleid is.

## 8. Vraag

Is het uitvoeren van een leveranciersbeoordeling verplicht?

---

<sup>3</sup> [www.favv.be](http://www.favv.be) > Professionelen > Autocontrole > Sector Distributie: Quick Start Fiches

## **Antwoord**

Vanaf 1-1-2016 zijn operatoren niet meer verplicht een formele leveranciersbeoordeling uit te voeren in het kader van hun B2C-activiteiten. De leveranciersbeoordeling kan afgedekt worden via de jaarlijkse evaluatie van de niet-conformiteiten gelinkt aan ingangscntrole. Indien niet-conformiteiten vaak gelinkt zijn aan ingangscntrole van een bepaalde leverancier, dienen maatregelen genomen te worden. Aan de hand van zijn acties en maatregelen moet de operator een herhaling van de niet-conformiteiten gelinkt aan deze leverancier, zien te voorkomen. In bepaalde autocontrole gidsen voor de B2C-sector (G-003, G-007, G-023, G-025, G-026, G-034 en G-041) kan het zijn dat leveranciersbeoordeling toch nog verplicht wordt. Deze verplichting is vanaf 1 januari 2016 niet meer geldig. De betreffende gidsen zullen binnenkort in deze zin worden aangepast.

### ▪ Lokalen

#### **1. Vraag - lokalen**

Moeten lokalen waar levensmiddelen worden gemanipuleerd uitgerust worden met handwasbakken met warm en koud stromend water?

#### **Antwoord**

In lokalen waar voedingsmiddelen worden gemanipuleerd moet er een voldoende aantal goed geplaatste en gemarkeerde wasbakken voor het reinigen van de handen aanwezig zijn, voorzien van warm en koud of gemengd stromend water.

#### **2. Vraag - lokalen**

Moeten de toiletruimtes met handwasbakken met warm en koud stromend water uitgerust worden?

#### **Antwoord**

Nee, in de toiletruimtes volstaat koud stromend water op voorwaarde dat in de inrichting een wasbak met warm en koud of gemengd stromend water voorzien is.

#### **3. Vraag - lokalen**

Hoeveel wasbakken moeten aanwezig zijn in de inrichting?

#### **Antwoord**

De afwas, het reinigen van de handen en het reinigen van levensmiddelen (bijv. fruit en groenten) moeten gebeuren in verschillende wasbakken of de organisatie van het werk moet het mogelijk maken dat dit op verschillende momenten gebeurt. Het aantal wasbakken dat nodig is, is dus afhankelijk van de grootte van de inrichting, het aantal personeelsleden, de organisatie van het werk en de activiteiten uitgevoerd binnen de inrichting.

#### **4. Vraag - lokalen**

Mogen producten tussen twee werkruimten worden doorgevoerd via een niet-overdekte binnenplaats?

## **Antwoord**

Het is de bedoeling dat de producten niet verontreinigd worden. Deze doelstelling is onder meer te bereiken door de binnenplaats te overdekken of door de producten bij hun doorgang af te schermen als de binnenplaats niet overdekt is.

## **5. Vraag - lokalen**

Dient het werklokaal waar gekoelde levensmiddelen worden verwerkt, verplicht uitgerust te zijn met een koelsysteem om de temperatuur in het lokaal op 12 °C te houden?

## **Antwoord**

Dit is niet verplicht. De wettelijke maximumtemperatuur van de voedingsmiddelen die in het werklokaal worden gehanteerd, dient gerespecteerd te worden. Wanneer dit nodig is in verband met de hantering bij de bereiding, wordt een korte schommeling van deze temperatuur met maximum 3 °C wel toegelaten. De temperatuur in het werklokaal zal daarom afhangen van de levensmiddelen die er verwerkt worden, de duur van de handelingen....

### **▪ Producten**

#### **1. Vraag - producten**

Bij welke temperatuur moet aan de consument aangeboden consumptie-ijs worden bewaard?

## **Antwoord**

Consumptie-ijs moet bij een stabiele temperatuur van – 18 °C of lager worden bewaard (korte schommelingen tot niet meer dan – 15 °C zijn toegestaan tijdens het vervoer, de lokale distributie en in verkoopmeubilair).

Bij wijze van afwijking wordt een stabiele temperatuur van – 9 °C of lager aanvaard voor de ambulante handel en de verkoop voor onmiddellijke consumptie (KB van 11 juni 2004).

#### **2. Vraag - producten**

Indien de operator een eigen kruidenmengeling maakt, moet hij op de productiefiche de verschillende leveranciers vermelden of is de naam van het gebruikte product voldoende (bijv. peper, muskaatnoot....)?

## **Antwoord**

In het kader van interne traceerbaarheid, [het beheer van allergeneninformatie of het uitwerken van een HACCP-systeem](#), kunnen operatoren zelf productfiches ontwikkelen. De bedoeling van een productfiche is dat kan aangetoond worden wat de samenstelling van een product is, zodat in geval van problemen, de

traceerbaarheid van de ingrediënten gewaarborgd is. Het niveau van interne traceerbaarheid dat een operator wil bereiken, is echter zijn eigen keuze. Het vermelden van de naam van de gebruikte producten op de productfiche in combinatie met het ingaand register en de toepassing van het FIFO-principe, geeft al een zeker niveau van interne traceerbaarheid en wordt op dit niveau van de keten beschouwd als voldoende. Indien de operator echter een hoger niveau van interne traceerbaarheid wil bereiken, kan hij bijvoorbeeld telkens wanneer hij een kruidenmengeling maakt, de lotnummers van de gebruikte ingrediënten en de productiedatum van de kruidenmengeling registreren.

### **3. Vraag - producten**

Moeten producenten productfiches van producten die tijdelijk niet te koop aangeboden worden (bijv. seizoenproducten...) afzonderlijk klasseren?

#### **Antwoord**

Neen, productfiches van producten die slechts bepaalde periodes van het jaar gemaakt worden, moeten niet afzonderlijk worden geklasseerd. Er moet wel voor gezorgd worden dat de productfiches telkens aangepast worden als de recepturen veranderen. Productfiches die niet meer actueel zijn, horen niet thuis in het klassement. Door middel van een versienummer of datum van opmaak kan erop toegezien worden hoe actueel de fiches nog zijn. Verder is het de bedoeling dat het klassement van productfiches overzichtelijk is, zodat duidelijk kan aangetoond worden welke productfiches op welke producten betrekking hebben.

### **4. Vraag - producten**

In augustus 2014 werd het koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne gepubliceerd. In bijlage IV van dat besluit is een lijst opgenomen van te koelen levensmiddelen en de temperatuursvoorwaarden. De autocontrolegidsen die vóór augustus 2014 gepubliceerd werden, geven nog de temperaturen weer uit het koninklijk besluit van 4 februari 1980 betreffende het in de handel brengen van te koelen voedingsmiddelen. Welke temperaturen dienen gerespecteerd te worden?

#### **Antwoord**

De vereisten die opgenomen zijn in de wetgeving moeten gevolgd worden. Het KB van 4 februari 1980 werd opgeheven en is niet meer van toepassing, de temperaturen vermeld in het KB van 13 juli 2014 zijn van toepassing. Enkel indien in een gids een afwijkende temperatuur vermeld wordt en hierbij specifiek verduidelijkt wordt dat het om een uitzondering met betrekking tot de wettelijke temperatuur gaat, geldt de temperatuur uit de gids.

### **5. Vraag - producten**

Bij welke temperatuur moeten belegde broodjes worden bewaard?

#### **Antwoord**



Belegde broodjes zijn levensmiddelen samengesteld uit minstens één van de ingrediënten vermeld in bijlage IV van het koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne. Hun bewaartemperatuur wordt volgens dit KB bepaald door het ingrediënt waarvan de vereiste temperatuur de laagste is. Voor belegde broodjes komt dit doorgaans neer op maximum 4°C of 7°C, afhankelijk van het beleg. Het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het FAVV heeft echter een advies uitgebracht (Advies 10-2015 Evaluatie van de microbiologische risico's van een niet-gekoelde bewaring van belegde broodjes) over de bewaring van belegde broodjes. Op basis hiervan laat het FAVV toe dat belegde broodjes die geen vers vlees of vleesbereidingen (o.a. carpaccio, gehakt, filet américain) of verse vis bevatten, gedurende maximum 3 uren bewaard worden bij 13°C. De drie uren dienen geteld te worden vanaf het moment dat de 4°C of 7°C die normaal gezien gerespecteerd moeten worden op basis van bijlage IV van het KB van 13 juli 2014, overschreden wordt. Voor te koelen levensmiddelen laat het KB van 13 juli 2014 een korte schommeling van 3°C, meetonzekerheid inbegrepen, toe indien dit nodig is in verband met de hantering bij de bereiding, het vervoer, de opslag, de uitstalling of de levering, voor zover dat geen risico's inhoudt voor de gezondheid. Dit blijft van toepassing.

Er wordt aanbevolen de consument er op te wijzen dat de broodjes best binnen de 4 uren geconsumeerd worden. Zoals steeds is het noodzakelijk hygiënisch en met verse kwaliteitsvolle producten te werken.

## 6. Vraag - producten

Bij welke temperatuur moeten bloedworsten en gebraden kippen (kip aan't spit) worden bewaard?

### Antwoord

Net na de bereiding zijn bloedworsten en kip aan't spit warme levensmiddelen. Warme levensmiddelen moeten volgens het KB van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne op een temperatuur van min. 60°C gehouden worden tijdens de bewaring. Wanneer ze niet warm bewaard worden, gaat het om te koelen levensmiddelen. Bijgevolg zouden ze na de bereiding zo snel mogelijk afgekoeld moeten worden.

Het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het FAVV heeft echter een advies uitgebracht (Advies 01-2015 Evaluatie van de generieke autocontroleleiders voor de B2C-sectoren) waarin wordt gespecificeerd dat bloedworst en gebraden kip na de bereiding, gedurende twee uren bewaard kunnen worden zonder koeling en zonder bewaring aan 60°C. Op basis hiervan laat het FAVV toe dat bloedworsten en kip aan't spit gedurende max. 2 uur bewaard worden bij kamertemperatuur. Deze levensmiddelen moeten na deze 2 uren zo snel mogelijk gekoeld worden (< 7°C).

## 7. Vraag - producten

Bij ontdooien onder stromend water wordt vereist dat de producten voorverpakt zijn. Is dit ook zo voor schaaldieren?

### Antwoord

Neen, het ontdooien van onverpakte schaaldieren onder stromend water wordt aanvaard. Het ontdooien van producten in stilstaand water is echter steeds verboden!

▪ **Traceerbaarheid**

**1. Vraag - traceerbaarheid**

De autocontrolelidsen melden het bijhouden van een uitgaand register voor de producten die bestemd zijn voor andere operatoren. Is deze eis van toepassing voor alle exploitanten?

**Antwoord**

Ja, met uitzondering voor levering aan liefdadigheidsinstellingen en voedselbanken. Producten die bestemd zijn voor liefdadigheidsinstellingen en voedselbanken dienen niet in een uitgaand register te worden opgenomen. In dat geval volstaat dat een lijst wordt aangelegd met alle liefdadigheidsinstellingen en voedselbanken waaraan geleverd wordt.

**2. Vraag - traceerbaarheid**

Moeten lotnummers gebruikt worden (bijv. op leveringsdocumenten) om de traceerbaarheid van producten te garanderen of kunnen andere gegevens worden gebruikt?

**Antwoord**

Verschillende gegevens moeten geregistreerd worden in het kader van de traceerbaarheid van de producten. Eén van deze gegevens is de unieke identificatie van producten (KB van 14 november 2003). Dit kan gebeuren via het lotnummer, maar onder bepaalde voorwaarden eveneens via andere pertinente middelen zoals de houdbaarheidsdatum (KB van 9 februari 1990).

**3. Vraag - traceerbaarheid**

Is interne traceerbaarheid verplicht in de B2C-sector?

**Antwoord**

Voor de producten die aan andere detailhandelaars worden geleverd, dient een verband te worden gelegd tussen het ingaand en het uitgaand register en dient dus interne traceerbaarheid voorzien te worden. De operator mag zelf het niveau van interne traceerbaarheid bepalen. Het niveau van de interne traceerbaarheid zal echter wel de grootte van een eventuele terugroeping beïnvloeden.

Voor producten die bestemd zijn om rechtstreeks aan de consument te worden afgeleverd, zonder dat zij in de inrichting nog een verwerking ondergaan, volstaat het om deze te registreren in het ingaand register. Bij de verwerking van producten is het bijhouden van productfiches/recepten de handigste manier om interne traceerbaarheid te voorzien. Het beheer van de interne traceerbaarheid is de verantwoordelijkheid van de operator zelf die bepaalt welk niveau van interne traceerbaarheid hij verkiest. Zo bestaat er bijvoorbeeld geen verplichting om lotnummers van ingrediënten te vermelden. Voor zelfbereide of zelf geportioneerde producten in tussenstock (vacuümverpakt, diepgevroren, gecontroleerde atmosfeer), moet wel minimaal een identificatie op de etikettering voorkomen zoals een referentie naar het ingaand register en de datum van productie of verpakking (of een analogo systeem) zodat de oorsprong van de producten kan worden achterhaald.

Voor diepgevroren producten, moet de datum van invriezen worden vermeld op de verpakking.

#### 4. Vraag - traceerbaarheid

Moet op een vervoerdocument of factuur het VEN- of ON-nummer vermeld worden?

##### Antwoord

Op documenten gebruikt voor traceerbaarheid zoals leveringsbonnen, vervoerdocumenten, facturen... moet een duidelijke, unieke identificatie staan van het levensmiddelenbedrijf dat het document heeft opgemaakt.

Bij zendingen van levensmiddelen van dierlijke oorsprong moet informatie ter beschikking gesteld worden aan het levensmiddelenbedrijf waaraan geleverd wordt. Deze informatie bevat onder meer de naam en het adres van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf waaruit de levensmiddelen zijn verzonden en de naam en het adres van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf waarnaar de levensmiddelen worden verzonden (VO 931/2011). Er kan worden voldaan aan deze verplichtingen door van Belgische levensmiddelenbedrijven hetzij het VEN-nummer, hetzij het door het FAVV toegekend toelatings- of erkenningsnummer van het bedrijf, te vermelden (omzendbrief PCCB/S2/GDS/891700).

##### ▪ Uitrusting

#### 1. Vraag – uitrusting

Zijn losse, afleesbare thermometers steeds verplicht in gekoelde ruimten waar levensmiddelen worden uitgesteld voor verkoop of levering aan de eindverbruiker?

##### Antwoord

Neen, dergelijke thermometers zijn niet verplicht. Wel moet de temperatuur van de gekoelde ruimte gemeten worden en de temperatuur moet gemakkelijk zichtbaar zijn voor het publiek. Het is mogelijk hiervoor losse, afleesbare thermometers te gebruiken, maar men kan bijvoorbeeld ook een sonde voor het meten van de temperatuur gebruiken die gelinkt is aan een systeem voor weergave dat gemakkelijk zichtbaar is voor de consument.

#### 2. Vraag - uitrusting

Hoe een thermometer verifiëren en indien nodig justeren?

##### Antwoord

Er zijn verschillende geschikte methodes om een thermometer te verifiëren.

Om een thermometer te verifiëren kan de temperatuur gemeten worden op 2 punten binnen het temperatuursbereik van de thermometer. Voor een thermometer die geschikt is voor temperatuursmetingen tussen 0 en 100 °C, kan bijvoorbeeld de temperatuur van water dat aan het koken is (100 °C) en de temperatuur van een mengsel (50/50) van ijs en koud water (0 °C) gemeten worden.

In plaats van zelf te verifiëren, kan de operator de goede werking van de thermometers ook laten nazien door een leverancier/fabrikant/laboratorium.

Het certificaat van nazicht van de thermometer van de leverancier, de fabrikant of het laboratorium moet bewaard worden, evenals de registraties van het intern uitgevoerde nazicht.

Wanneer een thermometer niet de correcte temperatuur weergeeft en dit soort thermometer geen justering toelaat, kan de justering worden vervangen door een wijziging in de gemeten waarde om zodoende de fout te compenseren. De systematische fout moet echter stabiel of gering zijn (minder dan 1 °C). Er is geen maximum aanvaardbare systematische fout wanneer deze stabiel is.

Indien de thermometer gejusteerd kan worden en/of de meetfout niet stabiel is, moet de thermometer gejusteerd worden.

Indien de thermometer niet gejusteerd kan worden en de meetfout is niet stabiel of gering, dan moet de thermometer vervangen worden.

### **3. Vraag - uitrusting**

Hoe een pH-meter verifiëren/justeren?

#### **Antwoord**

De meest pH-meters worden geleverd met gekende standaard pH-oplossingen. De pH-waarde van deze oplossingen moet gecontroleerd worden. Indien een meetfout wordt vastgesteld, moet de justering van de pH-meter gebeuren aan de hand van de handleiding van de uitrusting. Andere geschikte middelen mogen eveneens worden gebruikt (bijv. justering door de leverancier/fabrikant/laboratorium).

### **4. Vraag - uitrusting**

Is registratie noodzakelijk bij de controle en eventuele justering van meet- en bewakingstoestellen (bijv. de thermometers)?

#### **Antwoord**

Ja, de verificatie en justering moeten geregistreerd worden.

### **5. Vraag - uitrusting**

Moet een detailhandelaar jaarlijks zijn weegtoestellen zelf controleren?

#### **Antwoord**

Indien het een weegtoestel betreft dat enkel gebruikt wordt voor het wegen van producten voor bepaling van gewicht en prijs met het oog op verkoop, is dit niet van belang voor de voedselveiligheid en is het FAVV hiervoor dus niet bevoegd. Indien het een weegtoestel betreft om bijv. additieven af te wegen die slechts in beperkte hoeveelheden aan levensmiddelen mogen worden toegevoegd, moet in dit geval minstens jaarlijks een afstelling/controle van het weegtoestel en registratie hiervan gebeuren.

### **6. Vraag - uitrusting**

Welke zijn de vereisten met betrekking tot etikettering en/of documentatie van contactmaterialen (zoals onmiddellijk verpakkingsmateriaal, recipiënten, schotels, plasticen potjes...) gebruikt in de B2C-sector? En wat met reeds aangekocht materiaal dat niet aan deze vereisten voldoet?

#### **Antwoord**

Bij het leveren van onmiddellijke verpakkingen en/of recipiënten aan een operator moeten de vermelding “voor levensmiddelen” (VO 1935/2004, art. 15) of het logo (een glas en een vork) en indien nodig speciale instructies voor het gebruik vermeld zijn op het product zelf of op een etiket of op de verpakking of op een begeleidend document. Uiteraard moeten ook de gegevens van de fabrikant/invoerder/verkoper en de nodige gegevens om traceerbaarheid te waarborgen vermeld zijn. ~~Wanneer men de contactmaterialen niet zelf in contact brengt met levensmiddelen (bijv. supermarkt die kookmateriaal verkoopt, een koffiehuis waar men ook thermosflessen verkoopt...) of wanneer men de contactmaterialen nog verder verwerkt (bijv. verpakkingsmateriaal bedrukken, maken van petflessen uit pellets...) dan moet er door de leverancier een verklaring van overeenstemming worden aangeleverd. Dit laatste moet niet telkens bij elke levering gebeuren. Als alle omstandigheden (productieproces, bedoeld gebruik, grondstoffen) ongewijzigd blijven, kan een verklaring van overeenstemming gedurende een zekere periode (max. 5 jaar), bepaald door de opsteller ervan, geldig blijven. De verklaring van overeenstemming moet bij controle steeds kunnen voorgelegd worden.~~

Het gebruik van oude uitrusting is toegelaten. Wanneer een oude uitrusting echter een risico voor de gezondheid inhoudt (bijv. door slijtage, roestsporen...), dient dit vervangen te worden door een nieuwe uitrusting die wel aan de wettelijke voorschriften m.b.t. contactmaterialen voldoet.

## **7. Vraag - uitrusting**

Is het gebruik van hout (sniijplanken, lepels, spatels...) verboden?

### **Antwoord**

Neen, maar ze moeten voldoen aan de algemene vereisten voor oppervlakken die in contact komen met levensmiddelen, dat wil zeggen goed worden onderhouden, glad, afwasbaar en niet-toxisch zijn. Bepaalde harde houtsoorten kunnen aan deze vereisten voldoen.

## **8. Vraag - uitrusting**

In welke ruimtes wordt verwacht dat lampen voorzien zijn van afschermkappen? Is een beheersprocedure voor glasbreuk een evenwaardig alternatief?

### **Antwoord**

Levensmiddelen mogen niet gecontamineerd worden met glas of andere stoffen die kunnen vrijkomen bij glasbreuk. Lampen voorzien van afschermkappen is de eenvoudigste manier om levensmiddelen te beschermen. Een beheersprocedure voor glasbreuk waarin is bepaald dat de verlichting niet wordt afgeschermd maar dat in geval van glasbreuk alle gecontamineerde producten worden vernietigd, kan een alternatief bieden. Deze procedure zal ook minstens een regelmatige controle van alle bronnen van glasbreuk (bijv. verlichting) vereisen om een garantie te verschaffen die gelijkwaardig is aan een afscherming van de verlichting.

## **9. Vraag - uitrusting**

Zijn elektrische vliegenvangers met blauwe lampen of zogenaamde insectenlampen, toegelaten in verwerkingsruimtes?

## Antwoord

Zoals voor de hele uitrusting geldt, mogen ook deze lampen geen mogelijke bron van verontreiniging vormen voor de levensmiddelen. Boven onverpakte voeding kunnen dergelijke lampen bijgevolg niet gebruikt worden.

### 10. Vraag - uitrusting

Moeten de elektrische vliegenvangers ook tijdens de winter ingeschakeld zijn als er geen vliegen zijn?

## Antwoord

Nee, in periodes waar geen vliegen voorkomen moet het toestel niet ingeschakeld zijn.

### 11. Vraag - uitrusting

Is het verplicht een hor te hebben voor elke deur en elk raam?

## Antwoord

Neen. Er dient een onderscheid gemaakt te worden tussen verbruikszalen/verkoopsruimtes en andere ruimtes van het bedrijf. In verbruikszalen en verkoopsruimtes zijn horren nooit verplicht (zelfs niet wanneer er een “open keuken” is), maar kan de operator ze wel gebruiken om te voorkomen dat ongedierte de inrichting binnenkomt. In de andere ruimtes is het gebruik van horren verplicht voor elk raam en elke deur die uitkomt in de buitenlucht en die open staat tijdens de productie. Voor ramen die steeds gesloten blijven, zijn horren niet verplicht.

→ Goede praktijken

### 1. Vraag

Is het aanvaardbaar dat het personeel dat in de inrichting aankomt om het werk aan te vangen, door de werkruimte moet gaan om zich naar de kleedkamer te begeven?

## Antwoord

Een logische flow van de medewerkers waarbij het personeel beschermende kledij aantrekt vooraleer de werkruimte te betreden, vormt een onderdeel van de GHP. Belangrijk hierbij is het bereiken van de doelstelling, zijnde geen verontreiniging van de werkruimte en/of de levensmiddelen.

Bij het bepalen of een sas vóór de werkruimte om zich om te kleden al dan niet noodzakelijk is, kunnen verschillende parameters een rol spelen, zoals:

- het type werkzaamheden in de werkruimte (bijv. hanteren van risicovolle producten uit microbiologisch oogpunt, hanteren van verpakte producten, afwas...);
- de afstand die het doorgaand personeel verwijderd blijft van de producten/werkzaamheden;
- het aantal personeelsleden dat de oversteek moet doen;
- de frequentie waarmee het personeel dergelijke oversteek moet doen;

- spreiding van de werkzaamheden in de tijd.

Tijdens de audit wordt geëvalueerd in welke mate deze situatie aanleiding kan geven tot verontreiniging van de werkruimte en/of de levensmiddelen.

## 2. Vraag

Mogen leveranciers de lokalen waar levensmiddelen worden gehanteerd betreden?

### Antwoord

Ja, indien gepaste maatregelen worden genomen om verontreiniging te voorkomen.

## 3. Vraag

Moet de gids voor de horecasector steeds toegepast worden indien men proevertjes wil aanbieden aan de consument?

### Antwoord

Neen, alle autocontrolegidsen voor de B2C-sector worden als voldoende beschouwd om deze activiteit te dekken indien het gaat om het proeven van producten die met dat doel worden klaargemaakt.

## 4. Vraag

Moet de kledij van het personeel dat instaat voor de bereiding van levensmiddelen altijd wit van kleur zijn?

### Antwoord

Neen, er is geen wettelijke vereiste die de kleur van werkkledij oplegt. Lichtgekleurde kledij wordt echter wel aangeraden omdat bevuiling hierbij sterker opvalt.

## 5. Vraag

Bij welke temperatuur moet vlees worden versneden?

### Antwoord

De regelgeving legt een maximumtemperatuur vast voor vers vlees: 7 °C voor rood vlees (vlees van hoefdieren en grof vrij wild) en 4 °C voor pluimveevlees, loopvogels, gekweekte lagomorfen en klein vrij wild. Van die temperatuur mag tijdens het hanteren bij de bereiding (o.a. het versnijden) slechts kort worden afgeweken met maximum 3 °C. Als de operator tijdens het versnijden vaststelt dat het product een temperatuur heeft van meer dan deze norm, moet hij onmiddellijk correctieve acties treffen en ook corrigerende maatregelen om te vermijden dat een dergelijke overschrijding zich later opnieuw voordoet.

Er bestaan verschillende mogelijkheden om de wettelijk vastgelegde temperaturen na te leven en de operatoren mogen de manier kiezen die voor hun organisatie het beste geschikt is: de koelkamer afstellen op een lagere temperatuur dan de wettelijke grenstemperatuur, slechts kleine hoeveelheden producten uit de koelkamer nemen en bewerken... .

## 6. Vraag

Moeten eieren verplicht gekoeld bewaard worden ?

**Antwoord**

Neen. Men moet wel temperatuurschommelingen vermijden die kunnen leiden tot condensatie op de eieren omdat condens de ontwikkeling van micro-organismen bevordert.

Opgelet, VO 589/2008 verbiedt zelfs dat eieren bij een transport van meer dan 24u bij een temperatuur van minder dan 5°C worden bewaard. Ook in de detailhandel is het verboden de eieren bij een temperatuur lager dan 5°C te bewaren wanneer dit langer dan 72u gebeurt.

**7. Vraag**

Moet men beschikken over een afzonderlijke snijmachine voor de rauwe producten en de verwerkte (bijv. verhitte) producten?

**Antwoord**

Het is de bedoeling kruiscontaminatie te voorkomen. Bij het achtereenvolgend versnijden van rauwe en verwerkte (bijv. verhitte) producten op dezelfde snijmachine, wordt kruiscontaminatie bevorderd. Er wordt bijgevolg aangeraden om te werken op aparte machines. Het betreft echter geen verplichting. Eén enkele snijmachine kan volstaan op voorwaarde dat de toegepaste procedures voorzien in een geregelde reiniging en ontsmetting van de snijmachine.

**8. Vraag**

Waar mogen bloemen en planten aanwezig zijn in een inrichting?

**Antwoord**

Bloemen en planten worden in de verbruikszaal en verkoopsruimte langs de zijde van de klant getolereerd, maar niet in de bereidingsruimten, noch in de opslagruimten van de levensmiddelen en dus ook niet in de koude kamer. Ook in de verkoopruimte achter/op/in de toonbank kan dit niet wegens gevaar voor contaminatie. Uitzondering: niet van toepassing op bloemen en planten (~~zonder aarde~~) voor consumptie. Bloemen of planten in een pot (bijv. een potje tuinkruiden) mogen niet tot contaminatie van andere producten leiden. Er dienen maatregelen getroffen te worden om elke vorm van contaminatie te voorkomen!

**9. Vraag**

Mag het personeel van een inrichting maaltijden gebruiken in de lokalen waar voeding wordt gemanipuleerd?

**Antwoord**

Ja, maar enkel buiten de werkzaamheden. Daarna moet worden gereinigd.

**10. Vraag**

Mogen drank en/of levensmiddelen van het personeel aanwezig zijn in de koelruimte?

**Antwoord**



Dit is aanvaardbaar op voorwaarde dat deze duidelijk gescheiden worden van de andere producten.

### **11. Vraag**

Moeten wielen harde en halfharde kaas koel (7 °C) worden bewaard?

### **Antwoord**

Als algemene regel geldt dat de bewaaromstandigheden voorgeschreven door de fabrikant moeten gevolgd worden. Aangesneden wielen harde (bijv. cheddar, emmentaler) en halfharde (bijv. gouda) kaas worden bij voorkeur in de koeling bewaard (7 °C). In afwijking hiervan, kunnen dergelijke aangesneden kaaswielen omwille van snijbaarheid echter buiten de koeling worden bewaard en dit gedurende maximum 7 dagen bij een temperatuur van maximum 21 °C.

### **12. Vraag**

Moet er in de werkplaats/keuken een hoofddekseel gedragen worden?

### **Antwoord**

In de wetgeving wordt nergens een dergelijke verplichting vermeld, maar het betreft een goede praktijk die het mogelijk maakt besmetting van onverpakte producten te beperken.

### **13. Vraag**

Mogen levende tweekleppige weekdieren in de detailhandel opnieuw ondergedompeld worden in water (bijv. in leefbakken) in afwachting van de verkoop of bereiding?

### **Antwoord**

Neen, levende tweekleppige weekdieren mogen niet opnieuw in water worden ondergedompeld of met water worden besproeid nadat zij verpakt zijn voor de detailverkoop en het verzendingscentrum hebben verlaten (Verordening 853/2004, sectie VII, hoofdstuk VIII, punt 2). Tweekleppige weekdieren mogen enkel gespoeld, gewassen worden om te reinigen net voor het koken.

### **14. Vraag**

Wanneer is het ontsmetten van materiaal, werkoppervlakken, vloeren, de handen... verplicht?

### **Antwoord**

In het algemeen is het in de B2C-sector aan de operator om, in functie van zijn productieproces, in te schatten of ontsmetting nodig is. Ontsmetting wordt in de B2C-sector slechts uitzonderlijk verplicht door het FAVV, namelijk wanneer schimmel bestreden moet worden, een product bedorven blijkt te zijn na het openen van de verpakking of men in de slagerij in een abces snijdt. In het kader van een audit, dienen de voorschriften van de gids gevolgd te worden. Wanneer in een autocontrole gids de woorden "indien nodig ontsmetten" worden

gebruikt, wil men er op wijzen dat ontsmetting soms noodzakelijk is, maar dit houdt geen systematische verplichting tot ontsmetting in.

**15. Vraag**

Is het verplicht niet-handbediende afvalcontainers te gebruiken?

**Antwoord**

Neen, in de wetgeving wordt nergens een dergelijke verplichting vermeld, maar het betreft een goede praktijk die het mogelijk maakt besmetting nog meer te beperken.

**16. Vraag**

Is het verboden karton te gebruiken?

**Antwoord**

In de wetgeving wordt het gebruik van karton in de B2C-sector niet verboden. Het is wel nodig dat verpakkingen en opslagplaatsen proper zijn (geen nat karton) en de temperatuur van levensmiddelen wordt gerespecteerd.

## B. Vragen met betrekking tot de slagerij

### → Toepassingsgebied en activiteitenboom

#### 1. **Vraag**

~~Indien een slagerij een verbruikerszaal heeft waar bijv. belegde broodjes, kant en klare maaltijden, panini's... aangeboden worden voor consumptie ter plaatse, valt deze activiteit (al dan niet met bediening) onder het toepassingsgebied van de autocontrolegids voor de slagerij (G-003)?~~

#### **Antwoord**

~~Neen, het betreft hier een horeca-activiteit die niet door de gids G-003 gedekt wordt, ongeacht of er bediening is aan de tafels of niet. Deze activiteit valt onder de gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de horecasector (G-023). Voor de activiteiten in de slagerij blijft G-003 van toepassing.~~

### → Audit

#### 1. **Vraag**

~~Heeft de verkoop van andere levensmiddelen dan vlees en afgeleide producten een invloed op de auditduur en de toe te passen gids bij een slager?~~

#### **Antwoord**

~~Neen, indien bijkomend andere levensmiddelen louter verkocht worden (en dus niet aangeboden voor consumptie ter plaatse) zal de audit van de slagerij op basis van de autocontrolegids voor de slagerij (G-003) uitgevoerd worden en er zal geen verhoging van de duurtijd van de audit zijn.~~

~~Let op! De aangegeven auditduur in de gids is de minimumauditduur. Het is de verantwoordelijkheid van de OCI om voldoende audittijd te voorzien zodat de auditduur geen negatieve invloed kan hebben op de kwaliteit van de audit.~~

### → Management

#### \* **Lokalen**

#### 1. **Vraag - lokalen**

~~Veel kleine slagerijen beschikken door plaatsgebrek niet over een afzonderlijk pekellokaal en werken met een pekelpak in hun koelruimte. Wordt dit aanvaard wanneer deze bak op een hiervoor voorbehouden plaats in de koelruimte wordt gezet en afgedekt?~~

#### **Antwoord**

~~Indien de slagerij te klein is om een specifiek pekellokaal te voorzien, volstaat het deze pekelpak af te sluiten met een deksel en deze op een hiervoor voorbehouden plaats in de koelruimte te plaatsen als er geen risico is op kruiscontaminatie.~~

## ~~\*—Uitrusting~~

### ~~1.—Vraag - uitrusting~~

~~Is een brander die wordt gebruikt om de restjes te verwijderen bij het plukken van pluimvee toegestaan in een slagerij?~~

#### ~~Antwoord~~

~~Neen, pluimvee moet in het slachthuis worden geplukt omdat het plukken deel uitmaakt van het slachtproces.~~

### ~~2.—Vraag - uitrusting~~

~~Zijn hakmessen en handzagen met een governist houten handvat toegelaten?~~

#### ~~Antwoord~~

~~Al het materiaal dat rechtstreeks of onrechtstreeks in contact komt met levensmiddelen dient makkelijk te onderhouden, makkelijk afwasbaar, corrosiebestendig, glad en niet-giftig te zijn. Harde houtsoorten in goede toestand kunnen eventueel voldoen aan deze voorschriften. Hout dat bedekt is met een vernis die aan deze vereisten voldoet, is eveneens geschikt.~~

### ~~3.—Vraag - uitrusting~~

~~Moet een pekelinjectiemachine in een gekoelde ruimte staan?~~

#### ~~Antwoord~~

~~Dit is niet verplicht. Het is de bedoeling dat hier de producttemperatuur wordt gerespecteerd (zoals bijv. bij het versnijden van vers vlees).~~

### ~~4.—Vraag - uitrusting~~

~~Hoe een pekeweger/densimeter verifiëren/justeren?~~

#### ~~Antwoord~~

~~Hier dienen de instructies van de fabrikant te worden gevolgd. De meeste pekewegers/densimeters kunnen gecontroleerd worden met gedistilleerd water bij een bepaalde temperatuur (de gemeten waarde zal afhangen van de schaal gebruikt door het toestel). Indien een meetfout wordt vastgesteld, moet ofwel rekening worden gehouden met deze fout (pekewegers/densimeters die niet kunnen gejusteerd worden), ofwel zal de uitrusting moeten gejusteerd worden aan de hand van de handleiding (pekewegers/densimeters die kunnen gejusteerd worden). Andere geschikte middelen kunnen eveneens gebruikt worden.~~

### ~~5.—Vraag - uitrusting~~

~~Hoe kan een slager zelf een hygrometer verifiëren/justeren?~~

#### ~~Antwoord~~

~~Het wordt aanbevolen de hygrometer bij minimaal twee vochtigheidswaarden te verifiëren:~~

- ~~• rol de hygrometer in een vochtige doek gedurende 30 min bij 20 °C. Hij zou moeten 96% aangeven;~~

- ~~• plaats de hygrometer in een hermetisch afgesloten plastic zak met een glas verzadigde zoutoplossing (t.t.z. dat er niet opgelost zout achterblijft in het water). Laat de hygrometer stabiliseren gedurende 8u bij 20 °C. Deze moet 75% aangeven;~~
- ~~• plaats de hygrometer in een hermetisch afgesloten plastic zak met een glas verzadigde CaCl<sub>2</sub>-oplossing. Laat de hygrometer stabiliseren gedurende 8u bij 20 °C. Deze moet 30% aangeven;~~
- ~~• plaats de hygrometer in een hermetisch afgesloten plastic zak met een zakje silicagel. Laat de hygrometer stabiliseren gedurende 8u bij 20 °C. Deze moet 0% aangeven (als het apparaat tot 0% gaat).~~

~~Andere geschikte middelen, zoals bijv. commerciële kits, kunnen eveneens worden gebruikt.~~

~~Indien de behaalde resultaten niet voldoen, dient het apparaat (zie handleiding) te worden gejusteerd en moet de verificatie opnieuw worden gedaan.~~

## → HACCP

### 1. Vraag

Mag een slager gedroogde of gegiste ambachtelijke producten vervaardigen zonder gebruik te maken van een hygrometer en een pH-meter en kan hij de validatie van zijn autocontrolesysteem verkrijgen?

### Antwoord

Dit betreft een voorschrift uit het HACCP-plan van de gids. Het is de bedoeling dat de slager de gevaren beheerst die verbonden zijn aan zijn productieproces. Als de slager het HACCP-plan uit de gids op bepaalde punten niet volgt, moet hij zijn eigen HACCP-plan uitwerken, toepassen en aantonen dat dit dezelfde garanties biedt als dat uit de gids zonder hygrometer en pH-meter.

### Vraag

~~Welke productanalyses moet een slager uitvoeren?~~

### Antwoord

~~Een slager moet per jaar tenminste één monster nemen van één in het bedrijf vervaardigd product, met name gehakt of een vleesbereiding op basis van gehakt vlees (bijv. bereid gehakt, Martino, blinde vinken...) voor analyse op *Salmonella*, *E. Coli* en aëroob kiemgetal. Meer informatie is terug te vinden in de omzendbrief met als kenmerk PCCB/S3/VLE/254276 op de website van het FAVV. Indien het gaat om een monster van gehakt vlees van pluimvee of een vleesbereiding van pluimvee, bedoeld om na verhitting te worden gegeten, moet eveneens een analyse gedaan worden op thermotolerante *Campylobacter* spp (KB 26 april 2009).~~

### Vraag

~~Moeten slagers die gehakt vlees produceren de verplichte jaarlijkse microbiologische analyse uitvoeren op een monster dat wordt genomen bij de productie of in de toonbank?~~

### Antwoord

~~Beide zijn aanvaardbaar.~~

→ Goede praktijken**1. Vraag**

Is een lang rijpingsproces (*dry-aging*) van vlees toegelaten?

**Antwoord**

Ja, zolang deze praktijk wordt beheerst met naleving van de correcte hygiënevoorschriften, temperatuursvereisten, luchtvochtigheid en gecontroleerde ventilatie, zodat de veiligheid van de voedselketen gegarandeerd is.

**Vraag**

~~Welke temperatuur moet het product hebben wanneer gehakt wordt bereid in een slagerij?~~

**Antwoord**

~~De regelgeving bepaalt dat de temperatuur voor gehakt niet hoger mag zijn dan 4 °C. Die temperatuur moet ook tijdens de bereiding in acht worden genomen. Een korte overschrijding van die temperatuur wordt evenwel toegestaan tot ten hoogste 7 °C. Als de operator tijdens de productie van gehakt vaststelt dat het product een temperatuur heeft van meer dan 4 °C (maar wel minder dan 7 °C), moet hij correctieve acties en eventueel corrigerende maatregelen treffen om te vermijden dat de temperatuur van 7 °C wordt overschreden.~~

~~Er bestaan verschillende mogelijkheden om de temperatuurlimiet na te leven en de operatoren mogen de manier kiezen die voor hen het beste geschikt is : de koelkamer afstellen op een lagere temperatuur dan de wettelijke grenstemperatuur, met kleine hoeveelheden vlees werken om het hakproces te versnellen, de gehaktmolen in de koelkamer opstellen....~~

**Vraag**

~~Geldt de verplichting om de wervelkolom van runderen van meer dan 30 maanden weg te halen enkel voor slachthuizen of ook voor slagers die een toelating hebben om de wervelkolom te verwijderen?~~

**Antwoord**

~~De leeftijdsgrens van 30 maanden geldt zowel voor slachthuizen als voor slagers. De wervelkolom van runderen van meer dan 30 maanden moet steeds verwijderd zijn vóór de uitstalling van het rundvlees met het oog op de verkoop.~~

**Vraag**

~~Mag een houten kapblok worden gebruikt?~~

**Antwoord**

~~Het verder gebruiken van de houten kapblok is toegestaan om ergonomische redenen. Het is echter niet aangewezen om hier ook vlees op te gaan versnijden, dit ter voorkoming van kruiscontaminatie.~~

**2. Vraag**

Moeten verschillende snijplanken worden gebruikt al naargelang de diersoorten waarvan het vlees afkomstig is?

## **Antwoord**

Dat is een goede methode om kruisbesmetting te vermijden maar er zijn ook andere methoden om die besmetting te beheersen, bijv. door de planken/snijvlakken te reinigen en te ontsmetten na het snijden van vlees van een bepaalde soort of door bij het versnijden een volgorde te hanteren van het als minst verontreinigd beschouwde vlees (rundvlees) naar het als meest verontreinigd beschouwde vlees (slachtafval, pluimveekarkas).

### **3. Vraag**

Is er een scheiding nodig in de koeltoonbank tussen vers vlees en bereide gerechten?

## **Antwoord**

Het scheiden van vers vlees van andere levensmiddelen en/of andere goederen van levensmiddelen wordt aangeraden om kruiscontaminatie te voorkomen.

### **4. Vraag**

Moet er een fysieke afscheiding voorzien worden tussen bijv. vlees van pluimvee en vlees van andere diersoorten? In welke mate moeten deze gescheiden worden?

## **Antwoord**

De aanwezigheid van voldoende afscheiding is een goede praktijk die het mogelijk maakt om kruisbesmetting tussen producten met een verschillende bacteriële lading te beperken. Andere methoden om kruisbesmetting te voorkomen worden echter ook aanvaard. Bijgevolg wordt er geen hoogte of breedte opgelegd voor de afscheiding.

### **Vraag**

~~Op welke manier moeten niet-conforme producten, in afwachting van hun terugname of ophaling als (dierlijk) afval, worden opgeslagen?~~

## **Antwoord**

~~Niet-conforme producten moeten duidelijk worden geïdentificeerd en afgescheiden zodat onbedoeld gebruik van deze producten wordt voorkomen en er geen risico is op verontreiniging van de levensmiddelen.~~

### **5. Vraag**

Moet er in de winkel een hoofddekseel gedragen worden?

## **Antwoord**

In de wetgeving wordt nergens een dergelijke verplichting vermeld, maar het betreft een goede praktijk die het mogelijk maakt de besmetting van producten te beperken.

## C. Vragen met betrekking tot de detailhandel in algemene levensmiddelen

### → Toepassingsgebied en activiteitenboom

#### 1. Vraag

Welke gids is van toepassing voor operatoren die visserijproducten (verwerken en) verkopen?

#### Antwoord

Zowel de autocontrolelegids voor de detailhandel in algemene voedingswaren (G-007) als de gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de horecasector (G-023) dekken onderstaande activiteiten:

- portioneren en versnijden van verwerkte visserijproducten die voorverpakt werden geleverd;
- verwijderen van de ingewanden, fileren;
- koken van visserijproducten (occasionele activiteit);
- verpakken van "volledige vis" of "visfilet" die in bulk toekomt en verpakt wordt met het oog op de verkoop in de zelfbediening.

Indien de verwerking zich niet beperkt tot bovenstaande activiteiten, maar de operator bijvoorbeeld ook gerookte zalmzalade bereidt op basis van verse vis, visserijproducten droogt, verhit, rookt... volstaat G-007 niet meer en moet G-023 of de autocontrolelegids voor de vissector (G-032) worden toegepast (raadpleeg het toepassingsgebied van de gidsen).

#### 2. Vraag

Dient voor activiteiten zoals de bereiding van lasagne, de autocontrolelegids voor de horecasector (G-023) of de autocontrolelegids voor de detailhandel in algemene voedingswaren (G-007) te worden gebruikt?

#### Antwoord

Deze activiteit valt onder de verwerking en wordt gedekt door het aanvullend hoofdstuk van de autocontrolelegids voor de detailhandel in algemene voedingswaren (G-007): "Bereiding van producten" indien het gaat om de bereiding van een beperkte hoeveelheid producten. Ook de autocontrolelegids voor de horecasector (G-023) die betrekking heeft op de activiteiten als "traiteur" of de gids voor de autocontrole in de slagerij (G-003) dekken deze activiteit. Welke gids van toepassing is, hangt daarom af van de overige activiteiten van de operator.

### → Audit

#### 1. Vraag

Komt een operator die voor zijn hoofdactiviteit als "distributiecentrale van levensmiddelen" over een gevalideerd autocontrolesysteem beschikt, in aanmerking voor een vermindering van zijn jaarlijkse heffing wanneer zijn bijkomende activiteit groothandel in sierplanten of groothandel van ander plantgoed en vermeerderingsmateriaal niet wordt gedekt door zijn autocontrolesysteem?



**Antwoord**

*Geval 1: het betreft de volgende activiteiten:*

PL47	Groot-handelaar	AC97	Groot-handel	PR112	Sierplanten waarvoor geen erkenning plantenpaspoort vereist is	Registratie	R
PL47	Groot-handelaar	AC97	Groot-handel	PR206	Ander plantgoed en vermeerderingsmateriaal waarvoor geen erkenning plantenpaspoort vereist is	Registratie	R

In dit geval vallen deze activiteiten reeds onder de gids G-007 waardoor deze ook automatisch onderdeel kunnen en moeten uitmaken van de audit indien een audit aangevraagd wordt op basis van de G-007.

*Geval 2: het betreft de volgende activiteiten:*

PL47	Groot-handelaar	AC97	Groot-handel	PR113	Sierplanten waarvoor een erkenning plantenpaspoort vereist is	Erkenning	17.1
PL47	Groot-handelaar	AC97	Groot-handel	PR209	Ander plantgoed en vermeerderingsmateriaal waarvoor een erkenning plantenpaspoort vereist is	Erkenning	17.1

In dit geval vallen deze activiteiten nog niet onder de gids G-007. Om te vermijden dat deze activiteiten bij een distributiecentrale aanleiding zouden geven tot het verlies van de bonus gelden de volgende afspraken:

- **Heffing 2015:** de groothandel in de in de tabel opgenomen producten wordt niet in rekening gebracht bij de berekening van de heffing 2015
- **Heffing 2016 en verder** (tot publicatie B2C-gids): deze activiteit kan meegeauditeerd worden op basis van de voorwaarden, hieronder opgenomen in deze FAQ. Indien dit meegenomen werd (en gunstig geëvalueerd werd) tijdens de audit kan alsnog een bonus bekomen worden.
- **Vanaf publicatie generieke B2C-gids** (met in de scope ook deze activiteit): audit op basis van deze gids is noodzakelijk om voor de heffing van het daarop volgend jaar van een bonus te kunnen genieten.

Uiteraard is een audit door het FAVV ook nog steeds mogelijk voor deze activiteit.

*Specifieke voorwaarden (zie geval 2) die geverifieerd moeten worden:*

Tot de publicatie van de generieke B2C-gids kunnen OCI's die erkend zijn voor het uitvoeren van audits op basis van de gids G-007, eveneens overgaan tot de validatie van autocontrolesystemen van distributiecentra van levensmiddelen en dit voor hun bijkomende activiteiten (zie tabel), op basis van een gunstige audit waarbij de auditor de volgende punten heeft gecontroleerd:

1. de bijkomende activiteiten zijn gekend bij het Agentschap,
2. voldoende traceerbaarheid: registratie van ontvangen en afgevoerde producten die betrokken zijn bij deze bijkomende activiteiten en de link tussen beide,
3. het risico van verontreiniging van de levensmiddelen door deze producten wordt beheerst op het vlak van de opslag en de verkoop,
4. het risico van kruisbesmetting tussen deze producten wordt beheerst op het vlak van de opslag en de verkoop,
5. de etikettering van deze producten is correct,

6. het beheer van klachten binnen de onderneming omvat eveneens deze producten,
7. het beheer van non-conforme producten binnen de onderneming omvat eveneens deze producten,
8. corrigerende acties worden voorzien wanneer non-conformiteiten worden vastgesteld bij deze producten,
9. de opleiding van het personeel behandelt eveneens het beheer van deze producten,
10. het beheer van de meldingen omvat eveneens deze producten.

Het resultaat van de audit wordt geregistreerd op basis van de “G-908” (fictieve gids) in de databank van het Agentschap.

De OCI's die erkend zijn om audits uit te voeren op basis van de gids G-007, mogen eveneens audits op basis van “G-908” uitvoeren.

→ Management

**1. Vraag**

Hoe moet de temperatuurscontrole gebeuren indien er geen personeelsleden aanwezig zijn, zoals bijv. bij nacht- en/of weekendleveringen?

**Antwoord**

Voor de (nacht)leveringen, tijdens een periode waarbij geen enkel personeelslid aanwezig is in de winkel, kan de leverancier zelf de controles en eventuele registraties uitvoeren. Zijn verplichtingen moeten voorzien worden in het contract en er moet aandacht besteed worden aan de controle van zijn activiteiten in het kader van het autocontrolesysteem. Het is echter niet verplicht een ingangscntrole uit te voeren bij elke levering (zie hoger).

## D. Vragen met betrekking tot de horeca

### → Toepassingsgebied ~~en activiteitenboom~~

#### 1. Vraag

Mag een uitbater van een horeca-inrichting of een traiteur bereide maaltijden en broodjes vervaardigen voor andere operatoren en wordt deze activiteit door de autocontrolelegids voor de horecasector (G-023) gedekt?

#### Antwoord

Ja, deze activiteit is toegestaan.

Mogelijkheid 1: De bereide maaltijden of broodjes worden geleverd aan een bedrijf in de levensmiddelensector dat de levensmiddelen zelf nog gebruikt in het kader van zijn activiteit in de voedselketen: Deze activiteit wordt gedekt door de autocontrolelegids voor de horecasector indien geleverd wordt aan andere horecabedrijven. Indien echter geleverd wordt aan grootkeukens of verzorgingsinstellingen, is de autocontrolelegids voor de grootkeukens en verzorgingsinstellingen (G-025) van toepassing.

Let wel op dat de levering aan andere operatoren beperkt moet blijven binnen de B2C-sector.

Mogelijkheid 2: De bereide maaltijden of broodjes worden geleverd aan een bedrijf dat de levensmiddelen koopt voor eigen personeel of gasten: Deze activiteit wordt gedekt door de autocontrolelegids voor de horecasector.

### → Management

#### 1. Vraag

Mag een restauranthouder in zijn restaurant wild gebruiken dat hij zelf heeft buitgemaakt bij de jacht of dat hem door jagers wordt bezorgd?

#### Antwoord

Neen, een jager mag zijn eigen buit enkel voor privé-behoefte gebruiken, kleine hoeveelheden afstaan aan particulieren of verkopen aan erkende inrichtingen. Het wild moet in de erkende inrichting toekomen met een verklaring van een gekwalificeerd persoon (veelal de jager zelf) en zal er een veterinaire keuring ondergaan. Een restauranthouder moet zich bij zulke erkende inrichting bevoorraden ofwel zelf een erkenning aanvragen.

## E. Vragen met betrekking tot de grootkeukens en verzorgingsinstellingen

→ Management

### 1. Vraag

Moet men in grootkeukens getuigenschotels bijhouden?

### Antwoord

Enkel in ziekenhuizen in Vlaanderen is het verplicht een getuigenschotel of monstermaaltijd bij te houden van alle bereide gerechten, dus alle maaltijden die aan de consument voorgeschoteld worden. De verplichting heeft geen betrekking op de individuele ingrediënten.

Voor andere grootkeukens is het ook sterk aan te raden getuigenschotels bij te houden, maar is dit niet verplicht.

## F. Vragen met betrekking tot de brood- en banketbakkerij

→ Toepassingsgebied ~~en activiteitenboom~~

### 1. Vraag

Welke gids moet een operator gebruiken die brood produceert maar geen bakkerij heeft en zijn volledige productie verkoopt via automaten?

### Antwoord

In dergelijk geval moet de autocontrolelegids voor de brood- en banketbakkerij (G-026) worden gebruikt.

### 2. Vraag

Kan een operator uit de sector brood- en banketbakkerij die rauwe melk gebruikt, worden geauditeerd op basis van de autocontrolelegids voor de brood- en banketbakkerij (G-026)?

### Antwoord

Ja.

### 3. Vraag

Welke gids kan een bakker gebruiken als hij ook producent is van meel?

### Antwoord

De bakkerij-activiteit valt onder de autocontrolelegids voor de brood- en banketbakkerij (G-026) en de maalderij-activiteit onder de autocontrolelegids voor de maalderij (G-020).

→ HACCP

### 1. Vraag

In de autocontrolelegids voor de brood- en banketbakkerij (G-026) versie 2 worden verschillende correctieve acties vermeld voor het geval een diepvriesproduct een temperatuur heeft > -15 °C (Deel III pagina 32/51, pagina 38/51 en Deel IV-D pagina 7/28). Welke correctieve actie moet worden toegepast?

### Antwoord

Indien een diepgevroren product een te hoge temperatuur heeft (> -15 °C), dient het binnen de 48u te worden verwerkt of geconsumeerd, tenzij de verpakking of specificatie iets anders vermeldt. Tijdens deze 48u dient het product ten minste gekoeld (< 7 °C) te worden.

→ Goede praktijken

**1. Vraag**

Binnen hoeveel tijd dienen de bakkerij-/patisserieproducten die bestemd zijn om diepgevroren te worden, de temperatuur van -18 °C te bereiken?

**Antwoord**

Het invriezen dient in regel zo snel mogelijk te gebeuren. Echter, bij het diepvriezen van de producten moet de temperatuur van -18 °C in maximaal 72u bereikt worden. Bovendien dient de temperatuur van gevoelige producten noodzakelijkerwijs binnen de 2u van 60 °C naar 10 °C gebracht te worden (advies 11-2011 van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV).

**2. Vraag**

In de autocontroleleids voor de brood- en banketbakkerij (G-026) versie 2 wordt op pagina 30/51 van Deel III vermeld dat diepgevroren halffabricaten 3 maanden bewaard kunnen worden bij -18 °C terwijl diepgevroren eindproducten 6 maanden of zelfs 1 jaar kunnen worden bewaard. Is een bewaartijd van 6 maanden ook aanvaardbaar voor de diepgevroren halffabricaten?

**Antwoord**

Ja, op gebied van voedselveiligheid kan een bewaartermijn van 6 maanden bij -18 °C aanvaard worden voor diepgevroren halffabricaten, zonder dat dit aangetoond moet worden met behulp van *shelf-life*-testen. Dit zal worden aangepast in de volgende versie van de gids.

**3. Vraag**

In de autocontroleleids voor de brood- en banketbakkerij (G-026) versie 2 wordt op pagina 30/51 van Deel III vermeld dat ambachtelijk roomijs 2 maanden bewaard kan worden, terwijl in Deel IV-E op pagina 26/30 staat dat de bewaring van ijs tot 6 maanden beperkt moet worden. Welke bewaartermijn moet worden gerespecteerd?

**Antwoord**

Op gebied van voedselveiligheid kan een bewaartermijn van 6 maanden bij -18 °C aanvaard worden voor (ambachtelijk) roomijs. Dit zal worden aangepast in de volgende versie van de gids.

## G. Vragen met betrekking tot de zuivelproductie op het landbouwbedrijf

→ Toepassingsgebied ~~en activiteitenboom~~

### 1. Vraag

Is de aankoop van melk onbeperkt toegelaten binnen het toepassingsgebied van de autocontrolelegids voor de productie en verkoop van zuivelproducten op het landbouwbedrijf (G-034)?

### Antwoord

Neen, voor de toepassing van G-034 is de aankoop van melk beperkt. Een hoevezuivelproducent mag niet meer melk (in liters) aankopen dan de hoeveelheid geproduceerde eigen melk (aantal liters). Dit wordt eveneens vermeld in de omzendbrief met als kenmerk PCCB/S3/EME/1136184 op de website van het FAVV.

→ HACCP

### 1. Vraag

Moeten, in het kader van de verplichte analyses op eindproducten, afzonderlijke analyses gebeuren op verse kaas, zachte kaas, halfharde kaas en andere kazen?

### Antwoord

Neen, aangezien deze producten tot één en dezelfde productfamilie behoren. Er wordt wel aangewezen te roteren tussen de verschillende producttypes binnen één productfamilie bij het uitvoeren van de analyses.

## **H. Vragen met betrekking tot de opvang voor baby's en peuters**